

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти
Форма навчання денна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту
Завідувач кафедри
_____ О. ГОРОБЕЦЬ
(підпис)

«___» _____ 2026 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Проект ресторану на 86 місць у місті Кременчук
Полтавської області»

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»
(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Виконавець роботи Кабушка Аліна Вадимівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Науковий керівник к. т. н., доцент Гередчук Аліна Михайлівна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент Мацук Юлія Анатоліївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

Полтава 2026

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Затверджую
Завідувач кафедри
_____ О. ГОРОБЕЦЬ
(підпис)
« _____ » _____ 2025 р.

ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему: «Проект ресторану на 86 місць у місті Кременчук
Полтавської області»

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»
(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Кабушка Аліна Вадимівна

Затверджена наказом ректора № 175-Н від «4» вересня 2025 р.
Термін подання студентом кваліфікаційної роботи 17.06. 2026 р.

Вихідні дані до кваліфікаційної роботи Розробити техніко-економічне обґрунтування. Визначити концепцію закладу. Скласти меню з урахуванням новітніх тенденцій у ресторанній галузі. Розробити технологію фірмової страви в концепції ф'южн. Впровадити сучасне технологічне обладнання. Розробити питання організації виробництва, обслуговування, рекламної діяльності. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля відокремлена, одноповерхова, з підвалом. Визначити архітектурно-будівельні рішення закладу, будівельно-технічні показники проєкту.

Зміст розрахунково-пояснювальної записки Вступ. Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування. Розділ 2. Проєктно-технологічний. Розділ 3. Організаційний. Розділ 4. Архітектурно-будівельний. Розділ 5. Охорона праці та навколишнього природного середовища. Висновки. Список використаних інформаційних джерел.

Перелік графічного матеріалу Технологічна схема приготування страви – 1 лист. План підприємства з розташуванням технологічного обладнання – 1 лист. Архітектурно-будівельні рішення – 1 лист. Рекламне забезпечення – 1 лист.

Консультанти розділів кваліфікаційної роботи

Розділ	Ініціал, Прізвище консультанта	Підпис, дата
Архітектурно-будівельний	О. Володько	
Охорона праці та навколишнього природного середовища	Н. Молчанова	

Календарний графік виконання кваліфікаційної роботи

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування	4.09. – 2.11. 2025 р.	4.09. – 2.11. 2025 р.
Розділ 2. Проектно-технологічний	3.11. 2025 – 1.02. 2026 р.	3.11. 2025 – 1.02. 2026 р.
Розділ 3. Організаційний	2.02. – 22.03. 2026р.	2.02. – 22.03. 2026р.
Розділ 4. Архітектурно-будівельний	23.03. – 10.05. 2026 р.	23.03. – 10.05. 2026 р.
Розділ 5. Охорона праці та навколишнього природного середовища	11.05 – 31.05. 2026 р.	11.05 – 31.05. 2026 р.
Подання кваліфікаційної роботи на антиплагіат	12.06 – 15.06.2026 р.	12.06 – 15.06.2026 р.
Подання кваліфікаційної роботи керівнику	16.06.2026 р.	16.06.2026 р.
Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	17.06.2026 р.	17.06.2026 р.
Подання кваліфікаційної роботи для зовнішнього рецензування	19.06. 2026 р.	19.06. 2026 р.

Дата видачі завдання «8» вересня 2025 р.

Здобувач вищої освіти _____ А. КАБУШКА
(підпис) (ініціал, прізвище)

Керівник _____ А. ГЕРЕДЧУК
(підпис) (ініціал, прізвище)

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____
(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ЄКТС)

Протокол засідання ЕК № _____ від « _____ » _____ 2026 р.

Секретар ЕК _____ І. ПРОКОПЕНКО
(підпис) (ініціал, прізвище)

**Відгук наукового керівника
на кваліфікаційну роботу, виконану здобувачкою вищої освіти 4 курсу
ступеня бакалавр спеціальності 181 Харчові технології
освітня програма «Ресторанні технології»**

Кабушкою Аліною Вадимівною

Тема роботи «Проект ресторану на 86 місць у місті Кременчук
Полтавської області»

Кваліфікаційна робота присвячена актуальній темі – проектуванню ресторану на 86 місць у місті Кременчук Полтавської області з впровадженням інноваційних технологічних та організаційних рішень, спрямованих на підвищення якості продукції й рівня обслуговування споживачів, а також розвитку гастрокультури міста.

У роботі проведено техніко-економічне обґрунтування будівництва нового підприємства у місті Кременчук. Позитивним у роботі є те, що здобувачкою вищої освіти запропоновано оригінальну концепцію ресторану та розроблено привабливу для споживачів виробничу програму, що включає страви в концепції ф'южн. У проєкті розраховано кількість сировини та площі складських приміщень для її зберігання, підібрано сучасне ефективне обладнання, передбачено раціональне планування виробничих, торговельних та допоміжних приміщень ресторану з забезпеченням необхідних технологічних зв'язків та санітарних вимог.

Здобувачкою вищої освіти було розроблено нову рецептуру фірмової страви – голубці «Ф'южн мікс» із використанням курячого фаршу та креветок, що підкреслює інноваційний характер меню.

Відповідно до вимог законодавства передбачено об'ємно-планувальні та інженерно-будівельні рішення проєкту, заходи з охорони праці та безпеки виробництва. Робота включає пояснювальну записку та графічну частину, виконану з дотриманням вимог ПУЕТ та стандартів оформлення проєктної документації.

Практична значущість роботи полягає у розробленні проєкту ресторану на 86 місць, результати якого можуть бути впроваджені при побудові нового закладу чи використанні для удосконалення діяльності існуючих підприємств ресторанного господарства.

У цілому, кваліфікаційна робота є цілісною та логічно завершеною, відповідає вимогам методичних рекомендацій і може бути представлена до захисту. Здобувачка вищої освіти Кабушка Аліна продемонструвала відповідальність, високий рівень професійної підготовки при вирішенні технічних завдань та здатність обґрунтовувати прийняті організаційні рішення.

Керівник кваліфікаційної роботи, доц. к.т.н.
15.06.2026 р.

А. ГЕРЕДЧУК

Зміст

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ.....	9
1.1. Маркетингові дослідження.....	9
1.2. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства	13
1.3. Обґрунтування технічної можливості будівництва	16
1.4. Визначення джерел постачання	17
Висновки за розділом 1.....	20
РОЗДІЛ 2 ПРОЄКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	21
2.1. Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	21
2.2. Новітні технології других гарячих страв покращеної харчової цінності	21
2.2.1. Асортимент та технології голубців в світовій кулінарній практиці ..	21
2.2.2. Особливості кулінарного напрямку ф'южн	24
2.2.3. Харчова цінність креветок та страв із них	29
2.2.4. Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	33
2.3. Розроблення виробничої програми підприємства.....	38
2.4. Проектування складського господарства.....	43
2.5. Проектування виробничих приміщень.....	58
2.5.1. Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	58
2.5.2. Розрахунок доготівельного цеху.....	66
2.6. Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	74

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА		
Зм	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Розрахунково- пояснювальна записка		
Розробив		Кабушка А. В.					
Керівник		Гердчук А.М					
Консульт.							
Н.контр.							
Зав. каф.		Горобець О.М.			Літ.	Лист	Листів
						5	
					гр. ХТ РТ 6-41		

2.7. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	78
Висновки за розділом 2.....	80
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	81
3.1. Організація виробництва.....	81
3.2. Організація обслуговування.....	85
3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	88
Висновки до розділу 3.....	90
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	91
Висновки до розділу 4.....	97
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ ТА НАВКОЛИШНЬОГО ПРИРОДНОГО СЕРЕДОВИЩА.....	98
5.1. Безпека праці та промислова санітарія.....	98
5.2. Пожежна безпека.....	99
5.3. Охорона навколишнього середовища.....	101
5.4. Безпека в надзвичайних ситуаціях.....	102
Висновки за розділом 5.....	104
ВИСНОВКИ.....	105
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	107
ДОДАТКИ.....	113

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		6

ВСТУП

Сфера ресторанного господарства є важливим складником сучасної економіки та соціокультурного простору міст, оскільки формує не лише систему забезпечення населення харчуванням, а й середовище для відпочинку, комунікації та організації дозвілля. Сучасний ресторанний бізнес України характеризується високим рівнем конкуренції, динамічністю розвитку та різноманіттям форматів функціонування. Постійне оновлення асортименту продукції, впровадження новітніх технологій приготування та обслуговування, гнучкість в умовах війни, а також адаптація до змін споживчого попиту є визначальними чинниками успішної діяльності закладів.

Метою кваліфікаційної роботи є розроблення проєкту ресторану на 86 місць у місті Кременчук Полтавської області, який спеціалізується стравах європейської та сучасної української кухні.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена необхідністю розвитку сучасної ресторанної інфраструктури у містах із високим рівнем соціально-економічного потенціалу. Одним із таких міст є Кременчук – важливий промисловий та економічний центр, який характеризується стабільним розвитком, достатньо високим рівнем доходів населення та активним формуванням сфери послуг. Особливо перспективним є розміщення ресторану в локаціях із високим рекреаційним потенціалом. У цьому контексті доцільним є проєктування закладу поблизу кінно-спортивного клубу «Silver Foal» – популярного осередку активного відпочинку, який поєднує спортивні, розважальні та навчальні функції.

Для досягнення поставленої мети у кваліфікаційній роботі вирішувалися наступні завдання:

1. Проаналізувати сучасний стан і тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні та на регіональному рівні.
2. Дослідити соціально-економічні передумови розвитку ресторанної сфери у місті Кременчук та обґрунтувати доцільність відкриття нового закладу.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

3. Обґрунтувати вибір місця розташування ресторану поблизу Silver Foal з урахуванням цільової аудиторії та конкурентного середовища.
4. Розробити концепцію закладу ресторанного господарства, визначити його формат, стиль, цільову аудиторію та асортимент продукції.
5. Скласти виробничу програму підприємства, розробити фірмові страви та технологічні карти на них.
6. Спроекувати виробничі приміщення та визначити їх функціональне зонування відповідно до санітарно-гігієнічних вимог.
7. Підібрати сучасне технологічне обладнання та обґрунтувати його використання.
8. Розробити архітектурно-будівельні рішення підприємства, охарактеризувати інженерні комунікації.
9. Розробити заходи з охорони праці, техніки безпеки та санітарії.
10. Обґрунтувати впровадження системи НАССР для забезпечення безпечності продукції.
11. Оформити графічну частину проєкту з вимогами до інженерних креслень та використанням комп'ютерних систем автоматизованого проєктування.

Наукова новизна роботи полягає у комплексному підході до проєктування закладу ресторанного господарства з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі, поєднанні традиційних технологічних рішень із інноваційними підходами до виготовлення страв. У роботі запропоновано оригінальну концепцію ресторану, інтегрованого у рекреаційне середовище, що поєднує гастрономічну складову з активним і сімейним відпочинком.

Практична значущість роботи полягає у можливості використання розроблених рішень при створенні закладів ресторанного господарства міста Кременчук. Результати дослідження можуть бути використані при розробленні бізнес-планів, а також у навчальному процесі підготовки фахівців спеціальності «Харчові технології». Крім того, реалізація проєкту сприятиме розвитку інфраструктури міста, підвищенню рівня сервісу та задоволенню потреб населення у якісному та сучасному закладі ресторанного господарства.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1. Маркетингові дослідження

Кременчук є одним із провідних індустріальних центрів Полтавщини і України в цілому, що має вигідне географічне положення на берегах річки Дніпро та відіграє важливу роль у регіональній економіці. Місто характеризується розвиненою транспортною інфраструктурою, зручними логістичними зв'язками та сприятливими умовами для ведення підприємницької діяльності. Відповідно до стратегічних документів розвитку міста, Кременчук орієнтований на модернізацію економіки, підвищення інвестиційної привабливості та розвиток сфери послуг.

Соціальна сфера міста відзначається стабільністю та поступовим зростанням рівня життя населення. Чисельність мешканців перевищує 200 тисяч осіб, що формує достатньо місткий споживчий ринок. У структурі зайнятості значну частку становлять працівники промислових підприємств, малого та середнього бізнесу, що забезпечує стабільні доходи населення та формує попит на якісні послуги, зокрема у сфері харчування та дозвілля. Важливою характеристикою є зростання вимог споживачів до якості продукції, сервісу та загальної атмосфери закладів, що стимулює розвиток сучасних форматів ресторанного господарства.

Економічний потенціал міста базується на діяльності потужного промислового комплексу. У Кременчуці функціонує значна кількість підприємств різних галузей, зокрема машинобудування, нафтопереробки та легкої промисловості (ПрАТ «АвтоКрАЗ», ПрАТ «Кременчуцький колісний завод», ПАТ «Крюківський вагонобудівний завод», ПрАТ «Кременчуцький завод дорожніх машин», ПАТ «Укртатнафта», ПрАТ «Кременчуцький завод технічного вуглецю», ПрАТ «Кременчуцька виробничо-торгівельна фірма «Кремтекс»). Розвинена підприємницька діяльність представлена тисячами

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

суб'єктів малого та середнього бізнесу, що формує конкурентне середовище та сприяє розвитку сфери послуг.

Харчова промисловість міста відіграє особливу роль, оскільки забезпечує продовольчу безпеку регіону і створює сировинну базу для закладів ресторанного господарства. Серед ключових підприємств харчової галузі слід відзначити ПрАТ «Кременчуцький міськмолкозавод» (продукція таких брендів як «Данон», «Простоквашино», «Активіа», «Растішка», «Даніссімо», «Живинка», «Щенячий Патруль»), ПрАТ «Кременчукм'ясо», ДП «Кременчуцький комбінат хлібопродуктів», ПрАТ «Кременчуцька кондитерська фабрика «Рошен», ТОВ «Кременчуцький хлібокомбінат, ПП ВТК «Лукас», які забезпечують виробництво широкого асортименту продуктів харчування. З усього експортного потенціалу міста, саме харчову продукцію займають найбільшу частку (більше 30 %). Наявність таких потужних виробників створює сприятливі передумови для розвитку закладів ресторанного господарства, орієнтованих на використання локальної сировини.

Культурна сфера Кременчука характеризується активним розвитком та різноманітністю заходів. У місті функціонують численні об'єкти культурної спадщини, проводяться фестивалі, виставки, мистецькі та громадські події, що формують привабливий імідж міста та сприяють залученню туристів. Значний вплив на розвиток рекреаційного потенціалу мають природні локації, зокрема Кременчуцькі плавні, які створюють умови для організації активного відпочинку та екотуризму.

Ресторанна сфера міста є досить розвиненою та представлена різними форматами закладів – від стріт-фуду та закладів швидкого обслуговування до ресторанів високого цінового сегменту. Загальна кількість підприємств ресторанного господарства становить кілька сотень, що забезпечує значну кількість посадкових місць для обслуговування населення. Аналіз структури ринку ресторанних послуг свідчить про нерівномірність розвитку окремих сегментів. Зокрема, спостерігається недостатня насиченість нішевих форматів, орієнтованих на авторську гастрономію та сучасні десертні концепції.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Сьогодні зростає попит на індивідуалізований підхід до обслуговування, естетичну подачу страв, використання функціональних інгредієнтів та створення унікальної атмосфери закладу. Особливого значення набувають концептуальні ресторани, які поєднують гастрономію з елементами відпочинку, екологічного та естетичного релаксу, здобуття нового досвіду.

У цьому контексті перспективним напрямом є розвиток закладів ресторанного господарства у зонах активного відпочинку. Однією з таких локацій є кінно-спортивний клуб «Silver Foal», який пропонує кінні прогулянки, критий манеж, можливість покататися на поні, уроки з верхової їзди для дорослих та дітей. Наявність стабільного потоку відвідувачів, орієнтованих на якісний відпочинок, створює сприятливі умови для функціонування сучасного ресторану, здатного забезпечити високий рівень сервісу та задовольнити різноманітні потреби споживачів.

Запроектований ресторан на 86 місць планується розташувати на вулиці Занасипський Шлях 3, що знаходиться на окраїні міста, поруч з кінно-спортивним клубом «Silver Foal» (рис. 1). Ділянка має зручне транспортне сполучення, поряд є сосновий ліс, відсутні промислові об'єкти та заклади харчування. На ділянці немає споруд, що підлягають зносу, ростуть чагарники. Тому доцільно вважати дану локацію перспективною для розташування ресторану для заміського відпочинку гостей.



Рисунок 1.1 – Карта з ділянкою для будівництва ресторану «Primavera»

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						11
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Відстань від ділянки будівництва до головних об'єктів міста:

- Центральний автовокзал міста – 4,8 км;
- Кременчуцька міська рада – 6,1 км.

Для дослідження конкурентного середовища, було проведено аналіз діяльності закладів ресторанного господарства поблизу району будівництва ресторану (табл. 1.1). Встановлено їх режим роботи, кількість посадкових місць, надано характеристику меню, а також зазначено недоліки і переваги (табл. 1.2).

Таблиця 1.1. - Загальнодоступна мережа ЗРГ

Тип закладу, назва	Підпорядкування	Потужність, місць	Режим роботи, год.	Рівень націнки, %	Характеристика продукції та послуг
Кафе «Вітрило»	приватне	30	9.00 - 17.00	300	Сніданки, напої, кава
Кафе-бар «Бінго»	приватне	60	12.00 - 23.00	350	Страви в ритюрі, піца, хачапурі, шашлик
Кафе «Шашлична на авторинку»	приватне	35	9.00 - 19.00	300	Шашлик, закуски

Таблиця 1.2. - Переваги і недоліки конкурентів

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Кафе «Вітрило»	Вдале розташування біля студентського парку, комплексні обіди, доступна вартість	Застарілий інтер'єр, мала кількість місць, відсутність концепції
Кафе-бар «Бінго»	Широкий асортимент, задовільна якість, додаткові послуги дозвілля (музика, більярд, кальян-бар)	Простий дизайн, відсутність можливості відпочинку з дітьми
Кафе «Шашлична на авторинку»	Швидке обслуговування, доступна вартість, є доставка	Не привабливий застарілий інтер'єр, мала кількість посадкових місць, вузький асортимент.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Ринок послуг цього району міста представлений закладами різного типу (кафе, кафе-бар, спеціалізоване кафе швидкого обслуговування), які орієнтуються переважно на споживачів із середнім рівнем доходу. Основними конкурентними факторами є ціна, швидкість обслуговування, асортимент і місце розташування. Отже, проведені маркетингові дослідження підтверджують, що в обраному районі будівництва є потреба у закладах з високоякісною кухнею, гарним обслуговуванням, широким асортиментом. Рівень націнок передбачаємо в межах 300 %.

На основі аналізу можна визначити перспективні напрями:

- створення сучасного, але екологічного і концептуального інтер'єру;
- розширення асортименту з урахуванням трендів (здорове харчування, авторські страви, середземноморська кухня);
- орієнтація на ширшу аудиторію (зокрема сім'ї з дітьми, туристи);
- поєднання високоякісного обслуговування з комфортною атмосферою;
- впровадження додаткових сервісів (онлайн-замовлення, доставка, банкетні, івенти, фуршети).

У сучасних умовах розвитку ресторанної індустрії конкурентні переваги закладів відіграють ключову роль у забезпеченні їх стабільного функціонування та розвитку. Ефективне використання таких переваг сприяє не лише залученню нових відвідувачів, а й формуванню довгострокової лояльності клієнтів, що, у свою чергу, зміцнює позиції підприємства на ринку.

1.2. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства

Концепція сучасного ресторанного закладу формується як цілісна система, що поєднує ідею, інтер'єрне рішення, кулінарну спрямованість та емоційний досвід споживача. Запропонований ресторан орієнтований на створення гармонійного простору, у якому поєднуються природна естетика, комфорт і гастрономічна інноваційність.

Інтер'єр закладу «Primavera» виконано в екологічному стилі, що відображає прагнення до природності, автентичності та сталого підходу до

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						13
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

організації простору. Основу дизайнерського рішення становить використання натуральних матеріалів, зокрема деревини, яка надає приміщенню тепла та затишку. Меблі індивідуального виготовлення підкреслюють унікальність закладу, а посуд ручної роботи формує відчуття ексклюзивності та наближеності до традиційних ремесел.

Важливим елементом інтер'єру є інтеграція живих рослин, представлених у вигляді вертикальних садів і декоративних композицій. Озеленення не лише покращує естетичне сприйняття простору, а й сприяє створенню сприятливого мікроклімату, що позитивно впливає на емоційний стан відвідувачів. Центральним композиційним акцентом виступає барна стійка, стилізована під образ багаторічного дерева (рис. 1.2). Її конструкція, що імітує розгалужені гілки, які піднімаються до стелі, формує відчуття природного купола та символізує зв'язок людини з довкіллям.



Рисунок 1.2. – Інтер'єр ресторану «Primavera»

Освітлювальні рішення гармонійно доповнюють загальну концепцію закладу. Світильники, виконані з природних матеріалів, зокрема кори дерев, створюють м'яке, розсіяне світло, що підсилює атмосферу затишку, спокою та сприяє невимушеному спілкуванню. Такий підхід до організації простору дозволяє сформувати у відвідувачів відчуття відокремленості від міської метушні та занурення у природне середовище.

Особливе значення у ресторанному бізнесі має якість страв та рівень майстерності кухарів. Нам важливо забезпечити оригінальність меню, творчий

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

підхід до приготування страв та їх подачі. Гастрономічна концепція ресторану базується на поєднанні традицій середземноморської кухні з елементами сучасного ф'южн-напряму. Основна ідея полягає у творчій інтерпретації класичних рецептів шляхом інтеграції локальних продуктів і технологій приготування з європейськими кулінарними практиками. Такий підхід дозволяє створювати оригінальні страви.

Особливе місце у меню відведено стравам із морепродуктів, зокрема креветок, які є характерним елементом середземноморської кухні. Значна увага приділяється використанню свіжої зелені, овочів та легких соусів, що відповідає принципам збалансованого та здорового харчування. Водночас концепція передбачає авторське переосмислення традицій української кухні, що дозволяє адаптувати національні страви до сучасних тенденцій.

Таким чином, ресторан поєднує у собі екологічну філософію простору та інноваційний підхід до кулінарії. Синергія природного дизайну, продуманої атмосфери та унікальної кухні формує цілісний образ закладу, орієнтованого на сучасного споживача, який цінує якість та нові гастрономічні враження.

Отже, ресторан «Primavera» слід розглядати не лише як підприємство ресторанного господарства, а як комплексний простір, у якому кожен елемент спрямований на формування атмосфери гармонії, естетичної довершеності та єдності з природою. У межах даної концепції гастрономічна складова набуває ознак мистецького вираження, а візуальне оформлення інтер'єру виступає важливим інструментом комунікації із відвідувачем.

Окрему увагу доцільно приділити налагодженню партнерських відносин із суміжними об'єктами інфраструктури, зокрема кінно-спортивними комплексами та готельними закладами, що сприятиме формуванню комплексного туристичного продукту. У перспективі ресторан може зайняти вагоме місце у сфері гастрономічного туризму Кременчуцької громади і регіону в цілому.

Режим роботи закладу передбачаємо щоденно з 11:00 до 23:00, що дозволяє охопити як денний, так і вечірній сегменти попиту.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

1.3. Обґрунтування технічної можливості будівництва

Вибрана земельна ділянка для будівництва ресторану в місті Кременчук відповідає чинним будівельним, санітарно-гігієнічним і містобудівним вимогам, встановленим нормативно-правовими актами. Територія розміщена в межах вулиці Спортивна та характеризується відсутністю об'єктів, що підлягають демонтажу, що значно спрощує підготовчий етап реалізації проєкту. Рельєф місцевості є відносно рівнинним із незначним природним нахилом у південно-східному напрямку, що є сприятливим для організації водовідведення. Ґрунтовий покрив представлений опідзоленими чорноземами, які мають достатню несучу здатність для зведення будівель громадського призначення.

Інженерна інфраструктура району будівництва є розвиненою: основні мережі водопостачання, теплопостачання та електропостачання проходять на відстані близько 60 метрів від межі ділянки, що дозволяє забезпечити ефективне підключення об'єкта до міських комунікацій.

Система теплопостачання ресторану передбачається автономною, з використанням водяного теплоносія та примусової циркуляції. Такий тип опалення забезпечує рівномірний розподіл тепла в приміщеннях і дає можливість регулювання температурного режиму відповідно до функціонального призначення зон закладу. Для монтажу системи застосовуються сучасні полімерні трубопроводи, що відзначаються довговічністю, корозійною стійкістю та простотою експлуатації. Як джерело теплової енергії доцільно передбачити встановлення індивідуального теплогенератора (газового або електричного котла).

Система водопостачання ресторану організовується на основі централізованого підключення до міського напірного водопроводу. Постачання холодної та гарячої води здійснюється безперебійно з урахуванням потреб виробничих, господарсько-побутових та санітарних процесів.

Система водовідведення ресторану проєктується як самопливна каналізаційна мережа, що включає внутрішні приймачі стічних вод, горизонтальні відвідні трубопроводи, вертикальні стояки з вентиляційними

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						16
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

виводами та зовнішні випуски до міської каналізації. За характером утворення стоки поділяються на господарсько-побутові, виробничі та дощові. Для очищення виробничих стічних вод, зокрема з кухонних приміщень, передбачено встановлення жирловловлювачів, що запобігають потраплянню жиру в каналізаційну мережу та знижують навантаження на очисні споруди.

Електропостачання об'єкта здійснюється від міських електричних мереж із урахуванням потреб у забезпеченні роботи технологічного обладнання, систем освітлення, вентиляції та кондиціонування. Проектом передбачається встановлення розподільчих щитів, систем захисту та резервного електроживлення, що гарантує безперервність функціонування ресторану.

Особлива увага приділяється системам вентиляції та кондиціонування повітря. У виробничих приміщеннях (кухні) передбачається облаштування припливно-витяжної вентиляції з механічним спонуканням, що забезпечує видалення надлишкового тепла, вологи та запахів. У залах для відвідувачів доцільно застосовувати системи кондиціонування, які підтримують комфортний мікроклімат незалежно від пори року.

Таким чином, інженерне забезпечення ресторану «Primavera» у місті Кременчук відповідає сучасним технічним та санітарним вимогам і створює необхідні умови для ефективного функціонування закладу, безпечної експлуатації обладнання.

1.4. Визначення джерел постачання

Організація постачання сировини є однією з визначальних умов ефективної діяльності ресторанного закладу, оскільки забезпечує стабільність виробничого процесу та відповідність якості страв встановленим стандартам. У ресторані «Primavera» передбачається впровадження раціональної системи постачання, що базується на дотриманні санітарно-гігієнічних вимог, принципів безпечності харчових продуктів та чинного законодавства України.

Доставка продуктів здійснюватиметься спеціалізованим транспортом, який відповідає встановленим технічним і санітарним нормам. Вантажні відсіки

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						17
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

таких транспортних засобів мають бути виконані з матеріалів, придатних до регулярної дезінфекції та стійких до корозії, що гарантує належні умови перевезення і знижує ризик контамінації продукції. Перевезення сировини супроводжується персоналом, який пройшов медичний контроль та забезпечений відповідним санітарним одягом.

Уся продукція, що надходить до ресторану, повинна мати належне пакування та маркування із зазначенням основних характеристик: найменування, дати виготовлення, терміну придатності та умов зберігання. Обов'язковою є наявність супровідної документації, що підтверджує якість і безпечність продукції, зокрема сертифікатів відповідності, ветеринарних документів (для сировини тваринного походження) та товарно-транспортних накладних відповідно до вимог законодавства.

Приймання сировини здійснюється відповідальними особами (завідувач виробництва, комірник), які проводять перевірку кількісних і якісних показників продукції, аналіз супровідних документів, а також, за необхідності, контроль температурного режиму та органолептичну оцінку. У разі виявлення невідповідностей продукція підлягає поверненню постачальнику з обов'язковою фіксацією порушень.

Постачання здійснюється на договірних засадах, де визначаються умови співпраці: періодичність поставок, асортимент, обсяги, вимоги до якості, умови транспортування, порядок розрахунків і відповідальність сторін. Це дозволяє забезпечити чіткість логістичних процесів і мінімізувати ризики перебоїв у забезпеченні виробництва. З метою підвищення ефективності постачання доцільно впровадити принципи системи НАССР. Також важливим є формування бази надійних постачальників, перевага яким надається локальним виробникам, що дозволяє скоротити терміни доставки, знизити витрати та забезпечити свіжість продукції.

Для безперебійної діяльності ресторану «Primavera» передбачено формування реєстру перевірених постачальників, співпраця з якими ґрунтується на принципах взаємовигоди (таблиця 1.3). Перевага надається

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						18
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

локальним виробникам, що дозволяє знизити логістичні витрати, забезпечити свіжість продукції та підтримати розвиток місцевої економіки.

Таблиця 1.3. - Джерела постачання сировини і продуктів

Група продуктів	Постачальник	Періодичність поставок	Відстань, км
Бакалія (крупни, цукор, спеції, кава, чай, консерви)	ТОВ «Продцентр»	1 раз на 7 днів	12
Молочна продукція (молоко, вершки, сир, масло)	ПрАТ «Кременчуцький міськмолокозавод»	1 раз на 3 дні	8
Овочі, фрукти, зелень, ягоди	Кременчуцька оптова база / локальні фермери	1 раз на 1–2 дні	10
М'ясо та птиця	Кременчуцький м'ясокомбінат	1 раз на 1–2 дні	16
Риба свіжа та охолоджена	Кременчуцька оптова база	1 раз на 2 дні	10
Морепродукти (креветки, мідії, кальмари)	ТОВ «Фішмаре»	1 раз на 5 днів	15
Хліб і хлібобулочні вироби	ПрАТ «Кременчуцький хлібокомбінат»	щоденно	5
Яйця курячі	ПП «Трансвіт»	1 раз на 7 днів	86
Напої (безалкогольні, соки, мінеральна вода)	Кременчуцька оптова база	1 раз на 7 днів	10
Алкогільна продукція (вино, пиво, горілка)	офіційні постачальники торгових марок	1 раз на 10 днів	20–100
Заморожена продукція (овочі, пюре фруктові, напівфабрикати)	оптові постачальники м. Кременчук	1 раз на 7 днів	19

Наведена система постачання характеризується достатньо раціональною організацією, оскільки передбачає співпрацю з локальними виробниками та оптовими базами, що дозволяє мінімізувати логістичні витрати та забезпечити свіжість продукції. Найбільш часті поставки здійснюються для швидкопсувних продуктів (овочі, м'ясо, риба), тоді як товари тривалого зберігання

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						19
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

доставляються рідше, що відповідає принципам ефективного складського обліку.

Висновок за розділом 1

Спроектований ресторан «Primavera» володіє достатнім потенціалом для ефективної діяльності. Його розташування поблизу кінно-спортивного комплексу створює сприятливі умови для формування стабільного потоку відвідувачів і забезпечує орієнтацію на специфічні сегменти споживачів. До них належать туристи, клієнти, зацікавлені у якісному та престижному відпочинку. Така локалізація закладу сприяє підвищенню його привабливості та конкурентоспроможності на регіональному ринку.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						20
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		

РОЗДІЛ 2

ПРОЄКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

2.1. Проєктування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

При проєктуванні ресторану «Primavera» було передбачено цехову структуру. Виробничий процес відбувається в цехах: загальнозаготівельний і доготівельний цех. Розраховуємо складські приміщення, адміністративні, побутові, технічні, торговельні приміщення, враховуючи нормативні вимоги. Схему підприємства подано у вигляді графічного зображення (додаток А).

2.2. Новітні технології других гарячих страв покращеної харчової цінності

2.2.1. Асортимент та технології голубців в світовій кулінарній практиці

Голубці належать до найбільш впізнаваних страв української кухні та посідають важливе місце у національній гастрономічній традиції. Вони розглядаються не лише як повсякденна або святкова страва, а й як елемент культурної спадщини, що відображає історичні, соціальні та регіональні особливості харчування населення. Перші згадки про голубці датуються XVI століттям. Назва страви походить від старослов'янського слова «голуб», що означало «згорток». Спочатку голубці готували з виноградного листя, і лише згодом почали використовувати капустияне. За своєю суттю голубці являють собою кулінарний виріб, у якому начинка, сформована з різних інгредієнтів, загортається у листя рослинного походження (найчастіше капустияне), після чого піддається термічній обробці шляхом тушкування [20].

Традиційна технологія приготування передбачає підготовку листя (свіжого або квашеного), виготовлення начинки, формування виробів та їх подальше тушкування у соусах різного типу – томатному, сметанному, грибному або комбінованому. Склад начинки може варіюватися залежно від

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

історичного періоду, регіону та наявності продуктів, що зумовлює значну різноманітність рецептур [21, 22].

Аналоги голубців відомі в багатьох кухнях світу, що свідчить про універсальність самої ідеї загортання начинки у листя. У країнах Середземномор'я та Близького Сходу поширені страви на основі виноградного листя (долма, сарма), у країнах Центральної та Східної Європи – варіації з використанням капусти. Історичні джерела свідчать, що подібні кулінарні практики існували ще в античні часи, зокрема у Давній Греції. У подальшому ця технологія поширилася територією Європи, адаптуючись до місцевих умов і продуктів [23-26].

В Україні голубці набули широкого поширення завдяки доступності основних інгредієнтів і високій поживній цінності страви. Первинно начинка складалася переважно з круп'яних компонентів – пшона, гречки або кукурудзяної крупи із додаванням цибулі, жиру та інших доступних продуктів. М'ясні інгредієнти використовувалися обмежено, переважно у святкові дні. У ХХ столітті під впливом змін у харчовій культурі відбулося формування сучасного варіанту голубців із поєднанням рису та м'ясного фаршу, а також використанням томатної основи для тушкування [21].

Класична технологія приготування голубців включає опеції:

1. Качан капусти очищають від пошкоджених листків, промивають і бланшують у киплячій воді до розм'якшення листя. Листки обережно відокремлюють, потовщеву частину жилки зрізають або відбивають.

2. Рис промивають і відварюють до напівготовності. Цибулю та моркву очищають, подрібнюють і пасерують на рослинній олії до м'якого стану. М'ясний фарш з'єднують із підготовленим рисом, частиною овочевої пасеровки, додають сіль, спеції та ретельно перемішують.

3. На підготовлені капустияні листки викладають начинку, формують голубці у вигляді рулетів. Вироби щільно укладають у гастроємність або каструлю, додають соус (суміш томатної пасти, сметани та води або бульйону), після чого тушкують під кришкою протягом 40–60 хвилин до готовності.

Регіональні особливості приготування голубців в Україні є надзвичайно різноманітними. Так, у західних областях характерним є формування невеликих

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						22
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

за розміром виробів, тоді як у центральних і південних регіонах переважають більші за розміром голубці. У Карпатському регіоні до начинки часто додають гриби або копчені продукти, на Поліссі – картоплю, а на Буковині – поєднання різних видів м'яса з овочами та спеціями. Поширеними є також пісні варіанти страви, що готуються з круп і овочів без використання м'ясної сировини.

Сучасна гастрономія розглядає голубці як перспективний об'єкт для кулінарних інновацій. У меню багатьох ресторанів України ця страва представлена у модернізованих варіаціях, які поєднують традиційні технології з новітніми підходами до приготування та подачі. Зокрема, листя білокачанної капусти заміняють на капусту савойську, рис – на качану кашу, тощо [24].

Відомі українські кухарі, зокрема Євген Клопотенко та Володимир Ярославський, активно популяризують переосмислення класичних рецептів. У їхніх інтерпретаціях голубці можуть готуватися з використанням альтернативних видів м'яса, додаванням пряних трав, сезонних овочів або навіть морепродуктів. Серед актуальних тенденцій варто відзначити використання нетрадиційних інгредієнтів у начинці, зокрема квасолі, булгуру, кіноа, сочевиці, нуту, амаранту, кус-кусу, пшона, а також поєднання м'яса чи риби з овочевими або грибними компонентами. Також поширюється практика використання альтернативних обгортки – листя капусти червоної, пекінської чи кейл, листя салату, мангольду або навіть морських водоростей [24-30].

У деяких сучасних рецептурах голубців кухарі застосовують цікаві соуси на основі вершків, білого вина або авторські гастрономічні соуси, що надають страві нових смакових характеристик. Оригінальним є соус з копченим сиром. Страва може подаватися у вигляді дегустаційних порцій, із деконструкцією компонентів або у форматі авторських композицій. Це дозволяє підвищити її привабливість для сучасного споживача та інтегрувати у концепції високої кухні.

Окрему нішу серед регіональних варіацій займають голубці з птиці. Зокрема з качиним м'ясом голубці характерні для Подільського регіону. Історично в цій місцевості розвинуте птахівництво, що зумовило активне використання качки у традиційній кулінарії.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						23
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Отже, голубці є яскравим прикладом страви, яка поєднує глибокі історичні традиції з широкими можливостями для сучасної інтерпретації. Їх еволюція від простої селянської їжі до об'єкта ресторанної гастрономії свідчить про високий потенціал адаптації до нових кулінарних трендів. Завдяки цьому голубці залишаються актуальними як у домашній кухні, так і в меню сучасних закладів ресторанного господарства.

2.2.2. Особливості кулінарного напрямку ф'южн

Ф'южн-кулінарія – це напрямок, що полягає у творчому поєднанні різних гастрономічних традицій, технологій і технік, інгредієнтів та смаків з різних країн і культур. У ній не існує жорстких правил, натомість основна ідея – це інновації, експерименти та створення унікальних, несподіваних поєднань. Сьогодні це один із найбільш динамічних і популярних напрямків, який активно застосовується у елітних рестораних закладах.

Сам термін походить від англійського слова «fusion», що означає «злиття» або «поєднання». У кулінарному контексті це поняття відображає процес інтеграції різних гастрономічних традицій та інгредієнтів у межах однієї страви. Сутність кухні ф'южн полягає не у випадковому змішуванні продуктів, а у створенні гармонійних смакових композицій шляхом поєднання елементів різних національних кухонь. Йдеться про свідоме використання кулінарних технік Сходу і Заходу, традиційних і сучасних підходів, локальних та екзотичних інгредієнтів. Важливою ознакою цього напрямку є адаптація чужих кулінарних практик до смакових уподобань конкретного регіону, з урахуванням доступності сировини [36, 37].

Історично передумови виникнення ф'южн-кухні формувалися протягом тривалого часу внаслідок міграційних процесів, розвитку торгівлі та культурного обміну між народами. Проте як окремий гастрономічний напрямок ф'южн набув популярності у другій половині ХХ століття, зокрема у США, де активне змішання культур сприяло появі нових кулінарних рішень. Одним із

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						24
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

перших осередків розвитку цього стилю стала каліфорнійська кухня, яка поєднала елементи азійських, латиноамериканських і європейських традицій.

Ф'южн-кухня характеризується творчим підходом і відсутністю жорстких правил, що дозволяє створювати нові гастрономічні поєднання. Водночас її основним принципом залишається гармонія смаку, аромату та текстури, тому ф'южн ґрунтується не на випадковому змішуванні продуктів, а на професійному поєднанні інгредієнтів і технологій. Одним із напрямів розвитку ф'южн-кухні є сучасна інтерпретація традиційних страв шляхом зміни рецептури, додавання нових спецій, соусів або способів подачі. Це дозволяє оновити класичні рецепти, зберігаючи їхню автентичність.

Важливе місце у ф'южн-концепції займає використання локальної сировини у поєднанні з міжнародними кулінарними традиціями. Такий підхід сприяє розвитку сталого харчування, підтримці місцевих виробників та створенню оригінальних авторських страв.

У цілому, популярність ф'южн-кухні у XXI столітті зумовлена низкою факторів. По-перше, глобалізація значно розширила доступ до продуктів і кулінарної інформації. По-друге, сучасний споживач прагне не лише задовольнити фізіологічні потреби, а й отримати нові гастрономічні враження. По-третє, для шеф-кухарів цей напрямок є платформою для творчої самореалізації та формування авторського стилю [41].

Серед основних характеристик ф'южн-кухні доцільно виділити:

- експериментальність та інноваційність у підходах до приготування;
- поєднання різних кулінарних технік і традицій;
- індивідуальність і авторський характер страв;
- естетичну виразність подачі, креативність;
- орієнтацію на гармонію смакових поєднань.

У сучасній гастрономії особливої актуальності набуває поєднання української кухні з елементами азійських і середземноморських традицій. Такий синтез дозволяє переосмислити національні страви, надаючи їм нових смакових відтінків і підвищуючи їх конкурентоспроможність на міжнародному

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

рівні. Наприклад, традиційні страви можуть доповнюватися соусами на основі соєвих продуктів, імбиру, цитрусових або середземноморських трав. У таблиці 2.1 приведено приклади страв в концепції ф'южн.

Таблиця 2.1. – Страви у концепції ф'южн

Назва страви	Які кухні поєднані	Концепція страви
Азійські роли у середземноморському стилі	Японська + середземноморська	Замість норі використовують виноградне листя або лаваш; додають фету чи моцарелу, оливки, томати; соєвий соус комбінують з оливковою олією та травами
Курка теріякі BBQ	Японська + американська	Класичний соус теріякі поєднують із технікою барбекю; додають чилі, імбир; подають із картоплею фри
Паста з тайським карі	Італійська + тайська	До пасти додають соус на основі кокосового молока, карі, лайма; вводять нетипові спеції; доповнюють моцарелою або пармезаном
Десертні суші (солодкі роли)	Японська + європейська	Рибу замінюють фруктами, шоколадом, крем-сиром; додають ягідні соуси та сиропи
Суші-бургер	Японська + американська	Булку замінюють рисовими «дисками»; додають рибу, авокадо, соуси (спайсі, теріякі)
Тайський тако	Мексиканська + тайська	Традиційну начинку тако доповнюють тайськими спеціями, соусами (карі, рибний соус), лаймом
Равіолі з індійським карі	Італійська + індійська	Класичний соус замінюють на карі; додають курку, нут або овочі зі спеціями
Філе міньйон з соусом теріякі	Французька (європейська) + японська	Класичний м'ясний соус замінюють на теріякі; додають кунжут, імбир
Вареники з азійським соусом	Українська + азійська	Традиційну подачу змінюють: додають соєвий соус, імбир, кунжут, чилі
Галушки «Тотторі данго»	Українська + японська	Парова галушка з крем-сиром, слабосоленим лососем та огірком.

Назва страви	Які кухні поєднані	Концепція страви
		Подається з маринованим імбиром, васабі та таємним японським соусом
Галушки «Пекінське джао»	Українська + китайська	Галушка з м'ясом смажена у фритюрі. Подається у кисло-солодкому соусі з солодким перцем та кунжутом
Борщ з азійськими нотами	Українська + азійська	Додають соєвий соус, імбир, іноді кокосове молоко; змінюється баланс смаку
Галушки «Наполітанські»	Українська + італійська	Парова галушка з м'ясом у пряному томатному соусі, посипана пармезаном та базиліком
Піца з морепродуктами та соусом теріякі	Італійська + японська	Томатний соус частково замінюють теріякі; додають креветки, кунжут
Фалафель з кимчі	Близькосхідна + корейська	До класичного фалафелю додають ферментовану капусту кимчі
Бургер з елементами кебабу	Американська + турецька	Котлету доповнюють спеціями кебабу, додають соус на основі йогурту, хумус
Голубці у стилі ф'южн з морепродуктами	Українська + середземноморська	М'ясо замінюють креветками або міксом морепродуктів; додають зелень, оливкову олію
Рис з овочами та європейськими травами	Азійська + європейська	До класичного рису додають розмарин, базилік, тим'ян; змінюється ароматична композиція
Марокканський круасан із харисою.	Європейська+ африканська	Французький круасан фарширується марокканською пастою хариса та козячим сиром, поєднуючи пікантність із вершковою ніжністю

Аналіз меню закладів ресторанного господарства свідчить, що страви-ф'южн виготовляють не лише ресторани з високою кухнею, а й закуочні (галушкові, шашличні, млинцеві, тощо) та кафе вуличної їжі. Дані таблиці 2.1 свідчать про значну зацікавленість споживачів до неординарних смакових поєднань, тому кухарями розроблені численні технології страв.

Особливу популярність набувають міжконтинентальні гастрономічні поєднання, серед яких провідне місце займає азійсько-європейський ф'южн.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						27
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Такий підхід передбачає інтеграцію насичених смаків і ароматів азійської кухні з витонченими технологіями приготування, характерними для європейської гастрономії. У межах цього напрямку створюються страви, що поєднують класичні рецептури з новими смаковими акцентами. Наприклад, овочеві страви середземноморського походження можуть доповнюватися азійськими соусами, зокрема теріякі, що надає їм солодко-солоного відтінку. Популярними є також борошняні вироби, у яких поєднуються різні кулінарні традиції, зокрема паста або равіоли з начинками, натхненними китайською кухнею.

Окремим вектором розвитку є ф'южн-стрітфуд, який поєднує швидкість приготування з креативністю рецептур. У цьому сегменті традиційні формати вуличної їжі трансформуються шляхом додавання інтернаціональних інгредієнтів, що робить їх більш привабливими для молодіжної аудиторії [38].

Не менш важливим є розвиток спеціалізованих напрямків, зокрема вегетаріанських, веганських та безглютенових ф'южн-страв. Використання рослинної сировини, альтернативних джерел білка та безглютенових компонентів відповідає сучасним тенденціям здорового харчування і дозволяє розширити цільову аудиторію закладів ресторанного господарства.

Окремого розвитку у ф'южн-напрямку набули десерти. Сучасні кондитерські вироби часто поєднують європейські технології з азійськими інгредієнтами, зокрема використання зеленого чаю матча у традиційних десертах на основі крему маскарпоне.

Інноваційний розвиток ф'южн-кухні тісно пов'язаний із впровадженням новітніх технологій. До них належать елементи молекулярної гастрономії, використання сучасного обладнання, а також застосування альтернативних продуктів, зокрема рослинних замінників м'яса.

З точки зору ресторанного бізнесу, ф'южн-кухня є ефективним інструментом формування конкурентних переваг. Вона сприяє створенню унікальної концепції закладу, залученню нових споживачів та підвищенню рівня лояльності гостей. Заклади, що впроваджують елементи ф'южн, позиціонуються як інноваційні та орієнтовані на сучасні гастрономічні тренди.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						28
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Водночас розвиток ф'южн-кухні супроводжується певними викликами. Одним із ключових є ризик надмірного поєднання інгредієнтів, що може призвести до втрати смакової гармонії. Ефективною практикою є обмеження кількості домінуючих компонентів, що дозволяє зберегти баланс і цілісність страви. Не менш важливим є дотримання культурної коректності при використанні традиційних інгредієнтів, оскільки неправильна інтерпретація може викликати негативну реакцію споживачів.

Отже, кулінарний напрямок «ф'южн» є важливим етапом еволюції світової гастрономії, що поєднує традиції та інновації. Його розвиток відображає глобальні процеси культурної інтеграції та зміну споживчих пріоритетів. Завдяки гнучкості, креативності та орієнтації на якість, ф'южн-кухня має значний потенціал для подальшого розвитку як у світовому, так і в українському ресторанному середовищі.

2.2.3. Харчова цінність креветок та страв із них

Експерти зазначають, що український креветковий бізнес сьогодні має унікальні шанси на розвиток, що пов'язано з глобальним зростанням попиту на морепродукти та скорочення вилову в дикій природі (зокрема через війну). З'являються малі фермерські господарства із замкненими системами водопостачання, які відкривають можливості для розвитку локального виробництва навіть у межах приватних домогосподарств. Зокрема, на Полтавщині фермер Вадим Бабенко займається вирощуванням креветок макробрахіум Розенберга (*Macrobrachium rosenbergii*) та австралійських раків. Як розповіли у Полтавському центрі зайнятості, для розширення бізнесу фермер отримав грант від держави в рамках програми «Власна справа» та створив перспективне підприємство [43-46].

Попит на креветки на внутрішньому ринку України залишається стабільно високим і значною мірою перевищує обсяги власного виробництва. Основними споживачами є заклади ресторанного господарства та торговельні мережі. Через недостатній рівень національного виробництва потреби ринку

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						29
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

покриваються переважно за рахунок імпорту, що формує передумови для розвитку вітчизняної аквакультури.

До початку повномасштабної війни в Україні здійснювалися спроби створення промислових креветкових ферм, зокрема на півдні країни. Проте воєнні дії, логістичні обмеження та труднощі із забезпеченням кормами й посадковим матеріалом призвели до призупинення таких проєктів. Додатковим стримувальним фактором є недосконалість нормативно-правової бази у сфері аквакультури, що ускладнює залучення інвестицій.

Для штучного розведення найчастіше обирають такі види, як прісноводна креветка Розенберга (*Macrobrachium rosenbergii*) та тихоокеанська білонога креветка (*Litopenaeus vannamei*). Вони характеризуються швидким ростом, високою плодючістю та адаптивністю до контрольованих умов середовища. Раціон креветок у штучних умовах включає спеціалізовані комбікорми, багаті на білок, а також рослинні компоненти та дрібні організми. За даними наукових досліджень у сфері аквакультури, коефіцієнт конверсії корму становить у середньому 3,5...4,5 кг корму на 1 кг приросту маси.

Креветки є високопоживним продуктом із низькою калорійністю та значною біологічною цінністю. Згідно з даними харчової хімії та міжнародних баз даних складу продуктів (USDA, EFSA), у 100 г їстівної частини міститься:

- білки – 18...22 г;
- жири – 0,8...2,0 г;
- вуглеводи – практично відсутні;
- енергетична цінність – 85...100 ккал;

Білки креветок мають високий ступінь засвоюваності та містять усі незамінні амінокислоти, зокрема лізин, метіонін і треонін. Ліпідна фракція представлена переважно поліненасиченими жирними кислотами.

Креветки також є джерелом важливих мікронутрієнтів: вітамін В12 (до 1,5...2,0 мкг/100 г); йод, селен, цинк; астаксантин – каротиноїд із антиоксидантними властивостями. Регулярне споживання креветок сприяє нормалізації обміну речовин, підтримці функцій нервової системи і імунітету.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Креветки є універсальним інгредієнтом у професійній кухні та широко застосовуються в різних гастрономічних традиціях – від середземноморської до азійської. Завдяки ніжній текстурі та делікатному смаку вони добре поєднуються з широким спектром продуктів.

Основні способи кулінарної обробки:

- варіння (для салатів і холодних закусок);
- смаження (зокрема у фритюрі або темпури);
- грилювання;
- тушкування у складі складних страв.

Найбільш поширені напрями використання:

- ✓ закуски (коктейлі з креветок, тарталетки, суші, брускети, тар-тар);
- ✓ перші страви (суп-біск, том-ям, юшка, рамен);
- ✓ основні страви (паста, ризотто, вок-страви, запіканки, омлети);
- ✓ салати (з овочами, зеленню, фруктами, м'ясом і птицею).

З точки зору поєднання смаків, креветки найкраще гармонують із:

- овочами (броколі, спаржа, цукіні, огірок);
- злаковими гарнірами (рис, локшина, паста, равіоли);
- соусами на основі вершків, часнику, цитрусових або соєвого соусу;
- сирами сичуговими (пармезан, моцарелля, фета);
- фруктами (апельсин, манго, ананас, авокадо).

Водночас у професійній кулінарії рекомендується уникати надмірно важких або різко домінуючих компонентів, які можуть приглушити природний смак морепродукту. У таблиці 2.2 наведено перелік страв з використанням креветок, які зустрічаються в закладах ресторанного господарства. Аналіз їх підтверджує, що дану сировину додають до страв різних категорій та цінового діапазону.

Таблиця 2.2. – Страви з креветками

Група страв	Назва страви	Інгредієнти, що поєднують з креветками	Ціна, грн
Супи	Том-ям з креветками	кокосове молоко, лайм, гриби, чилі, лемонграс	220–320
	Крем-суп з креветками	вершки, часник, цибуля, картопля, зелень	180–260

Група страв	Назва страви	Інгредієнти, що поєднують з креветками	Ціна, грн
	Рибний суп з креветками	риба, морква, селера, спеції	160–240
Салати	Салат з креветками та авокадо	авокадо, рукола, помідори чері, лимонний соус	220–350
	Цезар з креветками	салат романо, пармезан, сухарики, соус Цезар	240–360
	Салат з креветками та манго	манго, мікс салатів, лайм, оливкова олія	250–380
Закуси	Креветки темпура	панірування, соус теріякі або солодкий чилі	200–320
	Креветки коктейльні	соус на основі майонезу або кетчупу, лимон	180–260
	Брускети з креветками	багет, сир кремовий, зелень, часник	160–240
Смажені страви	Креветки в часниковому маслі	часник, вершкове масло, петрушка	220–340
	Креветки у соєвому соусі	соєвий соус, імбир, кунжут	200–300
	Креветки з овочами (вок)	броколі, перець, морква, соус теріякі	220–350
Страви гриль	Креветки на грилі	оливкова олія, часник, лимон	240–360
	Шашлички з креветок	спеції, соус апельсиновий	250–380
Запечені страви	Креветки під сиром	сир моцарела, вершки, часник	260–400
	Креветки у вершковому соусі	вершки, пармезан, зелень	240–360
Гарніри	Рис з креветками	рис, овочі, соєвий соус	180–280
	Локшина з креветками	фунчоза/удон, овочі, соус	200–320
Паста	Паста з креветками у вершковому соусі	вершки, пармезан, часник	240–380
	Паста з креветками та помідорами	помідори, базилік, оливкова олія	220–340
Різотто	Різотто з креветками	рис арборіо, вершки, пармезан, бульйон	260–400
Равіолі	Равіолі з креветками	тісто, сир рикота, зелень	260–380
Лазанья	Лазанья з	соус бешамель, сир,	280–420

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						32
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Група страв	Назва страви	Інгредієнти, що поєднують з креветками	Ціна, грн
	морепродуктами	креветки, риба	
Пироги / випічка	Кіш з креветками	тісто, вершки, яйця, сир	240–360
	Пиріжки з креветками	тісто, зелень, соуси	150–220
Голубці авторські	Голубці з креветками	рис, овочі, капуста, соус	200–300
Азійські страви	Суші з креветками	рис, норі, авокадо, огірок	180–300
	Темпура з тигровими креветками	рис, сир, паніровка, соус	220–340

2.2.4. Розроблення рецептур і технології нової продукції

Для нового спроектованого ресторану пропонується розробити фірмову страву в концепції ф'южн, із збалансованим смаком та максимально наближену до рекомендацій здорового харчування – голубці парові. У якості контролю було обрано рецептуру «Голубці з курячим фаршем на парі» [47] – смачні голубці без обсмажування та тривалого тушкування, для начинки яких використовується легке м'ясо, овочі та спеції, а замість білокачанної капусти – пекінську (табл. 2.3).

Таблиця 2.3. - Аналіз рецептури страви «Голубці з курячим фаршем на парі»

Найменування сировини	Кількість, г		Функціональне призначення
	Брутто	Нетто	
Курячий фарш	120	120	Основна сировина
Рис круглозерний	35	35	Основна сировина
Капуста пекінська	180	150	Основна сировина
Цибуля ріпчаста	30	25	Додаткова сировина
Морква	30	23	Додаткова сировина
Цибуля зелена	10	10	Додаткова сировина
Часник свіжий	5	4	Смакова добавка
Імбир свіжий	4	4	Смакова добавка
Соус соєвий	5	5	Смакова добавка
Сіль	3	3	Смакова добавка
Спеції	2	2	Смакова добавка
Вихід готової страви		300	

Технологічна схема виробництва страви «Голубці з курячим фаршем на парі» включає наступні операції:

1. Підготовка фаршу (начинки). Моркву і цибулю очистити, нарізати дрібним кубиком і пасерувати до легкого золотавого кольору, вкінці додати на пательню часник, перемішати для розкриття аромату. Остудити пасеровку. Окремо в сотейнику відварити у підсоленій воді рис до готовності, злегка охолодити. У ємності з'єднати курячий фарш, рис, овочеву пасеровку, натертий імбир, дрібно нарізану зелену цибулю, соєвий соус, сіль і перець. Масу ретельно перемішати до однорідної консистенції.

2. Підготовка капустяного листя. Відокремити листя пекінської капусти, промити під проточною водою. Видалити потовщену нижню частину листка. Бланшувати листя у киплячій воді протягом 2 хвилин до розм'якшення. Вийняти та обсушити.

3. Формування голубців. На основу кожного листка викласти приблизно столову ложку підготовленої начинки. Загорнути краї листка всередину та сформувати виріб у вигляді рулету.

4. Теплова обробка. Розігріти пароварку. Викласти голубці в один шар. Готувати на парі протягом 20...25 хвилин до повної кулінарної готовності фаршу. Допускається приготування у пароконвектоматі.

5. подача страви. Готові голубці подавати гарячими. Доповнити соусом (сметанно-томатним, сметанним «Карі-базилік» або беарнез), свіжою зеленню.

Аналіз технологічного процесу парових голубців приведено у табл. 2.4.

Таблиця 2.4. - Аналіз технологічного процесу виробництва страви «Голубці з курячим фаршем на парі»

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Підготовка сировини	Зважування фаршу. Очищення цибулі і моркви,	Підготовлені нарізані овочі. Промита крупа	Видалення неїстівних частин, ґрунту,	Нарізані та промиті напів-

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
	нарізання. Промивання рису. Зачищення листків капусти. Натирання кореня імбиру. Нарізання зелені цибулі, часнику. Зважування смакових добавок	рисова. Промиті і зачищені листки пекінської капусти	пилу, пошкоджених і гнилих частин овочів	фабрикати заданої якості і санітарного стану
Термічна обробка первинна	Пасерування коренеплодів. Бланшування листя капусти. Варіння рису	Напівфабрикати заданої консистенції, смаку і кольору	Розм'якшення консистенції овочів, денатурація білків, випаровування води, карамелізація. Гідроліз крохмалю рису, поглинання води. Розм'якшення листів капусти	Овочева пасеровка золотавого кольору; рис варений; листя капусти бланшоване
Перемішування компонентів начинки	Рівномірне розподілення інгредієнтів і смакових добавок	В'язкопластична маса	Перерозподіл вільної вологи і солі, зв'язування вологи білками і крохмалем	Отримання в'язкого та густого фаршевого напівфабрикату
Формування голубців	Скручування рулетиком	Голубці середніх розмірів 5-6 см		Напівфабрикати циліндричної форми без отворів і тріщин

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		35

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Теплова обробка	Варіння на парі	100 °С, 20-25 хв	Доведення до готовності	Знищення мікрофлори, набуття смаку і консистенції
Подавання		Голубці политі соусом з зеленню		Реалізація

Дослідні зразки виготовлялися за аналогічним принципом, проте здійснювався ряд заміन: варений рис не додавали, вносили подрібнені креветки для надання смаку і покращення поживної цінності, пекінську капусту нарізали та додавали у фарш, а для загортання голубців запропоновано використовувати рисовий папір. Ці модифікації роблять страву авторською, яка відповідатиме концепції ф'южн, адже креветки і рисовий папір є типовими елементами азійської кухні, що гарно поєднуються з пекінською капустою та м'ясом. У таблиці 2.5 приведені рецептури досліджуваних зразків.

Таблиця 2.5. - Рецептури контрольного та модельного зразків голубців

Найменування сировини	Контроль	Розроблений зразок
Курячий фарш	120	120
Рис круглозерний	35	-
Креветки свіжі	-	100
Капуста пекінська	180	85
Рисовий папір	-	30
Цибуля ріпчаста	30	30
Морква	30	30
Олія рафінована	15	15
Цибуля зелена	10	10
Часник свіжий	5	5
Крохмаль кукурудзяний	-	5
Імбир свіжий	4	4
Соус соєвий	5	5

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						36
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Найменування сировини	Контроль	Розроблений зразок
Сіль	3	3
Спеції	2	2
Вихід напівфабрикату	370	370
Вихід готової страви	300	300

Досліджуваними показниками якості голубців були колір, зовнішній вигляд, запах, смак та консистенція. Дегустаційною комісією проведено оцінку цих показників за 5-ти бальною шкалою, усереднені значення яких приведено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6. - Органолептична оцінка зразків

Показники якості	Контроль «Голубці з курячим фаршем на парі»	Голубці «Ф'южн мікс»
Зовнішній вигляд	Форма циліндрична, поверхня без розривів, гарно тримають форму при сервіруванні та розрізанні	Форма правильна, циліндрична, поверхня без розривів і деформацій, гарно тримають форму при сервіруванні та розрізанні
Колір	Від біло-жовтого до світло-зеленого (відповідає кольору капусти пекінської)	Кремовий, жовтуватий, однотонний, з блиском
Консистенція	Капуста м'яка при розрізанні, начинка соковита	Оболонка з рисового паперу м'яка при розрізанні, начинка соковита, ніжна
Смак	Приємний, виражений м'ясний, з легким присмаком часнику і імбиру	Приємний, ніжний, м'ясний, відчутний смак креветок, гармонійний присмак овочів
Запах	Приємний, характерний для голубців з капусти і м'яса	Приємний, злегка нагадує морепродукти
Середня оцінка	5,00	5,00

Дегустаційною комісією відмічено, що нова страва є довершеною за смако-ароматичними показниками, має суттєві відмінності від контролю. Начинка є більш соковитою і виразною завдяки додаванню креветок. Відсутність рисової крупи дозволяє зменшити калорійність та покращити білковий профіль страви. Було визначено (розрахунковим методом) харчову цінність дослідних зразків (табл. 2.7)

Таблиця 2.7. – Поживна цінність досліджуваних страв (на 100 г)

Показник	Контроль «Голубці з курячим фаршем на парі»	Голубці «Ф'южн мікс»
Білки, г	10,8	13,6
Жири, г	3,2	2,4
Вуглеводи, г	9,5	6,1
у т.ч. крохмаль, г	7,8	3,9
Калорійність, ккал	105	92

Отже, розроблена страва має нижчий вміст вуглеводів і крохмалю за рахунок заміни рису. Це підвищує біологічну цінність страви та знижує калорійність. На змодельовану рецептуру було розроблено техніко-технологічну картку (додаток А), а також проведено аналіз нової рецептури на предмет визначення критичних контрольних точок згідно системи НАССР (додаток Б).

2.3. Розроблення виробничої програми підприємства

Розраховуємо чисельність споживачів, що харчуються у залах закладу, за формулою:

$$N = P \cdot \eta, \text{ осіб} \quad (1.1)$$

$$N = 86 \cdot 5 = 430 \text{ осіб}$$

де N- кількість споживачів за день, осіб;

P- кількість місць у залі;

η - середня оборотність місць у залі за день.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						38
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Кількість продукції власного виробництва і покупних товарів розраховуємо за нормами споживання. Результати наведено у таблиці 2.8.

Таблиця 2.8. - Визначення кількості страв та іншої продукції власного виробництва і покупних товарів

Назва продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 430 осіб
Страви			
Холодні закуски	страв	1,3	559
Супи	страв	0,5	215
Другі страви	страв	1,4	602
Солодкі страви	страв	0,3	129
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л	0,05	21,5
Холодні напої	л	0,2	86
Хлібобулочні вироби	кг	0,13	56
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	129
Міцні алкогольні напої	л	0,05	21,5
Вина	л	0,1	43
Пиво	л	0,05	21,5

Розробляємо виробничу програму ресторану «Primavera» з урахуванням рекомендованого асортиментного мінімуму та використанням техніко-технологічних карток. У спроектованому ресторані планується впровадити авторські страви, інноваційні технології (ф'южн, су-від, молекулярна кухня), популярні страви-гриль, характерні для відпочинку на природі, найбільш трендові перші та основні страви різних кухонь світу. Дані зводимо у вигляді таблиці 2.9.

Таблиця 2.9. - Виробнича програма ресторану «Primavera»

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	Фірмові страви		
Ф	Авторські голубці «Ф'южн мікс» з креветками під сметанним соусом «Карі-базилік»	300/75	50

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Ф	«Морські мушлі» - гребінці, креветки та мідії запечені під соусом термідор та сиром пармезан	220	50
Ф	Перепілка-гриль в глазури з бузини і чорного топінамбура та качана каша з карамелізованими гливами	120/200	50
Холодні страви			559
ТК	Амюсбуш-сет (профітролі з паштетом і ягідним кюлі, крем-сиром і лососем, сиром Баварія Блю та карамелізованою грушею)	180	37
ТК	Брускета з тунцем, перепелиними яйцями, томатами та руколою	180	45
ТК	Фоккача зі страчателлою, в'яленими томатами, авокадо і базиліком	200	45
ТК	Пані Пурі з курячими сердечками, нутом та яблучно-гарбузовим чатні	200	50
ТК	Булочка Бао з курячими стріпсами і овочами в азійському соусі	200	40
ТК	Буррата з овочами та соусом песто	230	45
ТК	Салат «Vittoria» з овочами і моцареллою-черрі	250	45
ТК	Карпачо з буряка зі страчателлою та мигдалевими пелюстками	150	40
ТК	Рулетики з грильованого баклажана з чорносливом та горіхами (for vegans)	150	35
ТК	Плато ферментованих овочів (капуста кімчі, квашені спаржа, огірки, квасоля, мочені сливи)	300	35
ТК	Плато «Антипасті з усього світу» (прошутто, салями, мацик, ковбаса Брауншвейгська, балик, бастурма)	300	40
ТК	Холодець в банці з трьома міні-тостами із житнього хліба (васабі-лимон, буряковий хрін-яйце перепелине, маринований імбир-соєва ікра)	220/150	45
ТК	«Молекулярні вишеньки» - мусс з курячої печіки у вишневому гелі на пряній пудрі з чорного хліба (molecular cuisine)	150/50	57

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						40
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	Супи		215
ТК	Борщ з чорносливом та копченою качиною грудкою	350	65
ТК	Капусняк з качкою	350	55
ТК	Том Ям з морепродуктами і куркою	350	50
ТК	Крем-суп з печериць із крафтовим сиром белпер кнолле	350	45
	Другі страви та страви-гриль		452
ТК	Скумбрія гриль в лимонно-гірчичному маринаді	175	35
ТК	Стейк лосося sous-vide з вершково-шпинатним соусом	180/60	35
ТК	Боли з сома і кус-кусу на грибному кремі	150/110	35
ТК	Курячі гомілки теріякі у попкорні із рису	300	77
ТК	Стейк яловичий «Рібай» під соусом чімичурі	350/70	35
ТК	Шашлик свинний з хрусткою пітою-гриль	250/110	35
ТК	Люля-кебаб курячий	200	35
ТК	Куряче філе в вершковому соусі карі	300	35
	Гарніри		
ТК	Картопля запечена з беконом	150	23
ТК	Конкільйоні, фаршировані куркою та креветками, запечені під сиром пармезан	150	35
ТК	Різотто з мідіями	150	30
ТК	Стейк з цвітної капусти під зеленим маслом	150	22
ТК	Овочі гриль	250	20
	Солодкі страви		120
ТК	Десерт «Танцююча пані Котта» (вершкове желе з чорничним кюлі та шоколадною крихтою)	150	35
ТК	Млинці Креп Сюзетт з кулькою морозива	150/50	35
Покупні	Моті в асортименті	65	20
Покупні	Веганське морозиво Mountain з кокосових вершків	100	30
	Гарячі напої		20
	Чай зелений	200	6 (30)

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						41
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	Кава в асортименті	100	7 (70)
	Чай чорний	200	7 (35)
	Холодні напої		80
ТК	Мохіто	250	21 (84)
ТК	Узвар домашній	250	21 (84)
ТК	Коктейль томатний шприц	250	21 (84)
ТК	Коктейль молочний ягідний	300	17 (57)
	Хлібобулочні вироби		52 кг
Покупні	Хліб пшеничний	10	25 кг
Покупні	Хліб житньо-пшеничний	10	7 кг
Покупні	Багет зерновий	10	10 кг
Покупні	Пампушки з часником	50	10 кг
	Борошняні кондитерські вироби		129
Покупні	Міні-медовик з малиною	110	60
Покупні	Тістечко Шу з кремом чіз та кюлі манго-маракуя	80	40
Покупні	Круасан з апельсиновим курдом та рум'яною шапкою зі збитих білків	90	29
	Міцні алкогольні напої		21,5 л
Покупні	Горілка «Львівська Шляхетна»	50	5,0 (100)
Покупні	Бренді грузинський «Шато Кахеті» 7*	50	5,0 (100)
Покупні	Коньяк «Hennessy VS»	50	5,0 (100)
Покупні	Віскі «Jack Daniel's Old»	50	6,5 (130)
	Вино		43 л
Покупні	Вино «Leleka Wines Red» червоне напівсолодке	100	15,0 (150)
Покупні	Вино «ІWI Совіньйон Блан» біле сухе	100	15,0 (150)
Покупні	Вино ігристе «Mondoro Prosecco» екстра сухе	100	13,0 (130)
	Пиво		21,5 л
Покупні	Пиво «Оболонь Соборне» світле пастеризоване	500	5,0 (10)
Покупні	Пиво «Paulaner Dunkel» темне нефільтроване	500	5 (10)
Покупні	Пиво «Carlsberg» безалкогольне фільтроване	500	5 (10)
Покупні	Сидр «Розе Monbar»	500	6,5 (13)

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						42
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

2.4. Проектування складського господарства

З метою забезпечення належних умов їх зберігання на підприємстві передбачається організація комплексу складських приміщень, до складу якого входять спеціалізовані комори та холодильні камери. Такі приміщення обладнуються відповідно до вимог санітарного законодавства та принципів системи НАССР, що дозволяє підтримувати оптимальні температурно-вологісні режими, дотримуватись правил товарного сусідства та запобігати псуванню продукції. Раціональне зонування складських площ сприяє ефективному обліку запасів, зручності їх використання та мінімізації втрат під час зберігання.

Кількість сировини для страв, що передбачені у виробничій програмі ресторану, розраховуємо за формулою:

$$Q = \frac{q \cdot n}{1000} \text{ кг,}$$

де: q – норма сировини певного виду на одну страву, г;

n – кількість страв з сировини цього виду.

Розрахунок сировини проводиться на підставі норм сировини на порцію страви. Загальну кількість сировини певного виду, необхідної для реалізації виробничої програми, розраховуємо за формулою:

$$Q_{\text{заг.}} = Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n = \sum \left(\frac{q \cdot n}{1000} \right), \text{ кг;}$$

де: Q_1, Q_2, Q_n - кількість сировини певного виду для приготування окремих страв, кг.

Кількість сировини розраховуємо з використанням табличного редактору Excel (Додаток В). Загальну кількість продуктів, що підлягають зберігання, визначаємо з врахуванням періодичності завою товарів за формулою:

$$Q_{\text{заг.}} = Q_{\text{д.}} \cdot t$$

де t – термін зберігання, днів .

Розрахунок загальної кількості сировини для зберігання на підприємстві зводимо в таблицю 2.10.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 2.10. - Розрахунок кількості продуктів для зберігання

Сировина	Загальна кількість, кг	Термін зберігання, діб	Кількість для зберігання, кг
Авокадо	1,575	2	3,15
Апельсин	4,200	3	12,60
Багет зерновий	3,150	1	3,15
Базилік свіжий	3,670	2	7,34
Баклажани	5,500	3	16,50
Балик сирокочений	2,200	5	11,00
Бальзамічний оцет	2,780	5	13,90
Бастурма	2,200	5	11,00
Бекон	1,150	7	8,05
Борошно пшеничне	10,235	7	71,65
Бульйон курячий	21,100	2	42,20
Буррата (крафтовий сир)	4,950	2	9,90
Буряк	7,250	7	50,75
Васабі (соус)	0,450	5	2,25
Вершки 30 %	10,565	3	31,70
Вино біле сухе	1,049	7	7,34
Гарбуз	2,750	7	19,25
Гірчиця	0,850	7	5,95
Гомілки курячі	23,100	2	46,20
Горіхи волоські	2,610	5	13,05
Гриби глива	3,750	5	18,75
Гриби печериці	13,375	5	66,88
Груша свіжа	1,110	2	2,22
Желатин	0,525	7	3,68
Зелень кінзи	0,525	2	1,05
Зелень цибулі	1,650	3	4,95
Кабачок	2,000	3	6,00
Капуста білокачанна	5,400	5	27,00
Капуста кімчі	2,450	5	12,25
Капуста пекінська	5,450	3	16,35
Капуста цвітна	3,520	3	10,56
Картопля	11,810	5	59,05
Качана каша Опішнянська	4,500	5	22,50
Качка свіжа	8,425	2	16,85

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						44
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Сировина	Загальна кількість, кг	Термін зберігання, діб	Кількість для зберігання, кг
Квасоля квашена	2,380	5	11,90
Ковбаса Брауншвейгска	2,200	5	11,00
Ковбаса салямі	2,200	5	11,00
Кокосове молоко	2,000	7	14,00
Корінь імбиря	0,975	3	2,93
Креветки свіжі	13,075	3	39,23
Крохмаль кукур.	0,250	7	1,75
Кунжут	0,725	5	3,63
Кус кус	1,225	7	8,58
Лимон	6,490	3	19,47
Лосось свіжий	7,000	2	14,00
Лосось слабосолений	0,925	3	2,78
Манна крупа	3,000	5	15,00
Маринований імбир (консерви)	0,450	5	2,25
Масло вершкове	7,720	3	23,16
Мацик Поліський	2,200	5	11,00
Мигдалеві пелюстки	1,000	7	7,00
Мідії заморожені	5,400	3	16,20
Мікрогрін	0,730	5	3,65
Мінеральна вода	4,200	3	12,60
Молоко	18,470	3	55,41
Морква	8,495	7	59,47
Морозиво Mountain	3,000	2	6,00
Морозиво крафтове	4,600	2	9,20
Моцарелла-чері	2,700	2	5,40
М'ясо морського гребінця	3,250	3	9,75
М'ята	1,260	2	2,52
Нут консервований	1,500	5	7,50
Огірки квашені	2,275	5	11,38
Олія оливкова	4,070	5	20,35
Олія рафінована	6,280	7	43,96
Орегано свіжий	0,525	2	1,05
Паста конкільйоні	1,750	7	12,25
Паста том ям	1,250	7	8,75
Перепілка	7,500	3	22,50

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						45
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Сировина	Загальна кількість, кг	Термін зберігання, дів	Кількість для зберігання, кг
Перець солодкий	4,425	3	13,28
Перець чилі свіжий	0,570	7	3,99
Перець чорний	0,432	7	3,02
Петрушка свіжа	3,240	2	6,48
Печінка куряча	6,810	2	13,62
Полуниця	3,135	2	6,27
Помідори	10,250	2	20,50
Попкорн рисовий	3,465	3	10,40
Приправа карі	0,280	10	2,80
Прощутто	2,200	5	11,00
Пшоно	0,825	7	5,78
Риба сом	7,000	2	14,00
Рис Арборіо	1,800	7	12,60
Рисовий папір	1,500	7	10,50
Рукола	4,025	2	8,05
Рулька (свинина)	9,000	2	18,00
Свининя (ошийок)	9,800	2	19,60
Серця курячі	3,250	2	6,50
Сир Баварія Блю	0,925	3	2,78
Сир Белпер Кнолле	1,575	2	3,15
Сир страчателла	4,725	2	9,45
Сир твердий пармезан	2,445	3	7,34
Сир Філадельфія	2,050	3	6,15
Сироп бузини	0,500	7	3,50
Сироп топінамбура	0,750	7	5,25
Сік томатний	16,800	3	50,40
Скумбрія заморожена	7,000	2	14,00
Сливи мочені	4,515	5	22,58
Смородина (заморожена)	0,496	2	0,99
Соевий соус	5,117	5	25,59
Соус табаско	0,420	5	2,10
Спаржа	1,200	3	3,60
Спаржа квашена	2,240	5	11,20
Спрайт	11,760	3	35,28
Стейк рібай ТМ Глобино	14,000	2	28,00

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

Арк.

46

Сировина	Загальна кількість, кг	Термін зберігання, діб	Кількість для зберігання, кг
Сухофрукти	0,000	5	0,00
Томати вялені	2,925	5	14,63
Томатна паста	3,275	7	22,93
Тунець консервований	2,700	5	13,50
Філе качки копчене	2,275	5	11,38
Філе куряче	27,025	3	81,08
Хліб Пушкарівський	8,940	1	8,94
Хрін з буряком (соус)	0,450	5	2,25
Цибуля ріпчаста	17,350	7	121,45
Цукор	4,075	10	31,69
Часник	2,600	7	18,20
Чорнослив	3,350	3	10,05
Шпинат	2,700	2	5,40
Яблука	2,500	3	7,50
Яйця курячі	5,805	5	29,03
Яйця перепелині	3,375	5	16,88

Склад та структура складських приміщень, призначених для приймання і зберігання сировини та матеріально-технічних ресурсів, формуються з урахуванням обраної системи управління запасами, широти асортименту продукції, а також вимог до товарного сусідства, режимів і термінів зберігання.

До групи охолоджуваних приміщень відносять камери для зберігання м'ясо-рибної та молочно-жирової продукції. У свою чергу, неохолоджувані складські приміщення включають комори для сипучих продуктів і напоїв, овочів, а також окремі зони для зберігання фруктів і зелені.

Площу, яку займають продукти в тарі, розраховуємо за формулою:

$$S_T = a \cdot b \cdot n_o, \text{ м}^2 ;$$

де: a - довжина тари, м;

b - ширина тари, м;

n_o- кількість одиниць тари в основі, шт.

$$n_o = \frac{n}{n_a} ; \text{ шт.}$$

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						47
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

де: n - кількість одиниць тари всього, шт.

$$n = \frac{Q}{c}, \text{ шт.};$$

де: Q - кількість сировини, що зберігається, кг;

c - ємність тари, кг;

n_v - кількість одиниць тари у висоту, шт.

Визначаємо площу, що займає тара окремо на підтоварниках ($S_{пт}$) і на стелажах ($S_{ст}$). Обчислену площу необхідно збільшити на 10 % з урахуванням нещільності розташування тари на обладнанні:

$$S_m^1 = 1,1 \cdot S_m$$

Кількість підтоварників розраховують за формулою:

$$n_{пт} = \frac{S_m^1}{S_{пт}}$$

Кількість стелажів розраховують за формулою:

$$n_{ст} = \frac{S_{ст}^1}{\Pi \cdot S_{ст}}$$

де: $S_{ст}$, $S_{пт}$ - площа стандартних стелажа, підтоварника, m^2 ;

Π - кількість полиць стелажа, шт.

Загальна площа приміщень знаходиться з урахуванням відстаней між обладнанням, на проходи за формулою:

$$S_{заг} = \frac{S_{е}}{\eta} \text{ м}^2$$

де $S_{к}$ - корисна площа, m^2 ;

η – коефіцієнт використання площі.

Розрахунок м'ясо-рибної камери

М'ясопродукти і риба охолоджені надходять у вигляді напівфабрикатів у пластикових ящиках (євроконтейнерах гігієнічних з харчового поліпропілену), які зберігаються на стелажах та підтоварниках. Розрахунок площі під тараю надаємо у вигляді таблиці 2.11.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						48
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 2.11. - Розрахунок площі під тарою

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Площа тари (St), м ²
					l	b			
Качка свіжа	16,850	Ящик РАКО	12	2	0,40	0,30	1	ПТ	0,12
Курятина (суповий набір)	21,000	Ящик РАКО	15	2	0,40	0,30	1	ПТ	0,12
Курячі гомілки	46,200	Ящик РАКО	12	4	0,40	0,30	1	ПТ	0,12
Перепілка	22,500	Ящик РАКО	12	2	0,40	0,30	1	ПТ	0,12
Свинина (ошийок)	19,600	Ящик РАКО	12	2	0,40	0,30	1	ПТ	0,12
Свинина (рулька)	18,000	Ящик РАКО	12	2	0,40	0,30	1	ПТ	0,12
Стейк Рібай	28,000	Ящик РАКО	12	3	0,40	0,30	1	ПТ	0,24
Філе куряче	81,080	Ящик РАКО	15	6	0,50	0,34	2	ПТ	0,34
Печінка куряча	13,620	Ящик РАКО	6	3	0,40	0,30	2	СТ	0,24
Креветки свіжі	39,230	Ящик РАКО	6	7	0,40	0,30	2	СТ	0,24
Лосось	14,000	Ящик РАКО	6	3	0,40	0,30	2	СТ	0,24
Риба сом	14,000	Ящик РАКО	6	3	0,40	0,30	2	СТ	0,24
Разом на ПТ									1,30
на СТ									0,96

Визначаємо площу під тарою з урахуванням нещільності прилягання:

$$S_{\text{пт}} = 1,30 \cdot 1,1 = 1,43 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{ст}} = 0,96 \cdot 1,1 = 1,06 \text{ м}^2$$

Знаходимо корисну площу підтоварника та стелажу, враховуючи, що кількість полицок складає 3 (табл. 2.12).

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						49
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 2.12. - Розрахунок корисної площі

Найменування обладнання	Тип, марка	Площа під тарою, м ²	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
			l	b	h		
Стелаж	СВС-1	1,06	1,00	0,84	2,00	1	0,84
Підтоварник	ПТ-1	1,43	1,47	0,84	0,28	2	2,47
Разом							3,31

Розраховуємо загальну площу камери:

$$S_{\text{заг}} = 3,31 / 0,55 = 6,01 \text{ м}^2.$$

Приймаємо збірно-розбірну камеру МХС-5,1 розміром 2150 x 3150 x 2200 мм та площею 6,77 м², що має режим для зберігання продуктів у діапазоні -5...+5 °С. Для зберігання невеликої кількості заморожених морепродуктів і риби (скумбрія) передбачаємо холодильник з морозильною камерою, який розташовуємо безпосередньо в доготівельному цеху.

Розрахунок молочно-жирової камери

Для виконання виробничої програми ресторану необхідно забезпечити підприємство значною кількістю молочної продукції, яєць та жировмісних продуктів. Для цього передбачено зберігання продукції на стелажах у камері, де підтримується температура +4 °С, вологість повітря – 85...90%. Визначаємо площу під тарою і продукцією (табл. 2.13).

Таблиця 2.13. - Розрахунок площі під тарою

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа м ²
					l	b			
Моцарелла	5,40	контейнер	2 кг	3	0,20	0,15	1	СТ	0,15
Масло вершкове	23,16	коробка	60 шт. x 0,2 кг	2	0,37	0,22	1	СТ	0,08
Буррата	9,90	контейнер	2 кг	5	0,20	0,15	1	СТ	0,15

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА				Арк.
									50
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа м ²
					l	b			
Молоко	55,41	ящик	20 шт. х 1 л	3	0,43	0,34	1	СТ	0,15
Вершки	31,70	ящик	20 шт. х 0,5 л	4	0,43	0,34	2	СТ	0,30
Сир Пармезан	7,34	ящик	2 шт. х 10 кг	1	0,61	0,33	1	СТ	0,20
Сир Белпер Кнолле	3,15	контейнер	2 кг	2	0,20	0,15	1	СТ	0,15
Сир Баварія Блю	2,78	ящик	3 кг	1	0,20	0,20	1	СТ	0,04
Сир Страчательла	9,45	контейнер	2 кг	5	0,20	0,15	1	СТ	0,15
Сир Філадельфія	6,15	ящик	20 шт. х 0,5 кг	1	0,43	0,34	1	СТ	0,15
Гірчиця	5,95	ящик	24 х 0,25 кг	1	0,34	0,27	1	СТ	0,09
Хрін	2,25	ящик	24 х 0,25 кг	1	0,34	0,27	1	СТ	0,09
Гірчиця	5,95	ящик	24 х 0,25 кг	1	0,34	0,27	1	СТ	0,09
Олія соняшникова	43,96	коробка	20 пл. х 1 л	3	0,41	0,25	1	СТ	0,10
Олія оливкова	20,35	коробка	20 пл. х 1 л	1	0,41	0,25	1	СТ	0,10
Яйця курячі	29,03 (484 шт.)	ящик	360 шт.	2	0,63	0,34	2	СТ	0,42
Яйця перепелині	16,88 (1125 шт.)	ящик	30 уп. х 20 шт.	2	0,63	0,34	2	СТ	0,42
Разом									2,83

Розраховуємо площу під тарою на стелажах з урахуванням нещільності прилягання:

$$S_{\text{ст}} = 1,10 \cdot 2,83 = 3,11 \text{ м}^2.$$

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						51
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Визначаємо корисну площу камери (табл. 2.14).

Таблиця 2.14. - Розрахунок корисної площі

Найменування обладнання	Тип, марка	Площа під тарою, м ²	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
			l	b	h		
Стелаж	СЖ-2	3,11	1000	800	2000	2	0,8
Разом							1,6

Загальна площа камери складає:

$$S_{\text{зар}} = 1,6 / 0,4 = 4 \text{ м}^2$$

Приймаємо збірно-розбірну камеру МХС-5 розміром 2100 x 3050 x 2200 мм та площею 6,4 м².

Розрахунок комори овочів, фруктів та зелені

Зберігаються овочі, зелень та фрукти за температури +10 °С, вологість повітря – 85 %. Визначаємо види тари та розраховуємо площу під тарою для зберігання овочів (табл. 2.15).

Таблиця 2.15. - Розрахунок площі під тарою

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа м ²
					l	b			
Авокадо	3,150	ящик	4	1	210	180	1	Стелаж	0,04
Базилік	3,670	ящик	4	1	210	180	1	Стелаж	0,04
Груша	2,220	ящик	4	1	210	180	1	Стелаж	0,04
Зелень кінзи	1,050	ящик	4	1	210	180	1	Стелаж	0,04
Зелень цибулі	4,95	ящик	4	2	210	180	1	Стелаж	0,04
М'ята	2,520	ящик	4	1	210	180	1	Стелаж	0,04
Орегано	1,050	ящик	4	1	210	180	1	Стелаж	0,04
Перець чілі	3,990	ящик	4	1	210	180	1	Стелаж	0,04
Петрушка зелень	6,480	ящик	4	2	210	180	1	Стелаж	0,04

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа м ²
					l	b			
Рукола	8,050	ящик	4	2	210	180	1	Стелаж	0,04
Яблука	7,500	ящик	4	2	210	180	1	Підтоварник	0,04
Капуста цвітна	10,560	ящик	5	3	210	180	1	Стелаж	0,04
Полуниця	6,27	ящик	5	2	210	180	1	Стелаж	0,04
Гриби глива	18,750	ящик	10	2	470	310	1	Підтоварник	0,15
Гриби печериці	66,88	ящик	10	7	470	310	2	Підтоварник	0,30
Кабачки	6,000	ящик	10	1	470	310	1	Підтоварник	0,15
Капуста пекінська	16,350	ящик	10	2	470	310	1	Підтоварник	0,15
Лимон	19,470	ящик	10	2	470	310	1	Підтоварник	0,15
Помідори	20,500	ящик	10	2	470	310	1	Підтоварник	0,15
Часник	18,200	ящик	10	3	470	310	1	Підтоварник	0,15
Перець солодкий	13,280	ящик	14	1	605	365	1	Підтоварник	0,22
Апельсин	12,600	ящик	15	1	500	300	1	Підтоварник	0,15
Баклажани	16,500	ящик	20	1	650	470	1	Підтоварник	0,30
Буряк	50,75	ящик	20	3	650	470	1	Підтоварник	0,30
Гарбуз	19,25	ящик	20	1	650	470	1	Підтоварник	0,30
Капуста білокачанна	27,000	мішок	20	2	470	470	1	Підтоварник	0,44
Морква	59,470	ящик	20	3	600	400	1	Підтоварник	0,24
Картопля	59,050	ящик	34	2	650	470	1	Підтоварник	0,30

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА				Арк.
									53
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа м ²
					l	b			
Цибуля ріпчаста	121,45	ящик	35	4	650	470	1	Підтоварник	0,3
Разом									4,27

Розраховуємо площу під тарою з урахуванням нещільності прилягання:

$$S_{пт} = 1,1 \cdot 3,75 = 4,13 \text{ м}^2,$$

$$S_{ст} = 1,1 \cdot 0,52 = 0,57 \text{ м}^2.$$

Визначаємо корисну площу комори (табл. 2.16).

Таблиця 2.16. - Розрахунок корисної площі

Найменування обладнання	Тип, марка	Площа під тарою, м ²	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
			l	b	h		
Підтоварник	ПТ-1	4,13	1050	840	280	5	4,41
Стелаж	СЖ-2	0,57	1000	800	2000	1	0,8
Разом							5,21

Загальна площа комори овочів і фруктів з урахування проходів складає:

$$S_{зар} = 5,21 / 0,6 = 8,68 \text{ м}^2$$

Розрахунок комори сипучих продуктів

У коморі підтримується температура +15...+18 °С, вологість повітря – 65 %. Визначаємо площу, яку займає тара (табл. 2.17).

Таблиця 2.17. - Розрахунок площі під тарою

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа, м ²
					l	b			
Борошно пшеничне	71,650	мішок	50	2	670	480	1	Підтоварник	0,32
Крупа рисова	12,600	мішок	15	1	670	480	1	Підтоварник	0,32
Крупа манна	15,000	мішок	15	1	670	480	1	Підтоварник	0,32

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА				Арк.
									54
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа, м ²
					l	b			
Паста	12,250	ящик	10 х 1 кг	2	800	480	1	Підтоварник	0,07
Цукор	31,690	мішок	50	1	710	540	1	Підтоварник	0,38
Горіхи волоські	13,050	короб.	7	2	365	265	1	Стелаж	0,09
Желатин	3,680	короб.	6 шт х 0,6 кг	1	210	180	1	Стелаж	0,04
Кава натуральна	7,200	ящик	4,5	2	219	180	1	Стелаж	0,04
Крохмаль кукурудз.	1,750	короб.	4,5	1	219	180	1	Стелаж	0,04
Кунжут	3,630	короб.	5	1	219	180	1	Стелаж	0,04
Крупа кус-кус	8,580	крафт-мішок	5	2	315	210	2	Стелаж	0,07
Мед	2,450	банка	3	1	150	150	1	Стелаж	0,02
Мигдалеві пелюстки	7,000	мішок	5	2	310	200	1	Стелаж	0,06
Попкорн рисовий	10,40	мішок	5	2	310	200	1	Стелаж	0,06
Пшоно	5,78	короб.	10 х 0,8 кг	1	219	180	1	Стелаж	0,04
Спеції	3,500	короб.	4,5	1	219	180	1	Стелаж	0,04
Сухофрукти	12,600	ящик	5	3	365	265	1	Стелаж	0,09
Чай	2,700	короб.	5	1	365	265	1	Стелаж	0,09
Чорнослив	10,050	короб.	5	2	365	265	1	Стелаж	0,09
Разом на ПТ									1,41
на СТ									0,81

Визначаємо площу під тарою на підтоварниках з урахуванням нещільності прилягання:

$$S_{\text{пт}} = 1,1 \cdot 1,41 = 1,55 \text{ м}^2.$$

Визначаємо площу на стелажах з урахуванням нещільності прилягання:

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА				Арк.
									55
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					

$$S_{ст} = 1,1 \cdot 0,81 = 0,89 \text{ м}^2.$$

Визначаємо корисну площу комори (табл. 2.18).

Таблиця 2.18. - Розрахунок корисної площі

Найменування обладнання	Тип, марка	Площа під тарою, м ²	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
			l	b	h		
Підтоварник	ПТ-2	1,55	1050	840	280	2	1,76
Стелаж	СВС-2	0,89	1470	840	2000	1	1,23
Разом							2,99

Загальна площа комори для сипучих продуктів складає:

$$S_{заг} = 2,99 / 0,5 = 5,98 \text{ м}^2.$$

Розрахунок комори консервів і напоїв

Приймаємо приміщення для зберігання напоїв та консервованих продуктів. Зберігаються продукти на підтоварниках та стелажах. У коморі підтримується температура +15...+18 °С, вологість повітря – 65 %. Згідно попередніх формул, визначаємо площу, яку займає технологічне обладнання для розташування тари (табл. 2.19).

Таблиця 2.19. - Розрахунок площі під тарою

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа, м ²
					l	b			
Вино сухе біле	23,000	ящик	20 шт x 0,7 л	2	470	380	2	Підтоварник	0,36
Паста Том Ям	8,75	відро пласт.	0,4 кг	1	120	120	1	Підтоварник	0,01
Вино червоне	15,000	ящик	20 шт x 0,7 л	2	470	380	2	Підтоварник	0,36
Вино ігристе	13,000	ящик	20 шт x 0,7 л	2	470	380	2	Підтоварник	0,36
Міцні алкогольні напої	21,500	ящик	20 шт x 0,7 л	2	470	380	2	Підтоварник	0,36
Пиво	21,500	ящик	20 шт x 0,5 л	3	470	380	2	Підтоварник	0,36

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА				Арк.
									56
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					

Найменування сировини	Кількість, кг	Вид тари	Ємність тари, кг	Кількість тари	Габаритні розміри, мм		Кількість тари в основі	Обладнання	Корисна площа, м ²
					l	b			
Оцет бальзамічний	13,90	ящик	20 шт x 0,5 л	2	470	380	1	Підтоварник	0,18
Сік томатний	50,400	корока	12 шт. x 1 л	5	400	205	2	Підтоварник	0,16
Спрайт	35,280	ПЕ-пак	6 шт x 2 л	3	280	190	1	Підтоварник	0,05
Нут (консерви)	7,500	ящик	16 шт x 0,5 кг	1	350	350	1	Стелаж	0,12
Імбир маринований	2,250	короб.	10 шт x 0,5 кг	1	350	350	1	Стелаж	0,12
Соус васабі	2,25	короб.	16 шт x 0,5 кг	1	350	350	1	Стелаж	0,12
Сироп бузини	3,500	ящик	6 шт x 0,3 л	2	270	220	1	Стелаж	0,06
Сироп топінамбура	5,250	ящик	6 шт x 0,3 л	3	270	220	1	Стелаж	0,06
Соус соєвий	25,59	короб.	16 шт x 0,45 кг	4	350	350	1	Стелаж	0,12
Соус табаско	2,100	ящик	6 шт x 0,3 л	2	270	220	1	Стелаж	0,06
Томати в'ялені (консерви)	14,630	корбка	12 шт x 0,34 кг	4	240	180	2	Стелаж	0,09
Томатна паста	22,930	ящик	24 x 0,400	3	430	310	1	Стелаж	0,12
Разом									3,07

Визначаємо площу під тарою на підтоварниках з урахуванням нещільності прилягання:

$$S_{пт} = 1,1 \cdot 2,2 = 2,42 \text{ м}^2.$$

Визначаємо площу під тарою на стелажах:

$$S_{ст} = 1,1 \cdot 0,87 = 0,96 \text{ м}^2.$$

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						57
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Визначаємо корисну площу комори (табл. 2.20).

Таблиця 2.20. - Розрахунок корисної площі

Найменування обладнання	Тип, марка	Площа під тарою, м ²	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
			l	b	h		
Підтоварник	ПТ-2	2,42	1050	840	280	2	2,65
Стелаж	СВС-2	0,96	1470	840	2000	1	1,23
Разом							3,88

Загальна площа комори напоїв і консервів складає:

$$S_{\text{заг}} = 3,88 / 0,4 = 9,69 \text{ м}^2.$$

2.5. Проектування виробничих приміщень

2.5.1. Розрахунок загальнозаготівельного цеху

До складу загальнозаготівельного цеху входять лінії з обробки овочів, м'яса та риби. Основою розрахунку будь-якого цеху є виробнича програма, що складається на основі плану меню закладу. Режим роботи цеху: з 8⁰⁰ до 18⁰⁰ години. У таблиці 2.21 показані технологічні схеми механічного, кулінарного оброблення і приготування напівфабрикатів.

Таблиця 2.21. - Технологічна схема механічної кулінарної обробки і виготовлення напівфабрикатів у загальнозаготівельному цеху

Стадії технологічного процесу	Технологічні операції	Обладнання
Підготовка сировини до кулінарного оброблення	Приймання, зважування	Ваги, інвентар, столи виробничі
Механічне кулінарне оброблення картоплі, овочів	Миття, очищення, нарізання	Мийні ванни, картопличистка, столи виробничі
Механічне кулінарне оброблення м'яса, птиці, субпродуктів	Миття, жилування, подрібнення, нарізання	Мийні ванни, столи виробничі, контейнери, кухонний процесор

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						58
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Стадії технологічного процесу	Технологічні операції	Обладнання
Механічне кулінарне оброблення риби і морепродуктів	Миття, розмороження, очищення, нарізання напівфабрикатів	Мийні ванни, столи виробничі, кухонний процесор, контейнери

У загальнозаготівельному цеху виділяємо наступні технологічні лінії:

1. Лінія обробки овочів і виготовлення напівфабрикатів з них.
2. Лінія обробки м'яса, птиці і субпродуктів.
3. Лінія обробки риби і морепродуктів.

Виробнича програма овочевої лінії цеху подана у таблиці 2.22.

Таблиця 2.22. - Виробнича програма овочевого лінії

Сировина	Маса брутто, кг	Відходи		Назва напівфабрикатів	Маса нетто, кг
		%	кг		
Авокадо	1,575	27	0,43	Половинки	1,15
Базилік свіжий	3,670	5	0,18	Митий, перебраний, просушений	3,49
Баклажани	5,500	10	0,55	Миті, цілі, зачищені	4,95
Буряк столовий	7,250	15	1,09	Соломка, цілий митий	6,16
Гарбуз	2,750	5	0,14	Кубики	2,61
Гриби глива	3,750	8	0,30	Нарізані соломкою	3,45
Гриби печериці	13,375	8	1,07	Нарізані кубиком, скибочками	12,31
Зелень кінзи	0,525	10	0,05	Мита, перебрана, просушена	0,47
Зелень цибулі	1,650	5	0,08	Мита, перебрана, просушена	1,57
Кабачки	2,000	7	0,14	Цілі, очищені	1,86
Капуста білокачанна	5,400	15	0,81	Соломка	4,59
Капуста пекінська	5,450	11	0,60	Соломка	4,85
Капуста цвітна	3,520	20	0,70	Зачищена ціла	2,82
Картопля	11,810	20	2,36	Кубики , половинки	9,45
Морква	8,495	20	1,70	Кубики, соломка	6,80
М'ята свіжа	1,260	10	0,13	Мита, перебрана, просушена	1,13
Перець солодкий	4,425	31	1,37	Цілий, половинки	3,05

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						59
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Сировина	Маса брутто, кг	Відходи		Назва напівфабрикатів	Маса нетто, кг
		%	кг		
Петрушка свіжа	3,240	10	0,32	Мита, перебрана, просушена	2,92
Помідори	10,250	8	0,82	Миті, цілі	9,43
Рукола	4,025	10	0,40	Мита, перебрана, просушена	3,62
Цибуля ріпчаста	17,350	16	2,78	Кільця і півкільця, кубик	14,57
Часник	2,600	20	0,52	Рубка	2,08
Шпинат	2,700	10	0,27	Митий, перебраний, просушений	2,43

Відповідно до технологічних ліній приймаємо для очищення картоплі і коренеплодів машину мийно-очисну METOS M-5 продуктивністю 30 кг/год., для нарізання овочів – овочерізку CL-20 продуктивністю 40 кг/год.

Підбираємо 1 виробничий стіл з ванною мийною марки С-3А для миття, доочищення і нарізання картоплі та коренеплодів, один стіл марки С-9 для встановлення засобів малої механізації.

Складаємо виробничу програму м'ясо-рибної лінії (табл. 2.23).

Таблиця 2.23. - Виробнича програма м'ясо-рибної лінії

Найменування сировини	Маса брутто, кг	Страва	Кількість порцій	Найменування напівфабрикатів
Свинина (рулька)	9,000	Холодець в банці	45	Рулька зачищена
Свинина (ошийок)	9,800	Шашлик свинний	35	Шматки нарізані
Стейк Рібай	14,000	Стейк яловичий «Рібай» під соусом чімічурі	35	Стейк зачищений
Перепілка	7,500	Перепілка-гриль	50	Зачищені напівтушки
Курятина (суповий набір)	10,500	Том Ям з морепродуктами і куркою	50	Промиті і зачищені напівфабрикати курки
		Різотто з мідіями	30	
		Перепілка-гриль та качана каша з карамелізованими гливками	50	

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						60
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Найменування сировини	Маса брутто, кг	Страва	Кількість порцій	Найменування напівфабрикатів
Філе куряче	27,025	Авторські голубці «Ф'южн мікс»	50	Фарш
		Булочка Бао з курячими стріпсами	40	Філе без кісток і шкіри
		Том Ям з морепродуктами і куркою	50	
		Люля-кебаб курячий	35	Фарш
		Конкільйони, фаршировані куркою та креветками	35	
Гомілки курячі	23,100	Курячі гомілки теріякі	77	Гомілки зачищені для запікання
Качка свіжа	8,425	Борщ з чорносливом та копченою качиною грудкою	65	Куски качки зачищені, промиті
		Капусняк з качкою	55	
Печінка куряча	6,810	Ам'юсбуш-сет (профітролі з паптетом)	37	Зачищена, промита
		«Молекулярні вишеньки»	57	
Серця курячі	3,250	Пані Пурі з курячими сердечками	50	Зачищені, нарізані
Лосось	7,000	Стейк лосося sous-vide з вершково-шпинатним соусом	35	Шматки без шкіри, без кісток
М'ясо морського гребінця	3,250	«Морські мушлі»	50	Промиті, нарізані шматочки
		Том Ям з морепродуктами і куркою	50	
Риба сом	7,000	Боли з сома	35	Рибний фарш
Креветки	13,075	Авторські голубці «Ф'южн мікс»	50	Очищені, промиті, нарізані
		«Морські мушлі»	50	
		Конкільйони, фаршировані куркою та креветками	35	
Мідії	5,400	«Морські мушлі»	50	Очищені, промиті
		Різотто з мідіями	30	

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						61
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Найменування сировини	Маса брутто, кг	Страва	Кількість порцій	Найменування напівфабрикатів
Скумбрія	7,000	Скумбрія гриль в лимонно-гірчичному маринаді	35	Шматки нарізані

Установлюємо ванну мийну ВМ-1Б для миття м'яса, птиці, субпродуктів, риби і морепродуктів, виробничий стіл для нарізання напівфабрикатів, а також холодильну шафу для короточасного зберігання підготовлених напівфабрикатів у контейнерах. Додатково встановлюємо кухонний процесор для подрібнення риби та м'яса на фарш.

Проводимо розрахунок кількості виробничих працівників заготівельного цеху. Визначаємо трудовитрати для виконання певної технологічної операції за формулою:

$$A_i = \frac{Q}{a}, \text{ люд/год}$$

де: A_i – трудовитрати для виконання певної технологічної операції, людино-годин; Q – кількість сировини, що переробляється за зміну, кг; a – норма виробітку для певної операції на одну годину, кг/год.

Розрахунок трудовитрат для виконання виробничої програми заготівельного цеху проводимо за формулою:

$$A = A_1 + A_2 + \dots + A_n = \sum \left(\frac{Q}{a} \right), \text{ люд/год}$$

де: A_1, A_2, A_n - трудовитрати для виконання певної операції, люд/год.

Результати розрахунків зводимо в таблицю 2.24.

Таблиця 2.24. - Розрахунок трудовитрат для виконання виробничої програми загальнозаготівельного цеху

Назва сировини, технологічної операції	Кількість сировини (Q), кг	Норма виробітку (a), кг/год	Трудовитрати (A), люд/год
Картопля			
Чищення на машині і доочищення вручну	11,810	30,00	0,39
Нарізання на машині	9,450	40,00	0,23

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						62
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Назва сировини, технологічної операції	Кількість сировини (Q), кг	Норма виробітку (а), кг/год	Трудовитрати (А), люд/год
Морква			
Чищення ручне	8,495	21,00	0,40
Нарізання на машині	6,800	40,00	0,17
Цибуля ріпчаста			
Чищення ручне	17,350	20,00	0,87
Нарізання	14,570	40,00	0,36
Помідори			
Миття і оброблення	10,250	30,00	0,34
Нарізання	9,43	40,00	0,23
Гриби			
Чищення і промивання	17,125	25,00	0,69
Нарізання	15,76	20,00	0,79
Буряк			
Миття і чищення	7,250	50,00	0,14
Нарізання	3,400	20,00	0,17
Перець солодкий			
Чищення	4,425	25,00	0,17
Промивання	3,050	35,00	0,09
Капуста цвітна			
Очищення і промивання	3,52	25,00	0,14
Кабачки			
Очищення, промивання	2,000	35,00	0,06
Баклажани			
Очищення, промивання	5,500	35,00	0,16
Капуста пекінська			
Розбирання, промивання	5,450	25,00	0,22
Нарізання	4,850	20,00	0,24
Капуста білокачанна			
Розбирання, промивання	5,400	25,00	0,22
Нарізання	4,590	20,00	0,23
Часник			
Чищення	2,600	20,00	0,13
Рубка	2,080	40,00	0,05
Авокадо			
Миття і чищення	1,575	35,00	0,05
Зелень			
Миття, відділення стебел, просушування	17,07	25,00	0,68
Гарбуз			

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						63
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Назва сировини, технологічної операції	Кількість сировини (Q), кг	Норма виробітку (а), кг/год	Трудовитрати (А), люд/год
Очищення	2,75	35,00	0,08
Нарізання	2,61	20,00	0,13
Куряче філе			
Зачищення та миття	27,025	20,00	1,35
Курячі гомілки			
Зачищення, промивання	23,100	10,00	2,31
Печінка куряча			
Жилування, миття	6,810	10,00	0,68
Курячі сердечка			
Жилування, миття, нарізання	3,250	15,00	0,22
Качка			
Нарізання, зачищення	8,425	15,00	0,56
Перепілка			
Зачищення, розрізання	7,500	15,00	0,50
Яловичий стейк			
Зачищення	14,00	25,00	0,56
Свинина (рулька)			
Зачищення	9,000	15,00	0,6
Свинина (ошийок)			
Зачищення, нарізання	9,800	20,00	0,49
Лосось			
Очищення, нарізання	7,000	15,00	0,47
Сом			
Чищення, миття, перемелювання	7,000	10,00	0,7
Скумбрія			
Чищення, потрошіння, нарізання	7,100	10,00	0,71
Креветки			
Чищення	13,075	10,00	1,31
Мідії			
Промивання, чищення	5,400	10,00	0,54
Разом			16,20

Розраховуємо явочну чисельність робітників цеху за формулою:

$$N_1 = \frac{A}{T * \lambda},$$

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						64
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

де : T – тривалість робочого дня кухаря , $T=8$ год;

λ – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$).

Таким чином, чисельність працівників дорівнює:

$$N_1 = \frac{16,20}{8 \cdot 1,14} = 1,78 \approx 2 \text{ особи}$$

Приймаємо 2 кухаря III розряду. Штатну чисельність визначаємо разом для всіх виробничих цехів, враховуючи, що на підприємстві прийнята двобригадна форма організації праці.

Розраховуємо корисну площу загальнозаготівельного цеху. Результати розрахунків зводимо в таблицю 2.25.

Таблиця 2.25. - Розрахунок корисної площі загальнозаготівельного цеху

Назва обладнання	Марка обладнання	Габарити, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
Ванна мийна	ВМ-1Б	650	650	900	1	0,42
Виробничий стіл з ванною мийною	СПСМ-1	1050	840	860	1	0,88
Кухонний процесор	SUPRA 6E	290	200	400	1	На столі
Машина мийно-очисна	МЕТОS М-5	330	490	640	1	0,16
Овочерізка	CL-20	300	300	560	1	На столі
Підтоварник	ПТ	1000	800	280	1	0,80
Стіл виробничий	С3-А	900	600	900	3	1,62
Холодильна шафа	SAMSUNG	600	600	1500	1	0,36
Раковина		550	450	200	1	0,25
Ваги	ВТА-60	350	325	110	1	На столі
Разом						4,49

$$S_{заг} = \frac{4,49}{0,4} = 11,22 \text{ м}^2$$

Приймаємо площу заготівельного цеху 12 м².

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						65
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

2.5.2. Розрахунок доготівельного цеху

Доготівельний цех призначений для основних етапів приготування їжі, випуску готових страв і кулінарних виробів згідно технологічної документації. Виробнича програма даного цеху представлена у табл. 2.26.

Таблиця 2.26. - Виробнича програма доготівельного цеху ресторану «Primavera»

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Ф	Авторські голубці «Ф'южн мікс» з креветками під сметанним соусом «Карі-базилік»	300/75	50
Ф	«Морські мушлі» - гребінці, креветки та мідії запечені під соусом термідор та сиром пармезан	220	50
Ф	Перепілка-гриль в глазурі з бузини і чорного топінамбура та качана каша з карамелізованими гливами	120/200	50
ТК	Амюсбуш-сет (профітролі з паштетом і ягідним кюлі, крем-сиром і лососем, сиром Баварія Блю та карамелізованою грушею)	180	37
ТК	Брускета з тунцем, перепелиними яйцями, томатами та руколою	180	45
ТК	Фоккача зі страчателлою, в'яленими томатами, авокадо і базиліком	200	45
ТК	Пані Пурі з курячими сердечками, нутом та яблучно-гарбузовим чатні	200	50
ТК	Булочка Бао з курячими стріпсами і овочами в азійському соусі	200	40
ТК	Буррата з овочами та соусом песто	230	45
ТК	Салат «Vittoria» з овочами і моцареллою-черрі	250	45
ТК	Карпачо з буряка зі страчателлою та мигдалевими пелюстками	150	40
ТК	Рулетики з грильованого баклажана з чорносливом та горіхами (for vegans)	150	35
ТК	Плато ферментованих овочів (капуста кімчі, квашені спаржа, огірки, квасоля, мочені сливи)	300	35

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						66
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Плато «Антипасті з усього світу» (прошутто, салями, мацик, ковбаса Брауншвейгська, балик, бастурма)	300	40
ТК	Холодець в банці з трьома міні-тостами із житнього хліба	220/150	45
ТК	«Молекулярні вишеньки» - мусс з курячої печіки у вишневому гелі на пряній пудрі з чорного хліба (molecular cuisine)	150/50	57
ТК	Борщ з чорносливом та качиною грудкою	350	65
ТК	Капусняк з качкою	350	55
ТК	Том Ям з морепродуктами і куркою	350	50
ТК	Крем-суп з печериць із крафтовим сиром белпер кнолле	350	45
ТК	Скумбрія гриль в лимонно-гірчичному маринаді	175	35
ТК	Стейк лосося sous-vide з вершково-шпинатним соусом	180/60	35
ТК	Боли з сома і кус-кусу на грибному кремі	150/110	35
ТК	Курячі гомілки теріякі у попкорні із рису	300	77
ТК	Стейк яловичий «Рібай» під соусом чімчурі	350/70	35
ТК	Шашлик свинний з хрусткою пітою-гриль	250/110	35
ТК	Люля-кебаб курячий	200	35
ТК	Куряче філе в вершковому соусі карі	300	35
ТК	Картопля запечена з беконом	150	23
ТК	Конкільйони, фаршировані куркою та креветками, запечені під сиром пармезан	150	35
ТК	Різотто з мідіями	150	30
ТК	Стейк з цвітної капусти під зеленим маслом	150	22
ТК	Овочі гриль	250	20
ТК	Десерт «Танцююча пані Котта» (вершкове желе з чорничним кюлі)	150	35
ТК	Млинці Креп Сюзетт з кулькою морозива	150/50	35
ТК	Узвар домашній	250	21 л

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						67
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Передбачається приготування чаю та кави, а також відпускання покупних борошняних кондитерських виробів та морозива у торгівельному залі. За барною стійкою встановлена морозильна і холодильна камера, вітрина для десертів, льодогенератор для коктейлів, тому ця продукція відпускатиметься кваліфікованим баристою.

Доготівельний цех починає роботу на годину раніше ніж зал ресторану, тобто о 10⁰⁰ год, а закінчує свою роботу – разом з припиненням роботи залу, - об 23.00 год. Кухарі працюють по 11,5 год; графік виходу на роботу двобригадний.

Складаємо технологічні схеми приготування окремих груп і видів продукції (табл. 2.27).

Таблиця 2.27. - Технологічна схема виробничого процесу в доготівельному цеху

Стадії технологічного процесу	Технологічні операції	Обладнання
Підготовка сировини до кулінарного оброблення	Приймання, оцінка якості, зважування, завантаження	Ваги, інвентар, стіл виробничий
Приготування супів та гарячих напоїв, напівфабрикатів варених для холодних страв	Варіння, смаження, протирання, заправлення	Кухонний комбайн, стіл виробничий, плита електрична, мийна ванна, ваги
Приготування гарячих страв і соусів	Варіння, вакуумування, панірування, смаження, грилювання, сушіння, тушкування, запікання, протирання, заправлення	Хоспер, пароконвектоват, апарат су-від, дегідратор, кухонний комбайн, вакууматор, стіл виробничий, плита електрична, мийна ванна, ваги
Приготування холодних закусок	Нарізання, протирання, заправлення,	Кухонний комбайн, стіл виробничий з

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						68
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Стадії технологічного процесу	Технологічні операції	Обладнання
	фламбування	охолоджувальною шафою, стіл виробничий, мийна ванна, ваги
Приготування солодких страв	Нарізання, протирання, збивання, оформлення	Мийна ванна, міксер, стіл виробничий з охолоджувальною шафою, ваги

У виробничому цеху передбачено встановлення сучасного теплового та допоміжного обладнання, необхідного для реалізації запланованого асортименту страв. Зокрема, проектом передбачено використання електричної плити марки M 43 R із габаритними розмірами 860×970×920 мм та робочою поверхнею площею 0,8 м², оснащеної духовою шафою, що дозволяє виконувати широкий спектр теплових процесів.

Для приготування страв різної складності, зокрема десертної продукції, передбачено встановлення пароконвекційної печі марки SE 1061, яка забезпечує комбінований вплив пари та гарячого повітря, що сприяє рівномірному прогріванню продуктів і збереженню їх органолептичних властивостей.

У зв'язку з наявністю в меню страв, виготовлених із застосуванням низькотемпературної технології sous-vide (зокрема, стейка з лосося у вакуумі), передбачено використання спеціалізованого обладнання — термостатичного апарата Sous Vide Sirman Softcooker Y09 (720×500×350 мм) у поєднанні з вакуумним пакувальником AVM254 Arach (270×352×150 мм). Це дозволяє забезпечити точний контроль температурного режиму та зберегти поживну цінність продуктів.

Для приготування страв із використанням відкритого вогню запроєктовано встановлення смокер-гриля H 530 (1750×1570×650 мм), що працює на деревному вугіллі та оснащений копильною камерою. З огляду на особливості експлуатації такого обладнання, передбачено організацію окремого

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						69
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

виходу на зовнішню територію та облаштування спеціального майданчика з дотриманням протипожежних вимог

На ділянці приготування холодних закусок встановлюється виробничий стіл із вбудованою охолоджувальною камерою марки COECM (1680×840×860 мм), що дозволяє підтримувати необхідний температурний режим під час роботи з продуктами. Для нарізання гастрономічних виробів передбачено використання слайсера LUSSO-220.

У зоні виготовлення кондитерських виробів та десертів передбачено встановлення виробничого столу з тумбою С-13, а також універсального кухонного процесора марки SAMSUNG, який використовується для подрібнення, змішування та збивання інгредієнтів. Зберігання готової продукції здійснюється у холодильній шафі SAMSUNG із габаритами 600×600×1800 мм.

Додатково проектом передбачено використання дегідрататора Profi Line 229026 (417×535×430 мм), який застосовується для виготовлення сушених продуктів (овочевих, м'ясних та фруктових чіпсів). Використання такого обладнання дозволяє розширити асортимент страв, підвищити їх естетичну привабливість та відповідати сучасним гастрономічним тенденціям.

Чисельність працівників доготівельного цеху розраховано в таблиці 2.28.

Таблиця 2.28. - Розрахунок кількості людино-секунд

Найменування страв	Кількість, (n) порц.	Коефіцієнт трудомісткості (K _{тр})	Норма часу на виготовлення страви (t), сек.	Трудовитрати (А), люд-сек
Авторські голубці «Ф'южн мікс» з креветками під сметанним соусом «Карі-базилік»	50	1,8	180	9000
«Морські мушлі» з морепродуктами	50	1,9	190	9500
Перепілка-гриль в глазури з бузини і чорного топінамбура та качана каша з гливами	50	2,0	200	10000
Ам'юсбуш-сет	37	2,3	230	8510

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						70
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Найменування страв	Кількість, (n) порц.	Коефіцієнт трудомісткості (K _{тр})	Норма часу на виготовлення страви (t), сек.	Трудовитрати (А), люд-сек
Брускета з тунцем, перепелиними яйцями, томатами та руколою	45	1,2	120	5400
Фоккача зі страчателлою, в'яленими томатами, авокадо і базиліком	45	1,3	130	5850
Пані Пурі з курячими сердечками, нутом та яблучно-гарбузовим чатні	50	1,8	180	9000
Булочка Бао з курячими стріпсами і овочами в азійському соусі	40	1,7	170	6800
Буррата з овочами та соусом песто	45	1,2	120	5400
Салат «Vittoria» з овочами і моцареллою-черрі	45	1,1	110	4950
Карпачо з буряка зі страчателою та мигдалевими пелюстками	40	1,3	130	5200
Рулетики з грильованого баклажана	35	1,4	140	4900
Плато ферментованих овочів	35	1,5	150	5250
Плато «Антипасті з усього світу»	40	1,3	130	5200
Холодець в банці з трьома міні-тостами із житнього хліба	45	1,9	190	8550
«Молекулярні вишеньки» - мусс з курячої печіки у вишневому гелі на пряній пудрі з чорного хліба	57	2,5	250	14250
Борщ з чорносливом	65	1,4	140	9100

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						71
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Найменування страв	Кількість, (n) порц.	Коефіцієнт трудомісткості (K _{тр})	Норма часу на виготовлення страви (t), сек.	Трудовитрати (А), люд-сек
Капусняк з качкою	55	1,3	130	7150
Том Ям з морепродуктами і куркою	50	1,6	160	8000
Крем-суп з печериць із крафтовим сиром белпер кнолле	45	1,2	120	5400
Скумбрія гриль в лимонно-гірчичному маринаді	35	1,3	130	4550
Стейк лосося sous-vide з вершково-шпинатним соусом	35	2,0	200	7000
Боли з сома і кус-кусу на грибному кремі	35	1,7	170	5950
Курячі гомілки теріякі у попкорні із рису	77	1,5	150	11550
Стейк яловичий «Рібай» під соусом чімчурі	35	1,6	160	5600
Шашлик свинний з хрусткою пітою-гриль	35	1,4	140	4900
Люля-кебаб курячий	35	1,5	150	5250
Куряче філе в вершковому соусі карі	35	1,3	130	4550
Картопля запечена з беконом	23	1,1	110	2530
Конкільйоні, фаршировані куркою та креветками	35	1,8	180	6300
Різотто з мідіями	30	1,7	170	5100
Стейк з цвітної капусти	22	1,3	130	2860
Овочі гриль	20	1,1	110	2200
Десерт «Танцююча пані Котта»	35	1,4	140	4900
Млинці Креп Сюзетт з кулькою морозива	35	1,8	180	6300
Узвар домашній	21 л	1,0	100	2100
Разом				229 050

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						72
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Визначаємо явочну чисельність працівників:

$$N_1 = 229\,050 / (3600 \cdot 11,5 \cdot 1,14) = 4,85 \approx 5 \text{ осіб};$$

Таким чином, приймаємо у доготовельному цеху 4 кухарі V розряду та 1 кухар IV розряду, які працюють по 11,5 годин за двобригадним графіком.

У доготовельному цеху виділяємо 5 робочих місць:

- для приготування супів, напівфабрикатів варених і напоїв;
- приготування других страв та соусів;
- для приготування страв-гриль та на мангалі;
- приготування солодких страв;
- для приготування холодних закусок та салатів.

Для миття фруктів та інших продуктів, що передбачено технологією, а також для приготування солодких страв передбачуємо 2 мийні ванни.

Кухонний посуд зберігається у приміщенні мийної кухонного посуду.

Визначаємо корисну площу доготовельного цеху (табл. 2.29).

Таблиця 2.29. - Розрахунок корисної площі доготовельного цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
Ванна мийна	ВМ-1Б	650	650	900	2	0,85
Плита електрична	М 43 R	860	970	920	1	0,83
Пароконвектомат	СЕ 1061	950	810	730	1	0,77
Кухонний комбайн	SAMSUNG	350	300	400	1	на столі
Слайсер	LUSSO-220.	260	400	300	1	на столі
Апарат Sous Vide	Sirman Softcooker Y09	720	500	350	1	на столі
Вакууматор	AVM254 Apach (270x352x150 мм).	270	352	150	1	на столі
Дегідратор	Profi Line 229026	417	535	430	1	на столі
Стіл виробничий	СПСМ-3	1260	840	860	4	4,23
Стіл з охолоджувальною камерою	СОЕСМ-3	1680	840	860	1	1,41

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА		Арк.
							73
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
Стіл з тумбою	C-13	1500	750	900	1	1,13
Холодильна шафа	SAMSUNG	600	600	1800	1	0,36
Ваги настільні	AP-6	430	325	110	1	на столі
Раковина	Diamant	400	400	900	1	0,16
Стіл з гіркою	СПСМ-4	1250	840	900	1	1,05
Смокер-гриль	H 530	1750	1570	650	1	на дворі
Разом						10,79

Визначаємо загальну площу доготівельного цеху:

$$S_{\text{заг.}} = 10,79 / 0,35 = 30,82 \text{ м}^2$$

2.6. Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень

У групу приміщень для відвідувачів входять: зали; вестибюль, гардероб, підсобні приміщення. У спроектованому ресторані передбачено функціональне зонування обіднього простору на два окремі приміщення: основну залу з барною стійкою, розраховану на 28 посадкових місць, та банкетну залу місткістю 58 гостей. Кожне з цих приміщень має автономний вхід і використовується як для щоденного обслуговування відвідувачів, так і для проведення індивідуальних заходів та спеціальних замовлень.

Площу торговельної зали розраховуємо за формулою :

$$S = P \cdot S_{\text{н}},$$

де P – кількість місць у залі;

$S_{\text{н}}$ – норма площі на 1 місце, м².

$$S_1 = 58 \cdot 1,70 = 98,6 \text{ м}^2$$

Приймаємо для зали ресторану наступні меблі (табл. 2.30) .

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						74
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 2.30. - Торгівельні меблі зали ресторану

Вид меблів	Розміри, мм	Кількість, шт.
Столи двомісні	1000x500x750	11
Столи шестимісні	1400x800x750	8
Столи восьмимісний	2400x1000x750	2
Крісло	530x530x750	3
Барний табурет	400x400x700	5
Диван м'який тримісний	2100x550x1100	16

У меншому залі передбачаємо барну стійку. Вона призначена для реалізації офіціантам і відвідувачам буфетної продукції. Корисну площу, яку займає стійка, визначаємо в таблиці 2.31.

Таблиця 2.31. - Розрахунок корисної площі барної стійки

Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість	Розміри, мм			Площа, м ²
			l	b	H	
Барна стійка		1	11000	750	1200	8,25
Шафа-вітрина пристійна		1	660	740	2000	0,49
Холодильна вітрина	SCAIOLA	1	660	740	2000	0,49
Льодогенератор	BREMA IC 18	1	540	430	470	0,23
Касовий апарат	SAMSUNG ER 350	1	500	400	300	На стійці
Чайник електричний	SAMSUNG	1	300	300	350	На стійці
Пивна колона	Терра	1	700	430	470	На стійці
Барний комбайн	FRFLSP 2043	1	430	350	650	На стійці
Кавоварка	Bartscher 190048	1	215	405	520	На стійці
Разом						9,46

Визначаємо загальну площу барної стійки:

$$S_{б.с} = 9,46/0,5 = 18,92 \text{ м}^2$$

Площа зали на 28 місць:

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						75
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

$$S_2 = 28 \cdot 1,2 = 33,60 \text{ м}^2$$

Загальна площа другої зали ресторану складає:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{зал}} + S_{\text{б.с}} = 33,60 + 18,92 = 52,52 \text{ м}^2$$

Площу вестибюлю визначаємо на основі нормативу площі на одне місце:

$$S_{\text{вест}} = 86 \cdot 0,25 = 21,5 \text{ м}^2$$

Площу гардероба для відвідувачів визначаємо на основі нормативу 0,15...0,1 м² на місце:

$$S_{\text{гард}} = 86 \cdot 0,1 = 8,6 \text{ м}^2$$

Кількість офіціантів розраховуємо з нормативу обслуговування 20-22 місць на одного. Приймаємо дві бригади офіціантів, які працюють через день по 11,5 год. і 1 год. перерва. У кожній бригаді працюють: бригадир 5 розряду, чотири офіціанти 4 розряду. За барною стійкою працює бармен 4 розряду також по 11,5 год. Час роботи офіціантів і бармена: 11:00 по 23:00.

Для відвідувачів передбачаємо: два санвузли з входами з вестибюлю.

Мийна столового посуду

Визначають: кількість посуду для миття за формулою

$$p_{\text{год}} = N_{\text{год}} \cdot 1,6 \cdot k \text{ шт. /год.}$$

де: $N_{\text{год}}$ – кількість відвідувачів за годину максимального завантаження зали, осіб; k - кількість тарілок на одного відвідувача, шт; 1,6- коефіцієнт, що враховує миття склянок і столових приборів.

$$p_{\text{год}} = 86 \cdot 1,6 \cdot 6 = 826 \text{ шт.}$$

Приймаємо посудомийну машину ЕЛЕКТРОВАР продуктивністю 1400 шт./год. Для миття скляного посуду передбачаємо три мийні ванни. Розрахунок площі мийної столового посуду і сервізної зводимо в таблицю 2.32.

Таблиця 2.32. - Розрахунок корисної площі мийної столового посуду і сервізної

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
Мийна столового посуду						
Посудомийна машина	ЕЛЕКТРОВАР	580	600	750	1	0,35
Ванна мийна	ВМ-2Б	1260	650	900	1	0,82

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						76
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Найменування обладнання	Тип, марка	Розміри, мм			Кількість	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
Ванна мийна	ВМ-1Б	650	650	900	2	0,85
Стіл для збору залишків їжі	СО-1	750	600	860	1	0,45
Шафа для посуду	ШПО-2	1470	630	2000	1	0,93
Стіл виробничий	С-12А	800	700	1000	1	0,56
Разом						3,96
Сервізна						
Сервант для посуду	ШП-2	1470	630	2000	2	1,86
Шафа для білизни	ШБ-1	1470	630	2000	1	0,93
Стіл виробничий	СП-1	1470	840	860	1	1,23
Разом						4,02

Загальна площа мийної столового посуду складає:

$$S_{\text{м.ст.}} = 3,96 / 0,45 = 8,80 \text{ м}^2.$$

загальна площа сервізної складає:

$$S_{\text{заг}} = 4,02 / 0,45 = 8,93 \text{ м}^2.$$

Приймаємо 2 оператори, які працюють через день по 11 год. з перервою – 1 год.

Мийна кухонного посуду

Мийна кухонного посуду призначена для миття кухонного інвентарю, кастрюль для гарячого і холодного цехів Розрахунок корисної площі мийної зводимо в таблицю 2.33.

Таблиця 2.33 - Розрахунок корисної площі мийної кухонного посуду

Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість	Розміри, мм			Площа, м ²
			l	b	H	
Ванна	ВМСМ-3	2	650	650	900	0,85
Стелаж пересувний	СЖ-1	2	1500	800	2000	2,40
Разом						3,25

Визначаємо загальну площу мийної кухонного посуду:

$$S_{\text{м.к.}} = 3,25 / 0,4 = 8,12 \text{ м}^2.$$

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						77
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Адміністративно-побутові та технічні приміщення

У групу адміністративно-побутових приміщень входять; бухгалтерія, кімната для офіціантів, гардероби для персоналу з душовими кабінками, санвузол. Загальна чисельність виробничих працівників складає 13 осіб. Гардероби для персоналу проектують із розрахунку зберігання в них одягу 85 % працюючих на підприємстві. Норма площі – 0,35 м² на одного робітника для верхнього одягу і 0,25 м² – для домашнього . Площа гардеробу складає:

$$S_{\text{гارد}} = 0,6 \cdot 13 = 7,8 \text{ м}^2.$$

У гардеробах встановлюємо шафи для одягу. Проектуємо адміністративні приміщення: кабінети директора і бухгалтера, площа яких становить 6 м² на одного працівника.

2.7. Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства

Для визначення об'ємно-планувального рішення підприємства розраховуємо корисну площу будівлі (табл. 2.34).

Таблиця 2.34. - Склад і площі приміщень ресторану «PRIMAVERA »

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
<i>Торгівельні</i>	
Зала з барною стійкою	52,52
Зала на 58 місць	98,60
Вестибюль	21,50
Гардероб	8,60
Мийна столового посуду	8,80
Сервізна	8,93
Санвузли	16,50
<i>Виробничі</i>	
Загальнозаготівельний цех	12,00
Доготівельний цех	30,82
<i>Допоміжні</i>	
Мийна кухонного посуду	8,12

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						78
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
<i>Складські</i>	
Комора консервів і напоїв	9,69
Комора фруктів та овочів	5,21
Комора сипучих продуктів	5,98
М'ясо-рибна камера	6,77
Молочно-жирова камера	6,40
<i>Адміністративно-побутові</i>	
Гардероб персоналу чоловічий	7,95
Гардероб персоналу жіночий	11,82
Кімната офіціантів	5,10
Душова	5,40
Санвузол	4,32
Бухгалтерія	6,00
Кабінет директора	6,00
<i>Технічні</i>	
Електрощитова	6,00
Вентиляційна камера	6,00
Корисна площа закладу, S_k	359,00

Робочу площу будівлі визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_k \cdot k_1, \text{ м}^2,$$

де: k_1 – коефіцієнт, що враховує коридори.

$$S_{\text{роб}} = 359,00 \cdot 1,15 = 412,85 \text{ м}^2.$$

Загальну площу будівлі визначаємо з врахуванням площі конструктивних елементів будівлі (стіни, сходи) за формулою

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot k_2, \text{ м}^2;$$

де: k_2 – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{\text{заг}} = 412,85 \cdot 1,1 = 454,13 \text{ м}^2.$$

Приймаємо ширину будівлі 24 м. Довжину будівлі розраховуємо за формулою:

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						79
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_n}{H_{\text{буд}}}, \text{ м};$$

де: $H_{\text{буд}}$ - ширина будівлі, м ($H_{\text{буд}} = 12 \text{ м}, 18 \text{ м}, 24 \text{ м}$).

$$L = 454,13 / 24 = 18,92 \text{ м}.$$

Приймаємо одноповерхову будівлю розміром 24 х 24 м. Прийнята сітка колон 6 х 6 м.

Висновки за розділом 2

У межах даного розділу сформовано виробничу програму закладу ресторанного господарства, яка включає асортимент основних і фірмових страв, зокрема розроблених у межах концепції ф'южн. Проведено розрахунок потреби в сировині, що дало змогу обґрунтувати склад та структуру складських приміщень. Відповідно до отриманих даних здійснено підбір технологічного обладнання з урахуванням характеру виробничих процесів, різноманітності меню та запланованих обсягів випуску продукції.

Окрім цього, визначено раціональну чисельність виробничого персоналу, необхідного для забезпечення безперебійної та ефективної роботи кухні з урахуванням режиму функціонування підприємства. Проєктом передбачено організацію діяльності ресторану на 86 посадкових місць із щоденним графіком роботи з 11:00 до 23:00. Запропоновані рішення відповідають сучасним вимогам до організації виробничих процесів, дотримання санітарно-гігієнічних норм, а також принципам ефективного використання площ, ресурсів і трудового потенціалу.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						80
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1. Організація виробництва

Ефективне функціонування ресторанного закладу ґрунтується на раціональній організації виробничих, обслуговуючих та управлінських процесів. Ключовими завданнями є забезпечення стабільного постачання якісної сировини, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, впровадження системи контролю безпечності харчових продуктів, а також чітка організація роботи персоналу.

У процесі діяльності підприємство зобов'язане пройти державну реєстрацію потужностей оператора ринку харчових продуктів та впровадити систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до принципів НАССР. З цією метою формується робоча група, до складу якої входять шеф-кухар, адміністратор та завідувач складського господарства. Основними функціями цієї групи є розроблення технологічних схем виробництва, ідентифікація потенційних небезпечних факторів, встановлення критичних контрольних точок, здійснення моніторингу та проведення навчання персоналу.

Організація виробництва передбачає впровадження програм-передумов, що охоплюють контроль якості сировини, дотримання температурних режимів, санітарну обробку приміщень і обладнання, калібрування вимірювальних приладів, маркування інвентарю, забезпечення особистої гігієни працівників та проведення заходів боротьби зі шкідниками.

Уся виробнича документація ведеться відповідно до вимог чинного законодавства та системи НАССР і включає журнали вхідного контролю сировини, температурного контролю, санітарної обробки, обліку дезінфекційних засобів, калібрування обладнання, а також протоколи навчання персоналу.

Важливою складовою є правильна організація складського господарства, яка забезпечує безпечне зберігання сировини та готової продукції. Зберігання

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						81
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

здійснюється з урахуванням принципів товарного сусідства, що передбачає роздільне розміщення сирової сировини, напівфабрикатів та готових страв, недопущення контакту продуктів різних груп, а також використання герметичної тари для продукції з інтенсивним запахом. Обов'язковим є дотримання принципу ротації запасів (FIFO), що дозволяє мінімізувати втрати та забезпечити використання продуктів у межах термінів придатності.

Суттєву роль у забезпеченні безпечності продукції відіграє належний стан виробничих приміщень та обладнання. Територія підприємства повинна бути захищена від доступу сторонніх осіб і тварин, обладнана системами водовідведення та вентиляції. Внутрішні поверхні приміщень мають виготовлятися з матеріалів, стійких до вологи та мийних засобів, легко піддаватися очищенню та дезінфекції. Особлива увага приділяється стану стель, комунікацій, освітлювальних приладів, які не повинні бути джерелом забруднення.

Устаткування підприємства підлягає регулярному технічному обслуговуванню згідно з графіками планово-попереджувальних ремонтів. Важливим є також проведення калібрування вимірювальних приладів (ваг, термометрів, датчиків апарату су-від), що забезпечує достовірність контролю технологічних процесів. Усі ремонтні роботи повинні виконуватися з дотриманням вимог безпеки, із обов'язковим документуванням та подальшою санітарною обробкою робочих зон.

Особливу увагу приділяють контролю сторонніх домішок. Забороняється використання матеріалів, що можуть становити ризик забруднення, зокрема деревини у виробничих зонах. Скляні та крихкі елементи повинні бути захищені, а їх облік — задокументований. У разі пошкодження таких предметів проводяться негайні заходи з очищення та перевірки безпечності продукції.

Невід'ємною частиною організації виробництва є система контролю. На підприємстві здійснюються вхідний контроль сировини, операційний контроль на всіх етапах технологічного процесу та вихідний контроль готової продукції. Крім того, проводиться санітарно-мікробіологічний контроль, контроль умов зберігання, а також внутрішні аудити системи НАССР.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						82
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Важливим елементом є управління використанням хімічних та токсичних речовин. Усі мийні та дезінфекційні засоби, дератизаційні препарати та інші хімічні сполуки підлягають обліку, зберігаються у спеціально відведених місцях з обмеженим доступом і використовуються відповідно до встановлених інструкцій. На кожну речовину повинні бути наявні паспорти безпеки. Переміщення таких засобів організовується таким чином, щоб виключити можливість контакту з харчовими продуктами.

З метою запобігання появі гризунів та комах на підприємстві впроваджується система дератизації та дезінсекції, що передбачає регулярний моніторинг, використання спеціальних засобів, ведення відповідних журналів та залучення спеціалізованих організацій.

Важливим чинником є підготовка персоналу. До роботи допускаються лише працівники, які пройшли медичний огляд, навчання з питань гігієни та безпечного поводження з харчовими продуктами, а також ознайомлені з внутрішніми інструкціями підприємства. Працівники повинні дотримуватися правил особистої гігієни та використовувати засоби індивідуального захисту.

У цілому, комплексний підхід до організації виробництва, що включає належне матеріально-технічне забезпечення, впровадження системи НАССР, контроль на всіх етапах виробництва, дотримання санітарно-гігієнічних вимог і високий рівень підготовки персоналу, забезпечує виробництво безпечної та якісної продукції, сприяє підвищенню конкурентоспроможності закладу та формуванню довіри споживачів.

У проєкті передбачено, що за дотримання технологічних процесів, санітарний стан виробничих приміщень та безпеку харчової продукції відповідає шеф-кухар. Бригади кухарів загальнозаготівельного та доготівельного цехів мають графік роботи через день по 12 годин. Це забезпечує якість виконання завдань та достатній відпочинок персоналу. Явочна та облікова чисельність кухарів по цехах наведена в табл. 3.1. В цілому, у виробничих цехах будуть працювати 13 працівників.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						83
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 3.1. - Явочна чисельність кухарів

Цех	Розрахункова кількість кухарів, осіб (N_i)	Розряд кухаря	Облікова чисельність, осіб
Загальнозаготівельний	2	3	3
Доготівельний	5	4-5	10
	7		13

Складаємо графіки виходу на роботу. Посудомийники працюють позмінно з чередуванням вихідних днів. Графік виходу на роботу робітників виробничих цехіву перший тиждень наведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2. - Графік виходу на роботу робітників у I тиждень

Посада	Розряд	День тижня						
		Понеділок	Вівторок	Середа	Четвер	П'ятниця	Субота	Неділя
Загальнозаготівельний цех								
Кухар	III	В	8.00-17.00	8.00-17.00	В	8.00-17.00	8.00-17.00	В
Кухар	III	8.00-17.00	В	8.00-17.00	8.00-17.00	В	8.00-17.00	8.00-17.00
Кухар	III	8.00-17.00	8.00-17.00	В	8.00-17.00	8.00-17.00	В	8.00-17.00
Доготівельний цех								
Кухар	IV	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00
Кухар	V	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00
Кухар	V	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00
Кухар	V	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00
Кухар	V	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00
Кухар	IV	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В
Кухар	V	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В
Кухар	V	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В
Кухар	V	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						84
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Посада	Розряд	День тижня						
		Понеділок	Вівторок	Середа	Четвер	П'ятниця	Субота	Неділя
Кухар	V	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В	9.00-22.00	В
Працівники мийної кухонного посуду								
Посудомийник	II	14.00-23.00	В	14.00-23.00	В	14.00-23.00	В	14.00-23.00
Посудомийник	II	В	14.00-23.00	В	14.00-23.00	В	14.00-23.00	В

Ресторан працює з 11.00 години ранку до 23.00 години вечора. Перерва на обід у робітників складає 60 хвилин по чергово.

Важливою складовою організації виробництва у закладі ресторанного господарства є системний контроль якості продукції. Одним із дієвих інструментів такого контролю є проведення бракеражу – процедури оцінювання якості готових страв перед їх реалізацією споживачам. Для цього на підприємстві формується бракеражна комісія, до складу якої, як правило, входять відповідальні особи (представник адміністрації, шеф-кухар або технолог), а також кухар, який безпосередньо готував страву. Комісія здійснює щоденну перевірку готової продукції, оцінюючи її за органолептичними показниками, зокрема зовнішнім виглядом, кольором, запахом, смаком і консистенцією. Результати контролю фіксуються у спеціальному журналі бракеражу готових страв із зазначенням дати, найменування продукції, висновку щодо якості та підписів відповідальних осіб. У разі виявлення відхилень від встановлених вимог продукція не допускається до реалізації, а також вживаються заходи щодо усунення причин невідповідностей. Застосування бракеражу як елементу внутрішнього контролю сприяє підвищенню якості страв, забезпеченню їх безпечності та дотриманню встановлених стандартів виробництва.

3.2. Організація обслуговування

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства особливої актуальності набуває клієнтоорієнтований підхід до організації обслуговування.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						85
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Основний акцент робиться не лише на якості страв, а й на формуванні позитивного емоційного досвіду відвідувачів. Саме емоційне сприйняття атмосфери закладу, рівень сервісу та якість комунікації з персоналом значною мірою визначають бажання гостей повторно відвідати ресторан або рекомендувати його іншим. Комфорт, естетика інтер'єру, уважне ставлення персоналу та гармонійне поєднання смакових характеристик страв є ключовими чинниками формування лояльності клієнтів.

У ресторані «Primavera» обслуговування гостей здійснюється офіціантами, які виконують повний комплекс функцій: зустрічають відвідувачів, супроводжують до столів, консультують щодо меню, приймають замовлення, передають їх на виробництво, отримують готові страви, здійснюють їх подачу та проводять розрахунки. Особлива увага приділяється культурі обслуговування, дотриманню стандартів етикету та швидкості виконання замовлень.

У закладі впроваджено бригадну форму організації праці, яка передбачає чіткий розподіл обов'язків між працівниками різного кваліфікаційного рівня. До складу однієї бригади входять бригадир та офіціанти. Бригадир, як найбільш досвідчений працівник, координує роботу персоналу в залі, відповідає за зустріч гостей, презентацію меню, контроль якості обслуговування та оперативне реагування на зауваження або побажання відвідувачів. Такий підхід забезпечує злагоджену роботу команди та підвищує ефективність обслуговування.

Чисельність обслуговуючого персоналу визначається з урахуванням нормативного навантаження (24–26 посадкових місць на одного офіціанта). У ресторані передбачено функціонування двох бригад, які працюють позмінно через день із тривалістю робочого часу 11,5 годин та перервою 1 година. До складу кожної бригади входять бригадир V розряду та три офіціанти IV розряду. Обслуговування барної зони забезпечує бармен IV розряду. Режим роботи персоналу відповідає графіку функціонування закладу – з 11:00 до 23:00.

Ресторан «Primavera» надає широкий спектр основних і додаткових послуг, що спрямовані на задоволення різноманітних потреб споживачів. До основних послуг належать виготовлення кулінарної та кондитерської продукції,

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						86
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

організація харчування в залі, реалізація готових страв, у тому числі через онлайн-замовлення. Значна увага приділяється розвитку сервісів доставки продукції власного виробництва, зокрема піци та кондитерських виробів.

Окремим напрямом діяльності є виготовлення продукції на індивідуальне замовлення, зокрема святкових тортів і десертів різної складності відповідно до побажань клієнтів. Це дозволяє розширити цільову аудиторію та підвищити конкурентоспроможність закладу. Крім того, ресторан пропонує послуги з організації та проведення банкетів, святкових заходів.

В умовах високої конкуренції у сфері ресторанного господарства важливим чинником підвищення привабливості закладу є розширення спектра додаткових послуг, що сприяють формуванню унікальної концепції та підвищенню рівня лояльності споживачів. Ресторан «Primavera», розташований у безпосередній близькості до кінно-спортивного клубу, має значний потенціал для впровадження інноваційних сервісних рішень, орієнтованих на поєднання гастрономічного та рекреаційного відпочинку.

З урахуванням локаційних особливостей закладу доцільним є впровадження тематичних послуг, пов'язаних із кінним спортом та відпочинком на природі. Зокрема, передбачається організація комплексних пропозицій, що поєднують кінні прогулянки з гастрономічним обслуговуванням (сніданки, бранчі або вечері). Додатково можуть надаватися послуги проведення фотосесій із кіньми з подальшим обслуговуванням у форматі кейтерингу або десертних сетів. Перспективним напрямом є організація тематичних заходів, стилізованих під сільську або італійську гастрономічну культуру, що сприятиме формуванню атмосфери закладу.

Важливим елементом розвитку ресторану є розширення гастрономічної пропозиції з урахуванням потреб цільової аудиторії. Доцільним є впровадження меню з акцентом на натуральні та фермерські продукти.

З метою підвищення рівня сервісу та розширення спектра послуг передбачається організація дозвіллевих заходів, серед яких проведення свят, банкетів і тематичних подій на відкритому повітрі. Особливу увагу доцільно

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						87
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

приділити організації дитячих свят із залученням аніматорів і можливістю знайомства з кіньми, що створює додаткову цінність для сімейної аудиторії. Також перспективним є проведення кулінарних майстер-класів, гастрономічних фестивалів та ярмарків локальних продуктів.

З метою підвищення конкурентоспроможності ресторану доцільним є впровадження спеціальних пропозицій, таких як «меню дня спортсмена», подарункові сертифікати (зокрема, у форматі «кінна прогулянка + вечеря»), а також партнерські програми з кінно-спортивним клубом, що передбачають систему знижок для клієнтів.

3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу ефективна система маркетингових комунікацій є одним із ключових чинників забезпечення конкурентоспроможності закладу. Для ресторану «Primavera» рекламна діяльність спрямована на розширення клієнтської бази, підвищення впізнаваності бренду та формування стабільної лояльності споживачів. Водночас слід підкреслити, що результативність рекламних заходів безпосередньо залежить від якості наданих послуг, рівня сервісу, органолептичних характеристик страв і загальної атмосфери закладу.

Формування маркетингової стратегії ресторану ґрунтується на низці принципів, серед яких пріоритетне значення мають орієнтація на потреби цільової аудиторії, комплексне використання цифрових і традиційних каналів просування, послідовність комунікаційної політики та створення емоційно привабливого контенту. Основною метою є формування позитивного іміджу ресторану як сучасного, комфортного та концептуального простору відпочинку.

Значну роль у просуванні ресторану відіграють цифрові канали комунікації. Передбачається активне використання соціальних мереж, зокрема Instagram, Facebook та TikTok, які забезпечують оперативну взаємодію з аудиторією. Контент-стратегія включає створення якісного візуального

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						88
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

матеріалу (фото- та відеоконтенту), публікацію актуальної інформації про меню, сезонні пропозиції, акції та події, а також демонстрацію внутрішніх процесів закладу (бекстейдж, робота кухні, атмосфера залу). Важливим елементом є підтримання постійного зворотного зв'язку зі споживачами шляхом відповідей на коментарі, повідомлення та обробки відгуків.

Поряд із органічним просуванням застосовуються платні інструменти цифрового маркетингу. Зокрема, використовується таргетована реклама в соціальних мережах із урахуванням географічного розташування та поведінкових характеристик потенційних клієнтів. Ефективним є також застосування контекстно-медійної реклами в пошукових системах за релевантними запитами, що дозволяє залучати споживачів із сформованим попитом. Для підвищення конверсії використовується ремаркетинг, який спрямований на повторне залучення користувачів, що вже взаємодіяли з цифровими ресурсами ресторану.

Окремим напрямом є співпраця з лідерами думок та локальними інфлюенсерами, що передбачає проведення дегустацій, створення оглядового контенту та організацію розіграшів. Така взаємодія сприяє підвищенню довіри до бренду та розширенню охоплення аудиторії. Додатково можуть впроваджуватися партнерські програми з іншими сервісами, зокрема службами доставки, розважальними закладами та спортивними комплексами.

Важливу роль у маркетинговій діяльності ресторану відіграє відеоконтент, який представлений короткими динамічними роликами, що демонструють процес приготування страв, подачу та атмосферу закладу. Такий формат є особливо ефективним для залучення молодіжної аудиторії та формування емоційного зв'язку з брендом.

Незважаючи на активний розвиток цифрових каналів, традиційні засоби реклами залишаються актуальними. До них належать зовнішня реклама, вивіски, банери та друкована продукція (зокрема, флаєри зі спеціальними пропозиціями), що сприяють залученню потенційних клієнтів у межах території розташування ресторану. Важливим елементом є також оформлення фасаду та вхідної групи закладу, що виконує функцію візуальної ідентифікації бренду.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						89
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таким чином, маркетингова політика ресторану «Primavera» базується на комплексному підході до просування, що поєднує сучасні цифрові технології та традиційні інструменти реклами. Така система комунікації забезпечує не лише інформування потенційних споживачів, а й формування довготривалих взаємовідносин із ними. Реалізація зазначених заходів сприятиме зміцненню позицій ресторану на ринку, розширенню клієнтської аудиторії та підвищенню економічної ефективності його діяльності.

Висновки до розділу 3

Ефективна організація роботи ресторану «Primavera» базується на комплексному підході, що поєднує раціональне управління виробничими процесами, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та впровадження системи НАССР. Належний контроль якості продукції, організація зберігання сировини та оптимальне використання трудових ресурсів забезпечують стабільну діяльність закладу.

Клієнтоорієнтований сервіс і впровадження додаткових послуг сприяють підвищенню рівня обслуговування та формуванню лояльності споживачів. У сукупності це забезпечує конкурентоспроможність ресторану та створює передумови для його успішного розвитку.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						90
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 4

ІНЖЕНЕРНА ЧАСТИНА

Таблиця 4 .1. - Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Вул. Занасипський Шлях 3, м. Кременчук, Полтавської області
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 596 мм. Температура повітря: - середньорічна + 9,1 °С; - абсолютний мінімум – 31,4 °С; - абсолютний максимум + 40,2 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: взимку – північно-західний, та влітку – південно-східний.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. До ділянки підведені міські інженерні комунікації, міський водопровід, тепло- та електропостачання.
	Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на південний захід. Ґрунт на ділянці

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк. 91
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Перелік основних даних	Характеристики
	забудови – глинисто-піщаний.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	Від земельної ділянки розташовані: <ul style="list-style-type: none"> - кінно-спортивний клуб «Silver Foal» – 200 м; - Центральний автовокзал міста – 4,8 км; - Кременчуцька міська рада – 6,1 км. Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 9 м. Основний підхід до закладу шириною 6 м.
Площа земельної ділянки	3252,6 м ²
Площа забудови	1824 м ²
Площа доріг та тротурів	283,2 м ²
Площа озеленення	930,3 м ²
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	Територія ділянки підприємства розташована на лівому березі річки Дніпра. Огородження території – металева секційна огорожа зі зварної сітки та елементами декоративної ковки висотою 1,6 м. Під'їзди до території підприємства та господарського майданчика, автостоянка для автомобілів – з асфальтобетону. Пішохідні доріжки та майданчик для відпочинку вимощені тротуарною плиткою. Організована зона відпочинку відвідувачів з декоративним фонтаном та лавами. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування газонів, стрижених кущів, квітників. На території наявні листяні дерева. Передбачається влаштування малих архітектурних форм - літніх альтанок зі столиками для гостей.
Генеральний план території	Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 1. При його розробці були враховані:

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						92
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Перелік основних даних	Характеристики
ділянки	- існуюча планувальна структура м. Кременчук; - існуюча мережа вулиць і проїздів; - існуючі планувальні обмеження.
Об'ємно-планувальні характеристики підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, з підвалом
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – квадрат, розміри: довжина – 24 м, ширина – 24 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,6 м та 2,3 м; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями, вантажний підйомник. Горизонтальне транспортування сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3300 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 0,3 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З пустотілої теплоефективної цегли товщиною 510 мм
Колони	Матеріал – залізобетон. Розміри перерізу – 400 мм x 400мм. Крок сітки колон – 6 x 6 м.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						93
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Перелік основних даних	Характеристики
Перегородки	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Висота перекриття – 0,3 м.
Конструкція покриття	Покриття – зі збірних залізобетонних плит з круглими пустотами. Розміри плит покриття 1,5 м х 6,0 м. Конструкція покриття включає несучі елементи (плити) та огорожувальні елементи – водоізоляційний килим; 3 шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію з вирівнюючим шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі ресторану – двокамерні склопакети з ПВХ-профільною системою): В2 – 2100х1600 мм, в інших приміщеннях - В1 – 910х1800 мм.
Двері (матеріал, розміри)	Зовнішні: Д3 – 1910х2370 мм. Внутрішні: Д1 – 1010х2370 мм, Д2 – 1500х2370 мм.
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.

Основні технічні показники проекту

Площа земельної ділянки(S_d)	3252,6 м ²
Загальна площа (S_3)	496,85 м ²
Робоча площа (S_p)	362,49 м ²
Будівельний об'єм (V_6)	2110,28 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,73
Об'ємний показник (K_2)	5,82

Таблиця 4.2. - Зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі підприємства

Перелік основних даних	Характеристика
Зовнішнє опорядження будівлі:	
Характер архітектур-	Архітектурні елементи фасаду виконані у стилі модерн.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						94
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Перелік основних даних	Характеристика
них елементів будівлі, будівельні матеріали	Для облицювання будівлі використана декоративна штукатурка. Великі вікна. Вхідні двері до ресторану – з металу та армованого скла.
Елементи візуальної інформації на фасаді	Реклама підприємства розміщується на фасаді закладу та виконується з ПВХ - конструкції, на якій закріплений надпис із об'ємних літер. Також на фронтонах будівлі закріплені дерев'яні емблеми ресторану ручної роботи.

Внутрішнє опорядження будівлі

Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Вестибюль	Керамогранітна плитка Cersanit Ramir Brown	Гіпсокартонні панелі, декоративна штукатурка «Травертин»	Гіпсокартонні конструкції та натяжні стелі
Зали ресторану, бару	Керамогранітна плитка Golden Tile Opera	Декоративна штукатурка, гіпсові 3Д-панелі, дерево, світлодіодні елементи	Гіпсокартонні конструкції та фарбування, елементи оздоблення із дерева
Виробничі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Акрилове фарбування
Адміністративні	Ламінат «EuroHome»	Декоративна листові пробка	Акрилове фарбування
Коридори	Лінолеум	Акрилове фарбування	Акрилове фарбування
Складські	Керамічна плитка	Клейова побілка	Акрилове фарбування

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						95
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		

Перелік основних даних		Характеристика	
Технічні	Цементно-бетонна	Акрилове фарбування	Акрилове фарбування

Таблиця 4.3. - Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	<p>Система опалення автономна:</p> <p>а) за видом теплоносія –водяна з примусовою циркуляцією;</p> <p>б) за способом подачі і відведення теплоносія – однострубна;</p> <p>в) за розташуванням трубопроводів– з нижнім розведенням;</p> <p>г) за напрямком руху води в магістральному і зворотньому трубопроводах–тупикова;</p> <p>д) тип опалювальних приладів–радіатори сталеві панельні KORADO 22K 1 площею поверхні нагріву 0,83 ЕКМ</p> <p>Для з'єднання всіх елементів системи опалення використовуються пластикові труби.</p> <p>Для видалення з мережі опалення повітря, що перешкоджає нормальній роботі опалювальної системи, на магістральному трубопроводі влаштовуються повітрозбірники.</p>
Система вентиляції	<p>На підприємстві передбачається механічна припливно-витяжна система вентиляції для торгівельних та виробничих приміщень ресторанного комплексу. Повітропроводи прийняті прямокутної форми, метало-пластикові, виготовлені з листового жорсткого спіненого пластика з обох сторін покритого шарами алюмінію.</p> <p>В адміністративних приміщеннях – системи кондиціонування повітря.</p>
Система водопостачання	Мережа холодного та гарячого водопостачання – централізована від напірного водопроводу міської мережі.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						96
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>Схема водопровідної мережі – з нижнім розведенням магістралей (магістралі прокладають під підлогою).</p> <p>Мережі внутрішнього водопроводу виконані з пластикових труб з кріпленням їх до стін, колон, перекриттів з уклоном 0,002-0,005 у бік вводу.</p> <p>Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром приєднувального трубопроводу 15 мм. Якість питної води в ресторані – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.</p>
Система каналізації	<p>За способом збору та видалення забруднень – самопливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками.</p> <p>За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова.</p> <p>За сферою обслуговування – об'єдана. Каналізаційні труби – ПВХ марки Ani Plast діаметром 100мм.</p> <p>Для контролю і прочищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлені ревізії і прочистки. Можна додати про пісколовки, грязевідстійники та інше.</p>

Висновки до розділу 4

У даному розділі обґрунтовано ключові технічні параметри проєкту та будівлі, а також визначено вимоги до об'ємно-планувальних, архітектурно-будівельних і інженерних рішень ресторану «Primavera». Зокрема, подано узагальнену характеристику планувальної структури закладу, описано особливості земельної ділянки, відведеної під забудову, а також наведено відомості щодо конструктивних елементів будівлі та матеріалів, передбачених для її зведення.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						97
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ ТА НАВКОЛИШНЬОГО ПРИРОДНОГО СЕРЕДОВИЩА

5.1. Безпека праці та промислова санітарія

Під час проєктування ресторану передбачено функціональне зонування території з виокремленням господарської, адміністративної, виробничої, побутової та обслуговуючої частин. Планувальні рішення розроблено з урахуванням безперервності технологічних процесів, що дозволяє виключити перехрещення потоків сировини, готової продукції, відходів і посуду. Усі рішення відповідають чинним будівельним та санітарним нормам і стандартам.

У виробничих приміщеннях забезпечуються нормативні параметри мікроклімату: температура повітря підтримується в межах 18–22 °С, відносна вологість становить 60–70 %, швидкість руху повітря не перевищує 0,3 м/с. Вентиляційна система представлена припливно-витяжними установками з локальними витяжками над тепловим обладнанням, причому кухонні зони ізольовані від адміністративних і торговельних приміщень. Заклад забезпечений централізованими системами водопостачання, водовідведення, опалення, а також природним і штучним освітленням. Санітарне прибирання здійснюється із застосуванням дозволених дезінфекційних засобів.

Оздоблювальні матеріали підлог і стін характеризуються вологостійкістю, зносостійкістю та придатністю до регулярної санітарної обробки. У приміщеннях із підвищеною вологістю передбачено встановлення зливних трапів. Ширина виробничих проходів відповідає вимогам безпеки та становить не менше 1,65 м.

Відповідно до принципів системи НАССР організовано чіткий графік миття та дезінфекції обладнання і робочих поверхонь. Контроль виконання покладається на відповідальну особу. Прибирання здійснюється з

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						98
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

використанням роздільного інвентарю, маркованого за кольорами, що запобігає перехресному забрудненню.

До виконання виробничих обов'язків допускаються працівники, які пройшли обов'язковий медичний огляд, мають особову медичну книжку, засвоїли санітарний мінімум та пройшли всі види інструктажів з охорони праці. Персонал забезпечується спеціальним одягом і засобами індивідуального захисту, дотримується правил особистої гігієни та веде самоконтроль стану здоров'я.

Під час роботи з механічним обладнанням необхідно використовувати захисні елементи та суворо дотримуватися інструкцій з експлуатації. Робота на несправному обладнанні заборонена. При використанні теплового устаткування слід уникати контакту з гарячими поверхнями та контролювати температурні режими. Усі електроприлади мають бути заземлені, а робочі місця оснащені діелектричними засобами захисту. Важливим є також раціональне розміщення обладнання з урахуванням тепловиділення та регулярний контроль його стану.

5.2. Пожежна безпека

Пожежна безпека є обов'язковим елементом проєктування та експлуатації ресторану. З огляду на використання електричного, газового та теплового обладнання, а також наявність горючих матеріалів, у закладі впроваджується комплекс заходів, спрямованих на попередження пожеж.

У приміщеннях передбачено розміщення планів евакуації, аварійних виходів і світлових покажчиків, а також автономного освітлення для забезпечення безпечної евакуації. Заклад оснащується первинними засобами пожежогасіння різних типів, кількість і розташування яких визначаються відповідно до нормативних вимог.

Приміщення поділяються на функціональні зони із застосуванням вогнестійких конструкцій. Кухонні та складські приміщення обладнуються системами димовидалення та протипожежними дверима. Вентиляційні канали оснащуються спеціальними клапанами, що автоматично спрацьовують у разі підвищення температури.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						99
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Електрообладнання повинно відповідати вимогам безпеки, мати сертифікацію та заземлення. Використання пошкоджених мереж або перевантаження електросистем забороняється. Для оздоблення приміщень застосовуються матеріали з низькою горючістю, а дерев'яні конструкції піддаються вогнезахисній обробці.

Працівники ресторану проходять регулярні інструктажі з пожежної безпеки та беруть участь у практичних тренуваннях з евакуації. Відповідальна особа призначається наказом по підприємству. Заклад обладнується автоматичною пожежною сигналізацією з датчиками диму та температури.

Уся діяльність у сфері пожежної безпеки супроводжується веденням відповідної документації, зокрема журналів обліку перевірок, технічного обслуговування обладнання та контролю стану засобів пожежогасіння. Відповідальна особа повинна слідкувати за своєчасним поповненням вогнегасників і працездатністю систем сповіщення. Заклад забезпечується необхідною кількістю вогнегасників (табл. 5.1), їх встановлюють в легкодоступних та помітних місцях.

Таблиця 5.1. - Норми первинних засобів пожежогасіння на підприємстві

Приміщення	Площа, що захищається, м	Первинні засоби пожежогасіння	
		вогнегасники пінні	ящик з піском
Торгівельна зала з баром	47,05	2	—
Торгівельна зала на 58 місць	94,10	1	—
Гардероб відвідувачів	7,80	1	—
Загальнозаготівельний цех	15,75	1	—
Доготівельний цех	35,75	1	—
Майданчик для мангалу	10,00	1	—
Мийна столового посуду	11,76	1	—
Гардероб персоналу чоловічий і жіночий	19,77	1	—
Комора комірника і напоїв	15,42	1	—
Комора сухих продуктів	5,95	1	—

Приміщення	Площа, що захищається, м	Первинні засоби пожежогасіння	
		вогнегасники пінні	ящик з піском
Сервізна	7,25	1	–
Завантажувальний майданчик	22,42	1	–
Бухгалтерія	7,00	1	–
Кабінет директора	5,25	1	–
Кімната офіціантів	5,10	1	–
Коридор	32,40	3	–
Електрощитова	9,50	1	
Місце для мангалу	10,00	1	
Всього		21	

Розроблено план евакуації (рис. 5.1). Евакуаційні шляхи і виходи утримуються вільними, не захарашченими. Усі працівники під час прийняття на роботу і щорічно за місцем роботи проходять навчання та інструктажі з питань пожежної безпеки. Для попередження виникнення пожежі на території підприємства чітко визначено місця для куріння, а працівники знають порядок дій у разі виникнення пожежі.

5.3. Охорона навколишнього середовища

Функціонування закладу ресторанного господарства має здійснюватися з дотриманням принципів екологічної безпеки та раціонального природокористування. Одним із ключових напрямів є ефективна система поводження з відходами, що передбачає їх запобігання, мінімізацію, сортування, безпечне зберігання та утилізацію.

Очищення виробничих стічних вод у ресторані здійснюється за допомогою комплексу інженерних рішень, зокрема встановлення решіток, піскоуловлювачів і жируловлювачів. Піскоуловлювачі доцільно використовувати у зонах первинної обробки овочевої сировини для запобігання потраплянню механічних домішок у каналізаційну систему. Жируловлювачі

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						01
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

забезпечують відокремлення жирів і масел, що дозволяє знизити навантаження на каналізаційні мережі та запобігти їх засміченню.

З метою недопущення фізичного, хімічного та біологічного забруднення харчових продуктів, а також для запобігання поширенню шкідників і негативного впливу на довкілля, у закладі розробляються внутрішні інструкції щодо поводження з відходами. Вони регламентують порядок збору, тимчасового зберігання, транспортування та утилізації відходів.

У ресторані встановлюється чіткий графік вивезення відходів, що дозволяє уникнути їх накопичення. Особлива увага приділяється запобіганню перехресному забрудненню під час транспортування відходів: маршрути їх переміщення не повинні перетинатися з потоками сировини та готової продукції. Місця для тимчасового зберігання відходів розташовуються поза межами виробничих приміщень. На господарському майданчику передбачається облаштований майданчик для контейнерів із твердим покриттям, навісом та огороженням.

Вивезення та утилізація відходів здійснюються відповідно до укладених договорів зі спеціалізованими організаціями. При цьому забезпечується постійний контроль за технічним станом контейнерів, їх маркуванням, а також регулярним миттям і дезінфекцією. Харчові відходи (овочеві очистки, залишки сировини) можуть передаватися для вторинного використання, зокрема як корм для тварин, відповідно до чинного законодавства.

Таким чином, комплексна система поводження з відходами у ресторані забезпечує не лише дотримання санітарно-гігієнічних вимог, але й сприяє зниженню негативного впливу на навколишнє середовище, підвищенню екологічної відповідальності підприємства та формуванню позитивного іміджу.

5.4. Безпека в надзвичайних ситуаціях

У сучасних умовах підвищених безпекових ризиків під час проектування та експлуатації рестарану обов'язковим є передбачення укриття для захисту відвідувачів і персоналу у разі виникнення надзвичайних ситуацій, зокрема під час

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						02
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ракетних обстрілів або терористичних загроз. Найпростіше укриття повинно відповідати вимогам безпеки, бути придатним для тривалого перебування людей (до 48 годин і більше) та забезпечувати мінімально необхідні умови життєдіяльності. Нормативна площа становить не менше 0,6 м² на одну особу.

У межах проєкту ресторану передбачено підвальне приміщення, адаптоване під найпростіше укриття відповідно до чинних будівельних норм. Воно призначене для тимчасового розміщення людей у період надзвичайних ситуацій, включаючи воєнні дії. Для зручності та безпечної евакуації запроєктовано окремий сходовий доступ до укриття.

Конструктивні характеристики приміщення відповідають встановленим вимогам: підлога рівна та придатна для розміщення місць для сидіння і відпочинку; висота приміщення і дверних прорізів становить не менше 2 м, ширина дверей – не менше 0,9 м. Двері виконані з негорючих матеріалів, що підвищує рівень пожежної безпеки.

Укриття обладнане з урахуванням санітарно-гігієнічних та функціональних потреб: передбачено санітарний вузол, медичний куточок із запасом медикаментів та засобів індивідуального захисту, зону для зберігання води та харчових продуктів тривалого зберігання, а також місця для перебування різних категорій населення, включаючи дітей. Додатково передбачено джерела аварійного живлення (акумуляторні батареї), системи вентиляції та фільтрації повітря, а також водовідведення.

З метою підвищення рівня безпеки доцільно також забезпечити укриття запасом питної води, індивідуальних ковдр або карематів, ліхтарями, зарядними пристроями, радіоприймачем, аптечками розширеного типу, засобами гігієни, вогнегасниками, а також інформаційними матеріалами щодо правил поведінки під час надзвичайних ситуацій.

Поведінка відвідувачів у разі оголошення повітряної тривоги або іншої загрози повинна бути організованою та спокійною. Після отримання сигналу небезпеки необхідно негайно припинити споживання їжі, не створювати паніки та слідувати вказівкам персоналу. Рекомендується швидко, але без тисняви пройти до

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						03
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

укриття, допомагаючи дітям, людям похилого віку та особам з інвалідністю. Укриття залишають лише після сигналу про відбій тривоги.

Персонал ресторану виконує ключову роль у забезпеченні безпеки гостей. У разі сигналу тривоги відповідальні працівники повинні оперативно повідомити відвідувачів, організувати їх переміщення до укриття, контролювати порядок і запобігати паніці. Працівники проходять відповідні інструктажі з дій у надзвичайних ситуаціях, знають маршрути евакуації.

Після розміщення в укритті персонал забезпечує підтримання порядку, за необхідності надає першу домедичну допомогу, інформує присутніх про подальші дії та контролює дотримання санітарних норм. Таким чином, завчасне планування укриття та чітка організація дій персоналу і відвідувачів дозволяють мінімізувати ризики та забезпечити належний рівень безпеки в умовах надзвичайних ситуацій.

Висновки за розділом 5

Забезпечення належного рівня охорони праці, виробничої санітарії та безпеки є визначальною умовою стабільного функціонування ресторану. Запроектвані рішення передбачають створення безпечного виробничого середовища, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, організацію ефективної системи контролю якості та впровадження принципів НАССР. Окрему увагу приділено пожежній безпеці, технічному стану обладнання, інструктажу персоналу та профілактиці виробничого травматизму.

Важливим елементом є також готовність закладу до дій у надзвичайних ситуаціях, зокрема наявність укриття та відпрацьовані алгоритми поведінки персоналу і відвідувачів. Сукупність передбачених заходів забезпечує не лише відповідність нормативним вимогам, але й формує безпечні умови праці, знижує ризики для здоров'я людей та підвищує рівень довіри споживачів до закладу.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						04
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

Місто Кременчук характеризується значним потенціалом для розвитку сфери ресторанного господарства, що обумовлено як зростанням попиту населення на якісні послуги харчування, так і активізацією внутрішнього туризму. У зв'язку з цим створення сучасних концептуальних закладів ресторанного типу є актуальним, економічно обґрунтованим і перспективним напрямом розвитку міської інфраструктури.

У межах дипломного проекту розроблено ресторан «Primavera» на 86 посадкових місць, який спеціалізується на приготуванні страв у концепції ф'южн, що передбачає гармонійне поєднання елементів різних національних кухонь. Заклад планується розмістити за адресою вул. Занасипський Шлях, 3. Запропонована концепція орієнтована на інтеграцію сучасних гастрономічних тенденцій, високого рівня сервісу та естетично привабливого інтер'єру. Визначено ключові напрями діяльності ресторану, сформовано перелік основних і додаткових послуг, спрямованих на задоволення потреб різних категорій споживачів.

У роботі здійснено підбір сучасного технологічного обладнання відповідно до виробничої програми, обґрунтовано чисельність персоналу, необхідного для ефективного функціонування підприємства. Розроблено авторську рецептуру страви – голубці «Ф'южн мікс» із використанням курячого фаршу та креветок, що підкреслює інноваційний характер меню.

Виконано об'ємно-планувальне рішення закладу з урахуванням раціонального розміщення виробничих, складських, торговельних, адміністративно-побутових і допоміжних приміщень. Розроблено генеральний план території, визначено конструктивні рішення будівлі та обґрунтовано вибір будівельних і оздоблювальних матеріалів. Окрему увагу приділено характеристиці інженерних мереж і комунікацій, що забезпечують належне функціонування підприємства.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						05
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Значний акцент зроблено на питаннях охорони праці, виробничої санітарії та безпеки: розроблено комплекс заходів щодо створення безпечних умов праці, визначено вимоги з електробезпеки та пожежного захисту, передбачено план евакуації та дії персоналу у надзвичайних ситуаціях. Це дозволяє мінімізувати виробничі ризики та забезпечити належний рівень захисту працівників і відвідувачів.

Загалом, розроблений проєкт ресторану «Primavera» відповідає чинним нормативним вимогам, враховує сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу та має конкурентні переваги на ринку. Його реалізація сприятиме підвищенню якості послуг харчування у місті Кременчук, розширенню гастрономічної пропозиції та зростанню рівня задоволеності як місцевих мешканців, так і гостей міста.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						06
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Стратегія розвитку міста Кременчука на період до 2028 року. URL: https://kremen.gov.ua/assets/uploads/files/3497c6f24956b60cbf55f93d6e56887ef3ff572ei_strategiya_rozvytku_mista_kremenchuka_na_period_do_2028_roku.pdf (дата звернення: 09.03.2026).
2. Інвестиційний паспорт м. Кременчук. URL: https://kremen.gov.ua/assets/uploads/files/b79372891d01da3ab99fded79e8b5cf84d5d8ee1i_investytsijnyj_pasport_kremenchuka.pdf (дата звернення: 09.03.2026).
3. Промисловість Кременчука: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org> (дата звернення: 09.03.2026).
4. Виробничі потужності «Данон» в Україні: веб-сайт. URL: <https://danone.ua/milk-product/production-and-quality/zavodi/> (дата звернення: 09.03.2026).
5. Екологічний паспорт міста Кременчука / [упоряд.: Світлана Бойченко, Олександр Ігнатенко, Віктор Карамушка, Геннадій Марушевський, Ольга Рябуха, Олексій Федюн]. Кременчук : [б. в.], 2020. 98 с.
6. Silver Foal кінний клуб в Кременчуці: веб-сайт. URL: <https://silverfoal.com/> (дата звернення: 09.03.2026).
7. Google Maps. Розташування міста Кременчук: веб-сайт. URL: <https://www.google.com/maps/> (дата звернення: 09.03.2026).
8. Кітченко О. Н., Чемерис А. В. Використання маркетингових інструментів у ресторанному бізнесі. *Technology audit and production reserves*. 2017. № 1. С. 45–50.
9. Угоднікова О. А., Писаревський І. М., Богдан Н. М. та ін. Маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі: сучасні виклики. *Municipal economy of cities*. 2022. № 5. С. 26–30.
10. Чернихівська А. І. Маркетингові комунікаційні технології у сфері гостинності: сучасні реалії та перспективи. *Management*. 2024. № 2. С. 45–52.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						07
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

11. Літовка-Деменіна С. В., Брик С. І., Остапенко Я. В. Інформаційні системи у формуванні маркетингових стратегій готельно-ресторанного бізнесу. *Економіка та суспільство*. 2025. № 71. С. 25–32.

12. Устік Т. В., Делі В. О. Концептуальні засади розвитку маркетингу у готельно-ресторанній сфері. *Актуальні проблеми інноваційної економіки та права*. 2024. № 3. С. 108–114.

13. Осташевський О. О., Павлова С. В. Управління брендом у ресторанному бізнесі. *Economics. Management. Innovations*. 2024. № 1 (36). С. 19–22.

14. Stamat V., Sharkova V. Development of restaurant business marketing in Ukraine. *Modern Economics*. 2024. № 43. P. 17-19.

15. Бовш Л. А., Босовська М. В., Расулова А. І. Стратегії диджитал-маркетингу в ресторанному бізнесі. *Scientia fructuosa*. 2022. № 4. С. 112–120.

16. Кушнірук Г. В., Іванишин О. І. Тенденції та інноваційні моделі доставки їжі в ресторанному бізнесі. *Економіка і регіон*. 2025. № 2. С. 42–45.

17. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури, 2016. 280 с.

18. Організація постачання підприємств ресторанного господарства. *Освітній хаб*. URL: <https://hub.nmcbook.com.ua>.

19. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.

20. Голубці: веб-сайт. URL: <https://authenticukraine.com.ua/food/golubci-s-himenko-ukrainski-stravi-3-te-vidanna-1960-r> (дата звернення: 15.03.2026).

21. Страва із сотнею назв – історія голубців від господині "Поліської хати" Інни Величко: веб-сайт. URL: <https://suspilne.media/zhytomyr/94120-strava-iz-sotneu-nazv-istoria-golubciv-vid-gospodini-poliskoi-hati-inni-velicko/> (дата звернення: 15.03.2026).

22. Голубці: класичний рецепт, історія страви та секрети ідеального смаку: веб-сайт. URL: <https://winetime.com.ua/ua/golubtsi-klasychnyu-retsept-istoriya-stravy-ta-sekrety> (дата звернення: 15.03.2026).

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						08
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

23. Технологія приготування страви голубці: веб-сайт. URL: <https://vseosvita.ua/library/statta-tehnologia-prigotuvanna-stravi-golubci-284303.html> (дата звернення: 15.03.2026).

24. Смачні голубці із савойської капусти: веб-сайт. URL: <https://elle.ua/stil-zhizni/food/garn-ta-smachn-golubc-z-savoysko-kapusti/> (дата звернення: 15.03.2026).

25. Голубці з червоної капусти: веб-сайт. URL: <https://kuhari.com.ua/recept-golubci-z-chervonoji-kapusti.html> (дата звернення: 15.03.2026).

26. Голубці з рибою: веб-сайт. URL: <https://tsn.ua/tsikavinki/golubci-z-riboyu-do-rizdvyanogo-postu-1676614.html> (дата звернення: 15.03.2026).

27. Оригінальні голубці з рибою в сметані: веб-сайт. URL: <https://shuba.life/recipes/12830-originalni-golubci-z-riboyu-v-smetani> (дата звернення: 15.03.2026).

28. Голубці з пекінської капусти з квасолею та булгуром: веб-сайт. URL: <https://tasty.wellamart.ua/recipes-n/golubczy-z-pekinskoji-kapusty-z-kvasoleyu-ta-bulgurom/> (дата звернення: 15.03.2026).

29. Голубці з квасолею, сочевицею та нутом: веб-сайт. URL: https://www.youtube.com/watch?v=IB4i_RFoA1A (дата звернення: 15.03.2026).

30. Рецепт гуцульських голубців: веб-сайт. URL: <https://klymovska.com/recipes/ukrainian-cuisine/hutsul-cabbage-rolls/> (дата звернення: 15.03.2026).

31. Голубці з грибами і пшоном: веб-сайт. URL: https://yizhakultura.com/material/20201230_1917 (дата звернення: 15.03.2026).

32. Голубці з гречкою та грибами: веб-сайт. URL: <https://shuba.life/recipes/12300-golubci-z-grechkoju-ta-gribami> (дата звернення: 15.03.2026).

33. Голубці з качкою : веб-сайт. URL: <https://shuba.life/recipes/2933-golubci-z-kachkoju-simejnij-recept-z-podillya> (дата звернення: 15.03.2026).

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						09
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

34. Голубці з пекінської капусти з індичкою: веб-сайт. URL: <https://shuba.life/recipes/27146-holubtsi-z-pekinskoj-kapusty-z-indychkoju> (дата звернення: 15.03.2026).

35. Голубці з яблуками — оригінальний рецепт із солодкою начинкою: веб-сайт. URL: <https://shuba.life/recipes/25485-holubtsi-z-iablukamy> (дата звернення: 15.03.2026).

36. Що таке ф'южн - кулінарія?: веб-сайт. URL: <https://cookery.com.ua/kulinarni-vidpovidi/6842-shho-take-fyuzhn---kulinariya.html> (дата звернення: 15.03.2026).

37. Кулінарні тренди 2025: Fusion-кухня та інновації у харчових технологіях: веб-сайт. URL: <https://mindscope.biz.ua/kulinarni-trendy-2025-fusion-kuhnya-ta-innovacziyi-u-harchovyh-tehnologiyah/> (дата звернення: 15.03.2026).

38. Ф'южн-кухня: поєднання смаків Азії і світу: веб-сайт. URL: <https://katana.ua/blog/fusion-cuisine/> (дата звернення: 15.03.2026).

39. Гастротренди-2025. Що зараз у моді: ферментація, ф'южн, ностальгічна кухня: веб-сайт. URL: <https://yanusia.com/2025/11/hastrotrendy-2025-shcho-zaraz-u-modi-fermentatsiia-fiuzhn-nostalichna-kukhnia/> (дата звернення: 15.03.2026).

40. Галушки ф'южн: веб-сайт. URL: <https://komora.postershop.me/category/meniu> (дата звернення: 15.03.2026).

41. Ф'южн-кухня: кулінарна магія поєднання смаків світу: веб-сайт. URL: <https://fact-news.com.ua/f-yuzhn-kuhnya-kulinarna-magiya-podnannya-smakiv-svitu/> (дата звернення: 15.03.2026).

42. Ресторанний комплекс Split (ф'южн ресторан): веб-сайт. URL: <https://fusion-rest-split.virtual.ua/ua/dishes/> (дата звернення: 15.03.2026).

43. Ферма креветок: як відкрити та заробити в Україні: веб-сайт. URL: <https://agroreview.com/content/ferma-krevetok-yak-vidkryty-ta-zarobyty-v-ukrayini/> (дата звернення: 15.03.2026).

44. Які шляхи розвитку креветкових ферм в Україні: веб-сайт. URL: <https://agrotimes.ua/tvarinnitstvo> (дата звернення: 15.03.2026).

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

45. На Полтавщині працює ферма з розведення гігантських прісноводних креветок Розенберга : веб-сайт. URL: <https://kurkul.com/news/39197> (дата звернення: 15.03.2026).

46. Креветкова ферма на Полтавщині : веб-сайт. URL: <https://poltava-name.com/uk/eternal-5574-krevetkova-ferma-na-poltavshhyni> (дата звернення: 15.03.2026).

47. Голубці з курячим фаршем на парі — рецепт з пекінською капустою: веб-сайт. URL: <https://shuba.life/videos/26824-holubtsi-z-kuriachym-farshem-na-pari> (дата звернення: 15.03.2026).

48. Сметанний соус з карі : веб-сайт. URL: <https://shuba.life/recipes/14742-smetannij-sous-z-kari> (дата звернення: 15.03.2026).

49. Секрети французької кухні: чому amuse-bouche такі популярні: веб-сайт. URL: <https://shuba.life/articles/2264-francuzka-kuhnya-sho-take-amuse-bouche> (дата звернення: 15.03.2026).

50. Сучасні тенденції обслуговування в ресторанному господарстві : веб-сайт. URL: <https://restaurant-hub.ua/trendy-obslugovuvannya> (дата звернення: 15.03.2026).

51. Маркетинг у ресторанному бізнесі: інструменти просування : веб-сайт. URL: <https://horeca-marketing.com.ua/articles/restoran-marketing> (дата звернення: 15.03.2026).

52. Організація сервісу в закладах ресторанного господарства : веб-сайт. URL: <https://food-service.com.ua/servis-restoran> (дата звернення: 16.03.2026).

53. Роль емоційного сервісу у формуванні лояльності клієнтів : веб-сайт. URL: <https://hospitality-trends.com/emotional-service> (дата звернення: 16.03.2026).

54. Digital-маркетинг для ресторанів: практичні поради : веб-сайт. URL: <https://smm-resto.ua/digital-strategii> (дата звернення: 17.03.2026).

55. Особливості обслуговування гостей у сучасних ресторанах : веб-сайт. URL: <https://resto-education.com/service-standards> (дата звернення: 17.03.2026).

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						11
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

56. Соціальні мережі як інструмент просування ресторану : веб-сайт. URL: <https://marketing-food.com/social-media> (дата звернення: 18.03.2026).
57. Рекламна стратегія закладу харчування: теорія і практика : веб-сайт. URL: <https://biz-food.com.ua/reklama-restoraniv> (дата звернення: 18.03.2026).
58. Організація роботи персоналу в залі ресторану : веб-сайт. URL: <https://service-management.ua/restoran-personal> (дата звернення: 19.03.2026).
59. Інноваційні підходи до просування закладів HoReCa : веб-сайт. URL: <https://horeca-innovation.com/promotion-trends> (дата звернення: 19.03.2026).
60. ДБН В.2.2-5:2023 Захисні споруди цивільного захисту.
61. ДБН В.1.1-7:2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги.
62. ДБН В.1.2-2:2006 Система забезпечення надійності та безпеки будівельних об'єктів. Навантаження і впливи. Норми проектування.
63. ДБН В.2.2-9:2018 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення.
64. ДБН Б.2.2-12:2019 Планування та забудова територій.
65. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Зміна № 2.
66. ДБН В.2.5 - 75 :2013 Каналізація. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування. Поправка.
67. ДБН В.2.5-74:2013 Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування. Зі Зміною № 1.
68. ДБН В.2.5-28:2018 Природне і штучне освітлення.
69. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація. Частина I. Проектування. Частина II. Будівництво. Зміна № 1.
70. ДБН В.2.5-56:2014 Системи протипожежного захисту. Зміна № 1.
71. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування.
72. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. Із Зміною № 1.

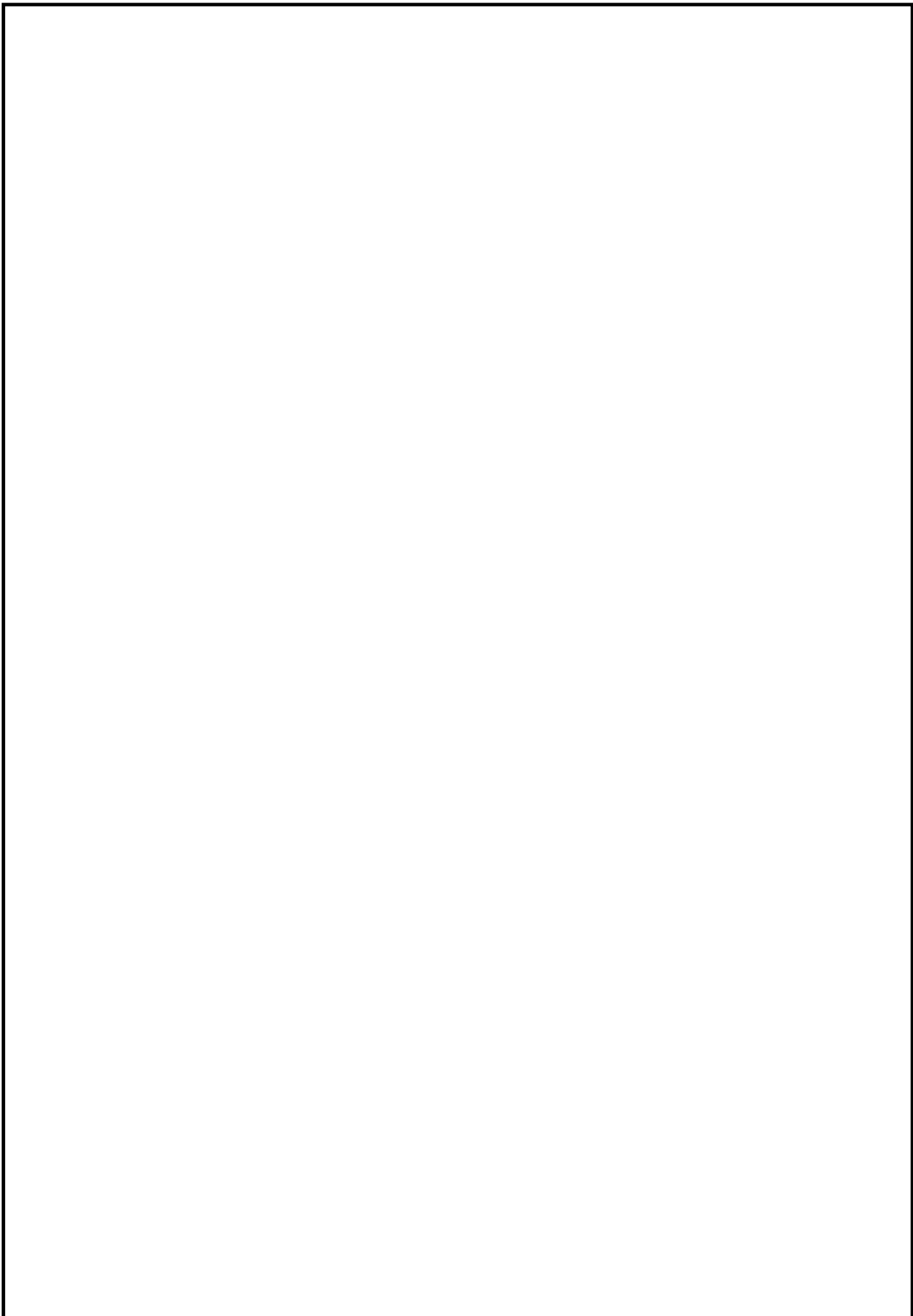
					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

73. ДСанПіН 4.2-180-2012 Медичні вимоги до якості та безпеки харчових продуктів та продовольчої сировини.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						13
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		

Додатки

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		



					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						15
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		