ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему **«Проєкт ресторану італійської кухні із впровадженням інноваційних технологій борошняних страв»**
назва теми

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

Саламандика Максима Петровича

_____
(підпис здобувача)

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна
(підпис керівника)

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна
(підпис завідувача кафедри)

Чернівці
2025

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Кафедра харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та бізнес»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____Каріна ПАЛАМАРЕК

«04» вересня 2025 р.

ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві

Саламандику Максиму Петровичу
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи: Проєкт ресторану італійської кухні із впровадження інноваційних технологій борошняних страв

Затверджена наказом директора від «04» жовтня 2024 р. № 615.
Зміни до наказу директора від «02» вересня 2025 р. № 195.
2. Строк здачі здобувачем закінченої роботи: 24.11.2025 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт ресторану італійської кухні м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій борошняних страв.

Об'єкт дослідження: проєкт ресторану, інноваційні технології борошняних страв.

Предмет дослідження: ресторан італійської кухні, борошняні страви, паста, нутове боршно, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

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

5. Зміст кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом)

Вступ

• Актуальність теми
• Мета і завдання
• Наукова новизна
• Практичне значення отриманих результатів

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 _____ *Каріна ПАЛАМАРЕК*
(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання здобувач _____ *Максим САЛАМАНДИК*
(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота виконана на високому рівні й відзначається комплексним підходом до проєктування ресторану італійської кухні з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій, норм законодавства та економічної доцільності.

У роботі чітко розкрито концептуальні засади брендингу – назву, візуальну ідентику та маркетингову стратегію ресторану «Il Piatto». Неймінг є влучним, лаконічним та відповідає преміальному позиціонуванню закладу, а використання італійської мови формує асоціації з автентичністю та якістю. Меню побудоване на філософії *Cucina Povera*, що свідчить про глибоке розуміння сучасних гастрономічних трендів – сезонності, простоти, фокусі на натуральних продуктах та економній кулінарії з мінімальними відходами.

Важливим науково-практичним результатом є розробка технології інноваційної пшенично-нутової пасти «Legume». Проведене дослідження бобових видів борошна, порівняльний аналіз традиційної та інноваційної технологій, вивчення органолептичних показників підтверджують уміння студентки виконувати коректні технологічні експерименти та впроваджувати сучасні рішення у виробництво борошняних страв.

Економічна частина виконана на належному рівні. Фінансові розрахунки є реалістичними та показують інвестиційну привабливість проєкту: оптимальний фонд оплати праці, прогнозовані витрати, рентабельність 13,4 %, а також короткий період окупності — 3,3 роки. Представлені показники доводять фінансову стійкість та перспективність реалізації ресторану «Il Piatto».

Загалом кваліфікаційна робота є завершеним, логічно структурованим та професійно виконаним дослідженням, що поєднує теоретичні знання з практичними навичками майбутнього фахівця ресторанної індустрії. Авторка продемонструвала здатність працювати з аналітичними даними, розробляти інноваційні страви, проєктувати виробничі процеси та здійснювати економічне обґрунтування діяльності закладу.

Керівник кваліфікаційної роботи _____

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Максима Саламандика може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ __*Каріна ПАЛАМАРЕК*

(ім'я, прізвище)

«____» _____ 20___ р.

АНОТАЦІЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Саламандика Максима Петровича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: Проєкт ресторану італійської кухні із впровадженням інноваційних технологій борошняних страв

Анотація

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

В розділі 1 «Концепція. Інноваційні технології. Організація. На основі проведених досліджень обґрунтовано перспективність реалізації ресторану італійської кухні у м. Чернівці. Обрано вдале місце розташування ресторану італійської кухні з точки зору ринкової конкуренції, інфраструктурних можливостей міста, уподобань цільової аудиторії. Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для ресторану запропоновано назву – «Il Piatto».

Розроблено виробничу програму ресторану італійської кухні. Для закладу розроблено та обґрунтовано інноваційну технологію борошняних страв в контексті гастрономічної концепції, що відповідає сучасним вимогам здорового харчування. Наведено динаміку споживання пасти у світі. Досліджено борошно з бобових культур. Проведено порівняльний аналіз пасти приготовленої за класичною та іноваційною технологією. Обґрунтовано використання суміші пшеничного та нутового борошна для підвищення харчової цінності продукту. Досліджено органолептичні показники.. Розроблено технологію приготування пшенично-нутової пасти «Legume».

В розділі 2 «Об'ємно-планувальне рішення. Проєктованого закладу ресторанного господарства» розроблено пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру закладу ресторанного господарства. Проведено розрахунки площі приміщень ресторану італійської кухні, загальна площа становить 536 м².

В розділі 3 «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правового статусу закладу з розробленням організаційної структури та визначення ефективності інвестиційного проекту. Період окупності ресторану італійської кухні становить 3,3 роки.

Кваліфікаційна робота викладена на 51 сторінках пояснювальної записки та містить 35 таблиць, 14 рисунків, 14 додатків. Графічний матеріал представлений на 3 аркушах.

Ключові слова: концепція, ресторан, паста, нутове борошно, пшеничне борошно, італійська кухня, об'ємно-планувальне рішення, окупність.

The summary

In accordance with the topic and task, a qualification work for a fast food restaurant was completed, which contains three sections: «Concept. Innovative technologies. Organization», «Spatial planning solution. Designed restaurant establishment», «Management. Economics».

In section 1 “Concept. Innovative technologies. Organization. Based on the research conducted, the prospects for the implementation of an Italian cuisine restaurant in Chernivtsi were substantiated. A successful location for an Italian cuisine restaurant was selected from the point of view of market competition, the city’s infrastructure capabilities, and the preferences of the target audience. The naming, legend, and logo of the enterprise were developed. The name “Il Piatto” was proposed for the restaurant.

A production program for an Italian cuisine restaurant was developed. An innovative technology for flour dishes was developed and substantiated for the establishment in the context of a gastronomic concept that meets modern requirements for healthy eating. The dynamics of pasta consumption in the world are presented. Flour from legumes was studied. A comparative analysis of pasta prepared using classical and innovative technology was conducted. The use of a mixture of wheat and chickpea flour to increase the nutritional value of the product was substantiated. Organoleptic indicators were studied. The technology for preparing wheat-chickpea pasta «Legume» was developed.

In section 2 «Volumetric planning solution. Designed restaurant establishment», proposals were developed for the design of the exterior and interior of the restaurant establishment. Calculations of the area of the premises of the Italian cuisine restaurant were made, the total area is 536 m².

In section 3 «Management. Economics» contains a justification of the organizational and legal status of the institution with the development of an organizational structure and determination of the effectiveness of the investment project. The payback period of the Italian cuisine restaurant is 3.3 years.

The qualification work is presented on 51 pages of an explanatory note and contains 35 tables, 14 figures, 14 appendices. Graphic material is presented on 3 sheets.

Keywords: concept, restaurant, pasta, chickpea flour, wheat flour, Italian cuisine, spatial planning solution, payback.

ЗМІСТ

ВСТУП .....

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція.....

1.2. Інноваційні технології борошняних страв .....

1.3. Виробничий процес .....

1.4. Сервіс .....

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....

2.2. Архітектурні рішення.....

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.....

3.1. Організаційний дизайн.....

3.2. Доходи. Витрати .....

3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....

РЕЗЮМЕ РОБОТИ .....

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....

ДОДАТКИ .....

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ .....

ВСТУП

Ресторанний сектор є потужним інструментом культурної інтеграції та популяризації національної спадщини. Заклади харчування функціонують не лише як місця для споживання їжі, а й як носії кулінарних традицій, демонструючи світові різноманітні рецепти, технології приготування та культуру трапези. Ресторан створює унікальну атмосферу, поєднуючи високий стандарт обслуговування з комфортним відпочинком та дозвіллям.

Особливе місце в цьому процесі займають етнічні ресторани, які знайомлять споживачів з національними кухнями світу. В Україні італійська кухня набула статусу однієї з найпопулярніших та найулюбленіших, а її ключові позиції — піца, паста та антіпасті — стали повсякденними та мають стійкий попит. Зокрема, паста користується винятковою популярністю завдяки своїй смаковій варіативності та різноманітності форм, що відповідає широкому спектру гастрономічних вимог.

З огляду на ці тенденції та сучасний розвиток ресторанного бізнесу, проєктування ресторану італійської кухні в Чернівцях зі впровадженням іноваційних борошняних страв є актуальним.

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт ресторану італійської кухні м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій борошняних страв.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування ресторану італійської кухні м. Чернівці;
- розробити неймінг, легенду та логотип ресторану італійської кухні м. Чернівці;
- визначити особливості концептуального меню ресторану італійської кухні м. Чернівці;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер’єру ресторану італійської кухні м. Чернівці;

- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію борошняних страв;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів ресторану італійської кухні м. Чернівці;
- розробити об’ємно-планувальні рішення та дизайнерське рішення.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус ресторану італійської кухні м. Чернівці та спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проєкту.

Об’єкт дослідження: проєкт ресторану, інноваційні технології борошняних страв.

Предмет дослідження: ресторан італійської кухні, борошняні страви, паста, нутове боршно, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична реалізація. Прийняті рішення у кваліфікаціній роботі можуть стати основою для будівництва ресторану італійської кухні м. Чернівці.

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів (розділ 1 «Концепція. Інноваційні технології. Організація», розділ 2 «Об’ємно-планувальне рішення Проєктованого закладу ресторанного господарства», розділ 3 «Управління. Економіка»), резюме роботи, списку використаних джерел та додатків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1 Концепція

Для забезпечення ефективного позиціонування ресторанного закладу на локальному ринку Чернівців необхідно розробити комплексну концепцію, яка формує цілісний образ закладу, визначає його ключові характеристики, механізми реалізації та перспективні напрямки розвитку. Концептуальний підхід набуває особливої значущості в умовах підвищеної конкуренції на міському ринку ресторанних послуг та зростаючого попиту на інноваційні формати і диференційовані гастрономічні пропозиції, що відповідають локальним культурно-естетичним та соціально-економічним особливостям міста.

Станом на 2025 рік Чернівці утримують позицію культурного та освітнього центру з високим потенціалом для розвитку гастрономічних ініціатив. Місто зберегло цілісний архітектурний ансамбль XIX–XX століть, який налічує понад 700 пам’яток, з яких 20 мають національне значення. Така архітектурна автентичність формує особливу естетичну атмосферу, що в поєднанні з мультикультурною спадщиною підвищує вимоги до якості сервісу та гастрономічних стандартів [14].

Культурно-освітня насиченість міста, підтверджена діяльністю театрів, філармонії, культурних центрів і фестивалів, створює стабільну аудиторію з високим рівнем платоспроможності та естетичних очікувань. Саме така соціокультурна структура є основою для формування попиту на преміальні та концептуальні гастрономічні пропозиції [15].

Ресторанний ринок міста характеризується закладами із середнім ціновим сегментом, української та європейської кухні, піцеріями, кафе і форматами швидкого харчування. Преміальний сегмент залишаються недостатньо розвиненими та наявний дефіцит концептуальних закладів.

Сформований попит визначається локальними мешканцями, туристами та діловою аудиторією, які очікують високоякісного сервісу, унікальних гастрономічних рішень та атмосфери, що відповідає культурним і естетичним стандартам міста. Таким чином, сегмент преміальних гастрономічних послуг у

Чернівцях є недостатньо задоволеним, що визначає актуальність відкриття нового ресторанного закладу.

Згідно завдання кваліфікаційної роботи для проєктування обрано ресторан італійської кухні, тому в таблиці 1.1 наведено аналізпро прямих конкурентів закладу. На ринку закладів італійської кухні в місті Чернівці сформувався помірний рівень конкуренції, представлений здебільшого ресторанами середнього та середньо-високого цінового сегментів. Найбільш впізнаваними гравцями є Nonna Macarona, Di Bocca, La Pasta, Jolly, Gusto Piano, Аль Везувіо та New York Street Pizza, кожен з яких орієнтується на власну цільову аудиторію, пропонуючи різний формат обслуговування — від преміального ресторанного досвіду до демократичних піцерій із швидким обслуговуванням.

Наявні заклади зосереджуються переважно на класичному італійському меню: паста, піца, салати, італійські десерти, однак лише поодинокі з них пропонують розширені гастрономічні концепції, що включають автентичні регіональні рецептури, модерні техніки приготування та дегустаційні меню. При цьому більшість конкурентів працюють із масовим форматом, орієнтованим на широку аудиторію, що свідчить про наявність у місті незаповненої ніші високої італійської кухні. Це підкреслює потенційну доцільність відкриття нового концептуального закладу, здатного запропонувати унікальний гастрономічний продукт і сервіс, який виходить за межі стандартної ринкової пропозиції.

Таблиця 1.1

Аналіз закладів ресторанного господарства італійської кухні в м. Чернівці

Заклад	Формат	Адреса	Години роботи	Популярні страви
Nonna Macarona	Ресторан	Вул. Головна, 63	Пн–Нд: 10:00 – 22:00	Лазанья Болоньєзе, Піца Кватро Формаджі, Равіолі, Вітелло від Антоніо
Di Bocca	Ресторан	Вул. Заньковецької, 10	Пн–Нд: 11:00 – 24:00	Класична італійська кухня з преміальними інгредієнтами
La Pasta	Траторія	Вул. О. Кобилянської, 20	Пн–Нд: 10:00 – 23:00	Піца з грушею та горгонзолою, Салати з Буррата, Свіжа Паста
Аль Везувіо	Піцерія	Вул. Воробкевича, 3а	Пн–Нд: 10:00 – 23:00	Піца, класичні італійські страви

Продовження таблиці 1.1

Заклад	Формат	Адреса	Години роботи	Популярні страви
Jolly	Кафе	Вул. О. Кобилянської, 7	Пн–Пт: 08:00 – 22:00, Сб–Нд: 10:00 – 22:00	Сніданки, кава, італійські закуски, паста/піца
Gusto Piano	Кафе	Вул. Комарова, 26В	Пн–Чт: 10:00 – 22:00, Пт–Нд: 10:00 – 23:00	Кава, десерти, популярні італійські страви
New York Street Pizza	Піцерія	Вул. Головна, 65	Пн–Нд: 08:00 – 23:00	Піца у «вуличному» форматі, орієнтація на швидкість

Таким чином, аналіз наведених у таблиці даних демонструє, що ринок італійських закладів у місті Чернівці є сформованим, однак його структура характеризується переважанням форматів середнього цінового сегменту та орієнтацією на масового споживача. Попри наявність декількох впізнаваних брендів, більшість закладів пропонують подібний асортимент та сервіс, що призводить до обмеженої диференціації між конкурентами. Це створює потенційну можливість для впровадження нового ресторану з більш високими стандартами якості, розширеною гастрономічною концепцією та акцентом на інноваційність та автентичність.

На основі аналізу для проєктування ресторану італійської кухні обрано ділянку за адресою провулок Ентузіастів, 3А. Обрана ділянка знаходиться у сформованому житлово-комерційному районі з постійним пішохідним і автомобільним трафіком. Територія має зручний доступ, навігаційно читається і розташована в зоні зі стабільним споживчим потоком — мешканці району, працівники локальних сервісів та відвідувачі прилеглих об’єктів інфраструктури.

Отже, результати аналізу локації, конкурентного середовища та форматної відповідності концепції свідчать, що проєктування закладу в обраній локації є стратегічно обґрунтованим і перспективним.

Для ресторану італійської кухні запропонована назва «Il Piatto» є лаконічною, елегантною та легко сприйманою аудиторією. Назва акцентує увагу на головному — кулінарному досвіді та смакових якостях страв, що подаються на тарілці, і водночас відображає автентичність італійської гастрономічної традиції.

Використання італійського словосполучення підкреслює культурну специфіку закладу, формує асоціацію з оригінальністю кухні та створює позитивний імідж серед потенційних гостей. Крім того, така назва є достатньо універсальною для маркетингового використання: вона легко запам'ятовується, добре звучить у рекламних та соціальних медіа, сприяє формуванню бренду та позиціонує ресторан як сучасний, стильний і професійний гастрономічний простір, орієнтований на поціновувачів якісної італійської кухні.

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.1:

Рис. 1.1 Фірмовий логотип ресторану італійської кухні

Легенда закладу: Il Piatto це місце, де можна забути про буденність, розділити радість спілкування з близькими та друзями за тарілкою ароматної пасти або хрусткої піци. Це місце, де час сповільнюється, а кожен обід чи вечеря перетворюється на маленьке свято.

Фірмовий слоган: Il Piatto це ваша тарілка Італії в Чернівцях.

Меню ресторану ресторану італійської кухні «Il Piatto» розроблене на основі концепції Cucina Povera — автентичної італійської «кухні скромності», що підкреслює простоту, сезонність і використання доступних, локальних інгредієнтів. У меню представлено фірмові страви, холодні та гарячі закуски, супи, основні гарячі страви, пасту, равіолі, піцу та десерти, які демонструють Cucina Povera. Основна ідея полягає у максимальному розкритті смаку продуктів без використання складних або дорогих компонентів: бобові, сезонні овочі, полента,

черствий хліб, локальні трави та сири — все це формує автентичний гастрономічний досвід.

Особливу увагу приділено принципам «Anti-Spreco», або нульових відходів: у салатах, супах та гарячих закусках використовуються залишки хліба, сезонні овочі та прості білкові продукти, такі як курка, кролик, телятина та морепродукти. Фірмові страви, серед яких паста «Legume», полента з грибним рагу та тушковані мідії, демонструють баланс між ситністю та легкістю. Равіолі, паста та піца поєднують класичні рецепти з авторськими інтерпретаціями, зберігаючи простоту та гармонію смаку.

Винна інтегровані у концепцію Cucina Povera: пропонує регіональні вина категорій DOC/IGT (Primitivo di Manduria, Montepulciano d'Abruzzo, Chianti Colli Senesi), які традиційно супроводжують просту італійську кухню, а барна карта включає класичні дижестиви, зокрема Limoncello та Amaro, виготовлені з локальних трав та фруктів.

Загальна концепція меню є цілісною, економічно обґрунтованою та відтворює автентичну італійську кулінарну спадщину у сучасному ресторані італійської кухні. Приклад оформлення меню ресторану «Il Piatto» наведено на рис. 1.2.

Рис. 1.2 Приклад оформлення меню ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Інтер'єр ресторану «Il Piatto» оформлено у стилі сучасної італійської гастрономічної естетики з акцентом на тепло, природні матеріали та атмосферу домашнього затишку.

Центральний акцент простору робить барна стійка з світлого дерева з вертикальною текстурою, що поєднана з мармуровою робочою поверхнею, яка додає простору елегантності та преміальності. За стійкою розташовані відкриті полиці для демонстрації декоративних елементів, посуду та інгредієнтів, підсвічені м'яким LED-світлом, що створює відчуття тепла та комфорту.

Зона обслуговування гостей оформлена у світлій, природній гамі: дерев'яні столи поєднані з м'якими кріслами оливкового відтінку, розташовані так, щоб забезпечити достатню приватність та комфорт кожному гостю. Великі аркові вікна пропускають природне світло, підкреслюючи простір та відкриваючи вид на зовнішнє середовище. Стіну прикрашають рамки з ботанічними і кулінарними ілюстраціями, що підкреслюють тематичну спрямованість закладу. Декоративні елементи, включно з рослинами в горщиках та класичними люстрами з теплим світлом, додають інтер'єру відчуття натуральності та естетичної завершеності.

Фрагмент дизайну торгівельної зали наведено на рис. 1.3.

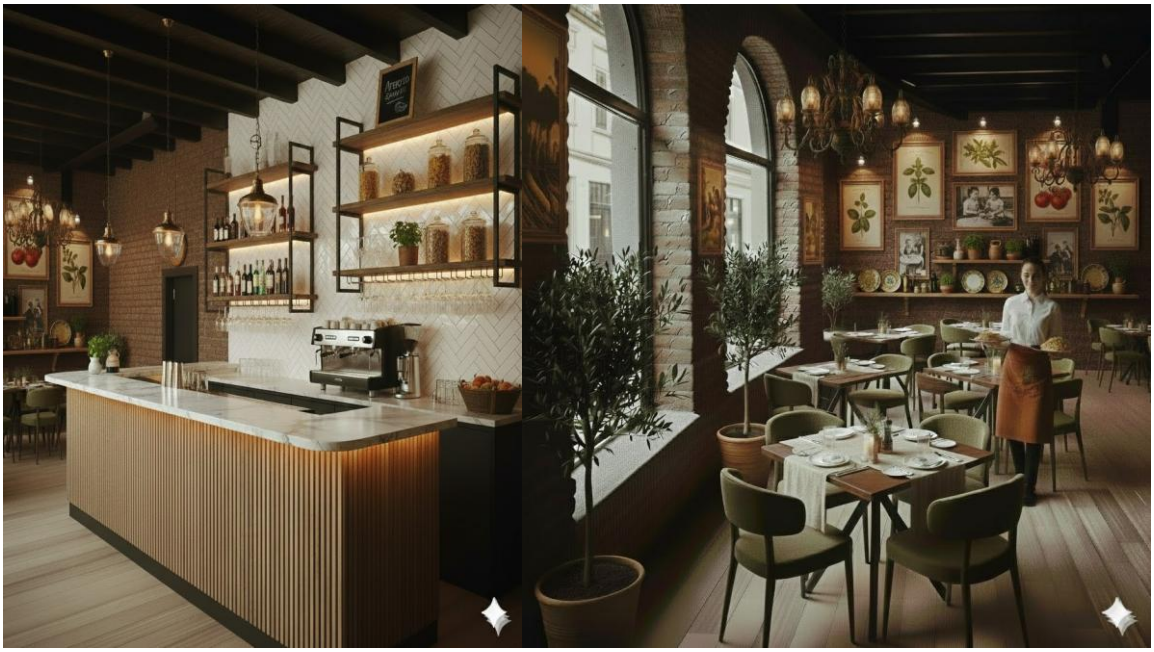


Рис. 1.3 Фрагмент дизайнерського рішення торгівельної зали ресторану «Il Piatto»

У ресторані «Il Piatto» регулярно проходитимуть винні дегустації за підтримки Horeca Wine Bureau. Кожної другої суботи місяця гості зможуть насолодитися гастрономічними вечорами, де шеф-кухар закладу пропонує

поєднання чотирьох італійських вин із чотирма автентичними італійськими закусками.

На основі детального аналізу прямих конкурентів табл. 1.1 було визначено оптимальну місткість ресторану «Il Piatto» — 60 місць. Такий обсяг дозволяє забезпечити комфортне перебування гостей, водночас підтримуючи ефективність обслуговування та високий рівень сервісу. Врахування конкуренції та середніх показників завантаженості подібних закладів допомогло визначити оптимальне співвідношення між кількістю гостей та якістю обслуговування, що сприяє створенню затишної атмосфери та приваблює відвідувачів.

Ресторан «Il Piatto» працюватиме щодня з 10:00 до 22:00, забезпечуючи комфортні умови для відвідувачів протягом усього дня. Обслуговування гостей здійснюватимуть професійні офіціанти, які працюватимуть за концептуальним меню закладу, що поєднує класичні та авторські страви італійської кухні. Персонал буде одягнений у фірмовий стильний одяг, розроблений спеціально для закладу, що підкреслює загальну естетику та атмосферу ресторану, створюючи впізнаваний образ і комфортну взаємодію з гостями рис. 1.4.

Рис. 1.4 Приклад фірмового одягу персоналу ресторану «Il Piatto»

Для ресторану італійської кухні «Il Piatto» буде розроблено власний подарунковий сертифікат, що дозволить клієнтам дарувати близьким та друзям унікальний досвід відвідування ресторану. Сертифікат стане універсальним подарунком, що поєднує емоційну цінність та свободу вибору: одержувач зможе

самостійно обрати дату відвідування, меню та формат вечері. Впровадження сертифікатів сприятиме залученню нових гостей, стимулюватиме повторні відвідування та підвищуватиме лояльність постійних клієнтів, водночас підтримуючи розвиток і стабільність ресторану, рис. 1.5.

Рис. 1.5 Подарунковий сертифікат ресторану «Il Piatto»

Для ресторану буде створено офіційну сторінку в Instagram рис. 1.6, яка стане центральним інформаційним майданчиком для гостей. На сторінці відвідувачі зможуть переглядати електронне меню, дізнаватися про спеціальні гастрономічні вечори та винні дегустації, а також слідкувати за новинами, акціями та подіями закладу. Активна присутність у соцмережах дозволить підтримувати тісний контакт із клієнтами, надихати їх на відвідування та створювати спільноту поціновувачів італійської кухні в Чернівцях.

Рис. 1.6 Приклад Instagram сторінки ресторану «Il Piatto»

Ресторан планує активно брати участь у гастрономічних фестивалях, культурних подіях та локальних ярмарках у Чернівцях і регіоні. Участь у таких заходах дозволить презентувати автентичну італійську кухню ширшій аудиторії, залучати нових відвідувачів та зміцнювати бренд закладу як місця високоякісної гастрономії та унікального кулінарного досвіду. Це також сприятиме налагодженню партнерств із місцевими виробниками, культурними організаціями та іншими учасниками ринку.

1.2. Інноваційні технології борошняних страв

Італійська кухня, сформована багатовіковими кулінарними традиціями, посідає провідне місце у світовій гастрономічній культурі та справляє вагомий вплив на глобальні тенденції харчування [16]. Орієнтація на високоякісну сировину, використання апробованих технологічних прийомів і дотримання концепції кулінарного мінімалізму, що передбачає простоту й чистоту смаку, зумовили широке поширення й адаптацію італійських страв у різних країнах світу.

Спостерігається тенденція до відродження автентичних смакових профілів, традиційних рецептур та концепції «cucina povera», що сформувалася на основі простих інгредієнтів та селянських кулінарних практик минулих епох [17].

Простота італійської кухні, заснована на використанні оливкової олії, томатів, часнику, базиліку та розвиненого асортименту сирів, зумовила формування характерних смакових профілів, що вплинули на еволюцію кулінарних технік у різних країнах світу. Страви, що походять з окремих регіонів Італії, зокрема песто, стали основою для інтерпретацій у світовій гастрономії, де локальні інгредієнти адаптовано до традиційних технологічних підходів. Застосування аналогів кедрових горіхів, базиліку чи твердих сирів у тайській, мексиканській та інших етнічних кухнях свідчить про інтеграцію італійських кулінарних практик у глобальний гастрономічний простір. Такі продукти, як пармезан і моцарела, завдяки характерним фізико-хімічним та органолептичним властивостям, отримали широке використання в міжнародній кулінарії — від аерованих страв на кшталт суфле до виробів швидкого приготування, включно з фаст-фудом.

Популярними стравами італійської кухні є піца, різотто і паста. Як ключовий продукт у рамках концепції «cucina povera» може розглядатись паста, адже їй притаманні економічність, висока харчова цінність [18]. Паста, представлена більш ніж 300 формами та різновидами, зберігаючи універсальність застосування в кулінарних практиках різних країн (рис. 1.7).

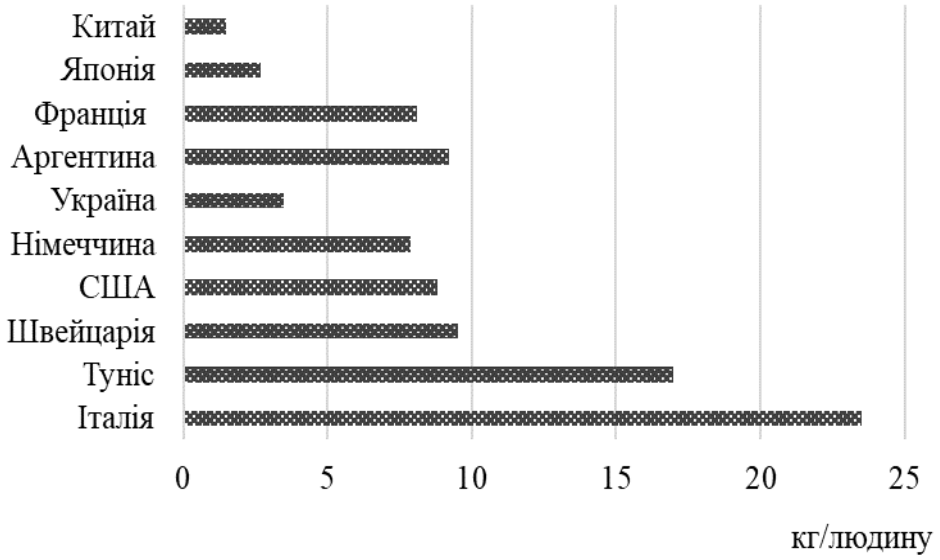


Рис. 1.7 Глобальна динаміка споживання пасти, кг/людину

Паста, як невід'ємна частина італійської кулінарної традиції, набула глобального поширення і наразі присутня в меню закладів ресторанного господарства багатьох країн світу: Франції, Канади, Австралії, Китаї тощо. Зокрема, в Аргентині паста (fideos) є важливою складовою щоденного раціону населення і частиною етнічної кулінарії, тоді як у Китаї страви з пасти в італійському стилі інтегрувалися у сучасну кулінарну культуру поряд із традиційними різновидами локшини. У Франції користуються популярністю преміальні види пасти. В Японії формується варіація італійської кухні, відома як вафу-паста, у якій традиційні страви поєднуються з національними інгредієнтами, зокрема бульйоном даші.

Така адаптивність пояснюється можливістю варіювання сировини, форм та соусних композицій, а також здатністю пасти відповідати культурним очікуванням і харчовим звичкам різних спільнот.

Паста, як центральний елемент італійської кухні, демонструє приклад гармонійного поєднання історичних кулінарних традицій із сучасними технологічними інноваціями. Сучасні дослідження у харчовій промисловості спрямовані на вдосконалення структурно-механічних характеристик пасти, оптимізацію показників якості та розширення асортименту відповідно до сучасних споживчих запитів.

Згідно з висновками, представленими на Міжнародному конгресі, присвяченому пасті та питанням раціонального харчування, у якому брали участь наукові делегації з 11 країн, пасту віднесено до вагомих елементів здорових харчових моделей, зокрема середземноморського раціону. Оприлюднені дані клінічних спостережень свідчать, що ключовим фактором розвитку надмірної маси тіла є загальна енергетична перенасиченість раціону, а не рівень споживання вуглеводів як окремої нутрієнтної групи. У цьому контексті особливого значення набуває дотримання принципів збалансованого харчування, яке передбачає гармонійне співвідношення білкових, жирових та вуглеводних компонентів у щоденному раціоні. За відповідного поєднання інгредієнтів паста може ефективно інтегруватися у здоровий раціон, не спричиняючи негативного впливу на обмін речовин.

Концепція «cucina povera» торкнулася й технології виробництва пасти, як свіжої, так і сухої, для якої все частіше застосовуються альтернативи традиційному борошну з м’яких сортів пшениці, що історично вважалося сировиною нижчої якості порівняно із твердими сортами. З огляду на зростаючий попит на рослинні та функціональні продукти харчування перспективним напрямом є альтернативні рецептури, що базуються на рисі, гречці, кукурудзі та інших безглютенових сировинних компонентах. Зростає інтерес до «спеціальних» видів борошна, зокрема виготовлених із нуту та інших представників родини бобових [19,20]. Такі види борошна високо цінуються завдяки відсутності глютену, підвищеній харчовій цінності, вмісту рослинного білка та харчових волокон, що дозволяє розширювати функціональність пасти й адаптувати її до потреб споживачів, орієнтованих на здорове харчування.

Особливого інтересу набуває використання борошна з бобових культур як альтернативи пшеничній сировині. Для дослідження було обрано три найбільш поширені види такого борошна - нутове, сочевичне та борошно з гороху.

Нутове борошно отримують шляхом подрібнення сушеного нуту. Борошно має кремовий однорідний колір; ніжний, горіховий аромат; приємний, трохи солодкуватий смак. Горохове борошно — це дрібнозернистий продукт із висушеного лущеного гороху блідо-жовтого кольору. Відрізняється специфічним інтенсивним ароматом та різким, специфічним, злегка гіркуватим смаком. Сочевичне борошно має світло-коричневий, дещо нерівномірний колір; більш виражений землистий смак та грубіший помел, що може обмежувати його використання у високоякісній пасті без додаткової обробки.

Борошно з бобових культур характеризуються високою харчовою цінністю, а особливо вмістом рослинного білка та харчових волокон (рис. 1.8).

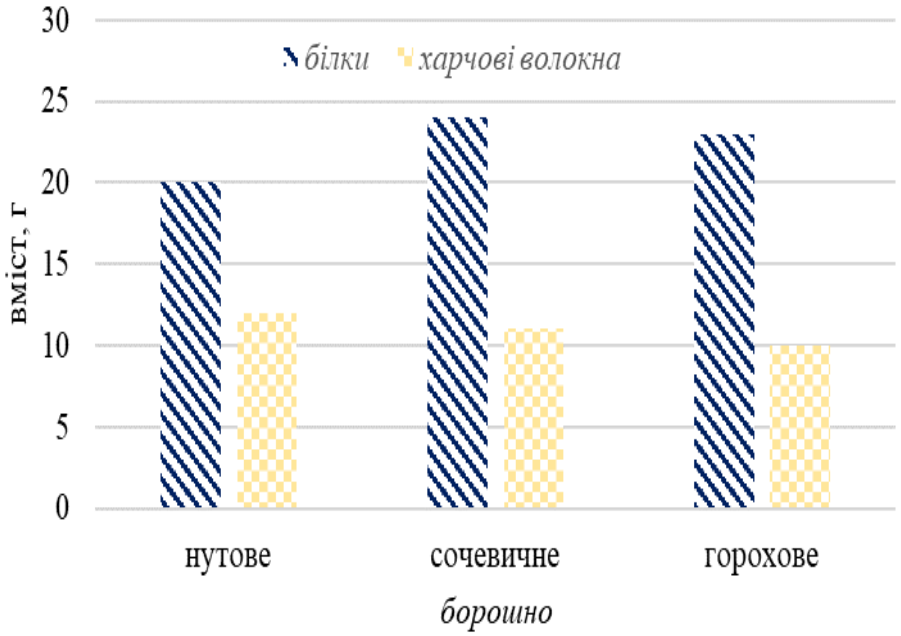


Рис. 1.8 Вміст білків та харчових волокон в борошні бобових культур, г

Проведено порівняння водопоглинальної здатності різних видів борошна. Встановлено, що борошно з бобових має вищу водопоглинальну здатність порівняно з пшеничним борошном, семолою, що зумовлено більшим вмістом харчових волокон, білків, які інтенсивніше зв'язують вологу (рис. 1.9). Борошняна сировина з бобових характеризується високою гідрофільністю та утворює більш в'язке тісто, тоді як борошна з твердих і м'яких сортів пшениці формують

пластичну та еластичну консистенцію з помірною вологозв'язувальною здатністю. Такі відмінності є визначальними при розробці рецептури пасти із підвищеним вмістом рослинного білка та харчових волокон.

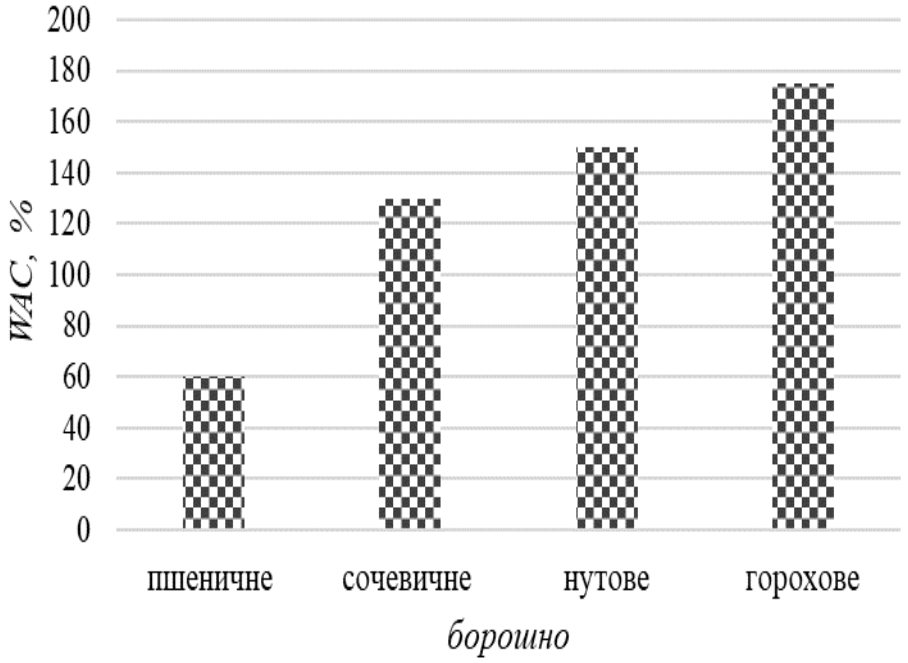


Рис. 1.9 Водопоглинальна здатність борошняної сировини

Отже, у технологічному аспекті паста з борошна бобових культур має вищу водопоглинальну здатність і потребує тривалішого часу на замішування, а паста з пшениці формується швидше завдяки розвиненій клейковинній структурі.

Визначення залежності комплексного показника якості пасти від частки борошна бобових культур у пшеничній основі дало змогу встановити оптимальне співвідношення компонентів без погіршення технологічних і споживчих властивостей. Аналіз змін хімічного складу, консистенції та тривалості замішування продемонстрував, що збільшення вмісту борошна нуту, сочевиці та гороху по-різному впливає на структурно-механічні характеристики тіста. Нутове борошно обрано як найбільш технологічно доцільну рослинну сировину, оскільки заміна пшеничного борошна до 40% забезпечує кращий баланс між підвищеним вмістом білка та клітковини, стабільністю консистенції та раціональним часом замішування тіста (рис. 1.10).

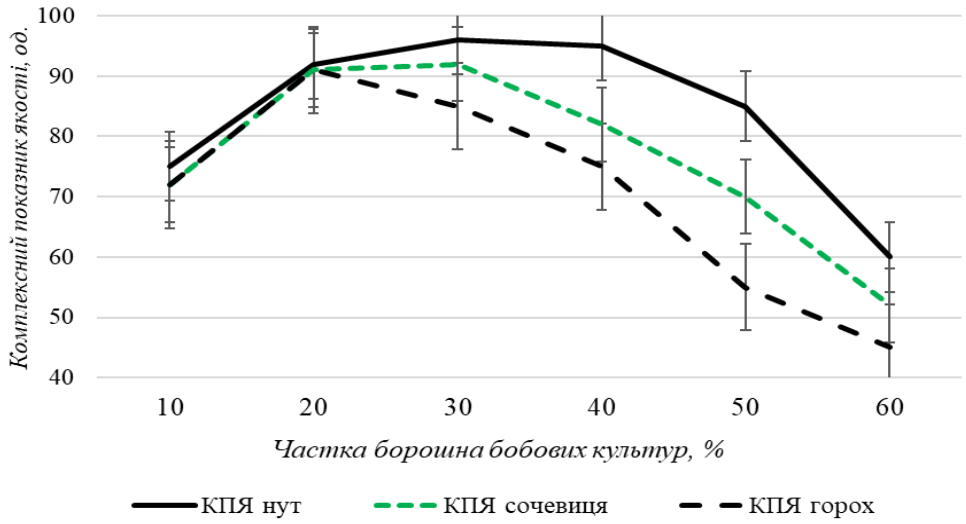


Рис. 1.10 Залежність комплексного показнику якості від частки борошна бобових культур

На основі проведених досліджень було розроблено рецептурний склад пасти із використанням суміші пшеничного та нутового борошна у співвідношенні 60:40. Така композиція дала змогу покращити харчову цінність продукту без істотного погіршення органолептичних показників (табл. 1.2), зберігши формостійкість тіста, пружність готової пасти.

Таблиця 1.2

Органолептичні показники пасти

Показники	**Контрольний зразок (100% пшеничне борошно)**	**Дослідний зразок (пшенично-нутова композиція)**
Зовнішній вигляд	Однорідна, світло-жовта паста, гладка поверхня	Однорідна паста, пружна
Колір	Світло-жовтий	Жовто-кремовий
Запах	Легкий, характерний для свіжого пшеничного тіста	Виражений горіховий відтінок нутового борошна, легка пшенична нотка
Смак	М'який, без специфічних присмаків, добре відчувається пшеничний смак	Ледь солодкуватий, горіховий післясмак, більш насичений, ніж у контролю
Консистенція	Еластична, пружна, при варінні зберігає форму	Більш щільна чим у контрольного зразку і пружна, при варінні потребує додаткового часу
Загальні бали	5,0	4,9

Додавання нутового борошна покращує органолептичні показники пасти. Злегка змінюється колір та структура, тісто стає більш щільним, що потребує трохи довшого часу замішування і варіння (рис. 1.11).

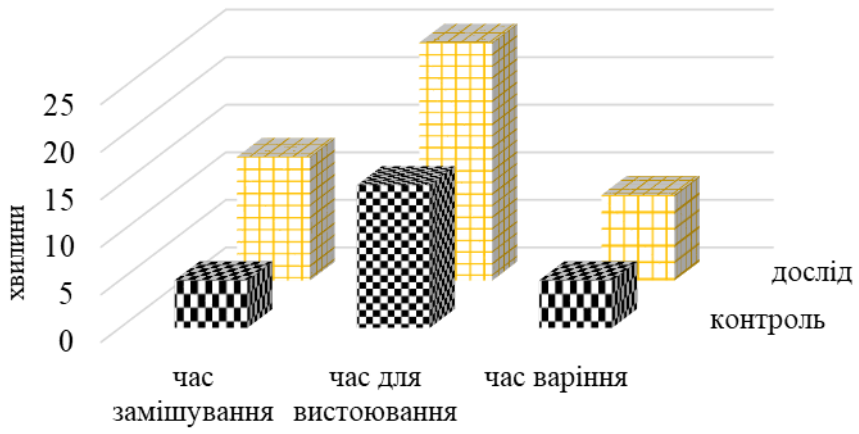


Рис. 1.11 Вплив частки нутового борошна на час замішування і варіння пасти

Додавання нутового борошна підвищує вміст білку в розробленій пасті на 35%. При цьому зростає вміст харчових волокон. Значно підвищує вміст магнію, калію та заліза, що робить пасту більш функціональною і корисною для серцево-судинної та нервової систем (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Хімічний склад пасти на основі пшенично-нутової композиції

Найменування показників	**Контрольний зразок**	**Дослідний зразок: паста «Legume»**	**Відхилення відносне**
Білки	10,6	14,3	+35%
Жири	35,3	7,2	-6%
Вуглеводи	44,69	42,4	+20%
Харчові волокна	1,45	4,9	+238%
Мінеральні речовини:			
Кальцій	31,7	36,1	+14%
Магній	16,6	50,5	+204%
Залізо	1,17	2,2	+88%
Калій	113,7	311,5	+174%
Енергетична цінність	255	298	+17%

Сучасні тенденції споживчого ринку та підвищена увага до здорового харчування визначають необхідність створення продуктів з підвищеною харчовою цінністю. Розробка пасти на основі пшенично-нутової борошняної композиції є науково обґрунтованою та перспективною, оскільки дозволяє значно підвищити

вміст білка, клітковини та мінеральних речовин, зберігаючи при цьому високі органолептичні показники.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів дод. А. Розроблену технологію пасти в контексті гастрономічної концепції «Cucina Povera» дод. Б впроваджено у закладі ресторанного господарства шляхом виробництва та реалізації дослідної партії у кількості 30 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» дод. В.

1.3. Виробничий процес

Технологічне проєктування закладу ресторанного господарства базується на моделі сервісно-виробничого процесу. На рис. 1.12 подано структурно-технологічну модель організації виробничого процесу, яка відображає послідовність і взаємозв'язок основних етапів підготовки, приготування та реалізації страв [13].

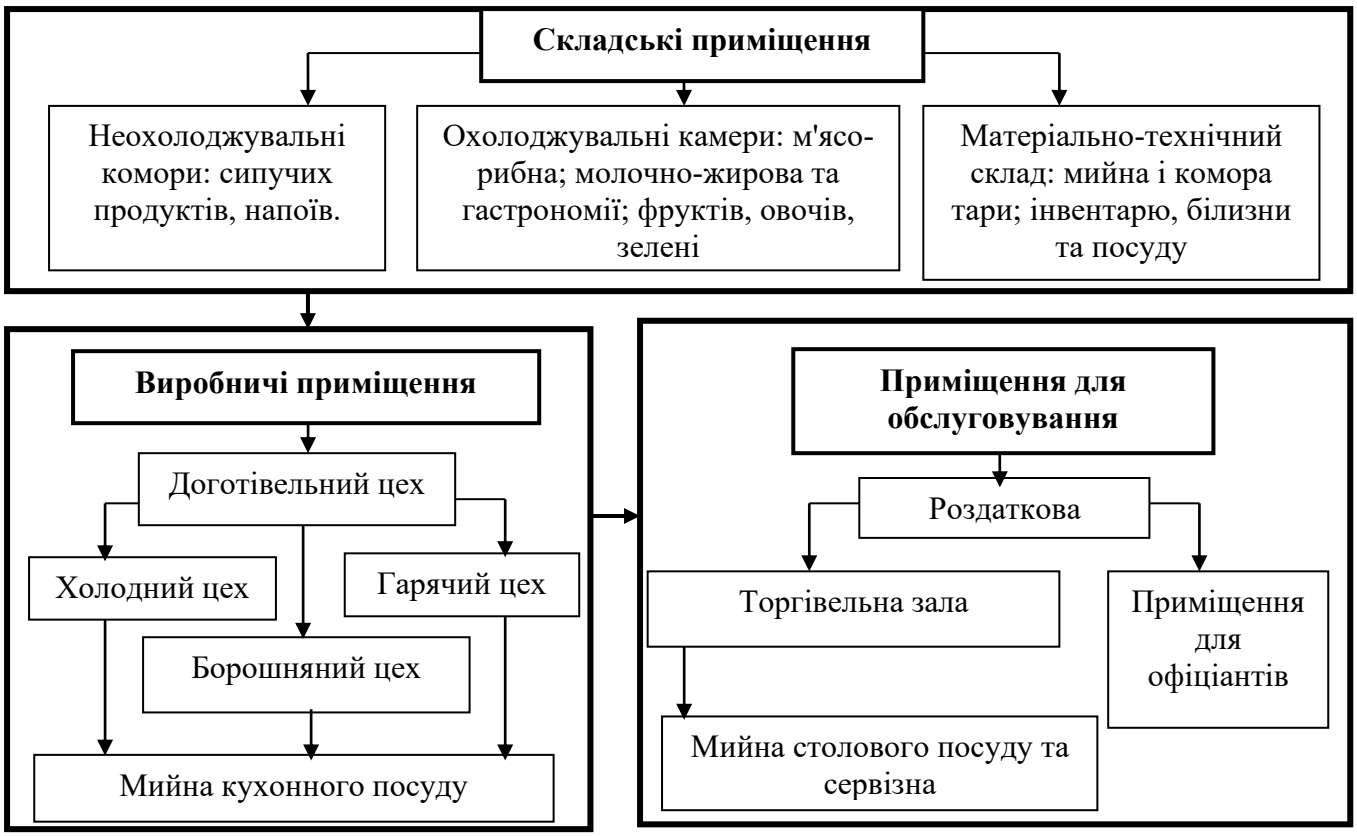


Рис.1.12. Схема виробничо-торговельної структури ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Відповідно до результатів маркетингових досліджень сформовано прогноз змін інтенсивності завантаженості залу ресторану «Il Piatto» табл. 1.4 [13].

Таблиця 1.4

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
10:00-11:00	30	2	0,1	12
11:00-12:00	30	2	0,1	12
12:00-13:00	40	1,5	0,2	18
13:00-14:00	40	1,5	0,3	27
14:00-15:00	40	1,5	0,3	27
15:00-16:00	40	1,5	0,1	9
16:00-17:00	60	1,0	0,2	12
17:00-18:00	60	1	0,4	24
18:00-19:00	60	1	0,9	54
19:00-20:00	90	0,7	0,4	16
20:00-21:00	90	0,7	0,2	8
21:00-22:00	90	0,7	0,1	4
Загальна к-ть відвідувачів за день				**223**
Денна оборотність місця, рази				**3,7**

Встановлено, що середньодобовий обсяг обслуговування ресторану італійської кухні становить 223 споживачі, при цьому коефіцієнт оборотності одного посадкового місця фіксується на рівні 3,7.

Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,3	67
Холодні закуски та салати	1,9	424
Гарячі закуски	0,2	45
Супи	0,18	40
Основні гарячі страви	1,2	268
Солодкі страви	0,3	67
Піца	0,4	89
Гарячі напої	0,2	45
Холодні напої	0,25	56
Алкогольні напої	0,25	56

Виходячи з розрахункових показників щоденного обсягу реалізації страв, сформовано виробничу програму ресторану «Il Piatto» на добу додатку Г.

Ключовим аспектом безперебійного функціонування виробництва виступає визначення необхідного рівня товарних запасів. Деталізований розрахунок обсягів сировини та готової продукції, розподілених за товарними групами, необхідних для реалізації виробничої програми ресторану італійської кухні, винесено у Додаток Д.

Наступним етапом, згідно з розрахованими обсягами запасів сировини та продуктів, є детермінація вимог до просторового розміщення, матеріально-технічного оснащення та кадрового складу, необхідних для ефективного виконання процесів приймання, зберігання та відпуску товарів.

Технологічний цикл, що охоплює приймання, зберігання та подальший відпуск товарів, доцільно структурувати за ключовими функціональними елементами [13]:

- Здійснення приймання сировини, продовольчих запасів та предметів матеріально-технічного забезпечення.
- Систематизація за товарними категоріями, режимами та термінами зберігання.
- Безпосереднє зберігання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення з урахуванням специфіки.
- Оперативний відпуск сировини, продовольчих товарів та інших матеріальних ресурсів.

Розрахунок необхідної площі складських приміщень для ресторану італійської кухні «Il Piatto» здійснюється на основі нормативів розміщення запланованого технологічного устаткування. Зведені дані цих обчислень представлені у додотку Ж.

Проєктування процесів механічного кулінарного обробляння сировини та виготовлення напівфабрикатів

Планування технологічного процесу в ресторані базується на виробничій програмі, сформованій відповідно до щоденного меню закладу італійської кухні «Il

Piatto». Структура виробничих площ передбачає функціонування кількох спеціалізованих цехів, зокрема: доготівельного, гарячого, холодного та борошняного.

Виробнича програма доготівельного цеху розроблена з урахуванням загальної технологічної програми ресторану «Il Piatto», а її розрахункові дані наведено у додатку К.

Визначення робочих місць у цеху для механічного обробляння сировини та виготовлення напівфабрикатів

У таблиці 1.6 подано перелік технологічного обладнання та розраховану площу доготівельного цеху. Добір необхідних машин і пристроїв здійснювався на основі таких критеріїв: обсяг сировини, що підлягає обробці за один робочий цикл, функціональні можливості обладнання, його вартість, рівень енергоспоживання, габаритні параметри, а також зручність та безпечність під час експлуатації.

Таблиця 1.6

Визначення площі доготівельного цеху ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	FROSTY GN650TN	1	830	740	0,61
Ваги	Smart DT-809	2	360	365	-
Стіл виробничий	HotMax 02/883	2	1200	700	1,68
Стелаж	HotMax 02/2286	2	1200	500	1,2
Раковина для миття рук	BP-650	1	500	600	0,30
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Стерелізатор для ножів	UV 16W	1	400	140	-
Поличка навісна	HotMax 02/3765	2	800	300	-
Стіл з ванною	HotMax 02/970	2	1200	700	1,68
Вакуумний пакувальник	Hurakan HKN-VAC400	1	540	490	-
Овочерізка	Fimar TV2500	1	220	610	-
Разом площа устаткування					**5,56**
Площа цеха, м²					**16,0**

Площа доготівельного цеху ресторану італійської кухні, розрахованого на 60 посадкових місць, становить 16 м², що відповідає нормативним вимогам до

організації технологічного простору та забезпечує оптимальні умови для обробки сировини.

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проєктується. Робота цеху починається і закінчується на 2 год. раніше ресторану «Il Piatto», отже робота цеху проходитиме 08:00-20:00 год.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Для гарантування безперебійної роботи ресторану італійської кухні «Il Piatto» проведено визначення оптимальної кількості виробничих працівників. Результати розрахунку подано у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Чисельність виробничих працівників ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Фірмові страви			
Кростіні з курячим паштетом	18	2,1	0,12
Паста «Legume»	18	1,9	0,10
Полента з грибним рагу	20	1,9	0,12
Лимонна панна кота з базиліком	11	1,7	0,06
Холодні закуски та салати			
Прошуто з динею	44	1,5	0,20
Брускета з томатами та інжиром	35	1,8	0,19
Рікотта з песто та в'яленими томатами	51	1,6	0,25
Капрезе з фермерською моцарелою	38	1,7	0,20
Салат з картоплею та тунцем	49	2,1	0,31
Салат «Черствий хліб і томати»	64	2,1	0,41
Польовий салат	33	2,1	0,21
Салат з фенхелем та апельсином	62	2,1	0,40
Салат з нутом та овочами	48	2,1	0,31
Гарячі закуски			
Фрикадельки з баклажанів	12	1,9	0,07
Запечені кабачки з моцарелою	12	1,9	0,07
Фрітата з овочами	11	1,9	0,06
Супи			
Суп з креветками та овочами	7	1,8	0,04
Тосканський суп з хлібом	13	1,8	0,07
Овочевий крем суп	20	1,8	0,11
Основні гарячі страви			
Тушковані мідії з томатом та базиліком	16	2,1	0,10
Кальмари, фаршировані овочами	17	2,2	0,11
Філе дорадо з лимоном та травами	19	2,1	0,12

Продовження таблиці 1.7

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Яловичина по-тосканськ	21	1,9	0,12
Рагу з кролика з овочами	18	2,1	0,12
Курка тушкована з овочами	19	2,1	0,12
Ковбаски з тушкованою квасолею	22	1,9	0,13
Равіолі з рікотою та шпинатом	33	2,1	0,21
Равіолі з гарбузом та горіхами	17	1,9	0,10
Спагеті з фрикадельками	19	2,1	0,12
Паста з печеним бататом та горіхами	21	1,9	0,12
Паста з баклажанами, томатним соусом та сиром Рікотта	12	1,9	0,07
Вершкове різотто з локальними сезонними овочами та білим вином	16	1,9	0,09
Картопляні ньоккі, з томатним соусом та базиліком	18	1,9	0,10
Піца			
Піца з грушею та горгонзолою	16	2,1	0,10
Прованс	19	2,1	0,12
Маргарита	13	2,1	0,08
З хамоном	12	2,1	0,08
Капрічоза	17	2,1	0,11
З картоплею та розмарином на основі оливкової олії	12	2,1	0,08
Солодкі страви			
Сицилійські Канолі з кремом із сиру Рікотта	15	1,9	0,09
Заварні кільця, наповнені кремом Пастьєра та вишнею	19	1,9	0,11
Бабусин торт	18	1,9	0,10
Хлібний десерт із каштанового борошна з кедровими горішками та родзинками	15	1,9	0,09
Фреші			
Апельсиновий	30	1,6	0,15
Ананасний	4	1,6	0,02
Разом			6,1

Чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва по цехам розподілена наступному співвідношенні (табл.1.8). Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [13]:

$$N_2=6,1\cdot1,59=9$$

Таблиця 1.8

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Борошняний цех – 20%	1
Гарячий цех – 40%	3
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	1

Для безперервного функціонування ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 60 місць необхідно 9 кухарів.

Процес виготовлення кулінарних виробів у закладі проходить через гарячий, борошняний та холодний цехи і включає такі основні етапи:

- планування виробничої програми;
- організація технологічних потоків та створення схеми виробничого процесу;
- визначення оптимального режиму роботи;
- прогнозування обсягу реалізації страв по годинах;
- обґрунтування підбору обладнання та розрахунок необхідної площі цеху.

Виробнича програма цехів наведена у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Виробнича програма гарячого цеху ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Полента з грибним рагу	205	20
Фрикадельки з баклажанів	180	12
Запечені кабачки з моцарелою	170	12
Фрітата з овочами	200	11
Суп з креветками та овочами	300	7
Тосканський суп з хлібом	300	13
Овочевий крем суп	300	20
Тушковані мідії з томатом та базиліком	350	16
Кальмари, фаршировані овочами	290	17

Продовження таблиці 1.9

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Філе дорадо з лимоном та травами	270	19
Яловичина по-тосканськ	300	21
Рагу з кролика з овочами	270	18
Курка тушкована з овочами	300	19
Ковбаски з тушкованою квасолею	290	22
Вершкове різотто з локальними сезонними овочами та білим вином	300	16
Картопляні ньоккі, з томатним соусом та базиліком	290	18

Таблиця 1.10

Виробнича програма холодного цеху ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Кростіні з курячим паштетом	230	18
Лимонна панна кота з базиліком	140	11
Прошуто з динею	150	44
Брускета з томатами та інжиром (	160	35
Рікотта з песто та в'яленими томатами	170	51
Капрезе з фермерською моцарелою	200	38
Салат з картоплею та тунцем	225	49
Салат «Черствий хліб і томати»	220	64
Польовий салат	190	33
Салат з фенхелем та апельсином	200	62
Салат з нутом та овочами	190	48
Апельсиновий	200	30
Ананасний	200	4

Таблиця 1.11

Виробнича програма борошняного цеху ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Паста «Legume»	240	18
Равіолі з рікотою та шпинатом	250	33
Равіолі з гарбузом та горіхами	250	17
Спагеті з фрикадельками	260	19
Паста з печеним бататом та горіхами	260	21
Паста з баклажанами, томатним соусом та сиром Рікотта	270	12
Піца з грушею та горгонзолою	430	16

Продовження таблиці 1.11

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Прованс	420	19
Маргарита	390	13
З хамоном	410	12
Капрічоза	400	17
З картоплею та розмарином на основі оливкової олії	390	12
Сицилійські Канолі з кремом із сиру Рікотта	180	15
Заварні кільця, наповнені кремом Пастьєра та вишнею	160	19
Бабусин торт	160	18
Хлібний десерт із каштанового борошна з кедровими горішками та родзинками	180	15

Обґрунтування режиму роботи цеху

Робота цехів, починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом з роботою закладу. В додатку Л наведено розрахунок погодинної реалізації продукції в торгівельній залі ресторану італійської кухні «Il Piatto».

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Розподіл та підбір технологічного й допоміжного обладнання для всіх виробничих цехів закладу наведено в таблиці 1.12-1.12. В наведено деталізовано, яке устаткування необхідне для гарячого, холодного та борошняного цехів та кількість одиниць.

Таблиця 1.12

Підбір устаткування холодного цеху ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, $м^2$
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	FROSTY GN650TN	1	830	740	0,61
Стіл з холодильною шафою	VIVIA S901 S	1	903	700	0,63
Стіл з мийною ванною	HotMax 02/970	1	1200	700	0,84
Стіл виробничий	HotMax 02/883	2	1200	700	1,68
Стерелізатор для ножів	UV 16W	1	400	140	-
Стелаж	HotMax 02/2286	2	1200	500	1,2
Слайсер	AIRHOT SL 250	1	477	392	-
Раковина для миття рук	BP-650	1	500	600	0,30
Поличка навісна	HotMax 02/3765	2	800	300	-
Поличка навісна	Инокс Трейд	2	650	300	-
Вакуумний пакувальник	Hurakan HKN-	1	540	490	-

Продовження таблиці 1.12

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Ваги	Smart DT-809	2	360	365	-
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Разом площа устаткування, м^2					**5,35**
Площа цеха, м^2					**16**

Відповідно до даних площа холодного цеху - 16 м^2.

Таблиця 1.13

Підбір устаткування виробничих Гарячий цехів ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	FROSTY GN650TN	1	830	740	0,61
Стіл з холодильною шафою	REEDNEE S903	1	1365	700	0,95
Стіл з мийною ванною	HotMax 02/970	1	1200	700	0,84
Стіл виробничий	HotMax 02/883	2	1200	700	1,68
Стелаж	HotMax 02/2286	2	1200	500	1,2
Раковина для миття рук	BP-600-H	1	500	600	0,30
Плита індукційна	Tehma-2.8	1	800	800	0,64
Плита індукційна	Sif 2,4	1	390	800	0,31
Пароконвектомат	Apach AP10QD	1	920	840	0,77
Гриль	GS600 Salamander	1	580	390	-
Ваги	Smart DT-809	2	360	365	-
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Разом площа устаткування					**7,40**
Площа цеха, м^2					**21,5**

Відповідно до даних таблиці 1.13 площа гарячого цеху 21,5 м^2.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування Борошняний цех ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	FROSTY GN650TN	1	830	740	0,61
Тісторозкатувальна машина	ITPIZZA DSA420	1	585	435	-
Тістомісильна машина	BHY 10	1	450	700	0,32
Стіл кондитерський	СПМР АРТЕ-Н	1	1200	700	0,84
Стіл з мийною ванною	HotMax 02/970	1	1200	700	0,84
Стіл виробничий	HotMax 02/883	1	1200	700	0,84
Стелаж	HotMax 02/2286	2	1200	500	1,2
Раковина для миття рук	BP-600-H	1	500	600	0,30

Продовження таблиці 1.14

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Піч для піцци	GoodFood PO2	1	560	570	0,32
Підтоварник	HotMax 02/2290	1	1100	500	0,55
Ваги	Smart DT-809	2	360	365	-
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Разом площа устаткування					**5,91**
Площа цеха, м^2					**17**

Відповідно до даних площа борошняного цеху - 17 м^2.

Таблиця 1.15 демонструє розрахунок площі приміщень, відведених для миття кухонного посуду. У ній відображено розміри, необхідні для розташування обладнання, облаштування робочих зон та забезпечення організованого, безпечного і ефективного процесу очищення посуду з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог.

Таблиця 1.15

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	HotMax 02/883	1	1000	700	0,70
Стелаж	HotMax 02/2286	1	1200	500	0,6
Раковина для миття рук	BP-600-H	1	500	600	0,30
Ванна мийна	HotMax 02/966	2	700	700	0,98
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Разом площа устаткування, м^2					**2,67**
Площа мийної кухонного посуду, м^2					**8,0**

У таблиці 1.16 представлено підбір обладнання для мийки столового посуду.

Таблиця 1.16

Підбір устаткування мийної столового посуду ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Ванна мийна	HotMax 02/966	5	600	600	1,8

Продовження таблиці 1.16

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, $м^2$
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Krupps K1100E	1	620	770	0,48
Раковина для миття рук	BP-600-H	1	500	600	0,30
Стіл виробничий	HotMax 02/883	1	1000	700	0,70
Стіл для залишків відходів	APTE-W	1	1200	600	0,72
Разом площа устаткування, $м^2$					**4,09**
Площа мийної столового посуду, $м^2$					**12,0**

Для розміщення та зберігання чистого посуду в закладі спроектовано окрему сервізну кімнату, характеристики якої наведено в таблиці 1.17. У ній зазначено необхідну площу, обладнання та організацію робочого простору для зручного та безпечного зберігання посуду після миття.

Таблиця 1.17

Підбір устаткування сервізної ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, $м^2$
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	HotMax 02/883	1	1000	700	0,70
Стелаж для посуду	HotMax	3	1100	350	1,15
Разом площа устаткування, $м^2$					**1,85**
Площа сервізної, $м^2$					**5,5**

Таким чином, виходячи з проведених розрахунків і аналізу потреб у технологічному обладнанні та робочих зонах, загальна площа виробничих приміщень ресторану італійської кухні «Il Piatto», розрахованого на 60 місць, становить 96 м².

1.4. Сервіс

Організація просторового розташування зон для обслуговування відвідувачів у ресторані «Il Piatto» представлена у вигляді наочної схеми, що демонструє оптимальне розміщення меблів, робочих та сервісних зон для забезпечення зручності гостей і ефективної роботи персоналу рис. 1.13.

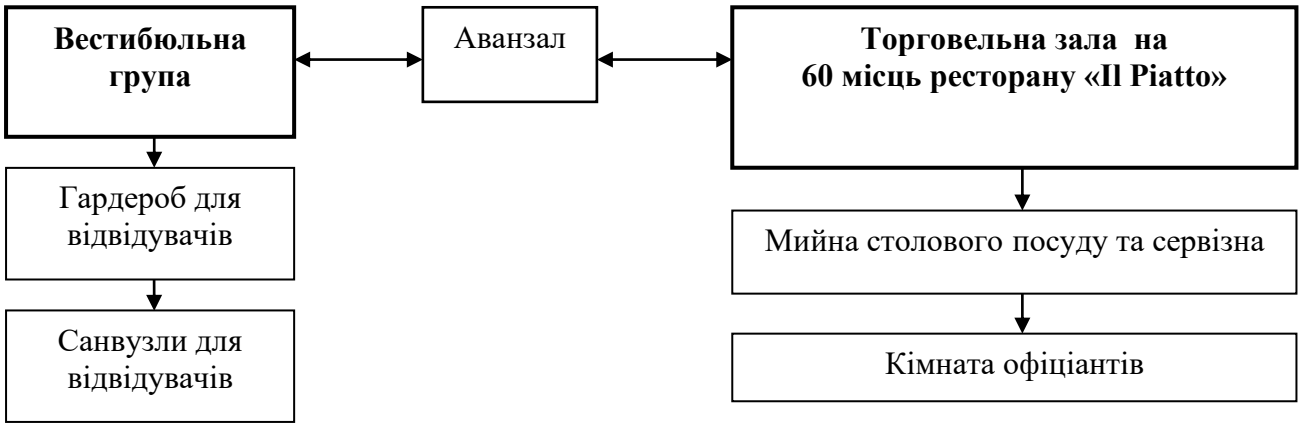


Рис. 1.13 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторану «Il Piatto»

Організацію процесу обслуговування у ресторану «Il Piatto» представлено у вигляді таблиці табл. 1.18, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.18

Моделювання процесу обслуговування ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли	- гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - гардеробник - прибиральник - відвідувач - хостес
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала ресторану «Il Piatto» - барна стійка ресторану «Il Piatto»	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню ресторану «Il Piatto», - винна карта, - столовий посуд, набори -столова білизна - -елементи	- адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- Wi-fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - відвідувач

Для організації обслуговування відвідувачів розраховано зону обслуговування ресторану італійської кухні «Il Piatto», що представлено в таблиці 1.19. У ній

визначено площі, планування та компонування меблів, що забезпечує зручність для гостей і ефективність роботи обслуговуючого персоналу.

Таблиця 1.19

Устаткування барної зони ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, $м^2$
			довжина	ширина	
Барна стійка	-	1	3000	600	1,8
Шафа для напоїв	CEV425 BLACK	1	595	600	0,36
Шафа для вина	H120D Frosty	1	595	600	0,36
Станція бармена	BS-1.6-2 Orest	1	1600	600	0,96
Раковина для миття рук	BP-600-H	1	500	600	0,30
Льодогенератор	Brema CB 184	1	355	404	-
Кавомашина	La Spaziale S3	1	760	520	-
Разом площа устаткування, $м^2$					**3,78**
Площа, $м^2$					**11,0**

Таблиця 1.20 містить розраховані площі приміщень для організації обслуговування в ресторані італійської кухні «Il Piatto» на 60 місць. Розрахунки виконані з урахуванням типу та класу закладу відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», що дозволяє забезпечити оптимальну місткість, зручність для відвідувачів та ефективну роботу персоналу.

Таблиця 1.20

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування ресторану італійської кухні «Il Piatto»

№	Назва приміщень	Площа, $м^2$
1	Торговельна зала з урахуванням барної зони	151
2	Санвузол для чоловіків	6,0
3	Санвузол для маломобільної групи населення	9,0
4	Санвузол для жінок	6,0
5	Гардероб	7,0
6	Вестибюль	25,0
7	Аванзал	15,0
	Разом	**219**

Таблиця 1.21 містить дані щодо необхідної кількості меблів для забезпечення ефективного обслуговування в ресторані. У ній вказано типи меблів, їхню кількість та оптимальне розташування, що сприяє комфортному перебуванню гостей та зручній організації роботи персоналу.

Таблиця 1.21

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Кількість меблів
Диван м'який	900 х 1800	2
Сервант для офіціантів	1150х750	1
Стіл двохмісний	800 х 800	2
Стіл чотирьохмісний	1200 х 800	12
Стіл шестимісний	900 х 1500	2
Стільці м'які	800×800	48

Під час обслуговування гостей ресторану італійської кухні «Il Piatto» застосовуватимуться порцеляновий та фаянсовий посуд, а також столові прибори з металу і скляний посуд для напоїв. Це забезпечить естетичний вигляд сервіровки та комфортне користування для відвідувачів.

У закладі буде застосовано обслуговування офіціантами, тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів. Кількість офіціантів розраховуємо за умови, що один офіціант обслуговує 10 місць.

$$N_{оф} = 60/10 = 6 \text{ осіб}$$

Відповідно до отриманих розрахунків та концепції, підібрано обслуговуючий персонал табл. 1.22.

Таблиця 1.22

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Посада	Розряд	Кількість
Хостес		2
Прибиральниця		2
Офіціант	3-5	12
Мийник столового та кухонного посуду		2
Бармен-касир		2
Адміністратор залу		2

Відповідно до інформації, наведеної в таблиці 1.22, чисельність обслуговуючого персоналу ресторану італійської кухні «Il Piatto» становитиме 22 особи.

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення ресторану італійської кухні на 60 посадкових місць, що розташований у м. Чернівці, розроблено відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування». Площі всіх функціональних приміщень визначено у першому розділі кваліфікаційної роботи, а детальну експлікацію подано у додатку М.

Робоча площа ресторану італійської кухні «Il Piatto» розраховується за формулою [13]:

$$S_р = 425,5 \times 1,2 = 510,6 \ (м^2).$$

Загальна площа ресторану «Il Piatto» визначається за формулою [13]:

$$S_з = 510,6 \times 1,05 = 536 \ (м^2).$$

Отже, загальна площа ресторану італійської кухні на 60 місць = 536 $м^2$.

Приміщення для відвідувачів ресторану італійської кухні «Il Piatto» розташовані у південній частині будівлі, тоді як виробничо-складський комплекс — у північній. Така планувальна структура забезпечує відповідність чинним нормативам проєктування закладів ресторанного господарства.

Вестибюльна зона ресторану італійської кухні «Il Piatto» площею 65 $м^2$ розміщена з боку головного фасаду. Торговельна зала площею 115 $м^2$ передбачає природне освітлення та має безпосередній вихід до роздавальної, що поєднана з виробничими приміщеннями, мийною столового посуду та кімнатою для офіціантів.

Виробничі приміщення ресторану італійської кухні «Il Piatto» згруповано в єдиний блок: холодний, гарячий та борошняний цехи розташовано поруч, забезпечивши раціональні комунікації з доготівельним цехом, мийною кухонного посуду та роздавальною. Мийну столового посуду та сервізну спроєктовано у безпосередній близькості до торговельної зали та роздавальної для оптимізації обслуговування.

Складська зона ресторану італійської кухні «Il Piatto» включає охолоджувальні камери, комору сухих продуктів, зону завантаження, комору напоїв, приміщення для тари та її миття, а також кабінет комірника. Усі ці приміщення мають зручний зв'язок із доготівельним цехом та розвантажувальним майданчиком, розташованим з боку господарського подвір'я.

Адміністративно-побутовий блок ресторану італійської кухні «Il Piatto» площею 47,5 м² розміщено окремо та забезпечено самостійним входом. Технічні приміщення передбачено у північно-східній частині будівлі.

2.2. Архітектурні рішення

На ділянці будівництва ресторану італійської кухні «Il Piatto» у місті Чернівці за адресою по провулок Ентузіастів, 3А, виділяються такі функціональні зони, сформовані з урахуванням архітектурно-планувальних:

- Стоянка для автомобілів 168 м^2.
- Розвантажувальний майданчик 144 м^2.
- Ресторан 60 місць.
- Майданчик для сміттєзбірників 30 м^2.
- Майданчик для збору відвідувачів 72 м^2.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні №1.

Територія ресторану італійської кухні «Il Piatto» оформлена з урахуванням сучасних вимог благоустрою. Пішохідні підходи виконано з тротуарної плитки «Граніт Преміум» розміром 200×100×60 мм, що забезпечує підвищену міцність і привабливий зовнішній вигляд. Зелені зони сформовані шляхом висадження декоративних газонних трав суміші «GreenMix Park», а також таких рослин, як самшит вічнозелений, ялівець горизонтальний сорту «Blue Chip» та куляста форма клена — клен гостролистий «Globosum». Обрані рослини забезпечують структурованість ландшафтного дизайну та підтримують цілісну стилістику території.

Фасад ресторану «Il Piatto» виконаний у класичному, теплому стилі з використанням червоно-коричневої цегли. Будівля має привабливу, закруглену форму. Центральну частину фасаду займає головна вхідна група. Двостулкові дерев'яні двері світлого кольору розташовані у невеликій ніші, підкреслюючи вхід. Над ними розміщена елегантна вивіска «Il Piatto», виконана курсивом. Світлий, золотистий шрифт контрастує з цеглою, акцентуючи назву закладу. Перед входом облаштований невеликий напівкруглий майданчик зі сходами, що є частиною загального ландшафтного дизайну та пандусом для маломобільних груп населелня.

Ключовими елементами є смугасті маркізи світло-зеленого кольору над численними вікнами, які надають закладу середземноморського шарму. Фасад рясно прикрашений живими рослинами у теракотових горщиках, що створює затишну та гостинну атмосферу рис. 2.1.

Рис. 2.1 Дизайнерське рішення фасаду ресторану «Il Piatto»

Інтер’єр ресторану «Il Piatto» виконано у концепції сучасної італійської гастрономічної естетики, з акцентом на природність, теплі матеріали та затишну атмосферу.

Центральним елементом простору виступає барна зона, оформлена світлим деревом із виразною вертикальною текстурою та доповнена мармуровою стільницею, що формує вишуканий та преміальний вигляд. За барною стійкою розміщено відкриті полиці для декоративних акцентів, посуду та інгредієнтів; м'яке LED-підсвічування підсилює відчуття комфорту й теплоти.

Гостьова зона виконана у природній, світлій палітрі. Дерев'яні столи гармонійно поєднані з м'якими кріслами оливкового кольору, а розташування меблів забезпечує приватність і комфорт відвідувачів. Великі арочні вікна пропускають значну кількість природного світла та візуально розширюють простір, відкриваючи приємний огляд зовнішнього середовища.

Стіни прикрашено серією ботанічних та гастрономічних ілюстрацій, що підкреслюють тематичний характер закладу. Декоративні рослини, світильники з теплим освітленням та ретельно підібрані аксесуари формують завершений, цілісний та природний образ інтер'єру.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Діяльність нового ресторану італійської кухні на 60 посадкових місць, що функціонуватиме під назвою Товариство з обмеженою відповідальністю «Il Piatto» у місті Чернівці, буде організована згідно з усіма чинними вимогами українського законодавства. Основний акцент в організації управління та господарській діяльності зроблено на принципи прозорості та ефективності, відповідно до актуальної правової бази 2025 року [6,7,8].

Правове регулювання діяльності ТОВ «Il Piatto» переважно здійснюватиметься на підставі Цивільного кодексу України та спеціальних законів. Ключові нормативно-правові акти, що регламентують створення та функціонування підприємства, включають:

- Закон України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю»: Визначає порядок формування статутного капіталу, управління, права та обов'язки учасників ТОВ.
- Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань»: Регулює процедуру офіційного оформлення суб’єкта господарювання.
- Постанова Кабінету Міністрів України від 06 березня 2022 року № 209: Визначає особливості проведення державної реєстрації та функціонування реєстрів в умовах воєнного стану, забезпечуючи юридичну безперервність процесів.
- Податковий кодекс України: Регулює порядок постановки на облік та сплату податків і зборів.

Створення ТОВ «Il Piatto» охоплює низку послідовних організаційних та юридичних кроків:

- Організаційно-правова форма: Обрано Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ), як оптимальну форму для ресторанного бізнесу, що передбачає обмеження відповідальності учасників розміром їхніх вкладів.
- Установчі документи: Єдиним обов'язковим установчим документом є Статут, який реєструється в Єдиному державному реєстрі.

- Державна реєстрація: Включає подачу необхідного пакету документів до суб'єкта державної реєстрації згідно з вимогами Постанови КМУ № 209.
- Фінансове забезпечення: Статутний капітал ТОВ «Il Piatto» формується відповідно до вимог Закону № 2275-VIII. Його розмір встановлюється на рівні, що дорівнює загальним капітальним витратам по проєкту ресторану, забезпечуючи фінансову стійкість на старті. Після реєстрації здійснюється відкриття банківського рахунку.
- Податковий облік: Обов'язкова постановка на облік як платника податків і зборів у місцевому контролюючому органі.

В управлінні рестораном «Il Piatto» застосовується лінійно-функціональна структура. Детальне візуальне представлення цієї управлінської системи, що ілюструє взаємодію між лінійними та функціональними ланками, наведено у додатку Н.

3.2. Доходи. Витрати

Основним операційним доходом ТОВ «Il Piatto» є дохід від реалізації продукції власного виробництва та товарів. Для ціноутворення обрано торговельну націнку у розмірі 180%. Плановий обсяг реалізації продукції виконуємо на основі проведених розрахунків у І розділі кваліфікаційної роботи. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 360 днів, табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					**2932,92**
Фірмові страви	67	110,00	7370,00	2010	40,50
Холодні закуски та салати	424	95,00	40280,00	12720	1208,40
Гарячі закуски	45	99,00	4455,00	1350	133,65

Продовження таблиці 3.1

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Супи	40	47,00	1880,00	1200	56,40
Основні гарячі страви	268	135,00	36180,00	8040	1085,40
Солодкі страви	67	56,00	3752,00	2010	112,56
Піца	89	85,00	7565,00	2670	226,95
Гарячі напої	45	30,00	1350,00	1350	40,50
Холодні напої	34	28,00	952,00	1020	28,56
2. Закупні товари					**121,08**
Холодні напої	22	18,00	396,00	660	11,88
Вино-горілчані напої	56	65,00	3640,00	1680	109,20
3. Разом					**3054,00**

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	2932,92	35195,04
2.	Купівельні товари	121,08	1452,96
3.	**Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)**	**3054,00**	**36648,00**

Відповідно до облікової політики та вимог Національних стандартів бухгалтерського обліку України (НП(С)БО 7 «Основні засоби»), всі основні фонди ресторану італійської кухні «Il Piatto» фіксуються на балансі підприємства за їхньою первісною вартістю. Цей підхід забезпечує точне відображення історичних витрат, понесених на придбання та введення активів в експлуатацію [5].

Для коректного включення вартості активів до операційних витрат підприємства здійснюється нарахування амортизації. Детальне обґрунтування розрахунку суми амортизаційних відрахувань – як індивідуально для кожної категорії основних засобів (технологічне обладнання, меблі, будівлі), так і загальна сума амортизації для всього ресторану ТОВ «Il Piatto» – представлено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	16780,99	20	839,05
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	3464,83	5	692,97
3. Інші	124,18	4	31,04
Амортизація основних засобів	**20370,00**		**1563,06**

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проєктованої ресторану італійської кухні «Il Piatto» складає 1563,06 тис. грн. на рік.

За результатами розрахунків, виконаних у І розділі кваліфікаційної роботи, було розроблено проєкт штатного розкладу ресторану італійської кухні «Il Piatto». Проєкт штатного розкладу представлено в додатку П, загальна чисельність персоналу ресторану складає 37 осіб. Розрахунок планових показників з праці здійснено з урахуванням кваліфікаційних вимог до працівників та характеру виконуваних ними робіт додаток Р. Місячний фонд основної заробітної плати становить 799030,00 грн.

Преміальні виплати розраховуються як відсоток від тарифної частини заробітної плати та нараховуються за умови отримання закладом прибутку табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	156960,00	14	21974,40
Виробничий	546090,00	21	114678,90
Допоміжний персонал	95980,00	12	11517,60
Разом	**799030,00**		**148170,90**

Нарахування цільового фонду заробітної плати вимагає визначення річних витрат на відшкодування праці усіх груп робітників за штатним розписом табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	799,03
Місячний фонд додаткової заробітної плати	148,17
Разом місячний фонд оплати праці	947,20
Річний фонд основної заробітної плати	9588,36
Річний фонд додаткової заробітної плати	1778,05
Разом річний фонд оплати праці	**11366,41**
Участь працівників у прибутках	307,20

Узагальнений план з праці, що визначає чисельність персоналу та структуру фонду заробітної плати, сформовано для ресторану італійської кухні «Il Piatto» та представлено у додатку С. Відповідно до проведених розрахунків, запланований фонд оплати праці становить 11 366,41 тис. грн.

Поточні витрати

Поточні витрати ресторану італійської кухні «Il Piatto» за функціональним призначенням класифікують за такими групами:

Стаття 1. Собівартість продукції на 2026 рік власного виробництва та закупних товарів складає 7329,60 тис. грн.

Таблиця 3.6

Собівартість реалізованої продукції ресторану італійської кухні «Il Piatto»

№ п\п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	35195,04	180	28156,03	7039,01
2.	Закупні товари	1452,96	180	1162,37	290,59
	Разом за рік	**36648,00**		**29318,40**	**7329,60**

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці = 11366,41 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% = 2500,61 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у таблиці 3.6 і становлять 1563,06 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. Крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1,1 % від роздрібного товарообігу. Всього витрати по статті складуть 650,78 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Таблиця 3.7

Розрахунок суми зносу спеціального одягу ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	3	1	3500,00	10500,00
Оперативно виробничий персонал	26	2	2100,00	109200,00
Разом	**29**			**119700,00**

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану італійської кухні «Il Piatto» на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	125,00	22500,00
Столові набори	60	2	120	145,00	17400,00
Скатертини та серветки	60	2	120	89,00	10680,00
Скляний посуд	60	3	180	68,00	12240,00
Разом					**62820,00**

Всього витрати по статті = (119700,00+62820,00)/1000 = 182,52 тис. грн

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі, витрати за даною статтею становлять 29,85 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу – 18,32 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 2,20 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того, до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею 12 становлять = 879,55 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. Т, поточні витрати ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік дорівнюють 24522,91 тис. грн.

Прибутки

Ключовими складовими аналізу взаємозв'язку «витрати — доходи — прибуток» є маржинальний обсяг продажів підприємства (без урахування ПДВ) та величина змінних витрат. Розраховані показники аналізу наведено у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		29318,40
2	Середній процент торговельної націнки, %		180
3	Змінні витрати, у тому числі		7347,92
3.1	Собівартість продукції, грн		7329,60
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		18,32
4	**Маржинальний дохід, грн**	**ст.1 - ст.3**	**21970,48**
5	Постійні витрати, грн.		17174,99
6	**Прибуток, грн.**	**ст.4 - ст.5**	**4795,49**
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	25,06
8	**Поріг рентабельності, точка беззбитковості**	**ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)**	**11085,11**

Продовження таблиці 3.9

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
9	**Маржинальний запас стійкості, %**	**(ст.1-ст.8)*100 /ст.8**	**164,48**
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	16,36

Планові показники доходу від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності та фінансових витрат визначено на основі попередніх розрахунків. Ставка податку на прибуток підприємств станом на 2026 рік становить 18%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників фінансово-господарської діяльності підприємства наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Планування основних результатів діяльності ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		29318,40
2	Собівартість реалізованої продукції		7329,60
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		17193,31
4	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	4795,49
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	4795,49
7	Податок на прибуток	18%	863,19
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	3932,30
9	**Рентабельність операційної діяльності, %**	**(П8./ П1.)*100**	13,41
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*11%)/100%	3225,02
11	**Чистий прибуток – плановий**	**Обираємо між цільовим та можливим**	3932,30

Фінальне затвердження планових економічних параметрів здійснюється лише за умови досягнення запланованого рівня прибутковості в перший рік функціонування ресторану італійської кухні «Il Piatto». Таким чином, прийняття

управлінського рішення ґрунтується на відповідності прогнозованих результатів визначеним стратегічним цілям підприємства.

Таблиця 3.11

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції ($Р_{РП}$, %)	$Р_{РП} = \frac{П_р}{ЧД} * 100$	13,4%
Рентабельність поточних витрат ($Р_{ПВ}$, %)	$Р_{ПВ} = \frac{П_р}{ПВ} * 100$	16,0%
Рентабельність операційних витрат ($Р_{ОВ}$, %)	$Р_{ОВ} = \frac{П_о}{ОВ} * 100$	19,3%

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту.

Наступним етапом є прогнозування ключових показників діяльності закладу на наступні чотири роки. Розмір амортизаційних відрахувань на зазначений плановий період приймається умовно на рівні 0,95. Середньорічний темп приросту протягом п’ятирічного періоду прогнозу встановлено на позначці 8%, а рівень рентабельності становить 11%.

Планові показники розвитку ресторану італійської кухні «Il Piatto» у перші п’ять років його діяльності узагальнено в таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності ресторану італійської кухні «Il Piatto» на перші п’ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності,%.	
1-й рік	36648,00		3932,30	11	1563,06
2-й рік	36648,00	8	4364,85	11	1484,91
3-й рік	39579,84	8	4844,99	11	1410,66
4-й рік	42746,23	8	5285,44	11	1340,13
5-й рік	46165,93	8	5866,84	11	1273,12
Разом	**201787,99**		**24294,41**		**7071,88**

Згідно розрахунків табл. 3.12, планований товарооборот за п’ять років становитиме – 201787,99 тис. грн., чистий прибуток – 24294,41 тис. грн., амортизаційні відрахування – 7071,88тис. грн.

Оцінку ефективності розроблюваного проєкту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності. Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проєкту представлено в таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проєктом ресторану італійської кухні «Il Piatto», тис. грн.

Роки	Капітальні витрати по проєкту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проєкту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом	Чистий приведений дохід ИД.
1-й рік	20370,00	5495,36	5495,36	5440,95	-14929,05
2-й рік	0,00	5849,76	11345,12	5791,84	-9137,21
3-й рік	0,00	6255,65	17600,77	6193,71	-2943,50
4-й рік	0,00	6625,57	24226,34	6559,97	3616,47
5-й рік	0,00	7139,96	31366,30	7069,27	10685,74
Разом	**20370,00**	**31366,30**	**90033,88**	**31055,74**	

Згідно розрахунків табл. 3.13, капітальні витрати по проєкту за п’ять років становитиме – 20370,00 тис. грн., кумулятивний грошовий потік – 90033,88 тис. грн., дисконтований грошовий потік – 31055,74 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проєктом. Розрахунок здійснюється за наступною формулою [13]:

$$ІД = 31055,74/20370,00=1,52$$

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

Середньорічний прибуток за період експлуатації проєкту розраховується наступним чином:

ЧП = 24294,41/5 =4858,88

Індекс рентабельності інвестиційного проєкту *:*

ІР =4858,88/20370,00*100 =23,85 %

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проєкту дорівнює 23,85 %.

Період окупності інвестиційного проєкту розраховується наступним чином:

ПО = 20370,00*(31055,74/5)=3,3 роки

Розрахунки ефективності інвестиційного проєкту ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 60 посадкових місць у місті Чернівці засвідчили, що орієнтовний період його окупності становить 3,3 року. Такий показник свідчить про прийнятний рівень інвестиційної привабливості та економічну доцільність реалізації проєкту в запланованих умовах.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Проєкт ресторану італійської кухні із впровадженням інноваційних технологій борошняних страв».

Обґрунтовано актуальність відкриття ресторану італійської кухні м. Чернівці. Конкурентний аналіз показав, що ринок італійських закладів у Чернівцях сформований, проте переважають заклади середнього цінового сегменту з масовим форматом обслуговування та обмеженою диференціацією гастрономічних пропозицій. Відсутність закладів із розширеними концептуальними меню та преміальною подачею створює незаповнену нішу для ресторану з високими стандартами якості та інноваційною гастрономічною концепцією.

Обрана локація за адресою провулок Ентузіастів, 3А забезпечує зручний доступ, стабільний пішохідний та автомобільний трафік і потенційну аудиторію мешканців, туристів та ділових відвідувачів.

Неймінг та бренд ресторану є ключовим елементом позиціонування. Назва «Il Piatto» обрана як лаконічна, елегантна та легко запам’ятовувана аудиторією. Вона акцентує увагу на головному — кулінарному досвіді та смакових якостях страв, що подаються на тарілці, водночас підкреслює автентичність італійської кухні. Використання італійської мови формує асоціацію з оригінальністю та преміальністю закладу, створюючи позитивний імідж серед потенційних гостей.

Меню ресторану «Il Piatto» розроблено на основі концепції Cucina Povera — італійської «кухні скромності», що підкреслює простоту, сезонність та використання локальних інгредієнтів, водночас максимально розкриваючи смак продуктів. Меню дозволяє задовольнити потреби різних категорій гостей: від поціновувачів класичної італійської кухні до шанувальників авторських та сезонних страв. Крім того, концепція меню забезпечує економічну ефективність закладу, адже використання локальних та сезонних продуктів знижує витрати та підтримує стратегію нульових відходів.

Інтер’єр ресторану «Il Piatto» буде оформлено у стилі сучасної італійської гастрономічної естетики з акцентом на тепло, природні матеріали та атмосферу

домашнього затишку. Розроблено, маркетингові інструменти: подарункові сертифікати, присутність у соцмережах, участь у гастрономічних та культурних заходах.

Розроблено та обґрунтовано технологію безглютенової пасти в контексті гастрономічної концепції, що відповідає сучасним вимогам здорового харчування. Досліджено борошно з бобових культур. Проведено порівняльний аналіз пасти приготовленої за класичною та іноваційною технологією. Обґрунтовано використання суміші пшеничного та нутового борошна для підвищення харчової цінності продукту. Досліджено органолептичні показники.. Розроблено технологію приготування пшенично-нутової пасти «Legume».

Сервісно-виробничий процес ресторану італійської кухні «Il Piatto» спроектовано відповідно до технологічної схеми закладу з урахуванням принципів енергоефективності та вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування». Було підібрано необхідне обладнання та визначено площу приміщень: загальна площа ресторану на 60 посадкових місць складає 536 м^2.

Діяльність ресторану «Il Piatto» здійснюватиметься відповідно до положень Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р.

Складено штатний розклад закладу, який передбачає роботу 37 працівників, при цьому загальний фонд оплати праці на плановий рік становить 11366,41 тис. грн.

Поточні витрати ресторану «Il Piatto» на 2026 рік прогнозуються на рівні 24 522,91 тис. грн., рентабельність операційної діяльності складає 13,4 %. Капітальні витрати проєкту за п’ять років оцінюються у 20370,00 тис. грн., кумулятивний грошовий потік — 90033,88 тис. грн., а дисконтований грошовий потік — 31055,74 тис. грн. Період окупності інвестиційного проєкту ресторану італійської кухні у м. Чернівці становить 3,3 роки, що свідчить про високу економічну ефективність реалізації проєкту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства. Київ: Мінрегіон України, 2009.
2. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. Київ: Держстандарт України, 1997.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держстандарт України, 2004.
4. ДСТУ ISO/TS 22002-2:2019 (ISO/TS 22002-2:2013, IDT). Програми-передумови безпечності харчових продуктів. Частина 2. Громадське харчування. Київ: Держстандарт України, 2019.
5. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
6. Закон України «Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування» від 08.07.2010 № 2464-VI.
7. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-вр (редакція від 16.01.2020).
8. Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 № 2275-VIII.
9. ДСТУ-Н ISO/TS 22004:2009. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Настанова щодо застосування ISO 22000:2005. Київ: Держспоживстандарт України, 2010. – 19 с.
10. Власенко О. В. Організація ресторанного бізнесу : навчальний посібник. Київ : КНЕУ, 2021.
11. Гончаренко І. М. Маркетинг у ресторанному господарстві. Харків : ХНУ, 2020.
12. Петрова Н. А. Управління підприємствами громадського харчування: теорія і практика. Львів : ЛНУ, 2019.
13. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л., Мельниченко С. В. HoReCa: навч. посіб. Т. 2. Ресторани. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

14. «Чернівці – туристичний путівник»: гід по місту, екскурсії, пам'ятки, транспорт, дозвілля тощо. – URL: https://www.trip.cv.ua. (Дата звернення: 30.11.2025).

15. Офіційний туристичний портал міста Чернівці. URL: https://travel.chernivtsi.ua. – (Дата звернення: 30.10.2025).

16. How Italian Food Has Influenced World Cuisine. – Amici. URL: https://www.amici.com.au/blogs/view?id=726. – (Дата звернення: 12.11.2025).

17. Italian Consumers' Preferences for Pasta and Consumption Trends: Tradition or Innovation? – ResearchGate. URL: https://www.researchgate.net/publication/335156376_Italian_Consumers'_Preferences_for_Pasta_and_Consumption_Trends_Tradition_or_Innovation. – (Дата звернення: 30.11.2025).

18. Cucina Povera. – Pasta Evangelists. – URL: https://pastaevangelists.com/blogs/blog/cucina-povera. (Дата звернення: 11.11.2025).

19. Physicochemical, texture and sensorial evaluation of pasta enriched with chickpea flour and protein isolate. – ScienceDirect. – URL: https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0570178320300233#bb0050. (Дата звернення: 09.11.2025).

20. Pasta added with chickpea flour: chemical composition, in vitro starch digestibility and predicted glycemic index. – Taylor & Francis Online. URL: https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/11358120809487621. – (Дата звернення: 02.11.2025).

ДОДАТКИ

Додаток А

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 **Саламандик М.П.** *«ТЕХНОЛОГІЯ ПАСТИ В КОНТЕКСТІ ГАСТРОНОМІЧНОЇ КОНЦЕПЦІЇ «CUCINA POVERA»»* (наук. керівник – Паламарек К.В.) 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 САВЄЛЬЄВА

01.12.2025

Додаток Б

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник_____
/найменування суб'єкта господарювання у закладі ресторанного господарства/

_____
/ власне ім'я, прізвище /

«____»_____ 2025 р.

М.П. _____ (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
НА НОВУ ТА ФІРМОВУ СТРАВУ (ВИРІБ)

ПАСТА «LEGUME» З ВИКОРИСТАННЯМ ПШЕНИЧНО-НУТОВОЇ БОРОШНЯНОЇ КОМПОЗИЦІЇ

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		
		брутто	нетто	
1	Борошно пшеничне	60,6	60,0	**Сировина відповідає нормативній документації**
2	Борошно нутове	40,4	40,0	
3	Яйця	5,0	2,5	
4	Сіль	0,5	0,5	
5	Оливкова олія	5,0	5,0	
	Соус			
6	Нут	48,0	40,0	
7	Томати	55,0	50,0	
8	Часник	2,5	2,0	
9	Розмарин	0,7	0,5	
10	Оливкова олія	10,0	10,0	
	Всього	**228,2**	**210,0**	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Пшеничне та нутове борошно, змішуємо відсотках 60:40 та просіюємо, до борошна додаємо меланж, сіль та оливкову олію змішуємо у тістомісильній машині протягом 15 хв. насадкою крюк до отримання еластичної однорідної маси. Готове тісто загортаємо у харчову плівку та залишають для вистоювання за кімнатної температури протягом 20 хв.

Нут замочуємо, відварюємо до готовності, томати нарізаємо конкасе, часник, розмарин дрібно нарізаємо.

Готове тісто розкачуємо у тонкий пласт. За допомогою машинки для пасти формуємо рівні смужки шириною 10 мм. Сформовану пасту припиляємо борошном для запобігання злипання.

На оливковій олії припускаємо подрібнений часник та розмарин, додаємо нут та томати конкасе. Тушкуємо 5–7 хвилин до загустіння.

Пасту опускємо у велику кількість киплячої підсоленої води. Відварюємо до стану "al dente" протягом 8 -9 хв}. Відварену пасту відкидають на друшляк.

Пасту негайно з'єднуюємо із гарячим соусом. Викладаємо у тарілку, прикрашаємо свіжим розмарином.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд:	паста однорідного кольору, зберегла форму смужок, соус рівномірно покриває пасту, присутні елементи нуту
Консистенція:	тісто "al dente" (пружне, не розварене), соус густий, має ніжну консистенцію
Смак:	збалансований, насичений смак нуту та томатів з легкою кислинкою та яскравим ароматом розмарину
Зовнішній вигляд:	паста однорідного кольору, зберегла форму смужок, соус рівномірно покриває пасту, присутні елементи нуту

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^3

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Білки, г	5,6
Жири, г	14,6
Вуглеводи, г	15,1
Енергетична цінність	204

Автор фірмової страви (виробу): _____ **М.П. Саламандик**

Карту склав: _____ **М.П. Саламандик**

Додаток В

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Акт
впровадження науково-дослідної роботи

Замовник ресторан «_____»
(найменування організації)

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

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему: «Технологія пасти в контексті гастрономічної концепції «Cucina Povera»», яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу з «06» травня 2025р. по «30» травня 2025 р.
ВПРОВАДЖЕНО у ресторані «_____»
(найменування організації, де здійснюється впровадження)

1.**Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на виробництво - пасти з використанням пшенично-нутової борошняної композиції

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

- пасти з використанням пшенично-нутової борошняної композиції
- реалізація асортименту пасти через ресторан «_____»

3.**Новизна результатів наукових робіт:** вперше запропонована науково обґрунтована технології пасти з використанням пшенично-нутової борошняної композиції.

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

5.**Впроваджено:** у проєктні роботи закладу ресторанного господарства «ресторані «_____» у виробництво пасти з використанням пшенично-нутової борошняної композиції

6.**Соціальний та науково-технічний ефект:** розширення асортименту, борошняних страв.

Від ЧТЕІ ДТЕУ	**Від підприємства**
Керівник кваліфікаційного роботи	Зав. виробництвом
_____ _____	_____ _____
(підпис) *(ПІБ)*	*(підпис)* *(ПІБ)*
Студент	Інженер-технолог
_____ _____	_____
(підпис) *(ПІБ)*	*(підпис)* *(ПІБ)*

Додаток Г

Розрахункове меню (виробнича програма) ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		**67**
Кростіні з курячим паштетом (хлібні тости, куряча печінка, цибуля, анчоуси, каперси, вершкове масло)	230	18
Паста «Legume» (паста, нут, томати конкасе, часник, розмарин, оливкова олія)	240	18
Полента з грибним рагу (полента, сезонні гриби, цибуля, часник, олія, пекоріно)	205	20
Лимонна панна кота з базиліком	140	11
Холодні закуски та салати		**424**
Прошуто з динею (прошуто, диня, рукола)	150	44
Брускета з томатами та інжиром (хліб, томати, інжир, базилік, олія)	160	35
Рікотта з песто та в'яленими томатами	170	51
Капрезе з фермерською моцарелою (томати, базилік, моцарела)	200	38
Салат з картоплею та тунцем (відварена картопля, консервований тунець, червона цибуля, майонез)	225	49
Салат «Черствий хліб і томати» (черствий хліб, свіжі томати, огірки, червона цибуля, базилік, каперси, оливкова олія, винний оцет)	220	64
Польовий салат (мікс салату (рукола, ромен), сезонні овочі, базилік, оливкова олія, лимонний сік)	190	33
Салат з фенхелем та апельсином (фенхель, апельсин, оливкова олія, горіхи)	200	62
Салат з нутом та овочами (нут, томати чері, огірки, цибуля, оливкова олія)	190	48
Гарячі закуски		**45**
Фрикадельки з баклажанів (баклажани, хліб, пекоріно, яйце, часник, петрушка, олія)	180	12
Запечені кабачки з моцарелою (кабачки, моцарела, томати, базилік, олія)	170	12
Фрітата з овочами (яйця, томати, болгарський перець, сир пекоріно)	200	11
Супи		**40**
Суп з креветками та овочами (креветки, цукіні, морква, томати, часник, олія)	300	7
Тосканський суп з хлібом (квасоля, капуста, хліб, томати, морква, цибуля, часник, селера)	300	13
Овочевий крем суп (гарбуз, морква, цибуля, селера)	300	20
Основні гарячі страви		**268**
Тушковані мідії з томатом та базиліком	350	16
Кальмари, фаршировані овочами (кальмари, томати, цибуля, часник, зелень)	290	17
Філе дорадо з лимоном та травами	270	19

Продовження додатку Г

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Яловичина по-тосканськ (яловичина, червоне вино, морква, цибуля, селера, часник, розмарин)	300	21
Рагу з кролика з овочами (морква, цибуля, селера, часник, томати)	270	18
Курка тушкована з овочами (куряче стегно, картопля, цибуля, томати, вино)	300	19
Ковбаски з тушкованою квасолею	290	22
Равіолі з рікотою та шпинатом	250	33
Равіолі з гарбузом та горіхами	250	17
Спагеті з фрикадельками (паста, м'ясні фрикадельки з яловичиною у томатному соусі)	260	19
Паста з печеним бататом та горіхами	260	21
Паста з баклажанами, томатним соусом та сиром Рікотта	270	12
Вершкове різотто з локальними сезонними овочами та білим вином	300	16
Картопляні ньоккі, з томатним соусом та базиліком	290	18
Піца		**89**
Піца з грушою та горгонзолою (моцарела, груша, горгонзола, горіхи)	430	16
Прованс (томати, баклажани, цукіні, моцарела, прованські трави)	420	19
Маргарита (томати, часник, орегано, моцарела)	390	13
З хамоном (томатний соус, хамон, моцарела)	410	12
Капрічоза (томатний соус, моцарела, артишоки, гриби, прошуто)	400	17
З картоплею та розмарином на основі оливкової олії	390	12
Солодкі страви		**67**
Сицилійські Канолі з кремом із сиру Рікотта	180	15
Заварні кільця, наповнені кремом Пастьєра та вишнею	160	19
Бабусин торт (пісочне тісто, заварний крем із цедрою лимона та посипка з кедрових горішків)	160	18
Хлібний десерт із каштанового борошна з кедровими горішками та родзинками	180	15
Гарячі напої		**45**
Чай		
Трав’яний (м’ята, ромашка, меліса)	300	2
Вербена та лимон (вербена, цитрусова цедра, трішки меду)	300	4
Сушені ягоди та квіти (обліпиха, малина, шипшина, календула)	300	1
Чорний з розмарином	300	6
Зелений із мелісою	300	1
Кава		
Еспресо	30	12

Продовження додатку Г

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Допіо	60	4
Американно	90	6
Капучино	180	1
Лате	200	5
Холодні напої		**56**
Фреші		
Апельсиновий	200	30
Ананасний	200	4
Безалкогольні напої		
Rocchetta	500	11
Боржоми	500	8
Сік в асортименті «Галіція»	250/1000	3
Алкогольні напої		**56**
Дижестиви		
Limoncello (лимонний лікер)	50	1
Sambuca (анісовий лікер)	50	1
Amaro (трав'яний гіркий лікер)	50	1
Grappa (виноградний дистилят)	50	1
Вино		
Ігристе		
Prosecco DOC, Zonin Венето, сухе	150	1
Lambrusco Secco, Cleto Chiarli, Емілія-Романья, сухе	150	2
Asti Spumante DOCG, Martini, П'ємонт, напівсолодке	150	1
БІЛЕ		
Pinot Grigio delle Venezie, Santa Margherita, Венето, сухе	150	5
Verdicchio dei Castelli di Jesi, Umani Ronchi, Марке, сухе	150	1
Trebbiano d'Abruzzo, Masciarelli, Абруццо, сухе	150	1
Soave Classico (Гарганега), Pieropan, Венето, сухе	150	1
Greco di Tufo, Mastroberardino, Кампанія, сухе	150	4
Vermentino di Sardegna Argiolas, Сардинія, сухе	150	8
ЧЕРВОНЕ		
Chianti Colli Senesi (Санджовезе), Poliziano, Тоскана, сухе	150	5
Lagone (Купаж Бордо), Aia Vecchia, Тоскана, сухе	150	1
Chianti Classico DOCG (Санджовезе), Antinori, Тоскана, сухе	150	1
Primitivo di Manduria, Tormaresca, Апулія, сухе	150	1
Montepulciano d'Abruzzo, Fantini, Абруццо, сухе	150	1
Nero d'Avola, Donnafugata, Сицилія, сухе	150	5
Valpolicella Classico, Allegrini, Венето, сухе	150	7
Cannonau di Sardegna, Sella & Mosca, Сардинія, сухе	150	5
РОЖЕВЕ		
Rosato del Salento, Tormaresca, Апулія, сухе	150	1
Cerasuolo d'Abruzzo, Fantini, Абруццо, сухе	150	1

Додаток Д

Проєктування процесу складування та зберігання продуктів

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, $м^2$
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги настільні Smart DT-809	1	360	365	-
		Візок вантажний УХЛ-МАШ	1	900	595	0,54
		Стіл виробничий HotMax 02/883	1	1200	700	0,84
		Ваги товарні TCS-K	1	300	400	0,12
	Площа, яку займає устаткування, $м^2$					1,2
	Площа завантажувальної, $м^2$				**10,0**	
2	Збірно-розбірна охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирової продукції	PICOBLOCK	1	1660	1360	2,25
	Збірно-розбірна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені	PICOBLOCK	1	1660	1360	
	Збірно-розбірні охолоджувальна камера для зберігання овочевих та м'ясо-рибних н/ф, фруктів, зелені	PICOBLOCK	1	1660	1360	2,25
	Площа, яку займає устаткування, $м^2$					3,75
	Площа охолоджувальних камер , $м^2$					**15,0**
3	Комора сухих продуктів	Підтоварник HotMax 02/2290	1	1100	500	0,55
		Стелаж HotMax 02/2286	3	1200	500	1,8
	Площа, яку займає устаткування, $м^2$					2,35
	Площа комори сухих продуктів, $м^2$					**6,5**
4	Комора напоїв	Стелаж HotMax 02/2286	1	1200	500	0,6
		Підтоварник HotMax 02/2290	3	1100	500	1,65
	Площа, яку займає устаткування, $м^2$					1,2,25
	Площа комори напоїв, $м^2$					**6,0**

Продовження додатку Д

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кіль кість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, $м^2$
				довжина	ширина	
5	Приміщення комірника	Стілець офісний А-340	2	500	480	0,48
		Шафа офісна Леос Гарден	2	900	500	0,9
		Стіл письмовий Леос Гарден	1	1000	600	0,60
	Площа, яку займає устаткування, $м^2$					1,98
	Площа приміщення комірника , $м^2$					**5,5**
6	Комора та мийна тари	Стіл виробничий HotMax 02/883	1	1200	700	0,84
		Ванна мийна HotMax 02/966	2	700	700	0,98
		Стелаж HotMax 02/2286	1	1200	500	0,6
	Площа, яку займає устаткування, $м^2$					2,42
	Площа комори та мийної тари, $м^2$					**7,0**

Додаток Ж

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти			
Яловичина окіст	3,12	2	6,24
Кролик тушка	2,52	2	5,04
Куряче стегно	2,76	2	5,52
Куряча печінка	3,41	2	6,82
Яловичина лопатка	2,02	2	4,04
Курча	4,23	2	8,46
Кишки	0,34	2	0,68
Свинина лопатка	2,21	2	4,42
Риба та морепродукти			
Мідії	3,9	2	7,8
Кальмари,	3,14	2	6,28
Філе дорадо	3,87	2	7,74
Креветки	2,09	2	4,18
М'ясна та рибна гастрономія			
Прошуто	2,13	3	6,39
Анчоуси	0,43	3	1,29
Консервований тунець	3,09	3	9,27
Хамон	2,98	3	8,94
Яйця			
Яйце куряче	75 шт.	3	225 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти			
Моцарела фермерська	3,05	3	9,15
Рікотта	7,01	3	21,03
Вершки 33%	2,06	3	6,18
Молоко	1,95	3	5,85
Вершкове масло	2,07	3	6,21
Сир Пекоріно (твердий)	2,17	3	6,51
Горгонзола	1,91	3	5,73
Моцарела для піци	6,45	3	19,35
Овочі та зелень			
Картопля	17,19	2	34,38
Томати	7,89	2	15,78
Базилік	1,07	2	2,14
Перець болгарський	3,11	2	6,22
Томати чері	3,17	2	6,34
Огірок	2,0	2	4,0
Цибуля ріпчаста	4,02	2	8,04
Морква	3,25	2	6,5
Цибуля ріпчаста червона	1,23	2	2,46
Цибуля шалот	1,07	2	2,14
Баклажани	2,06	2	4,12
Рукола	4,01	2	8,02

Продовження додатку Ж

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Кабачки	2,03	2	4,06
Ромен	3,09	2	6,18
Фенхель	2,04	2	4,08
Гриби білі	1,14	2	2,28
Гриби лисички	1,98	2	3,96
Цукіні	1,89	2	3,78
Батат	2,55	2	5,1
Гарбуз	4,78	2	9,56
Селера	1,44	2	2,88
Артишоки	1,23	2	2,46
Капуста білокачанна	1,07	2	2,14
Часник	1,0	2	2,0
Шпинат	0,5	2	1,0
Шамінйони	0,25	2	0,5
Фрукти та ягоди			
Апельсини	12,14	2	24,28
Лимони	1,09	2	2,18
Інжир	1,65	2	3,3
Диня	2,15	2	4,3
Груша	2,04	2	4,08
Вишня	1,1	2	2,2
Ананас	2,09	2	4,18
Бакалійні товари			
Борошно пшеничне	34,09	5	170,45
Семола	4,04	5	20,2
Каштанове борошно	1,3	5	6,5
Родзинки	0,87	5	4,35
Нут	2,05	5	10,25
Горіхи кеш’ю	0,99	5	4,95
Рис арборіо	3,54	5	17,7
Дріжджі сухі	0,24	5	1,2
Оливкова олія (Extra Virgin)	6,41	5	32,05
Соус песто	0,14	5	0,7
Фісташка	0,33	5	1,65
Оливки	4,67	5	23,35
Борошно нутове	0,41	5	2,05
Гірчиця	0,14	5	0,7
В’ялені томати	2,65	5	13,25
Винний оцет	0,55	5	2,75
Горіхи кедрові	0,21	5	1,05
Прованські трави	0,45	5	2,25
Горіхи волоські	1,11	5	5,55
Квасоля	0,9	5	2,5

Додаток К

Виробнича програма доготівельного цеху ресторану «Il Piatto»

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
М'ясо, птиця, субпродукти			
Яловичина окіст	3,12	Миття, зачищання, нарізання	Основні гарячі страви
Кролик тушка	2,52		Основні гарячі страви
Куряче стегно	2,76		Основні гарячі страви
Куряча печінка	3,41		Фірмові страви
Яловичина лопатка	2,02		Основні гарячі страви
Курча	4,23		Основні гарячі страви
Кишки	0,34		Основні гарячі страви
Свинина лопатка	2,21		Основні гарячі страви
Риба та морепродукти			
Мідії	3,9	Миття, зачищання	Основні гарячі страви
Кальмари	3,14		Основні гарячі страви
Філе дорадо	3,87		Основні гарячі страви
Креветки	2,09		Супи
Овочі та зелень			
Картопля	17,19	Очищення, миття, нарізання	Холодні закуски та салати, супи, основні гарячі страви
Томати	7,89	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Фірмові страви, холодні закуски та салати, гарячі закуски, супи, основні гарячі страви, піца
Базилік	1,07	Миття, перебирання	Фірмові страви, гарячі закуски, основні гарячі страви
Перець болгарський	3,11	Миття, видалення сердцевини, нарізання	Холодні закуски та салати, гарячі закуски, основні гарячі страви
Томати чері	3,17	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Холодні закуски та салати, гарячі закуски, піца
Огірок	2,0		Холодні закуски та салати
Цибуля ріпчаста	4,02	Очищення, миття, нарізання	Холодні закуски та салати, основні гарячі страви
Морква	3,25		Супи, основні гарячі страви
Цибуля ріпчаста червона	1,23		Холодні закуски та салати
Цибуля шалот	1,07		Холодні закуски та салати, супи
Баклажани	2,06	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Гарячі закуски, піца
Рукола	4,01	Миття, перебирання	Холодні закуски та салати
Кабачки	2,03	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Гарячі закуски
Ромен	3,09	Миття, перебирання	Холодні закуски та салати
Фенхель	2,04		Холодні закуски та салати

Продовження додатку К

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	**Кількість, кг**	**Технологічне обробка**	**Призначення**
Гриби білі	1,14	Очищення, миття, нарізання	Фірмові страви
Гриби лисички	1,98		Фірмові страви, основні гарячі страви
Цукіні	1,89	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Супи, основні гарячі страви, піца
Батат	2,55	Очищення, миття, нарізання	Основні гарячі страви
Гарбуз	4,78		Супи, основні гарячі страви
Селера	1,44		Супи, основні гарячі страви
Артишоки	1,23	Миття, перебирання	Піца
Капуста білокачанна	1,07	Миття, видалення качана, нарізання	Супи
Часник	1,0	Очищення, миття, нарізання	Фірмові страви, гарячі закуски, основні гарячі страви
Шпинат	0,5	Миття, перебирання	Основні гарячі страви
Шампіньйони	0,25	Очищення, миття, нарізання	Піца
Фрукти та ягоди			
Апельсини	12,14	Миття, нарізання	Холодні закуски та салати, фреш
Лимони	1,09	Миття, нарізання	Фірмові страви
Інжир	1,65	Миття, нарізання	Холодні закуски та салати
Диня	2,15	Очищення, миття, нарізання	Холодні закуски та салати
Груша	2,04		Піца
Вишня	1,1	Миття, видалення кісточки	Солодкі страви
Ананас	2,09	Очищення, миття, нарізання	Фреш

Додаток Л

Графік погодинної реалізації продукції ресторану італійської кухні «Il Piatto»

Години роботи / **Назва страви**	**Кількість порцій, шт.**	**10:00-11:00**	**11:00-12:00**	**12:00-13:00**	**13:00-14:00**	**14:00-15:00**	**15:00-16:00**	**16:00-17:00**	**17:00-18:00**	**18:00-19:00**	**19:00-20:00**	**20:00-21:00**	**21:00-22:00**
Кількість споживачів у години роботи		**12**	**12**	**18**	**27**	**27**	**9**	**12**	**24**	**54**	**16**	**8**	**4**
Коефіцієнт перерахунку		**0,05**	**0,05**	**0,08**	**0,12**	**0,12**	**0,04**	**0,05**	**0,11**	**0,24**	**0,07**	**0,04**	**0,02**
Фірмові страви													
Кростіні з курячим паштетом	18	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Паста «Legume»	18	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Полента з грибним рагу	20	1	1	2	2	2	1	1	2	5	1	1	0
Лимонна панна кота з базиліком	11	1	1	1	1	1	0	1	1	3	1	0	0
Холодні закуски та салати													
Прошуто з динею	44	2	2	4	5	5	2	2	5	11	3	2	1
Брускета з томатами та інжиром	35	2	2	3	4	4	1	2	4	8	2	1	1
Рікотта з песто та в'яленими томатами	51	3	3	4	6	6	2	3	6	12	4	2	1
Капрезе з фермерською моцарелою	38	2	2	3	5	5	2	2	4	9	3	2	1
Салат з картоплею та тунцем	49	2	2	4	6	6	2	2	5	12	3	2	1
Салат «Черствий хліб і томати»	64	3	3	5	8	8	3	3	7	15	4	3	1
Польовий салат	33	2	2	3	4	4	1	2	4	8	2	1	1
Салат з фенхелем та апельсином	62	3	3	5	7	7	2	3	7	15	4	2	1
Салат з нутом та овочами	48	2	2	4	6	6	2	2	5	12	3	2	1
Гарячі закуски													
Фрикадельки з баклажанів	12	1	1	1	1	1	0	1	1	3	1	0	0
Запечені кабачки з моцарелою	12	1	1	1	1	1	0	1	1	3	1	0	0
Фрітата з овочами	11	1	1	1	1	1	0	1	1	3	1	0	0
Супи													
Суп з креветками та овочами	7	0	0	1	1	1	0	0	1	2	0	0	0

Продовження додатку Л

Години роботи / **Назва страви**	**Кількість порцій, шт.**	**10:00-11:00**	**11:00-12:00**	**12:00-13:00**	**13:00-14:00**	**14:00-15:00**	**15:00-16:00**	**16:00-17:00**	**17:00-18:00**	**18:00-19:00**	**19:00-20:00**	**20:00-21:00**	**21:00-22:00**
Кількість споживачів у години роботи		**12**	**12**	**18**	**27**	**27**	**9**	**12**	**24**	**54**	**16**	**8**	**4**
Коефіцієнт перерахунку		**0,05**	**0,05**	**0,08**	**0,12**	**0,12**	**0,04**	**0,05**	**0,11**	**0,24**	**0,07**	**0,04**	**0,02**
Тосканський суп з хлібом	13	1	1	1	2	2	1	1	1	3	1	1	0
Овочевий крем суп	20	1	1	2	2	2	1	1	2	5	1	1	0
Основні гарячі страви													
Тушковані мідії з томатом та базиліком	16	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Кальмари, фаршировані овочами	17	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Філе дорадо з лимоном та травами	19	1	1	2	2	2	1	1	2	5	1	1	0
Яловичина по-тосканськ	21	1	1	2	3	3	1	1	2	5	1	1	0
Рагу з кролика з овочами	18	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Курка тушкована з овочами	19	1	1	2	2	2	1	1	2	5	1	1	0
Ковбаски з тушкованою квасолею	22	1	1	2	3	3	1	1	2	5	2	1	0
Равіолі з рікотою та шпинатом	33	2	2	3	4	4	1	2	4	8	2	1	1
Равіолі з гарбузом та горіхами	17	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Спагеті з фрикадельками	19	1	1	2	2	2	1	1	2	5	1	1	0
Паста з печеним бататом та горіхами	21	1	1	2	3	3	1	1	2	5	1	1	0
Паста з баклажанами, томатним соусом та сиром Рікотта	12	1	1	1	1	1	0	1	1	3	1	0	0
Вершкове різотто з локальними сезонними овочами та білим вином	16	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Картопляні ньоккі, з томатним соусом та базиліком	18	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Піца													
Піца з грушею та горгонзолою	16	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0

Продовження додатку Л

Години роботи / **Назва страви**	**Кількість порцій, шт.**	**10:00-11:00**	**11:00-12:00**	**12:00-13:00**	**13:00-14:00**	**14:00-15:00**	**15:00-16:00**	**16:00-17:00**	**17:00-18:00**	**18:00-19:00**	**19:00-20:00**	**20:00-21:00**	**21:00-22:00**
Кількість споживачів у години роботи		**12**	**12**	**18**	**27**	**27**	**9**	**12**	**24**	**54**	**16**	**8**	**4**
Коефіцієнт перерахунку		**0,05**	**0,05**	**0,08**	**0,12**	**0,12**	**0,04**	**0,05**	**0,11**	**0,24**	**0,07**	**0,04**	**0,02**
Прованс	19	1	1	2	2	2	1	1	2	5	1	1	0
Маргарита	13	1	1	1	2	2	1	1	1	3	1	1	0
З хамоном	12	1	1	1	1	1	0	1	1	3	1	0	0
Капрічоза	17	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
З картоплею та розмарином на основі оливкової олії	12	1	1	1	1	1	0	1	1	3	1	0	0
Солодкі страви													
Сицилійські Канолі з кремом із сиру Рікотта	15	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Заварні кільця, наповнені кремом Пастьєра та вишнею	19	1	1	2	2	2	1	1	2	5	1	1	0
Бабусин торт	18	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0
Хлібний десерт із каштанового борошна з кедровими горішками та родзинками	15	1	1	1	2	2	1	1	2	4	1	1	0

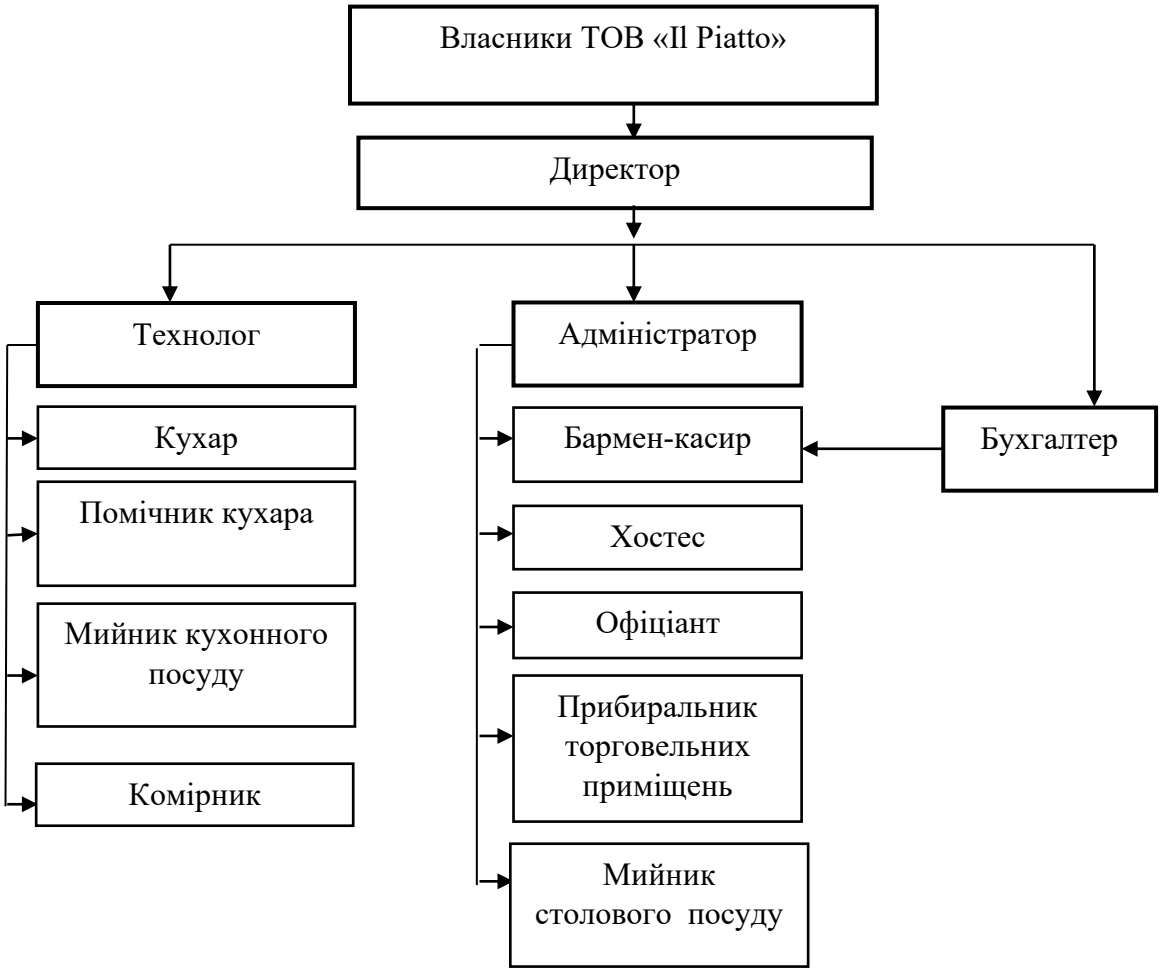
Додаток М

Експлікація приміщень ресторану італійської кухні «Il Piatto»

№	Назва приміщень	Площа, м^2
	Приміщення для споживачів	
1	Вестибюль	25,0
2	Гардероб	7,0
3	Санвузол для жінок	6,0
4	Санвузол для чоловіків	6,0
5	Санвузол для маломобільної групи населення	6,0
6	Аванзал	15,0
7	Торговельна зала з урахуванням барної зони	151
	Виробничі приміщення	
8	Доготівельний цех	16,0
9	Холодний цех	16,0
10	Гарячи цех	21,5
11	Борошняний цех	17,0
12	Мийна кухонного посуду закладу	8,0
13	Мийна столового посуду	12,0
14	Сервізна	5,5
	Складські приміщення	
15	Охолоджувальні камери для зберігання:	
15.1	молочно-жирової продукції та гастрономії	15,0
15.2	фруктів, зелені	
15.3	м’ясо-рибної сировини	
16	Комора сухих продуктів	6,5
17	Завантажувальна	10,0
18	Комора напоїв	6,0
19	Комора та мийна тари	7,0
20	Приміщення комірника	5,5
	Адміністративно-побутові приміщення	
21	Контора	9,0
22	Приміщення для офіціантів	6,0
23	Гардероб з душовими для жінок	7,0
24	Гардероб з душовими для чоловіків	7,0
25	Білизняна	5,0
26	Приміщення зав. виробництвом	6,0
27	Санвузол для працівників	3,50
28	Комора прибирального інвентарю	4,0
	Технічні приміщення	
29	Вентиляційна камера припливна	5
30	Вентиляційна камера витяжна	5
31	Теплопункт	6
Всього площа ресторану, м^2		**425,5**

Додаток Н

Організаційна структура управління ресторану італійської кухні «Il Piatto»



Додаток П

Посадова структура зі штатного розпису по ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Аміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
4	Технолог	1
5	Адміністратор	2
	Разом	**5**
Виробничий (операційний) персонал		
1	Комірник	1
2	Кухар	7
3	Помічник кухара	2
4	Хостес	2
5	Офіціант	12
6	Бармен-касир	2
	Разом	26
Допоміжний персонал		
1	Прибиральниця залу	2
2	Мийник кухонного та столового посуду	4
	Разом	**6**

Додаток Р

Планування фонду заробітної плати по ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Аміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	35000,00	35000,00	1750,00	1400,00	38150,00
2	Бухгалтер	1	27000,00	27000,00	1350,00	1080,00	29430,00
4	Технолог	1	28000,00	28000,00	1400,00	1120,00	30520,00
5	Адміністратор	2	27000,00	54000,00	2700,00	2160,00	58860,00
	Разом	5	117000,00	144000,00	7200,00	5760,00	156960,00
Виробничий (операційний) персонал							
1	Комірник	1	20000,00	20000,00	1000,00	800,00	21800,00
2	Кухар	7	23000,00	161000,00	8050,00	6440,00	175490,00
3	Помічник кухаря	2	19000,00	38000,00	1900,00	1520,00	41420,00
4	Хостес	2	18000,00	36000,00	1800,00	1440,00	39240,00
5	Офіціант	12	17000,00	204000,00	10200,00	8160,00	222360,00
6	Бармен-касир	2	21000,00	42000,00	2100,00	1680,00	45780,00
	Разом	26	118000,00	501000,00	25050,00	20040,00	546090,00
Допоміжний персонал							
1	Прибиральниця залу	2	15000,00	30000,00	1500,00	740,00	32240,00
2	Мийник кухонного та столового посуду	4	15000,00	60000,00	3000,00	740,00	63740,00
	Разом	6	30000,00	180000,00	4500,00	1480,00	95980,00
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	**37**	**265000,00**	**825000,00**	**36750,00**	**27280,00**	**799030,00**

Додаток С

План з праці ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік

Показники	У розрахунку
Планова чисельність працівників, усього, осіб	**37**
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	26
допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	**9588,36**
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1883,52
Основний операційний персонал, тис. грн	6553,08
допоміжний персонал, тис. грн	1151,76
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	**1778,05**
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	441,00
участь працівників у прибутках, тис. грн	48,06
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	**11366,41**
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	84
– додаткова заробітна плата, %	16

Додаток Т

Планування поточних витрат ресторану італійської кухні «Il Piatto» на 2026 рік

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	7329,60	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	11366,41	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	2500,61	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	1563,06	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	650,78	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	182,52	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	29,85	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	18,32	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	2,20	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	879,55	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	**24522,91**	
	У тому числі: умовно змінні витрати	**7347,92**	
	умовно постійні витрати	**17174,99**	

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

План благоустрою М 1:500

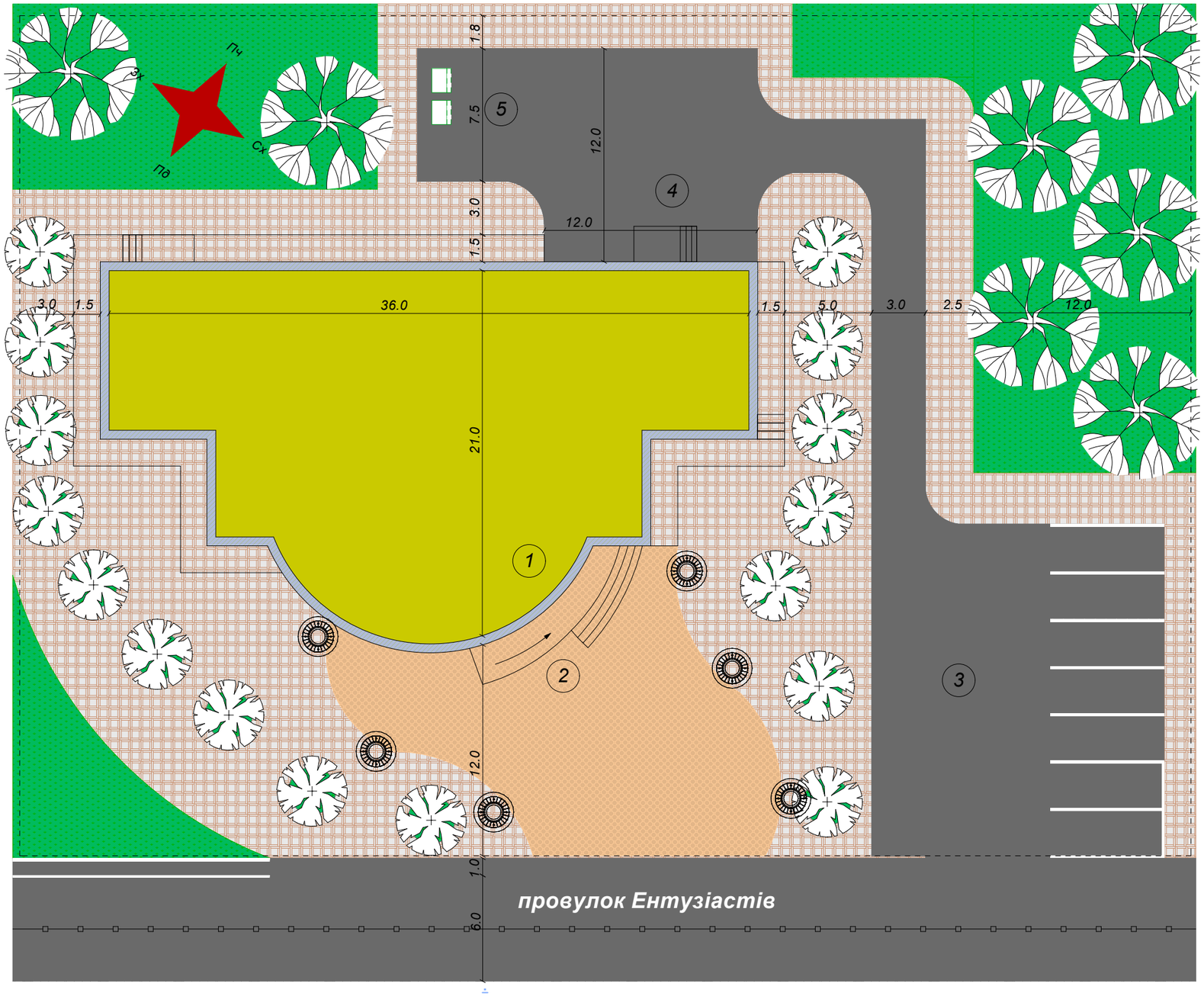
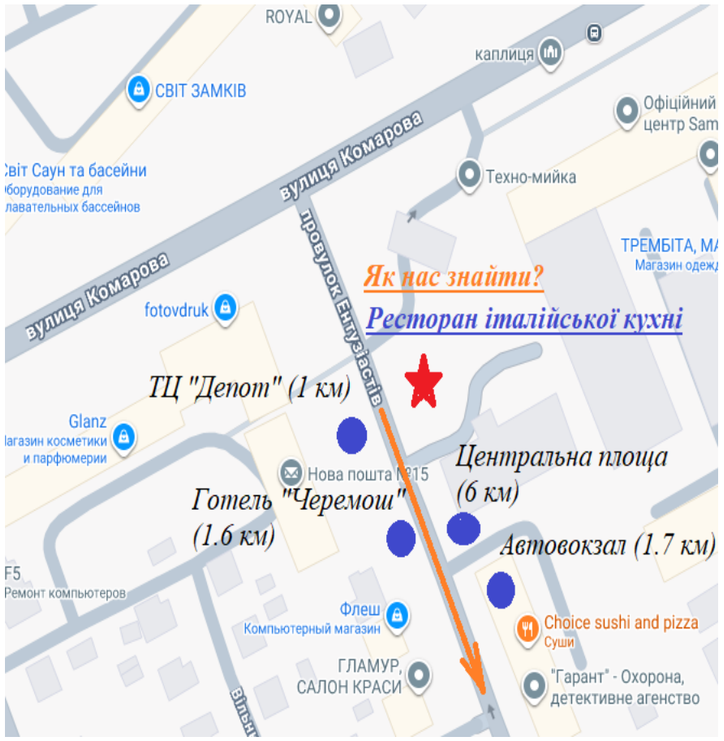


Схема проїзду



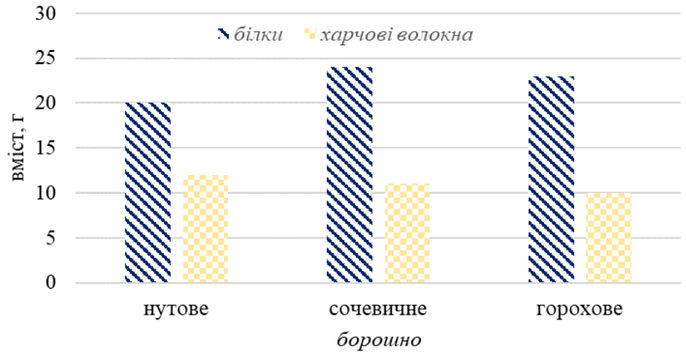
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Ресторан	60 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	72 $м^2$
3	Стоянка для автомобілів	168 $м^2$
4	Розвантажувальний майданчик	144 $м^2$
5	Майданчик для сміттєзбірників	30 $м^2$

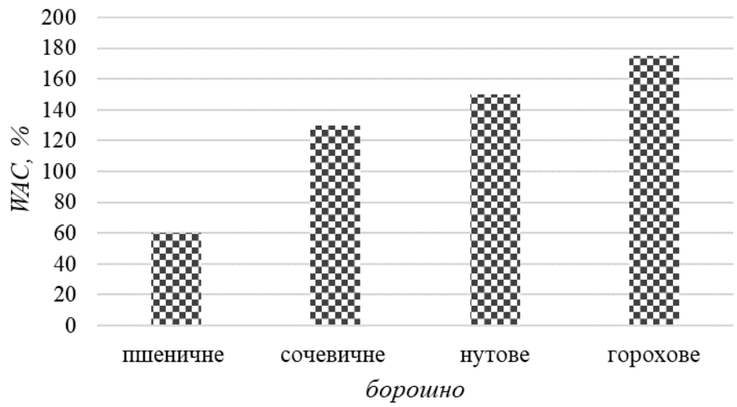
Умовні позначення

Межа ділянки	Асфальтування	Дерева
Будівля, що проектується	Озеленення	Декоративні кущі
Бруківка	Бак для сміття	Ліхтар

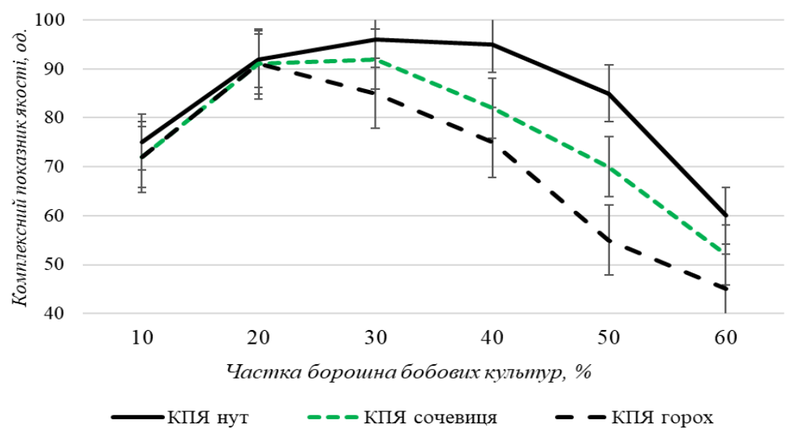
Ізм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-18 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проєкт ресторану італійської кухні із впровадженням інноваційних технологій борошняних страв			
Зав. каф.		Паламарек К.В.				Ресторан	Стадія	Лист	Листів
Керівник		Паламарек К.В.					Д	1	3
Розробив		Саламандик М.П.				План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проєктування	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 605 гр., д.ф.н.		



Вміст білків та харчових волокон в борошні бобових культур, г

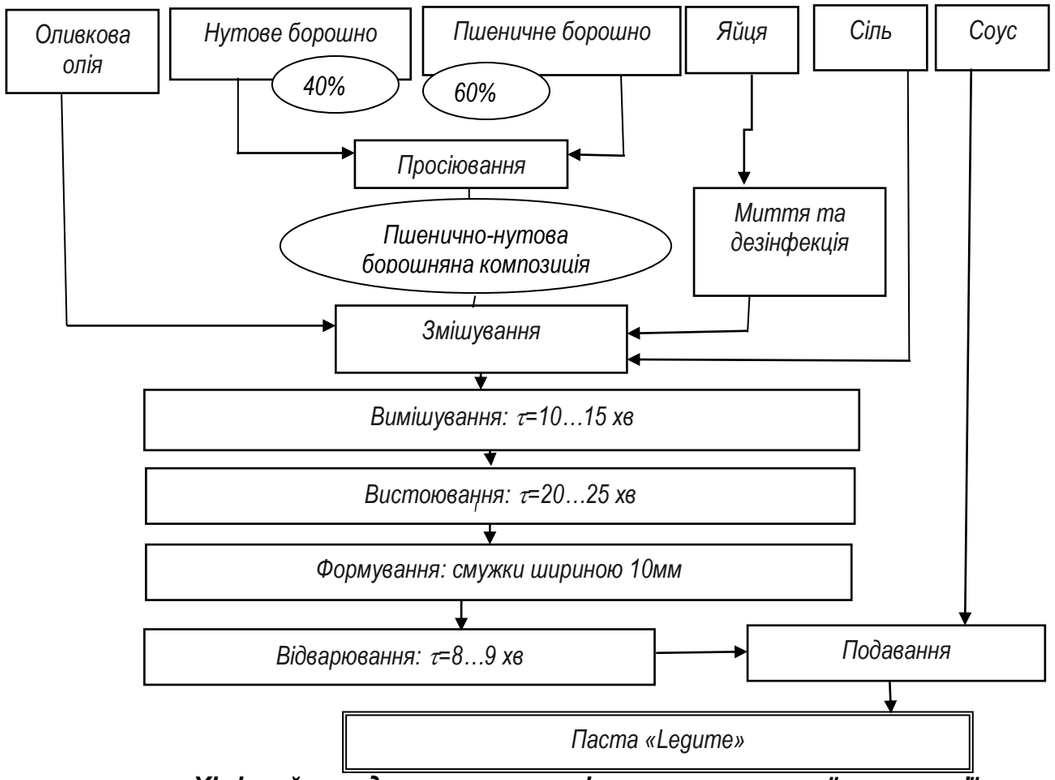


Водопоглинальна здатність борошняної сировини



Залежність комплексного показнику якості від частки борошна бобових культур

Технологія приготування пасти з використанням пшенично-нутової борошняної композиції

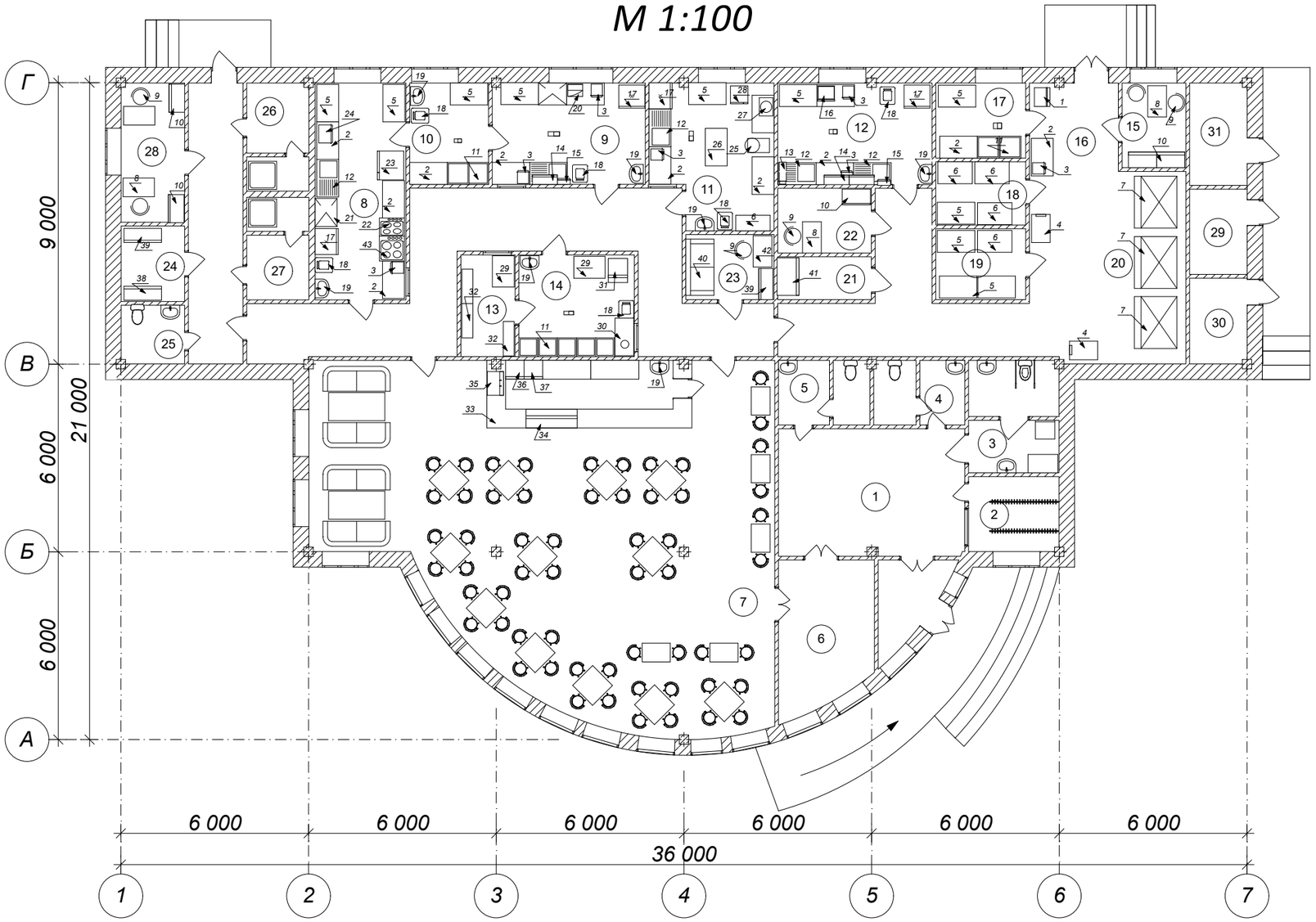


Хімічний склад пасти на основі пшенично-нутової композиції

Найменування показників	Контрольний зразок	Дослідний зразок: паста «Legume»	Відхилення відносне
Білки	10,6	14,3	+35%
Жири	35,3	7,2	-6%
Вуглеводи	44,69	42,4	+20%
Харчові волокна	1,45	4,9	+238%
Мінеральні речовини:			
Кальцій	31,7	36,1	+14%
Магній	16,6	50,5	+204%
Залізо	1,17	2,2	+88%
Калій	113,7	311,5	+174%
Енергетична цінність	255	298	+17%

				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-18 д.ф.н. КР ГЧ		
				Проєкт ресторану італійської кухні із впровадженням інноваційних технологій борошняних страв		
	П. І. Б.	Підпис	Дата			
				Ресторан італійської кухні	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.	Паламарек К.В.				Н	2	3
Керівник	Паламарек К.В.						
Здобувач	Саламандик М.П.			Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 кур 605 гр., д.ф.н.	

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	25,0
2	Гардероб	7,0
3	Санвузол для маломобільної групи населення	9,0
4	Санвузол для чоловіків	6,0
5	Санвузол для жінок	6,0
6	Аванзал	15,0
7	Торговельна зала	151,0
8	Гарячий цех	21,5
9	Холодний цех	16,0
10	Мийна кухонного посуду	8,0
11	Борошняний цех	17,0
12	Доготівельний цех	16,0
13	Сервізна	5,5
14	Мийна столового посуду	12,0
15	Приміщення комірника	5,5
16	Завантажувальна	10,0
17	Комора та мийна тари	7,0
18	Комора напоїв	6,0
19	Комора сухих продуктів	6,5
20	Зона збірно-розбірних холодильних камер	15,0
21	Комора прибирального інвентарю	4,0
22	Приміщення зав виробництвом	6,0
23	Приміщення офіціантів	6,0
24	Білизняна	5,0
25	Санвузол для персоналу	4,0
26	Гардероб з душовими для жінок	7,0
27	Гардероб з душовими для чоловіків	7,0
28	Контора	9,0
29	Витяжна вент камера	5,0
30	Припливна вент камера	5,0
31	Теплопункт	6,0

Ізм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-18 д.ф.н. КР ГЧ		
						Проєкт ресторану італійської кухні із впровадженням інноваційних технологій борошняних страв		
Зав. каф.		Паламарек К.В.				Ресторан	Стадія	Лист	Листів
Керівник		Паламарек К.В.					Д	3	3
Розробив		Саламандик М.П.							
						План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 605 гр., д.ф.н.	

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	TCS-K	1	300	400
2	Стіл виробничий	HotMax 02/883	9	1200	700
3	Ваги настільні	Smart DT-809	9	360	365
4	Візок вантажний	УХЛ-МАШ	1	900	595
5	Стелаж	HotMax 02/2286	14	1200	500
6	Підтоварник	HotMax 02/2290	5	1100	500
7	Охолоджувальна камера	PICOBLOCK	3	1660	1360
8	Стіл письмовий	Леос Гарден	1	1000	600
9	Стілець офісний	А-340	2	500	480
10	Шафа офісна	Леос Гарден	2	900	500
11	Ванна мийна	HotMax 02/966	9	700	700
12	Стіл з ванною	HotMax 02/970	5	1200	700
13	Овочерізка	Fimar TV2500	1	220	610
14	Поличка навісна	HotMax 02/3765	4	800	300
15	Стерелізатор для ножів	UV 16W	2	400	140
16	Вакуум-й пакувальник	Hurakan HKN-VAC40	1	540	490
17	Холодильна шафа	FROSTY GN650TN	4	830	740
18	Бачок для відходів		6	300	300
19	Раковина для миття рук	BP-650	6	500	600
20	Слайсер	AIRHOT SL 250	1	477	392
21	Стіл з холод. шафою	VIVIA S901 S	2	903	700
22	Плита індукційна	Sif 2,4	1	390	800
23	Пароконвектомат	Apach AP10QD	1	920	840
24	Гриль	Salamander	1	580	390
25	Тістомісильна машина	BHY 10	1	450	700
26	Стіл кондитерський	СПМР АРТЕ-Н	1	1200	700
27	Тісторозкатувальна маш.	ITPIZZA DSA420	1	585	435
28	Піч для піцци	GoodFood PO2	1	560	570
29	Стіл виробничий	HotMax 02/883	3	1000	700
30	Стіл для залишків відходів	АРТЕ-W	1	1200	600
31	Посудомийна машина	Krupps K1100E	1	620	770
32	Стелаж для посуду	HotMax	3	1100	350
33	Барна стійка	-	1	3000	600
34	Станція бармена	BS-1.6-2 Orest	1	1600	600
35	Кавомашина	La Spaziale S3	1	760	520
36	Шафа для напоїв	CEV425 BLACK	1	595	600
37	Шафа для вина	H120D Frosty	1	595	600
38	Шафа для брудної білизни	ЛБ-1	1	1200	450
39	Шафа для чистої білизни	ШБ-1	1	1200	450
40	Диван	Полонез	1	1800	900
41	Шафа		1	1200	600
42	Стіл		1	1200	600
43	Плита індукційна	Tehma-2.8	1	800	800

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-18 д.ф.н. КР ГЧ		
Ізм.	Кол.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	**Проєкт ресторану італійської кухні із впровадженням інноваційних технологій борошняних страв**		
Зав. каф.		Паламарек К.В.				Ресторан	Стадія	Лист	Листів
Керівник		Паламарек К.В.					Д	3а	3
Розробив		Саламандик М.П.							
						Специфікація обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 605 гр., д.ф.н.	