

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему «Проект ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв»

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

(підпис здобувача) **Соболя Івана Івановича**

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

(підпис керівника) **Марусяк Тетяна Михайлівна**

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
Соболю Івану Івановичу**
(прізвище, ім'я, по-батькові)

**1. Тема кваліфікаційної роботи:
Проект ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв**

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

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

Мета роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв.
Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційних м'ясних страв з використанням білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив.
Предмет дослідження: ресторан на 80 місць, котлета м'ясна січена, білковий ізолят сої, шрот зародків вівса, гриби глив, котлета «Protein Fusion».

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	Марусяк Т.М.		
2. Архітектура. Дизайн	Марусяк Т.М.		
3. Управління. Економіка	Марусяк Т.М.		

5. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

1.1. Концепція

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

1.3. Виробничий процес

1.4. Сервіс

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

2.2. Архітектурні рішення

Розділ 3. Управління. Економіка

3.1. Організаційний дизайн

3.2. Доходи. Витрати

3.2. Ефективність інвестиційного проєкту

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

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

6. Календарний план виконання роботи

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

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

Керівник кваліфікаційної роботи

Тетяна МАРУСЯК

(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання
студент

Іван СОБОЛЬ

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота Соболя Івана Івановича присвячена опрацюванню надзвичайно актуальної теми – створенню ресторану з впровадженням інноваційних м'ясних страв. Ураховуючи тенденції розвитку ринку HoReCa та зростання інтересу споживачів до функціональних і високобілкових продуктів, обрана тематика має як наукове, так і практичне значення.

Здобувач чітко визначив мету роботи, яка полягає у розробці проєкту ресторану на основі комплексних маркетингових, організаційно-технологічних досліджень із дотриманням вимог HACCP та ISO. Такий підхід засвідчує розуміння необхідності впровадження міжнародних стандартів безпечності та якості харчової продукції у сучасних ресторанних закладах.

У роботі студент детально дослідив властивості альтернативних компонентів, їхній вплив на структуру, соковитість, смак та харчову цінність м'ясної продукції. Розроблено технологічну схему виробництва котлети «Protein Fusion», наведено порівняльну характеристику з традиційною котлетою та визначено переваги інноваційного підходу.

Значну увагу приділено проєктуванню ресторану на 80 місць:

- визначено виробничу програму,
- складено експлікацію приміщень,
- розраховано площі відповідно до санітарно-гігієнічних норм,
- здійснено обґрунтування вибору технологічного обладнання.

Організаційно-технологічні рішення виконано структуровано та обґрунтовано, з урахуванням ергономіки, раціоналізації виробничих потоків та енергоефективності.

Позитивним є також економічний аналіз, у якому здобувач визначив основні статті витрат, оцінив рентабельність проєкту та запропонував можливі шляхи підвищення ефективності діяльності закладу. Подані рекомендації можуть бути використані в реальних умовах ресторанного бізнесу.

Текст роботи вирізняється логічністю, науковою обґрунтованістю та грамотністю викладу. Здобувач продемонстрував уміння працювати з професійною літературою, нормативними документами, технологічними даними та методами економічного аналізу.

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

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Соболя Івана Івановича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 20__ р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента	Соболя Івана Івановича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології та бізнес»

Тема роботи: «Проект ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв»

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена розробленню проекту ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв, що є актуальним напрямом розвитку сучасного ресторанного господарства в умовах зростаючого попиту на високоякісні, функціональні та білкові харчові продукти. У роботі обґрунтовано концепцію закладу, визначено його формат, функціональне призначення та цільову аудиторію з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій і вимог споживачів.

Проведено аналіз сучасного стану та перспектив розвитку технологій приготування м'ясних страв, досліджено можливості використання інноваційних інгредієнтів, зокрема білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив. Визначено вплив зазначених компонентів на органолептичні, структурно-механічні та харчові властивості м'ясної продукції. Розроблено рецептуру інноваційної м'ясної страви – котлети «Protein Fusion».

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

Проект містить аналіз економічної ефективності діяльності ресторану, визначення основних статей витрат, прогнозування доходів та шляхів підвищення рентабельності закладу. Запропоновано рекомендації щодо подальшого розвитку ресторану, удосконалення технологій приготування м'ясних страв та розширення асортименту продукції.

Кваліфікаційна робота є сучасною, теоретично обґрунтованою та практично спрямованою. Отримані результати підтверджують доцільність і ефективність упровадження інноваційних м'ясних страв у діяльність закладів ресторанного господарства.

Ключові слова: інноваційні м'ясні страви, ресторан, білковий ізолят сої, гриби гливи, технологічний процес, проектування закладів ресторанного господарства.

Abstract

The qualification work is devoted to the development of a restaurant project with the introduction of innovative meat dishes, which is a relevant direction in the development of modern restaurant industry in the conditions of growing demand for high-quality, functional and protein food products. The work substantiates the concept of the institution, determines its format, functional purpose and target audience, taking into account modern gastronomic trends and consumer requirements.

The current state and prospects for the development of meat dish preparation technologies are analyzed, the possibilities of using innovative ingredients, in particular soy protein isolate, oat germ meal and oyster mushrooms are investigated. The influence of these components on the organoleptic, structural-mechanical and nutritional properties of meat products is determined. The recipe for an innovative meat dish - "Protein Fusion" cutlets is developed.

The work developed a technological scheme of production processes in the restaurant, justified the choice of technological equipment, compiled an explication of the premises and calculated their areas in accordance with the current sanitary and hygienic standards and principles of the HACCP system. Considerable attention was paid to the organization of production flows, food safety and increasing the energy efficiency of technological processes.

The project contains an analysis of the economic efficiency of the restaurant's activities, determination of the main cost items, forecasting income and ways to increase the profitability of the institution. Recommendations are offered for the further development of the restaurant, improvement of meat dish preparation technologies and expansion of the product range.

The qualification work is modern, theoretically grounded and practically oriented. The results obtained confirm the feasibility and effectiveness of introducing innovative meat dishes into the activities of restaurant establishments.

Keywords: innovative meat dishes, restaurant, soy protein isolate, oyster mushrooms, technological process, design of restaurant establishments.

ЗМІСТ

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



ВСТУП

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства характеризується високою конкуренцією, динамічними змінами у споживчих пріоритетах та зростанням попиту на інноваційні гастрономічні рішення. Гості закладів ресторанного бізнесу дедалі більше орієнтуються не лише на якість та смакові характеристики страв, а й на їхню харчову цінність, екологічність, унікальність та безпечність складників. У зв'язку з цим особливо актуальним стає впровадження інноваційних технологій у розроблення й виробництво м'ясних страв нового покоління, що здатні поєднувати традиційні кулінарні підходи з сучасними науковими досягненнями у сфері харчових технологій.

Проектування закладу ресторанного господарства із чітко визначеною гастрономічною концепцією дозволяє створити конкурентоспроможний бізнес, спрямований на формування стабільного клієнтського потоку, підвищення якості обслуговування та задоволення запитів різних категорій споживачів. Особливої значущості набуває використання інноваційних м'ясних страв, у технології яких застосовуються білкові ізоляти, продукти переробки зернових культур, нетрадиційна сировина та сучасні методи обробки, що дозволяє збільшити біологічну цінність кінцевого продукту та розширити асортимент ресторану.

Вибір теми кваліфікаційної роботи зумовлений необхідністю наукового обґрунтування та практичної реалізації проєкту ресторану, у якому впровадження інноваційних м'ясних страв стає ключовим чинником підвищення якості продукції, оптимізації виробничих процесів та підвищення економічної ефективності діяльності. Актуальність дослідження також пов'язана з потребою у створенні сучасних гастрономічних концептів, орієнтованих на здорове харчування, екологічність та інноваційність.

Мета кваліфікаційної роботи за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв.

Завдання кваліфікаційної роботи є:

✓ обґрунтувати концепцію проєктованого ресторану, визначивши його місію, цільову аудиторію, стилістичні та гастрономічні особливості.

✓ дослідити інноваційні технології харчової продукції, що можуть бути застосовані у виробництві м'ясних страв нового покоління, зокрема із використанням нетрадиційної сировини.

✓ розробити організацію виробничого процесу ресторану, визначити технологічну структуру, послідовність операцій та принципи використання сучасного технологічного обладнання.

✓ охарактеризувати систему сервісу та обслуговування гостей, встановити стандарти сервісу, модель обслуговування та вимоги до персоналу.

✓ сформувати об'ємно-планувальне рішення закладу, визначити склад приміщень, їх функціональне призначення та взаємозв'язок згідно з чинними будівельними нормами.

✓ розробити архітектурні рішення ресторану, що відповідають обраній концепції та сучасним вимогам до організації внутрішнього і зовнішнього простору.

✓ запроектувати організаційний дизайн підприємства, визначити організаційно-правову форму діяльності, систему управління та чисельність персоналу.

✓ виконати розрахунок доходів, витрат та основних фінансово-економічних показників діяльності проєктованого закладу.

✓ оцінити економічну ефективність інвестиційного проєкту, розрахувати чистий приведений дохід, індекс дохідності, період окупності та інші інвестиційні показники.

✓ сформувати резюме (загальні висновки) роботи, узагальнити результати та обґрунтувати доцільність реалізації проєкту ресторану з упровадженням інноваційних м'ясних страв.

Об’єктом дослідження є проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційних м’ясних страв з використанням білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив.

Предметом дослідження – ресторан на 80 місць, котлета м’ясна січена, білковий ізолят сої, шрот зародків вівса, гриби глив, котлета «Protein Fusion».

Структура роботи передбачає теоретичне обґрунтування концепції ресторану, конструювання виробничої та адміністративної інфраструктури, технологічну характеристику інноваційних м’ясних страв, а також визначення фінансово-економічних показників ефективності проєкту. 

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція

Місто Чернівці – адміністративний центр Чернівецького району Чернівецької області, розташований у південно-західній частині України, та вважається культурною і архітектурною перлиною Буковинського регіону.

У період повномасштабної військової агресії проти України місто Чернівці відіграло важливу роль як безпечний гуманітарний і соціально-економічний центр, що став місцем тимчасового та постійного притулку для значної кількості внутрішньо переміщених осіб. Завдяки відносній безпеці, розвиненій інфраструктурі та вигідному географічному розташуванню, Чернівці прийняли десятки тисяч переселенців із регіонів, які зазнали активних бойових дій. Це суттєво вплинуло на демографічну структуру міста, підвищивши попит на соціальні, освітні та комерційні послуги, зокрема у сфері ресторанного господарства та харчування.

Одночасно Чернівці стали одним із ключових центрів релокації бізнесу. У місто перемістилася значна кількість підприємств малого та середнього бізнесу, а також окремі виробничі та сервісні компанії, що вимушено залишили зони активних бойових дій. Такий процес сприяв пожвавленню ділової активності, формуванню нових економічних кластерів та посиленню потреби у розвитку інфраструктури, включаючи заклади ресторанного господарства.

Таким чином, у період воєнного стану Чернівці трансформувалися у важливий центр підтримки населення та бізнесу, що зумовило потребу у розширенні існуючих та створенні нових об'єктів соціальної та гастрономічної інфраструктури, здатних забезпечити потреби як місцевих жителів, так і численних переселенців.

Досліджуване місто вирізняється значною кількістю архітектурних об'єктів, сформованих у період Австро-Угорської монархії, серед яких: ансамбль Чернівецького національного університету імені Ю. Федьковича, храм Найсвятішого Серця Ісуса, будівля колишнього королівського театру, міська

ратуша, житлові комплекси «будинок-корабель» та «будинки-близнюки» та інші пам'ятки культурної спадщини.

Окрім архітектурних об'єктів, місто має розвинену систему рекреаційних та зелених зон. До найбільш відвідуваних належать парк Жовтневий, Центральний парк культури та відпочинку імені Тараса Шевченка, парк Шиллера, дендрологічний парк Чернівців, «Фан Парк», ботанічний сад, а також парк імені Юрія Федьковича, де зосереджено значну кількість дозвіллевих локацій: атракціонів, спортивних майданчиків, дитячих зон та закладів ресторанного господарства, що забезпечують різноманіття гастрономічних пропозицій.

Одним з ключових культурно-туристичних об'єктів міста є Чернівецький обласний музей народної архітектури та побуту, розташований на мальовничій північно-східній околиці поблизу річки Прут. На його території представлено низку етнографічних зон Буковини – «Хотинщина», «Західне Подністров'я», «Прикарпаття», «Гуцульщина», а також археологічна експозиція «Давня Буковина».

Станом на сьогодні музей налічує близько 35 експозицій, однак у перспективі передбачається розширення фондів до 180 об'єктів. Така динаміка розвитку забезпечить відвідувачам можливість глибше ознайомитися з історико-культурною спадщиною регіону.

Музей активно впроваджує інтерактивні форми роботи: проводяться оглядові та тематичні екскурсії, фольклорні фестивалі, театралізовані дійства, етнографічні майстер-класи та виставкові проекти. Установа співпрацює з туристичними організаціями, освітніми закладами та громадськими інституціями, що сприяє збільшенню туристичного потоку та розширенню спектра послуг.

Беручи до уваги високу популярність зазначеної рекреаційної зони серед жителів та гостей міста, доцільним є проектування ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв в даному ареалі. Створення сучасного ресторану забезпечить можливість відвідувачам музею, туристам і мешканцям міста

отримати якісні гастрономічні послуги в комфортних умовах. Для реалізації такого проєкту обрано земельну ділянку за адресою: вул. Січових стрільців, 9а.

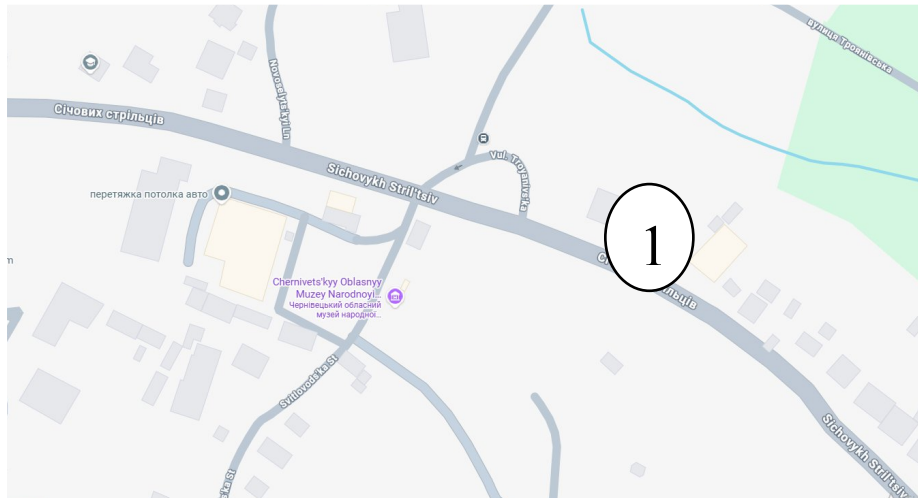


Рис.1.1. Проєктування нового ресторану у місті Чернівці по вулиці Січових стрільців, 9а (1 – проєктований ресторан із впровадженням інноваційних м'ясних страв)

У радіусі 2 км від обраної ділянки для проєктування ресторану функціонує лише один заклад ресторанного господарства – ресторан «Ozbay», який спеціалізується на стравах турецької кухні та пропонує своїм відвідувачам продукцію за помірним рівнем цін. Відсутність широкої конкуренції у цьому мікрорайоні створює додаткові передумови для організації нового закладу з унікальною гастрономічною концепцією.

Аналіз наведеної інформації дозволяє дійти висновку, що відкриття нового ресторану в ареалі Чернівецького музею народної архітектури та побуту є економічно доцільним і перспективним рішенням. Це обумовлено значною популярністю музейного комплексу серед мешканців міста та туристів, а також низькою щільністю об'єктів ресторанного господарства, здатних забезпечити якісне обслуговування та різноманітний асортимент страв за доступною ціною.

Вибрана локація відзначається сприятливими умовами для формування стабільних потоків відвідувачів, що зумовлено близькістю сусідніх населених пунктів (с. Магала, с. Буда, с. Остриця), демографічна структура яких переважно представлена молдавським населенням. Жителі цих громад регулярно

приїжджають до Чернівців з культурною, побутовою, торговельною та діловою метою, що формує стійкий попит на гастрономічні послуги відповідного етнокультурного спрямування. Це створює підґрунтя для розвитку ресторану, орієнтованого на кулінарні вподобання зазначеної категорії споживачів.

У проєктованому закладі планується сформувати широкий асортимент страв та напоїв молдавської кухні. Для постійних гостей передбачається система лояльності, включаючи накопичувальні знижки, спеціальні пропозиції для організації бенкетів та сімейних подій. У період з 15:00 до 18:00 планується запровадити зниження цін на продукцію кухні на рівні 10 %, що сприятиме вирівнюванню відвідуваності у години низького попиту.

Усі страви та напої власного виробництва виготовлятимуться зі свіжої та високоякісної сировини, що забезпечить автентичність та високу органолептичну якість продукції молдавської кухні. Такий підхід дозволить задовольнити потреби як місцевих мешканців, так і туристів, формуючи конкурентоспроможний, привабливий та гастрономічно унікальний заклад ресторанного господарства.

Неймінг закладу

Для підкреслення етнокультурної специфіки закладу запропоновано назву – «Молдавський двір», яка відображає національну спрямованість меню та автентичний характер майбутнього ресторану. Проєктований заклад орієнтуватиметься на споживачів, що надають перевагу традиційним стравам молдавської кухні та цінують поєднання високої якості обслуговування, комфортної атмосфери й автентичного гастрономічного досвіду.

Ресторан «Молдавський двір» позиціонуватиметься як демократичний міський заклад, придатний як для невимушених зустрічей з друзями, так і для проведення ділових переговорів чи сімейних подій. Такий формат забезпечує універсальність ресторану та сприяє його привабливості для різних категорій відвідувачів.

Основна концептуальна ідея (легенда) закладу полягає у створенні

затишного міського простору, який відтворює атмосферу молдавської автентичності. Ресторан пропонуватиме гостям можливість зануритися у традиційну кулінарну культуру Молдови, дегустуючи національні страви, зокрема свіжозварену мамалигу зі шкварками, суп «Зама», страви з ароматними травами та домашніми соусами. Концепція також передбачає використання елементів музичної культури Молдови, оскільки традиційна музика посідає важливе місце в етнічній ідентичності народу та слугує доповненням до гастрономічного досвіду відвідувачів.

Фірмовий логотип проєктованого ресторану наведено на рисунку 1.2.



Рис.1.2. Логотип ресторану «Молдавський двір»

Головним слоганом проєктованого ресторану визначено:

«Молдавський двір – Смак Молдови у серці Чернівців».

Інтер'єр закладу оформлено у традиційному молдавському стилі з використанням характерних етнографічних елементів, зокрема глиняного посуду та автентичних предметів побутової культури, що підкреслює національну ідентичність концепції ресторану.

Продукція власного виробництва ресторану «Молдавський двір» доступна для споживання безпосередньо у торговельній залі, а також у форматі замовлення «на виніс». Оплата здійснюється як готівковими коштами, так і за

допомогою банківських карток, що забезпечує зручність та доступність сервісу для відвідувачів.

Концептуальне меню

Меню проєктованого ресторану «Молдавський двір» сформоване на основі традиційних кулінарних рецептур Молдови та пропонує відвідувачам широкий вибір автентичних страв, приготованих із використанням характерних для регіону технологій та інгредієнтів (Додаток А).

Шеф-кухар закладу презентуватиме гостям класичні позиції молдавської кухні, серед яких: філе білої риби у соусі муждей, домашні котлети з ліверу «Чигирі», традиційний десерт «Баба Нягре», а також фірмову м'ясну страву – котлета «Protein Fusion».

Асортимент холодних закусок представлено різноманітними рибними, м'ясними та овочевими стравами: рибним асорті, м'ясним асорті, закускою «Гайдука», студнем із півня «Ресол», баклажановою ікрою «La Gura Sobei», запеченим перцем з овечим сиром, а також широкою добіркою свіжозварених сирів – овечою та коров'ячою бринзою, м'яким овечим сиром.

Невід'ємним елементом молдавської трапези є мамалига з кукурудзяної крупи, яку в ресторані подаватимуть із білими грибами та бринзою. Серед гарячих закусок особливої уваги заслуговують голубці «Сармале» та ароматні мітітеї з прянощами.

Основні страви представлені стравами з яловичини, свинини, птиці, баранини та риби. Гостям запропонують філе смаженого коропа з овочами, відварну рибу з часником «Пештеку можедей», курча-гриль із гарніром з овочів, свинину на кості «Костіца», котлетки «Кіфтелуце», баранячий дроб та овочеву страву «Гівеч».

Борошняні вироби займають важливе місце в меню та представлені різними видами плацинд із начинками з м'яса, білих грибів, картоплі, овечої бринзи та шкварок, капусти, зелені й яєць, сиру з родзинками, а також вишні.

Барна карта ресторану включає добірку молдавських вин – однієї з найвідоміших гастрономічних візитівок країни, а також коньяки, пиво, гарячі та охолоджувальні напої, що гармонійно доповнюють поданий асортимент страв.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Проектований ресторан «Молдавський двір» формує автентичний простір, що відтворює традиційні елементи молдавської культурної спадщини. Інтер'єр закладу вирізняється використанням декоративних картин із зображеннями стародавнього Кишинева та національних молдавських краєвидів, а також тканими вручну килимами, що підкреслюють етнографічну айдентiku.

Стіни приміщення стилізовано під традиційну мазанку, що створює атмосферу домашнього затишку. У якості перегородок застосовано дерев'яні стелажі, на яких розміщено банки з домашньою консервацією. Частина цієї продукції відвідувачі можуть придбати, що посилює концепцію поєднання ресторанного сервісу та елементів локального гастрономічного маркету.

Меблювання закладу виконано з натуральної деревини, а крісла оздоблені текстильними матеріалами природних відтінків. Освітлення організоване за допомогою індивідуальних люстр, розташованих над кожним столом, що сприяє формуванню камерної атмосфери. Додаткову декоративну функцію виконують живі квіти, які розміщено на столах.

Фрагмент інтер'єру ресторану молдавської кухні «Молдавський двір» представлено на рисунку 1.3.

Обслуговуючий персонал ресторану молдавської кухні одягнений у національні молдавські костюми в яких домінують чорні, білі та червоні кольори. Для подавання страв в ресторані передбачається використовувати глиняний посуд та дерев'яні дощечки.

За результатами проведеного дослідження території, прилеглої до Чернівецького обласного музею народної архітектури та побуту, встановлено доцільність проектування нового ресторану «Молдавський двір», спеціалізація якого передбачає приготування страв молдавської кухні із використанням свіжої

фермерської сировини та високоякісних напівфабрикатів.



Рис.1.3. Фрагмент інтер'єру торговельної зали ресторану «Молдавський двір»

Проектований ресторан розрахований на 80 посадкових місць і функціонуватиме в режимі з 10:00 до 22:00. Формат роботи передбачає часткове обслуговування офіціантами, що забезпечить раціональну організацію сервісу й оптимальне поєднання швидкості обслуговування та якості взаємодії з гостями.

Концептуальні характеристики ресторану молдавської кухні «Молдавський двір» на 80 місць представлено в таблиці 1.2.

Аналіз концептуальних ознак проєктованого ресторану «Молдавський двір» свідчить про те, що обрана локація на вул. Січових стрільців, 9а є перспективною завдяки достатньому рівню ділової активності, близькості житлових масивів та рекреаційної зони, а також низькій насиченості ринку аналогічними закладами у безпосередньому ареалі.

Таблиця 1.2.

Концепція проєктованого ресторану «Молдавський двір»

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. Січових стрільців, 9а
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень ділової активності, житлові масиви, рекреаційна зона
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	50 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності ресторану «Молдавський двір» – 1 заклад
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	«Молдавський двір»
Логотип	
Легенда	Проектований ресторан позиціонується як затишний міський заклад молдавської кухні камерного формату, що створює для відвідувачів автентичний простір, занурений у традиційну культуру Молдови. Гостям пропонується широкий асортимент національних страв, серед яких — свіжозварена мамалига зі шкварками та суп «Зама», приготовані відповідно до класичних кулінарних традицій. Важливою складовою формування унікального гастрономічного досвіду виступає музичний супровід. Молдавська музична спадщина, тісно пов'язана з кулінарною культурою країни, створює емоційне тло, що підсилює автентичність закладу. Народні мелодії та характерні мотиви сприяють формуванню гармонійної атмосфери, яка органічно доповнює процес споживання національних страв.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв та напоїв молдавської кухні
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Автентичний, молдавський

Фірмові кольори, атрибути, атмосфера	Картини з видами старого Кишинєва і мальовничих молдавських столів, ткані килими ручної роботи, стіни поштукатурені у вигляді мазанки. У вигляді перегородок використовуються дерев'яні стелажі на яких розміщено домашню консервацію, яку гості можуть придбати. Меблі виготовлено із дерева, а крісла обшиті тканиною. Над кожним із столів висять люстри, на столах живі квіти.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	організація обслуговування свят, сімейних обідів; ділових зустрічей, бізнес-ланч
Режим роботи	Щоденно з 10:00 до 22:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 80 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	3,05 разів

Концепція закладу ґрунтується на автентичній молдавській кухні та атмосфері, що відтворюється через характерні елементи дизайну, традиційні атрибути та культурні мотиви. Наймінг, легенда та стилістичне оформлення формують унікальну ідентичність ресторану, яка вирізняє його серед конкурентів.

Формат діяльності передбачає індивідуальне та часткове обслуговування офіціантами, меню з вільним вибором страв та надання додаткових послуг для різних категорій гостей. Прогнозована оборотність місця – 3,05 рази на день – підтверджує раціональність обраної моделі функціонування та свідчить про потенційну економічну ефективність проєктованого підприємства. У сукупності наведені характеристики демонструють концептуальну цілісність, ринкову привабливість і високу перспективність ресторану «Молдавський двір».

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

М'ясо є одним із найпоширеніших продуктів харчування в Україні та постачає організму людини високоякісний білок – протеїн, який є незамінним для забезпечення багатьох фізіологічних процесів. Крім повноцінного білка та жирів,

до складу м'яса та м'ясних страв входять екстрактивні речовини, мінеральні елементи та вітаміни групи В. Найвищою харчовою цінністю характеризується м'язова тканина, яка містить значну кількість замінних амінокислот. Для кулінарної обробки перевагу слід надавати телятині та яловичині, білки яких засвоюються організмом людини в середньому на 83% [1-2].

Незважаючи на високий вміст білків, жирів, мінеральних речовин та вітамінів, при тепловій обробці частина цих компонентів втрачається. Це зумовлює актуальність пошуку інноваційних підходів для підвищення харчової цінності м'ясних страв.

Вирішення проблеми підвищення харчової цінності та функціональних властивостей м'ясних виробів можливе шляхом науково обґрунтованого поєднання м'ясної сировини з рослинними компонентами, які характеризуються високим вмістом повноцінного білка, природних антиоксидантів, клітковини та пребіотиків [2-3].

Сучасні дослідження у галузі харчових технологій спрямовані на пошук альтернативних джерел білка серед вітчизняних бобових, зернових культур та грибною сировини, що здатні частково замінити м'ясну основу без погіршення органолептичних показників готового продукту [4-6].

З огляду на зазначені обмеження та потребу підвищення харчової цінності м'ясних страв, одним із перспективних напрямів є використання білкових ізолятів рослинного походження – із бобових, зернових культур та грибів. У цьому контексті особливу увагу привертають білкові ізоляти з гороху, нуту, сочевиці, сої, пшениці, вівса, які мають збалансований амінокислотний склад і високу біологічну цінність. Такі компоненти забезпечують додаткове надходження повноцінного білка, амінокислот із високою біодоступністю, клітковини та антиоксидантів.

Впровадження білкових ізолятів у рецептуру м'ясних страв дозволяє зменшити вміст тваринного жиру, зберегти структурно-механічні властивості продукту та одночасно підвищити його функціональні характеристики. Крім

того, використання рослинних білкових компонентів сприяє формуванню продуктів екологічного та дієтичного спрямування, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування і розвитку інноваційних технологій у ресторанному господарстві.

Таким чином, розробка комбінованих м'ясних страв із використанням білкових ізолятів є актуальним науково-практичним завданням, спрямованим на створення продуктів підвищеної харчової цінності та біологічної ефективності.

Метою є розроблення інноваційної технології комбінованих м'ясних страв із використанням білкових ізолятів з бобових, зернових культур та грибів з метою підвищення їх харчової цінності, зменшення вмісту тваринного жиру, поліпшення амінокислотного складу та збагачення функціональними інгредієнтами рослинного походження.

Об'єкт дослідження – технологічний процес виробництва комбінованих м'ясних страв із використанням білкових ізолятів рослинного походження.

Предмет дослідження – вплив білкових ізолятів із бобових, зернових культур та грибів на якісні показники, харчову та біологічну цінність комбінованих м'ясних виробів.

Наукова новизна роботи – удосконалено технологію м'ясних страв шляхом часткової заміни тваринного білка рослинними ізолятами, що забезпечує покращення амінокислотного профілю, зниження енергетичної цінності продукту та підвищення вмісту клітковини і антиоксидантів.

Методи досліджень: оцінка структурно-механічних властивостей (щільність, соковитість, еластичність); органолептична оцінка за 5-бальною шкалою; розрахунок енергетичної цінності та біологічної повноцінності білкового складу; статистична обробка результатів.

За результатами розроблених інноваційних технологій опубліковану статтю у Віснику студентських наукових праць ЧТЕІ ДТЕУ (Додаток Б).

Сучасна харчова промисловість орієнтується на створення продуктів із підвищеною біологічною цінністю та зниженим вмістом тваринних жирів.

Вагомий внесок у розроблення та вдосконалення технологій м'ясних продуктів із використанням рослинної сировини здійснили як зарубіжні, так і вітчизняні науковці. Зокрема, дослідження S. Pennisi Forell, L. Cocolin, L. Karre присвячені вивченню можливостей застосування рослинних білкових ізолятів у структуроутворенні м'ясних систем і зниженні вмісту тваринного жиру. Вітчизняні вчені – А. Жарінов, Л. Пешук, М. Головка, М. Янчева, М. Паска, Г. Сімахіна, В. Пасічний – проводили ґрунтовні дослідження впливу рослинних білкових добавок на фізико-хімічні, органолептичні та функціонально-технологічні властивості комбінованих м'ясних виробів [7–10].

На основі узагальнення науково-технічних джерел, присвячених застосуванню рослинної сировини, зокрема білкових ізолятів, у технологіях м'ясних страв, встановлено доцільність поєднання тваринної та рослинної складових. Такий підхід сприяє підвищенню харчової цінності, покращенню функціонально-технологічних властивостей готових виробів та формуванню збалансованого амінокислотного складу.

Враховуючи вище наведену інформацію в подальших дослідженнях особливу увагу приділено добору рослинних інгредієнтів з високим вмістом білка та біологічно активних речовин, які здатні зберігати або навіть покращувати структурно-механічні властивості м'ясних систем. До таких компонентів належать білковий ізолят сої, шрот зародків вівса (продукт перероблення вівса) та біотехнологічно цінна сировина грибного походження, а саме гливи. Хімічний склад обраних інгредієнтів наведено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Хімічний склад білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів гливи

<i>Показник</i>	<i>Білковий ізолят сої</i>	<i>Шрот зародків вівса</i>	<i>Гливи (гриби)</i>
Білок, г	83,0	32,4	4,2
Жири, г	1,0	8,6	1,1
Вуглеводи, г	5,0	38,7	4,5
Клітковина, г	3,2	8,9	2,7
Зола, г	2,8	4,3	0,9
Енергетична цінність, ккал	360	368	40
Мінеральні речовини			

Кальцій, мг	178	65	3,0
Фосфор, мг	780	430	120
Калій, мг	1100	520	450
Магній, мг	230	180	25
Залізо, мг	10,0	4,2	1,7
Вітаміни			
Вітаміни групи В (В1, В2, РР), мг	1,8	1,5	1,2
β-глюкани, г	-	3,2	0,8
Антиоксиданти (поліфеноли), мг	20	45	35

Примітка: Показники наведено за узагальненими літературними даними [11–13].

Проведений аналіз хімічного складу показав, що шрот зародків вівса містить значну кількість білка (32,4 г/100 г), клітковини та β-глюканів, які поліпшують ліпідний обмін і підвищують біологічну цінність м'ясних систем. Білковий ізолят сої характеризується найвищим вмістом білка (до 83 г/100 г) і збалансованим амінокислотним складом, що робить його ефективним збагачувачем білкової фракції. Гриби гливи, хоч і мають нижчий рівень білка (4,2 г/100 г), є джерелом біоактивних сполук, антиоксидантів і вітамінів групи В. Поєднання цих компонентів забезпечує оптимальний амінокислотний баланс, підвищує функціональну та харчову цінність комбінованих м'ясних виробів.

З огляду на те, що створення м'ясо-рослинних виробів відповідає сучасним міжнародним і національним вимогам раціонального харчування, було проведено дослідження, спрямоване на розроблення рецептури комбінованої м'ясної котлети функціонального призначення «Protein Fusion» (табл. 1.4).

Відпрацювання рецептури здійснювалося відповідно до методичних рекомендацій спеціалізованих комісій із нормування харчування, які визначають доцільність часткової заміни м'ясної сировини рослинними білками функціонального призначення. При цьому частка рослинного білка не перевищувала 50% від загального вмісту білкової фракції, що дозволяє забезпечити збалансований амінокислотний склад, високі органолептичні показники та належний рівень біологічної засвоюваності готового продукту.

Таблиця 1.4

Модельно-харчові композиції м'ясної страви - котлети "Protein Fusion"

Найменування сировини	Кількість, % від загальної маси				Призначення / технологічна
	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	
Яловичина нежирна	75,0	64	55	40,0	Джерело повноцінного тваринного білка
Білковий ізолят сої	-	5	10	15,0	Підвищення білкової цінності, водоутримання
Шрот зародків вівса	-	3	5	10,0	Поліпшення структури, додаткові амінокислоти
Гливи	-	3	5	10,0	Джерело клітковини, антиоксидантів, уамі-смак
Цибуля ріпчаста	8,5	8,5	8,5	8,5	Аромат, поліпшення соковитості
Вода / бульйон	10,0	10	10	10,0	Формування текстури, вологоутримання
Олія рослинна	5,0	5	5	5,0	Поліпшення смаку, енергетична цінність
Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,5	0,5	Формування смако-ароматичного профілю
Сіль кухонна	1,0	1,0	1,0	1,0	Підсилювач смаку, стабілізація структури
Вихід	100	100	100	100	

Оптимальну кількість білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив у м'ясній страві котлети "Protein Fusion" визначено за 5-бальною шкалою за показниками: колір, консистенція, зовнішній вигляд, запах, смак (табл.1.5).

Таблиця 1.5

Органолептична оцінка м'ясної страви – котлети "Protein Fusion"

Модельна композиція	Зовнішній вигляд	Запах	Смак	Колір	Консистенція	Загальна органолептична оцінка, балів
	Коефіцієнт вагомості					
	2	3	2	1	2	
Контроль	4,9	4,8	4,8	4,9	4,9	24,3
Дослід 1	5,0	4,9	4,9	5,0	5,0	24,8
Дослід 2	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	25,0
Дослід 3	4,8	4,8	4,6	4,7	4,7	23,6

Аналіз органолептичних показників котлет "Protein Fusion" свідчить, що введення білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив позитивно впливає на органолептичні властивості м'ясної страви. Так, оптимальні

результати спостерігаються у Досліді 2, де оцінка всіх показників (зовнішній вигляд, запах, смак, колір, консистенція) досягла максимальних 5 балів, а загальна органолептична оцінка склала 25,0 балів. Це свідчить про збалансовану комбінацію тваринної та рослинної сировини. Контрольний зразок отримав загальну оцінку 24,3, а Дослід 1 – 24,8, демонструючи незначне покращення властивостей страви при введенні рослинних компонентів у рекомендованих пропорціях. Дослід 3 із підвищеним вмістом білкових добавок показав дещо знижену загальну оцінку (23,6), що вказує на можливе перевищення оптимальної концентрації рослинної сировини, що негативно впливає на органолептичні властивості. Отже, оптимальна пропорція рослинних білків у складі котлет забезпечує найкраще поєднання смакових і структурних характеристик продукту.

Проведено дослідження, щодо впливу введення білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив на структурно-механічні та фізико-хімічні показники котлет “Protein Fusion”, дані зведено у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Структурно-механічні та фізико-хімічні показники котлет “Protein Fusion” порівняно контролю

Показник	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Білок, %	18,5	21,5	23,5	24,8
Жири, %	12,0	10,5	9,8	9,2
Клітковина, %	0,5	2,0	2,8	3,2
Волога, %	74,0	74,5	75,3	75,2
Зольність, %	1,2	1,5	1,7	1,7
Водоутримуюча здатність, %	65	70	72	71
Пружність, мм	15	18	20	17
Однорідність структури	Середня	Висока	Висока	Середня
Загальна оцінка органолептики, бали	24,3	24,8	25,0	23,6

Враховуючи отримані дані, можна стверджувати, що додавання білкових ізолятів та рослинної сировини сприяє покращенню текстури м'ясної страви.

Зокрема:

✓ *Консистенція*: введення до 30% комбінованих білкових компонентів забезпечує більш однорідну і щільну структуру котлет, підвищує пружність і зменшує крихкість виробу.

✓ *Водоутримуюча здатність*: білкові ізоляти сої та шрот зародків вівса поліпшують здатність м'яса утримувати вологу, що зменшує втрати соку при тепловій обробці.

✓ *Структурна стабільність*: гриби гливи, завдяки вмісту полісахаридів і харчових волокон, сприяють формуванню гомогенної та стійкої структури котлет.

Дослідження впливу введення білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив на структурно-механічні та фізико-хімічні показники м'ясних котлет “Protein Fusion” показало, що оптимальне поєднання компонентів значно покращує харчові та функціональні властивості м'ясної страви. Контрольний зразок характеризувався середньою однорідністю структури, водоутримуючою здатністю 65% та пружністю 15 мм. Дослідні зразки з додаванням білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив демонстрували збільшення вмісту білка та клітковини, підвищену водоутримуючу здатність (до 72%), поліпшену пружність та однорідність структури. Найвищі показники були отримані у Досліді 2 (білкового ізоляту сої 10%, шрот зародків вівса 5%, гриби гливи 5%), де оптимально поєднано харчову цінність та органолептичні характеристики. Збільшення кількості рослинних компонентів понад оптимальний рівень (Дослід 3) призводило до деякого зниження пружності та органолептичної оцінки, що свідчить про необхідність дотримання раціонального балансу тваринних та рослинних білків для збереження якісних властивостей котлет.

Розроблено технологічну схему м'ясної страви – котлета “Protein Fusion” (рис. 1.4). Розраховано комплексний показник якості м'ясної страви – котлети “Protein Fusion” (табл. 1.6) і побудовано моделі якості досліджуваних м'ясних

січених страв (рис. 1.5).

Інноваційна технологія котлет “Protein Fusion”, створених з використанням білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив, демонструє високий потенціал для формування продуктів підвищеної харчової та біологічної цінності. Застосування рослинних білкових компонентів забезпечує оптимальний амінокислотний профіль, покращує структурно-механічні властивості фаршу та сприяє підвищенню ступеня засвоюваності готового продукту.

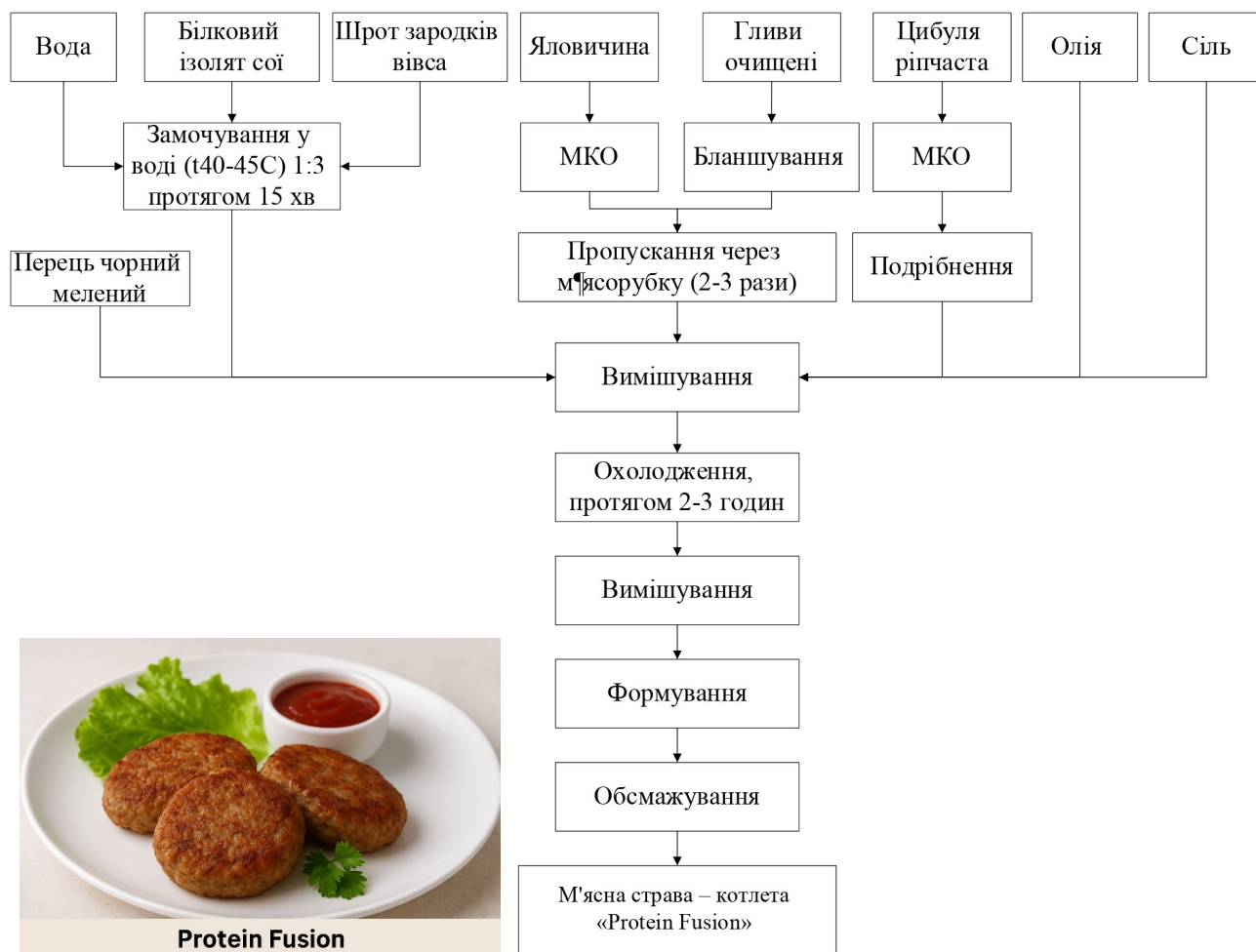


Рис. 1.4. Технологічна схема приготування м'ясної страви – котлета “Protein Fusion” та загальний вигляд страви

Таблиця 1.6

Комплексний показник якості м'ясної страви – котлети “Protein Fusion”

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості	0,2	24,3	25,0
Білки, %	0,2	18,5	23,5
Жири, %	0,2	12	9,8

Клітковина, %	0,2	0,5	2,8
Зольність, %	0,1	1,2	1,7
Волога, %	0,1	74,0	75,3
Разом	1,0		

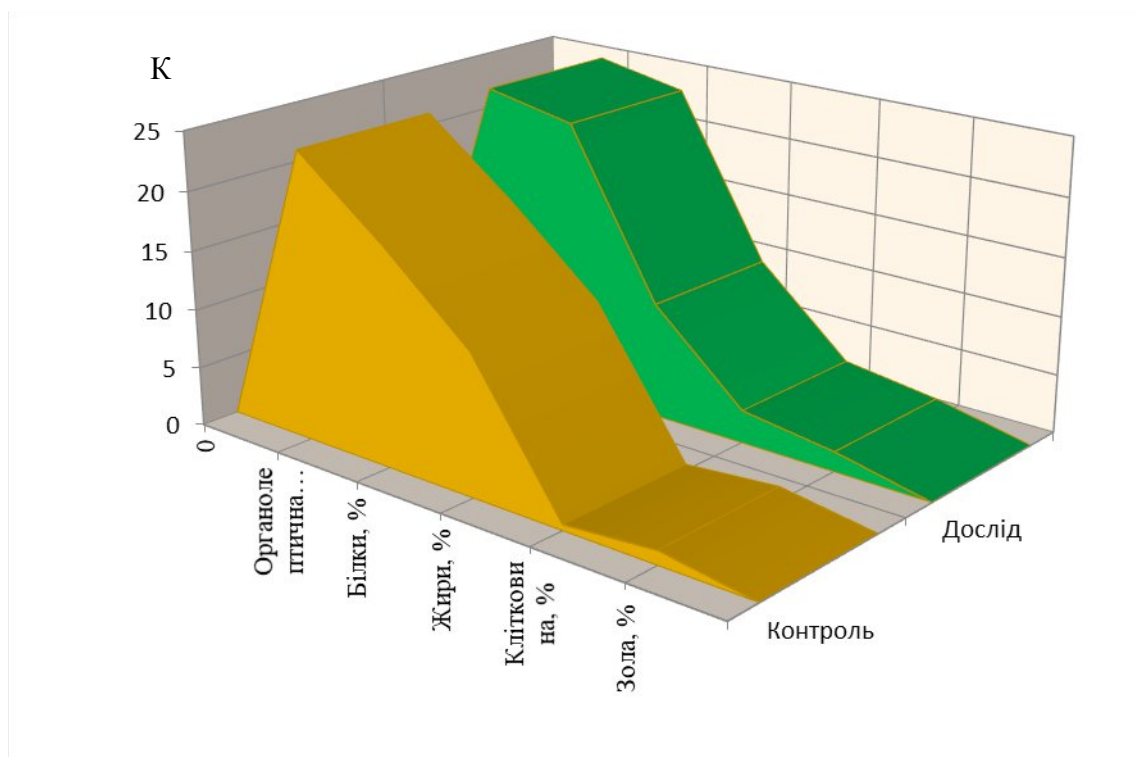


Рис. 1.5. Модель якості м'ясної страви – котлети “Protein Fusion”

На основі проведених досліджень, робимо висновок, що використання функціональних інгредієнтів дозволяє отримати м'ясну січену страву – “Protein Fusion” з покращеними органолептичними показниками, підвищеним вмістом білку, клітковини, мінеральних речовин та вітамінів.

Розроблена технологія дозволяє отримати харчовий продукт нового покоління, який поєднує високу поживну цінність, екологічність і високі органолептичні показники. Котлети “Protein Fusion” можуть бути рекомендовані як елемент раціону для споживачів, що прагнуть збільшити споживання рослинного білка, дотримуються здорового харчування або шукають альтернативи традиційним м'ясним виробам. Така технологія відповідає сучасним тенденціям розвитку food-tech сфери та розширює асортимент функціональних білкових продуктів на ринку.

Інтеграція інноваційної технології приготування котлет “Protein Fusion”, створених на основі білкового ізоляту сої, шроту зародків вівса та грибів глив, у виробничий процес ресторану «Молдавський двір» є доцільним та стратегічно обґрунтованим рішенням. Впровадження цієї технології відповідає сучасним тенденціям харчування, орієнтованим на здорові, високобілкові, альтернативні та функціональні продукти.

У межах концепції ресторану, який спеціалізується на стравах молдавської кухні, котлети “Protein Fusion” планується використати як інноваційний варіант традиційних м'ясних страв, забезпечуючи розширення асортименту та задоволення потреб різних груп споживачів.

1.3. Виробничий процес

Дослідження динаміки попиту на послуги торговельної зали ресторану «Молдавський двір» на 80 посадкових місць здійснено на основі маркетингового аналізу діяльності аналогічних закладів, що функціонують у відповідному конкурентному середовищі.

Під час формування графіка роботи торговельної зали враховано режим функціонування ресторану, середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем, а також коефіцієнт завантаженості залу у різні часові інтервали.

Рівень заповнюваності торговельної зали проєктованого ресторану визначено на підставі вивчення його пропускної спроможності та аналізу кількості потенційних гостей у різні години роботи. Для проєктованого ресторану «Молдавський двір» прийнято усереднені значення коефіцієнтів заповнення, скориговані з урахуванням факторів, що впливають на інтенсивність відвідуваності (час доби, день тижня, сезонність, тип споживчого попиту). Кількість споживачів у певний проміжок часу визначали за формулою 1.1:

$$N = P \times \eta \times K \tau$$

де: N – кількість споживачів за 1 год. роботи залу; P – кількість місць у залі;
 η - Equation.3 оборотність залу за 1 год. $\eta_{\text{Equation.3}} = 60 / t$ t – тривалість

обслуговування, хв ; K_t – коефіцієнт заповнення залу, частка від одиниці.

Результати прогнозування добової динаміки попиту ресторану «Молдавський двір» представлені у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Прогнозована динаміка відвідування ресторану «Молдавський двір»

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
10-11	40	1,5	0,1	12
11-12	40	1,5	0,4	48
12-13	40	1,5	0,2	24
13-14	40	1,5	0,1	12
14-15	40	1,5	0,1	12
15-16	150	0,4	0,3	10
16-17	150	0,4	0,4	13
17-18	150	0,4	0,7	22
18-19	150	0,4	0,9	29
19-20	150	0,4	0,8	26
20-21	120	0,5	0,5	20
21-22	60	1,0	0,2	16
Всього відвідувачів за день				244
Денна оборотність разів				3,05

На основі виконаних розрахунків визначено, що денна оборотність торговельної зали ресторану «Молдавський двір» становить 3,05 рази.

Прогнозування добового обсягу реалізації продукції за групами страв здійснено з урахуванням результатів моніторингу конкурентного середовища, що включав аналіз середньої кількості страв, споживаних під час одного відвідування закладу, а також прогнозованої чисельності споживачів протягом однієї робочої зміни ресторану. Розрахунки проведено відповідно до формули (1.2).

$$n = N \cdot t, \quad (1.2)$$

де: n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів; N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.; t – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Для визначення очікуваного добового обсягу реалізації продукції у ресторані «Молдавський двір» проведено прогнозування попиту за основними групами страв. Розрахунки виконано на підставі встановленої денної оборотності торговельної зали, результатів дослідження споживчої поведінки відвідувачів та аналізу асортиментної структури меню. Прогнозні показники враховують середню кількість страв, що споживаються за одне відвідування, а також очікувану кількість гостей протягом робочої зміни закладу. Отримані дані узагальнено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

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

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,2	49
Холодні страви та закуски	1,9	464
Гарячі закуски	0,3	73
Супи	0,18	44
Основні гарячі страви	1,2	293
Борошняні кулінарні страви	0,4	98
Солодкі страви	0,4	98
Гарячі напої	0,6	146
Холодні напої власного виробництва	0,4	98
Разом		1363
Соки та напої, л	0,3	73,2
Борошняні та хлібобулочні вироби, кг	0,03	7,32
Вино-горілчані вироби, л	0,15	36,6
Пиво, л	0,3	73,2

Аналіз прогнозованого денного обсягу реалізації продукції ресторану «Молдавський двір» засвідчує домінування попиту на холодні страви та закуски (464 порції), а також на основні гарячі страви (293 порції), що відповідає традиціям молдавської кухні та харчовим уподобанням відвідувачів. Значним є попит на гарячі напої (146 порцій), тоді як обсяги реалізації солодких, борошняних страв і гарячих закусок мають помірний рівень. Серед додаткової продукції найбільш споживаними є соки та напої (73,2 л) і пиво (73,2 л). Загальна кількість реалізованої продукції становить 1363 порції, що свідчить про

достатню пропускну спроможність закладу та раціонально сформовану структуру меню відповідно до прогнозованих потреб гостей.

Виробничу програму проєктованого ресторану «Молдавський двір», сформовану з урахуванням концептуального меню подано у Додатку В.

Необхідну кількість сировини та напівфабрикатів визначено на основі виробничої програми, і відповідні розрахунки подано в додатках до кваліфікаційної роботи (Додаток Г).

За результатами проведених розрахунків встановлено, що для забезпечення належних умов зберігання сировини та напівфабрикатів у проєктованому ресторані передбачається облаштування таких складських приміщень: завантажувальної зони, комори сухих продуктів, комори для винно-горілкової продукції, а також комплексу охолоджувальних збірно-розбірних камер для зберігання м'ясо-рибних і молочно-жирових напівфабрикатів, гастрономічної продукції, овочевих напівфабрикатів, фруктів, ягід, зелені та напоїв (Додаток Д).

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів в ресторані «Молдавський двір»

У дотівельному цеху проєктованого ресторану «Молдавський двір» здійснюватиметься технологічний процес первинної обробки сировини та доробки напівфабрикатів. Для цього передбачено функціонування таких технологічних ліній: лінії доробки овочевих напівфабрикатів, обробки фруктів, ягід і зелені; лінії доробки м'ясних напівфабрикатів, птиці та субпродуктів; лінії доробки рибних напівфабрикатів та морепродуктів (Додаток Е).

З урахуванням видів сировини, що надходитимуть на обробку та доробку в дотівельний цех ресторану «Молдавський двір», сформовано виробничу програму дотівельного цеху, яку наведено у Додатку Ж.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу ресторану «Молдавський двір» розраховано на підставі показників виробничої програми на розрахунковий день та чинних нормативів трудових витрат на виготовлення одиниці продукції.

Для визначення кількості працівників, безпосередньо залучених до виконання технологічних операцій (N_1), у проєктованому ресторані використано відповідну розрахункову формулу, що забезпечує коректне встановлення потреби у персоналі з урахуванням обсягу виробництва та трудомісткості процесів.

$$N_1 = \frac{n \times T}{3600 \times \lambda \times t}, \quad (1.3)$$

де n - кількість страв, кожного найменування, що виробляються за день, порц.

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції, с;

T – тривалість робочого дня кожного працівника, год. ($T = 8$ год.)

λ - коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці, $\lambda=1,14$.

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.4)$$

де K - коефіцієнт трудомісткості страв.

Результати розрахунків чисельності працівників виробничих цехів подано у таблиці (Додаток И).

Оскільки кількість працівників ресторану «Молдавський двір» на 80 місць, безпосередньо залучених до виробничого процесу, визначається для підприємства в цілому за застосованою методикою, здійснено їх подальший розподіл між виробничими підрозділами. Оптимальне співвідношення чисельності персоналу за цехами наведено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Розподіл виробничих працівників по цехах

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	1,77
Холодний цех – 20%	1,77
Гарячий цех – 60%	5,33

Загальну чисельність працівників ресторану «Молдавський двір», сформовану з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток та можливих тимчасових непрацездатностей, визначають за допомогою розрахункової формули. Цей показник (N_2) відображає реальну потребу закладу у персоналі для

забезпечення безперервності виробничого процесу та стабільної роботи підприємства протягом усього року. Формула має такий вигляд:

$$N_2 = N_1 \times a, \quad (1.5)$$

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

$$N_{2(\text{доготовільний цех})} = 1,77 \times 1,59 = 2,81 = 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 1,77 \times 1,59 = 2,81 = 3 \text{ працівників}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 5,33 \times 1,59 = 8,47 = 9 \text{ працівників}$$

Отримані результати свідчать, що з урахуванням коефіцієнта втрат робочого часу фактична потреба у персоналі для забезпечення безперебійної роботи виробничих підрозділів ресторану «Молдавський двір» становить: 3 працівники для доготовільного цеху, 3 працівники для холодного цеху та 9 працівників для гарячого цеху. Це підтверджує раціональність розподілу трудових ресурсів відповідно до трудомісткості технологічних процесів у кожному із цехів.

Устаткування доготовільного цеху ресторану «Молдавський двір», а також результати розрахунку корисної та загальної площі цього підрозділу подано в таблиці 1.10. Розмір площі цеху визначається на основі нормативних вимог до розміщення технологічного обладнання та забезпечення раціональної організації виробничого процесу. Для обчислення площі використовується така розрахункова формула:

$$S = S_k / k, \quad (1.6)$$

де, S_k – корисна площа, необхідна для встановлення устаткування;

k – коефіцієнт використання площі, що враховує проходи, робочі зони та резерви для безпечної експлуатації (0,35 – 0,4).

Таблиця 1.10

Устаткування доготовільного цеху в ресторані «Молдавський двір»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	DSTO, Техно 3	4	1200	600	2,88
Полиця настінна	DSTO, Техно 2	4	1200	300	-
Мийна ванна	DSTO, Техно 3	3	600	600	1,08
Раковина для миття рук	DSTO, PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	DSTO, Техно 2	1	1300	600	0,78
Ваги електронні порційні	CAS SW- 10WD	3	241	192	-

Закінчення табл. 1.10

Бачок для відходів	DSTO, Б-21	1	Æ	450	–
Холодильна шафа	Desmon BM7PLNT	1	1400	800	1,12
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання та перемішування, овочерізка, м'ясо - розрихлювач)	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Вакуумна пакувальна машина	EVOX 30 8MC/H	1	355	365	-
Корисна площа					6,02
Загальна площа доготівельного цеху					21,0

Представлені дані свідчать про те, що оснащення доготівельного цеху ресторану «Молдавський двір» є достатнім для виконання всіх технологічних операцій з доробки сировини та напівфабрикатів. Основу обладнання становлять виробничі столи, мийні ванни та холодильна шафа, що забезпечують раціональну організацію робочих місць і підтримку необхідних умов зберігання. Значну частку корисної площі займають столи та мийне обладнання, що відповідає потребам цеху. Додаткові одиниці – універсальна кухонна машина, вакуумний пакувальник, ваги та стелажі – підвищують ефективність та функціональність робочого процесу. Корисна площа становить 6,02 м², тоді як загальна площа цеху – 21,0 м², що свідчить про наявність достатнього резерву для проходів, маневрування персоналу та дотримання санітарно-гігієнічних норм.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Із доготівельного цеху ресторану «Молдавський двір» сировина та напівфабрикати спрямовуються до гарячого та холодного цехів, де здійснюється безпосереднє приготування страв та передача готової продукції до торговельної зали для обслуговування споживачів. Роботу гарячий і холодний цехи розпочинають за дві години до відкриття закладу (о 08:00), завершуючи її одночасно із закінченням робочого дня ресторану. У виробничих підрозділах

працюватимуть кухарі IV–V розрядів, а загальне керівництво діяльністю виробничого персоналу здійснюватиме шеф-кухар.

Виробничі програми гарячого та холодного цехів ресторану «Молдавський двір» сформовано на основі концептуального меню (Додаток К).

Для коректного підбору технологічного устаткування в зазначених цехах проєктованого ресторану необхідним є складання графіка реалізації продукції в години пікового завантаження. Кількість порцій окремих видів страв у період максимальної відвідуваності торговельної зали визначають за допомогою розрахункової формули:

$$n_{\max} = K \cdot n_{\text{день}}, \quad (1.7)$$

де: $n_{\max}$ – кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження, шт.; $n_{\text{день}}$ – кількість порцій одного виду страв за день, шт.; K – коефіцієнт перерахунку, який визначається як співвідношення прогнозованої кількості відвідувачів, які користуються послугами закладу протягом години максимального завантаження ($N_{\max}$), до загальної кількості відвідувачів за день ($N_{\text{день}}$) за формулою:

$$K = \frac{N_{\max}}{N_{\text{день}}}. \quad (1.8)$$

Результати розрахунків щодо обсягів реалізації продукції в години максимального завантаження торговельної зали подано у таблиці (Додаток Л).

На підставі встановленого пікового навантаження та з урахуванням структури технологічних ліній гарячого і холодного цехів здійснено добір сучасного високоефективного устаткування, використання якого забезпечить підвищення продуктивності та оптимізацію виробничого процесу закладу (табл. 1.11-1.12).

Аналіз підбору устаткування для гарячого цеху ресторану «Молдавський двір» свідчить, що наявний комплекс устаткування забезпечує повний цикл термічної та механічної обробки сировини відповідно до вимог технологічного процесу та асортименту концептуального меню.

Таблиця 1.11

Устаткування гарячого цеху в ресторані «Молдавський двір»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	DSTO, Техно 3	4	1000	800	3,2
Виробничий стіл для устаткування	DSTO, Техно 3	1	1000	800	0,8
Полиця настінна	DSTO, Техно 2	4	1200	300	-
Мийна ванна	DSTO, Техно 3	1	600	800	0,48
Блендер	KitchenAid 5KSB1585ECL	1	229	216	-
Раковина для миття рук	DSTO, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Бачок для відходів	DSTO, Б-21	1	Æ	450	—
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	DSTO, Техно 2	1	1300	800	1,04
Борошнопросіювач	POCC, ВП-1	1	510	680	-
Тістомісильна машина	Resto Italia SK502VW	1	495	800	-
Плита електрична	Apach, APRE- 77QFE	2	700	800	1,12
Гриль	LOTUS CW-6ET	1	600	650	-
Пароконвектомат	Apach AP10D	1	920	800	0,73
Холодильна шафа	Desmon BM7PLNT	1	1400	800	1,12
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Вакуумна пакувальна машина	EVOX 30 8MC/H	1	355	365	-
Корисна площа					8,49
Загальна площа					27,0

Основну частку корисної площі займають виробничі столи, плити електричні, пароконвектомат та холодильна шафа, що є ключовими одиницями устаткування для інтенсивного теплового приготування страв. Додаткові апарати – тістомісильна машина, борошнопросіювач, гриль, електрокип'ятильник, мікрохвильова піч та вакуумна пакувальна машина – забезпечують розширення технологічних можливостей цеху та підвищують його продуктивність.

Корисна площа устаткування становить 8,49 м², тоді як загальна площа цеху – 27,0 м², що гарантує достатній простір для організації робочих місць, дотримання санітарно-гігієнічних норм, вільного пересування персоналу та безпечної експлуатації устаткування. Раціонально сформований набір

устаткування відповідає прогнозованим навантаженням та сприятиме ефективній роботі гарячого цеху ресторану.

Таблиця 1.12

Устаткування холодного цеху в ресторані «Молдавський двір»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл охолоджувальний	Koreco GN 2000 TN SB	2	2000	600	2,4
Виробничий стіл для устаткування	DSTO, Техно 3	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	DSTO, Техно 2	3	1200	300	-
Мийна ванна	DSTO, Техно 3	2	600	600	0,72
Раковина для миття рук	DSTO, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Стелаж	DSTO, Техно 2	1	1300	600	0,78
Бачок для відходів	DSTO, Б-21	1	Æ	450	—
Холодильна шафа	Desmon BM7PLNT	1	1400	800	1,12
Морозильна шафа	Desmon GB6	1	600	600	0,36
Блендер	KitchenAid 5KSB1585ECL	1	229	216	-
Соковижималка (на столі)	Moulinex K 75	1	240	280	—
Слайсер	Apach ASL250	1	570	560	—
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Корисна площа					6,16
Загальна площа					21,0

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «Молдавський двір» забезпечує формування повноцінного та технологічно завершеного виробничого процесу, необхідного для приготування холодних страв, закусок і напоїв. Основну частку корисної площі займають охолоджувальні столи, холодильна та морозильна шафи, що гарантують дотримання температурних режимів під час зберігання сировини та готової продукції. Допоміжне устаткування – виробничі столи, мийні ванни, стелажі та ваги – формує зручні робочі місця та сприяє ефективній організації праці.

Сучасні механічні машини розширюють функціональні можливості цеху та оптимізують тривалість технологічних операцій, що є особливо важливим у години пікового навантаження. Корисна площа устаткування становить 6,16 м², при загальній площі цеху 21,0 м², що забезпечує достатній простір для роботи персоналу, дотримання санітарно-гігієнічних норм та логічне розміщення обладнання відповідно до вимог поточності виробничого процесу.

Раціонально підібраний комплекс устаткування дозволяє гарантувати високий рівень продуктивності холодного цеху та стабільну якість готової продукції.

У ресторані «Молдавський двір» процес миття кухонного посуду здійснюватиметься у спеціально обладнаній мийній кухонного посуду, яка передбачає використання мийної ванни, виробничого стелажа, підтоварника, раковини для миття рук та бачка для відходів.

Миття столового посуду організовано у мийній столового посуду та сервізній, що оснащуються посудомийною машиною, водонагрівачем, столом для збирання залишків їжі, утилізатором харчових відходів, столом для чистого посуду, стелажем і шафою для чистого посуду.

Розширена інформація щодо підбору устаткування та площ зазначених приміщень представлена в таблицях додатків М-Н.

1.4. Сервіс

Процес обслуговування відвідувачів у ресторані «Молдавський двір» організовано відповідно до принципів раціональної технологічної послідовності, високої культури сервісу та забезпечення комфортних умов перебування споживачів. Обслуговування здійснюється за формою часткового обслуговування офіціантами, що передбачає поєднання елементів персоналізованої подачі страв та самообслуговування у визначених зонах.

Алгоритм обслуговування включає: зустріч гостей адміністратором, супровід до вільного або заброньованого столу, надання меню, консультацію

щодо страв молдавської кухні та приймання замовлення. Офіціанти забезпечують своєчасну подачу страв відповідно до черговості, контроль за якістю продукції під час подавання, реагування на індивідуальні побажання гостей та підтримання комфорту протягом усього часу перебування відвідувачів у залі.

Особливу увагу приділено автентичності сервісу, що проявляється у використанні національних фірмових елементів: традиційного глиняного посуду, дерев'яних дощок для подавання страв, а також національних молдавських костюмів уніформи персоналу. Такий підхід сприяє формуванню цілісного гастрономічного досвіду та підсилює імідж закладу.

Завершальним етапом обслуговування є організація розрахунку (готівкового або безготівкового), подяка за відвідування та пропозиція щодо повторного візиту. Уся система сервісу спрямована на забезпечення високого рівня задоволеності споживачів і підтримання позитивного іміджу ресторану «Молдавський двір» як закладу з високими стандартами гостинності.

Відвідувачам ресторану «Молдавський двір» пропонується розширений спектр сервісних можливостей, спрямованих на підвищення якості обслуговування та формування лояльності гостей. Зокрема, клієнти можуть оформити карту постійного гостя, яка забезпечує доступ до інформації про спеціальні пропозиції, акційні програми та тематичні заходи закладу.

Окрім традиційного обслуговування в торговельній залі, ресторан надає додаткові послуги, серед яких: організація та супровід банкетів, можливість онлайн-бронювання столиків, оформлення замовлень страв «на виніс». Атмосферність закладу підсилюється проведенням музичних вечорів: у вечірній час для гостей звучатиме автентична молдавська музика у виконанні музикантів Буковини та запрошених артистів із Молдови.

Сервісний процес ресторану «Молдавський двір» на 80 місць забезпечується відповідним функціональним зонуванням приміщень, до складу яких входять: аванзал, вестибюль, гардеробна зона, основна торгова зала з барною частиною,

естрада для музичних виступів, приміщення для офіціантів і адміністратора, а також кімната для зберігання музичних інструментів.

Структуровану схему організації сервісного обслуговування, що відображає логіку руху відвідувачів та персоналу у взаємопов'язаних приміщеннях, представлено на рис. 1.6.

У торговельній залі ресторану «Молдавський двір» передбачено облаштування барної зони, яка забезпечуватиме часткове обслуговування гостей та сприятиме підвищенню ефективності сервісних процесів. Бар оснащується спеціалізованим технологічним устаткуванням, необхідним для приготування та відпуску напоїв різного асортименту. Зокрема, до комплектації барної зони входять: барна стійка, професійна кавоварка, електрочайник, кавомолка, льодогенератор, льодоподрібнювач, холодильна шафа для зберігання вин та холодильна шафа для демонстрації кондитерських виробів.



Рис.1.6. Схема просторового забезпечення сервісного процесу обслуговування

Деталізований перелік устаткування барної зони та розрахунок її площі наведено у таблиці (Додаток Н). У таблиці 1.13 подано загальні площі основних приміщень, призначених для обслуговування відвідувачів ресторану «Молдавський двір», що дозволяє комплексно оцінити функціональну структуру

торговельного простору закладу.

Таблиця 1.13

**Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів
ресторану «Молдавський двір»**

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м ²
1	Аванзала	-----	15
2	Вестибюль	0,4 м ² • 80 місць	32
3	Гардероб	0,1 м ² • 80 місць	8
4	Торговельна зала з барною зоною	2,1 м ² • 80 місць	168+23
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-----	10
6	Приміщення офіціантів та адміністратора	-----	10
7	Естрада	-----	10
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	-----	6
	Разом		280

Таблиця відображає структурний склад приміщень, призначених для обслуговування відвідувачів ресторану «Молдавський двір», а також методику визначення їх площі відповідно до нормативних показників ДБН та галузевих рекомендацій для закладів ресторанного господарства. Загальна площа приміщень для відвідувачів становить 280 м², що відповідає стандартам організації простору в ресторанах середньої місткості з розширеними функціональними вимогами.

Кількісний склад офіціантів, необхідний для забезпечення повсякденного індивідуального обслуговування у ресторані «Молдавський двір», визначається на основі розрахункової формули, що враховує специфіку виробничо-обслуговувального процесу закладу:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad \text{Equation.3} \quad (1.9)$$

де: $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, осіб;

N_1 – кількість місць, що припадає на одного офіціанта;

P – кількість місць у торговельній залі ресторану молдавської кухні.

$$N_{\text{оф}} (\text{ресторан}) = 80 / 15 = 5 \text{ (офіціантів в зміну);}$$

Зведені дані щодо загальної чисельності обслуговуючого персоналу ресторану «Молдавський двір» представлено у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в ресторані «Молдавський двір»**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	10
Бармен	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Разом		22

Як видно з таблиці, якісний і кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану «Молдавський двір» відповідає вимогам до закладу на 80 місць та забезпечує ефективну організацію сервісних процесів. Загальна чисельність персоналу становить 22 особи, серед яких найбільшу групу формують офіціанти (10 осіб), що відповідає інтенсивності потоку відвідувачів та потребам індивідуального обслуговування. Наявність адміністратора, барменів, прибиральників, мийника посуду, охоронця та гардеробника забезпечує комплексність виконання функцій, оптимальний розподіл обов'язків і підтримання високої якості сервісу в торговельній залі.

Характеристика меблів торговельної зали проєктованого ресторану є важливим елементом забезпечення раціональної організації обслуговування, ергономічності та комфортності для гостей. Меблі визначають функціональність простору, сприяють оптимальному розміщенню відвідувачів і персоналу, а також відповідають вимогам санітарно-гігієнічних норм та естетичним особливостям концепції закладу. У таблиці 1.15 наведено типи основних предметів меблювання, їх габаритні параметри, функціональне призначення та необхідну кількість, що дозволяє оцінити повноту й адекватність оснащення зали.

Проаналізований склад меблів свідчить про достатній рівень оснащення торговельної зали ресторану «Молдавський двір» відповідно до її місткості та функціонального призначення. Запропоновані типи столів різної місткості забезпечують гнучкість у розміщенні груп споживачів, а кількість стільців

повністю відповідає кількості посадкових місць.

Таблиця 1.15

Характеристика меблів торговельної зали ресторану «Молдавський двір»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	7
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	12
Стіл 6-місний	1800*1000	—*—	3
Стільці	400'400	Для сидіння гостей	80
Стільці барні	Æ400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	3

Наявність підсобних столів та серванта сприяє підвищенню ефективності роботи персоналу та організації якісного обслуговування. Таким чином, меблювання торговельної зали є раціональним, ергономічним та відповідає сучасним вимогам до закладів ресторанного господарства. 

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення проєктованого ресторану «Молдавський двір» на 80 місць розроблено з урахуванням функціональної специфіки закладу, вимог чинних будівельних норм, санітарно-гігієнічних правил та особливостей організації обслуговування гостей молдавської кухні. Планувальна структура спрямована на забезпечення логічного взаємозв'язку між усіма групами приміщень – торговельними, виробничими, адміністративно-побутовими та технічними – з метою раціоналізації потоків відвідувачів, персоналу та сировини.

Експлікацію приміщень проєктованого ресторану «Молдавський двір» на 80 місць наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік приміщень ресторану «Молдавський двір»

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Аванзала	15
2	Вестибюль	32
3	Гардероб	8
4	Торговельна зала з барною зоною	168+23
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
6	Естрада	10
7	Приміщення офіціантів та адміністратора	10
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
	Разом	280
Виробничі приміщення		
10	Доготівельний цех	21
11	Гарячий цех	27
12	Холодний цех	21
13	Мийна столового посуду та сервізна	21
14	Мийна кухонного посуду	11
15	Приміщення завідуючого виробництвом	6
16	Підсобне приміщення бару	5
	Разом	112
Складські		
17	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	4,2
18	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,2

Закінчення таблиці 2.1

19	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,2
20	Комора сухих продуктів	8
21	Комора вино-горілчаних напоїв	7
22	Комора інвентарю	5
23	Комора та мийна тари	5
24	Приміщення комірника	6
25	Завантажувальна	4
	Разом	47,6
Адміністративно-побутові		
26	Кабінет директора	8
27	Офісне приміщення	12
28	Санвузли для персоналу	4
29	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
30	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7
31	Білизняна	6
32	Приміщення персоналу	10
	Разом	62
Технічні приміщення		
33	Тепловий вузол	6
	Разом	6
Всього		507,6

Зона для відвідувачів включає аванзалу, вестибюль, гардероб, основну торговельну залу на 80 місць із вбудованою барною зоною, естраду та приміщення для зберігання музичних інструментів. Торговельна зала є центральним елементом планувальної композиції: її площа розрахована за нормативом 2,1 м² на одне посадкове місце, що забезпечує вільне пересування гостей, зручне розміщення меблів та комфортні умови обслуговування. Додаткова барна зона площею 23 м² сприяє частковій розвантаженості виробництва та підвищує ефективність процесу обслуговування.

Навколо основної зали організовано просторову інфраструктуру, що забезпечує зручність для гостей: туалетні кімнати роздільного типу, приміщення адміністратора та офіціантів, які слугують для зберігання інвентарю та оперативної роботи персоналу. Передбачено естраду площею 10 м², що підкреслює концепцію ресторану та дозволяє проводити культурно-розважальні заходи.

Виробнича зона логічно відокремлена від торговельної, але має прямий функціональний зв'язок через роздаткову лінію та зони для персоналу. Планувальна побудова забезпечує санітарний розподіл потоків та мінімізує перетинання руху персоналу і відвідувачів.

Таким чином, об'ємно-планувальне рішення ресторану «Молдавський двір» характеризується раціональним зонуванням, оптимальним співвідношенням площ різних приміщень, відповідністю нормативним вимогам та забезпеченням високого рівня комфорту й ефективності роботи закладу.

Загальну площу проєктованої будівлі ресторану визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

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

де S_p – робоча площа підприємства,

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

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

де S_k – корисна площа підприємства,

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

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

$$S_p = 507,6 * 1,1 = 558,36 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 558,36 * 1,02 = 570,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

На основі проведених розрахунків визначено, що загальна площа проєктованого ресторану становитиме 570 м², для розміщення яких передбачено спорудження одноповерхової будівлі.

Проєктована будівля ресторану «Молдавський двір» відповідає основним будівельним та експлуатаційним вимогам. За функціональним призначенням вона належить до громадських споруд; за ступенем довговічності – не менше 50

років, що відповідає II ступеню; за містобудівною класифікацією – є об’єктом місцевого значення. Будівля має I ступінь вогнестійкості та характеризується одноповерховістю. Конструктивна схема передбачає виконання будівлі як споруди з повним каркасом, що забезпечує її стійкість, надійність та можливість ефективного планувального зонування.

Розміщення ресторану «Молдавський двір» у межах міста Чернівці забезпечує доступ до всіх необхідних інженерних комунікацій, що гарантує безперебійне функціонування закладу. Потреба ресторану в електроенергії, водопостачанні та інших ресурсах деталізована в додатках до випускного кваліфікаційного проєкту (Додаток О).

2.2. Архітектурні рішення

Відповідно до обраної концепції проєктованого ресторану «Молдавський двір» та загального дизайнерського рішення інтер’єру його торговельної зали, архітектурне оформлення екстер’єру передбачається виконати у стилістиці, характерній для традиційної молдавської архітектури. Проєктована будівля матиме плоский дах та зводитиметься з бетонних і цегляних конструкцій, які передбачено облицювати декоративним каменем з використанням етнічних орнаментів, притаманних молдавській культурі.

Над головним входом запроєктовано навіс, що спиратиметься на бетонні стовпи, облицьовані декоративним каменем, що формуватиме виразний акцент і забезпечуватиме захист від погодних умов. Віконні та дверні блоки виготовлятимуться з деревини, що підкреслить автентичність та теплоту архітектурного образу споруди.

На фасадній частині будівлі передбачено розміщення фірмової вивіски з назвою закладу – «Ресторан «Молдавський двір». Фрагмент архітектурного вирішення екстер’єру проєктованої будівлі наведено на рис. 2.1.



Рис.2.1. Фрагмент ектер'єру будівлі ресторану «Молдавський двір»

Прилегла територія ресторану характеризується високим рівнем благоустрою та озеленення, що досягається завдяки висадженню декоративних порід дерев і кущів, зокрема плакучих форм берези, блакитної ялинки, туї та ялівцю. Передбачається також створення квітників для підвищення естетичної привабливості ландшафтного середовища. Поряд із озелененням території проектом передбачено встановлення унікальних елементів просторової організації та декору, серед яких – мініатюрна дерев'яна церква, глиняні ємності для зберігання вина, декоративна підвода з кіньми тощо.

Вздовж пішохідних маршрутів розміщено дерев'яні лавки та встановлено чавунні опори зі світильниками заввишки 2,5 м, що забезпечують комфортне

пересування територією у темний час доби. Периметр ресторанного комплексу «Молдавський двір» огорожений металевою огорожею, вздовж якої висаджено ряд туй, що виконує як захисну, так і декоративну функції.

Покриття пішохідних і транспортних шляхів виконано з асфальту, що забезпечує зручність пересування та експлуатаційну довговічність. На території закладу виділено такі функціональні зони: будівельна зона площею 570 м², загальна площа ділянки – 1840 м², площа озеленення – 736 м², автомобільна стоянка – 240 м², зона відпочинку відвідувачів – 28 м², розворотний майданчик – 144 м², а також майданчик для розміщення сміттєзбірників площею 12 м². 

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1 Організаційний дизайн

Проектований заклад ресторанного господарства «Молдавський двір» функціонуватиме як суб'єкт підприємницької діяльності у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Обрання саме цієї організаційно-правової форми є обґрунтованим з огляду на сучасні вимоги до організації ресторанного бізнесу, особливості фінансування діяльності, структури управління та системи взаємовідносин із контрагентами.

ТОВ є однією з найбільш поширених та ефективних форм ведення бізнесу у сфері ресторанного господарства, оскільки забезпечує низку переваг:

- ✓ обмежена відповідальність засновників, що мінімізує їхні фінансові ризики, адже учасники відповідають за зобов'язання товариства лише в межах своїх внесків до статутного капіталу;

- ✓ гнучкість управління, можливість оперативного прийняття управлінських рішень та формування оптимальної структури персоналу;

- ✓ привабливість для інвестицій, оскільки наявність прозорої організаційної структури та статутних документів підвищує рівень довіри з боку потенційних партнерів і кредитних установ;

- ✓ можливість залучення додаткових коштів, у тому числі через збільшення статутного капіталу чи включення нових учасників.

Функціонування ресторану «Молдавський двір» регламентуватиметься чинним законодавством України, зокрема Господарським кодексом України, Законом України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю», Податковим кодексом та іншими нормативно-правовими актами, що регулюють підприємницьку діяльність та виробництво продукції ресторанного господарства.

Засновницькі документи підприємства включають:

- статут товариства, який визначає порядок управління, розподіл часток, права та обов'язки учасників;

➤ установчий договір, який фіксує організаційні та фінансові зобов'язання засновників;

➤ реєстраційні документи, що підтверджують створення ТОВ «Молдавський двір» як юридичної особи.

Запропонована організаційно-правова форма є доцільною для ресторану «Молдавський двір», оскільки дозволяє ефективно поєднати комерційні цілі, інноваційну модель розвитку та високі стандарти якості надання послуг. Статус ТОВ забезпечує можливість масштабування діяльності, подальшого виходу на нові ринки, розширення асортименту та залучення партнерів без зміни базових принципів управління.

Ураховуючи специфіку закладу, який орієнтується на відтворення автентичних страв молдавської кухні, упровадження сучасних технологій їх приготування та обслуговування, а також потребу в стабільному фінансовому та організаційному підґрунті, форма товариство з обмеженою відповідальністю є економічно та управлінський найбільш виправданою.

Відповідно до законодавчих актів, передбачено реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Молдавський двір» (табл.3.1).

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Молдавський двір»

№ 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 ресторану органами санітарного контролю	Органи санітарного контролю
3.	Отримання дозволу на розміщення ресторану	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 ресторану	Органи державної виконавчої влади

Статутний капітал ТОВ «Молдавський двір» на 80 посадкових місць формуватиметься за рахунок рівноцінних внесків засновників та становитиме 19 613,94 тис. грн.

Організаційна структура товариства з обмеженою відповідальністю «Молдавський двір» на 80 посадкових місць розроблена відповідно до концепції діяльності закладу, його виробничої програми, обсягів реалізації продукції та сучасних вимог до ефективної організації ресторанного господарства. Структура управління має лінійно-функціональний характер і спрямована на забезпечення раціональної взаємодії між адміністративним та виробничим персоналом, оптимізацію трудових процесів і підвищення якості обслуговування гостей

Додаток П.

На чолі підприємства перебуває директор, який здійснює загальне керівництво діяльністю закладу, визначає стратегічні напрями розвитку, контролює виконання фінансових планів і відповідає за результати господарської діяльності. У безпосередньому підпорядкуванні директора знаходяться: адміністратор залу, шеф-кухар, головний бухгалтер та менеджер із постачання.

Адміністративно-управлінський блок:

- Адміністратор залу відповідає за організацію обслуговування гостей, координацію роботи офіціантів, контроль якості сервісу та вирішення поточних організаційних питань.

- Головний бухгалтер забезпечує ведення фінансової та бухгалтерської звітності, контроль за рухом грошових коштів, нарахування заробітної плати та взаємодію з податковими органами.

- Менеджер із постачання займається вибором постачальників, укладанням договорів, контролем якості та своєчасності поставок сировини, витратних матеріалів та обладнання.

Виробничий блок:

- Шеф-кухар здійснює організацію виробничого процесу, керує кухарями, відповідає за дотримання технологічних карт, якість страв, інноваційні технології (зокрема, технологію м'ясної страви «Protein Fusion»), а також контролює санітарно-гігієнічний стан виробництва.

- Кухарі різних кваліфікацій виконують технологічні процеси приготування страв відповідно до стандартів підприємства.

- Мийник посуду відповідає за санітарний стан кухонного посуду та інвентарю.

Сфера обслуговування:

- ❖ Офіціанти здійснюють безпосереднє обслуговування гостей, прийом замовлень, подачу страв та розрахунок відвідувачів.

- ❖ Бармен працює у складі барної зони, відповідає за приготування напоїв, збереження барної продукції, обслуговування гостей бару.

- ❖ Прибиральник службових та гостьових приміщень забезпечує належний санітарний стан торговельної зали, холу, санвузлів та прилеглих зон.

Організаційна структура ТОВ «Молдавський двір» передбачає чітку підпорядкованість, функціональний розподіл обов'язків і координацію між підрозділами, що сприяє підвищенню продуктивності праці та забезпеченню високих стандартів сервісу. Така структура дозволяє ефективно реалізувати виробничу програму закладу та забезпечує гнучкість управління в умовах зміни попиту й коливання відвідуваності.

На підставі виробничої програми закладу, особливостей його організаційної структури та виконаних у розділі 1 розрахунків визначено оптимальну чисельність персоналу, необхідну для функціонування ТОВ «Молдавський двір» на етапі відкриття (табл. 3.2).

Таблиця 3.2

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Молдавський двір»

№ 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	33
2.1	Шеф-кухар	1
2.2	Кухар V р.	6
2.3	Кухар IV р.	12
2.4	Офіціанти	10
2.5.	Бармен	2
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Охоронець	2
3.4	Гардеробник	2
3.5.	Комірник	1
	Разом по закладу	46

Загальна чисельність персоналу, передбачена для функціонування проектового ТОВ «Молдавський двір» на 80 посадкових місць, становитиме 46 осіб. У подальшому кадровий склад може бути скоригований залежно від розширення виробничих потужностей та збільшення обсягів діяльності підприємства.

3.2. Доходи. Витрати

Розрахунок операційних доходів новоствореного ТОВ «Молдавський двір» здійснено з урахуванням виробничої програми підприємства та середніх відпускних цін на продукцію (додаток Р). На перший рік діяльності закладу передбачається встановлення торговельної націнки на рівні 200 %. Планування

обсягів операційних доходів на поточний 2026 рік виконано шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість робочих днів у плановому періоді.

Планові показники обсягу операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Молдавський двір» на 80 посадкових місць подано у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва
та закупних товарів ТОВ «Молдавський двір» 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	1363		102,79	39527	2980,96	477050	35977,1
Фірмові страви	49	69,59	3,41	1421	98,89	17150	1193,47
Холодні страви та закуски	464	107,45	49,86	13456	1445,85	162400	17449,9
Гарячі закуски	73	61,67	4,50	2117	130,56	25550	1575,67
Супи	44	49,81	2,19	1276	63,56	15400	767,074
Основні гарячі страви	293	102,39	30,00	8497	870,01	102550	10500,1
Борошняні кулінарні страви	98	41,12	4,03	2842	116,86	34300	1410,42
Солодкі страви	98	32,12	3,15	2842	91,29	34300	1101,72
Гарячі напої	146	24,48	3,57	4234	103,65	51100	1250,93
Холодні напої власного виробництва	98	21,22	2,08	2842	60,31	34300	727,85
Закупні товари	732		27,62	21228	801,11	256200	9668,56
Соки та напої	244	28,36	6,92	7076	200,68	85400	2421,94
Борошняні та хлібобулочні вироби	122	30,59	3,73	3538	108,23	42700	1306,19
Вино-горілчані вироби	122	40,24	4,91	3538	142,37	42700	1718,25
Пиво	244	49,44	12,06	7076	349,84	85400	4222,18
Разом по закладу	2095		130,42	60755	3782,07	733250	45645,7

На підставі виконаних розрахунків (табл. 3.3) встановлено, що прогнозований річний товарообіг ТОВ «Молдавський двір» у 2026 році становитиме 45 645,7 тис. грн. Розраховано також суму амортизаційних

відрахувань, необхідних для повного відновлення основних засобів підприємства, яка дорівнює 1 912,78 тис. грн (додаток С).

Фонд оплати праці ТОВ «Молдавський двір» на 80 посадкових місць визначено поетапно: спочатку розраховано фонд основної заробітної плати (додаток Т), далі – фонд додаткової заробітної плати (додаток У), після чого встановлено величину загального фонду оплати праці (додаток Ф). Згідно з отриманими даними, фонд основної заробітної плати підприємства становитиме 4 638 тис. грн, фонд додаткової заробітної плати – 790,27 тис. грн, фонд преміальних виплат – 636,35 тис. грн, а загальний фонд оплати праці – 6 064,62 тис. грн.

Для забезпечення ефективного фінансового планування діяльності ТОВ «Молдавський двір» на 2026 рік було здійснено розрахунок поточних витрат підприємства відповідно до основних калькуляційних статей. Витрати згруповано за економічним змістом та диференційовано на умовно-змінні та умовно-постійні, що дозволяє визначити структуру затрат, оцінити їх вплив на собівартість продукції та обґрунтувати подальші управлінські рішення щодо оптимізації витратної частини. Результати розрахунків наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування поточних витрат ТОВ «Молдавський двір» 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	15215,22	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	6064,62	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	1334,21	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	1912,78	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	908,57	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	168,25	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1377,36	ПВ

Закінчення таблиці 3.4

8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	22,82	ЗВ
9. Витрати на транспортування	---	ЗВ
10. Витрати на охорону ресторану	48	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	3195,19	ПВ
Разом поточні витрати	30247	
У тому числі умовно змінні витрати	15238,04	
Умовно постійні витрати	15008,98	

На основі аналізу даних таблиці 3.4 встановлено, що загальна сума поточних витрат ТОВ «Молдавський двір» на 2026 рік становитиме 30 247 тис. грн. Найбільшу частку у структурі витрат займають собівартість продукції та товарів (15 215,22 тис. грн) та витрати на оплату праці разом з відрахуваннями на соціальні заходи (7398,83 тис. грн), що є характерним для підприємств ресторанного господарства.

У загальній сумі витрат умовно-змінні витрати становлять 15 238,04 тис. грн, тоді як умовно-постійні – 15 008,98 тис. грн. Така пропорція свідчить про збалансовану структуру поточних витрат та дає можливість ефективно планувати операційні результати діяльності підприємства. Отримані показники слугують основою для подальшого розрахунку чистого прибутку, визначення рівня рентабельності та обґрунтування економічної доцільності функціонування ТОВ «Молдавський двір».

В таблиці 3.5. визначено ключовий елемент аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» – маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Таблиця 3.5

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності
ТОВ «Молдавський двір» на 2026 рік**

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.3	45645,66
2	Рівень торгівельної націнки, %	200%	200

Закінчення таблиці 3.5

3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	15238,04
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	15215,22
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	22,82
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	30407,62
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	15008,98
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	15398,6
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	33,38
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	22530,37
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	102,60
10	Рентабельність товарообігу	ст.6 *100 / ст.1	33,74

На підставі даних таблиці 3.5 встановлено, що маржинальний дохід ТОВ «Молдавський двір» на 2026 рік становитиме 30 407,62 тис. грн, а величина прибутку – 15 398,6 тис. грн. Рівень змінних витрат у структурі операційних витрат підприємства складає 33,38 %.

Алгоритм розрахунку основних показників операційного прибутку ТОВ «Молдавський двір» на плановий 2026 рік представлено в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планування операційного прибутку ТОВ «Молдавський двір» на 2026 рік

№ з\п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.3	45645,66
2.	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	7607,61
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	38038,05
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.4	15215,22
5.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.4	15031,8
6.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4–П.5	7791,03
7.	Фінансові витрати	-	-
8.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	7791,03
9.	Податок на прибуток	П.8×18%/100	1402,39
10.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	6388,64
9.	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.) ×100	14,00
10.	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/100	4564,57
11.	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	6388,64

На основі результатів розрахунків, наведених у таблиці 3.6, встановлено, що прибуток від операційної діяльності ТОВ «Молдавський двір» у 2020 році становитиме 7 791,03 тис. грн. Сума податку на прибуток визначена на рівні 1 402,39 тис. грн, унаслідок чого чистий прибуток підприємства становитиме 6 388,64 тис. грн. Розрахований рівень рентабельності діяльності дорівнює 14,0 %, що свідчить про економічну доцільність і фінансову стійкість функціонування підприємства.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування ключових показників діяльності ТОВ «Молдавський двір» на перші п'ять років є необхідною передумовою для визначення ефективності інвестиційного проекту та розрахунку терміну окупності інвестицій. Прогнозування на цей період здійснюється за спрощеною методикою, яка передбачає оцінювання лише трьох основних показників, необхідних для подальших економічних обґрунтувань, зокрема: прогнозованих обсягів доходу від реалізації з урахуванням запланованих темпів їх зростання; величини прибутку; амортизаційних відрахувань (додаток Ц).

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом ТОВ «Молдавський двір» проведено на період 2026–2030 рр., і результати представлено в таблиці 3.7.

Таблиця 3.7

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, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2026	19613,94	8301,43	8301,43	6973,2	12640,7
2027		8556,97	16858,40	7187,9	5452,9
2028		8955,63	25814,03	7522,7	2069,85
2029		9519,05	35333,08	7996,0	7996,00
2030		10279,68	45612,76	8634,9	8634,93
Разом	19613,94	45612,76		38314,7	16630,9

Відповідно до результатів розрахунків, наведених у таблиці 3.7, чистий приведений дохід за п'ятирічний період становитиме 16 630,9 тис. грн. Індекс (коефіцієнт) дохідності дає змогу порівняти обсяг інвестиційних витрат із майбутніми грошовими надходженнями за проектом та оцінити рівень його економічної ефективності. Розрахунок цього показника за умови одночасного здійснення інвестиційних витрат у межах реального проекту виконується відповідно до формули 3.1.

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.1)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

Показник «індекс дохідності» може застосовуватися як один із ключових критеріїв прийняття інвестиційного рішення щодо доцільності реалізації проекту. У нашому випадку індекс дохідності становить:

$$ID = 38314,7 / 19613,94 = 1,95 \text{ (од.)}$$

Значення, що перевищує одиницю, свідчить про економічну привабливість проекту. Індекс рентабельності розраховується відповідно до формули:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

Середньорічний чистий прибуток (без урахування амортизаційних відрахувань) визначено таким чином:

$$ЧП = 36048,84 / 5 = 7209,77 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює:

$$IP = 36048,84 / 19613,94 * 100\% = 36,76 \%$$

Розрахунок періоду окупності, визначеного дисконтованим методом, виконується за формулою (3.5):

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

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 19613,94 / (36048,84 / 5) = 2,7 \text{ років}$$

Отже, інвестиційний проєкт створення ТОВ «Молдавський двір» у м. Чернівці за адресою вул. Січових стрільців, 9а має прогнозований період окупності 2,7 року, що підтверджує його економічну ефективність та інвестиційну доцільність.



РЕЗЮМЕ РОБОТИ (ВИСНОВКИ)

З метою обґрунтування доцільності розміщення нового закладу ресторанного господарства у місті Чернівці проведено комплексний аналіз вибраної локації. Встановлено, що оптимальним місцем для проектування ресторану є територія, прилегла до Чернівецького обласного музею народної архітектури та побуту, який знаходиться на мальовничій північно-східній околиці міста, поблизу річки Прут. Висока рекреаційна привабливість цього ареалу серед мешканців та гостей міста зумовлює його перспективність для розвитку підприємств ресторанного господарства.

Проектований заклад рекомендовано розмістити за адресою: вул. Січових стрільців, 9а. Обраний майданчик забезпечує зручну доступність, інтенсивний пішохідний та туристичний потік, а також сприятливі умови для формування автентичного ресторанного середовища.

Для відображення концепції закладу запропоновано назву – «Молдавський двір». Тематична спрямованість ресторану зорієнтована на споживачів, які надають перевагу стравам української та молдавської кухні, доповненим високим рівнем сервісу та автентичною етнокультурною атмосферою. Всі страви та напої виготовлятимуться виключно з високоякісної та свіжої сировини, що забезпечуватиме максимально точну гастрономічну ідентифікацію молдавської кухні.

Для стимулювання лояльності впроваджується система знижок для постійних гостей, а також спеціальні пропозиції при організації бенкетів та святкових заходів. У часовому проміжку з 18:00 до 21:00 передбачено знижку 10 % на всю продукцію кухні.

З метою розширення асортименту м'ясних страв у виробничий процес планується інтегрувати інноваційну технологію виготовлення страви «Protein Fusion». Її рецептурна включає білковий ізолят сої, шрот зародків вівса та гриби гливи, що дозволяє отримати високобілковий продукт з підвищеною біологічною

цінністю. На основі експериментальних досліджень встановлено, що дана технологія дає можливість виробляти м'ясну страву нового покоління, яка поєднує високу поживність, екологічність та відмінні органолептичні показники.

У ході проектування розроблено виробничу програму ресторану «Молдавський двір», визначено оптимальний склад та характеристику сучасного технологічного устаткування, сформовано та обґрунтовано об'ємно-планувальне рішення, інженерно-будівельні параметри та основні техніко-економічні показники проєкту.

Організаційно-правова форма діяльності – товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), приватна форма власності. Регламент функціонування підприємства визначається установчим договором та статутом, затвердженим засновниками.

Економічні розрахунки, виконані у третьому розділі кваліфікаційної роботи, засвідчують, що прогнозований дохід від реалізації продукції становить 45 645,7 тис. грн, з яких податок на додану вартість – 7 607,61 тис. грн. З урахуванням операційних витрат і податкових зобов'язань можливий чистий прибуток підприємства оцінюється на рівні 6 388,64 тис. грн, що забезпечує рентабельність виробництва на рівні 14 %.

Аналіз капітальних і поточних витрат, а також розрахунок інвестиційної ефективності показав, що орієнтовний період окупності проєкту становить 2,7 року, що підтверджує економічну доцільність його реалізації.

Таким чином, враховуючи комплекс маркетингових, технологічних та економічних обґрунтувань, проєкт створення ресторану «Молдавський двір» у м. Чернівці за адресою вул. Січових стрільців, 9а, з упровадженням інноваційних технологій м'ясних страв, може бути рекомендований до впровадження на практиці. 

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

Cultural Heritage, Palaeography, and the History of the World. *Journal of the International Association of History and Palaeography*, 6 (2022), 105-123. doi:10.1017/S0022216X22000111

1. Мартинюк О. М. Інноваційні технології у м'ясній промисловості. – Львів: ЛНУВМБ, 2020.
2. Хомич Г. П., Шубіна Л. В. Технологія м'ясних та м'ясо-рослинних продуктів. – К.: НУХТ, 2021.
3. Kurek M., et al. Legume proteins as functional meat substitutes: Current trends and challenges // *Food Chemistry*. – 2023.
4. Singh B., et al. Plant-based proteins and their role in sustainable food systems // *Journal of Food Science and Technology*. – 2022.
5. Tacon A. Meat analogues: Nutritional and functional aspects // *Food Research International*. – 2021.
6. Димитрієвич, Л.Р.; Степанова, Т.М.; Макаренкова, Т.І. Харчові волокна в технології м'ясних продуктів // *М'ясна справа*. – 2011. № 4. С. 10–11.
7. Паска М.З., Маслійчук О.Б. Розробка рецептур та удосконалення технології функціональних м'ясних посічених напівфабрикатів та котлет з використанням білкового збагачувача // *Продовольчі ресурси*. – 2018. – №11. – С. 132-138.
8. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. – 300 с.
9. Ракша-Слюсарєва, О.; Круль, В. М'ясні посічені напівфабрикати функціонального призначення // *Товари і ринки*. – 2013. – № 2. – С. 74–86.
10. Іванова, Т.М.; Гошовська, Ю.В.; Охі, І.Я.; Пешук, Л.В.; Романенко, М.С.; Федічкіна, Р.Є.; Шаповал І.М. Дослідження м'ясного продукту з додаванням кварцетинвмісної сировини в середовищі *in vivo*. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Гжицького*. – 2017. – № 80 (19). – С. 43–47.

11. Кузнєцова О.В. Фізико-хімічні властивості продуктів переробки вівса. Наукові праці ОНАХТ. – 2021.
12. Гуріна О.В. Використання соєвих ізолятів у технології м'ясних виробів. Харчова промисловість. – 2020.
13. Lisiewska Z., Kmiecik W. Chemical composition of Pleurotus mushrooms // Food Chemistry. – 2019; USDA FoodData Central, 2024.
14. Балтрушевич, М. В., & Скакун, О. С. Технологія ресторанної продукції : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 432 с.
15. Бойко, В. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посібник. Львів : Новий Світ, 2019. 278 с.
16. Гаврилук, О. В. Організація виробництва в закладах харчування : навчально-методичний посібник. Київ : Кондор, 2018. 196 с.
17. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Терміни та визначення понять. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
18. ДСТУ 3862-99. Харчова промисловість. Продукція м'ясна. Терміни та визначення. Київ : Держстандарт України, 1999. 24 с.
19. Єгоров, Б. В., & Колеснікова, Л. О. Сучасні технології кулінарної продукції. Одеса : ОНАХТ, 2021. 312 с.
20. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Відомості Верховної Ради України, 2014, № 41–42.
21. Копилова, О. М. Інноваційні технології продуктів харчування. Харків : ХДУХТ, 2020. 254 с.
22. Мазаракі, А. А., П'ятницька, Г. Т., & Савченко, О. О. Ресторанний бізнес : економіка та організація. Київ : КНТЕУ, 2019. 468 с.
23. Мостова, О. В. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : навчальний посібник. Київ : Ліра-К, 2021. 220 с.
24. Наукові основи харчових технологій : монографія / за ред. С. М. Величко. Харків : ХДУХТ, 2020. 380 с.

25. Поліщук, Г. Ю. Інженерія виробництва кулінарної продукції. Київ : Кондор, 2018. 312 с.
26. Сільчук, О. М. Інвестиційний аналіз : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2017. 256 с.
27. Стандарти НАССР. Codex Alimentarius. Food Hygiene. Rome : FAO/WHO, 2020.
28. ФАО/WHO. Guidelines on Nutrition and Food Processing. Rome : FAO, 2021. 112 p.
29. Шаповалова, І. І., & Маркова, Н. С. Економіка підприємств харчової галузі. Київ : Кондор, 2020. 298 с.
30. Шутенко, А. І. Архітектурне проектування закладів громадського харчування. Харків : ХНАМГ, 2019. 215 с.
31. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, П. О. Кравченко та ін.; – 2 –ге вид., переробл. і доп. – К.: Київнац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 379 -381с.
32. 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.
33. Horeca Trends Report 2023 : Global Industry Outlook. London : HTA Publishing, 2023. 95 p.
34. Іванченко, Л. М. Проектування інноваційних страв у ресторанному бізнесі. Наукові праці НУХТ. 2022. Т. 30, № 4. С. 112–119.
35. Пересічний, М. І. Сучасні підходи до використання рослинних білкових інгредієнтів у технології м'ясних страв. Вісник ОНАХТ. 2021. № 3. С. 67–73.



ДОДАТКИ

Меню ресторану молдавської кухні «Молдавський двір» на 80 місць

Назва	Вихід, г
Фірмові страви	
Аліванка молдавська із сметаною (овеча бринза, сметана, кукурудзяне борошно, яйця, вершкове масло, пшеничне борошно)	250
Мамалига з бринзою та шкварками (овеча бринза, шкварки)	200
Риба смажена в соусі муждей	250
«Горгорос» (свинина, білокачанна капуста, капуста квашена, ріпчаста цибуля, кукурудзяна крупа, зелень)	300
«Чигирі» (Традиційні домашні котлети із ліверу. Подаються з запеченою картоплею, маринованим виноградом)	160/100/30
«Віцел» (Теляча грудка, айва, вершкове масло, томатний сік, ріпчаста цибуля, сухе вино, корінь селери, часник, зелень)	280
Десерт «Баба Нягре» (Традиційний молдавський десерт. Подається під малиновим соусом з вишнею)	160
Котлети «Protein Fusion»	160
Холодні страви та закуски	
Асорті рибне (сьомга с/с, масляна х/к, ікра червона, креветки, маслини, вершкове масло)	40/40/40/10/10/30
Асорті м'ясне (буженина, язик яловичий, копчене куряче філе)	50/50/50
Закуска гайдука (сальтисон, шкварки, сало, овеча бринза, зелена цибуля, часник)	30/30/30/30/10/10
«Ресол» (студень з півня)	140
Салат з курячим філе та дайконом (куряче філе, оливкова олія, морква, дайкон, ріпчаста цибуля, картопля, ковбасний сир, яйця курячі, зелений горошок)	170
Салат «Особливий» (редис, яловича печінка, ріпчаста цибуля, олія рафінована, пшеничне борошно, спеції)	170
Салат «Поєніца» із маринованих грибів з болгарським перцем та цибулею	170
Салат картопляний з гогошарами (картопля, огірки, гогошари, ріпчаста цибуля, майонез, зелень)	170
Салат «Дойна» (огірки, помідори, болгарський перець, зелена цибуля, бринза, вершкове масло, петрушка)	170
Салат «Літній» (капуста білокачанна, томати, базилік, огірки, кріп, домашня олія)	170
Ікра з баклажан «La Gura Sobei»	150
Перець запечений з овечим сиром	150
Яйця фаршировані гусячою печінкою	100
Сири «Молдова» (овеча бринза, коров'яча бринза, м'який овечий сир, вершковий сир із зеленню)	25/25/25/25
Сир «Бринза» (порц.)	100
Гарячі закуски	
Баклажани, фаршировані овочами, м'ясом, грибами та сиром	180
Голубці з м'ясом та сметаною	180/30
Голубці «Сармале» з бараниною та сметаною	180/30
Білі гриби в цибулевому соусі з вином	160
Мітітеї з прянощами	140
Тушкована печінка із запеченим перцем	180
Мамалига із грибами	100/40
Мамалига із бринзою	100/40
«Скооб» (яйця, молоко, шпиг, зелень петрушки та кріпу)	150
Супи	
Зама із домашньої курочки з локшиною	300
Юшка «Regala» (готується із трьох видів риб)	300
Борщ із капусти з свининою	300
Червоний борщ з костицею	300
Чорба із квасолі з яловичиною	300
Основні гарячі страви	
Короп, запечений з овочами (Відварна риба з часником. Подається з відварною картоплею)	180/100
«Пештеку мождей» (Короп тушкований в соусі (Короп, борошно, вершкове масло, томат, вино, ріпчаста цибуля, лимон, зелень, часник. Подається відварною картоплею)	180/100
Токана рибна з мамалигою та бринзою (Філе хека, ріпчаста цибуля, часник, вершкове масло, біле вино, імбир, борошно. Подається з мамалигою та бринзою)	180/100/30

Курча на ґратарі з овочами	250/100
«Костіца» (Свинина на кості, маринована в білому вині та смажене на ґратарі. Подається в фарфоровому посуді з тертим часником та гарніром з помідорів, смаженої цибулі та картоплі)	180/150
Брізоль із свинини по-молдавськи (свинина, картопля, кабачок, баклажан, вершкове масло, яйця, ожина, зелень, часник)	180/100
Запечена баранина з рисом та овочами (молоде ягня, часник, сметана, топлене бараняче сало. Подається з відварним рисом та свіжими овочами)	180/100/40
Шніцель баранячий (баранина, фарширована яйцем з часником та зеленню. Подається із смаженою картоплею та свіжими помідорами)	180/100/40
«Кіфтелуце» (яловичина, ріпчаста цибуля, часник, вершки, борошно, томатний сік, червоне вино, морква, корінь петрушки, оцет винний. Подається з мамалигою)	180/100
Телятина тушкована з чорносливом (Подається з відварною картоплею)	180/100
Дроб з баранини (лівер баранячий, баранячий сальник, яйце, ріпчаста цибуля, бринза, зелень. Подається з відварною картоплею та свіжими помідорами)	160/100/30
Рагу із молодого ягня (баранина, баклажан, стручкова квасоля, морква, зелений горошок, зелена цибуля, помідори, корінь петрушки, цвітна капуста, зелень)	300
Кролик по-молдавськи з морквою та кмином (Подається з відварною картоплею)	180/100
Рагу із курячих потрухів (потроха курячі, баклажан, картопля, помідори, корінь петрушки, квасоля, морква, ріпчаста цибуля, цвітна капуста, зелень, часник)	300
Токана овочева з мамалигою та бринзою (Ріпчаста цибуля, болгарський перець, морква, помідори, сметана. Подається з бринзою та мамалигою)	180/100/40
«Гівеч» (Баклажани, болгарський перець, морква, ріпчаста цибуля, помідори)	180
Картопля по домашньому	150
Запечена картопля з кріпом та часником	150
Овочі на ґратарі	150
Борошняні кулінарні вироби	
Плацинда з м'ясом	180
Плацинда з грибами	180
Плацинда з картоплею, овечею бринзою та шкварками	180
Плацинда з овечею бринзою	180
Плацинда з капустою	180
Плацинда з зеленню та яйцем	180
Солодкі страви	
Плацинда з сиром та родзинками	160
Плацинда з вишнею	160
Биточки кукурудзяні з м'яким сиром та солодким сметанним соусом	120/40
Кисіль із ревеню	150
Кисіль з червоного вина із збитими вершками	150
Чорнослив фарширований грецьким горіхом	115
Ванільно-мигдальний крем	140
Морозиво з вершками	100/20
Морозиво крем-брюле з фруктами	220
Фруктове асорті	220
Гарячі напої	
Чайна карта	
Чай м'ятний	200
Чай з шипшини	200
Чай малиновий	200
Чай з гілок вишні	200
Чай з суниці	200
Чай чорний	200
Чай зелений	200
Кавова карта	
Еспreso	40
Капучіно	180
Кава Лате	220
Кава Мокко	200
Маракайбо	240
Напої власного виробництва	
Компот із черешень	200
Морс полуничний	200
Сік-фреш яблучний	300
Сік-фреш апельсиновий	300
Сік-фреш виноградний	300
Сік-фреш томатний	300

Соки та напої	
Вода мінеральна «AkuaLife»	500
Вода мінеральна «Gura Cainagului»	500
Вода мінеральна «Resan»	500
Борошняні та хлібобулочні вироби	
Пиріжки «Верзере» з капустою	65
Пиріжки печені з листового тіста з сиром «Фета»	65
Пиріг з лісовими ягодами	140
Роглики пісочні з горіхами	75
Печиво «Гогош»	75
Вергута з вишнею	75
Вергута з яблуками	75
Вергута з витяжного тіста з м'яким сиром та зеленню	75
Торт нарізний «Шапка Гугуце»	150
Хліб пшеничний	100
Хліб житній	100
Винно-горілчані вироби	
Горілка	
Цуйка із слив	50/100/500
Цуйка груш	50/100/500
Цуйка із яблук	50/100/500
Текіла	
Ольмека апеїо	50/100/500
Сауза голд	50/100/500
Віскі	
Балантайс	50/100/500
Джим Бім	50/100/500
Мартіні	
Rosso	50/100/500
Bianco	50/100/500
Rosato	50/100/500
Лікери	
Галіано	50/100/500
Бейліс	50/100/500
Вино	
Каберне Совіньйон де Пуркарі, червоне сухе	100/750
Раре Нягре де Пуркарі, червоне сухе	100/750
Фетяска Нягре Шато Вартелі, червоне сухе	100/750
Мерло де Пуркар, червоне сухе	100/750
Кодру Престиж Крікова, червоне сухе	100/750
Шардоне, біле сухе	100/750
Алб де Пуркарі, біле сухе	100/750
Фетяска Регала-Ріслінг Шато Вартелі, біле сухе	100/750
Розе де Пуркарі, розове сухе	100/750
Шампанське	
Крікова Алб Брют, біле сухе	750
Пуркарі Розе Брют, сухе ігристе	750
Крікова Розе Брют, розове ігристе	750
Крікова Лакріма Дульче, біле напівсолодке	750
Коньяк	
Дойна 9*	50/100/500
Білий аїст, 5*	50/100/500
Тирасполь, 15*	50/100/500
Калараш, 7*	50/100/500
Букурія, 10*	50/100/500
Пиво	
«Timisoreana», світле	500
«Burger», світле	500
«Silva», темне	500
Хугарден, біле нефільтроване	500
Варштайнер, світле	500

Стаття

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

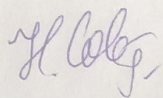
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття **Соболь І.І. «ІННОВАЦІЙНІ
ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА М'ЯСНИХ СТРАВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО
ПРИЗНАЧЕННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННИХ БІЛКОВИХ
КОМПОНЕНТІВ»** (наук. керівник – Марусяк Т. М.) прийнята до друку у
Збірник студентських наукових праць Чернівецького торговельно-економічного
інституту ДТЕУ (Випуск XXXVI) і буде опублікована у грудні 2025 р.

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



Неля САВЕЛЬСВА

01.12.2025

Виробнича програма ресторану «Молдавський двір»

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		49
Аліванка молдавська із сметаною	250	4
Мамалига з бринзою та шкварками	200	7
Риба смажена в соусі муждей	250	7
«Горгорос»	300	7
«Чигирі»	160/100/30	7
«Віцел»	280	7
Десерт «Баба Нягре»	160	5
Котлети «Protein Fusion»	160	5
Холодні страви та закуски		464
Асорті рибне	40/40/40/10/10/30	24
Асорті м'ясне	50/50/50	25
Закуска гайдука	30/30/30/30/10/10	25
«Ресол»	140	20
Салат з курячим філе та дайконом	170	30
Салат «Особливий»	170	35
Салат «Поєніца» із маринованих грибів з болгарським перцем та цибулею	170	35
Салат картопляний з гогошарами	170	35
Салат «Дойна»	170	50
Салат «Літній»	170	40
Ікра з баклажан «La Gura Sobei»	150	30
Перець запечений з овечим сиром	150	40
Яйця фаршировані гусячою печінкою	100	25
Сири «Молдавський двір»	25/25/25/25	25
Сир «Бринза»	100	25
Гарячі закуски		73
Баклажани, фаршировані овочами, м'ясом, грибами та сиром	180	10
Голубці з м'ясом та сметаною	180/30	9
Голубці «Сармале» з бараниною та сметаною	180/30	9
Білі гриби в цибулевому соусі з вином	160	9
Мітітеї з прянощами	140	9
Тушкована печінка із запеченим перцем	180	12
Мамалига із грибами	100/40	5
Мамалига із бринзою	100/40	5
«Скооб»	150	5
Супи		44
Зама із домашньої курочки з локшиною	300	10
Юшка «Regala»	300	10
Борщ із капусти з свининою	300	8
Червоний борщ з костицею	300	8
Чорба із квасолі з яловичиною	300	8
Основні гарячі страви		293

Короп, запечений з овочами	180/100	13
«Пештеку мождей»	180/100	10
Короп тушкований в соусі	180/100	10
Токана рибна з мамалигою та бринзою	180/100/30	15
Курча на ґратарі з овочами	250/100	20
«Костіца»	180/150	15
Брізоль із свинини по-молдавськи	180/100	10
Запечена баранина з рисом та овочами	180/100/40	15
Шніцель баранячий	180/100/40	15
«Кіфтелуце»	180/100	15
Телятина тушкована з чорносливом	180/100	15
Дроб з баранини	160/100/30	15
Рагу із молодого ягня	300	10
Кролик по-молдавськи з морквою та кмином	180/100	10
Рагу із курячих потрухів	300	5
Токана овочева з мамалигою та бринзою	180/100/40	15
«Гівеч»	180	15
Картопля по домашньому	150	15
Запечена картопля з кріпом та часником	150	15
Овочі на ґратарі	150	40
Борошняні кулінарні вироби		98
Плацинда з м'ясом	180	18
Плацинда з грибами	180	15
Плацинда з картоплею, овечею бринзою та шкварками	180	15
Плацинда з овечею бринзою	180	15
Плацинда з капустою	180	20
Плацинда з зеленню та яйцем	180	15
Солодкі страви		98
Плацинда з сиром та родзинками	160	8
Плацинда з вишнею	160	9
Биточки кукурудзяні з м'яким сиром та солодким сметанним соусом	120/40	9
Кисіль із ревеню	150	9
Кисіль з червоного вина із збитими вершками	150	9
Чорнослив фарширований грецьким горіхом	115	9
Ванільно-мигдальний крем	140	17
Морозиво з вершками	100/20	9
Морозиво крем-брюле з фруктами	220	9
Фруктове асорті	220	9
Гарячі напої		146
Чайна карта		
Чай м'ятний	200	16
Чай з шипшини	200	10
Чай малиновий	200	10
Чай з гілок вишні	200	10
Чай з суниці	200	5
Чай чорний	200	5
Чай зелений	200	5
Кавова карта		
Еспресо	40	25

Капучіно	180	15
Кава Латте	220	15
Кава Мокко	200	15
Маракайбо	240	15
Напої власного виробництва		98
Компот із черешень	200	18
Морс полуничний	200	10
Сік-фреш яблучний	300	22
Сік-фреш апельсиновий	300	16
Сік-фреш виноградний	300	16
Сік-фреш томатний	300	16

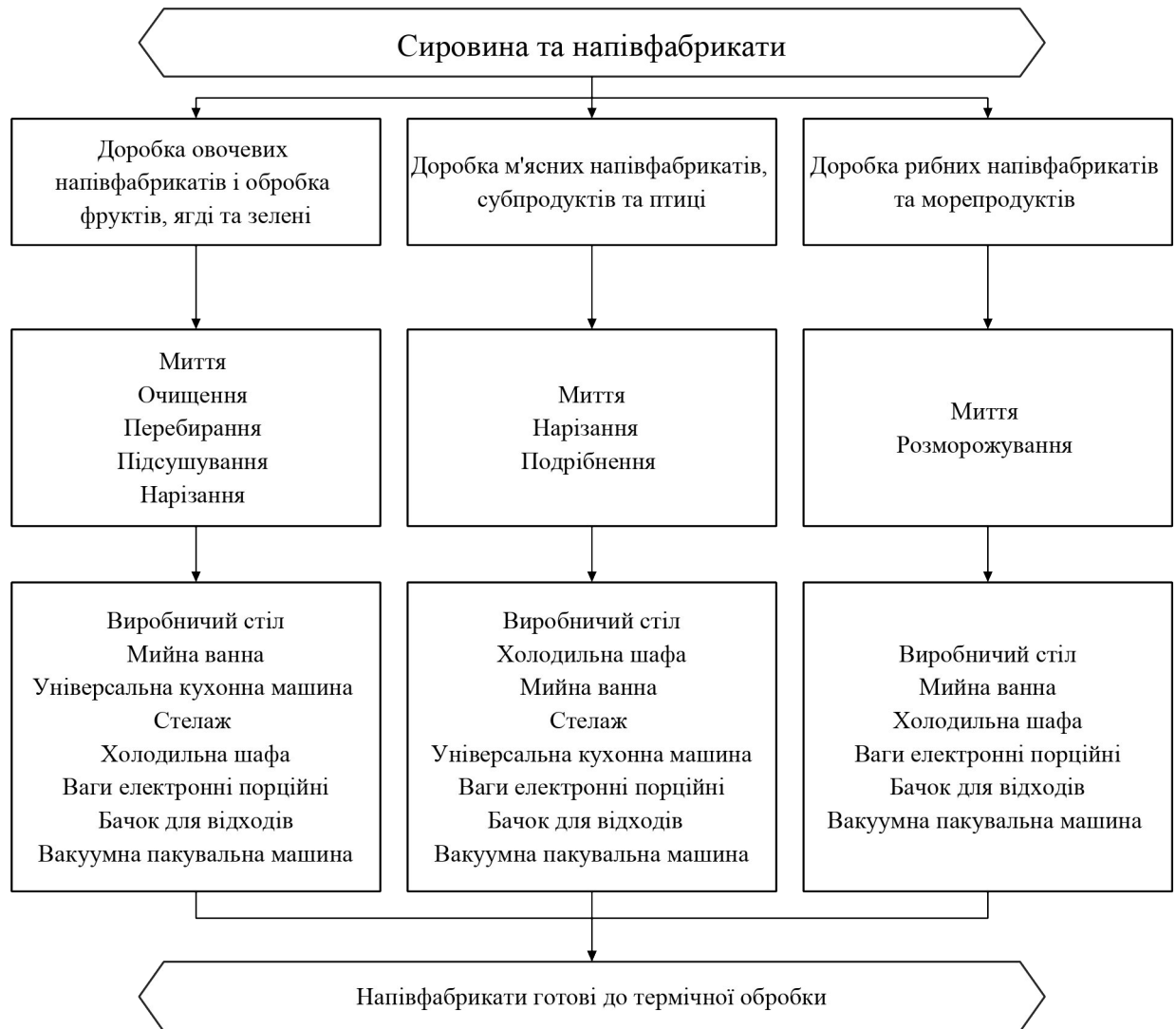
Добова потреба закладу в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами ресторану молдавської кухні «Молдавський двір» на 80 місць

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Ритмічність поставок, діб	Загальна кількість сировини та напівфабрикатів, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Підчеревина	1,65	3	4,95
	М'якоть свиняча	5,6	3	16,8
	Лівер із свинини	1,2	3	3,6
	Теляча грудинка	1,5	3	4,5
	М'ясо кролика	0,64	3	1,92
	Язик яловичий	1,65	3	4,95
	Сало	0,95	3	2,85
	Півень	2	3	6
	Куряче філе	0,67	3	2,01
	Яловича печінка	2,1	3	6,3
	Гусяча печінка	1,4	3	4,2
	Баранина	2,5	3	7,5
	М'якоть яловича	7,1	3	21,3
	Жир яловичий	0,1	3	0,3
	Печінка яловича	1,8	3	5,4
	Курочка домашня	0,95	3	2,85
	Костіца	3,5	3	10,5
	Курча	5,3	3	15,9
	Бараняче сало	0,1	3	0,3
	Молоде ягня	5,7	3	17,1
	Лівер баранячий	2,4	3	7,2
	Баранячий сальник	0,1	3	0,3
	Кролик	1,7	3	5,1
	Субпродукти курячі	1	3	3
Всього		51,61		154,83
Напівфабрикати з риби	Філе судака	3,8	3	11,4
	Креветки	1,35	3	4,05
	Філе сома	0,5	3	1,5
	Філе сьомги	0,45	3	1,35
	Філе коропа	4,5	3	13,5
	Філе хека	3,2	3	9,6
Всього		13,8		41,4
Гастрономія	Сьомга, с/с	0,98	4	3,92
	Масляна, х/к	0,98	4	3,92
	Ікра червона	0,24	4	0,96
	Буженина	1,25	4	5
	Копчене куряче філе	1,25	4	5
	Сальтисон	0,8	4	3,2
Всього		5,5		22
Молоко, молочні і жирові продукти	Овеча бринза	11,24	2	22,48
	Сметана	2,34	2	4,68
	Вершкове масло	1,75	2	3,5
	Кефір	0,1	2	0,2
	Молоко	4,1	2	8,2
	Сир ковбасний	0,6	2	1,2
	Майонез	1,5	2	3
	Коров'яча бринза	0,625	2	1,25
	М'який овечий сир	0,625	2	1,25
	Сир вершковий	0,625	2	1,25
	Вершки	0,1	2	0,2
	Сир м'який	0,8	2	1,6
Всього		24,405		48,81
Яйця, шт		63	7	441
Морозиво		2,4	7	16,8
Напівфабрикати з овочів	Часник	0,73	3	2,19
	Білокачанна капуста	8,95	3	26,85
	Ріпчаста цибуля	9,95	3	29,85
	Картопл я	22,6	3	67,8
	Корінь селери	0,1	3	0,3
	Морква	5,54	3	16,62
	Дайкон	0,75	3	2,25
	Редька	2	3	6
	Болгарський перець	16,86	3	50,58
	Огірки	4,65	3	13,95
	Гогошари	1,95	3	5,85
	Помідори	10,35	3	31,05
	Баклажани	9,35	3	28,05

	Білі гриби	4,95	3	14,85
	Буряк	0,65	3	1,95
	Квасоля	0,15	3	0,45
	Корінь селери	0,3	3	0,9
	Корінь петрушки	0,18	3	0,54
	Цибуля-порей	0,35	3	1,05
	Імбір	0,12	3	0,36
	Цукіні	2,3	3	6,9
	Кабачки	1,45	3	4,35
	Цвітна капуста	0,7	3	2,1
	Стручкова квасоля	0,45	3	1,35
Всього		105,38		316,14
Фрукти та ягоди	Айва	0,15	3	0,45
	Малина	0,95	3	2,85
	Вишня	1,33	3	3,99
	Виноград	9,6	3	28,8
	Апельсин	9,8	3	29,4
	Яблука	11,5	3	34,5
	Полуниця	1,45	3	4,35
	Черешня	1,8	3	5,4
	Лимон	0,15	3	0,45
Всього	Ожина	0,45	3	1,35
Зелень	Кріп	1,55	3	4,65
	Петрушка	1,35	3	4,05
	Зелена цибуля	1,95	3	5,85
	Базилік	0,65	3	1,95
Всього	Стебло ревеню	1	3	3
		6,5		19,5
Бакалійні товари	Пшеничне борошно	6,75	7	47,25
	Кукурудзяна крупа	2,65	7	18,55
	Олія рафінована	0,95	7	6,65
	Капуста квашена	0,4	7	2,8
	Маринований виноград	0,21	7	1,47
	Цукор	1,95	7	13,65
	Панірувальні сухарі	0,1	7	0,7
	Порошок грибів шийтаке	0,056	7	0,392
	Борошно насіння гарбуза	0,104	7	0,728
	Маслини	0,24	7	1,68
	Желатин	0,035	7	0,245
	Оливкова олія	0,15	7	1,05
	Зелений горошок	1,25	7	8,75
	Мариновані гриби	3,2	7	22,4
	Олія домашня	0,25	7	1,75
	Яблучний оцет	0,05	7	0,35
	Томатна паста	0,1	7	0,7
	Кава	0,525	7	3,675
	Чай	0,315	7	2,205
	Рис	0,85	7	5,95
	Оцет винний	0,05	7	0,35
	Чорнослив	1,3	7	9,1
	Родзинки	0,35	7	2,45
	Крохмаль	0,06	7	0,42
	Грецький горіх	0,5	7	3,5
	Цукрова пудра	0,5	7	3,5
	Спеції	0,65	7	4,55
Всього		23,545		164,815
Охолоджувальні напої, л		73,2	5	366
Хлібобулочні та кондитерські вироби, кг		7,32	1	7,32
Вино-горілчані напої, л		36,6	5	183
Пиво, л		73,2	5	366

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів в
ресторані «Молдавський двір»**

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



Технологічні лінії доготівельного цеху ресторану молдавської кухні
«Молдавський двір» на 80 місць

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
ресторану «Молдавський двір» на 80 місць**

Сировина	Кількість за добу, кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка
Підчеревина	1,65	-	1,65	Миття, нарізання
М'якоть свиняча	5,6	-	5,6	Миття, нарізання, подрібнення
Лівер із свинини	1,2	2	1,18	Миття, нарізання, подрібнення
Теляча грудинка	1,5	-	1,5	Миття
М'ясо кролика	0,64	-	0,64	Миття
Язик яловичий	1,65	7	1,53	Миття
Сало	0,95	-	0,95	Миття, нарізання
Півень	2	-	2	Миття, нарізання
Куряче філе	0,67	-	0,67	Миття
Яловича печінка	2,1	1	2,08	Зачищення, миття, нарізання
Гусяча печінка	1,4	-	1,4	Миття
Баранина	2,5	-	2,5	Миття, нарізання
М'якоть яловича	7,1	-	7,1	Миття, нарізання, подрібнення
Жир яловичий	0,1	-	0,1	Миття
Печінка яловича	1,8	1	1,78	Зачищення, миття, нарізання
Курочка домашня	0,95	-	0,95	Миття, нарізання
Костіца	3,5	-	3,5	Миття
Курча	5,3	-	5,3	Миття, нарізання
Бараняче сало	0,1	-	0,1	Миття
Молоде ягня	5,7	-	5,7	Миття, нарізання
Лівер баранячий	2,4	2	2,35	Миття
Баранячий сальник	0,1	-	0,1	Миття
Кролик	1,7	-	1,7	Миття, нарізання
Субпродукти курячі	1	1	0,99	Зачищення, миття
Філе судака	3,8	-	3,8	Миття
Креветки	1,35	10	1,22	Розморожування, миття
Філе сома	0,5	-	0,5	Миття
Філе сьомги	0,45	-	0,45	Миття
Філе коропа	4,5	-	4,5	Миття
Філе хека	3,2	-	3,2	Миття
Часник	0,73	1	0,72	Доочищення, миття
Білокачанна капуста	8,95	7	8,32	Очищення, миття, нарізання
Ріпчаста цибуля	9,95	1	9,85	Доочищення, миття, нарізання
Картопля	22,6	1	22,37	Доочищення, миття, нарізання
Корінь селери	0,1	7	0,09	Очищення, миття
Морква	5,54	1	5,48	Доочищення, миття, нарізання
Дайкон	0,75	2	0,74	Очищення, миття, нарізання
Редька	2	1	1,98	Очищення, миття
Болгарський перець	16,86	7	15,68	Очищення, миття
Огірки	4,65	1	4,60	Очищення, миття
Гогошари	1,95	7	1,81	Очищення, миття
Помідори	10,35	1	10,25	Миття
Баклажани	9,35	1	9,26	Очищення, миття

Білі гриби	4,95	1	4,90	Доочищення, миття
Буряк	0,65	1	0,64	Доочищення, миття, нарізання
Квасоля	0,15	-	0,15	Миття
Корінь селери	0,3	7	0,28	Очищення, миття
Корінь петрушки	0,18	7	0,17	Очищення, миття
Цибуля-порей	0,35	2	0,34	Миття
Імбир	0,12	5	0,11	Очищення, миття
Цукіні	2,3	1	2,28	Очищення, миття
Кабачки	1,45	1	1,44	Очищення, миття
Цвітна капуста	0,7	7	0,65	Очищення, миття
Стручкова квасоля	0,45	1	0,45	Миття
Айва	0,15	5	0,14	Миття, очищення
Малина	0,95	1	0,94	Перебирання, миття
Вишня	1,33	2	1,30	Очищення, миття
Виноград	9,6	2	9,41	Миття
Апельсин	9,8	15	8,33	Миття, очищення
Яблука	11,5	12	10,12	Очищення, миття
Полуниця	1,45	1	1,44	Перебирання, миття
Черешня	1,8	2	1,76	Очищення, миття
Лимон	0,15	1	0,15	Миття
Ожина	0,45	1	0,45	Перебирання, миття
Кріп	1,55	15	1,32	Перебирання, миття, просушування
Петрушка	1,35	15	1,15	Перебирання, миття, просушування
Зелена цибуля	1,95	15	1,66	Перебирання, миття, просушування
Базилік	0,65	15	0,55	Перебирання, миття, просушування
Стебло ревеню	1	7	0,93	Миття, очищення

Чисельність виробничих працівників ресторану «Молдавський двір» на 80 місць

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Аліванка молдавська із сметаною	4	2,3	0,028
Мамалига з бринзою та шкварками	7	2,3	0,049
Риба смажена в соусі муждей	7	3,0	0,064
«Горгорос»	7	2,6	0,055
«Чигирі»	7	2,7	0,058
«Віцел»	7	2,5	0,053
Десерт «Баба Нягре»	5	2,2	0,034
Котлети «Protein Fusion»	5	3,3	0,050
Асорті рибне	24	1,3	0,095
Асорті м'ясне	25	1,3	0,099
Закуска гайдука	25	1,1	0,084
«Ресол»	20	1,3	0,079
Салат з курячим філе та дайконом	30	3,1	0,283
Салат «Особливий»	35	3,1	0,330
Салат «Поєніца» із маринованих грибів з болгарським перцем та цибулею	35	3,0	0,320
Салат картопляний з гогошарами	35	2,9	0,309
Салат «Дойна»	50	2,8	0,426
Салат «Літній»	40	2,8	0,341
Ікра з баклажан «La Gura Sobei»	30	2,8	0,256
Перець запечений з овечим сиром	40	2,8	0,341
Яйця фаршировані гусячою печінкою	25	1,9	0,145
Сири «Молдова»	25	0,4	0,030
Сир «Бринза»	25	0,4	0,030
Баклажани, фаршировані овочами, м'ясом, грибами та сиром	10	2,9	0,088
Голубці з м'ясом та сметаною	9	2,9	0,079
Голубці «Сармале» з бараниною та сметаною	9	3,4	0,093
Білі гриби в цибулевому соусі з вином	9	2,8	0,077
Мітітеї з прянощами	9	2,6	0,071
Тушкована печінка із запеченим перцем	12	2,7	0,099
Мамалига із грибами	5	2,3	0,035
Мамалига із бринзою	5	2,3	0,035
«Скооб»	5	2,4	0,037
Зама із домашньої курочки з локшиною	10	3,0	0,091
Юшка «Regala»	10	3,1	0,094
Борщ із капусти з свининою	8	3,6	0,088
Червоний борщ з костигею	8	3,6	0,088
Чорба із квасолі з яловичиною	8	3,4	0,083
Короп, запечений з овочами	13	3,2	0,127
«Пештеку мождей»	10	3,3	0,101
Короп тушкований в соусі	10	3,3	0,101
Токана рибна з мамалигою та бринзою	15	3,2	0,146
Курча на гратарі з овочами	20	3,4	0,207
«Костіца»	15	2,9	0,132
Брізоль із свинини по-молдавськи	10	3,0	0,091
Запечена баранина з рисом та овочами	15	3,3	0,151
Шніцель баранячий	15	3,1	0,142
«Кіфтелуце»	15	2,9	0,132
Телятина тушкована з чорносливом	15	2,9	0,132
Дроб з баранини	15	3,2	0,146
Рагу із молодого ягня	10	3,3	0,101
Кролик по-молдавськи з морквою та кмином	10	3,3	0,101

Рагу із курячих потрухів	5	3,2	0,049
Токана овочева з мамалигою та бринзою	15	3,1	0,142
«Гівеч»	15	2,9	0,132
Картопля по домашньому	15	1,4	0,064
Запечена картопля з кріпом та часником	15	1,3	0,059
Овочі на гратарі	40	1,4	0,171
Плацинда з м'ясом	18	3,5	0,192
Плацинда з грибами	15	3,5	0,160
Плацинда з картоплею, овечею бринзою та шкварками	15	3,5	0,160
Плацинда з овечею бринзою	15	3,5	0,160
Плацинда з капустою	20	3,5	0,213
Плацинда з зеленню та яйцем	15	3,5	0,160
Плацинда з сиром та родзинками	8	3,5	0,085
Плацинда з вишнею	9	3,5	0,096
Биточки кукурудзяні з м'яким сиром та солодким сметанним соусом	9	2,3	0,063
Кисіль із ревеню	9	1,8	0,049
Кисіль з червоного вина із збитими вершками	9	1,8	0,049
Чорнослив фарширований грецьким горіхом	9	1,5	0,041
Ванільно-мигдальний крем	17	1,7	0,088
Морозиво з вершками	9	1,1	0,030
Морозиво крем-брюле з фруктами	9	1,1	0,030
Фруктове асорті	9	1,2	0,033
Компот із черешень	18	1,0	0,055
Морс полуничний	10	1,0	0,030
Сік-фреш яблучний	22	0,7	0,047
Сік-фреш апельсиновий	16	0,7	0,034
Сік-фреш виноградний	16	0,7	0,034
Сік-фреш томатний	16	0,7	0,034
Разом			8,890



Схема організації виробничого процесу гарячого цеху
ресторану «Молдавський двір» на 80 місць

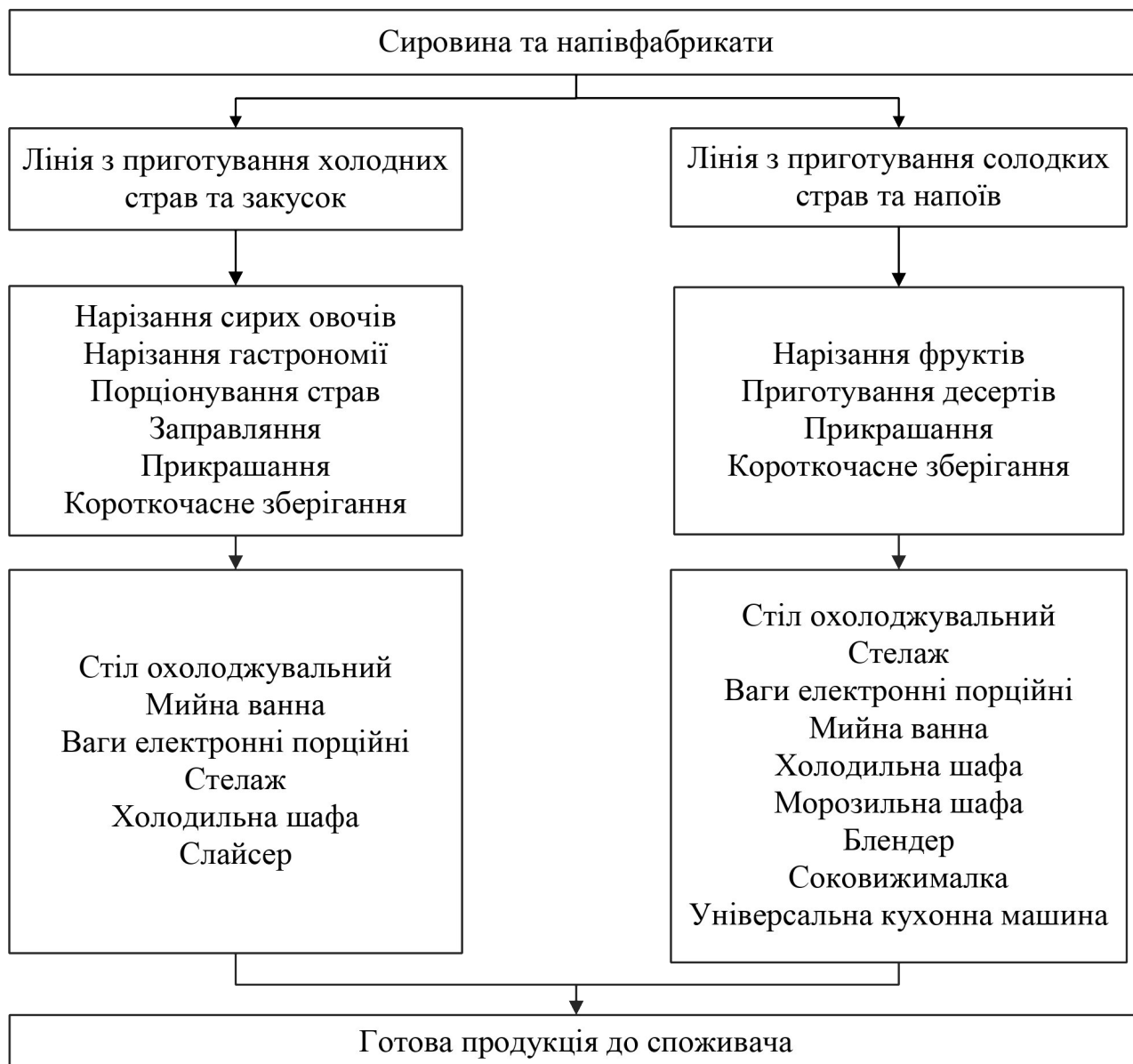


Схема організації технологічних процесів холодного цеху
ресторану «Молдавський двір» на 80 місць

**Виробнича програма гарячого та холодного цехів
ресторану «Молдавський двір» на 80 місць**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
Аліванка молдавська із сметаною	250	4
Мамалига з бринзою та шкварками	200	7
Риба смажена в соусі муждей	250	7
«Горгорос»	300	7
«Чигирі»	160/100/30	7
«Віцел»	280	7
Котлети «Protein Fusion»	160	5
Баклажани, фаршировані овочами, м'ясом, грибами та сиром	180	10
Голубці з м'ясом та сметаною	180/30	9
Голубці «Сармале» з бараниною та сметаною	180/30	9
Білі гриби в цибулевому соусі з вином	160	9
Мітітеї з прянощами	140	9
Тушкована печінка із запеченим перцем	180	12
Мамалига із грибами	100/40	5
Мамалига із бринзою	100/40	5
«Скооб»	150	5
Зама із домашньої курочки з локшиною	300	10
Юшка «Regala»	300	10
Борщ із капусти з свининою	300	8
Червоний борщ з коштицею	300	8
Чорба із квасолі з яловичиною	300	8
Короп, запечений з овочами	180/100	13
«Пештеку мождей»	180/100	10
Короп тушкований в соусі	180/100	10
Токана рибна з мамалигою та бринзою	180/100/30	15
Курча на гратарі з овочами	250/100	20
«Костіца»	180/150	15
Брізоль із свинини по-молдавськи	180/100	10
Запечена баранина з рисом та овочами	180/100/40	15
Шніцель баранячий	180/100/40	15
«Кіфтелуце»	180/100	15
Телятина тушкована з чорносливом	180/100	15
Дроб з баранини	160/100/30	15
Рагу із молодого ягня	300	10
Кролик по-молдавськи з морквою та кмином	180/100	10
Рагу із курячих потрухів	300	5
Токана овочева з мамалигою та бринзою	180/100/40	15
«Гівеч»	180	15
Картопля по домашньому	150	15
Запечена картопля з кріпом та часником	150	15
Овочі на гратарі	150	40
Плацинда з м'ясом	180	18
Плацинда з грибами	180	15

Плацинда з картоплею, овечою бринзою та шкварками	180	15
Плацинда з овечою бринзою	180	15
Плацинда з капустою	180	20
Плацинда з зеленню та яйцем	180	15
Плацинда з сиром та родзинками	160	8
Плацинда з вишнею	160	9
Биточки кукурудзяні з м'яким сиром та солодким сметанним соусом	120/40	9
Кисіль із ревеню	150	9
Кисіль з червоного вина із збитими вершками	150	9
Холодний цех		
Десерт «Баба Нягре»	160	5
Асорті рибне	40/40/40/10/10/30	24
Асорті м'ясне	50/50/50	25
Закуска гайдука	30/30/30/30/10/10	25
«Ресол»	140	20
Салат з курячим філе та дайконом	170	30
Салат «Особливий»	170	35
Салат «Поєніца» із маринованих грибів з болгарським перцем та цибулею	170	35
Салат картопляний з гогошарами	170	35
Салат «Дойна»	170	50
Салат «Літній»	170	40
Ікра з баклажан «La Gura Sobei»	150	30
Перець запечений з овечим сиром	150	40
Яйця фаршировані гусячою печінкою	100	25
Сири «Молдова»	25/25/25/25	25
Сир «Бринза»	100	25
Чорнослив фарширований грецьким горіхом	115	9
Ванільно-мигдальний крем	140	17
Морозиво з вершками	100/20	9
Морозиво крем-брюле з фруктами	220	9
Фруктове асорті	220	9
Компот із черешень	200	18
Морс полуничний	200	10
Сік-фреш яблучний	300	22
Сік-фреш апельсиновий	300	16
Сік-фреш виноградний	300	16
Сік-фреш томатний	300	16

**Графік реалізації продукції за години максимального завантаження
ресторану «Молдовський двір» на 80 місць**

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 244	11-12	12-13	19-21
Кількість споживачів у години роботи		48	29	26
Коефіцієнт перерахунку		0,19	0,11	0,1
Аліванка молдавська із сметаною	4	1	0	0
Мамалига з бринзою та шкварками	7	1	1	1
Риба смажена в соусі муждей	7	1	1	1
«Горгорос»	7	1	1	1
«Чигирі»	7	1	1	1
«Віцел»	7	1	1	1
Десерт «Баба Нягре»	5	1	1	1
Котлети «Protein Fusion»	5	1	1	1
Асорті рибне	24	5	3	2
Асорті м'ясне	25	5	3	3
Закуска гайдука	25	5	3	3
«Ресол»	20	4	2	2
Салат з курячим філе та дайконом	30	6	3	3
Салат «Особливий»	35	7	4	4
Салат «Поєніца» із маринованих грибів з болгарським перцем та цибулею	35	7	4	4
Салат картопляний з гогошарами	35	7	4	4
Салат «Дойна»	50	10	6	5
Салат «Літній»	40	8	4	4
Ікра з баклажан «La Gura Sobei»	30	6	3	3
Перець запечений з овечим сиром	40	8	4	4
Яйця фаршировані гусячою печінкою	25	5	3	3
Сири «Молдова»	25	5	3	3
Сир «Бринза»	25	5	3	3
Баклажани, фаршировані овочами, м'ясом, грибами та сиром	10	2	1	1
Голубці з м'ясом та сметаною	9	2	1	1
Голубці «Сармале» з бараниною та сметаною	9	2	1	1
Білі гриби в цибулевому соусі з вином	9	2	1	1
Мітітеї з прянощами	9	2	1	1
Тушкована печінка із запеченим перцем	12	2	1	1
Мамалига із грибами	5	1	1	1
Мамалига із бринзою	5	1	1	1
«Скооб»	5	1	1	1
Зама із домашньої курочки з локшиною	10	2	1	1
Юшка «Regala»	10	2	1	1
Борщ із капусти з свининою	8	2	1	1
Червоний борщ з костицею	8	2	1	1
Чорба із квасолі з яловичиною	8	2	1	1
Короп, запечений з овочами	13	2	1	1
«Пештеку муждей»	10	2	1	1
Короп тушкований в соусі	10	2	1	1
Токана рибна з мамалигою та бринзою	15	3	2	2
Курча на ґратарі з овочами	20	4	2	2
«Костіца»	15	3	2	2
Брізоль із свинини по-молдавськи	10	2	1	1
Запечена баранина з рисом та овочами	15	3	2	2
Шніцель баранячий	15	3	2	2
«Кіфтелуце»	15	3	2	2
Телятина тушкована з чорносливом	15	3	2	2

Дроб з баранини	15	3	2	2
Рагу із молодого ягня	10	2	1	1
Кролик по-молдавськи з морквою та кмином	10	2	1	1
Рагу із курячих потрухів	5	1	1	1
Токана овочева з мамалигою та бринзою	15	3	2	2
«Гівеч»	15	3	2	2
Картопля по домашньому	15	3	2	2
Запечена картопля з кріпом та часником	15	3	2	2
Овочі на гратарі	40	8	4	4
Плацинда з м'ясом	18	3	2	2
Плацинда з грибами	15	3	2	2
Плацинда з картоплею, овечею бринзою та шкварками	15	3	2	2
Плацинда з овечею бринзою	15	3	2	2
Плацинда з капустою	20	4	2	2
Плацинда з зеленню та яйцем	15	3	2	2
Плацинда з сиром та родзинками	8	2	1	1
Плацинда з вишнею	9	2	1	1
Биточки кукурудзяні з м'яким сиром та солодким сметаним соусом	9	2	1	1
Кисіль із ревеню	9	2	1	1
Кисіль з червоного вина із збитими вершками	9	2	1	1
Чорнослив фарширований грецьким горіхом	9	2	1	1
Ванільно-мигдальний крем	17	3	2	2
Морозиво з вершками	9	2	1	1
Морозиво крем-брюле з фруктами	9	2	1	1
Фруктове асорті	9	2	1	1
Компот із черешень	18	3	2	2
Морс полуничний	10	2	1	1
Сік-фреш яблучний	22	4	2	2
Сік-фреш апельсиновий	16	3	2	2
Сік-фреш виноградний	16	3	2	2
Сік-фреш томатний	16	3	2	2

**Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної в
ресторані «Молдавський двір» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина посудомийна	Apach AC800	1	706	800	0,56
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	DSTO, Техно 3	1	600	600	0,36
Ванна мийна	DSTO, Техно 3	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	DSTO, У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	DSTO, Техно 3	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	DSTO, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	DSTO, Б-21	1	Æ	450	–
Стелаж	DSTO, Техно 2	2	1200	600	1,44
Шафа для посуду	DSTO, Техно 2	2	2000	600	1,2
Площа устаткування, м²					6,36
Площа мийної столового посуду та сервізної, м²					21,0

**Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду
в ресторані «Молдавський двір» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна двосекційна	DSTO, Техно 3	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	DSTO, Техно 2	2	1200	600	1,44
Підтоварник	DSTO, Техно 1	1	1000	800	0,8
Раковина для миття рук	DSTO, PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	DSTO, Б-21	1	Æ	450	—
Площа устаткування, м²					3,15
Площа мийної кухонного посуду, м²					11,0

Устаткування барної зони в ресторані «Молдавський двір» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	Nuova Simonelli APPIA II 3Gr V	1	1100	545	-----
Електро чайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	1	355	545	-----
Кавомолка	CEADO E6XM	1	220	360	-----
Льодогенератор	Apach ACB3010W	1	395	495	-----
Льодоподрібнювач	HURAKAN HKN-IMF35	1	300	650	-----
Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	Cavanova CV100T	2	580	1140	1,32
Холодильна шафа для кондитерських виробів	Silver VE 35TN	1	665	655	0,43
Сокоохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	1	500	386	-
Ванна барна	DSTO, Техно 3	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	DSTO, PM-400/350	1	400	350	-----
Барний комбайн	CEADO G110	1	530	330	-----
Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350	-----
Блендер	CEADO B98	1	200	200	-----
Бачок для відходів	DSTO, Б-21	1	Æ	450	-----
Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	1	7000	500	3,5
Площа, яку займає устаткування, м ²					6,83
Площа барної зони, м ²					23,0

Витрати електроенергії технологічним устаткуванням

Витрати електроенергії на технологічні потреби розраховані за укрупненими показниками. Витрати електроенергії для ресторану «Молдавський двір» на 80 місць розраховані за укрупненими показниками.

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

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

N_1 – кількість місць у закладі ресторанного господарства;

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

N_2 – кількість місць на автостоянці;

T – кількість робочих днів ресторану на рік, діб;

$$P_{жН} = (1,03 * 80 + 10 * 0,05) * 350 = 29015 \text{ кВт}$$

1. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, $G_{кал}$., проведено за формулою:

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

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

V_0 – будівельний об'єм будівлі, $2308,5 \text{ м}^3$, визначений за формулою 3:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 2308,5 \times 4560 \times 16,5 \times 1,28 = 78,37 \text{ Гкал}$$

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

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

h_1 – висота поверху будівлі, $3,3 \text{ м}$;

h_2 – висота покрівлі, $0,75 \text{ м}$;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$V_0 = 570 \times (3,3 + 0,75) = 2308,5 \text{ м}^3 \quad (4)$$

2. Витрати тепла на вентиляцію, $G_{кал}$, розраховали за формулою:

$$Q_v = q_v * V * T_0 * Dt, \quad (5)$$

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

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

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$Q_v = 6,9819 \times 10^{-7} \times 4560 \times 4719 * 16,5 = 247,89 \text{ Гкал}$$

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

для виробничих приміщень – $V_n = S V_{np} * 2$;

для зал $-V_n = S V_{np} * 4$, (6)

де V_{np} – будівельний об'єм приміщень, м^3 .

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

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 «Молдавський двір» на 80 місць припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в таблиці Н1.

Таблиця Н1

**Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи ресторану
«Молдавський двір» на 80 місць**

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
Аванзала	15	3,3	49,5	198	99
Вестибюль	32	3,3	105,6	422,4	211,2
Торговельна зала	201	3,3	663,3	2653,2	1326,6
Приміщення офіціантів та адміністратора	10	3,3	33	132	66
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 та кабінет директора	20	3,3	66	264	132
Приміщення персоналу	10	3,3	33	132	66
Доготівельний цех	21	3,3	69,3	138,6	415,8
Гарячий цех	27	3,3	89,1	178,2	534,6
Холодний цех	21	3,3	69,3	138,6	415,8
Мийна столового посуду та сервізна	21	3,3	69,3	138,6	415,8
Мийна кухонного посуду	11	3,3	36,3	72,6	217,8
Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8	3,3	26,4	----	158,4
Санвузли для персоналу	4	3,3	13,2	----	79,2
Гардероб для персоналу чоловічий	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Гардероб для персоналу жіночий	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Разом				4719	4494,6

5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

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

де B – загальні витрати води, m^3 .

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

U – кількість місць у ресторані.

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

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води:

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

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

$$B_{г.в.} = (80 \times 4) / 1000 \times 350 = 112,0 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, m^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, m^3 ($B_k = 1.08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_d – площа ділянки під будівництво, m^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, m^2 .

$$B_n = 1,08 \times 570 \times 2 \times 187 / 710 = 324,27 \text{ м}^3$$

$$B_{заг} = (80 \times 12) / 1000 \times 350 + 324,27 = 660,27 \text{ м}^3$$

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

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

$$B_{стічн.} = 660,27 \times 0,85 = 561,22 \text{ м}^3$$

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



Організаційна структура управління ТОВ «Молдавський двір»

Додаток Р

**Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Молдавський двір»
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				
Мамалига з бринзою та шкварками	45	34,5	1552,5	
Риба смажена в соусі муждей	85	33,3	2830,5	
«Горгорос»	80	32,2	2576	
		100	6959	69,59
Холодні страви та закуски				
Асорті рибне	135	35,4	4779	
Салат «Дойна»	95	30,4	2888	
Сири «Молдова»	90	34,2	3078	
		100	10745	107,45
Гарячі закуски				
Голубці «Сармале» з бараниною та сметаною	65	33,4	2171	
Білі гриби в цибулевому соусі з вином	60	32,4	1944	
Мітітеї з прянощами	60	34,2	2052	
		100	6167	61,67
Супи				
Зама із домашньої курочки з локшиною	46	34,5	1587	
Юшка «Regala»	50	30,8	1540	
Борщ із капусти з свининою	55	33,7	1853,5	
		100	4980,5	49,81
Основні гарячі страви				
Токана рибна з мамалигою та бринзою	145	36,7	5321,5	
Кролик по-молдавськи з морквою та кмином	150	23,5	3525	
Запечена картопля	35	39,8	1393	
		100	10239,5	102,395
Борошняні кулінарні вироби				
Плацинда з м'ясом	46	30,5	1403	
Плацинда з грибами	43	34,5	1483,5	
Плацинда з картоплею, овечою бринзою та шкварками	35	35	1225	
		100	4111,5	41,12
Солодкі страви				
Плацинда з вишнею	37	32,5	1202,5	
Биточки кукурудзяні з м'яким сиром та солодким сметанним соусом	36	32,5	1170	
Морозиво	24	35	840	
		100	3212,5	32,125
Гарячі напої				
Чай з шипшини	16	30,1	481,6	
Маракайбо	35	29,9	1046,5	
Еспресо	23	40	920	
		100	2448,1	24,481
Напої власного виробництва				
Компот із черешень	13	33,2	431,6	
Морс полуничний	15	35,2	528	
Сік-фреш яблучний	38	30,6	1162,8	
		100	2122,4	21,22
Охолоджувальні напої				
Вода мінеральна «AkuaLife»	30	40,2	1206	
Вода мінеральна «Gura Cainarukui»	28	35,2	985,6	
Вода мінеральна «Resan»	26	24,8	644,8	
		100	2836,4	28,36

Хлібобулочні та кондитерські вироби				
Пиріг з лісовими ягодами	35	33,2	1162	
Роглики пісочні з горіхами	30	40,2	1206	
Печиво «Гогош»	27	25,6	691,2	
		100	3059,2	30,592
Пиво				
«Burger», світле	43	32,1	1380,3	
«Silva», темне	45	34	1530	
Хугарден, біле нефільтроване	60	33,9	2034	
		100	4944,3	49,44
Вино-горілчані напої				
Горілка	22	44,2	972,4	
Вино	50	30,8	1540	
Коньяк	60	25,2	1512	
		100	4024,4	40,24

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Молдавський двір»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Питома вага, %	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис. грн.
1. Будівлі, споруди	15396,94	78,5	20	769,85
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2022,20	10,31		2022,20
2.1. Холодильне обладнання	196,14	1	5	39,23
2.2. Механічне обладнання	564,88	2,88	5	112,98
2.3. Теплове обладнання	708,06	3,61	5	141,61
2.4. Торговельне обладнання	323,63	1,65	5	64,73
2.5. Вимірювальні прилади	229,48	1,17	2	114,74
3. Меблі, інше офісне обладнання	225,56	1,15	4	56,39
4. Автотранспорт	755,14	3,85	5	151,03
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	317,75	1,62	2	158,87
6. Телефони	13,73	0,07	2	6,86
7. Інструменти, прилади, інвентар	19,61	0,1	4	4,90
8. Багаторічні насадження	39,23	0,2	10	3,92
9. Інші основні засоби	235,37	1,2	12	19,61
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	196,14	1	-	196,14
11. Тимчасові споруди	98,07	0,5	5	19,61
12. Інвентарна тара	196,14	1	6	32,69
13. Предмети прокату	98,07	0,5	5	19,61
Всього	19613,94	100		1912,78

Планування фонду заробітної плати
ТОВ «Молдавський двір» 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	42000	572000	52000		40258,06		664,26
Директор	1	20000	220000	20000		15483,87		255,48
Бухгалтер	1	12000	132000	12000		9290,32		153,29
Адміністратор зали	33	54500	3080000	280000		216774,19	459360	4036,13
Виробничий персонал, всього	1	15000	165000	15000		11612,90		191,61
Завідуючий виробництвом	6	11000	726000	66000	87120	51096,77	174240	1104,46
Кухар V р.	12	9000	1188000	108000	142560	83612,90	285120	1807,29
Кухар IV р.	10	6500	715000	65000	85800	50322,58		916,12
Офіціанти	2	6500	143000	13000	17160	10064,52		183,22
Бармен	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Касир	2	7000	154000	14000		10838,71		178,84
Допоміжний персонал, всього	9	30500	599500	54500	31680	42193,548		727,87
Мийник посуду	2	6000	132000	12000	15840	9290,32		169,13
Прибиральник	2	6000	132000	12000	15840	9290,32		169,13
Охоронець	2	6000	132000	12000		9290,32		153,29
Гардеробник	2	6000	132000	12000		9290,32		153,29
Комірник	1	6500	71500	6500		5032,26		83,03
Разом по закладу	46	127000	4251500	386500	31680	299225,81	459360	5428,27

Планування преміального фонду ТОВ «Молдавський двір» 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	572	20	114,4
Виробничий персонал	3080	15	462
Допоміжний персонал	599,5	10	59,95
Разом	4251,5		636,35

План з праці ТОВ «Молдавський двір» на 2026 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	46	46
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	33	33
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	386,5	4638
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	52	624
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	280	3360
Допоміжний персонал	тис.грн.	54,5	654
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	71,84	790,27
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	3,66	40,26
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	61,47	676,13
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,72	73,87
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	57,85	636,35
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	10,4	114,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	42	462
Допоміжний персонал	тис.грн.	5,45	59,95
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	505,38	6064,62
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	64,89	778,66
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	374,84	4498,13
Допоміжний персонал	тис.грн.	65,65	787,82
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	10,99	131,84
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	16,22	194,66
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	11,36	136,31
Допоміжний персонал	тис.грн.	7,29	87,54

*Планування операційних витрат проектного закладу ресторанного господарства за
калькуляційними статтями*

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів розрахована у на основі торговельної націнки у розмірі 200%, товарообігу підприємства і становитиме **15215,22** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять **6064,62** 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 – **1334,21** 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 **1912,78** 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 «Молдавський двір» на 2026 рік**

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, 1грн..	Поточні витрати за рік, тис. грн..
1. Витрати електроенергії, кВт	29015	4,8	139,3
2. Витрати на опалення, гКал	326,26	1185,12	386,65
3. Витрати води, м ³			
- холодна	660,27	17,04	11,25
Всього			537,2

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 456,45 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **908,57** тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю.

За діючим законодавством керівництво проектного закладу зобов'язане забезпечити робітників санітарним та спеціальним одягом. Спеціальний одяг забезпечує захист робітників від негативного впливу зовнішнього середовища (волога, низька температура, тощо). Санітарний одяг застосовується для попередження потрапляння на страви та товари бруду та пилу. Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в табл. X2.

Таблиця X2

**Розрахунок суми зносу спеціального одягу
ТОВ «Молдавський двір» 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	1300	5,2
Оперативно - виробничий персонал	33	1	1000	33
Допоміжний персонал	9	1	600	5,4
Разом	46	*		38,25

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 130 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **168,25** 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 – 1369,36 тис. грн.; акциз на продаж вино-голічаних напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **1377,36** тис. грн.

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

$$45645,66 \times 0,05 / 100 = 22,82 \text{ тис. грн.}$$

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 4,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **48** 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.

$$45645,66 \times 7 / 100 = 3195,19 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю можуть з'явитися лише у закладів, які прогнозують залучення кредитних ресурсів як плата за кредит. При проектуванні ресторану використання кредиту не планується.

Планування основних результатів діяльності ТОВ «Молдавський двір» на 2026-2030 рр.

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

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \times I}{100}, \quad (3.6)$$

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* підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності ЗРГ, який досягає середньогалузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообороту на усі чотири роки закладається у обсязі 14% річних. Для розрахунків використовують наступну формулу:

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

Де – $П$ – чистий прибуток, тис.грн.

P – рентабельність реалізації продукції, %

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

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймемо (умовно) як постійну величину, яка дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту.

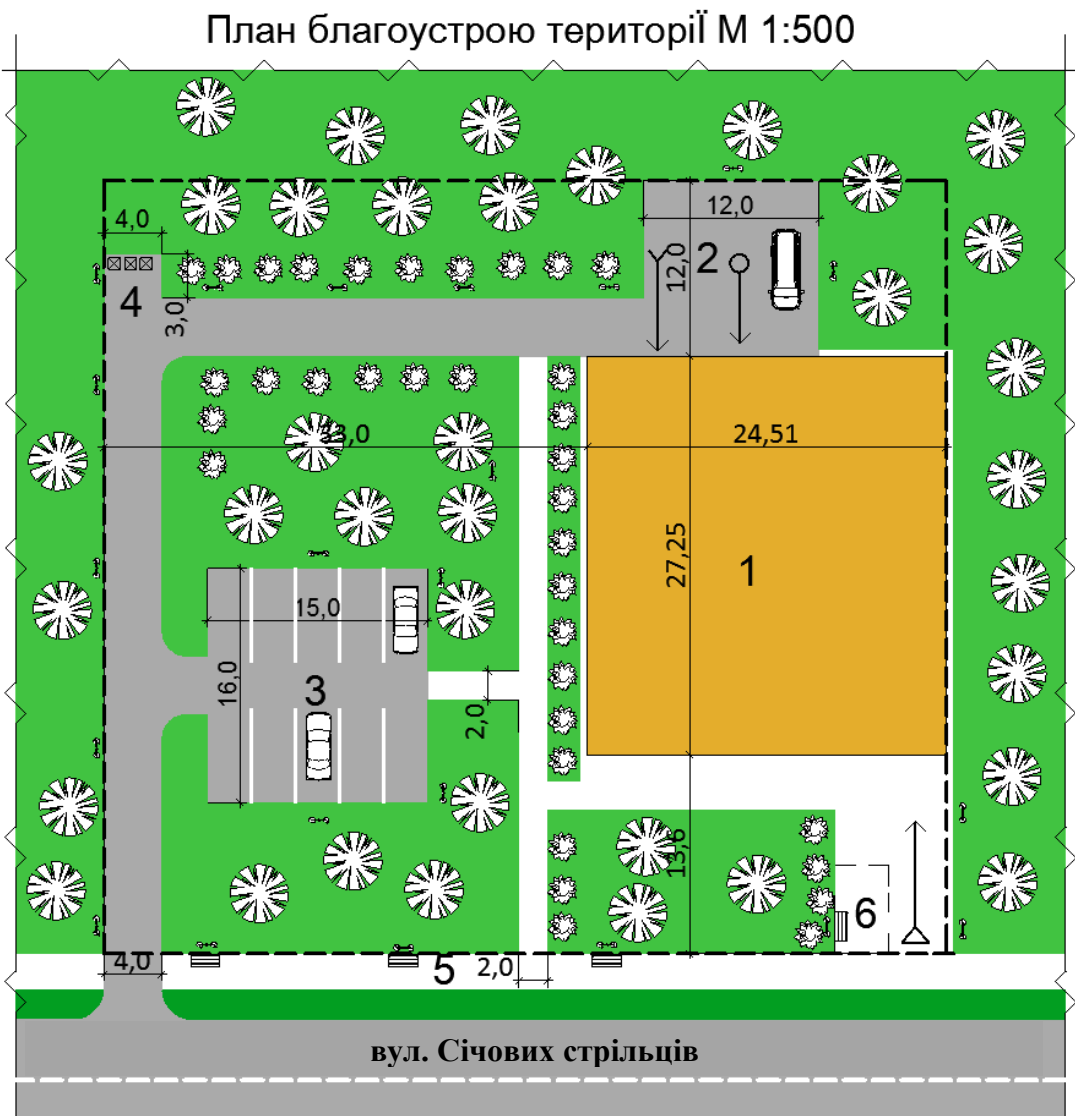
Планові показники діяльності ТОВ «Молдавський двір» на перші п'ять років надано в таблиці Ц1.

Таблиця Ц1

Планування основних результатів діяльності ТОВ «Молдавський двір» на 2026-2030 рр.

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2026	45645,66	-	6388,64	14,00	1912,78
2027	47471,49	4	6644,19	14,00	1912,78
2028	50319,78	6	7042,84	14,00	1912,78
2029	54345,36	8	7606,27	14,00	1912,78
2030	59779,89	10	8366,90	14,00	1912,78
Разом	257562,17		36048,84		9563,92

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ



Умовні позначки

- Заклад що проектується
- Газон
- Кущі
- Дерева листяні
- Завантажувальна
- Вхід працівників
- Вхід відвідувачів
- Лавка
- Сміттєзбірник
- Ліхтар
- Межа ділянки
- Автомобільна дорога
- Тротуар

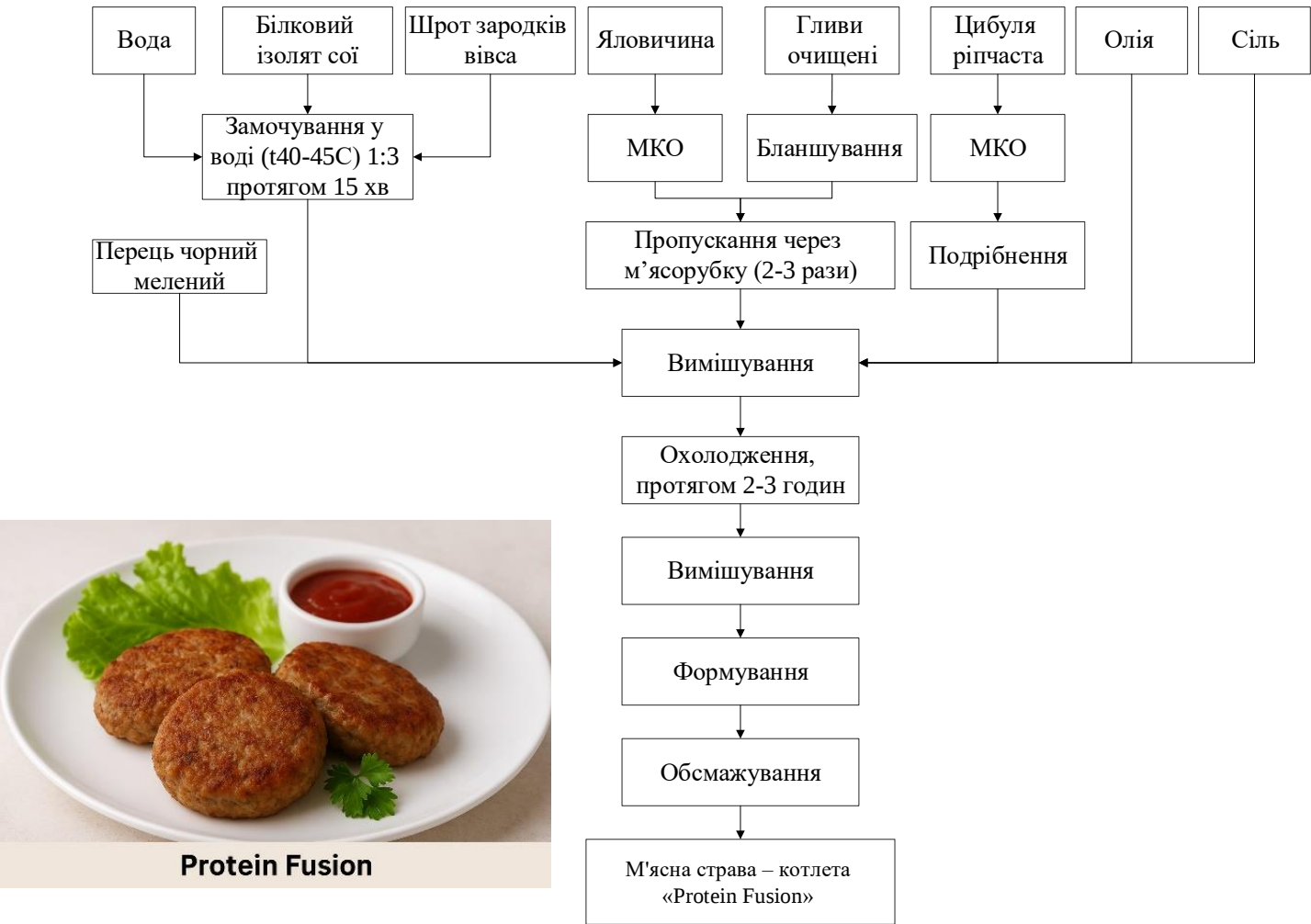
Схема проїзду М 1:2000



Експлікація будівель та споруд на плані благоустрою

Нер/п	Найменування	Примітка
1	Ресторану молдавської кухні	80 місць
2	Розворотний майданчик	144 м ²
3	Автомобільна стоянка	На 10 місць
4	Майданчик сміттєзбірників	12 м ²
5	Доріжка для прогулянок	Асфальтна
6	Зона відпочинку для відвідувачів	28 м ²

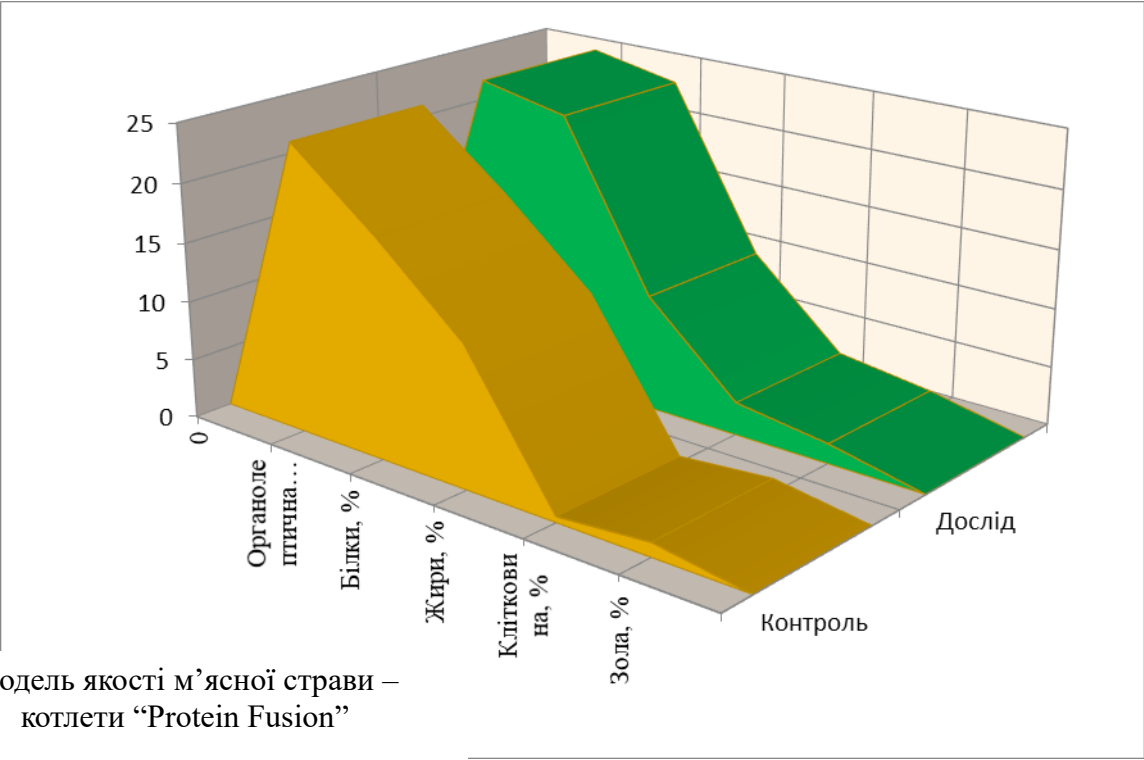
ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-20 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри	Паламарек К.В.				
Керівник	Марусяк Т.М.				
Розробив	Соболь І.І.				
Ресторан на 80 місць				Стадія	Аркуші
План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ				ДП	1
				Аркуші	4
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу					



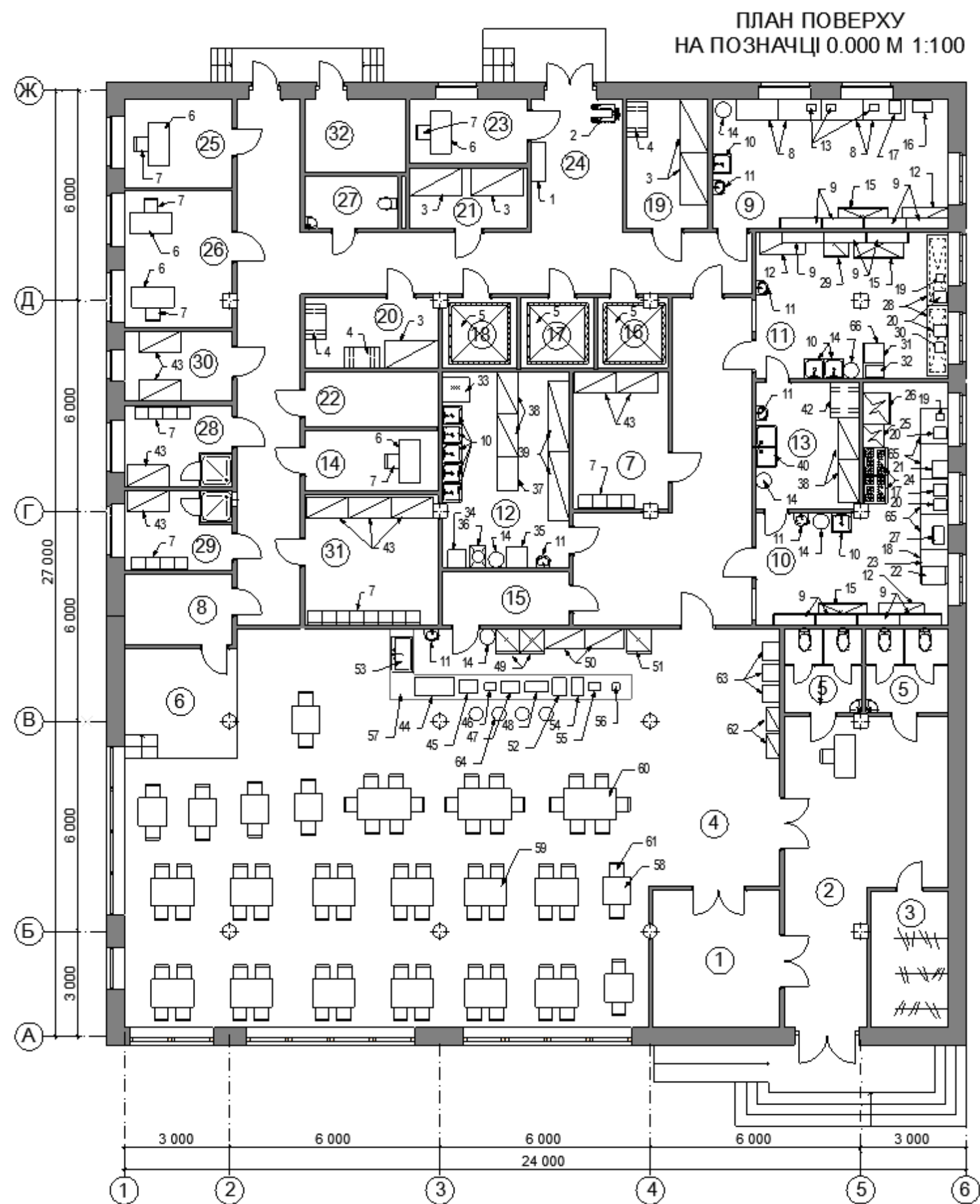
Технологічна схема приготування м'ясної страви – котлети “Protein Fusion” та загальний вигляд страви

Комплексний показник якості м'ясної страви – котлети “Protein Fusion”			
Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості	0,2	24,3	25,0
Білки, %	0,2	18,5	23,5
Жири, %	0,2	12	9,8
Клітковина, %	0,2	0,5	2,8
Зольність, %	0,1	1,2	1,7
Волога, %	0,1	74,0	75,3
Разом	1,0		

Найменування сировини	Кількість, % від загальної маси				Призначення / технологічна доцільність
	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3	
Яловичина нежирна	75,0	64	55	40,0	Джерело повноцінного тваринного білка
Білковий ізолят сої	-	5	10	15,0	Підвищення білкової цінності, водоутримання
Шрот зародків вівса	-	3	5	10,0	Поліпшення структури, додаткові амінокислоти
Гливи	-	3	5	10,0	Джерело клітковини, антиоксидантів, уамі-смак
Цибуля ріпчаста	8,5	8,5	8,5	8,5	Аромат, поліпшення соковитості
Вода / бульйон	10,0	10	10	10,0	Формування текстури, вологоутримання
Олія рослинна	5,0	5	5	5,0	Поліпшення смаку, енергетична цінність
Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,5	0,5	Формування смако-ароматичного профілю
Сіль кухонна	1,0	1,0	1,0	1,0	Підсилювач смаку, стабілізація структури
Вихід	100	100	100	100	



ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-20 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри				Паламарек К.В.	
Керівник				Марусяк Т.М.	
Розробив				Соболь І.І.	
Ресторан на 80 місць				ДП	2
Графічні матеріали з впровадження інноваційних технологій				Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу	



Аркуш 3 дивитися з аркушем 4

ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	Аванзала	15
2	Вестибюль	32
3	Гардероб	8
4	Торговельна зала з барною зоною	168+23
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
6	Естрада	10
7	Приміщення офіціантів та адміністратора	10
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
9	Доготівельний цех	21
10	Гарячий цех	27
11	Холодний цех	21
12	Мийна столового посуду та сервізна	21
13	Мийна кухонного посуду	11
14	Приміщення завідуючого виробництвом	6
15	Підсобне приміщення бару	5
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	4,2
17	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,2
18	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,2
19	Комора сухих продуктів	8
20	Комора вино-горілчаних напоїв	7
21	Комора інвентарю	5
22	Комора та мийна тари	5
23	Приміщення комірника	6
24	Завантажувальна	8
25	Кабінет директора	8
26	Офісне приміщення	12
27	Санвузли для персоналу	4
28	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
29	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7
30	Білизняна	6
31	Приміщення персоналу	10
32	Тепловий вузол	6

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-20 д.ф.н. КР ГЧ						
Проект ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв						
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	
Зав.кафедри	Паламарек К.В.					
Керівник	Марусяк Т.М.					
Розробив	Соболь І.І.					
Ресторан на 80 місць				План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу	
				ДП	3	4

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування статкування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Ваги товарні		1100x400	1
2	Візок вантажний		1000x400	1
3	Степаж	DSTO, Техно 3	1500x800	5
4	Підтоварник	DSTO, Техно 1	1000x400	3
5	Охолоджувальні камери	Polair KXH 7,71	1960x2560	3
6	Стіл		1200x600	5
7	Стілець		400x400	25
8	Виробничий стіл	DSTO, Техно 3	1200x600	8
9	Полиця навісна	DSTO, Техно 2	1200x300	11
10	Мийна ванна	DSTO, Техно 3	600x600	11
11	Раковина для миття рук	DSTO, PM-400/350	400x350	5
12	Степаж	DSTO, Техно 2	1300x600	3
13	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	241x192	3
14	Бачок для відходів	DSTO, Б-21	Ф 450 мм	6
15	Холодильна шафа	Desmon BM7PLNT	1400x800	3
16	Універсальна кухонна машина	ООО Торгмаш, УКМ ПК	540x340	1
17	Вакуумна пакувальна машина	EVOX 30 8MC/H	355x365	2
18	Виробничий стіл для устаткування	DSTO, Техно 3	1000x800	1
19	Блендер	KitchenAid 5KSB	229x216	2
20	Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	345x327	4
21	Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	465x460	1
22	Борошнопросіювач	POCC, ВП-1	510x680	1
23	Тістомильна машина	Resto Italia SK502VW	495x800	1
24	Плита електрична	Apach, APRE-77QFE	700x800	2
25	Гриль	LOTUS CW-6ET	600x650	1
26	Пароконвектомат	Apach AP10D	920x800	1
27	Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	482x360	1
28	Стіл виробничий охолоджувальний	Koreco GN 2000 TN SB	2000x600	2
29	Морозильна шафа	Desmon GB6	600x600	1
30	Соковижималка	Moulinex K 75	240x280	1
31	Слайсер	Apach ASL250	570x560	1
32	Машина кухонна універсальна	ООО Торгмаш, УКМ ПК	540x340	1
33	Машина посудомийна	Apach AC800	706x800	1
34	Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	500x507	1
35	Стіл для збирання залишків їжі	DSTO, Техно 3	600x600	1
36	Утилізатор відходів	DSTO, У-240	420x610	1
37	Стіл для чистого посуду	DSTO, Техно 3	1000x600	1
38	Степаж	DSTO, Техно 2	1200x600	2
39	Шафа для посуду	DSTO, Техно 2	2000x600	2
40	Мийна ванна двосекційна	DSTO, Техно 3	1200x600	1
41	Степаж виробничий	DSTO, Техно 2	1200x600	2

№ п/п	Найменування статкування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
42	Підтоварник	DSTO, Техно 1	1000x800	1
43	Шафа		1200x600	9
44	Кавоварка	Nuova Simonelli APPIA	1100x545	1
45	Електрочайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	355x545	1
46	Кавомолка	CEADO E6XM	220x360	1
47	Льодогенератор	Apach ACB3010W	395x495	1
48	Льодоподрібнювач	HURAKAN HKN-IMF35	300x650	1
49	Холодильна шафа для напоїв	Scaiola , ERG 400	700x700	2
50	Шафа винна	Cavanova CV100T	580x1140	2
51	Холодильна шафа кондитерська	Silver VE 35TN	655x655	1
52	Сокооохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	500x386	1
53	Ванна барна	DSTO, Техно 3	1000x600	1
54	Барний комбайн	CEADO G110	530x330	1
55	Соковижималка	CEADO ES500	240x350	1
56	Блендер	CEADO B98	200x200	1
57	Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	7000x600	1
58	Стіл двомісний		800x800	7
59	Стіл чотирьохмісний		1200x800	12
60	Стіл 6-місний		1800x1000	3
61	Стільці		400x400	80
62	Сервант		700x400	2
63	Стіл підсобний		500x500	3
64	Стільці барні		Ф 400 мм	4
65	Виробничий стіл	DSTO, Техно 3	1000x800	4
66	Виробничий стіл для устаткування	DSTO, Техно 3	1000x600	1

Аркуш 4 дивитися з аркушем 3

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-20 д.ф.н. КР ГЧ
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних м'ясних страв
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	
Зав.кафедри	Паламарек К.В.					Ресторан на 80 місць
Керівник	Марусяк Т.М.					
Розробив	Соболь І.І.					Специфікація устаткування
						Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу