

Детектор Плагіату v. 2961 - Звіт оригінальності: 08.05.2026 15:11:11

Перевірений документ: Толкачова.pdf Ліцензія: ВОЛОДИМИР МАТІЄВСЬКИЙ

🔍 Тип пошуку: Пошук Перепису 🔍 Знайдено мову: Uk

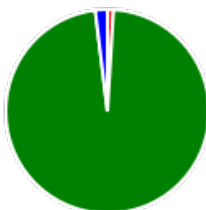
🔍 Тип перевірки: Інтернет-перевірка

TEE і кодування: PdfPig

Детальний аналіз документа документа:

🔍 Співвідношення:

Плагіат 0.95% Оригінал 97.13%
Цитати 1.92% ШІ 0%



🔍 Графік розподілу:



🔍 Джерела плагіату: 10

- 🔍 → 0,8% [A][B][C] 757 1. https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3079865278767564517?doc_type=2
🔍 → 0,5% [A][B][C] 479 2. https://solarssk.com/wp-content/uploads/2022/03/dbn_V.2.1-10-2009.pdf
🔍 → 0,5% [A][B][C] 430 3. https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=25951

🔍 Дані оброблених ресурсів: 204 - ОК / 24 - Помилок

🔍 Важливі примітки:

Wikipedia:



[не знайдено]

Google Books:



[не знайдено]

Сервіси платних робіт:



[не знайдено]

Античіт:



[не знайдено]

🔍 Звіт проти обману UACE:

- Статус: Аналізатор **Увімкнений** Нормалізатор **Увімкнений** схожість символів встановлено **100%**
- Виявлений відсоток забруднення UniCode: **2,2%** з обмеженням: 4%
- Документ не нормалізовано: відсотків не досягнуто 5%
- Усі підозрілі символи будуть позначені фіолетовим кольором: **Abcd...**
- Знайдено невидимі символи: 0

Рекомендація з оцінки:

Ніяких особливих дій не потрібно. Документ в порядку.

Статистика алфавіту та аналіз символів:

🔍 Активні посилання (URL-адреси, витягнуті з документа):

URL не знайдені
 Виключено:
URL не знайдені
 Включено:
URL не знайдені

 Детальний аналіз документу:

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 1

«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ ТОЛКАЧОВА ЮЛІЯ ВОЛОДИМИРІВНА ПРОЄКТ
РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ НА 70 МІСЦЬ З БАРОМ Кваліфікаційна робота за
спеціальністю 015.37

 Знайдено посилань: **0%**

id: 2

«Професійна освіта»

освітньо-професійна програма

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 3

«Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

Особистий підпис – _____ Ю. В. Толкачова Науковий керівник – _____ к.т.н.,
доцент, Н. І. Гіренко (підпис) (посада, науковий ступінь, наукове звання, ініціали, прізвище)
Зав. кафедри – _____ к.п.н., доцент, В. В. Бурдун_ (підпис) (посада, науковий
ступінь, наукове звання, ініціали, прізвище) Лубни – 2026 2 МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 4

«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ Затверджую: Декан факультету технологій та
інформаційних систем _____ Могильний Г.А. Індивідуальний план здобувача
вищої освіти щодо виконання кваліфікаційної роботи 1. Толкачова Юлія Володимирівна
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача) 2. Факультет технологій та інформаційних систем 3.
Спеціальність

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 5

«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та
харчові технології»

4. Кафедра професійної освіти ресторанного і туристичного бізнесу 5. Науковий керівник
Гіренко Наталія Ігорівна, к.т.н., доцент (прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь,
вчене звання) 6. Тема кваліфікаційної роботи Проєкт ресторану української кухні на 70
місць з баром 7. Термін подання роботи на кафедру 08.05.2026 р. Відмітка Термін № Заходи
про виконання виконання 1. Вибір теми кваліфікаційної роботи, вивчення 10.10.2025
наукової літератури, затвердження теми й керівника. 2. Розробка плану роботи,
визначення мети, 14.11.2025 завдань, об'єкту, предмету, методів дослідження. 3. Робота
над теоретичною частиною 05.12.2025 кваліфікаційної роботи, аналіз літературних джерел.
3 4. Подання теоретичної частини кваліфікаційної 19.12.2025 роботи для першого читання
науковим керівником. 5. Усунення зауважень, урахування 16.01.2026 рекомендацій
наукового керівника, подання теоретичної частини кваліфікаційної роботи на друге
читання. 6. Розробка технологічної і конструкторської 30.01.2026 частин роботи.
Поетапний аналіз та обговорення результатів дослідної роботи. 7. Подання першого
варіанта дослідної частини 20.02.2026 кваліфікаційної роботи на перевірку науковому
керівникові. 8. Урахування рекомендацій наукового 06.03.2026 керівника, збагачення
роботи додатковими дослідженнями, проведеними під час практики, підготовка варіанта
роботи до попереднього захисту роботи на кафедрі. 9. Попередній захист роботи на
кафедрі. 20.03.2026 10. Доопрацювання кваліфікаційної роботи з 03.04.2026 урахуванням
рекомендацій після попереднього захисту роботи на кафедрі. 11. Подання кваліфікаційної
роботи науковому 17.04.2026 керівникові та рецензентові на підготовку відгуку й рецензії.
12. Подання на кафедру остаточного варіанта 08.05.2026 кваліфікаційної роботи,
підписаного випускником, науковим керівником і рецензентом. Здобувач вищої освіти _____
Толкачова Ю. В. (підпис) (прізвище та ініціали) Керівник роботи _____
Гіренко Н. І. (підпис) (прізвище та ініціали) 4 АНОТАЦІЯ Тема кваліфікаційної роботи:

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 6

«Проект ресторану української кухні на 70 місць з баром».

Кваліфікаційна робота складається з 66 сторінок, містить 24 таблиці, 1 рисунок, 29 джерел літератури та 25 додатків. Об'єкт дослідження – заклад ресторанного господарства з українською народною кухнею. Предмет дослідження – технологічні, планувальні та організаційні рішення щодо проектування ресторану української кухні. Мета роботи – спроектувати ресторан української кухні. Завдання роботи: 1. Розробити концепцію проекту ресторану. 2. Скласти основне меню та меню для бару. 3. Розрахувати площі всіх приміщень проєктованого ресторану, підібрати і встановити обладнання у виробничих, допоміжних, складських приміщеннях і в залах для відвідувачів. Визначити загальну площу підприємства. 4. Розробити техніко-технологічну карту фірмової страви. У пояснювальній записці розкрито такі питання: техніко-економічне обґрунтування проектування ресторану; вибір і обґрунтування місця розташування підприємства у Шевченківському районі м. Полтава; розрахунок виробничої програми; підбір обладнання і розрахунок площі всіх основних виробничих і допоміжних приміщень; визначення загальної площі ресторану. Окремо розроблено техніко-технологічну карту фірмової страви з технологічною схемою виробництва. Ключові слова: ресторан української кухні, проектування закладу ресторанного господарства, виробнича програма, технологічне обладнання, техніко-технологічна карта, Полтава. 5 [ANNOTATION Title of the final qualification project:](#)

Знайдено посилань: **0,01%**

id: 7

«Design of a 70-seat Ukrainian cuisine restaurant with a bar».

[The qualification project consists of 66 pages and includes 24 tables, 1 figures, 29 references, and 25 appendices. Research Object – a restaurant establishment serving Ukrainian folk cuisine. Research Subject – technological, planning, and organizational solutions for designing a Ukrainian cuisine restaurant. Purpose of the Thesis – to design a Ukrainian cuisine restaurant. Objectives of the Thesis: 1. Develop a concept for the restaurant project. 2. Compile the main menu and the bar menu. 3. Calculate the floor areas of all rooms in the designed restaurant; select and install equipment in production, auxiliary, and storage areas, as well as in dining rooms. Determine the total floor area of the establishment. 4. Develop a technical and technological chart for the signature dish. The explanatory note addresses the following issues: technical and economic justification for the restaurant design; selection and justification of the establishment's location in the Shevchenkiivskyi district of Poltava; calculation of the production program; selection of equipment and calculation of the area of all main production and auxiliary premises; determination of the total area of the restaurant. A technical and technological chart for the signature dish, including a production flowchart, has been developed separately. Keywords: Ukrainian cuisine restaurant, restaurant design, production plan, technological equipment, technical and technological chart, Poltava.](#) 6 ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА.....	9
1.1. Обґрунтування необхідності будівництва підприємства.....	10
1.2 Обґрунтування вибору місця та технічної можливості будівництва проєктованого підприємства.....	10
1.3 Обґрунтування вибору типу проєктованого підприємства та форми обслуговування.....	11
1.4 Обґрунтування норм споживання страв.....	14
1.5 Визначення джерел продовольчого постачання сировиною, напівфабрикатами та товарами, що реалізуються без переробки	14
1.6 Аналіз ринку	15
1.7 Загальна характеристика підприємства	16
2 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ	20
2.1 Виробнича програма	20
2.1.1 Виробнича програма торгового залу на 70 місць.....	20
2.1.2 Виробнича програма бару на 30 місць.....	23
2.2 Розрахунок витрат сировини та напівфабрикатів...	25
2.3 Розрахунок площі складських приміщень.....	25
2.4 Організація роботи виробничих приміщень.....	34
2.4.1 Організація роботи гарячого цеху	34
2.4.2 Організація роботи холодного цеху	44
2.4.3 Організація роботи заготівельного цеху	46
2.4.4 Організація роботи мийної кухонного посуду і тари	51
2.4.5 Організація роботи мийної столового посуду	52

2.4.6 Сервізна.....	54	2.4.7 Приміщення бармена.....	54
2.5 Організація роботи приміщень для споживачів.....	55	2.6 Розробка фірмової страви ресторану.....	60
2.7 Охорона навколишнього середовища.....	61	ВИСНОВКИ	65
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	65	ДОДАТКИ	67
7 ВСТУП Ресторани міцно увійшли в життя сучасної людини, зараз дуже складно знайти людину, яка хоча б раз у житті не відвідувала ресторан, а з появою бізнес-ланчів велика кількість людей вважає за краще обідати в ресторанах, а не на робочому місці. Так само банкетні, приурочені до будь-яких подій, прийнято відзначати в ресторанах, що показово демонструє, як ресторан за рівнем вартості послуг з елітарного підприємства громадського харчування стає все більш демократичним. Широке поширення ресторанів диктує умови розвитку індустрії в цілому, вже недостатньо шикарного інтер'єру і красивих назв страв, щоб залучити клієнта, ресторанам доводиться постійно розвиватися, вносити в свою політику обслуговування все нові і нові опції, так з'явилися тематичні ресторани, витримані в певному стилі, а з урахуванням моди на глобалізацію величезним успіхом користуються ресторани національних кухонь. У той же час гонка за клієнтом призводить до розмивання ресторанного етикету, вже не рідкість ресторани, в яких присутня зона WI-FI , а як наслідок, частина відвідувачів більше зайнята читанням новин і біржових зведень, ніж насолодою від страв, але в століття комунікацій це здається вульгарністю тільки затятим консерваторам. З огляду на те, що їжа для людини є природною потребою, а також доступність ресторанів для населення, вкладення коштів у цей вид діяльності вважається одним з найбільш безризикових, адже при грамотній маркетинговій політиці, широкому асортименті страв і повазі до клієнта, ресторан приречений на успіх. Об'єкт дослідження – заклад ресторанного господарства з українською народною кухнею. Предмет дослідження – технологічні, планувальні та організаційні рішення щодо проектування ресторану української кухні. Мета роботи – спроектувати ресторан української кухні на 70 місць з 8 баром. Місце проектування – місто Полтава. Завдання: 1. Розробити концепцію проекту ресторану, обґрунтувати місце проектування, описати інтер'єр і загальну характеристику ресторану. 2. Скласти меню майбутнього ресторану, яке буде включати страви української національної кухні. Розрахувати зведену продуктову відомість. 3. Розрахувати площі всіх приміщень проектного ресторану, підібрати і встановити обладнання у виробничих приміщеннях, допоміжних приміщеннях, складських, а також у приміщеннях для відвідувачів майбутнього ресторану. Визначити загальну площу підприємства. 4. Розробити техніко-технологічну карту фірмової страви ресторану української кухні. Було використано наступні методи дослідження: Теоретичні методи: аналіз літератури, статей та інших джерел. Моделювання. створення теоретичних моделей виробничих процесів у ресторані. Емпіричні методи: спостереження. безпосереднє спостереження за роботою ресторану. 9 РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА У даній кваліфікаційній роботі розробляється ресторан української кухні			

» Знайдено посилань: 0%

id: 8

«Україна»

на 70 місць і бар на 30 місць. Ресторан буде знаходитися в місті Полтава – обласному центрі Полтавської області з населенням близько 270 тисяч осіб. Він буде розташовуватися в центрі міста недалеко від ділового центру і парку Перемоги, передбачається організувати дуже зручний під'їзд з вулиці Соборності. Майбутній ресторан матиме яскравий фасад у традиційному українському стилі і буде помітний здалеку завдяки світловій вивісці. Потенційними клієнтами будуть офісні співробітники середньої та вищої ланки, а також середньовікові верстви населення, туристи та гості міста, які приїжджають на ділові заходи або культурні події. Мета роботи ресторану – організація якісного харчування, культурного дозвілля, проведення банкетів, корпоративних заходів та інших урочистостей [17]. Заклад прагне стати місцем, де гості зможуть не лише смачно поїсти, а й поринути в атмосферу автентичної української культури, відчути тепло козацьких традицій і насолодитися живою музикою в затишному інтер'єрі. Ресторан планує активно співпрацювати з туристичними агентствами та готелями міста з метою залучення гостей Полтави до тематичних вечорів і гастрономічних турів. Оскільки сучасний образ офісного співробітника – це молода людина, яка не палить, стежить за своїм здоров'ям і надає

перевагу якісному харчуванню, було вирішено позиціонувати ресторан як заклад з повною забороною куріння у приміщенні. Це рішення повністю відповідає вимогам Закону України

» Знайдено посилань: **0,02%**

id: 9

«Про заходи щодо попередження та зменшення вживання тютюнових виробів і їх шкідливого впливу на здоров'я населення»

та загальноєвропейській тенденції до здорового способу життя [18]. Крім того, в меню передбачено спеціальний розділ здорових і дієтичних страв для тих, хто 10 дотримується правильного харчування або має обмеження за медичними показаннями. 1.1 Обґрунтування необхідності будівництва підприємства Підприємство планується побудувати у Шевченківському районі міста Полтава, за адресою вул. Соборності. Шевченківський район є серцем ділового та культурного життя міста – тут зосереджені обласні органи влади, банківські установи, провідні навчальні заклади та туристичні об'єкти. Обрана адреса забезпечує максимальну видимість закладу, зручний пішохідний доступ і стабільний потік потенційних клієнтів упродовж усього робочого тижня. Діюча мережа підприємств громадського харчування м. Полтава налічує понад 120 організацій різних форматів – від невеличких кав'ярень до ресторанів преміум-класу, більша частина яких розташована у центральних районах міста. За даними [TripAdvisor](#), станом на 2025 рік у місті діє більше сотні активних закладів харчування, що обслуговують як місцевих мешканців, так і туристів. 1.2 Обґрунтування вибору місця та технічної можливості будівництва проектного підприємства Як місце для будівництва ресторану обрано центр міста – це рішення прийнято не випадково, адже саме тут найбільше скупчення адміністративних і офісних будівель, у тому числі ТРЦ

» Знайдено посилань: **0%**

id: 10

«Київ»

(вул. Зіньківська, 6/1А), який є флагманом торговельного і ділового просторів Полтави. Розташування у центрі дозволяє охопити максимально широку аудиторію: від ділових людей, які шукають місце для бізнес-ланчу, до туристів і молоді, що прогулюються пішохідною зоною вулиці Соборності. Сусідство з культурними пам'ятками (Круглою площею, монументом Слави, краєзнавчим музеєм) забезпечує 11 постійний приплив туристів, зацікавлених у знайомстві з автентичною полтавською кухнею [17, 18]. Під будівництво виділено ділянку в межах міста, з урахуванням того, що там пролягають магістральні комунікації – водопровід, каналізація, газопостачання та електромережі, – тому проблема підведення інженерних мереж до об'єкта відпадає. Земельна ділянка відповідає всім санітарним і протипожежним нормам, передбаченим ДБН для закладів громадського харчування [7-13]. Відстань до найближчих житлових будинків перевищує нормативні показники, що виключає конфлікти щодо шуму та запахів від виробничих приміщень. Підприємство буде розташовуватися в безпосередній близькості від ТРЦ

» Знайдено посилань: **0%**

id: 11

«Київ»

і матиме власну парковку, розраховану щонайменше на 15 автомобілів. Крім власної парковки, поруч розташована парковка ТРЦ

» Знайдено посилань: **0%**

id: 12

«Київ»,

що значно збільшує зручність для клієнтів, які приїжджають на особистому транспорті. Також у безпосередній близькості зупинки міського транспорту, що забезпечує доступність ресторану для відвідувачів, які користуються тролейбусами та маршрутними таксі. 1.3 Обґрунтування вибору типу проектного підприємства та форми обслуговування Проектований ресторан пропонує досить широкий асортимент страв, близько 50% з яких готуються за оригінальними авторськими рецептами шеф-кухаря. Меню складено з урахуванням сезонності продуктів і поділяється на декілька розділів: закуски і салати, перші страви, основні страви з м'яса та риби, гарніри, десерти та традиційна випічка [21]. Особливе місце у меню займають знакові полтавські страви – галушки з різноманітними підливами, полтавський борщ, вареники та деруни, які готуються виключно зі свіжих місцевих продуктів і подаються у традиційному українському посуді. 12 Внаслідок складного історичного шляху України (монголо-татарське завоювання в [XIII](#) столітті, польсько-литовська експансія в [XIV-XVI](#) століттях, залежність від Російської та Австрійської

імперій у [XIX](#)–XX століттях), українська культура формувалася як багатогранна і регіонально різноманітна. З огляду на те, що ресторан будується у м. Полтаві – місті, яке є колискою козацтва та місцем Полтавської битви 1709 року, – прийнято рішення акцентувати стилістику закладу на культурних традиціях, більш близьких хутірському і козацькому варіанту центральної України. Такий підхід дозволяє створити унікальний автентичний бренд, який виразно відрізняє

» Знайдено посилань: 0%

id: 13

«Україну»

від конкурентів і апелює до почуттів національної ідентичності та гордості [18]. Таким бачиться інтер'єр майбутнього ресторану української народної кухні: вестибюль стилізований під українську хату [XIX](#) століття. Інсталяція являє собою класичні елементи фасаду традиційного полтавського будинку – одна зі стін імітує білену грубку, біля стін стоять дерев'яні лавки, накриті тканиною з автентичним вишитим орнаментом, встановлені фігури людей у національних українських костюмах – чоловіків у козацьких жупанах і жінок у вишиванках. Підлогу виконано з натурального дерева, а стелю прикрашено сухими польовими квітами та декоративними глиняними горщиками. Основний зал також стилізований під автентичний український лад: стіни розписані зображеннями козацького побуту та полтавських краєвидів. Усі офіціанти, адміністратор, працівник гардеробу і бармен за барною стійкою вдягнені у національний костюм, що відповідає регіональним полтавським традиціям вбрання і є частиною загальної концепції бренду. На стінах розміщені репродукції картин українських художників-класиків – Тараса Шевченка, Миколи Пимоненка та Миколи Мурашка, що надає простору культурної глибини. У туалетній кімнаті стіни виконані під хмизовий паркан з полімерних негорючих матеріалів, що імітують природне дерево, кабінки у вигляді стилізованих дерев'яних туалетів із декоративними різьбленими елементами. 13 Загальна концепція дизайну санітарного вузла органічно вписується у сільський стиль усього закладу та справляє яскраве враження на відвідувачів. Усі матеріали відповідають санітарним нормам і вимогам пожежної безпеки, передбаченим українським законодавством. Мікроклімат підтримується сучасною системою припливно-витяжної вентиляції з функцією рекуперації тепла, що забезпечує оптимальну температуру та вологість повітря у всіх приміщеннях ресторану незалежно від пори року. Система кондиціонування розрахована на комфортну роботу навіть у літні спеки, яка в Полтаві нерідко перевищує +35°[C](#). Окрема потужна вентиляційна система встановлена на кухні для ефективного видалення запахів і пару від виробничого обладнання. На фасаді будівлі встановлена яскрава об'ємна світлова вивіска з назвою ресторану, виконана у синьо-жовтій кольоровій гамі з елементами орнаменту. Вивіска добре видна як вдень, так і вночі, що забезпечує постійну рекламну присутність закладу у міському просторі. Також на фасаді розміщено [QR](#)-код для швидкого переходу на сторінку ресторану в [Instagram](#) та на сайт із онлайн- бронюванням столиків. Проектований ресторан розташовується в добре організованій транспортній зоні з розвиненою дорожньою інфраструктурою, що забезпечує комфортний під'їзд до підприємства як із центральних вулиць міста, так і з прилеглих районів. Поблизу проходять основні трамвайні та тролейбусні маршрути міста, зупинки яких знаходяться у пішохідній доступності від входу до ресторану. Для відвідувачів з обмеженими можливостями пересування передбачено пандус і доступний вхід відповідно до вимог ДБН В.2.2-9 [1-13]. З огляду на те, що в Полтаві ще не склалась масова культура сніданку в ресторані, і оскільки центр міста є діловим і культурним осередком, де ранковий трафік значно поступається обідньому і вечірньому, не має сенсу організовувати сніданки і відповідно відкриватися занадто рано. Статистика полтавського ресторанного ринку підтверджує, що найвища відвідуваність закладів фіксується в обідній (12:00–14:00) та вечірній (18:00–22:00) пікові 14 години, саме на які й орієнтується виробнича потужність проектованого ресторану. Найоптимальніший час для відкриття підприємства – 12:00, що дозволяє в повній мірі реалізувати виробничі потужності в обідній час і уникнути витрат на персонал у малолюдні ранкові години. Кухня на підприємстві працюватиме до 24:00, що дозволить обслужити навіть найпізнішого гостя; сам заклад у звичайні дні працює до першої години ночі, у вихідні – до останнього клієнта. Щоб привернути увагу відвідувачів у вечірній час, у ресторані щовечора виступатимуть виконавці народної та сучасної української музики, а також є танцювальний майданчик – все це обґрунтовує роботу закладу до такої пізньої години. Коефіцієнти завантаження залу наведені в технологічних розрахунках і складені за допомогою нормативів завантаженості аналогічних закладів Полтавської та Харківської областей [16].

1.4 Обґрунтування норм споживання страв з огляду на те, що поруч з проєктованим рестораном висока щільність офісних і торгових приміщень (у тому числі ТРЦ

» Знайдено посилань: 0%

id: 14

«Київ»

з більш ніж 350 магазинами і щоденною відвідуваністю 10–18 тисяч осіб), найбільш високе завантаження залу припадає на обідній час, із найвищим коефіцієнтом оборотності місця на годину. Найбільш затребуваними у цей проміжок є комплексні бізнес-ланчі, супи, салати і другі страви за помірними цінами. У вечірні та вихідні години зростає середній чек на одного відвідувача за рахунок алкогольної продукції, авторських десертів, гарячих напоїв і банкетних замовлень [19]. 1.5 Визначення джерел продовольчого постачання сировиною, напівфабрикатами і товарами, що реалізуються без переробки При виборі постачальника необхідно враховувати: якість і стабільність якості сировини, географічну віддаленість і логістичні витрати, ціну, можливість негайного виконання екстреного замовлення, наявність власного транспорту і умови доставки, комерційну стійкість і репутацію на ринку, кредитоспроможність та гнучкість умов оплати [21, 22]. Окремий акцент у постачанні робиться на використанні продуктів від місцевих виробників Полтавської області – молочних продуктів, м'яса, овочів і зернових культур, що знижує логістичні витрати і гарантує свіжість інгредієнтів. При виборі партнерів необхідно врахувати, що ці підприємства по можливості повинні бути великими, мати успішну та тривалу історію на ринку, а також належні сертифікати якості та санітарні дозволи відповідно до вимог законодавства України [29]. Пріоритет надається постачальникам, які мають власні системи простежуваності (від поля до столу), що підвищує прозорість ланцюга постачань і довіру споживачів до якості страв. Передбачено укладення довгострокових договорів із двома-трьома альтернативними постачальниками за кожною групою товарів для зниження ризиків перебоїв у поставках. 1.6 Аналіз ринку Вивчивши ситуацію на місцевому ринку закладів ресторанного господарства, було з'ясовано, що в місті немає жодного повноцінного ресторану виключно української національної кухні формату

» Знайдено посилань: 0%

id: 15

«вищий клас»,

що і обумовлює вибір концепції та кухні проєктованого закладу. Згідно з даними каталогу polava.bestrest.com.ua, станом на 2025 рік у Полтаві функціонують лише кілька закладів, що частково використовують елементи української кухні (зокрема,

» Знайдено посилань: 0%

id: 16

«Шалена Шкварка»

i

» Знайдено посилань: 0%

id: 17

«Козачка»

), проте жоден із 16 них не позиціонується як ресторан вищого класу з повним козацько-хутірським інтер'єром і комплексною культурною програмою. Таке вдале поєднання незаповненої ніші та вигідного місця розташування дозволяє претендувати на статус одного з найпопулярніших ресторанів у місті. Основна маса підприємств громадського харчування в обраному районі міста зосереджена у ТРЦ

» Знайдено посилань: 0%

id: 18

«Київ»,

переважна більшість яких належить до класу закладів швидкого харчування (фастфуд, фудкорт, кав'ярні). Єдиним прямим конкурентом у сегменті ресторанної кухні є ресторан

» Знайдено посилань: 0%

id: 19

«Шалена Шкварка»

(вул. Соборності, 24), розташований у суміжному кварталі, але через невдалий вибір розташування вивіски та її загубленість серед інших рекламних банерів він менш помітний з вулиці. Натомість проєктований ресторан

» Знайдено посилань: 0%

id: 20

«Україна»

матиме яскраву об'ємну світлову вивіску, помітну безпосередньо з проїзної частини у будь-якій точці вулиці Соборності. Також

» **Знайдено посилань: 0%**

id: 21

«Шалена Шкварка»

орієнтована переважно на молодіжну аудиторію з нижчим ціновим сегментом, тоді як ресторан

» **Знайдено посилань: 0%**

id: 22

«Україна»,

маючи високий рівень обслуговування і вишуканий інтер'єр, розрахований на більш широкого та платоспроможного споживача. 1.7 Загальна характеристика підприємства У ресторані

» **Знайдено посилань: 0%**

id: 23

«Україна»

організуються обслуговування прийомів, сімейних урочистостей, банкетів, корпоративних вечорів і тематичних заходів, присвячених українським святкам (Різдво, Великдень, День незалежності). За рівнем обслуговування і номенклатурою послуг, що надаються, ресторан

» **Знайдено посилань: 0%**

id: 24

«Україна»

відноситься до класу

» **Знайдено посилань: 0%**

id: 25

«вищий»,

відрізняється оригінальністю автентичного козацького інтер'єру, комфортністю та персоналізованим підходом до кожного гостя. Організаційно-правова форма – ЗАТ. За характером виробництва є підприємством з повним виробничим циклом, оскільки поєднує первинну обробку сировини, виробництво напівфабрикатів і 17 випуск готової кулінарної продукції власними виробничими потужностями [22, 24]. Структура підприємства – цеховий поділ на овочевий, м'ясо-рибний, гарячий і холодний цехи, кожен із яких оснащений сучасним технологічним обладнанням відповідно до санітарних норм. Організація виробництва передбачає чіткий поділ технологічних потоків для запобігання перехресного забруднення між сировою та готовою продукцією. За асортиментом продукції ресторан є універсальним, оскільки випускає різноманітні страви у широкому асортименті – від традиційних українських перших і других страв до фірмових десертів і авторських коктейлів [17]. Проектований ресторан є постійно діючим підприємством, оскільки працює цілий рік незалежно від пори року. У зимовий і літній сезони меню може коригуватися відповідно до доступності сезонних продуктів, однак загальний формат роботи та режим обслуговування залишаються незмінними. У теплий сезон (квітень–жовтень) планується облаштування літнього майданчика на 20 місць, що дозволить суттєво збільшити виробничі потужності і залучити додаткову аудиторію. У ресторані для відвідувачів є основний зал, розрахований на 70 посадочних місць, а також бар на 30 посадочних місць із власним окремим меню напоїв і закусок. [VIP](#)-зона на 10 осіб доступна для проведення приватних заходів із можливістю сервірування індивідуального меню та живого музичного супроводу. В барі представлений широкий асортимент алкогольних і безалкогольних напоїв, у тому числі авторські наливки та медовухи за традиційними українськими рецептами. Ресторан української кухні

» **Знайдено посилань: 0%**

id: 26

«Україна»

знаходиться в м. Полтава, на вулиці Соборності у Шевченківському районі – в самому серці адміністративного і культурного центру міста. Адреса закладу добре індексується пошуковими системами та нанесена на карти [Google Maps](#) і [Apple Maps](#), що значно полегшує навігацію для нових відвідувачів і гостей міста. Ресторан також представлений у популярних ресторанных агрегаторах і має 18 профілів у соціальних мережах [Instagram](#) та [Facebook](#) для комунікації з гостями і просування заходів. Режим роботи ресторану – з 12:00 до 00:00 у будні дні та до останнього клієнта у вихідні та святкові дні. Такий графік обрано

виходячи з аналізу споживчої поведінки полтавців і поширеної практики центральних ресторанів міста: пік обідньої відвідуваності припадає на 12:00–14:00, а вечірньої – на 19:00–22:00. Для бронювання столиків та організації заходів функціонує цілодобовий телефонний номер і онлайн-форма бронювання на офіційному сайті ресторану. Ієрархічна схема управління ресторану української кухні

» Знайдено посилань: 0%

id: 27

«Україна»

представлена на рис. 1. Рис. 1. Ієрархічна схема управління рестораном української кухні

19 Система управління побудована за лінійно-функціональним принципом: директор здійснює загальне керівництво, якому підпорядковані шеф-кухар, адміністратор залу і менеджер з постачання. Така структура дозволяє забезпечити чіткий розподіл відповідальності між підрозділами і оперативне прийняття рішень у нестандартних ситуаціях.

20 РОЗДІЛ 2 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ У технологічній частині кваліфікаційної роботи передбачається розрахувати і підібрати обладнання для всіх виробничих і допоміжних приміщень, розрахувати обладнання для складських приміщень. У майбутньому ресторані у виробничій частині заплановано гарячий цех, холодний, м'ясо-рибний, овочевий цехи, а також група складських приміщень, підсобних і допоміжних приміщень, приміщень для гостей. Організація виробництва ґрунтується на розрахунку виробничої програми підприємства [28]. Першим етапом розробки виробничої програми є складання одноденного розрахункового меню [24]. Виробнича програма в ресторані

» Знайдено посилань: 0%

id: 28

«Україна»

для торгового залу і бару розрахована окремо.

2.1 Виробнича програма

2.1.1 Виробнича програма торгового залу на 70 місць

Визначення кількості споживачів. Цю частину кваліфікаційної роботи почнемо з того, що порахуємо, скільки людей максимально може відвідати проєктований ресторан протягом години його роботи. Щоб це зробити, скористаємося формулою: (2.1) де P - кількість місць у залі; q - оборотність місця протягом цієї години; x - завантаження залу в дану годину, % [2].

Потім потрібно зрозуміти, скільки людей відвідає ресторан протягом 21 дня. Для цього потрібно з довідників дізнатися значення оборотності місця в ресторані, а також який відсоток завантаження залу в дану годину. Використовуючи формулу (2.1) і довідкові дані, заповнимо таблицю (Додаток 1). У даному додатку за формулою визначено кількість гостей майбутнього ресторану за кожну годину його роботи з урахуванням довідкових даних і загальну кількість гостей, які відвідають проєктований ресторан за день його роботи. Підсумкове значення вийшло 287. Таким чином, за день проєктований ресторан відвідає 287 гостей.

Визначення кількості страв. Для всіх гостей ресторану потрібно порахувати, скільки страв потрібно приготувати протягом дня. При цьому потрібно знати коефіцієнт споживання страв, а кількість відвідувачів ми вже знаємо [22]. Загальна кількість страв, що реалізуються залом протягом дня, розраховується за формулою: (2.2) де N - кількість споживачів протягом дня; $d m$ - коефіцієнт споживання страв, для ресторану [1]

Значення взято $m = 3$. Таким чином, загальна кількість страв дорівнює: $n = 287 \cdot 3 = 861$.

Протягом дня зал ресторану реалізує 861 страву. Відсоткове співвідношення страв за групами представлено в додатку 2. При цьому всі страви меню розділені на групи (холодні, перші, другі, гарніри, солодкі). З довідників взято процентне співвідношення страв в меню за групами [16]. Виходячи з довідкових даних, а також з того, що загальна кількість страв 861, розраховували кількість страв в меню за групами. При визначенні показника, скільки потрібно напоїв, хліба, а також 22 кондитерських товарів, використовували довідкові значення, які показують, скільки потрібно запланувати даного товару на одного відвідувача майбутнього ресторану. Після вищенаведених розрахунків, приступаємо до складання меню майбутнього ресторану. При цьому складемо окремо меню для торгового залу на 70 осіб і для бару на 30 осіб. Меню торгового залу ресторану. Меню торгового залу ресторану представлено в додатку 3. У меню заплановані різноманітні страви української кухні, фірмова страва, закуски, салати, перші та другі страви, гарніри. Реалізація страв у залі. Для подальших розрахунків знадобиться графік реалізації страв у торговому залі ресторану, який складається на основі даних про загальну кількість страв (861 страв за день) і коефіцієнта перерахунку даного значення для кожної години за формулою (2.3). $C = C \cdot x \cdot K$ (2.3) де C - кількість страв, реалізованих за весь день; $d K$ - коефіцієнт перерахунку». Коефіцієнт перерахунку K визначається за формулою: $g K = g d$ де $N g$ -

кількість споживачів за годину; N_d – кількість споживачів за день. Коефіцієнти, розраховані відповідно до формули, наведені в таблиці 2.1. 23 Таблиця 2.1 – Розподіл споживачів за годинами роботи Години роботи Коефіцієнт перерахунку (K) Кількість споживачів, осіб 12–13 0,12 35 13–14 0,17 49 14–15 0,12 35 17–18 0,07 21 18–19 0,07 21 19–20 0,12 35 20–21 0,09 25 21–22 0,09 25 22–23 0,09 25 23–00 0,06 16 Разом за день 1 287 На основі розрахованих коефіцієнтів складено таблицю реалізації страв за годинами роботи залу (додаток 4). 2.1.2. Виробнича програма бару на 30 місць Визначення кількості споживачів. Для безперебійної роботи бару алгоритм розрахунку буде таким же, як для торгового залу [17, 20]. Кількість потенційних відвідувачів, визначених за формулою (2.1), складе для кожної години роботи бару (додаток 5). При цьому вийшло, що кількість відвідувачів майбутнього бару складе 260 осіб протягом дня його роботи. Визначення кількості страв. Цей показник визначаємо за формулою (2.2), враховуючи, що для барів значення m дорівнює $n = 260 \times 2 = 520$. д Співвідношення страв, представлених у таблиці 2.6, розраховували так само, як для торгового залу, використовуючи довідкові значення (додаток 6) Кількість напоїв і морозива визначено на основі приблизних норм споживання на одну особу. Розрахунок кількості покупних товарів наведено в таблиці (додаток 7). 24 Складання меню бару. У барі ресторану

» Знайдено посилань: 0%

id: 29

«Україна»

є меню, до якого входять холодні закуски та бутерброди, солодкі страви, а також гарячі, холодні напої та винна карта з фірмовими коктейлями (міцними, слабкими та безалкогольними), винними та горілчаними виробами і пивом. Оформлення барного меню та винна карта за стилем збігаються з меню в залі [21]. Меню бару ресторану

» Знайдено посилань: 0%

id: 30

«Україна»

представлено в Додатку 8, винна карта – в Додатку 9. Реалізація страв у барі. Для складання таблиці реалізації страв за годинами роботи бару, необхідно розрахувати коефіцієнт перерахунку для кожної години. При цьому використовуємо формули (2.3) і (2.4). Коефіцієнти, розраховані відповідно до формули, заносимо в таблицю. Таблиця 2.2 – Коефіцієнти перерахунку Коефіцієнт перерахунку Кількість споживачів, Години роботи (K) осіб 17–18 0,12 32 18–19 0,16 41 19–20 0,16 41 20–21 0,16 41 21–22 0,16 41 22–23 0,16 41 23–00 0,09 23 Разом за день 1 260 На основі розрахованих коефіцієнтів складено таблицю реалізації страв за годинами роботи бару (Додаток 10). 25 2.2. Розрахунок витрати сировини та напівфабрикатів Розрахунок кількості сировини та продуктів, необхідних для приготування страв, проводиться на підставі меню для залу та бару, а також Збірника рецептур страв та кулінарних виробів. На підставі цих розрахунків складається заявка для отримання продуктів [22]. Добова маса сировини (кг) визначається за формулою: де q – норма витрати сировини або напівфабрикату на одну страву або p на 1 кг виходу готової страви за Збірником рецептур або техніко-технологічними картами, г; n – кількість страв (шт.) або маса готової продукції (кг), що реалізується підприємством за день. Кількість сировини, необхідна для приготування страв за день, зведена в таблицю

» Знайдено посилань: 0,01%

id: 31

«Розрахунок витрати сировини та напівфабрикатів»

(Додатки 11, 12). На основі розрахунків складено зведені продуктові відомості для страв власного виробництва та покупних товарів (Додатки 13,14). У зведених продуктових відомостях вказано всю сировину і товари, які необхідно придбати для безперебійної роботи виробництва майбутнього ресторану протягом дня. 2.3. Розрахунок площі складських приміщень Склади ресторану обладнані стелажми і підтоварниками для розміщення і зберігання продуктів, а також холодильним та іншим обладнанням, необхідним для належного режиму зберігання (температура, 26 швидкість руху повітря, відносна вологість); є необхідні інструменти та інвентар для якісного виконання складських операцій [22]. Для відпуску продукції на виробництво завідувач виробництвом складає вимоги-накладні, далі передає комірнику, який на підставі документа оформляє накладну на відпуск товару. Площу для кожного приміщення окремо розраховують за формулою: де G – добовий запас продуктів даного виду, кг; t – термін зберігання, доб.; B – коефіцієнт збільшення площі приміщення на проходи; q – питома навантаження на одиницю вантажної площі підлоги, кг/м². Нижче в таблицях наведено розрахунки площ

камер для сухих продуктів, молочно-жирових, гастрономії, овочів і фруктів, і камери м'ясо-рибних продуктів, складені на основі зведених продуктових відомостей (Додатки 13,14). Далі проведено розрахунок площ складських приміщень. Таблиця 2.3 – Розрахунок корисної площі для зберігання м'ясних, рибних продуктів і птиці

Добовий Термін Питома Коефіцієнт Площа. 2 м зберігання. навантаж запас. збільшення Продукт доб. ення. кг 2 кг/м Буженина 0,33 5 120 2,2 0,03 Яловичина (лопаткова 0,31 4 120 2,2 0,02 частина) Яловичина (тазостегнова 4,98 4 200 2,2 0,2 частина) 27 Яловичина 2,34 4 120 2,2 0,17 вирізка Шинка 2,55 7 120 2,2 0,33 Короп 4,33 4 200 2,2 0,19 Кістки харчові 38,5 4 120 2,2 2,8 Червона ікра 0,66 4 200 2,2 0,03 Свинина (тазостегнова 2,19 3 200 2,2 0,07 частина) Свинина 1,41 3 200 2,2 0,05 корейка Свиняча рулька 24,23 3 200 2,2 0 Оселедець 7,73 4 200 2,2 0,34 Судак 5,84 4 200 2,2 0,3 Качка 3,49 3 200 2,2 0,12 Курчата 2,51 3 150 2,2 0,11 Щука 4,33 4 200 2,2 0 Разом: 6

Таблиця 2.4 - Розрахунок корисної площі для зберігання молочно-жирових продуктів і гастрономії Термін Питоме Добовий Коефіцієнт 2 зберігання навантаження. Продукт Площа, м запас, кг збільшення 2 ння. кг/м доба Жир тваринний топлений 1,19 3 160 2,2 0,05 харчовий Майонез 12,88 7 120 2,2 1,65 Маргарин 0,67 3 160 2,2 0,02 28 Масло вершкове 3,74 3 120 2,2 0,21 Молоко 3,74 0,5 120 2,2 0,03 Морозиво 1,5 2 120 2,2 0,06 Сметана 12,87 3 120 2,2 0 Сир плавлений 1,83 3 120 2,2 0,06 Сир твердий 6,04 5 120 2,2 0,55 Сир 2,46 2 200 2,2 0,04 Яйця, шт./кг 376/15,04 5 200 2,2 0,8 Разом 4

Таблиця 2.5 - Розрахунок корисної площі для зберігання фруктів, овочів і зелені Термін Питоме Добовий Коефіцієнт 2 Продукт зберігання навантаження Площа, м запас, кг збільшення 2 доба кг/м Апельсини 0,3 2 80 2,2 0,002 Баклажани 4,26 5 80 2,2 0,58 Вишні СВИЖІ 3,68 2 80 2,2 0,2 Горох 0,69 5 80 2,2 0,08 Горошок зелений 1,79 5 200 2,2 0,1 консервований Гриби білі 6,56 2 200 2,2 0,14 СВИЖІ Гриби білі 0,73 2 300 2,2 0,01 сушені Гриби 0,65 5 160 2,2 0,04 мариновані Груші СВИЖІ 3 2 80 2,2 0,16 Зелень 0,46 2 80 2,2 0,03 Ізюм 0,04 2 80 2,2 0,002 Капуста білокачанна 9,28 5 300 2,2 0,34 свіжа 29 Картопля 33,11 5 300 2,2 0,21 Полуниця 1,22 2 80 2,2 0,06 Журавлина 0,01 2 80 2,2 0,001 Лимон 0,28 2 10 2,2 0,1 Цибуля 6,96 2 300 2,2 0,1 ріпчаста Малина 0,63 2 80 2,2 0,03 Морква 3,04 5 300 2,2 0,11 Огірки СВИЖІ 1,07 5 300 2,2 0,03 Горіхи 4,1 7 100 2,2 0,61 волоські Перець 3,44 5 300 2,2 0,11 солодкий Петрушка 0,98 5 80 2,2 0,13 корінь Помідори 5,32 2 300 2,2 0,08 свіжі Салат 1 2 80 2,2 0,06 Буряк 6 5 300 2,2 0,12 Селера корінь 0,08 5 300 2,2 0,003 Сливи свіжі 1,95 2 300 2,2 0,03 Кріп 0,03 2 80 2,2 0,001 Чорнослив 2,01 5 100 2,2 0,21 Часник 0,48 5 300 2,2 0,02 Яблука свіжі 5,5 2 80 2,2 0,3 Разом: 4

Таблиця 2.6 - Розрахунок корисної площі комори сухих продуктів Питома Термін Добовий навантаж Коефіцієнт 2 Продукт зберігання, Площа, м запас, кг ення. збільшення доб. 2 кг/м Гірчиця 0,3 10 220 2,2 0,03 Желатин 0,14 5 200 2,2 0,01 Кава 0,09 10 200 2,2 0,01 Манна крупа 0 10 400 2,2 0,003 Мед 0,06 10 200 2,2 0,005 натуральний Борошно пшеничне 7,67 10 300 2,2 0,56 вищого сорту 30 Приправи та 0,1 10 100 2,2 0,02 спеції Пшоно 0,28 10 300 2,2 0,02 Рисова крупа 1,2 10 300 2,2 0,09 Цукор 3,24 10 300 2,2 0,24 Сіль 2,58 10 600 2,2 0,09 Сухарі 0,21 10 300 2,2 0,02 пшеничні Томатне пюре 1,17 10 220 2,2 0,12 Оцет 3% 2,06 10 160 2,2 0,2 Оцет 9% 0,18 10 160 2,2 0,01 Чай 0,07 10 20 2,2 0,01 Шоколад 0,4 5 120 2,2 0,04 Разом: 1,6

Таблиця 2.7 - Розрахунок корисної площі для зберігання напоїв, що реалізуються в залі ресторану Термін Питоме Добовий Коефіцієнт 2 Продукт зберігання навантаження Площа, м запас, л збільшення 2 доба кг/м Вино домашнє біле 0,5 10 170 2,2 0,06 сухе Вино домашнє сухе 0,5 10 170 2,2 0,06 червоне Горілка 0,9 10 170 2,2 0,11

» Знайдено посилань: 0%

id: 32

«Міцна»

Кагор 0,6 10 170 2,2 0,08 Квас 1,8 2 170 2,2 0,05

» Знайдено посилань: 0%

id: 33

«Україна»

Мінеральна 3,2 2 170 2,2 0 вода Мускат білий 0,6 10 170 2,2 0,08 Мускат 0,6 10 170 2,2 0,08 рожевий 31 Напій 2 2 170 2,2 0,05

» Знайдено посилань: 0%

id: 34

«Бджілка»

Напій

» Знайдено посилань: 0,01%

id: 35

«Український 2 2 170 2,2 0 букет»

Напій 1,8 2 170 2,2 0,05 ароматний Напій з 1,6 2 170 2,2 0,04 шипшини Напій 1,6 2 170 2,2 0,04 буряковий Настоянка 0,4 10 170 2,2 0,05 грушева Перцовка 0,7 10 170 2,2 0,09 Пиво

Знайдено посилань: **0,01%**

id: **36**

«Оболонь 4 10 170 2,2 0,44 Оксамитове темне»

Пиво

Знайдено посилань: **0,01%**

id: **37**

«Оболонь 4 10 170 2,2 0,44 Світле»

Портвейн 0,6 10 170 2,2 0,08 Разом: 2 За підсумками розрахунку за формулою (2.6) площі камери площі камери м'ясо-рибних продуктів (Таблиця 2.9) отримуємо значення в таблиці 6. Однак його потрібно помножити на коефіцієнт збільшення площі на проходи (для малих приміщень 2,2). Виходячи з цього, площа камери м'ясо-рибних продуктів складе: $2 F = 6 \times 2,2 = 13,2$ м Потім потрібно помножити на 2,04, щоб отримати об'єм: $3 V = 13,2 \times 2,04 = 26,9$ м За підсумками розрахунку за формулою (2.6) площі камери молочно-жирових продуктів і гастрономії (Таблиця 2.10) виходить значення в таблиці 4. Однак, його потрібно помножити на коефіцієнт збільшення площі на 32 проходи (для малих приміщень 2,2). Виходячи з цього, площа камери молочно-жирових продуктів і гастрономії складе: $2 F = 4 \times 2,2 = 8,8$ м Потім потрібно помножити на 2,04, щоб отримати об'єм: $3 V = 8,8 \times 2,04 = 18$ м За підсумками розрахунку площі камери площі камери для зберігання овочів і зелені (Таблиця 2.11) виходить значення в таблиці 4. Однак, його потрібно помножити на коефіцієнт збільшення площі на проходи (для малих приміщень 2,2). Виходячи з цього, площа камери молочно-жирових продуктів і гастрономії складе: $2 F = 4 \times 2,2 = 8,8$ м Потім потрібно помножити на 2,04, щоб отримати об'єм: $3 V = 8,8 \times 2,04 = 18$ м За підсумками розрахунку за формулою (2.6) площі камери площі камери для зберігання напоїв і фруктів (таблиця 2.13) виходить значення в таблиці 2. Однак, його потрібно помножити на коефіцієнт збільшення площі на проходи (для малих приміщень 2,2). Виходячи з цього, площа камери для зберігання напоїв і фруктів складе: $2 F = 2 \times 2,2 = 4,4$ м $3 V = 4,4 \times 2,04 = 8,9$ м У коморі швидкопсувних продуктів встановлено 6 холодильних шаф. Дві морозильні шафи Polair ШН-1,4 (CB114-S) підібрані для зберігання м'яса, птиці та риби і чотири середньотемпературні шафи ХШ Дніпро 0,7 Г для зберігання молочно-жирової продукції, гастрономії, овочів, фруктів і зелені. Встановлено виробничий стіл СРОР-1/1500/700. У коморі також стоїть холодильник Polair ШН-0,5 для харчових відходів. За підсумками розрахунку за формулою (2.6) площі камери площі складу сухих продуктів (таблиця 2.12) виходить значення в таблиці 1,6. Однак, його потрібно помножити на коефіцієнт збільшення площі на проходи (для малих приміщень 2,2). 33 Виходячи з цього, площі складу сухих продуктів складе: $2 F = 1,6 \times 2,2 = 4$ (м) У коморі сухих продуктів встановлено підвісну шафу для зберігання спецій ШНБ 063, два стелажі (СТК-1200/400-С, СТР-114/1500-С) для сухих продуктів і напоїв, два підтоварники ПКІ-400-Н для сипучих продуктів. Температура повітря приміщення 15°C і вологість 70% підтримується за рахунок використання стельового напівпромислового кондиціонера. У приміщенні комірника встановлено робочий стіл ФР 106. Комора інвентарю оснащена п'ятьма стелажками СТР-114/1500-С. Завантажувальна має зручний зв'язок з коморами. У ній розташовані підлогові електронні ваги DB-60H для зважування сировини і напівфабрикатів при їх надходженні на підприємство і при відпуску на виробництво. Ширина коридору дорівнює 3м. Площа завантажувальної без розрахунків приймається рівною 12м². У додатку 15 представлена таблиця по обладнанню, яке підібрано до установки в складському приміщенні майбутнього ресторану, вказані його марки, габарити, розрахована площа, яку займе встановлене обладнання на складі проектного ресторану. Вийшло, що підсумкове значення площі, зайнятої обладнанням на складі дорівнює 14. Щоб визначити, яка загальна площа складських приміщень, використовуючи площу, зайняту встановленим в них обладнанням, скористаємося формулою $F_{\text{заг}} = F_{\text{обл}} + n \cdot F_{\text{пр}} - F_{\text{пр}}$ – площа, зайнята обладнанням, м ; заг n – коефіцієнт використання площі (для складських приміщень $n = 0,28$). 2 Тобто, загальна площа (м) складських приміщень дорівнює з урахуванням розвантажувальної $F = 14/0,28 + 12 = 62$ Площі приміщень зведені в таблицю: 34 Таблиця 2.8 – Компонувальна площа складських приміщень № Найменування складського приміщення Площа, м² Завантажувальна 12 2 Комора швидкопсувних продуктів 30 3 Комора сухих продуктів 6 4 Комора інвентарю 10 5 Приміщення комірника 4 Загальна площа 62 2.4. Організація роботи виробничих приміщень Розрахунок виробничих приміщень почнемо з найголовнішого цеху практично кожного підприємства громадського

харчування – гарячого цеху. Цей цех займає центральне положення, має зручний зв'язок з холодним цехом, заготівельними цехами, допоміжними приміщеннями. 2.4.1. Організація роботи гарячого цеху У гарячому цеху ресторану здійснюється приготування супів, бульйонів, других і солодких страв, теплова обробка продуктів для холодного цеху. У виробничі приміщення ресторану не входить роздаточна, замість цього в гарячому цеху передбачений прилавок для роздачі ПН-1(5) з виходом у коридор, так офіціанти забирають готові страви для реалізації споживачеві, не заходячи в цех. У цеху застосовується модульне обладнання німецького виробника [Ascobloc](#). У ресторані цех починає працювати о 11.00 і закінчує о 1.00. Коефіцієнти трудомісткості та час на приготування кожної страви занесені до таблиці (додаток 16). У додатку наведено виробничу програму гарячого цеху (всі страви, які потрібно приготувати працівникам гарячого цеху) із зазначенням їх кількості з меню, довідкове значення коефіцієнта трудомісткості приготування страви, і той час, який потрібно витратити працівникам цеху для приготування зазначеної кількості страв. У підсумку 35 таблиці вказано той час, який потрібно витратити працівникам для приготування всіх страв з виробничої програми. Таким чином, за формулою, визначимо, що в гарячому цеху одночасно працюватимуть: $79180 \text{ N} = 3 \cdot 13600 \cdot 8 \cdot 1.4$ Однак, є вихідні, свята, лікарняні, які необхідно враховувати. При цьому для визначення кількості працівників, яких необхідно прийняти на роботу в гарячий цех, скористаємося формулою: $N = N \times K$, де K – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні. 1 Режим роботи підприємства – 7 днів на тиждень, а режим робочого часу виробничого працівника – 5 днів на тиждень з двома вихідними, отже коефіцієнт K дорівнюватиме 1,59. Загальна чисельність виробничих 1 працівників (осіб) дорівнюватиме: $N = 3 \times 1,59 = 5$. 2 Таким чином, на виробництво в гарячий цех необхідно прийняти на роботу п'ять осіб. Працівники цеху виходять на роботу за змінним графіком. Технологічний розрахунок і підбір обладнання. Теплове обладнання. У гарячому цеху ресторану застосовуються такі види теплового обладнання: стравоварильні котли, електрична сковорода, фритюрниця, плита електрична і пароконвектомат. При розрахунку і підборі теплового обладнання для гарячого цеху використовуємо графік реалізації страв (додаток 9), і будемо розраховувати обладнання на час максимального завантаження залу, частіше на дві години максимального завантаження залу. Розрахунок котлів і наплитного посуду 36 При розрахунку обсягу котла харчовального використовуємо формулу: $V = \sum V_{\text{прод}} + V_{\text{в}} = \sum V_{\text{прод}} + V_{\text{пром}}$ де: $V_{\text{прод}}$ – об'єм, зайнятий продуктами, що використовуються для варіння, л; $V_{\text{в}}$ – об'єм води, л; $V_{\text{пром}}$ – об'єм проміжків між продуктами, л. Об'єм (л), зайнятий продуктами: де: G – маса продукту, кг; ρ – об'ємна щільність продукту, кг/л. Об'єм води (л), що використовується для варіння бульйонів: де: 3 п – норма води на 1 кг основного продукту, дм /кг; в для кісткового, грибного, м'ясного та м'ясо-кісткового бульйонів: $\text{п в} = 1,25 \text{ л/кг}$; для рибного – 1,1 л/кг. Об'єм (л) проміжків між продуктами: $V_{\text{пром}} = V_{\text{прод}} : \beta$ де: β – коефіцієнт, що враховує проміжки між продуктами $\beta = 1 - \rho$ Розраховані дані зведені в таблицю (Додаток 19). У даному додатку наведено розрахунок бульйонів на необхідну кількість перших страв, взятую з графіка реалізації страв за 2 години максимального завантаження залу. При цьому розраховано кістковий бульйон, рибний бульйон і грибний відвар. 37 Виходячи з розрахунків, прийнятий котел харчоварний [ASCOBLOC AES](#) 060 на 60л. Для приготування перших страв у цеху використовуються каструлі, наплитний посуд розрахований у таблиці (Додаток 17). Розрахунок місткості посуду для варіння соусів розрахований у нижченаведеній таблиці. Таблиця 2.9 - Розрахунок місткості кастрюль для варіння соусів

Найменування	Години	Кількість	Об'єм однієї	Об'єм, л реалізації порцій, шт.	порції, л	розрахунко прийнятий	вий
Соус	15	0,05	0,75	1	0,05	0,75	1
Соус сливовий	15	0,05	0,75	1	0,05	0,75	1
Соус сметанный	15	од	1,5	2			

Розрахунки площі пода сковорода для штучних виробів і для виробів заданої маси наведені в таблиці (Таблиці 2.18 і 2.19). Таблиця 2.10 - Розрахунок площі подачі сковорода для штучних виробів

Площа	Час	Кількість	Оборотність	Розрахункова	Найменування	одиниці
тепловой	виробів	за площі	пода	за площі	пода, виробу	виробу- обробки, 2 день, шт. день,
раз	м	2	м	хв	Бітки київські	17 0,01 15 40 0,004 Яловичина по-
						15 0,01 15 40 0,004
					шахтарські	Короп (з медом) 20 0,02 15 40 0.01 Короп 15 0,02 10 60 0,005 (фарширований)
					Картопляні поля з грибами та	20 0,01 10 60 0,003 рисом Рулет із щуки 15 0,02 20 30 0,01
					заливний 38	Свинина 14 0,01 15 40 0,004 смажена Трубочки з 15 0,01 15 40 0,004 судака
					Разом	0,04

Таблиця 2.11 - Розрахунок площі пода сковорода для виробів заданої маси

Маса	Об'ємна	Умовна	Оборотність	продукту	Тривалість	щільніс	товщин	ь площі	Розрахунок
Найменува (нетто)	за технологічн	ть а шару	пода	за ова	площа	ння	виробу	розрахунко	ого
циклу, 2	продукт	продукт	розрахунко	пода, м	вий період, хв	у, кг/л	у; дм	вий період	кг

Яловичина, тушкована 3,72 0,85 2 20 3 0,07 в сметані Гриби в сметанному 5,93 0,42 2 15 4 0,02 соусі Картопля сира 4,55 0,65 2 20 3 0,01 очищений Смажене 6,95 0,85 2 20 3 0,01 київське Овочі по- 3,89 0,5 2 15 3 0,01 карпатські Качка, тушкована 4,43 0,25 2 20 2 0,04 з вишнями Фарш для 4,7 0,45 2 15 4 0,01 коропа Курчата з яблуками в 3,92 0,25 2 20 2 0,04 сметані Разом 0,21 У проєктованому ресторані планується встановити фритюрницю, яка розраховується за формулою, при цьому враховується об'єм чаші (л): $39 \sqrt{V}$ – місткість чаші, л; $\sqrt{V}$ – об'єм продукту, що обсмажується, л; $\sqrt{V}$ – об'єм жиру, л; $\sqrt{V}$ – оборотність фритюрниці за розрахунковий період. За довідником підбирають необхідну фритюрницю, місткість чаші якої близька до розрахункової. Кількість фритюрниць буде дорівнювати: $\frac{V}{V_{\text{фритюрниці}}}$ – місткість чаші стандартної фритюрниці, л. Розрахунок об'єму ст чаші фритюрниці зведений у таблицю. Таблиця 2.12 - Визначення місткості чаші фритюрниці

Маса напівфаб	Об'ємна	Тривалість	Оборотність	Рікати	Розрахунок	Щільність	Об'єм	Час	Об'єм	Ковша	Продукт
Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т	Т

Технологі розрахунок розрахунок жиру, л місткість продукту, л чого овий ковкий чаші, л у, кг/л циклу, хв період період, кг Картопля сира 7,46 0,65 11,7 0,56 4 15 0,08 очищена Разом 0,08 Розрахунковий об'єм чаші фритюрниці дорівнює 0,8 л. На підставі розрахунків підібрана сковорода електрична багатофункціональна **Ascobloc 700** **СЕР АЕВ** 230 стаціонарна, гастронормована з функцією сковороди і фритюрниці. 40 Розрахунок плити. При розрахунку і підборі плити для гарячого цеху проєктованого ресторану використовуємо формулу. При цьому визначають необхідну площу жарочної поверхні. де F – площа жарочної поверхні плити, використовувана для 2 приготування даної страви, м²; n – кількість посуду, необхідного для приготування даної страви за розрахункову годину, шт.; f – площа, яку займає одиницю наплитної посуду або функціональною 2 ємністю на поверхні для смаження плити (м²); $\sqrt{f}$ – оборотність площі поверхні для смаження плити, зайнятої посудом за розрахункову годину». Оборотність площі поверхні для смаження визначають так: де t – тривалість теплової обробки продукту, хв. За формулою визначимо, яка необхідна поверхня плити для приготування всіх страв: Розрахунок площі поверхні плити наведено в таблиці (додаток 19), в якій вказані страви, які потрібно приготувати на плиті із зазначенням їх кількості, довідкові дані по оборотності, час теплової обробки, і розрахунок площі поверхні плити для приготування кожної страви окремо, а в підсумку таблиці – всіх страв разом. Значення в підсумку вийшло 0,46. 2 3 урахуванням нещільності прилягання площа плити (м²) дорівнює: $F = 1,3 \times 0,46 = 0,6$ заг 41 2 Тобто $F = 1,3 \times 0,46 = 0,6$ заг Виходячи з розрахунків, приймаємо одну плиту 6 конфорочну 700 сер. **ASCOBLOC AEH 610**. Пароконвектомат приймаємо без розрахунків і встановлюємо в проєктованому ресторані пароконвектомат **Rational CD 101** з габаритними розмірами 100x773. Холодильне обладнання. Холодильна шафа в гарячому цеху потрібна для короткочасного зберігання швидкопсувних продуктів, в цеху ресторану встановлена шафа холодильна типу ШХ-0,4М місткістю 80кг. Кип'ятильники, кавоварки Кип'ятильник необхідно підібрати, враховуючи, що за дві години максимального завантаження залу потрібно приготувати 27 порцій чаю. При цьому використовуємо формулу: n – кількість порцій, що реалізуються за 2 максимальні години роботи залу ресторану; V – об'єм 1 порції гарячого напою, дм³; K – коефіцієнт, що враховує заповнення котла (0,85) Таким чином, об'єм кип'ятильника (л) дорівнює: 6,4 До установки прийнятий електрокип'ятильник **Animo WKI 10n** на 10 літрів. Для нього обрано підставку під кип'ятильник ПК-420. Об'єм кавоварки (л) = 0,7 До установки для приготування кави прийнята кавоварка настільна електрична **VS-1667 VITESSE** з продуктивністю 1л/год. 42 Механічне обладнання. Привід універсальний. В якості механічного обладнання приймаємо універсальний привід **Fuema Supra 6e** з насадкою овочерізка: 75-200 кг/год, з насадкою м'ясорубка: 150 кг/год, з насадкою планетарний міксер 20 л. Допоміжне обладнання. Виробничі столи. Виробничі столи відносяться до допоміжного обладнання і їх кількість в цеху визначається для кожного працівника, що працює в даному цеху. На одного працівника гарячого цеху за довідковими даними має бути заплановано 1,25 м.п. виробничого столу. При визначенні кількості столів у гарячому цеху враховуємо, що там одночасно працюють три людини, і використовуємо формулу: $L = N \times l$ де N – кількість осіб, які одночасно працюють у цеху, осіб. l – довжина робочого місця на одного працівника, м. (в середньому $l = 1,25$). Таким чином, довжина столів (м) дорівнює: $L = 3 \times 1,25 = 3,75$. До установки прийнято 5 виробничих столів: 4 столи СП-1200 для приготування соусів, для напівфабрикатів, для перших страв і стіл для гарячої продукції, а також стіл виробничий з ванною. Для зважування продукції застосовуються настільні порційні ваги **PW- 10H**. Загальна площа обладнання в гарячому цеху розрахована в таблиці 2.13. Таблиця 2.13 - Площа, зайнята обладнанням в гарячому цеху Найменування Тип, марка Кількість, Загальна Розміри 2 обладнання обладнання шт. площа, м

обладнання, мм довжина ширина [Rational](#) Пароконвектомат 1 1000 773 0,77 101 [Ascobloc](#) АЕН Плита 1 1000 700 0,7 610 43 Сковорода/ [Ascobloc](#) фритюрниця 700СЕР АЕВ 1 400 700 0,28 230 Вставка [Ascobloc](#) 2 400 705 0,56 Привід [Fuema Supra](#) 1 400 400 0,16 універсальний [6e](#) Підставка під ПК-420 1 300 300 0,9 кип'ятильник Котел [Ascobloc](#) АЕ8 1 800 706 0,56 060 Раковина [Santek](#) 1 500 300 0,15 Стіл виробничий СП-1200 4 1200 80 1,92 Стіл виробничий 3 Серія 600 1 1200 600 0,72 ванною Візок для збору - 1 500 450 0,23 відходів Холодильна шафа ШХ-0,4 М 1 60 650 0,39 Прилавок 2ПН-11/7Н 1 1100 700 0,77 Разом 8 Загальна площа гарячого цеху розраховується за формулою: $F = F_n \text{ заг} / 2$ де F – площа, зайнята обладнанням, м²; заг n – коефіцієнт використання площі (для гарячого цеху $n = 0,3$). 2 Тобто площа гарячого цеху (м²) дорівнюватиме: $F = 8 / 0,3 = 30$ 2.4.2. Організація роботи холодного цеху У холодному цеху здійснюється приготування, порціонування та оформлення закусок, солодких страв [22]. Розташований цех між гарячим і заготовковим цехами, має зручний зв'язок з мийною кухонним посудом і складськими приміщеннями. У своєму складі має хліборізку і шафу для зберігання хліба і хлібобулочних виробів. Для короточасного зберігання сировини і готових виробів застосовується холодильне обладнання [28]. У 44 цеху встановлені настільні універсальні приводи для механічної обробки продуктів. Робочі дошки [Taller](#), інструменти [Dalla Piazza](#), інвентар [Tefal](#) промарковані. Чисельність виробничих працівників у цеху визначається за нормами часу на виготовлення однієї порції за формулою. Коефіцієнти трудомісткості та час на приготування кожної страви занесені до таблиці 2.23. У таблиці вказана виробнича програма холодного цеху майбутнього ресторану (найменування тих страв, які потрібно приготувати працівникам холодного цеху за день) із зазначенням їх кількості з меню, довідкового коефіцієнта трудомісткості приготування кожної страви окремо, час приготування кожної страви і всіх страв з виробничої програми. Потім за формулою визначимо, скільки осіб потрібно для одночасної роботи в холодному цеху (Додаток 20). Чисельність кухарів (осіб) у холодному цеху обчислюється за формулою і дорівнює: $36295 \times 1 = 1,2 \times 3600 \times 8 \times 1,14$ Загальна чисельність (осіб) за формулою (2.9) і дорівнює: $N_2 = 1,2 \times 1,59 = 2$. Холодний цех починає працювати о 11.00 і закінчує о 1.00. Кухарі працюють за ступеневим графіком. Технологічний розрахунок і підбір обладнання. Холодильне обладнання. У холодному цеху майбутнього ресторану приймаємо до установки шафу холодильну ШХ-0.71, відповідно до норм оснащення. Механічне обладнання. У проектованому ресторані механічне обладнання для нарізання, перетирання, подрібнення продукції приймаємо до установки без розрахунків. 45 Встановимо в холодному цеху майбутнього ресторану слайсер (марка МРГ- 300А); овочерізку (марка МРОВ-160); привід універсальний (марка ПХ-0,6). Привід універсальний – це одночасно установка для перемішування салатів, соковижималка, установка для нарізання або збивання в залежності від використовуваного знімного елемента [29]. Допоміжне обладнання. Значення, що визначає кількість необхідних до установки виробничих столів, визначаємо за формулою аналогічно визначенню даного показника для гарячого цеху проектованого ресторану. Таким чином, загальна довжина виробничих столів (м) в холодному цеху дорівнює $L = 1,25 \times 2 = 2,5$. Виходячи з розрахунків прийнято 2 столи СП-1200, 1 стіл з охолоджуваною шафою СОЕСМ-2. Для зважування продукції застосовуються настільні порційні ваги [PW- 10H](#). Хліборізка. Для зберігання, нарізки та відпуску хліба і хлібобулочних виробів у холодному цеху встановлено два виробничі столи СП-1200, шафу ШХ-1 для зберігання добового запасу хліба. На одному столі розміщено машину для нарізки хліба АХМ-300. Хліб нарізають у міру потреби в кількості, необхідній для реалізації протягом 1 години. Загальна площа обладнання в холодному цеху розрахована в таблиці 2.14. Таблиця 2.14 - Площа, зайнята обладнанням в холодному цеху Найменування Тип, марка Кількість, Загальна Розміри обладнання, обладнання обладнання ШТ . площа, мм 2 м довжина ширина 46 Ванна мийна Вм-2 1 1400 700 0,98 двосекційна Раковина [Santek](#) 1 500 300 0,15 Стіл СП-1200 4 1200 60 1-8 виробничий Візок для збору - 1 500 450 0,23 відходів Візок з полицями - 1 600 840 0,5 Холодильна шафа ШХ-0,71 1 800 800 0,64 Шафа для хліба ШХ-1 1 1470 630 0,93 Разом 4,88 Загальна площа цеху розраховується за формулою. Коефіцієнт використання площі n для холодного цеху дорівнює 0,35. Тобто площа 2 холодного цеху (м²) дорівнює: $4,88 \times 0,35 = 14$ 0,35 2.4.3. Організація роботи заготівельного цеху 3 складських приміщень сировина надходить до заготівельного цеху. Заготівельний цех ресторану складається з м'ясо-рибного та овочевого цехів. У цехах проводиться механічна кулінарна обробка м'яса, риби, птиці, овочів та виробництво напівфабрикатів для постачання їх до доготовочних цехів. Розрахунок м'ясо-рибного та овочевого цехів ведеться окремо. Цех має зручний зв'язок з

холодним і гарячим цехами, в яких завершується випуск готової продукції. М'ясо-рибний цех. У ресторані м'ясо-рибний цех починає працювати о 12.00 і закінчує о 22.00. Розрахунок чисельності працівників м'ясо-рибного цеху представлений у таблиці: 47 Таблиця 2.15 – Розрахунок чисельності працівників м'ясо-рибного цеху Коефіцієнт Кількість часу Кількість страв, Найменування страви трудомісткості приготування шг. страви К страви, 3 Яловичина: обробка, 20 0,5 3350 нарізка продуктів Судак: обробка, нарізка 20 0,4 40 продуктів Курчата: обробка, нарізка 12 0,4 1928 продуктів Качка: обробка, нарізка 14 0,7 7450 продуктів Свинина: обробка, нарізка 35 1,5 8750 продуктів Щука: обробка, нарізка 3 0,7 5276 продуктів Короп: обробка, нарізка 18 0,4 5257 продуктів Оселедець: обробка, нарізка 40 0,7 4989 продуктів Разом 41040 Чисельність виробничих працівників (осіб) за нормами часу дорівнює: $41040 \times 1,25 \times 8 \times 1,14 = 1,25 \times 3600 \times 8 \times 1,14$ Загальна чисельність виробничих працівників (осіб) з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток, днів хвороби буде дорівнюватиме: $N = 1,25 \times 1,59 = 2$. Робота за змінним графіком. 2 Холодильне обладнання. У м'ясо-рибному цеху холодильні шафи застосовуються для зберігання напівфабрикатів з м'яса, риби та птиці. На даному підприємстві приймаємо до установки холодильну шафу ШХ - 0,71. 48 Механічне обладнання. Приймаємо універсальний привід УП П-11, в комплект змінних механізмів якого входить м'ясорубка, сухаредрибллка і рихлитель м'яса. Розрахунок допоміжного обладнання. Виробничі столи розраховуються за формулою (2.28). Таким чином, загальна довжина виробничих столів (м) у м'ясо-рибному відділенні заготівельного цеху дорівнює: $L = 1,25 \times 2 = 2,5$. Оскільки при обладнанні м'ясо-рибного цеху необхідно встановити три мийні ванни для м'яса, риби та птиці відповідно, в даному цеху встановлено стіл СП-1750 з вбудованою мийною ванною, ванна мийна двосекційна, і стіл виробничий СП-1200. Для зважування продукції застосовуються САС SW-20W – ваги у водозахисному корпусі. У цеху встановлені також: колода для рубки м'яса і візок з полицями. Таблиця 2.16 - Розрахунок площі м'ясо-рибного цеху Корисна Розміри, мм Найменування Тип, марка Кількість площа, обладнання обладнання 2 м довжина ширина Ванна мийна Вм-2 1 1400 700 0,98 двосекційна Стіл виробничий СП-1200 1 1200 60 0,72 Стіл виробничий СП-1750 1 1750 80 1,4 Візок 3 - 1 600 840 0,5 ПОЛИЦЯМИ Тумба для рубки КР-500/800 1 50 50 0,2 м'яса Холодильна шафа Шх-0,71 1 800 800 0,64 4,5 49 Загальна площа цеху розраховується за формулою. Коефіцієнт використання площі n для заготівельного цеху дорівнює 0,35. Тобто площа 4,5 2 цеху (м) дорівнює: $F = 13 \times 0,35$ Овочевий цех. У ресторані овочевий цех починає працювати о 9.00 і закінчує о 17.00. Розрахунок чисельності виробничих працівників виконано на основі витрат часу на обробку сировини і зведений у таблицю 2.17. Таблиця 2.17 - Розрахунок чисельності виробничих працівників Кількість часу Коефіцієнт на Найменування страви Кількість, КГ трудомісткості приготування, страви К сек Морква: миття/очищення 3,5 0,4/0,5 150/150 Картопля: 33,5 0,5/0,4/0,5 4323/3640/2550 очищення/миття/доочищення Буряк: мийка/очищення 6 0,4/0,3 165 Перець солодкий: 3 0,4/0,5 172 мийка/очищення Капуста: мийка/очищення 9 0,5 2155 Разом 12000 За формулою чисельність працівників (осіб) в овочевому цеху дорівнює: $12000 \times 1,25 \times 8 \times 1,14 = 1,25 \times 3600 \times 8 \times 1,14$ Загальна чисельність (осіб) виробничих працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток, днів хвороби визначається за формулою дорівнює: $N = 0,4 \times 1,59 = 1$. 2 50 Механічне обладнання. Для очищення овочів в овочевому цеху використовується картоплечистка МОК-150 із завантаженням 7 кг. Для нарізки овочів застосовується агрегат для обробки овочів RG-200 з продуктивністю 7 кг/хв. Розрахунок допоміжного обладнання. Загальна довжина столів (м) в овочевому цеху: $L = 1,25 \times 1 \times 1,25$. Для роботи прийняті: стіл виробничий СП-1200, пересувна мийна ванна ІПКС-114ЦМ(Н) на 45 кг завантаження, ванна мийна двосекційна для миття овочів, стіл для доочищення овочів СО-1/1200/800, а також 4-секційна ванна для санітарної обробки яєць і раковина для миття рук. Розрахунок площі, яку займає обладнання, представлений у таблиці 2.18. Таблиця 2.18 - Розрахунок площі овочевого цеху Розміри, мм Корисна Найменування Тип, марка Кількість площа, обладнання обладнання 2 м довжина ширина Ванна для санітарної обробки

» Знайдено посилань: 0%

id: 38

«Finist»

1 600 600 0,36 яєць Ванна мийна Вм-2 1 1400 700 0,98 двосекційна ІПКС- Ванна пересувна 1 1450 560 0,81 114ЦМ(Н) Картоплечистка МОК-150 1 600 410 0,25 Стіл для СО-1/1200/800 1 1200 800 0,96 доочищення Стіл виробничий СП-1200 1 1200 60 0,72 Раковина SanteK 1 500 300 0,15 Разом 4,5 51 Загальна площа цеху розраховується за формулою (2.29). Коефіцієнт використання площі n для заготівельного цеху дорівнює 0,35. Тобто площа 4,5 2 цеху (м)

дорівнює: $F = 13,0352$ Таким чином, загальна площа заготівельного цеху дорівнює 26 м².

2.4.4. Організація роботи мийної кухонного посуду і тари У мийній кухонного посуду необхідно передбачити ванну мийну і допоміжне обладнання. При цьому при виборі її місця розташування щодо інших виробничих цехів, потрібно враховувати, що мийну кухонного посуду повинна бути поруч з гарячим цехом, а також з іншими цехами і камерою відходів [28]. Обладнання в мийній кухонного посуду приймаємо без розрахунків, його найменування, марка і габарити вказані в таблиці 2.19. Таблиця 2.19 - Розрахунок корисної площі мийної кухонного посуду і тари

Кількі	Габарити, мм	Площа Корисна	Тип	ст. одиниці
Площа Найменування	обладнай 2	ширин шг.	обладнання, цеху, м	обладнання довжина ня 2
а м	ВМ-2 2 1470 840	1,235 2,47	Ванна мийна 2-	секційна СТР- Стелаж 114/1500 3 1500 50
0,75 2,25	-С Раковина	Santek 1 500 300	0,15 0,15	Разом 4,87

Загальна площа мийної кухонного посуду і тари розраховується за формулою. Коефіцієнт використання площі n дорівнює 0,4. Тобто площа 4,87 м² мийної кухонного посуду і тари (м²) дорівнює: $F = 12,0452$

2.4.5. Організація роботи мийної столового посуду Розрахунок і підбір механічного обладнання. Головне обладнання в мийній їдальні посуду – посудомийна машина, продуктивність якої розраховуємо за формулами: – скільки тарілок потрібно помити за максимальну годину завантаження, – за день, – скільки часу повинна працювати машина (в годинах), – коефіцієнт використання машини. Після цього заповнюємо таблицю (2.20) і підбираємо за довідниками посудомийну машину. $G = N \times 1,3 \times n$, год год де N – кількість споживачів у годину максимального завантаження год залу; 1,3 – коефіцієнт, що враховує миття склянок і приборів; n – кількість столового посуду на одного споживача в ресторані, шт. $G = N \times 1,3 \times n$, д д де N – кількість споживачів за день. д $\Phi T =$, ф Φ де Q – продуктивність прийнятої до установки машини, кг/год (шт./год)». Коефіцієнт використання машини: $\Phi T =$, Т де Т – тривалість роботи цеху, зміни, год. [2] (12 год)

Розрахунок посудомийних машин проведено в таблиці 2.20. Таблиця 2.20 - Розрахунок посудомийної машини

Кількіст	Норма	Кількість	Продуктив	Час	Коефіцієнт	Найменування
тарілок. посуду. ність. роботи т я спожива шт.	Тарілок/год машини, використа - ч ння	53 9	склянок, осіб винного посуду на у у ь ь н н 1- го н н и и е е д д споживач д д о о г г а а а. 3	3 а а 3 3 шг.	Тарілки 132 547 6 792 3282 800 4,1 0,34	Чашки, 132 547 4 528 2188 800 2,7 0,23
склянки Прилади 132 547 6 792 3282 800 4,1 0,34	столові Винний 132 547 3 396 1641 800 2,1 0,17	посуд	На підставі розрахунків прийнято посудомийну машину ПММ К1 з продуктивністю 540-1080 тарілок і машину ММФ-500 для миття фужерів.	Розрахунок площі мийної їдальні посуду наведено в таблиці 2.21. Таблиця 2.21 - Розрахунок корисної площі мийної їдальні посуду	Габарити, Площа Кількі Корисна мм Найменування Тип одиниці сть, площа, обладнання обладнання обладнай широ- 2 лг: м довжина ня, м чина Машина посудомийна ПММК1 1 685 775 0,53 0,53	Машина для миття фужерів ММФ-500 1 2600 760 1,98 1,98
Ванна мийна 3-секційна ВСМ-3/430 1 149 53 0,78 0,78	Ванна мийна 2-х Вм-2 1 1400 700 0,98 0,98	секційна Стіл виробничий СП-15 1 120 80 0,96 0,96	Стіл виробничий СП-1500 1 150 840 1,26 1,26	Стіл виробничий СП-1200 2 1200 60 0,72 1,44	Раковина Santek 1 500 300 0,15 0,15	Разом 8,56 54

Загальна площа мийної їдальні посуду розраховується за формулою. Коефіцієнт використання площі n дорівнює 0,35. Тобто площа мийної їдальні посуду (м²) дорівнює: $F = 25,0352$

2.4.6. Сервізна Площа сервісної визначена за прийнятим обладнанням. Розрахунки наведені в таблиці 2.22. Таблиця 2.22 - Корисна площа сервісної Площа Габарити, мм Тип Кількі Корисна Найменування одиниці обладнан сть, площа обладнання обладнай 2 ня шт. цеху, м довжина ширина ня, м СКТ- Стелаж для посуду 3 1200 30 0,36 1,08 1200 ШЗК- Шафа для посуду 3 1500 600 0,9 2,7 150 Разом 3,78

Загальна площа сервісної розраховується за формулою. Коефіцієнт 2 використання площі n дорівнює 0,4. То є площа сервісної (м²) дорівнює: $F = 10,042$

2.4.7. Приміщення бармена Для зручності роботи барної стійки в ресторані спроектовано підсобне приміщення, в якому встановлено частину обладнання та зберігається запас продуктів. Приміщення зручно пов'язане з робочим місцем бармена. Приміщення бармена також має зручний зв'язок з виробничим коридором, мийною столового посуду та сервізною. Перелік напоїв, що зберігаються в допоміжному приміщенні бармена, і площа, необхідна для їх зберігання, наведені в таблиці (Додаток 16). 55 У кімнаті бармена для зберігання деяких напоїв, а також морозива і продуктів для коктейлів, що вимагають зберігання в холоді, встановлено середньотемпературну холодильну шафу Polair ШХ-0,5. Для продуктів, що не вимагають особливого режиму зберігання, і для посуду в приміщенні встановлено два стелажи і виробничий стіл. Розрахунок площі, яку займає обладнання в приміщенні бармена, представлений у таблиці (Додаток 21). 2 Загальна площа приміщення бармена прийнята рівною 8м².

2.5. Організація роботи приміщень для споживачів До цієї групи

приміщень входять торговий зал, бар, вестибюль, аванзал, гардероб і туалетні кімнати [29]. Торговий зал. Торговий зал ресторану

» Знайдено посилань: 0%

id: 39

«Україна»

розрахований на 70 посадочних місць, відвідувачі обслуговуються офіціантами. Кількість офіціантів визначається за формулою: $P \times K =$, де K – кількість офіціантів; P – кількість місць у залі; P – кількість місць, що обслуговуються одним офіціантом за зміну; 70 Таким чином, $K = 5$ осіб. 14 У ресторані

» Знайдено посилань: 0%

id: 40

«Україна»

за зміну потрібно 5 офіціантів. З урахуванням вихідних і святкових днів ресторану потрібно 8 офіціантів. Кількість столів у торговому залі ресторану: - чотиримісних – 10 шт.; - шестимісних – 5 шт. 56 Площа торгового залу визначається згідно з ДБН В.2.2-9:2018

» Знайдено посилань: 0,01%

id: 41

«Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Зі Зміною № 1»

за нормами площі на одне посадочне місце в залі: $S = P \times N$, де N – норма на одне посадочне місце (для ресторану з танцмайданчиком 2 дорівнює 2м). 2 Таким чином, площа торгового залу ресторану: $S = 70 \times 2 = 140$ м . У ресторані є танцмайданчик. Площа танцмайданчика розраховується за 2 формулою $S = 100 \times 0,12 = 12$ м . Бар Бар ресторану

» Знайдено посилань: 0%

id: 42

«Україна»

– це приміщення на 30 посадочних місць, окреме від торгового залу, що включає в себе барну стійку, розраховану на 6 місць, і 4 столики на 24 посадочних місця. У барі ресторану позмінно працюють 2 офіціанти за графіком два дні робочих, два дні вихідних. Площа торгового залу визначається за нормами площі на одне посадочне місце в залі за формулою. Для бару в ресторані норма площі на одне посадочне 2 місце визначена в розмірі 1,2 м .Таким чином, площа бару ресторану 2

» Знайдено посилань: 0%

id: 43

«Україна»

дорівнює 36 м .У цю площу входить барна стійка. Барна стійка включає два елементи: пристінну барну шафу ЧС-2 з полицями для пляшок, шафками для інвентарю (барменські ножі, барні ложки, совок, стрейнер, мадлер, джиггер та ін.) і місцем для кавомашини ЕКЕ-1200. У барну стійку вбудований холодильний стіл модульної конструкції фірми Skycold, що містить в собі відсіки для охолодження чашок, похилий жолоб для пляшок, ванни для льоду зі зливним отвором, відсік для нарізаних інгредієнтів, що дозволяє бармену готувати напої, практично не відходячи від робочого місця. 57 Робоча поверхня бармена оснащена наступним обладнанням: касовий апарат, пивні колони, льодогенератор, шейкер бостонський, блендер і барний комбайн. Аванзал. Аванзал ресторану призначений для збору гостей, очікування вільних місць у залі. У приміщенні вздовж двох стін розташовується дерев'яна лавка з круглим дерев'яним столом. Аванзал ресторану

» Знайдено посилань: 0%

id: 44

«Україна»

займає площу 30м². У цю площу входить невелике приміщення площею 5м² з дзеркалами і підсвічуванням, де відвідувачі, за бажанням, мають змогу зручно привести себе до ладу. Вестибюль. Відвідувач, при вході в ресторан, перш за все, потрапляє у вестибюль. 2 Норма площі вестибюля на одну особу в ресторані

» Знайдено посилань: 0%

id: 45

«Україна»

становить 0,4 м . Площа розраховується за формулою і дорівнює: $2 S = 100 \times 0,4 = 40$ м Гардероб. При розрахунку площі даного приміщення враховуємо, що для одного гостя необхідно 0,1м². Кількість вішалок буде 110 з урахуванням запасу. $2 S = 100 \times 0,1 = 10$ м Туалетні кімнати. Туалетні кімнати в ресторані розташовані праворуч при вході у вестибюль. Туалетні кімнати поділяються на чоловічі та жіночі, у кожній кімнаті

встановлено по 3 унітази та 3 раковини для миття рук. Розраховані площі всіх приміщень ресторану зведені в таблицю 2.34. 58 Таблиця 2.23 - Зведена таблиця площ ресторану української кухні

» Знайдено посилань: 0%

id: 46

«Україна»

2 № Найменування приміщень Площа приміщень, м Аванзал 3 2 Бар 36 3 Білизняна 10 4 Бухгалтерія-каса 16 5 Вестибюль 40 6 Гардероб 10 7 Гарячий цех зо 8 Заготівельний цех 26 9 Душові для працівників 9 10 Кабінет директора та інженера-технолога 20 11 Камера витяжної вентиляції 15 12 Камера припливної вентиляції 18 13 Комора інвентарю 10 14 Комора швидкопсувних продуктів зо 15 Комора сухих продуктів 6 16 Комора для сухого сміття 9 17 Кімната музикантів 8 18 Мийка кухонного посуду та тари 12 19 Мийка столового посуду 25 20 Приміщення бармена 8 21 Приміщення для відпочинку працівників 16 22 Приміщення завідувача виробництвом 10 23 Приміщення комірника 4 24 Приміщення прибиральниці 7 25 Розвантажувальна 12 26 Роздягальня для працівників 25 27 Роздягальня офіціантів 7 28 Санвузол для працівників 9 29 Сервісна 10 30 Тепловий вузол 9 31 Торговий зал 140 32 Туалетні кімнати для відвідувачів 30 33 Холодний цех 14 34 Електротягова 9 Загальна площа приміщень 670 59 У таблиці 2.24 зведено все підібране до установки обладнання. Таблиця 2.24 - Зведена таблиця обладнання ресторану української кухні

» Знайдено посилань: 0%

id: 47

«Україна»

Найменування основних засобів Тип, марка Кількість, ШТ . Барна стійка - 1 Блендер [Kenwood BL](#) 731 1 Ванна 2-секційна ВМ-2 6 Ванна 3-секційна ВСМ-3/430 1 Ванна для санобробки яєць

» Знайдено посилань: 0%

id: 48

«Фініст»

1 Ванна пересувна ІПКС-114ЦМ(Н) 1 Ваги електронні [DB-60H](#) 1 Ваги електронні [PW-10H](#) 3 Ваги електронні [CAS SW-5](#) 1 Ваги електронні [CAS SW-20W](#) 1 Вставка [Ascobloc](#) 2 Картоплечистка МОК 150 1 Кип'ятильник [Amnio WKI](#) 10п 1 Колода для рубки м'яса КР-500/800 1 Комбайн барний [R202](#) 1 Котел [Ascobloc AES](#) 060 1 Кавоварка електрична [VS-1667 VITESSE](#) 1 Кавоварка [EKE-1200](#) 1 Льодогенератор [Gastrotop](#) 1 Машина посудомийна ПММК1 1 Машина для миття фужерів ММФ-500 1 Овочерізка [RG-200](#) 1 Пароконвектомат [Rational CD](#) 101 1 Плита [Ascobloc AEH](#) 610 1 Підтоварник ПКІ-400-Н 2 Привід універсальний УПП-П 1 Привід універсальний [Fuema Supra 6e](#) 1 60 Прилавок 2ПН-11/7Н 1 Раковина [Santek](#) 10 Сковорода Фритюрниця [Ascobloc AEB](#) 230 1 Стелаж [CTK-1200'400-C](#) 1 Стелаж [CIP-114-1500-C](#) 16 Стелаж барний - 1 Стелаж для посуду [CKT-1200](#) 3 Стелаж для посуду - 1 Стіл дія доочищення СО-1/1200/800 1 Стелаж для зберігання продуктів ССК-4 1 Стіл виробничий СП-1200 10 Стіл виробничий СП-1500 1 Стіл виробничий СП-15 1 Стіл виробничий з ванною Серія 600 1 Візок з полицями - 2 Хліборізка АХМ-300 1 Холодильний стіл [Skycold](#) 1 Холодильна шафа ШХ Дніпро 0,7Г 4 Холодильна шафа ШХ-0,4 М 1 Холодильна шафа ШХ-0,71 1 Холодильна шафа ШХ-0,5 2 Холодильна шафа ШХ 1,4 ([CB114-S](#)) 2 Шафа барна ЧС-2 1 Шафа для посуду ШЗК-1500 3 Шафа для хліба ШХ-1 1 Шафа для зберігання спецій ШНБ 063 1 2.6 Розробка фірмової страви ресторану Фірмова страва – це особливе творіння, яке створюється шеф-кухарем ресторану. Запечена свиняча рулька з журавлиним, томатним і сливовим соусами є фірмовою стравою і гордістю ресторану

» Знайдено посилань: 0%

id: 49

«Україна».

61 М'яке і ніжне м'ясо рульки супроводжують соуси, що зачаровують найтоншими ароматами. Вишукане поєднання прянощів, що надають страві незвичайний смак і аромат – секрет технології приготування. Запечена свиняча рулька також є чудовою закускою до пива і її охоче замовляють чоловічі компанії. Рецептів приготування свинячої рульки досить багато, але важливо приготувати її правильно, в ресторані

» Знайдено посилань: 0%

id: 50

«Україна»

розроблена рецептура, яка дозволяє насолодитися цією стравою у всій її досконалості.

Технологія приготування суворо дотримується шеф-кухарем, а соуси, що подаються зі свинячою рулькою, створюють яскраві смакові відчуття. Для фірмової страви

” Знайдено посилань: **0,01%**

id: 51

«Запечена свиняча рулька з журавлиним, томатним сливовим соусами»

розроблена техніко-технологічна карта (Додаток 23). У карті вказано найменування виробу та область застосування; перелік сировини, що застосовується для виготовлення страви; вимоги до якості сировини; норми закладки сировини масою брутто і нетто; вихід напівфабрикату і готового виробу; опис технологічного процесу приготування; вимоги до оформлення, подачі, реалізації та зберігання; показники якості та безпеки, а також показники складу та енергетичної цінності. Технологічна схема фірмової страви (Додаток 24). Фотографія фірмової страви

” Знайдено посилань: **0,01%**

id: 52

«Запечена свиняча рулька з журавлиним, томатним і сливовим соусами»

розміщена в додатку 25. 2.7 Охорона навколишнього середовища При проектуванні будь-якого закладу ресторанного господарства необхідно передбачити комплекс заходів з охорони навколишнього середовища, що регламентується Законом України

” Знайдено посилань: **0,01%**

id: 53

«Про охорону навколишнього природного середовища»,

Законом України

” Знайдено посилань: **0%**

id: 54

«Про відходи»,

Законом України

” Знайдено посилань: **0%**

id: 55

«Про охорону атмосферного повітря»,

а також будівельними нормами ДБН В.2.2-25:2009

” Знайдено посилань: **0,01%**

id: 56

«Підприємства харчування (заклади ресторанного 62 господарства)» [11]

. Відповідно до Закону України

” Знайдено посилань: **0,01%**

id: 57

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

(№ 771/97-ВР у редакції від 18.12.2024), заклади ресторанного господарства зобов'язані впроваджувати систему [НАССР](#), яка поряд із контролем якості продукції охоплює і вимоги до чистоти та безпеки прилеглої території. Усі природоохоронні заходи, що застосовуються у проектованому ресторані

” Знайдено посилань: **0%**

id: 58

«Україна»,

спрямовані на мінімізацію негативного впливу виробничої діяльності на довкілля і відповідають чинному законодавству України. Кількість харчових відходів у закладах ресторанного господарства становить 15% від кількості реалізованої продукції на день. У проектованому ресторані це значення складе $3293 \times 0,15 = 494$ кг/добу. Такий обсяг вимагає чіткої організації внутрішньої логістики збирання і тимчасового зберігання відходів, а також своєчасного їх видалення з території підприємства згідно з вимогами санітарних норм і Наказу Міністерства економіки № 219 від 24.07.2002. У проектованому ресторані харчові відходи збиратимуться в герметичні сміттєві баки із кришками, виготовлені з харчового поліетилену або нержавіючої сталі, які в міру накопичення виноситимуться персоналом до сміттєвих контейнерів, розташованих на господарському дворі на відстані 25 м від будівлі на заасфальтованому майданчику із твердим покриттям та зливним жолобом для дренажу. Відповідно до санітарних вимог, маршрути підвезення товару і вивезення сміття не перетинаються, що виключає ризик забруднення харчової сировини. Майданчик для контейнерів обладнано водонепроникним покриттям і огорожею, а самі контейнери оснащено щільними кришками, що запобігає розповсюдженню запахів і унеможливорює доступ гризунів і комах. Сміттєві контейнери своєчасно вивозитимуться спеціалізованими комунальними службами міста Полтава відповідно до графіку,

узгодженого з місцевими органами санітарного нагляду. Харчові відходи і відходи пакувальних матеріалів плануються до роздільного збирання 63 із подальшою передачею картону, скла та пластику до пунктів прийому вторинної сировини – відповідно до Закону України

” Знайдено посилань: 0%

id: 59

«Про відходи».

Стічні води з виробничих приміщень ресторану (кухні, мийних відділень, заготівельних цехів) надходитимуть у міську каналізаційну мережу після обов'язкового попереднього очищення в жировловлювачах і пісколовках. Встановлення жировловлювачів (сепараторів жиру) є обов'язковою вимогою ДБН В.2.5-64:2012

” Знайдено посилань: 0%

id: 60

«Внутрішній водопровід та каналізація»

для підприємств громадського харчування, що готують щодня понад 500 порцій гарячих страв. Жировловлювач – це пристрій гравітаційного очищення, у якому стічні води уповільнюються, жири та масла спливають на поверхню і відокремлюються від основного потоку за допомогою перегородок, а осад осаджується на дно. У проєктованому ресторані передбачається встановлення внутрішнього жировловлювача серії [GS](#) продуктивністю 0,5–1,0 л/с, виготовленого з харчового поліпропілену відповідно до вимог ДСТУ [EN](#) 1825, безпосередньо під мийками виробничих відділень. Жировловлювачі розташовуються якомога ближче до місць відведення стічних вод відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012. Очищені від жирів стічні води, що скидаються у господарсько-побутову каналізаційну мережу, відповідатимуть вимогам місцевих

” Знайдено посилань: 0,01%

id: 61

«Правил приймання стічних вод підприємств у систему каналізації населеного пункту»

та ДБН В.2.5-75:2013

” Знайдено посилань: 0,01%

id: 62

«Каналізація. Зовнішні мережі та споруди».

Жировловлювачі підлягають регулярному технічному обслуговуванню – очищенню від накопичених жирових відкладень і осаду не рідше одного разу на тиждень силами технічного персоналу ресторану [1-13]. Очищення повітря у проєктованому ресторані

” Знайдено посилань: 0%

id: 63

«Україна»

передбачається з використанням масляних сітчастих фільтрів, установлених у витяжних каналах кухні та виробничих цехів. Масляні сітчасті фільтри ефективно затримують жирові аерозолі, частинки диму і кіптяви, що утворюються в процесі теплової обробки страв, запобігаючи їх потраплянню в атмосферне повітря. Відповідно до Наказу МОЗ України [№](#) 1192 від 09.07.2024, у 64 приміщеннях ресторанного господарства підтримуються граничні норми концентрації твердих часточок і хімічних речовин у повітрі, а система вентиляції згідно з ДБН В.2.5-67:2013 забезпечує повне оновлення повітря не менше 4 разів на годину. Для підтримання нормативних показників повітряного середовища в залах для відвідувачів і на виробництві передбачено роздільні системи припливно-витяжної вентиляції з рекуперацією тепла, що одночасно знижує енергоспоживання та зменшує обсяг викидів в атмосферу. Фільтруючі елементи підлягають регулярному технічному обслуговуванню і заміні відповідно до регламенту виробника, а стан вентиляційних систем перевіряється інспекторами Держпродспоживслужби під час планових і позапланових перевірок [1-13]. Таким чином, комплекс природоохоронних заходів у ресторані

” Знайдено посилань: 0%

id: 64

«Україна»

охоплює всі три ключові напрямки екологічного захисту – поводження з твердими відходами, очищення стічних вод і захист атмосферного повітря, – що в сукупності забезпечує дотримання вимог чинного природоохоронного законодавства України і мінімальний негативний вплив діяльності підприємства на довкілля. 65 ВИСНОВКИ У даній кваліфікованій роботі проведені розрахунки, основною метою яких є розробка і проєктування ресторану української народної кухні

”

 Знайдено посилань: 0% «Україна»	id: 65
на 70 посадочних місць з баром на 30 посадочних місць у місті Полтава. Кваліфікована робота містить повністю розрахований, обґрунтований й описаний заклад ресторанного господарства з усім пропонованим ілюстративним матеріалом, у тому числі технологічними схемами, планами приміщень та фотоматеріалами фірмової страви. Ресторан	
 Знайдено посилань: 0% «Україна»	id: 66
розміщено у Шевченківському районі м. Полтава, на вулиці Соборності – в адміністративному, культурному і торговельному центрі міста. Обране місце характеризується дуже високою прохідністю за рахунок жителів і гостей міста, а також завдяки безпосередній близькості до ТРЦ	
 Знайдено посилань: 0% «Київ»,	id: 67
адміністративних та офісних будівель і туристичних пам'яток (Кругла площа, монумент Слави). Графік роботи підприємства: з 12:00 до 00:00 у будні та до останнього клієнта у вихідні і святкові дні. У роботі описано концепцію проєктованого підприємства й обґрунтовано вибір місця його будівництва. Детально описано автентичний інтер'єр ресторану, стилізований під козацько-хутірську культуру Полтавського регіону XIX століття: вестибюль у вигляді традиційної української хати, основний зал з розписами козацького побуту, декоративні елементи з натурального дерева та вишитими тканинами. Одяг персоналу торгового залу – офіціантів, адміністратора, барменів і працівника гардеробу – виконано в національному українському стилі, що відповідає регіональним полтавським традиціям вбрання і є невід'ємною частиною бренду закладу. Розроблено основне меню ресторану та окреме меню для бару, складені відповідно до концепції української народної кухні з акцентом на традиційних полтавських стравах. Складено виробничу програму на основі плану-меню та зведену продуктову відомість для забезпечення безперебійної роботи кухні. 66 При розрахунку складських приміщень підібрано обладнання і розраховано необхідну площу для кожної групи продуктів із дотриманням температурного режиму зберігання. На основі виробничої програми для кожного цеху ресторану – овочевого, м'ясо-рибного, гарячого і холодного – підібрано технологічне обладнання і розраховано площу. Аналогічні розрахунки виконано для всіх допоміжних, адміністративних і торгових приміщень підприємства. За підсумком визначено загальну площу проєктованого ресторану. Усі технологічні розрахунки виконані з використанням чинної нормативної документації: ДБН В.2.2-25:2009, ДСТУ 4281:2004, ДСТУ 4281:2004, санітарних норм і правил для закладів ресторанного господарства.	
 Знайдено плагіату: 0,01%	id: 68
https://e-construction.gov.ua/laws_detail/307986527876756 Площі виробничих, допоміжних і торгових приміщень розраховані відповідно до встановлених нормативів	
. У роботі порушено питання охорони навколишнього середовища: розглянуто заходи з утилізації харчових відходів (494 кг/добу), очищення стічних вод у жироловлівачах і пісколовках відповідно до ДБН В.2.5- 64:2012, а також очищення повітря у виробничих приміщеннях з використанням масляних сітчастих фільтрів і системи припливно-витяжної вентиляції згідно з ДБН В.2.5-67:2013. Проєкт представляє практичний інтерес як для жителів і гостей міста Полтава, так і для підприємців, які можуть скористатися роботою як готовою моделлю для відкриття аналогічного закладу. Основною перевагою підприємства є відмінно збалансоване і раціональне компонування приміщень, широкий перелік необхідних підсобних приміщень та сучасна технічна укомплектованість. Додаткова перевага проєкту полягає у його універсальності: у разі необхідності зміни концепції підприємство легко перепрофілюється – достатньо оновити меню та елементи інтер'єру й екстер'єру, оскільки технологічна база і планувальні рішення відповідають найвищим галузевим стандартам і можуть бути адаптовані для будь-якого формату закладу ресторанного господарства. 67 СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 1. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. 2. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. 3.	

 Знайдено плагіату: **0,04%**

id: 69

https://e-construction.gov.ua/laws_detail/307986527876756 + 4 resursiv!
Про охорону праці. Закон України від 14.10.1992 № 2694-ХП. 4. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і допов

. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534). 5. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні: затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. № 77 44. 10.09.96. 6. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення. 7. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. 8.

 Знайдено плагіату: **0,08%**

id: 70

https://e-construction.gov.ua/laws_detail/307986527876756 + 7 resursiv!
ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення. 9. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення. 10. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. 11. ДБН 8.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). 12. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. 13. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. 14. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. 68 15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація

. 16. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. К. 2009. 244 с. 17. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова. Одеса: Чорномор'я, 2017. 300 с. 18. Ткаченко Т. І. Сталій розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія. К.: КНТЕУ, 2006. 536 с. 19. Мазаракі А.А. Навч. посіб. : у 3 т. Т.1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. 348 с. 20. Давидова О. Ю. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : монографія / О. Ю. Давидова, О. Г. Терешкін, Л. П. Малюк. за заг. ред. проф. О. Ю. Давидової. Харків : ХДУХТ, 2019. 157 с. 21. Давидова О.Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Середя; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова – Харків : ХНУМГ, 2014. 328 с. 22. Малюк Л. П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова. Харків: Лідер, 2016. 488 с. 23. Усіна А. І. Організація послуг харчування: підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків :ХНУМГ, 2014. – 304 с. 24. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підруч. для ВУЗів / за ред.. Н.О. Пятницької. Підручник. К.: Центр учбової літератури, 2016. 584 с. 69 25. [HoReCa](#) : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с. 26. [HoReCa](#) : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с. 27. [HoReCa](#) : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с. 28. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді-Плюс, 2019. 312 с. 29. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. нав. закл.] 2-е вид., переробл. і доповн. / [П'ятницька Н.О., Зубар Н. М., П'ятницька Г. Т., Агафонова Л. Г., Бунтова Н. В. та ін.]; за заг. ред. Н. О. П'ятницької, Н. М. Зубар. Київ : КУТЕП, 2016. 407 с.

Відмова від відповідальності:

Цей звіт повинен бути правильно інтерпретований та проаналізований кваліфікованою особою, яка несе відповідальність за оцінку!

Будь-яка інформація, наведена у цьому звіті, не є остаточною та підлягає ручному огляду та аналізу. Дотримуйтесь вказівок: [Рекомендації з оцінки](#)

Детектор Плагіату - Право знати автора!  SkyLine LLC