

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект кафе-кондитерської із впровадженням інноваційних
технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста»**

назва теми

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

(підпис здобувача)

Богатирця Віктора Ігоровича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

(підпис керівника)

Паламарек Каріна Вікторівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

(підпис завідувача
кафедри)

Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Богатирцю Віктору Ігоровичу**
(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Проект кафе-кондитерської із впровадженням інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста

Затверджена наказом директора від «04» жовтня 2024 р. № 615.

Зміни до наказу директора від «02» вересня 2025 р. № 195.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 24.11.2025 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт кафе-кондитерської м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста.

Об'єкт дослідження: проєкт кафе-кондитерської, інноваційні технології борошняних кондитерських виробів із заварного тіста.

Предмет дослідження: кафе-кондитерська, борошняні кондитерські вироби, заварне тісто, чуросс, борошно пшеничне, безглютенові види борошна, 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	
		Завдання видав	Завдання виконав
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація			
2. Архітектура. Дизайн			
3. Управління. Економіка			

5. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

1.1. Концепція

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

1.3. Виробничий процес

1.4. Сервіс

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

2.2. Архітектурні рішення

Розділ 3. Управління. Економіка

3.1. Організаційний дизайн

3.2. Доходи. Витрати

3.2. Ефективність інвестиційного проєкту

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

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

6. Календарний план виконання роботи

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

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

Керівник кваліфікаційної роботи

Карін ПАЛАМАРЕК

(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання

Віктор БОГАТИРЦЬ

студент

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота виконана відповідно до затвердженої теми та характеризується логічною структурою, послідовністю викладу матеріалу і комплексним підходом до вирішення поставлених завдань. У роботі чітко визначено мету, об'єкт і предмет дослідження, що свідчить про правильне розуміння автором методології проектування підприємств ресторанного господарства.

У процесі дослідження обґрунтовано доцільність відкриття кафе-кондитерської у місті Чернівці з урахуванням соціально-економічних, культурних та туристичних чинників. Вибір локації за адресою вул. Руська, 173а є аргументованим і перспективним, оскільки враховує інфраструктурні можливості, пішохідний та транспортний трафік, а також близькість житлових і ділових зон. Аналіз конкурентного середовища проведено коректно та засвідчує наявність ринкової ніші для закладу з чітко сформованою концепцією та стабільною якістю продукції.

Особливої уваги заслуговує технологічна частина роботи, зокрема розробка та обґрунтування технології приготування чуррос формату healthy food. Використання суміші вівсяного та рисового борошна з додаванням кукурудзяного крохмалю дозволяє отримати продукт із покращеним хімічним складом, високими органолептичними показниками та безглютеновими властивостями, що розширює цільову аудиторію закладу та підвищує його конкурентоспроможність.

Загалом кваліфікаційна робота є завершеним, практично орієнтованим проектом, який демонструє високий рівень професійної підготовки здобувачки та її здатність застосовувати теоретичні знання у практичній діяльності.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувач Богатирець Віктор Ігорович може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Богатирця Віктора Ігоровича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: «Проект кафе-кондитерської із впровадженням інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста»

Анотація

На підставі комплексного аналізу ринку послуг закладів ресторанного господарства у м. Чернівці обґрунтовано перспективність реалізації проекту кафе-кондитерської. Обраний концептуальний дизайн та атмосфера закладу, розроблене концептуальне меню кафе-кондитерської на 70 місць та обсяги сировини і продуктових запасів за товарними групами. Розроблено інноваційні технології харчової продукції, а саме чуррос формату healthy food покращеної поживної цінності. На основі розрахунків визначені технологічне устаткування кафе-кондитерської, посадовий склад та кількість посадових одиниць, склад та площі приміщень виробничої, складської, адміністративно-побутової, сервісно-виробничої та технічної зони.

Обґрунтовані об'ємно-планувальні рішення, запропоновані архітектурні постанови. Розрахована загальна площа кафе-кондитерської «Chef's Patisserie», складає 458 м².

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури кафе-кондитерської у м. Чернівці. Період окупності проекту становить 3,1 роки.

Кваліфікаційна робота викладена на 51 сторінках пояснювальної записки та містить 30 таблиць і 12 рисунків, 12 додатків.

Ключові слова: кафе-кондитерська, концепція, чууррос, безглютенова суміш, вівсяне борошно, рисове борошно, окупність

The summary

Based on a comprehensive analysis of the market for restaurant services in Chernivtsi, the prospects for the implementation of the cafe-patisserie project were substantiated. The conceptual design and atmosphere of the institution were selected, a conceptual menu of the cafe-patisserie for 70 seats and the volumes of raw materials and food stocks by product groups were developed. Innovative food production technologies were developed, namely healthy food format churros with improved nutritional value. Based on the calculations, the technological equipment of

the cafe-patisserie, the staffing and number of job units, the composition and area of the premises of the production, warehouse, administrative and household, service and production and technical zones were determined.

Volumetric planning solutions were substantiated, architectural regulations were proposed. The total area of the cafe-patisserie "Chef's Patisserie" was calculated to be 458 m².

Section "Management. Economics" contains a justification of the organizational and legal form of business with the development of the organizational structure of a cafe-confectionery in Chernivtsi. The payback period of the project is 3.1 years.

The qualification work is presented on 51 pages of the explanatory note and contains 30 tables and 12 figures, 12 appendices.

Keywords: *cafe-confectionery, concept, churros, gluten-free mixture, oat flour, rice flour, payback*

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1 РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.....	
1.1 Концепція	
1.2 Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів із заварного тіста.....	
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.....	
3.3 Ефективність інвестиційного проєкту.....	
РЕЗЮМЕ РОБОТИ (ВИСНОВКИ).....	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ.....	

ВСТУП

Нездорове харчування та низький рівень фізичної активності належать до основних глобальних факторів ризику для здоров'я населення. Дотримання принципів здорового харчування протягом життя сприяє профілактиці ряду неінфекційних захворювань, покращує фізичний розвиток та когнітивні функції, а також зменшує ймовірність розвитку надмірної маси тіла та ожиріння.

Аналіз сучасної структури харчування населення свідчить про необхідність розширення асортименту борошняних кондитерських виробів, які характеризуються підвищеною харчовою та біологічною цінністю, оригінальністю рецептури та відповідністю вимогам здорового харчування. Впровадження інноваційних технологічних рішень у виробництві борошняних кондитерських виробів, зокрема з використанням заварного тіста, дозволяє створювати продукцію з підвищеною харчовою цінністю та поліпшеними органолептичними показниками.

На підставі викладеного, проєктування кафе-кондитерської у місті Чернівці із застосуванням сучасних технологій виробництва борошняних кондитерських виробів є актуальним та перспективним напрямом, що забезпечує задоволення зростаючого попиту споживачів на продукцію *healthy food*, підвищення конкурентоспроможності закладу та формування позитивного іміджу на ринку кондитерських послуг.

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт кафе-кондитерської м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування кафе-кондитерської м. Чернівці;
- розробити неймінг, легенду та логотип кафе-кондитерської м. Чернівці;
- визначити особливості концептуального меню;

- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру кафе-кондитерської;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію борошняних кондитерських виробів із заварного тіста;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів кафе-кондитерської;
- розробити об'ємно-планувальні рішення та дизайнерське рішення.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус кафе-кондитерської та спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проєкту.

Об'єкт дослідження: проєкт кафе-кондитерської, інноваційні технології борошняних кондитерських виробів із заварного тіста.

Предмет дослідження: кафе-кондитерська, борошняні кондитерські вироби, заварне тісто, чуросс, борошно пшеничне, безглютенові види борошна, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична реалізація. Прийняті рішення у кваліфікаційній роботі можуть стати основою для будівництва кафе-кондитерської у 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

Проектування кафе-кондитерської планується в місті Чернівці – адміністративному, культурному та науково-освітньому центрі Чернівецької області. Місто розташоване на південному заході України, у східному Передкарпатті, на перетині важливих транспортних маршрутів (Е85, Н03 та Н10), що забезпечує зручну логістику та постійний потік мешканців і туристів. Архітектурна спадщина Чернівців, зокрема Резиденція митрополитів Буковини і Далмації, включена до списку ЮНЕСКО, що підсилює туристичну привабливість міста. Територія міста охоплює 153 км², що формує значний потенціал для розвитку закладів ресторанного господарства.

Ринок кафе-кондитерських у Чернівцях представлений великою кількістю закладів різних форматів: авторські кондитерські, кафе з власною випічкою, мережеві кав'ярні, міні-пекарні та заклади європейського стилю. Найпопулярнішими серед мешканців та туристів є кондитерські, що пропонують поєднання традиційних і сучасних десертів, спеціалізовану випічку, а також кавово-десертні лінійки.

У таблиці 1.1 наведено аналіз основних кафе-кондитерських міста Чернівці за такими критеріями: назва закладу, адреса, години роботи та популярна страва, що дозволяє оцінити конкурентне середовище та структуру ринку.

Таблиця 1.1

Дослідження кафе-кондитерських м. Чернівці

№	Назва кондитерської	Адреса	Години роботи	Популярна страва
1	Marzipan Bakery	вул. Перемоги, 35	09:00–20:00	Круасани, тістечка, десерти
2	Sali – cake studio	вул. Толбухіна, 1	09:00–20:00	Французькі десерти, торти
3	Retseptura	вул. Арона Пумнула, 1	08:00–20:00	Хліб на заквасці, круасани, порційні десерти
4	NIKONOVA пекарня & кондитерська	вул. Руська, 209Б	08:00–22:00	Торти та класична випічка
5	My Cake	вул. Горького, 2	08:30–21:00	Тістечка, торти
6	Kondyterska	вул. Декабристів, 14	08:00–20:00	Домашні тістечка та солодощі

№	Назва кондитерської	Адреса	Години роботи	Популярна страва
7	Tereshkino	вул. Головна, 220в	08:00–20:00	Цукерки, карамель, десерти
8	Cake Studio by Mariia Tokar	вул. Головна, 220в	08:00–22:00	Авторські десерти
9	Кондитерський Дім «Ваніль»	вул. Головна, 246в	07:00–18:30	Домашні торти, випічка
10	Mantulky – кафе-бутік	вул. Ентузіастів, 11	08:00–21:00	Десерти, випічка
11	My Little Bakery	вул. Чорноморська	09:00–18:00	Домашня випічка
12	Kondi Smak – торти на замовлення	вул. Немирівська, 1	08:00–21:00	Торти на замовлення, макаронс

Аналіз кондитерських закладів м. Чернівці показує, що міський ринок солодкої продукції є різноманітним та динамічним. У місті функціонує значна кількість пекарень і кондитерських різних форматів — від невеликих локальних студій до більш масштабних виробників та мережевих закладів. Більшість із них поєднують традиційні технології випікання з сучасними підходами до подачі десертів, що свідчить про високий рівень конкуренції та орієнтацію на потреби споживачів.

Проведений аналіз засвідчує, що популярними серед відвідувачів залишаються круасани, порційні десерти, авторські торти та хліб на заквасці, що формує основний попит у кондитерському сегменті. Заклади з широким асортиментом та стійкою якістю продукції, такі як Marzipan Bakery, Sali Cake Studio та Retseptura, утримують конкурентні позиції завдяки поєднанню десертного меню, випічки та можливості повноцінного харчування.

Загалом ринок кондитерських Чернівців демонструє стабільний розвиток, акцент на натуральності інгредієнтів, естетичності виробів та комфорті для гостей. Отримані результати дають можливість краще зрозуміти структуру ринку та визначити напрямки для розвитку нових або існуючих закладів у сфері кафе-пекарень та кондитерських.

Для реалізації проєкту кафе-кондитерської вибрано ділянку за адресою вул. Руська, 173а. Локація відзначається вигідним поєднанням транспортної

доступності та активного пішохідного потоку. Сусідство житлових кварталів, торгових об'єктів та ділових установ створює сприятливі умови для формування стабільної клієнтської бази. Обрана територія повністю відповідає сучасним вимогам до закладів ресторанного господарства та забезпечує перспективний розвиток майбутньої кафе-кондитерської.

Неймінг закладу

Неймінг є процесом розробки унікальної назви компанії і є важливою частиною бренд-стратегії, оскільки безпосередньо впливає на сприйняття бренду споживачами та формує його позиціонування на ринку. Для кафе-кондитерської запропоновано назву «Chef's Patisserie», що відображає професійний підхід до приготування десертів, асоціюється з високою якістю, авторськими рецептами та європейською кулінарною традицією. Така назва сприяє створенню впізнаваного бренду і формує позитивне перше враження у потенційних клієнтів.

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.2:



Рис. 1.2 Фірмовий логотип кафе-кондитерської

Легенда закладу: «Chef's Patisserie» — це не просто кондитерська, це простір, де майстерність перетворюється на вишуканий десерт, створений за вашими правилами.

Концептуальне меню закладу

Розроблене меню кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» вирізняється широким та збалансованим асортиментом кондитерських виробів, випічки й напоїв, що відповідає сучасним гастрономічним тенденціям, орієнтованим на якість, натуральність та авторський підхід. Асортимент сформовано з урахуванням

різних споживчих груп і поєднує класичні рецептури з інноваційними смаковими рішеннями.

До категорії фірмових позицій входять авторські десерти у форматі healthy food, зокрема чуррос із малиновим конфі, а також складні багатокомпонентні мусові вироби. У рецептурах активно використовуються натуральні інгредієнти: фісташка, матча, маракуя, юзу, вишня, манго, що формують яскравий смаковий профіль та високу органолептичну привабливість. Особливу увагу приділено поєднанню текстур — мусів, конфі, хрустких основ та дакуазів.

Асортимент макаронів представлений декількома смаковими варіаціями, зокрема з трояндою та лічі, чорним кунжутом, бузиною, чорносливом у шоколаді та солоним масляним кремом. Такий підбір смаків дозволяє задовольнити як прихильників класичних, так і поціновувачів нестандартних поєднань. У нашому меню — класичні та авторські смаки пастили: абрикосова, яблуко-ягідна, медова з горіхами та цитрусова.

Лінійка еклерів включає вироби з різними видами кремів: патісьєр на натуральній бурбонській ванілі, шоколадний ганаш 70 %, крем на основі маскарпоне з кавовим сиропом, муслін із фісташкової пасти, а також крем із білого шоколаду з ягідними серцевинами. Зовнішнє оздоблення виконане у вигляді дзеркальних глазурей, кракеліну та декоративних посипок, що підкреслює преміальний характер продукції. Асортимент випічки включає як класичні, так і авторські вироби: солоні круасани із сиром, пейн-о-шоколад на житньому борошні, бріюші з ягідними начинками, даніші, кекси на альтернативних видах борошна, печиво та біскотті. Вироби характеризуються використанням натуральних наповнювачів, горіхів, ягід та спецій, що підвищує їх харчову цінність та смакову різноманітність.

Тортова група представлена мусовими та бісквітними тортами з багатошаровою структурою. До асортименту входять торти з фруктовими, карамельними та шоколадними компонентами, з використанням горіхів, спецій і алкогольних ароматичних добавок. Декор виконано у сучасних техніках — велюр, глянець, мінімалістичне оздоблення, що відповідає актуальним трендам

кондитерського мистецтва. Тарти виготовляються на основі мигдального пісочного тіста з використанням фруктових, ягідних та горіхових начинок. Поєднання франжіпану, кулі, патісьєр-крему та свіжих фруктів забезпечує гармонійний смак і привабливий зовнішній вигляд виробів.

Меню напоїв включає гарячі та холодні позиції. Кавова карта представлена класичними та авторськими напоями на основі еспресо. Окрему групу складають напої без кофеїну — какао, матча-лате, а також широкий асортимент чаїв: зелені, чорні та фруктові купажі. Холодні напої представлені молочними коктейлями з натуральними фруктовими складниками.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайнерське рішення кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» розроблено в стилі лофт. Особливості дизайну, відкрите планування, цегляна кладка, труби, світильники, меблі. Стіни будуть оздоблені білою цеглою в якості декору будуть використані круглі дзеркала, на стелі будуть відкриті інженерні конструкції, пофарбовані в білий колір. Барна стійка буде декорована дерев'яними рейками, у торговельні залі будуть розміщені дерев'яні столики квадратної форми, стільці будуть оббиті синім велюром. Фрагменти інтер'єру торговельної зали кафе-кондитерської наведено на рис. 1.3.



Рис. 1.3 Фрагменти інтер'єру торговельної зали кафе-кондитерської

Заклад спроектовано біля житлових комплексів тому доцільно кожної суботи проводити майстер класи з пряничного тіста.

Сервіс

Кафе-кондитерська «Chef's Patisserie» – це сучасний заклад, що поєднує високу якість кондитерських виробів із демократичними цінами, що робить його доступним для широкого кола відвідувачів. Концепція закладу спрямована на створення комфортної та затишної атмосфери, де гості можуть не лише скуштувати авторські десерти та випічку, але й провести час у приємному середовищі для спілкування, роботи або відпочинку.

Обслуговування відвідувачів організовано офіціантами, що забезпечує високий рівень сервісу та індивідуальний підхід до кожного гостя. Для гостей будуть розроблені подарункові бокси із еклерами та макарунс рис. 1.4.



Рис. 1.4 Подарункові бокси

Режим роботи закладу заплановано з 08:00 до 21:00 щодня, що дозволяє відвідувачам насолоджуватися сніданками, обідами, післяобідньою кавою або вечірніми десертами. Такий графік роботи відповідає потребам міського ритму життя та забезпечує стабільний потік відвідувачів протягом дня.

Кафе-кондитерська «Chef's Patisserie» спрямована на формування постійної клієнтської бази, поєднуючи сучасний дизайн інтер'єру, високу якість продукції та дружній сервіс. Це робить заклад потенційно улюбленим місцем як для місцевих мешканців, так і для туристів (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концепція кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Чернівці
Місце розміщення проектного закладу	вул. Руська, 173а
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Середній рівень ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	12 закладів ресторанного господарства
Неймінг	
Тип закладу	Кафе-кондитерська
Неймінг	«Chef's Patisserie»
Легенда	Chef's Patisserie» — це не просто кондитерська, це простір, де майстерність перетворюється на вишуканий десерт, створений за вашими правилами.
Концептуальне меню вирізняється широким та збалансованим асортиментом кондитерських виробів, випічки й напоїв, що відповідає сучасним гастрономічним тенденціям, орієнтованим на якість, натуральність та авторський підхід. Асортимент сформовано з урахуванням різних споживчих груп і поєднує класичні рецептури з інноваційними смаковими рішеннями.	
Сучасний заклад з демократичними цінами	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	європейський
Фірмові кольори	поєднання пастельних відтінків
Фірмові атрибути, атмосфера	Дизайнерські металеві фігури, рослини
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Кафе-кондитерська
Види обслуговування	Обслуговування офіціантами
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Обслуговування офіціантами
Режим роботи	08.00-21.00
Зали для споживачів, кількість місць	Торгівельна зала на 70 місць

Для спілкування з відвідувачами планується відкрити сторінку в інстаграмі та телеграм канал, де будуть висвітлюватися актуальні події та проводиться опитування для покращення сервісу у закладі.

1.2. Інноваційні технології борошняних кондитерських виробів із заварного тіста

Чуррос – популярний борошняний кондитерський виріб із заварного тіста, сформованого в циліндричну форму та обсмаженого до золотисто-коричневого кольору та хрусткої скоринки. Зазвичай його покривають коричним цукром і подають з шоколадним соусом. Цей виріб є культовим в Іспанії та Латинській Америці, де він часто подається на сніданок. В Іспанії заклади де готують чуррос називаються «churrería». Чуррос вже присутній і на українському ринку.

Ринок чуррос охоплює виробництво та реалізацію чуррос у різних формах, включаючи заморожені, готові до вживання та суміші для самостійного приготування. Традиційно іспанський та португальський делікатес має значну світову популярність, перетворившись з основного продукту вуличної їжі на десерт, доступний в різних закладах ресторанного господарства, таких як кафе, ресторани, фудтраки та роздрібні торгові точки. Цей ринок характеризується поєднанням традиційних рецептів та інноваційних нових смаків і начинок.

Зростання цього ринку зумовлене зміною способу життя споживачів, зростаючим попитом на страви міжнародної кухні та смачні десерти. Універсальність чуррос, що адаптуються до різних смаків та подій, ще більше сприяє їх зростаючій привабливості. Оскільки споживачі шукають нових та вишуканих кулінарних вражень технології приготування чуррос продовжують впроваджувати інновації.

Помітною тенденцією є диверсифікація пропозиції чуррос, що виходить за рамки традиційних з корицею та цукром, при цьому виробники пропонують екзотичні начинки та унікальні смакові профілі (наприклад, матча, пандан, кардамон, солоні з гуакамолем). Збільшена доступність заморожених та готових до

випікання варіантів чуррос. Крім того, зростає акцент на здорових варіантах, включаючи безглютенові та веганські варіації.

Класифікація чуррос на ринку зазвичай здійснюється за формою, розміром, способом приготування, інноваційними варіаціями (рис. 1.5).

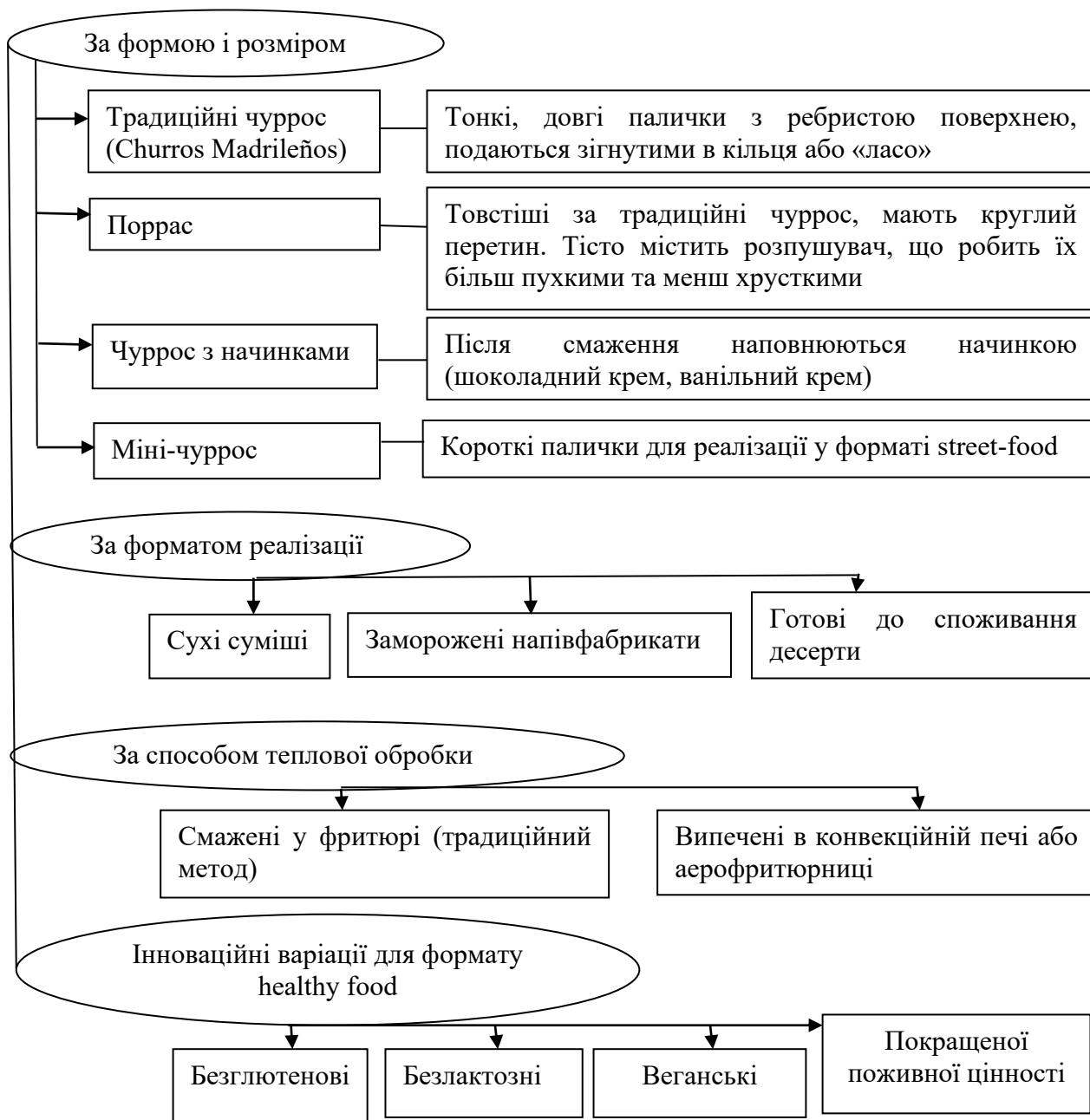


Рис. 1.5 Класифікація чуррос

Інновації на ринку чуррос дедалі більше зосереджені на розширенні їхньої привабливості за межі традиційних форм та смаків. Виробники досліджують нові інгредієнти, такі як рослинні альтернативи для веганських чуррос та альтернативне

борошно для безглютенових варіантів, задовольняючи конкретні дієтичні потреби та тенденції у сфері здоров'я.

Наразі спостерігається тенденція до споживання здоровіших продуктів, і тому дослідження з розробки нових продуктів з використанням альтернативних видів борошна, спрямовані на покращення харчової та технологічної цінності цих продуктів, мають велике значення.

Розробка інноваційного десерту із заварного тіста ґрунтувалася на розробці безглютенового профілю (Gluten-Free).

При приготуванні чуррос в технології передбачено обсмажування у фритюрі. Тому при виборі безглютенової сировини було визначено поглинання жиру під час смаження у фритюрі. Найвищі показники було відмічено у контрольному зразку, а найнижчі у виробках з вівсяного борошна (рис. 1.6).

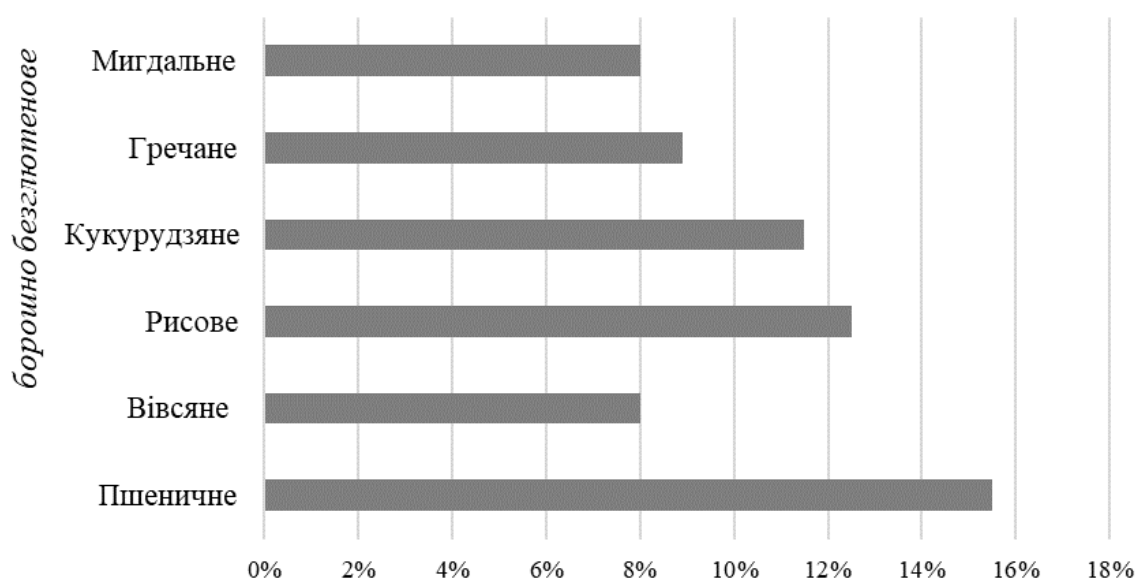


Рис.1.6 Поглинання жиру дослідними зразками з використанням безглютенового борошна під час смаження маси у фритюрі

Для мигдального борошна приріст жиру невеликий, але через високий початковий вміст жиру в борошні кінцевий продукт має дуже високий загальний жир ($\approx 29\text{г}$). Це занадто великий показник для чуррос формату healthy food.

В якості безглютенової борошняної сировини використовували поширене на ринку України рисове та вівсяне борошно (рис. 1.7).

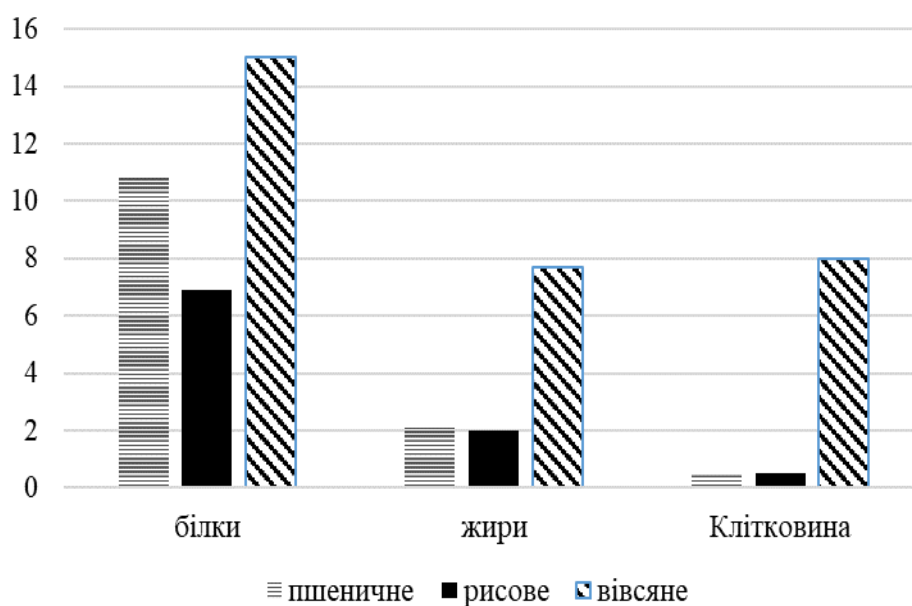


Рис. 1.7 Хімічний склад борошняної сировини

Для розроблення інноваційного продукту доцільно розробити борошняну безглютенову суміш, оскільки повна заміна пшеничного борошна одним видом безглютенового борошна не забезпечує належних технологічних та сенсорних властивостей виробів. Використання комбінації різних видів безглютенового борошна дозволить досягти оптимальної текстури, форми та структури, зберегти стійкість тіста при формуванні та термічній обробці, а також підвищить харкову цінність продукту за рахунок збалансованого вмісту білків, клітковини та мінеральних речовин.

Використання суміші вівсяного та рисового борошна дозволяє поєднати функціональні переваги кожного компонента для досягнення необхідної текстури та покращеного хімічного складу.

За даними літературних джерел для стабілізації заварної маси та отримання хрусткої скоринки використано кукурудзяний крохмаль у кількості 8% до борошняної композиції. В якості заміника глютену, утримання вологи і надання тісту еластичності використано ксантанову камедь ($\cong 2\%$). Модельні композиції безглютенової суміші наведено в табл. 1.3.

Модельні композиції безглютенової суміші для чуррос

Сировина	Контроль	Композиція 1	Композиція 2	Композиція 3
Пшеничне борошно	100%	-	-	-
Вівсяне борошно	-	65%	45%	25%
Рисове борошно	-	25%	45%	65%
Крохмаль кукурудзяний	-	8%		
Ксантанова камідь	-	2%		

За даними дослідження використання крохмалю та ксантанової камеді покращує загальну сенсорну оцінку виробів. Крохмаль у всіх композиціях підвищує хрусткість і пористість, завдяки кращому формуванню кірочки при обсмаженні. Чурроси приготовлені з використанням композиції 1 мали пористу структуру, яка була високо відзначена дегустаторами (рис. 1.8).

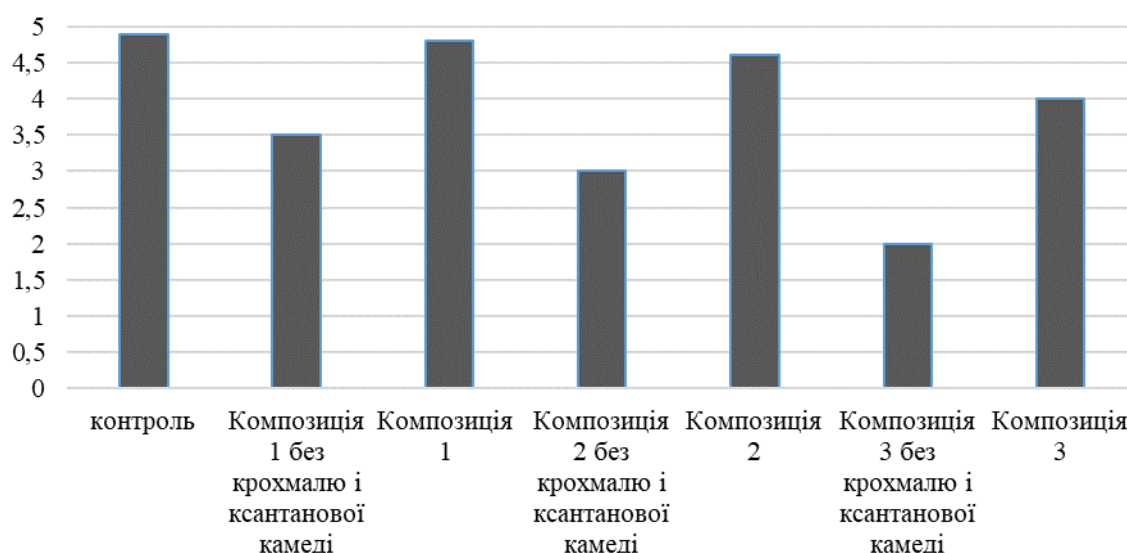


Рис. 1.8 Загальна сенсорна оцінка модельних композицій

Композиція 1 має м'яку, еластичну середину та хрустку поверхню. Це пов'язано із значною кількістю вівсяного борошна, яке містить β -глюкани, які утримують вологу, забезпечуючи ніжну консистенцію. Рисове борошно формує хрустку поверхню при смаженні, але при використанні у великій кількості призводить до ламкості та крихкості виробів (рис. 1.9).



Рис.1.9 Структурно-технологічні показники чуррос із безглютеновими сумішами

За структурно-технологічними показниками наближається до контролю композиція 1. Такі показники як хрусткість, пористість, пружність і висока стійкість форми майже дорівнюють або навіть перевищують контроль у деяких сенсорних параметрах, при цьому жиропоглинання у даному зразку нижче на 33,5% за контроль.

Чуррос приготувані з використання безглютенової композиції 1 перевищують контрольний зразок за вмістом білків, клітковини та мінеральним складом. При цьому енергетична цінність інноваційного зразку зменшується на 6,9% (табл. 1.4).

Таблиця 1.4

Хімічний склад Chef's Patisserie

Показники	Контроль	Дослід	Показники	Контроль	Дослід
Білки, г	7,8	8,6	Мінеральні речовини, мг		
Жири, г	22,0	18,5	Калій	170	220
Вуглеводи	59,0	61,5	Магній	20	35
Клітковина, г	1,8	4,1	Кальцій	18	28
Енергетична цінність	435	405	Фосфор	110	145
			Залізо	1,1	1,9

Дослідження показало, що використання композиції з вівсяного борошна (65%), рисового борошна (25%) дозволяє отримати чуррос із покращеним хімічним складом та високими органолептичними показниками. Вівсяне борошно збільшує

вміст клітковини та білків, покращує текстуру та зберігає м'якість виробу. Рисове борошно та кукурудзяний крохмаль забезпечують легку крихку структуру та рівномірне обсмаження. Завдяки використанню безглютенової суміші чуррос стає безпечним для споживачів із целиакією та непереносимістю глютену.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю (дод. А). Розроблену технологію чурросу формату healthy food (дод. Б) у закладі ресторанного господарства шляхом виробництва та реалізації дослідної партії у кількості 20 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. В).

1.3. Виробничий процес

Виробничий процес кафе-кондитерської складається з низки послідовних стадій, що забезпечують безперервність та раціональну організацію виготовлення кулінарної і кондитерської продукції. На рис. 1.10 подано структурно-технологічну схему організації виробничого процесу, яка відображає взаємозв'язок основних і допоміжних операцій, починаючи з надходження сировини та завершуючи реалізацією готової продукції споживачам

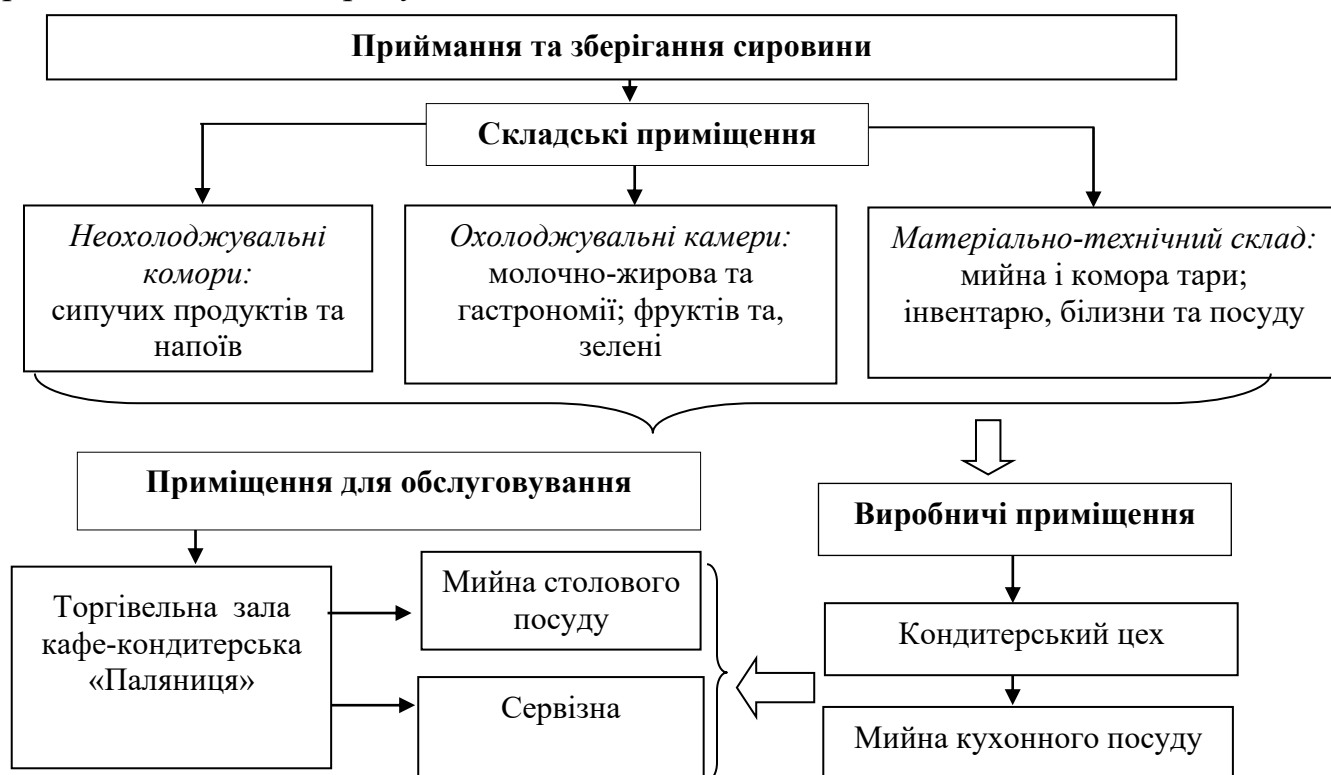


Рис. 1.10. Схема виробничо-торговельної структури кафе-кондитерської

Динаміку завантаженості торговельної зали кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» місткістю 70 місць наведено в табл. 1.5, що дає змогу оцінити інтенсивність потоку відвідувачів упродовж дня та обґрунтувати раціональну організацію обслуговування [9].

Таблиця 1.5

**Прогнозована динаміка попиту на послуги кафе-кондитерської
«Chef's Patisserie»**

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
08:00 – 09:00	60	1	0,1	7
09:00 – 10:00	60	1	0,2	14
10:00 – 11:00	60	1	0,3	21
11:00 – 12:00	60	1	0,3	21
12:00 – 13:00	60	1	0,6	42
13:00 – 14:00	60	1	0,9	63
14:00 – 15:00	90	0,7	0,4	19
15:00 – 16:00	90	0,7	0,3	14
16:00 – 17:00	90	0,7	0,6	28
17:00 – 18:00	90	0,7	0,9	42
18:00 – 19:00	90	0,7	0,6	28
19:00 – 20:00	90	0,7	0,3	14
20:00 – 21:00	90	0,7	0,1	5

Відповідно до отриманих даних в таблиці 1.7, прогнозована кількість споживачів за день у кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» на 70 місць - 317 особи, середня оборотність місця за день склала 4,5 рази.

Згідно отриманих даних в табл. 1.6 та асортименту продукції розраховано прогнозовану кількість страв, що реалізуються протягом дня [9].

Таблиця 1.6

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції кафе-кондитерської
«Chef's Patisserie»**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,4	127
Випічка	0,5	159
Еклери	0,5	159
Макарони	0,5	159
Тарти	0,5	159

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Торти	0,5	159
Пастила	0,2	63
Гарячі напої	0,4	127
Холодні напої	0,4	127

На підставі виконаних розрахунків та аналітичних даних сформовано денну виробничу програму кафе-кондитерської «Chef's Patisserie», яку подано в додатку Г. Для забезпечення реалізації запланованого обсягу виробництва у додатку Д визначено потребу в основних видах сировини та продуктів.

З метою дотримання технологічних і санітарних вимог до зберігання продовольчих ресурсів у проєкті передбачено організацію комплексу складських приміщень. Розрахунок площі складських приміщень кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» здійснено з урахуванням складу та кількості технологічного устаткування, розміщеного в них; відповідні показники наведено в додатку Ж.

У таблиці 1.7 наведено результати розрахунку чисельності виробничого персоналу, необхідного для виконання запланованої виробничої програми кафе-кондитерської у розрахунковий день. Розрахунок здійснено з урахуванням чинних нормативів витрат робочого часу на виготовлення окремих видів продукції, що дає змогу визначити оптимальний склад персоналу та забезпечити раціональну організацію праці. Отримані показники дозволяють збалансувати обсяг виробництва з наявними трудовими ресурсами, підвищити ефективність виробничого процесу та гарантувати своєчасне виготовлення продукції відповідно до встановлених технологічних вимог.

Таблиця 1.7

Чисельність виробничих працівників кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Фірмові страви			
Чуррос формату healthy food із малиновим конфі	43	19	2,49

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Мус із фісташки та матчі, серцевина з конфітюру кислої вишні, хрустка основа Сабле Бретон	17	2,1	0,11
Мус із маракуї та юзу, кокосовий дакуаз та конфі з манго	39	2,1	0,25
Шу з кракеліном, крем із ароматом бобів Тонка	28	1,9	0,16
Макарони			
Троянда-лічі	25	1,8	0,14
Чорний кунжут	35	1,8	0,19
Бузина	44	1,8	0,24
Чорнослив у шоколаді	26	1,8	0,14
Солоний масляний крем	29	1,8	0,16
Пастила			
Абрикосова (абрикоси, цукор, лимонний сік)	20	1,6	0,10
Яблуко-ягідна (яблука, чорниця, малина, цукор)	13	1,6	0,06
Медова з горіхами (яблука, мед, волоські горіхи)	15	1,6	0,07
Цитрусова (апельсини, лимони, яблука, цукор)	15	1,6	0,07
Еклери			
Вершковий крем Патісьєр на натуральній бурбонській ванілі. Покритий ванільною помадкою	38	1,9	0,22
Насичений ганаш із чорного шоколаду 70%. Покритий дзеркальною шоколадною глазур'ю	29	1,9	0,17
Крем на основі Маскарпоне та кавового сиропу. Покритий кавовою глазур'ю та какао-порошком	22	1,9	0,13
Крем Муслін із натуральної фісташкової пасти. Покритий зеленим кракеліном та подрібненими фісташками	21	1,9	0,12
Крем із білого шоколаду, серцевина з конфітюру лісових ягід (ожина, чорниця). Покритий фіолетовою глазур'ю	32	1,9	0,19
Фруктове кремю з манго та маракуї, легка кислинка. Покритий глянцевою жовтою глазур'ю	17	1,9	0,10
Випічка			
Круасан солоний із сиром	13	1,9	0,08
Пейн О Шоколад на житньому борошні	22	2,1	0,14
Равлик «Кедр & Ваніль Бурбон»	33	2,1	0,21

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Кекс Лимон-Обліпіха (на мигдалевому борошні з обліпіховим конфі)	19	1,9	0,11
Бріюш «Карпатська ягода»	17	1,9	0,10
Даніш «Рикота та тим'ян»	14	2,1	
Печиво «Шоколадний чанк»	11	1,9	0,06
Біскотті мигдалеве	19	1,9	0,11
Сабле «Коричневе масло та фундук»	11	1,9	0,06
Торти			
Торт «Яблучний Авангард» (мус із зеленого яблука, карамельний кулі, пряний бісквіт із додаванням Кальвадосу. Покриття: зелений велюр)	44	2,2	0,29
Торт «Карамель-Пекан» (карамельний мус із додаванням бобів Тонка, центр із солоною карамеллю та праліне з пекану. Покриття: бурштиновий глянець)	28	2,2	0,19
Торт «Три Шоколада» (три шари мусу: чорний, молочний та білий шоколад)	22	2,2	0,15
Торт «Морква-Прянощі» (морквяний бісквіт із прянощами (кориця, імбир), волоськими горіхами та ананасом. Крем на основі крем-сиру)	29	2,2	0,19
Торт «Фісташка-Вишня» (мигдалево-фісташковий бісквіт Дакуаз, мус із натуральної фісташкової пасти, вишневе конфі)	36	2,2	0,24
Тарти			
Тарт «Чорна смородина та лаванд» (основа: мигдалеве пісочне тісто, начинка: густий кулі з чорної смородини та тонкий патісьєр крем з ароматом лаванди)	23	2,2	0,15
Тарт «Яблучна Троянда» (класична запечена яблучна тарта з Франжіпаном. Декор: тонкі скибки яблук, викладені у формі троянди.)	56	2,2	0,38
Тарт «Пекан-кленовий сироп» (основа із мигдального сабле, солодка, липка начинка з кленовим сиропом та великою кількістю карамелізованого горіха Пекан)	44	2,2	0,29
Тарт «Фісташка-Малина» (основа із мигдального сабле, франжіпан із фісташкової пасти та свіжі ягоди малини, запечені разом)	36	2,2	0,24
Разом			8

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [9]:

$$N_2 = 8 \cdot 1,59 = 13$$

Отже, для безперебійної роботи закладу потрібно 8 кондитерів.

Виробнича програма кондитерського цеху формується на основі денної виробничої програми закладу громадського харчування. Вона відображає планове виробництво кондитерських виробів на певний період і служить основою для організації технологічного процесу, розподілу сировини та матеріалів, а також планування робочого часу персоналу. Виробнича програма оформлюється у вигляді структурованої таблиці (табл. 1.8), де зазначаються назви виробів, їхній вихід, витрати сировини та матеріалів, основні технологічні операції та орієнтовний час виготовлення кожного виду продукції. Такий документ дозволяє забезпечити раціональне використання ресурсів, контроль якості продукції та ефективне планування роботи кондитерського цеху.

Таблиця 1.8

Виробнича програма гарячого цеху кафе-кондитерської

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		127
Чуррос формату healthy food із малиновим конфі	70	43
Мус із фісташки та матчі, серцевина з конфітюру кислої вишні, хрустка основа Сабле Бретон	120	17
Мус із маракуї та юзу, кокосовий дакуаз та конфі з манго	110	39
Шу з кракеліном, крем із ароматом бобів Тонка	120	28
Макарони		159
Троянда-лічі	30	25
Чорний кунжут	30	35
Бузина	30	44
Чорнослив у шоколаді	30	26
Солоний масляний крем	30	29
Пастила		63
Абрикосова (абрикоси, цукор, лимонний сік)	50	20
Яблуко-ягідна (яблука, чорниця, малина, цукор)	50	13
Медова з горіхами (яблука, мед, волоські горіхи)	50	15
Цитрусова (апельсини, лимони, яблука, цукор)	50	15
Еклери		159
Вершковий крем Патісьєр на натуральній бурбонській ванілі Покритий ванільною помадкою	120	38

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Насичений ганаш із чорного шоколаду 70%. Покритий дзеркальною шоколадною глазур'ю	125	29
Крем на основі Маскарпоне та кавового сиропу. Покритий кавовою глазур'ю та какао-порошком	115	22
Крем Муслін із натуральної фісташкової пасти. Покритий зеленим кракеліном та подрібненими фісташками	120	21
Крем із білого шоколаду, серцевина з конфітюру лісових ягід (ожина, чорниця). Покритий фіолетовою глазур'ю	125	32
Фруктове кремю з манго та маракуї, легка кислинка. Покритий глянцевою жовтою глазур'ю	120	17
Випічка		159
Круасан солоний із сиром	100	13
Пейн О Шоколад на житньому борошні	95	22
Равлик «Кедр & Ваніль Бурбон»	120	33
Кекс Лимон-Обліпіха (на мигдалевому борошні з обліпіховим конфі)	110	19
Бріюш «Карпатська ягода»	150	17
Даніш «Рикота та тим'ян»	95	14
Печиво «Шоколадний чанк»	85	11
Біскотті мигдалеве	25	19
Сабле «Коричневе масло та фундук»	50	11
Торти		159
Торт «Яблучний Авангард» (мус із зеленого яблука, карамельний кулі, пряний бісквіт із додаванням Кальвадосу. Покриття: зелений велюр)	350	44
Торт «Карамель-Пекан» (карамельний мус із додаванням бобів Тонка, центр із солоною карамеллю та праліне з пекану. Покриття: бурштиновий глянець)	300	28
Торт «Три Шоколада» (три шари мусу: чорний, молочний та білий шоколад)	400	22
Торт «Морква-Прянощі» (морквяний бісквіт із прянощами (кориця, імбир), волоськими горіхами та ананасом. Крем на основі крем-сиру)	265	29
Торт «Фісташка-Вишня» (мигдалево-фісташковий бісквіт Дакуаз, мус із натуральної фісташкової пасти, вишневе конфі)	320	36
Тарти		159
Тарт «Чорна смородина та лаванд» (основа: мигдалеве пісочне тісто, начинка: густий кулі з чорної смородини та тонкий патісьєр крем з ароматом лаванди)	130	23
Тарт «Яблучна Троянда» (класична запечена яблучна тарта з Франжіпаном. Декор: тонкі скибки яблук, викладені у формі троянди.)	140	56
Тарт «Пекан-кленовий сироп» (основа із мигдального сабле, солодка, липка начинка з кленовим сиропом та великою кількістю карамелізованого горіха Пекан)	125	44
Тарт «Фісташка-Малина» (основа із мигдального сабле, франжіпан із фісташкової пасти та свіжі ягоди малини, запечені разом)	110	36

Робота кондитерського цеху закладу організована у проміжку часу з 06:00 до 21:00, що забезпечує безперервне виготовлення продукції для задоволення потреб

відвідувачів протягом всього дня. У додатку К наведено розрахунок погодинної реалізації кондитерських виробів у торговельній залі кафе-кондитерської, що дозволяє оцінити планові обсяги продажу кожного виду продукції в різні години роботи закладу. Такий розрахунок є важливим інструментом для планування виробничого процесу, раціонального розподілу сировини та оптимізації роботи персоналу.

Для забезпечення виконання виробничої програми кондитерського цеху необхідно здійснити підбір відповідного устаткування з урахуванням особливостей технологічних процесів, що застосовуються у виробництві, а також сучасних інноваційних рішень на ринку обладнання. Такий підхід дозволяє оптимізувати процес виготовлення продукції, підвищити його ефективність та якість готових кондитерських виробів. Відомості про рекомендоване устаткування наведено у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Підбір устаткування кондитерського цеху кафе-кондитерської

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	APACH AF14PKM	1	1420	800	2,27
Тістоміс	SM20T2VGoodFood	1	730	390	0,28
Сушка для пастили	Severin OD 2940	1	300	250	-
Стіл виробничий з мийною ванною	DS3	2	1200	700	1,68
Стіл виробничий	DS3	5	1200	700	4,2
Стелаж виробничий	DS2	2	800	600	0,96
Соковижималка	Ceado ES700	1	280	440	-
Рукомийник	AI-12	2	600	550	0,66
Просіювач борошна	БП-1	1	510	510	0,26
Полички настінні	ПК2	2	700	250	—
Плита електрична	Orest ПЭ-6-III	1	1200	700	0,84
Планетарний міксер	Kenwood Titanium	1	420	240	-
Кухонний процесор	Robot-Coupe	1	570	320	-
Кутер	Rauder LK-5A	1	350	350	-
Конвекційна піч	Unox XB 895	2	900	800	1,62
Ваги електронні настільні	Crystal	2	240	340	-
Блендер ручний	Braun MQ 535Sauce	1	380	70	-
Бачок для відходів	ACP 100	4	300	300	0,36
Апарат шокової заморозки	Apach SH03	1	720	740	0,53
Площа, яку займає устаткування, м²					13,66
Площа цеху, м²					42

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Відділення для обробки яєць					
Холодильна шафа	Arach F	1	1420	800	1,13
Стіл виробничий	DS3	1	1200	700	0,84
Стелаж виробничий	DS2	1	800	600	0,48
Овоскоп	ОВ-1-60-1	1	-	-	-
Ванна мийна двосекційна	ВМ-1	2	1200	600	1,44
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	0,09
Разом площа устаткування, м ²					3,98
Площа відділення для обробки яєць цеху, м ²					10

Площа кондитерського цеху склала 42 м², що забезпечує достатній простір для організації виробничих процесів та розміщення технологічного обладнання. Окреме відділення для обробки яєць займає 10 м², що дозволяє ізолювати цей технологічний процес, дотримуючись санітарно-гігієнічних вимог та оптимізувати роботу персоналу.

У таблиці 1.10 наведено устаткування для мийної кухонного посуду, площа склала 10 м² [9].

Таблиця 1.10

**Підбір устаткування мийної кухонного посуду кафе-кондитерської
«Chef's Patisserie»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Шафа	DN4-SY-R290	4	800	660	2,11
Стелаж	СК-1	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий	DS3	1	1000	600	0,60
Разом площа устаткування, м²					3,31
Площа мийної кухонного посуду, м²					10,0

Для забезпечення ефективного миття столового посуду та сервізного інвентарю проведено підбір необхідного обладнання, представленого у табл. 1.11. Площа приміщення для цієї ділянки склала 13 м², що дозволяє раціонально розташувати мийне обладнання, забезпечити зручність робочих процесів персоналу та дотримуватися санітарних норм.

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл для залишків відходів	AK AISI-304	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	DS3	1	1000	600	0,60
Раковина для миття рук	AI-12	1	600	550	0,33
Посудомийна машина	BY1000	1	700	710	0,45
Ванна мийна	BM-1A	3	600	600	1,08
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Стіл виробничий	DS3	1	1000	600	0,60
Стелаж для посуду	DS2	2	1000	600	1,2
Разом площа устаткування, м ²					5,1
Площа сервізної, м²					13

Отже, на основі проведених розрахунків загальна площа виробничих приміщень, необхідна для виконання виробничої програми та забезпечення комфортних умов роботи персоналу в кафе-кондитерській, склала 75 м².

1.4. Сервіс

Організація процесу обслуговування гостей у кафе-кондитерській «Chef's Patisserie» представлена у вигляді схеми, що наочно демонструє послідовність обслуговування від моменту замовлення до видачі продукції. Схема дозволяє чітко простежити взаємодію персоналу з відвідувачами, оптимізацію руху гостей у залі та ефективне використання торговельного простору (рис. 1.11).

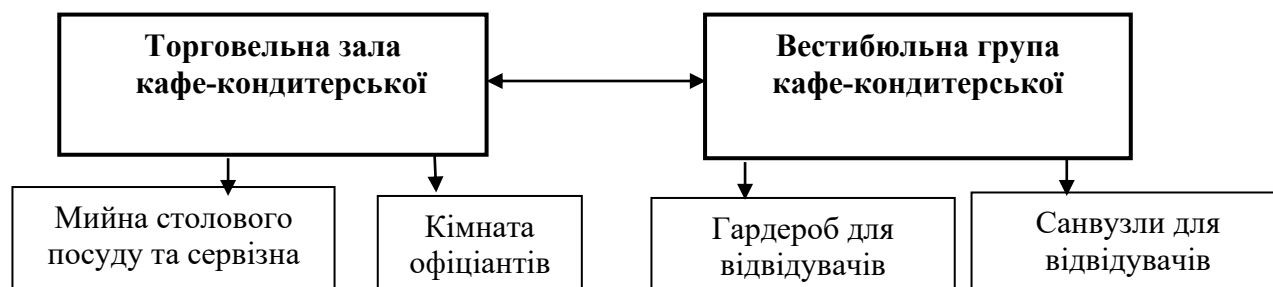


Рис. 1.11 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

У таблиці 1.12 виконано підбір устаткування барної зони з врахуванням переліку напоїв кафе-кондитерської «Chef's Patisserie».

Таблиця 1.12

Устаткування барної зони кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Шафа для напоїв	Cool E Motion S6	1	680	700	0,48
Станція бармена	DS3	1	900	600	0,54
Раковина для миття рук	AI-12	1	600	550	0,33
Кавомашина	SAB JOLLY 2	1	655	540	-
Блендер для молочних коктейлів	EMM10/CMES EWT INOX	1	230	490	-
Барна стійка	A 3	1	6000	600	3,6
Разом площа устаткування, м ²					4,95
Площа, м²					14,0

У табл. 1.13 наведено розрахунок площ приміщень для здійснення обслуговування в кафе-кондитерській на 70 місць відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування». Залежно від типу та класу закладу, а також його місткості визначено загальну площу, яка склала 182 м². Такий розрахунок забезпечує комфортне розташування відвідувачів, ефективну організацію обслуговування та дотримання нормативних вимог до простору закладів громадського харчування.

Таблиця 1.13

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

№	Приміщення	Площа, м ²
1	Торгівельна зала кафе	126
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	6
4	Санвузол для жінок	7
5	Санвузол для чоловіків	7
6	Санвузол для маломобільної групи населення	6

Підбір необхідних меблів для забезпечення комфортного перебування відвідувачів у закладі наведено у відповідній таблиці 1.14. Вона містить дані про

кількість, типи та розміри меблів, що дозволяють організувати зручні місця для сидіння, раціонально розташувати робочі зони персоналу та створити приємну атмосферу для гостей кафе-кондитерської.

Таблиця 1.14

**Характеристика меблів торговельної зали кафе-кондитерської
«Chef's Patisserie»**

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	750 x 750	Для споживання страв споживачами	5
Стіл чотирьохмісний	1250 x 850		8
Стіл шестимісний	950×1550		4
Крісло м'яке	850×850	Для сидіння гостей	42
Диван м'який	1050×1750		8

Під час обслуговування гостей у кафе-кондитерській використовують посуд різних видів: порцеляновий та фаянсовий, що забезпечує презентабельну подачу кондитерських виробів і гарячих напоїв; металевий, який застосовується для сервування певних десертів або допоміжних операцій; а також скляний, призначений для напоїв та холодних десертів. Використання різних видів посуду дозволяє поєднати естетичну привабливість із практичною функціональністю при обслуговуванні відвідувачів.

У закладі передбачено обслуговування гостей офіціантами, при якому за кожним офіціантом закріплюється кілька столів для забезпечення індивідуального та якісного сервісу. Відповідно до концепції закладу та обсягу роботи було визначено необхідну кількість обслуговуючого персоналу. Дані про розподіл працівників за посадами наведено у табл. 1.15, що дозволяє планувати робочий графік та забезпечити ефективне обслуговування відвідувачів.

Таблиця 1.15

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу кафе-кондитерської
«Chef's Patisserie»**

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор залу	2
Бариста-касир	2
Мийник столового посуду	2

Продовження таблиці 1.15

Посада	Кількість, осіб
Офіціант	12
Прибиральник залу	2
Разом	20

Відповідно до даних, наведених у табл. 1.17, обслуговуючий персонал кафе-кондитерської складається з 20 осіб, що забезпечує організацію безперебійного та якісного сервісу для відвідувачів. Така кількість працівників дозволяє ефективно розподілити обов'язки між офіціантами, баристами та допоміжним персоналом, підтримуючи високий рівень обслуговування та комфортні умови для гостей закладу.

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Будівля кафе-кондитерської на 70 місць у м. Чернівці спроектована з урахуванням вимог до сучасних закладів громадського харчування. Для наочності та зручності організації простору наведено експлікацію приміщень кафе-кондитерської, яка містить інформацію про функціональне призначення, площу та основні характеристики кожної зони. Дані експлікації представлені у додатку Л, що дозволяє оцінити планування приміщень і ефективність їхнього використання для забезпечення комфортного перебування відвідувачів та організації роботи персоналу.

Робоча площа закладу розраховується за формулою [9]:

$$S_p = 349 \times 1,25 = 436,3 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Загальна площа закладу визначається за формулою [9]:

$$S_z = 436,3 \times 1,05 = 458 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Отже, загальна площа кафе-кондитерської «Chef's Patisserie», складає 458 м².

Складські приміщення кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» включають: завантажувальну зону, комору для сухих продуктів, охолоджувальні камери для молочно-жирової продукції та гастрономії, камеру для фруктів та зелені, комору та мийну тари, комору для напоїв. Загальна площа складських приміщень становить 35,5 м², що забезпечує оптимальне зберігання продуктів і матеріалів для безперебійної роботи закладу.

Виробничий блок приміщень включає: кондитерський цех, приміщення для обробки яєць, мийну кухонного посуду, мийну столового посуду та сервізну, а також приміщення завідувача виробництвом. Планування цих приміщень здійснене з урахуванням логічного руху технологічних процесів, відокремлення механічної та теплової обробки сировини та забезпечення достатнього освітлення для комфортної роботи персоналу.

У вестибюлі кафе-кондитерської передбачено розміщення роздільних санвузлів для чоловіків та жінок, а також для маломобільних груп населення. Крім того, передбачено гардероб для відвідувачів, що створює зручність і комфорт при перебуванні в закладі.

Торговельна зала на 70 місць, площею 126 м², має природне бічне освітлення, що забезпечує комфортні умови для гостей та персоналу.

Службово-побутові приміщення спроектовані з окремим входом і природним освітленням, що сприяє ефективній організації робочого процесу та створює комфортні умови для персоналу.

План кафе-кондитерської на 70 місць у м. Чернівці з розташуванням технологічного устаткування та обладнання наведено на кресленні ГЧЗ.

2.2. Архітектурні рішення

Ділянка, відведена під будівництво кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» на 70 місць у м. Чернівці, розташована за адресою вул. Руська, 173а. Територія ділянки спланована з урахуванням функціонального зонування, що включає:

- приміщення кафе-кондитерської на 70 місць;
- майданчик для збору відвідувачів площею 70 м²;
- автомобільну стоянку на 168 м²;
- розвантажувальний майданчик площею 144 м²;
- майданчик для сміттєзбірників площею 20 м².

План благоустрою території та схема під'їзду до об'єкта виконані у вигляді креслення №1, що наочно демонструє логістику пересування гостей і транспортних засобів.

Територія кафе-кондитерської облаштована відповідно до єдиного концептуального дизайнерського рішення, яке поєднує функціональність, естетику та комфорт. Під'їзди для автомобілів вимощені асфальтним покриттям, що гарантує зручність руху та довговічність. Доріжки та тротуари виконані з гірчичної бруківки, яка гармонійно поєднується з фасадом будівлі, створюючи привабливий та органічний зовнішній вигляд території.

Озеленення ділянки реалізоване шляхом висаджування декоративних дерев та облаштування газонів, що формує атмосферу природної свіжості та затишку. Древа забезпечують природну тінь і декоративне оформлення простору, а газони підкреслюють загальну естетику та гармонійно інтегруються у стиль лофт інтер'єру та фасаду закладу.

Комплексне благоустроювання території відповідає сучасним стандартам безпеки, доступності та естетики. Передбачено комфортні маршрути руху для пішоходів і транспортних засобів, а також зручний вхід для відвідувачів з обмеженими фізичними можливостями. Такий підхід формує позитивне перше враження у гостей ще до входу в заклад і підкреслює високий рівень сервісу.

Будівля кафе-кондитерської та її внутрішній простір спроектовані в єдиному європейському стилі, який поєднує сучасну естетику з функціональністю. Це дозволяє створити світлий, просторий та затишний інтер'єр, який підкреслює сучасність і креативність закладу.

Фасадне оформлення включає декоративну білу штукатурку у поєднанні з дерев'яними білими панелями, цоколь будівлі оздоблено коричневим кафелем для підвищення міцності та практичності. Вікна виконані з білого дерева, а фасад прикрашений керамічними світильниками пастельних відтінків, що акцентує архітектурні деталі будівлі. Головний вхід зроблено з дерева, а до нього ведуть сходи, вимощені білою плиткою. Поруч із сходами передбачено пандус, що забезпечує безперешкодний доступ для осіб з обмеженими фізичними можливостями, відповідаючи сучасним нормам інклюзивності.

Внутрішнє оздоблення приміщення виконано у єдиній композиційній концепції: стіни оброблені білою декоративною цеглою, яка слугує світлим і стильним фоном для меблів та декоративних елементів. Використання круглих дзеркал візуально розширює простір та додає сучасного шарму.

Меблювання та обладнання включають:

- Барну стійку, декоровану дерев'яними рейками, яка стає центральним акцентом торговельної зали і одночасно зонувальним елементом простору;
- Дерев'яні квадратні столики у торговельній залі для комфортного розташування відвідувачів;
- Стільці, оббиті синім велюром, що створюють контраст із світлими стінами, додають затишку та підкреслюють стиль закладу.

Таке архітектурне та дизайнерське рішення дозволяє поєднати функціональність, комфорт і сучасну естетику, роблячи кафе-кондитерську привабливим місцем як для щоденного відвідування, так і для святкових заходів. Простір передбачає зручне пересування гостей і персоналу, оптимальну організацію робочих зон та комфортне розміщення відвідувачів., що відповідає сучасним вимогам до закладів громадського харчування.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для підприємства ресторанного господарства — кафе-кондитерської, що функціонуватиме у місті Чернівці, обрано організаційно-правову форму товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ). Така форма господарювання є доцільною для закладів ресторанного бізнесу, оскільки забезпечує гнучкість управління, обмеження відповідальності засновників у межах внесених вкладів та сприяє залученню інвестицій. Юридична назва підприємства — ТОВ «Chef's Patisserie».

Діяльність товариства здійснюватиметься відповідно до чинного законодавства України, яке регулює створення та функціонування товариств з обмеженою відповідальністю. Для започаткування діяльності засновниками розробляються та затверджуються установчі документи підприємства. Основним установчим документом ТОВ є статут, у якому визначаються правовий статус підприємства, порядок управління, права та обов'язки учасників, а також умови формування та використання майна.

Статутний капітал ТОВ «Chef's Patisserie» формується за рахунок внесків засновників і відображає фінансову основу діяльності підприємства. Його розмір визначено на рівні капітальних витрат за проєктом і становить 15617,02 тис. грн, що забезпечує матеріально-технічне оснащення закладу, покриття витрат на будівництво, обладнання та запуск кафе-кондитерської.

Система управління підприємством розглядається як цілісний організаційний механізм, у межах якого кожна структурна ланка виконує визначені функції та перебуває у тісній взаємодії з іншими елементами управління. Такий підхід дозволяє забезпечити узгодженість управлінських рішень, ефективне використання ресурсів і стабільне функціонування кафе-кондитерської. Чіткий розподіл повноважень і відповідальності між управлінськими рівнями сприяє підвищенню якості обслуговування, оперативності прийняття рішень та досягненню стратегічних цілей підприємства.

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу наведено на рис. 3.1.

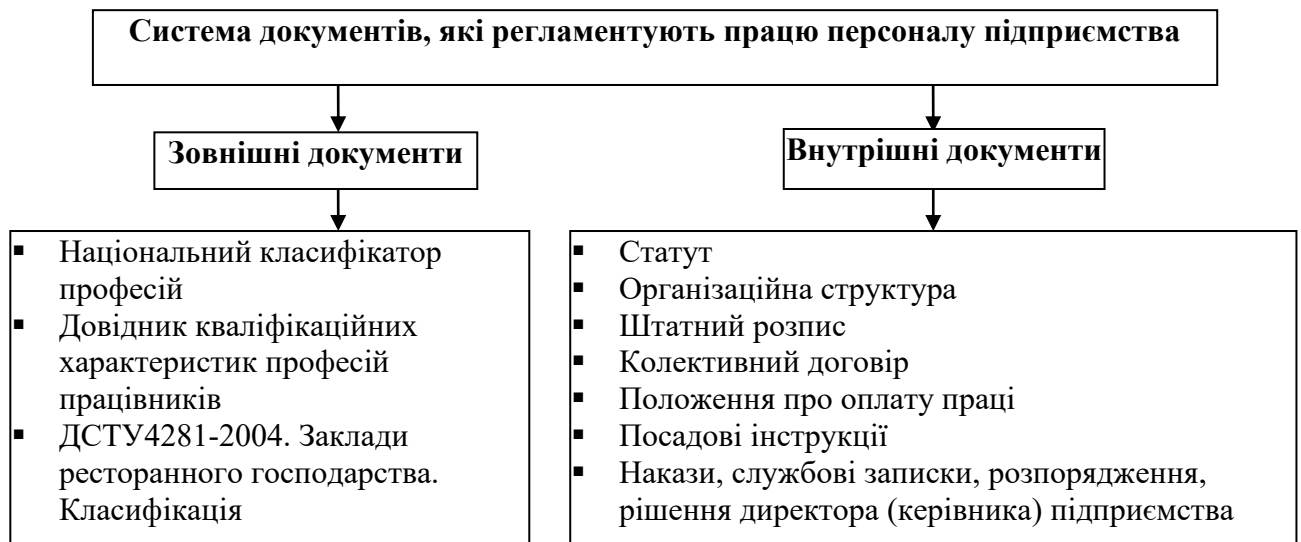


Рис. 3.1. Перелік документів, які регламентують працю персоналу кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

Вихідною основою для формування організаційної структури управління кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» є чисельність і склад адміністративного, операційного та допоміжного персоналу. З метою забезпечення ефективної діяльності закладу розроблено функціональну організаційну структуру управління.

Організаційна структура представлена у вигляді схеми взаємодії підрозділів, яка відображає місце кожної служби та посади в загальній системі управління, а також розподіл повноважень і відповідальності (додаток Н). Обраний лінійний тип структури передбачає прямі зв'язки між ланками управління та зосередження управлінських функцій у межах одного рівня керівництва.

3.2. Доходи. Витрати

Основним джерелом операційних доходів кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» є виручка від реалізації власної продукції та супутніх товарів. Плановий обсяг реалізації визначається на основі розрахунків, виконаних у розділі I. При плануванні враховано, що середня кількість робочих днів становить 30 днів на місяць та 360 днів на рік. З огляду на тип, клас і спеціалізацію проєктованого закладу встановлено рівень торговельної націнки у розмірі 170 %. Результати розрахунку планового обсягу реалізації продукції та товарів наведено у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

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					2902,44
Фірмові страви	127	67,00	8509,00	3810	255,27
Випічка	159	55,00	8745,00	4770	262,35
Еклери	159	70,00	11130,00	4770	333,90
Макарони	159	45,00	7155,00	4770	214,65
Тарти	159	106,00	16854,00	4770	505,62
Торти	159	234,00	37206,00	4770	1116,18
Пастила	63	12,00	756,00	1890	22,68
Гарячі напої	127	44,00	5588,00	3810	167,64
Холодні напої	35	23,00	805,00	1050	24,15
2. Закупні товари					165,00
Холодні напої	100	55,00	5500,00	3000	165,00
3. Разом					3067,44

Планові річні обсяги реалізації власної продукції та купівельних товарів кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» узагальнено та структуровано у табл. 3.2. Отримані дані є основою для подальших фінансово-економічних розрахунків, зокрема визначення доходів, витрат та показників ефективності діяльності підприємства.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по кафе-кондитерській «Chef's Patisserie» на 2026 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	2902,44	34829,28
2.	Купівельні товари	165,00	1980,00
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	3067,44	36809,28

Таким чином, плановий річний товарообіг кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» становить 36809,28 тис. грн.

Наступним етапом економічних розрахунків є визначення обсягів та структури основних засобів підприємства. З метою подальшого розрахунку амортизаційних відрахувань до складу основних засобів віднесено будівлі та споруди, передавальні пристрої, машини й обладнання, транспортні засоби, інструменти та меблі. Формування цієї групи активів дозволяє забезпечити повноцінне функціонування кафе-кондитерської та відобразити реальну вартість матеріально-технічної бази закладу.

Узагальнені результати розрахунків складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» наведено у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

**Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	15087,45	20	754,37
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	417,92	5	83,58
3. Інші	111,65	4	27,91
Амортизація основних засобів	15617,02		865,87

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проєктованому закладі складає 865,87 тис. грн. на рік.

На підставі розрахунків, виконаних у розділі I, формується проєкт штатного розпису закладу ресторанного господарства. У межах цього документа визначаються перелік посад і кількість штатних одиниць, система оплати праці за кожною посадою, а також наявність доплат і надбавок для окремих категорій працівників.

На початковому етапі розроблення штатного розпису встановлюється склад посад, передбачених у структурі закладу, та їх кількісне наповнення. Склад і структура персоналу кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» узагальнено та наведено у табл. 3.4, що дозволяє оцінити відповідність чисельності працівників

виробничим потребам і концепції закладу. Загальна чисельність штатних одиниць кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» становить 38 осіб.

Таблиця 3.4

Склад та структура персоналу кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

	№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1
	2	Адміністратор	2
	4	Технолог	1
	5	Бухгалтер	1
		Разом	5
Виробничий (операційний) персонал	1	Комірник	1
	2	Бариста-касир	2
	3	Офіціант	12
	4	Помічник кондитера	2
	5	Кондитер	10
		Разом	27
Допоміжний персонал	1	Прибиральниця залу	2
	2	Мийник кухонного та столового посуду	4
		Разом	6

План з праці розроблено з урахуванням кваліфікаційного рівня працівників, специфіки та складності виконуваних робіт, що забезпечує раціональний розподіл трудових ресурсів і ефективну організацію діяльності закладу (додаток П). Розрахунки фонду оплати праці здійснювалися з урахуванням встановленого рівня мінімальної заробітної плати, передбаченого проєктом Державного бюджету України на 2026 рік.

Окремо визначено преміальний фонд оплати праці, який слугує інструментом матеріального стимулювання персоналу та підвищення мотивації до якісного виконання професійних обов'язків табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	141450,00	14	19803,00
Виробничий персонал	542061,00	19	102991,59

Продовження таблиці

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Допоміжний персонал	92400,00	10	9240,00
Разом	775911,00		132034,59

Розрахунок планового фонду оплати праці кафе-кондитерської передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників відповідно до штатного розпису, що формується за рахунок поточних витрат і прибутку закладу табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	629,60
Місячний фонд додаткової заробітної плати	105,52
Разом місячний фонд оплати праці	735,12
Річний фонд основної заробітної плати	7555,20
Річний фонд додаткової заробітної плати	1266,23
Разом річний фонд оплати праці	8821,43
Участь працівників у прибутках	259,45

Узагальнений план з праці для кафе-кондитерської «Chef's Patisserie», подано у таблиці 3.7, загальний фонд оплати праці кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» складає 10895,35 тис. грн.

Таблиця 3.7

План з праці кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» на 2026 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2026 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	38
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	27
допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	9310,93
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1697,40
Основний операційний персонал, тис. грн	6504,73
допоміжний персонал, тис. грн	1108,80
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1584,42
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	708,91

Показники	У розрахунку на плановий 2026 рік
участь працівників у прибутках, тис. грн	41,70
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	10895,35
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

Для планування поточних витрат кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» на 2026 рік були визначені основні статті витрат закладу, що включають:

Стаття 1. Розрахунок собівартості реалізованої продукції кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» на 2026 рік представлений у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції кафе-кондитерської на 2026 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	34829,28	175	26121,96	8707,32
2.	Закупні товари	1980,00	175	1485,00	495,00
	Разом за рік	36809,28		27606,96	9202,32

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці = 10895,35 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування єдиного соціального внеску 22% від планового фонду оплати праці = 2396,98 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками = 865,87 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, та відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу. Всього витрати по статті = 562,40 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних предметів для кафе-кондитерської на 2026 рік.

Таблиця 3.9

Розрахунок суми зносу спеціального одягу кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	2	1	3320,00	6640,00
Оперативно виробничий персонал	27	2	1870,00	100980,00
Разом	29			107620,00

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

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 скляний посуд	70	3	210	108,00	22680,00
Столові набори	70	2	140	113,00	15820,00
Скатертини та серветки	70	2	140	165,00	23100,00
Разом					61600,00

Всього витрати по статті = 169,22 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі = 21,34 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу = 18,40 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів дитячого кафе ного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 1 2,76,68 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 = 1012,26 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. Р, поточні витрати кафе-кондитерської на 2026 рік = 25146,90 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати–доходи–прибуток» є маржинальний товарооборот підприємства (розрахований без урахування ПДВ) та сума змінних витрат, що дозволяє оцінити ефективність діяльності закладу та співвідношення доходів і витрат. Ці показники відображають реальний фінансовий результат від реалізації продукції та товарів, визначають рівень прибутковості та слугують основою для прийняття управлінських рішень щодо оптимізації витрат і підвищення доходності кафе-кондитерської. Детальні розрахунки показників аналізу наведено у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності
кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»**

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		29447,42
2	Середній процент торговельної націнки, %		175
3	Змінні витрати, у тому числі		9220,72
3.1	Собівартість продукції, грн		9202,32
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		18,40
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	20226,70
5	Постійні витрати, грн.		15926,17
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	4300,53
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	31,31
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	11083,90
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	165,68
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	14,60

На основі проведених економічних розрахунків можна зробити висновок, що проєктована кафе-кондитерська «Chef's Patisserie» здатна досягти точки беззбитковості, адже маржинальний дохід перевищує суму постійних витрат закладу.

Планові фінансові показники, зокрема обсяг товарообігу від реалізації продукції та купівельних товарів, собівартість реалізованої продукції, операційні та фінансові витрати, були визначені на попередніх етапах розрахунків. На їх основі формується методика обчислення інших ключових результативних показників діяльності закладу, що представлена у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		29447,42
2	Собівартість реалізованої продукції		9202,32
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		15944,58
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	4300,53
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	4300,53
7	Податок на прибуток	18%	774,09
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	3526,43
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	11,98
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*11%)/100%	3239,22
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим	3526,43

Остаточне прийняття рішень щодо планових економічних показників діяльності кафе-кондитерської здійснюється за умови досягнення цільових значень прибутковості у перший рік функціонування закладу. Для оцінки ефективності доходів і витрат використовуються показники рентабельності:

1. Рентабельність реалізованої продукції (РРП, %) — показник прибутковості від продажу власної продукції, який у плановому періоді становить 12,0 %.

2. Рентабельність послуг (РП, %) — характеризує ефективність надання додаткових послуг закладу і запланована на рівні 14,0 %.

3. Рентабельність операційних витрат (РОВ, %) — відображає співвідношення прибутку до операційних витрат і складає 22,6 %.

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту

Узагальнені планові показники діяльності кафе-кондитерської на 70 місць у м. Чернівці на перші п'ять років функціонування наведено у табл. 3.14, що дозволяє оцінити фінансову ефективність і прогнозовану прибутковість закладу на середньострокову перспективу.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту	тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	36809,28	8	3526,43	11	865,87
2-й рік	39754,02	8	3914,34	11	822,58
3-й рік	42934,34	8	4344,92	11	781,45
4-й рік	46369,09	8	4739,91	11	742,37
5-й рік	50078,62	8	5261,30	11	705,26
Разом за 5 років	215945,36		21786,89		3917,52

Отже, згідно з даними табл. 3.14, планований товарообіг за п'ять років – 215945,36 тис. грн., чистий прибуток – 21786,89 тис. грн., амортизаційні відрахування – 3917,52 тис. грн.

Оцінку ефективності розроблюваного проєкту кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» наведено табл. 3.15.

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проєктом
кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»**

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 ІД.
1-й рік	15617,02	4392,30	4392,30	4348,81	
2-й рік		4736,91	9129,21	4690,01	
3-й рік		5126,36	14255,58	5075,61	
4-й рік		5482,28	19737,86	5428,00	
5-й рік		5966,55	25704,42	5907,48	
Разом	15617,02	25704,42	73219,37	25449,92	9832,90

За результатами проведених розрахунків можна зробити наступні висновки щодо ефективності інвестиційного проєкту кафе-кондитерської:

1. **Індекс доходності (ІД = 1,63)** свідчить про те, що на кожну одиницю вкладених інвестицій проєкт генерує 1,63 одиниці майбутнього грошового потоку, що підтверджує його фінансову привабливість.

2. **Індекс рентабельності (ІР = 27,9 %)** показує відносний прибуток від інвестицій, проте відіграє допоміжну роль, оскільки не враховує весь зворотний грошовий потік, включаючи амортизаційні відрахування.

3. **Період окупності (3,1 року)** демонструє, що вкладені інвестиції повністю відшкодовуються трохи більше ніж за три роки, що свідчить про стабільність та економічну доцільність проєкту.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Проект кафе-кондитерської із впровадженням інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста». Кваліфікаційна робота розроблена містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проєкту.

Проведене дослідження показало, що місто Чернівці має сприятливі передумови для відкриття нового закладу в сегменті кафе-кондитерських. Географічне розташування міста, його культурний потенціал та туристична привабливість формують стійкий попит на якісні кондитерські вироби та сучасні гастрономічні концепції. Обрана локація за адресою вул. Руська, 173а є перспективною завдяки розвиненій інфраструктурі, активному руху пішоходів і транспорту, а також близькості житлових кварталів і ділових зон.

Аналіз ринку кафе-кондитерських Чернівців засвідчив значну різноманітність конкурентів, проте одночасно виявив потребу в закладах з чітко сформованою концепцією, стабільною якістю продукції та оригінальним підходом до створення десертів.

Запропонована назва майбутнього закладу — «Chef's Patisserie» — вдало відображає його концепцію, асоціюється з професіоналізмом, європейською традицією та високою якістю виробів. Розроблений фірмовий логотип підсилює впізнаваність бренду та формує у споживача уявлення про заклад як про стильну, сучасну та якісну кондитерську.

Розроблено концептуальне меню кафе-кондитерської, до нього увійшли фірмові кондитерські вироби healthy food, широкий вибір макарун з різними начинками, еклери: кокос, полуниця, фісташка, молочний шоколад, карамель з маскарпоне, широкий вибір випічки, торти за класичною та авторською технологією та тарти. Восени та взимку можна скуштувати в закладі смачний чай, каву або какао, а у спеку випити молочний коктейль.

Дизайнерське рішення кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» розроблено в стилі лофт. Особливості дизайну, відкрите планування, цегляна кладка, труби,

світильники, меблі. Стіни будуть оздоблені білою цеглою в якості декору будуть використані круглі дзеркала, на стелі будуть відкриті інженерні конструкції, пофарбовані в білий колір.

Розроблено та обґрунтовано технологію чуррос формату healthy food. Дослідження показало, що використання композиції з вівсяного борошна (65%), рисового борошна (25%) дозволяє отримати чуррос із покращеним хімічним складом та високими органолептичними показниками. Вівсяне борошно збільшує вміст клітковини та білків, покращує текстуру та зберігає м'якість виробу. Рисове борошно та кукурудзяний крохмаль забезпечують легку крихку структуру та рівномірне обсмаження. Завдяки використанню безглютенової суміші чуррос стає безпечним для споживачів із целиакією та непереносимістю глютену.

Сервісно-виробничий процес розроблено відповідно до технологічної схеми закладу з урахуванням енергоефективності та вимог ДБН В.2.2-25:2009. Обране необхідне обладнання та визначено площу приміщень – загальна площа закладу становить 458 м².

Діяльність закладу планується здійснювати відповідно до Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р. Штатний розклад передбачає 34 працівники з фондом оплати праці на плановий рік у розмірі 1266,23 тис. грн.

Поточні витрати на 2026 рік становлять 25146,90 тис. грн, рентабельність операційної діяльності – 11,98 %. Плановий товарообіг за п'ять років – 215945,36 тис. грн, чистий прибуток – 21786,89 тис. грн. Капітальні витрати на будівництво та оснащення закладу – 15617,02 тис. грн, що нижче кумулятивного грошового потоку.

Період окупності інвестиційного проєкту становить 3,1 роки, що підтверджує його економічну доцільність та привабливість для потенційних інвесторів.

Отже, проєкт кафе-кондитерської «Chef's Patisserie» є фінансово обґрунтованим, технічно підготовленим та організаційно готовим до реалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Податковий кодекс України : Закон України від 02.12.2010 № 2755-VI (зі змінами 2024–2025). URL: <https://zakon.rada.gov.ua>
2. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов’язкове державне соціальне страхування : Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI (зі змінами 2025). URL: <https://zakon.rada.gov.ua>
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю : Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII (зі змінами від 28.08.2025). URL: <https://zakon.rada.gov.ua>
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602-VII від 22.07.2014.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Стандарт, 2004.
6. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 342 с.
7. Паламарек К., Вдовічена О. Роль світових інноваційних технологій у розвитку готельно-ресторанного бізнесу / К. Паламарек, О. Вдовічена // Інновації та технології в сфері послуг і харчування. – 2024. – № 2. – С. 12–20. – Режим доступу: <https://journals.chdtu.ck.ua/index.php/itsf/article/view/114>
8. Palamarek, K. Determining the rational concentration of dry demineralized whey in a formulation for marzipan pastes / K. Palamarek // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – 2024. – Vol. 6, Issue 12. – P. 34–41. – Режим доступу: <https://journals.uran.ua/eejet/article/view/192505>
9. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2017. 312 с.
10. В’юник О. В., Кіріченко О. В. Трансформація концепцій логістичного і проєктного менеджменту в контексті цифровізації та євроінтеграції. Центральнo-український науковий вісник. Економічні науки, 2023, № 9(42), с. 279–289.

11. Аналітичний огляд ринку ресторанного бізнесу у м. Чернівці. Аналітичний портал OpenData Region. URL: <https://opendata.cv.ua/restaurant-market-review> (дата звернення: 08.11.2025).

12. Churros Market Growth Analysis with Industry Trends 2025: Business Insights of Leading Players, Forecast to 2032 URL: <https://www.linkedin.com/pulse/churros-market-growth-analysis-industry-trends-2025-k0ghf/>

13. Vegan Gluten-Free Churros URL: <https://fullofplants.com/vegan-gluten-free-churros/>

14. 10 Best Reasons to Consider Churros as a Healthy Snack Option URL: <https://cremefilledchurros.com/10-best-reasons-to-consider-churros-as-a-healthy-snack-option/>

15. Retention of phenolic compounds and acceptability of gluten-free churros made with tannin or tannin-free sorghum flour / Pesq. agropec. bras., Brasília, v.55, e02288, 2020 DOI: 10.1590/S1678-3921.pab2020.v55.02288

16. Preparation and characterization of churro dough with malt bagasse flour URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S1878450X21001268>

17. Churros URL: <https://preppykitchen.com/churros/>

18. Quality of Oatmeal as a Flour Substitute in Making Churros URL: https://www.researchgate.net/publication/377512424_Kualitas_Oatmeal_Sebagai_Pengganti_Tepung_dalam_Pembuatan_Churros

ДОДАТКИ

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

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

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття стаття **Богатирець В. І.**
«ТЕХНОЛОГІЯ ЧУРРОС ФОРМАТУ HEALTHY FOOD» (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 САВЕЛЬСЬКА

01.12.2025

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)**

ЧУРРОС ФОРМАТУ HEALTHY FOOD

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	сировининетто	
Вівсяне борошно	13	13	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Рисове борошно	13	13	
Крохмаль кукурудзяний	3	3	
Ксантанова камідь	0,6	0,6	
Масло вершкове	15,4	15,4	
Сіль	0,5	0,5	
Яйця	22,3	22,3	
Вода	30,9	30,9	
Вихід		100	

Технологія приготування

На першій стадії приготування заварного тіста необхідно приготувати киплячу водо-жиро-сольову суміш: нарізане на шматки масло вершкове, сіль і воду нагрівають до кипіння.

На другій стадії у киплячу рідину, ретельно перемішуючи лопаткою, поступово додати просіяну безглютенову суміш: вівсяне борошно, рисове борошно, крохмаль кукурудзяний, ксантанова камідь і проварити 5 хвилин до отримання однорідної маси, без грудочок.

Отриману масу охолоджують до 60-70⁰С, після чого безперервно помішуючи або збиваючи при невеликій кількості обертів, поступово додають меланж. Під час перемішування завареної маси відбувається емульгування жиру. Замішують тісто протягом 15-20 хвилин. Завершення процесу приготування тіста визначають органолептично. Готове тісто повинно бути рівномірно перемішаним, без грудочок. Вологість тіста 52-56%. Структура заварного тіста характеризується високою в'язкістю. Тісто відсаджують із кондитерського мішка та смажать у фритюрі.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд	Характерна зірчаста форма, рівномірний золотисто-коричневий колір. Поверхня рельєфна, без тріщин.
Консистенція	Хрустка скоринка, м'яка, порожниста або напівпорожниста середина (залежно від рецептури).
Смак	Приємний, солодкий, з вираженим смаком кориці та легким солоним відтінком. Без стороннього присмаку прогорклої олії.
Запах	Аромат свіжого смаженого тіста, кориці.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10³

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки	г	8,6
Жири	г	18,5
Вуглеводи	г	61,5
Харчові волокна	г	4,1
Енергетична цінність	ккал	405

Розробив:

Перевірив:

**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 чуррос формату healthy food», 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 - чуррос формату healthy food

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

- чуррос формату healthy food
- реалізація асортименту страв із кисломолочного сиру у ресторані «_____»

3. Новизна результатів наукових робіт: вперше запропонована науково обґрунтована чуррос формату healthy food.

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 чуррос формату healthy food

6. Соціальний та науково-технічний ефект: розширення асортименту страв із борошняних кондитерських виробів із заварного тіста.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Керівник кваліфікаційного роботи

(підпис) (ПІБ)

Студент

(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Зав. виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

Розрахункове меню кафе-кондитерської «Chef's Patisseriea»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви		127
Чуррос формату healthy food із малиновим конфі	70	43
Мус із фісташки та матчі, серцевина з конфітюру кислої вишні, хрустка основа Сабле Бретон	120	17
Мус із маракуї та юзу, кокосовий дакуаз та конфі з манго	110	39
Шу з кракеліном, крем із ароматом бобів Тонка	120	28
Макарони		159
Троянда-лічі	30	25
Чорний кунжут	30	35
Бузина	30	44
Чорнослив у шоколаді	30	26
Солоний масляний крем	30	29
Пастила		63
Абрикосова (абрикоси, цукор, лимонний сік)	50	20
Яблуко-ягідна (яблука, чорниця, малина, цукор)	50	13
Медова з горіхами (яблука, мед, волоські горіхи)	50	15
Цитрусова (апельсини, лимони, яблука, цукор)	50	15
Еклери		159
Вершковий крем Патісьєр на натуральній бурбонській ванілі. Покритий ванільною помадкою	120	38
Насичений ганах із чорного шоколаду 70%. Покритий дзеркальною шоколадною глазур'ю	125	29
Крем на основі Маскарпоне та кавового сиропу. Покритий кавовою глазур'ю та какао-порошком	115	22
Крем Муслін із натуральної фісташкової пасти. Покритий зеленим кракеліном та подрібненими фісташками	120	21
Крем із білого шоколаду, серцевина з конфітюру лісових ягід (ожина, чорниця). Покритий фіолетовою глазур'ю	125	32
Фруктове кремю з манго та маракуї, легка кислинка. Покритий глянцевою жовтою глазур'ю	120	17
Випічка		159
Круасан солоний із сиром	100	13
Пейн О Шоколад на житньому борошні	95	22
Равлик «Кедр & Ваніль Бурбон»	120	33
Кекс Лимон-Обліпіха (на мигдалевому борошні з обліпиховим конфі)	110	19
Бріюш «Карпатська ягода»	150	17
Даніш «Рикота та тим'ян»	95	14
Печиво «Шоколадний чанк»	85	11
Біскотті мигдалеве	25	19
Сабле «Коричневе масло та фундук»	50	11
Торти		159
Торт «Яблучний Авангард» (мус із зеленого яблука, карамельний кулі, пряний бісквіт із додаванням Кальвадосу. Покриття: зелений велюр)	350	44

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Торт «Карамель-Пекан» (карамельний мус із додаванням бобів Тонка, центр із солоною карамеллю та праліне з пекану. Покриття: бурштиновий глянець)	300	28
Торт «Три Шоколада» (три шари мусу: чорний, молочний та білий шоколад)	400	22
Торт «Морква-Прянощі» (морквяний бісквіт із прянощами (кориця, імбир), волоськими горіхами та ананасом. Крем на основі крем-сиру)	265	29
Торт «Фісташка-Вишня» (мигдалево-фісташковий бісквіт Дакуаз, мус із натуральної фісташкової пасти, вишневе конфі)	320	36
Тарти		159
Тарт «Чорна смородина та лаванд» (основа: мигдалеве пісочне тісто, начинка: густий кулі з чорної смородини та тонкий патісьєр крем з ароматом лаванди)	130	23
Тарт «Яблучна Троянда» (класична запечена яблучна тарта з Франжіпаном. Декор: тонкі скибки яблук, викладені у формі троянди.)	140	56
Тарт «Пекан-кленовий сироп» (основа із мигдального сабле, солодка, липка начинка з кленовим сиропом та великою кількістю карамелізованого горіха Пекан))	125	44
Тарт «Фісташка-Малина» (основа із мигдального сабле, франжіпан із фісташкової пасти та свіжі ягоди малини, запечені разом)	110	36
ГАРЯЧІ НАПОЇ		127
Кава		
Еспресо	30	10
Американо	90	15
Фільтр	200	7
Капучино	150	3
Лате	280	7
Лавандове лате	280	2
Флет вайт	200	8
Капуоранж	200	3
<i>Не кава</i>		
Какао класичне	250	3
Кокосове какао	250	2
Матча-лате на банановому молоці	200	7
Матча-оранж	200	1
Чай		
Чай зелений «Milky Oolong» (напівферментований чай з яскравим молочним ароматом)	500	21
Чай зелений «Сенча» (суміш зеленої сенчі та чорного Ассаму, приправлена шматочками індійського хлібного дерева «Джекфрут» та збагачена трьома квітами: трояндою, соняшником та жасмином)	500	87
Чай «Фруктова соната» (лемонграсс, шматочки сушеного апельсину та яблук, цукати персика, м'яти перцевої та гібіскуса)	500	9

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Чай чорний «Earl Grey» (класична суміш індійського чаю, приправлена олією з бергамоту. Ароматний післяобідній чай, відомий у всьому світі)	500	21
ХОЛОДНІ НАПОЇ		127
Молочні коктейлі		
Банановий	320	6
Шоколад-ваніль	320	6
Мигдалево-апельсиновий з полуницею	320	6
Персик-маракуйя	320	21
Манго-апельсин	320	11
Вода та сік		
Вода Трускавецька	500	12
Лимонад Geo Natura тархун	500	7
Royal Club Чорна Смородина	330	15
Сік Jaffa в асортименті	310	11
Комбуча		
SPRAGA Класична	330	14
SPRAGA Гранат	330	7
SPRAGA Яблуко і Груша	330	11

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними
групами кафе-кондитерської «Chef's Patisseriea»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Яйця			
Яйце куряче	150 шт.	3	450 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти			
Вершки 33%	11, 5	3	5,55
Крем-сир вершковий	3,21	3	3,03
Кокосові вершки	1,06	3	
Маскарпоне	2,14	3	3,12
Масло веганське	1,20	3	
Масло вершкове	4,81	3	4,95
Молоко 2,6%	3,55	3	12,06
Молоко 3,2%	7,11	3	
Молоко бананова	1,23	3	
Молоко кокосове	0,98	3	
Морозиво	1,26	3	
Сир кисломолочний 5%	2,61	3	6,51
Сметана 21%	2,95	3	6,15
Філадельфія	3,15	3	2,55
Фрукти та ягоди			
Абрикос	1,05	2	0,5
Апельсин	6,19	2	10,18
Банан	12,30	2	4,0
Вишня	2,95	2	6,9
Кокос	0,97	2	3,0
Лимон	1,15	2	1,7
Малина	2,25	2	3,9
Полуниця	3,15	2	6,1
Чорниця	3,16	2	4,12
Яблока	4,15	2	14,3
Бакалійні товари			
Арахіс	0,65	5	3,25
Арахісова паста	0,23	5	1,15
Борошно мигдалеве	4,03	5	20,15
Борошно пшеничне	41,06	5	205,3
Ванільний цукор	0,53	5	2,65
Ванільна паста	0,21	5	1,05
Велюр Lesepidado	0,75	5	3,75
Горіхи грецькі	0,81	5	4,05
Деко-гель нейтральний	0,23	5	1,15
Желатин 240 Bloom Gelita	0,42	5	2,1
Желатин листовий	0,15	5	0,75
Заварний кокосовий крем Nature`s Charm	0,40	5	2,0

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Згущене молоко	1,22	5	6,1
Какао-порошок алкалізований	0,45	5	2,25
Какао масло	0,43	5	2,15
Крохмаль	0,61	5	3,05
Ксантанова камедь Yecocolors	0,33	5	1,65
Мед	0,24	5	1,2
Мигдаль	1,21	5	6,05
Насіння chia	0,56	5	2,8
Патока крохмальна	0,25	5	1,25
Пектин NH Foodchem	0,17	5	0,85
Полуничне повидло	1,21	5	6,05
Пюре Малина Fruity Land	0,78	5	3,9
Пюре манго	0,46	5	2,3
Пюре маракуя	0,49	5	2,45
Фісташкова паста	0,21	5	1,05
Трімалін	0,12	5	0,6
Фундук	1,23	5	6,15
Харчові барвники	0,54	5	2,7
Цукати	0,34	5	1,7
Шоколад білий W825 31% Delice D'or	3,23	5	16,15
Шоколад молочний Callebaut 33,6%	3,21	5	16,05
Шоколад чорний 55% Delice D'or	2,78	5	13,9

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів
кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»**

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні TCS-102-A	1	300	400	0,12
		Стіл виробничий DS3	1	900	600	0,54
		Ваги настільні Crystal	1	240	340	-
		Візок вантажний TOPEX	2	720	470	0,66
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,32
	Площа завантажувальної, м²				11	
2	Комора сухих продуктів	Стелаж DS2	2	1200	600	1,44
		Підтоварник ОС-15060	1	1100	600	0,66
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,10
	Площа комори сухих продуктів, м²					6
	Комора напоїв	Підтоварник ОС-15060	3	1100	600	1,98
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,98
4	Збірно-розбірна охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирової продукції	Стелаж DS2	1	1200	600	0,72
		Підтоварник ОС-15060	1	1100	600	0,66
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,36
	Площа охолоджувальних камер, м²					5
5	Приміщення комірника	Підтоварник ОС-15060	3	1100	600	1,98
		Площа, яку займає устаткування, м ²				1,98
		Площа охолоджувальних камер, м²				5
	Приміщення комірника	Стіл письмовий Лофт-2	1	1100	600	0,66
		Стілець офісний Лофт-2	2	400	450	0,36
6	Комора та мийна тари	Шафа офісна Лофт-2	2	900	550	0,99
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,01
		Площа приміщення комірника, м²				6,0
	Комора та мийна тари	Стелаж DS2	1	1200	600	0,66
		Ванна мийна BM-1B	2	600	600	0,72
		Стіл DS3	1	1200	600	0,72
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,10
	Площа комори та мийної тари, м²					6,0

**Графік погодинної реалізації продукції кафе-кондитерської
«Chef's Patisseriea»**

Години роботи	Кількість порцій, шт.													
Назва страви		08:00 – 09:00	09:00 – 10:00	10:00 – 11:00	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00
Кількість споживачів у години роботи		7	14	21	21	42	63	19	14	28	42	28	14	5
Коефіцієнт перерахунку		0,02	0,04	0,07	0,07	0,13	0,20	0,06	0,04	0,09	0,13	0,09	0,04	0,02
Фірмові страви														
Чуррос формату healthy food із малиновим конфі	43	1	2	3	3	6	9	3	2	4	6	4	2	1
Мус із фісташки та матчі, серцевина з конфітюру кислої вишні, хрустка основа Сабле Бретон	17	0	1	1	1	2	3	1	1	2	2	2	1	0
Мус із маракуї та юзу, кокосовий дакуаз та конфі з манго	39	1	2	3	3	5	8	2	2	4	5	4	2	1
Шу з кракеліном, крем із ароматом бобів Тонка	28	1	1	2	2	4	6	2	1	3	4	3	1	1
Макарони														
Троянда-лічі	25	1	1	2	2	3	5	2	1	2	3	2	1	1
Чорний кунжут	35	1	1	2	2	5	7	2	1	3	5	3	1	1
Бузина	44	1	2	3	3	6	9	3	2	4	6	4	2	1
Чорнослив у шоколаді	26	1	1	2	2	3	5	2	1	2	3	2	1	1
Солоний масляний крем	29	1	1	2	2	4	6	2	1	3	4	3	1	1
Пастила														
Абрикосова	20	0	1	1	1	3	4	1	1	2	3	2	1	0
Яблуко-ягідна	13	0	1	1	1	2	3	1	1	1	2	1	1	0
Медова з горіхами	15	0	1	1	1	2	3	1	1	1	2	1	1	0
Цитрусова	15	0	1	1	1	2	3	1	1	1	2	1	1	0
Еклери														
Вершковий крем Патісьєр на натуральній бурбонській ванілі. Покритий ванільною помадкою	38	1	2	3	3	5	8	2	2	3	5	3	2	1
Насичений ганаш із чорного шоколаду 70%. Покритий дзеркальною шоколадною глазур'ю	29	1	1	2	2	4	6	2	1	3	4	3	1	1
Крем на основі Маскарпоне та кавового сиропу. Покритий кавовою глазур'ю та какао-порошком	22	0	1	2	2	3	4	1	1	2	3	2	1	0
Крем Муслін із натуральної фісташкової пасти. Покритий зеленим кракеліном та подрібненими фісташками	21	0	1	1	1	3	4	1	1	2	3	2	1	0
Крем із білого шоколаду, серцевина з конфітюру лісових ягід (ожина, чорниця). Покритий фіолетовою глазур'ю	32	1	1	2	2	4	6	2	1	3	4	3	1	1

Години роботи	Кількість порцій, шт.													
Назва страви														
Кількість споживачів у години роботи														
Коефіцієнт перерахунку														
Фруктове кремю з манго та маракуї, легка кислинка. Покритий глянцевою жовтою глазур'ю	17	0	1	1	1	2	3	1	1	2	2	2	1	0
Випічка														
Круасан солоний із сиром	13	0	1	1	1	2	3	1	1	1	2	1	1	0
Пейн О Шоколад на житньому борошні	22	0	1	2	2	3	4	1	1	2	3	2	1	0
Равлик «Кедр & Ваніль Бурбон»	33	1	1	2	2	4	7	2	1	3	4	3	1	1
Кекс Лимон-Обліпіха	19	0	1	1	1	2	4	1	1	2	2	2	1	0
Бріош «Карпатська ягода»	17	0	1	1	1	2	3	1	1	2	2	2	1	0
Даніш «Рикота та тим'ян»	14	0	1	1	1	2	3	1	1	1	2	1	1	0
Печиво «Шоколадний чанк»	11	0	0	1	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0
Біскотті мигдалеве	19	0	1	1	1	2	4	1	1	2	2	2	1	0
Сабле «Коричневе масло та фундук»	11	0	0	1	1	1	2	1	0	1	1	1	0	0
Торти														
Торт «Яблучний Авангард»	44	1	2	3	3	6	9	3	2	4	6	4	2	1
Торт «Карамель-Пекан»	28	1	1	2	2	4	6	2	1	3	4	3	1	1
Торт «Три Шоколада»	22	0	1	2	2	3	4	1	1	2	3	2	1	0
Торт «Морква-Прянощі»	29	1	1	2	2	4	6	2	1	3	4	3	1	1
Торт «Фісташка-Вишня»	36	1	1	3	3	5	7	2	1	3	5	3	1	1
Тарти														
Тарт «Чорна смородина та лаванд»	23	0	1	2	2	3	5	1	1	2	3	2	1	0
Тарт «Яблучна Троянда»	56	1	2	4	4	7	11	3	2	5	7	5	2	1
Тарт «Пекан-кленовий сироп»	44	1	2	3	3	6	9	3	2	4	6	4	2	1
Тарт «Фісташка-Малина»	36	1	1	3	3	5	7	2	1	3	5	3	1	1

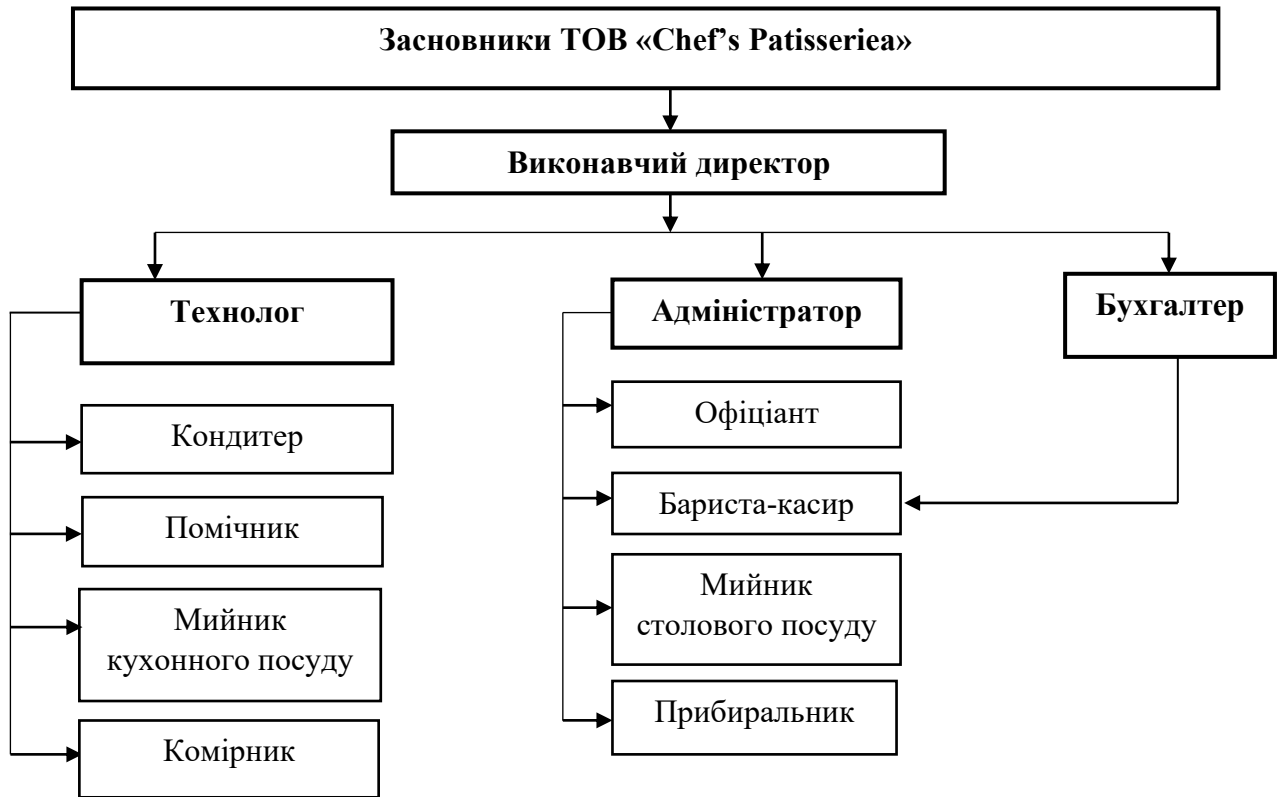
Експлікація приміщень кафе-кондитерської «Chef's Patisserie»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
1	Торгівельна зала	126
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	6
4	Санвузол для жінок	7
5	Санвузол для чоловіків	7
6	Санвузол для маломобільної групи населення	6
Виробничі приміщення		
7	Кондитерський цех	42
8	Приміщення для обробки яєць	10
9	Мийна кухонного посуду закладу	7
10	Мийна столового посуду	10
11	Сервізна	6
12	Приміщення зав. виробництвом	7
Складські приміщення		
9	Завантажувальна	12
14	Комора сухих продуктів	5
15	Охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирової продукції та гастрономії	5
16	Охолоджувальна камера для зберігання фруктів та зелені	5
17	Комора та мийна тари	4,5
18	Комора напоїв	4
Службово-побутові приміщення		
19	Контора (адміністрація закладу)	12
20	Гардероб для персоналу	14
21	Санвузол для персоналу	3,5
22	Приміщення офіціантів	5
23	Комора прибирального інвентарю	5
24	Білизняна	5
Технічні приміщення		
25	Теплопункт	5
Всього		349

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Chef's Patisseriea»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію юридичної особи	Центр надання адміністративних послуг (ЦНАП) м. Чернівці, або Міністерство цифрової трансформації України (через портал «Дія»)
Взяття на облік у Державній податковій службі та отримання довідки за формою 4-ОПП	Державна податкова служба України, м. Чернівці
Взяття на облік у Фонді соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Печерське районне відділення Фонду соціального страхування України
Взяття на облік у Пенсійному фонді України	Головне управління Пенсійного фонду України у м. Чернівці
Взяття на облік у Фонді соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Відділення Фонду соціального страхування України від нещасних випадків у м. Чернівці
Взяття на облік у Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Чернівці
Реєстрація в органах статистики	Головне управління статистики у м. Чернівці
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	Головне управління статистики у м. Чернівці 56.10 — Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування 56.21 — Постачання готових страв для подій (event-catering) 56.29 — Постачання інших готових страв 56.30 — Обслуговування напоями
Оформлення дозволу та виготовлення печаток і штампів	Суб'єкт підприємницької діяльності, уповноважений на виготовлення печаток (за погодженням із місцевими органами)
Відкриття поточного банківського рахунку	Обрана банківська установа, ліцензована Національним банком України

**Організаційна система управління кафе-кондитерської
«Chef's Patisserie»**



Планування фонду заробітної плати кафе-кондитерської «Chef's Patisseriea» 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
Адміністративно- управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1	29000,00	29000,00	2900,00	1450,00	33350,00
	2	Адміністратор	2	22000,00	44000,00	4400,00	2200,00	50600,00
	4	Технолог	1	27000,00	27000,00	2700,00	1350,00	31050,00
	5	Бухгалтер	1	23000,00	23000,00	2300,00	1150,00	26450,00
		Разом	5	101000,00	123000,00	12300,00	6150,00	141450,00
Виробничий (операційний) персонал	1	Комірник	1	17700,00	17700,00	1416,00	885,00	20001,00
	2	Бармен-касир	2	19000,00	38000,00	3040,00	1900,00	42940,00
	3	Офіціант	12	16000,00	192000,00	15360,00	9600,00	216960,00
	4	Помічник кондитера	2	16000,00	32000,00	2560,00	1600,00	36160,00
	5	Кондитер	10	20000,00	200000,00	16000,00	10000,00	226000,00
		Разом	27	88700,00	479700,00	38376,00	23985,00	542061,00
Допоміжний персонал	1	Прибиральниця залу	2	14000,00	28000,00	1400,00	1400,00	30800,00
	2	Мийник кухонного та столового посуду	4	14000,00	56000,00	2800,00	2800,00	61600,00
		Разом	6	28000,00	168000,00	8400,00	4200,00	92400,00
		Разом місячний фонд основної заробітної плати	38	217700,00	770700,00	59076,00	34335,00	775911,00

**Планування поточних витрат кафе-кондитерської «Chef's Patisseriea»
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	9202,32	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	10895,35	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	2396,98	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	865,87	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	562,40	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	169,22	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	21,34	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	18,40	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	2,76	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	1012,26	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	25146,90	
	У тому числі: умовно змінні витрати	9220,72	
	 умовно постійні витрати	15926,17	

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

План благоустрою М 1:500

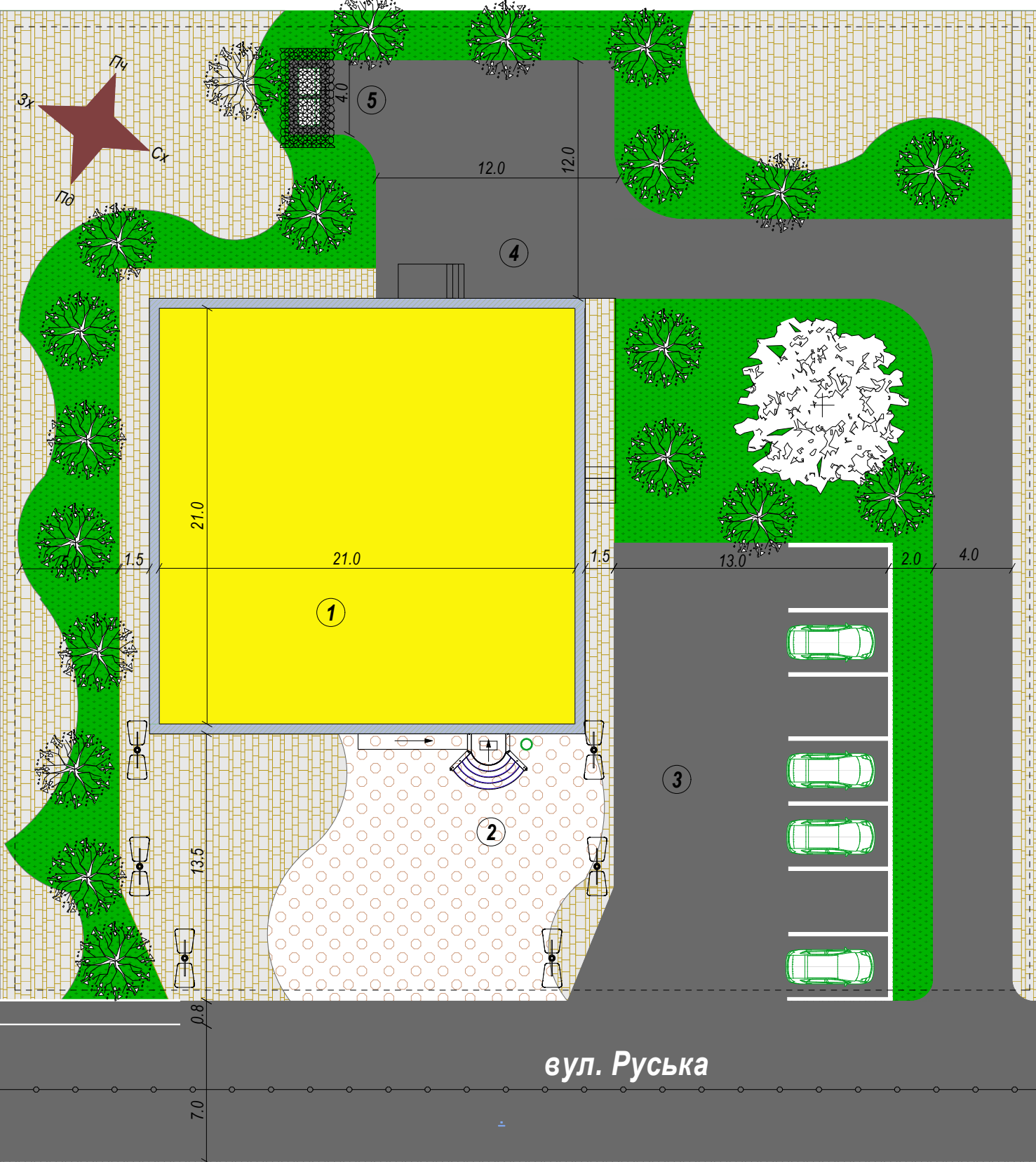
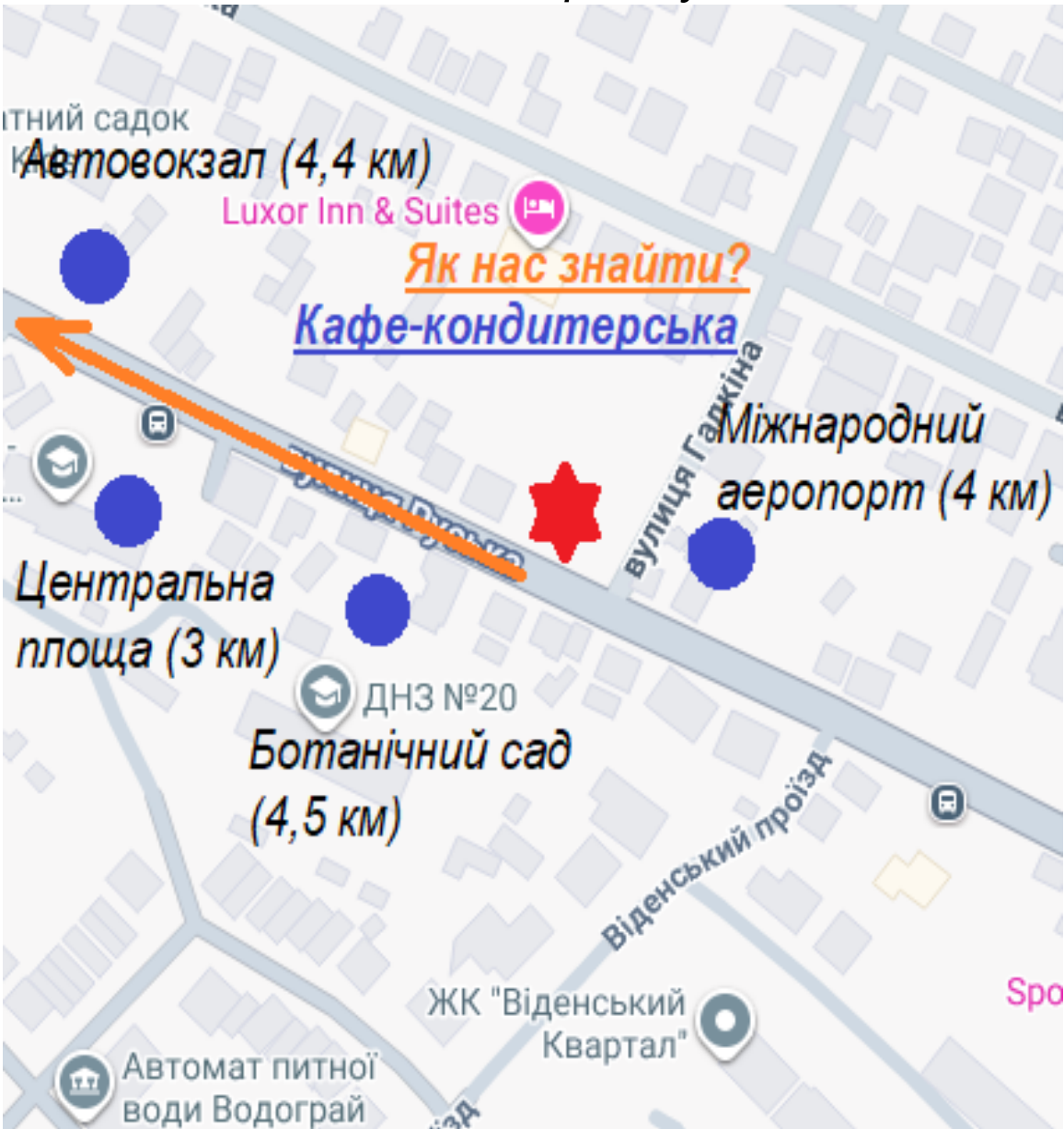


Схема проїзду



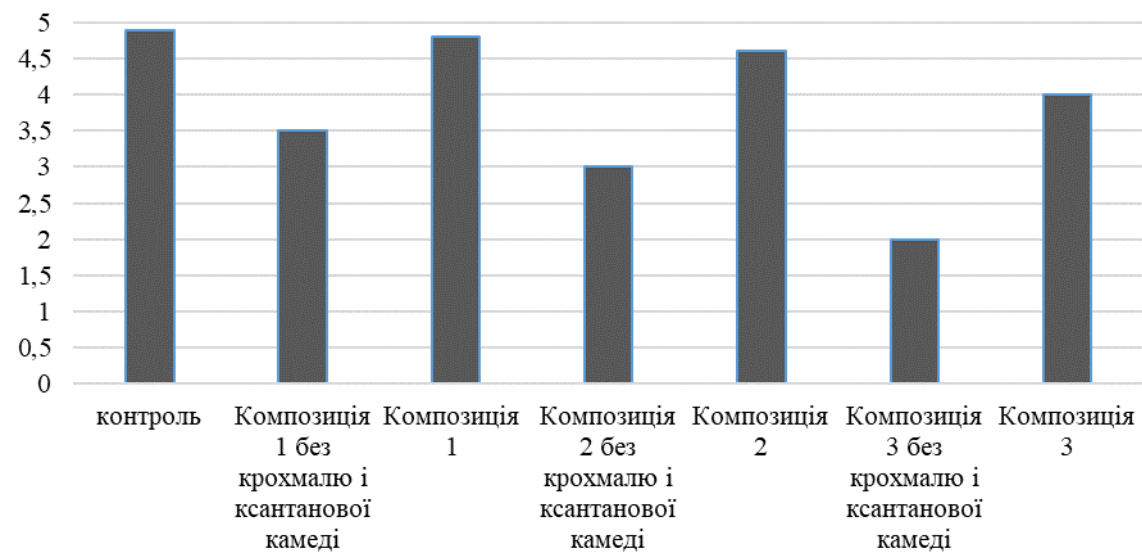
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Кафе-кондитерська	70 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	70 м²
3	Стоянка для автомобілів	168 м²
4	Розвантажувальний майданчик	144 м²
5	Майданчик для сміттєзбірників	20 м²

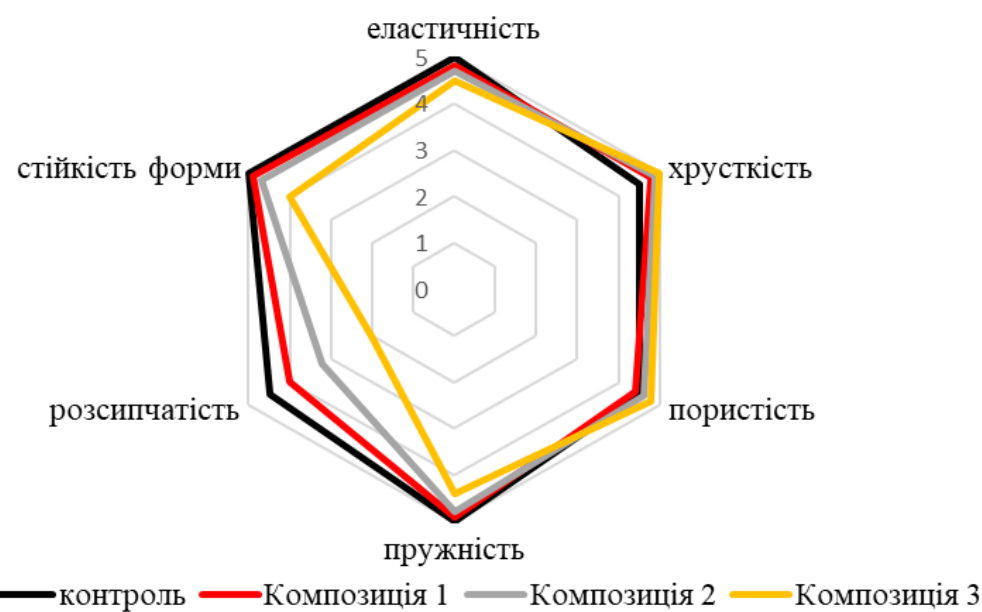
Умовні позначення

	Межа ділянки		Асфальтування		Дерева
	Будівля, що проектується		Сміттєзбірник		Навіс
	Бруківка		Дерева		Автомобіль
	Озеленення		Бак для сміття		Ліхтар

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 605-02 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе-кондитерської із впровадженням інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Кафе-кондитерська на 70 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.		Паламарек К.В.					Д	1	3
Керівник		Паламарек К.В.							
Розробив		Богатирець В.І.				План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 605 гр., д.ф.н.		



Загальна сенсорна оцінка модельних композицій

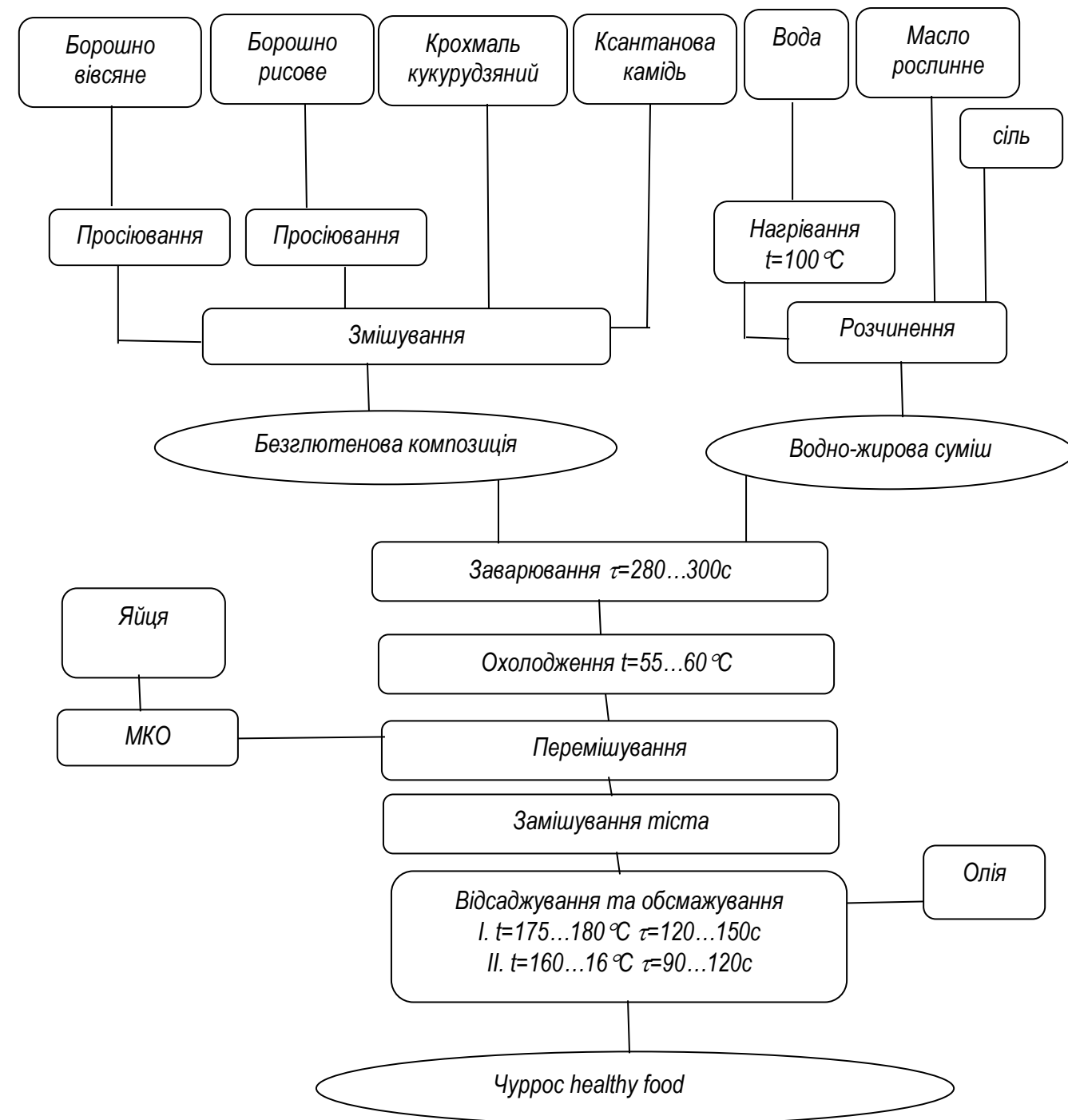


Структурно-технологічні показники чуррос із безглютеновими сумішами

Хімічний склад чуррос формату healthy food

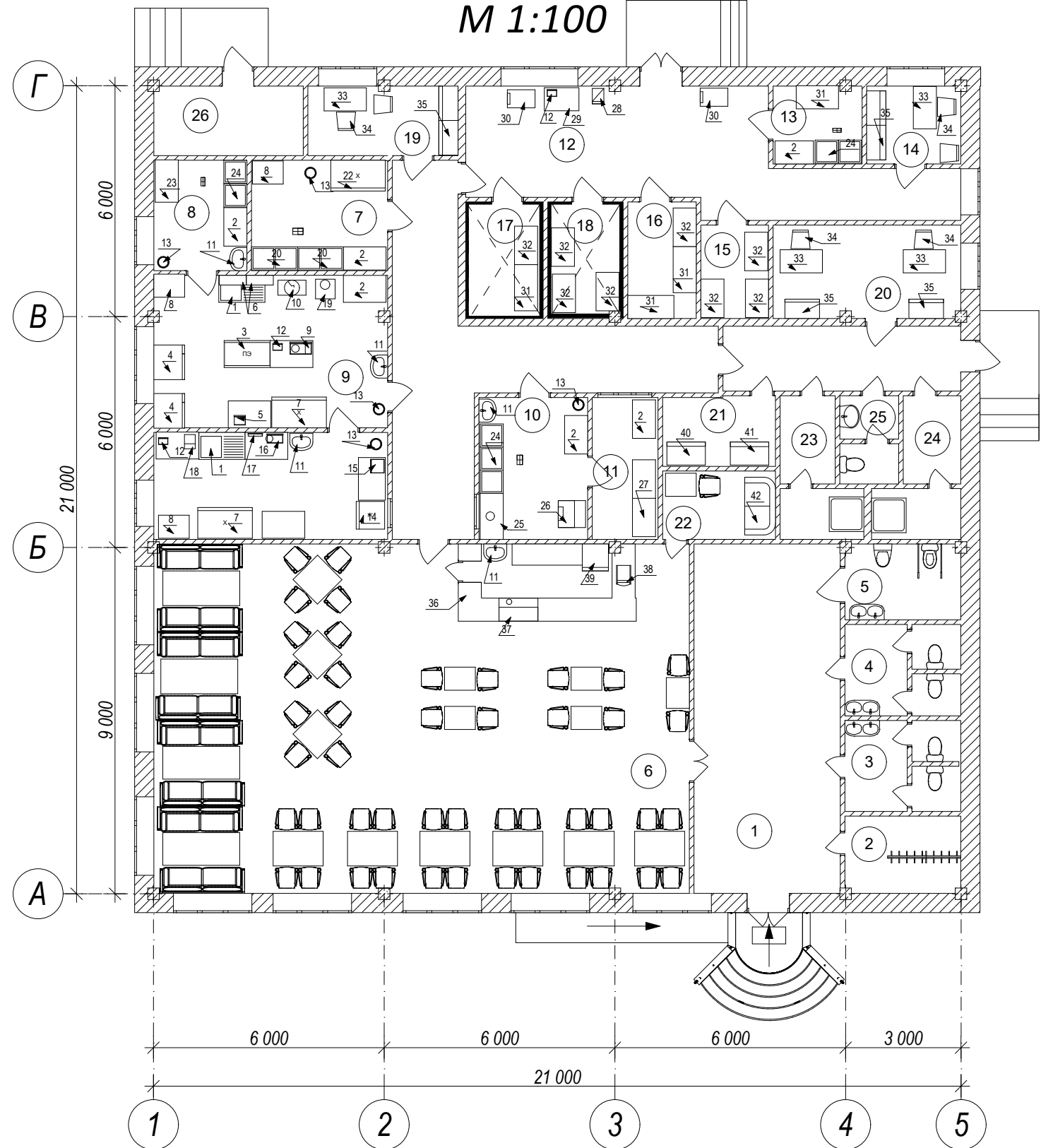
Показники	Контроль	Дослід	Показники	Контроль	Дослід
Білки, г	7,8	8,6	Мінеральні речовини, мг		
Жири, г	22,0	18,5	Калій	170	220
Вуглеводи	59,0	61,5	Магній	20	35
Клітковина, г	1,8	4,1	Кальцій	18	28
Енергетична цінність	435	405	Фосфор	110	145
			Залізо	1,1	1,9

Технологічна схеми приготування чуррос формату healthy food



				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-02 д.ф.н. КР ГЧ			
				Проект кафе-кондитерської із впровадженням інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста			
	П. І. Б.	Підпис	Дата				
Зав. каф.	Паламарек К.В.			Кафе-кондитерська	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Паламарек К.В.				Н	2	3
Здобувач	Богатирець В.І.						
				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	30,0
2	Гардероб	6,0
3	Санвузол для чоловіків	7,0
4	Санвузол для жінок	7,0
5	Санвузол для маломобільної груп населення	6,0
6	Торговельна зала	126,0
7	Приміщення обробки яєць	10,0
8	Мийна кухонного посуду	7,0
9	Кондитерський цех	42,0
10	Мийна столового посуду	10,0
11	Сервізна	6,0
12	Завантажувальна	12,0
13	Комора та мийна тари	4,5
14	Приміщення комірника	5,0
15	Комора напоїв	4,0
16	Комора сухих продуктів	5,0
17	Охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирової продукції та гастрономії	5,0
18	Охолоджувальна камера для зберігання фруктів та зелені	5,0
19	Завідувач виробництвом	7,0
20	Контора	12,0
21	Білизняна	5,0
22	Приміщення офіціантів	5,0
23	Гардероб з душовими для жінок	7,0
24	Гардероб з душовими для чоловіків	7,0
25	Санвузол для працівників	3,5
26	Топлопункт	7,0

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-02 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе-кондитерської із впровадженням інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Кафе-кондитерська на 70 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Паламарек К.В.						Д	3	3
Керівник	Паламарек К.В.								
Розробив	Богатирець В.І.					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	Стіл з мийною ванною	DS3	2	1200	700
2	Стіл виробничий	DS3	10	1200	700
3	Плита електрична	Orest ПЭ-6-Ш	1	1200	700
4	Конвекційна піч	Unox XB 895	2	900	800
5	Сушка для пастили	Severin OD 2940	1	300	250
6	Полички настінні	ПК2	2	700	250
7	Холодильна шафа	APACH AF14PKM	2	1420	800
8	Стелаж виробничий	DS2	3	800	600
9	Кухонний процесор	Robot-Coupe	1	570	320
10	Тістоміс	SM20T2V	1	730	390
11	Рукомийник	AI-12	5	600	550
12	Ваги електронні настільні	Crystal	3	240	340
13	Бачок для відходів	ACP 100	6	300	300
14	Апарат шокової заморозки	Apach SH03	1	720	740
15	Кутер	Rauder LK-5A	1	350	350
16	Планетарний міксер	Kenwood Titanium	1	420	240
17	Блендер ручний	Braun MQ 535	1	380	70
18	Соковижималка	Ceado ES700	1	280	440
19	Просіювач борошна	ВП-1	1	510	510
20	Ванна мийна двосекційна	BM-1	2	1200	600
21	Овоскоп	ОВ-1-60-1	1	-	-

22	Холодильна шафа	Apach F	1	1420	800
23	Стелаж	DS2	1	1100	600
24	Ванна мийна	BM-1A	7	600	600
25	Стіл для залишків відходів	AK AISI-304	1	1200	600
26	Посудомийна машина	BY1000	1	700	710
27	Стелаж для посуду	DS2	2	1000	600
28	Ваги товарні	TCS-102-A	1	300	400
29	Стіл виробничий	DS3	1	900	600
30	Візок вантажний	TOPEX	2	720	470
31	Стелаж	DS2	4	1200	600
32	Підтоварник	OC-15060	8	1100	600
33	Стіл письмовий	Лофт-2	4	1100	600
34	Стілець офісний	Лофт-2	5	400	450
35	Шафа офісна	Лофт-2	6	900	550
36	Барна стійка	A 3	1	6000	600
37	Станція бармена	DS3	1	900	600
38	Кавомашина	SAB JOLLY 2	1	655	540
39	Шафа для напоїв	Cool E Motion S6	1	680	700
40	Ларь для брудної білизни	ЛБ	1	1000	600
41	Шафа для чистої білизни	ШБ	1	1000	600
42	Диван	Аврора	1	1500	800

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-02 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект кафе-кондитерської із впровадженням інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів із заварного тіста			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Кафе-кондитерська на 70 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Паламарек К.В.						Д	За	З
Керівник	Паламарек К.В.								
Розробив	Богатириць В.І.								
						Специфікація обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 605 гр., д.ф.н.		