

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Криворізький національний університет

Навчально-науковий інститут економіки і торгівлі імені

Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної
справи та туризму

ДОПУСКАЮ ДО ЗАХИСТУ

Гарант освітньої програми

_____ Горайнова Ю.А.

« ____ » _____ 2026 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА (ПРОЄКТ)

на здобуття ступеня вищої освіти бакалавр
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»

на тему:

**«Проект стилізованого комплексного закладу французької кухні в м.
Запоріжжя»**

Виконав:

здобувач вищої освіти

Бурдюжа Вадим Володимирович

(прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

Керівник: доцент кафедри ТРГГРСТ, к.т.н., доц. Сімакова О.О.

(посада, науковий ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

Засвідчую, що у кваліфікаційній роботі (проєкті)
немає запозичень з праць інших авторів без
відповідних посилань.

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

Консультанти по розділах:

Прізвище та ініціали

Підпис

Інженерний розділ

Коренець Ю.М.

Кривий Ріг
2026

ЗМІСТ

Стор.

Завдання до виконання кваліфікаційної роботи.....	
Інформаційна карта, паспорт підприємства.....	
Реферат та анотація.....	
1. Техніко-економічне обґрунтування.....	
1.1. Дослідження ринку.....	
1.2. Характеристика проєктованого підприємства.....	
2. Організаційно-технологічний розділ.....	
2.1. Виробнича програма.....	
2.2. Розрахунок приміщень для прийому і збереження сировини.....	
2.3. Проєктування процесів механічної обробки сировини.....	
2.4. Проєктування процесів теплової обробки продуктів.....	
2.5. Проєктування торгових, допоміжних, адміністративно-побутових і технічних приміщень.....	
3. Інженерний розділ.....	
Висновки.....	
Список використаних джерел.....	
Додатки.....	

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>			
					Проєкт стилізованого комплексного закладу французької кухні в м. Запоріжжя			
Зм.	Лист	№ документа	Підпис	Дата	ресторан – 60 місць, бар – 30 місць	Літ.	Аркуш	Аркушів
Розробив		Бурдюжа В.В.				Н	2	83
Перевірив		Сімакова О.О.			Пояснювальна записка	КНУ, кафедра ТРГГРСТ		
Н. контроль		Горайнова Ю.А.						
Затвердив		Горайнова Ю.А.						

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві, готельно-ресторанної справи та туризму

Форма здобуття вищої освіти заочна

Ступінь бакалавр

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми

_____ Горайнова Ю.А.

29 січня 2026 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Бурдюжі Вадиму Володимировичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Проект стилізованого комплексного закладу французької кухні в м. Запоріжжя»

Керівник роботи кандидат технічних наук, доцент Сімакова О.О.
науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

Затверджені наказом Криворізького національного університету від 28 січня 2026 року № 22-с.

2. Строк подання здобувачем ВО роботи 17 квітня 2026 року

3. Вихідні дані до роботи

1. Підприємство розташоване в окремій будівлі
2. Водопостачання, електропостачання, каналізація – від міської мережі
3. Технологічне паливо – електрика
4. Підприємство працює на напівфабрикатах
5. Холодопостачання – від власного устаткування

4. Зміст роботи

Завдання до виконання кваліфікаційної роботи

Інформаційна картка, паспорт підприємства

Реферат та анотація

1. Техніко-економічне обґрунтування
2. Організаційно-технологічний розділ
3. Інженерний розділ

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

- 5.1. Схеми відповідно до тематики кваліфікаційної роботи – 1 од.
- 5.2. Компоновочне рішення приміщень підприємства – 2 од.
- 5.3. Фасад, генеральний план – 1 од.

Консультанти за розділами роботи

Розділ	П.І. по-Б. консультанта	Відмітка про видачу завдання	
		Дата	Підпис
Інженерний розділ	Коренець Ю.М.		

6. Дата видачі завдання 29 січня 2026 року

7. Календарний план

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання	Примітка
1.	Техніко-економічне обґрунтування	02.02-23.02.2026	
2.	Організаційно-технологічний розділ	24.02-01.04.2026	
3.	Інженерний розділ	02.04-15.04.2026	
4.	Підготовка доповіді та презентації	16.04-19.04.2026	
5.	Попередній захист кваліфікаційної роботи	20.04-24.04.2025	
6.	Отримання рецензії та підготовка до захисту	25.05-24.05.2026	
7.	Захист кваліфікаційної роботи	25.05-29.05.2026	

Здобувач вищої освіти

_____ (підпис)

Керівник

_____ (підпис)

Бурдюжа В.В.
(прізвище та ініціали)

Сімакова О.О.
(прізвище та ініціали)

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

Найменування підприємства Ресторан «Лувр» з винним баром

Вид власності Приватна

Юридична адреса м. Запоріжжя, р-н Олександрівський

Вид діяльності Ресторанне господарство

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

1. Найменування підприємства ресторан «Лувр» з баром винним
2. Місткість підприємства ресторан-60 місць, бар-30 місць
3. Район будівництва м. Запоріжжя, р-н Олександрівський
4. Вид будівництва (капітальне, реконструкція, капітальний ремонт, переспеціалізація)
5. Тип будинку – цивільне, промислове
6. Конструктивна схема будинку: безкаркасне, каркасне, напівкаркасне
7. Поверховість, клас капітальності (I, II, III) двоповерхова

ЧАСТИНИ БУДИНКУ

1. Фундаменти (під стіни, під колони і матеріал фундаментів) бетонні блоки 600*600*2400 мм
2. Стіни зовнішні з лицьвої цегли товщиною 510 мм
3. Стіни внутрішні товщиною 210 мм
4. Перегородки з цегли товщиною 120 мм
5. Сходи двомаршеві
6. Перекриття плоскі багатопустотні плити ПТК 220160*600 мм
7. Дах многоскатне покриття
8. Стіха безстріховий

ІНЖЕНЕРНЕ УСТАТКУВАННЯ

1. Водопостачання холодне внутрішня водопровідна система
2. Водопостачання гаряче водонагрівачі внутріквартального теплопункту
3. Опалення і вид теплоносія центральна система паро-водяного опалення $t=130^{\circ}\text{C}$
4. Вентиляція (кондиціонування) приточно-витяжна
5. Електропостачання централізоване

ТЕХНІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Площа забудови, м² 392
2. Загальна площа, м² 784
3. Корисна площа, м² 655
4. Будівельний об'єм, м³ 2940

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (II)				

РЕФЕРАТ

Загальна кількість в роботі:

Сторінок - 83, рисунків - 5, таблиць - 54, додатків - 6,
графічного матеріалу - 4 аркуши, використаних джерел - 12.

Об'єкт дослідження: ресторан на 60 місць, бар на 30 місць

Предмет дослідження: організаційно-технологічні, інженерні показники проекту ресторану на 60 місць, бару на 30 місць

Мета дослідження: проектування ресторану на 60 місць, бару на 30 місць

Методи дослідження: маркетингові, організаційно-технологічні, методи комп'ютерного моделювання

Основні результати дослідження: техніко-економічне обґрунтування проекту, розробка організаційно-технологічних процесів підприємства, об'ємно-планувальні і конструктивні рішення будинку

Ключові слова: РЕСТОРАН, ВИРОБНИЧА ПРОГРАМА, ДОГотовочний цех, Холодний цех, Горячий цех

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

АНОТАЦІЯ

Бурдюжа В.В. Проєкт стилізованого комплексного закладу французької кухні в м. Запоріжжя. Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота (проєкт) на здобуття ступеня вищої освіти «Бакалавр» за освітньою програмою «Ресторанні технології», за спеціальністю 181 «Харчові технології», Кривий Ріг, 2026.

Економічно обґрунтована доцільність будівництва підприємства харчування у м. Запоріжжя. Розроблені необхідні технологічні розрахунки: виробнича програма підприємств, розраховані приміщення для прийому і збереження напівфабрикатів і сировини, спроектовані процеси механічної та теплової обробки продуктів, спроектовані торгові, допоміжні, адміністративно-побутові і технічні приміщення. Розроблені об'ємно-планувальні і конструктивні рішення будинку підприємства.

Ключові слова: *ресторан, бар, виробнича програма, доготовочний цех, холодний цех, гарячий цех.*

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

машинобудування, енергетики та хімічної промисловості. Важливу роль відіграє енергетичний сектор, представлений гідроелектростанцією ДніпроГЕС.

Окрім промисловості, у місті активно розвивається сфера послуг, зокрема ресторанний бізнес, туризм, торгівля та готельно-ресторанне господарство. Зростання рівня урбанізації та підвищення платоспроможності населення сприяють відкриттю нових закладів харчування різного формату.

Місто має добре розвинену транспортну систему. Через Запоріжжя проходять важливі автомобільні та залізничні магістралі, що з'єднують його з іншими регіонами України. Річка Дніпро також використовується як водна транспортна артерія.

Громадський транспорт представлений автобусами, тролейбусами та маршрутними таксі. Наявність мостів через Дніпро забезпечує зв'язок між різними частинами міста, хоча транспортне навантаження залишається актуальною проблемою.

Запоріжжя має значний культурний і туристичний потенціал. Найбільш відомим об'єктом є острів Хортиця, який є символом українського козацтва. Тут функціонують музеї, історико-культурні комплекси та заповідні території.

У місті також діють театри, музеї, виставкові зали та інші заклади культури. Регулярно проводяться фестивалі, культурні заходи та виставки, що сприяють розвитку туристичної привабливості.

Сучасні тенденції розвитку міста свідчать про зростання попиту на якісні заклади ресторанного господарства. Особливо перспективним є розвиток тематичних ресторанів, зокрема закладів національних кухонь.

Французька кухня асоціюється з вишуканістю, високою культурою обслуговування та гастрономічною різноманітністю, що робить її привабливою для мешканців і гостей міста. Найбільш сприятливими для відкриття такого ресторану є центральні райони міста, де спостерігається висока концентрація потенційних клієнтів.

Таким чином, місто Запоріжжя є потужним індустріальним і культурним центром України з розвиненою інфраструктурою та значним потенціалом для розвитку сфери послуг. Вигідне географічне положення, наявність туристичних ресурсів і економічна активність населення створюють сприятливі умови для розвитку ресторанного бізнесу, зокрема відкриття ресторану французької кухні.

Для відкриття ресторану французької кухні найбільш доцільні райони:

- Олександрівський (центр, туристи, престиж);
- Вознесенівський (бізнес-аудиторія, платоспроможність).

Проектоване підприємство буде розташовано в Олександрівському районі міста Запоріжжя.

Олександрівський район міста Запоріжжя є центральною та історично найдавнішою частиною міста. Саме на його території сформувалося первинне поселення Олександрівськ, з якого розпочався розвиток сучасного Запоріжжя. Район відіграє важливу роль у соціально-економічному, культурному та діловому житті міста.

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)				

Олександрівський район розташований у центральній частині міста, переважно на лівому березі річки Дніпро. Він межує з Вознесенівським, Шевченківським та Комунарським районами, що забезпечує вигідне транспортне сполучення з іншими частинами міста.

Завдяки центральному розташуванню район має високу доступність як для мешканців, так і для відвідувачів міста.

Олександрівський район є історичним ядром Запоріжжя. Тут збереглися елементи старої забудови, архітектурні пам'ятки, а також культурні об'єкти. Район виконує функцію культурного центру, де зосереджені театри, музеї, галереї та інші заклади культури.

Наявність історичного середовища створює привабливу атмосферу для розвитку туристичної діяльності та закладів ресторанного господарства.

Олександрівський район характеризується високим рівнем розвитку інфраструктури. Тут розташовані:

- органи державної влади та місцевого самоврядування;
- офісні центри та бізнес-структури;
- торговельно-розважальні заклади;
- освітні установи.

Район має значну концентрацію комерційної діяльності, що сприяє формуванню активного споживчого середовища.

Транспортна мережа району добре розвинена. Через його територію проходять основні транспортні магістралі міста, що забезпечують зручне сполучення з іншими районами. Громадський транспорт представлений автобусами, тролейбусами та маршрутними таксі.

Висока транспортна доступність є важливим фактором для розміщення підприємств сфери обслуговування, зокрема ресторанів.

У районі поєднуються різні типи забудови:

- історичні будівлі;
- багатоповерхові житлові будинки;
- сучасні житлові комплекси.

Населення району є соціально різноманітним, проте значна частина мешканців має середній та вище середнього рівень доходів, що формує попит на якісні послуги, включаючи ресторанний бізнес.

Олександрівський район є одним із найбільш розвинених у сфері ресторанного бізнесу в місті. Тут функціонує значна кількість:

- кафе;
- ресторанів;
- кав'ярень;
- закладів швидкого харчування.

Висока концентрація закладів харчування пояснюється:

- великим потоком людей;
- наявністю туристів;
- діловою активністю.

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)				

Це створює конкурентне середовище, але водночас відкриває можливості для впровадження нових концепцій, зокрема ресторанів національних кухонь.

Олександрівський район має значний потенціал для подальшого розвитку сфери послуг. Зокрема, перспективним є відкриття тематичних ресторанів, які пропонують унікальний гастрономічний досвід.

Ресторан французької кухні може бути успішно реалізований саме в цьому районі завдяки:

- престижному розташуванню;
- високій платоспроможності клієнтів;
- наявності туристичного потоку;
- сформованій культурі відвідування ресторанів.

Таким чином, Олександрівський район міста Запоріжжя є найбільш привабливою територією для розміщення ресторану французької кухні. Його центральне розташування, розвинена інфраструктура, історико-культурна цінність та активне ділове середовище створюють сприятливі умови для ефективного функціонування закладу ресторанного господарства.

Більшість закладів зосереджена вздовж центральної магістралі міста — проспекту Соборного, що забезпечує постійний потік клієнтів.

У районі функціонує значна кількість популярних закладів, серед яких:

- Bilya Kamini — ресторан української кухні;
- Амбар — універсальний ресторан із доставкою;
- Korchma Ukrainian Restaurant — заклад традиційної кухні;
- Grill Park — ресторан із гриль-меню;
- Sir Lancelot — популярний піцерійний формат;
- Bull Butcher and Wine — ресторан преміум-сегмента;
- Da Vinci — ресторан із сучасною кухнею.

Також у районі представлені більш демократичні формати, зокрема:

- Nareshti;
- Luiziana.

Крім того, функціонують спеціалізовані заклади, наприклад суші-ресторани, що пропонують доставку та швидке обслуговування, а також ресторани з європейською та національною кухнею, орієнтовані на широкий сегмент споживачів.

Ресторанна мережа району характеризується різноманітністю кухонь:

- українська (традиційні ресторани);
- європейська;
- італійська (піцерії);
- японська (суші-бари);
- змішана кухня.

Водночас спостерігається недостатня представленість вузькоспеціалізованих концепцій, таких як французька кухня.

Заклади ресторанного господарства району охоплюють різні цінові сегменти:

- середній сегмент (найбільш поширений);

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)				

- середній+;
- преміум-сегмент (обмежена кількість закладів).

Це свідчить про орієнтацію на широку аудиторію — від студентів до бізнес-клієнтів.

Основними споживачами послуг ресторанного господарства є:

- мешканці району;
- працівники офісів;
- туристи;
- молодь і студенти.

Район характеризується стабільним попитом на заклади харчування протягом усього дня.

Олександрівський район має високий рівень конкуренції серед закладів ресторанного господарства. Основні особливості:

- велика кількість закладів на невеликій території;
- боротьба за клієнта через сервіс і концепцію;
- активне використання доставки та онлайн-сервісів.

Заклади пропонують додаткові послуги: літні тераси, живу музику, банкетні зали.

Попри розвиток ресторанної мережі, існують певні проблеми:

- висока конкуренція;
- обмежена кількість унікальних концепцій;
- переважання стандартних форматів закладів;
- недостатня кількість преміальних тематичних ресторанів.

Аналіз ресторанної мережі району показує, що існує потенціал для відкриття нових закладів із унікальною концепцією. Особливо перспективними є:

- ресторани національних кухонь;
- авторські гастрономічні заклади;
- преміум-ресторани.

Зокрема, ресторан французької кухні може зайняти вільну нішу, оскільки подібні заклади представлені обмежено.

Таким чином, ресторанна мережа Олександрівського району міста Запоріжжя є добре розвиненою, різноманітною та конкурентною. Вона характеризується широким вибором закладів різного формату та цінового сегмента. Водночас аналіз показує наявність вільних ніш, що створює сприятливі умови для відкриття ресторану французької кухні як інноваційного та конкурентоспроможного закладу.

Нормативні показники для закладів громадського харчування міста Запоріжжя припускають наявність 40 посадкових місць на кожну тисячу мешканців. З розрахунку на 95 000 населення, це становить 3800 місць.

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Таблиця 1.1 - Аналіз мережі закладів харчування

Тип закладу	Частка за нормативом (%)	Місць за нормативом	Фактична кількість місць	Розбіжність
Ресторани	35	1330	1230	-100
Кафе	45	1710	1675	-35
Їдальні	15	570	525	-45
Бари	5	190	155	-35
Разом	100	3800	3585	-215

Спостерігається дефіцит місць у всіх категоріях закладів. Їдальні не користуються популярністю, їх розвиток обмежений. З огляду на контингент мешканців із середнім рівнем достатку, зайнятості в банківській та офісній сферах, відкриття ресторану з французькою кухнею вважається доцільним. Відсутність подібних закладів у місті та витонченість французької кухні привертатимуть як місцевих жителів, так і гостей.

Пропоноване місце для ресторану – проспект Соборний.

Для підтвердження доцільності вибору локації було проведено анкетне опитування 50 осіб (30 чоловіків, 20 жінок) різного віку та соціального статусу, зокрема бізнесменів (40 %), службовців (30 %) та працівників/домогосподарок (30%). На запитання про бажаний тип закладу 40 % обрали ресторан, 30 % – бар, 20 % – кафе/закусочні, 10 % – їдальні. Більшість (70 %) віддали перевагу обслуговуванню офіціантами. Респонденти висловилися за відкриття закладу з європейською кухнею та супутнього винного бару. Серед бажаних додаткових послуг: бронювання столиків, жива музика, тематичні вечори, парковка, організація бенкетів, виїзне обслуговування, виклик таксі.

Маркетингові дослідження підтверджують виправданість вибору місця розташування. Вишуканість французьких страв та напоїв забезпечить ресторану популярність і прибутковість.

1.2 Характеристика проектного підприємства

Для розрахунку потужності закладу враховуються потенційні відвідувачі з прилеглих підприємств, магазинів та навчальних закладів. У зоні обслуговування відсутні великі конкурентні заклади, а зважаючи на ціновий сегмент французької кухні, ресторан на 60 місць з винним баром на 30 місць є перспективним.

Комплекс буде розташований у новобудові, що відповідає всім нормам безпеки. Доступні всі необхідні комунікації: електрика, тепло-, газо-, водопостачання, каналізація, зручний під'їзд.

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

1	2	3	4
18 – 19	1,5	80	36
19 – 20	1,5	90	41
20 – 21	1,5	90	41
21 - 22	1,5	50	23
Всього			291

Визначення кількості реалізованої продукції.

Вихідними даними для визначення кількості реалізованої продукції є кількість споживачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв реалізованих за день, визначається по формулі:

$$n = N \cdot m,$$

де N – кількість споживачів за день,

m – коефіцієнт споживання страв.

$$n_d = 356 \cdot 3 = 1068$$

$$n_b = 86 \cdot 4 = 344$$

разом : 1412 страв

Розбивка загальної кількості страв на окремі групи (холодні, супи, другі гарячі блюда та ін.) і всередині групи розподіл страв по основних продуктах (рибні, м'ясні і т.п.) проводиться відповідно до таблиць відсоткового відношення страв. Кількість холодних напоїв, кондитерських виробів, фруктів і т.д. визначається на основі приблизних норм споживання на одного споживача. Розрахунок поданий у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3 - Розрахунок кількості страв для ресторану

Страви	Відсоткове співвідношення страв		Кількість страв		
	від загальної кількості	від даної групи	день	вечір	всього
Холодні:	40: у т. ч.		427	138	565
рибні		25	107	35	142
м'ясні		35	149	48	197
Овочеві, сирні і салати		40	171	55	226
Гарячі закуски	5	100	54	17	71
Супи:	10		107	34	141
Другі:	30: у т. ч.		320	103	423
рибні		25	80	26	106
м'ясні		50	160	52	212
овочеві і круп'яні		15	48	15	63
яечні і сирні		10	32	10	42
Солодкі страви та гарячі напої	15	100	160	52	212

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Арк.

Кількість іншої продукції визначається згідно з встановленими приблизними нормами споживання іншої продукції одним споживачем на підприємствах харчування.

Всі данні зведені до таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 - Визначення кількості іншої продуктів для ресторану

Найменування	Одиниці вимірювання	Норма на 1 споживання	Загальна кількість на 442 споживача
Холодні напої	л	0,25	111
в т.ч. фруктові вода		0,05	22
мінеральна вода		0,08	35
натуральний сік		0,02	10
напої власного виробництва		0,10	44
Хліб	кг	0,05	22
Кондитерські вироби	шт.	0,05	22
Пиво	л	0,025	11
Тютюнові вироби	пачка	0,10	44
Сірники	коробка	0,09	40
Вино-горілчані вироби	л	0,1	44

Таблиця 2.5 - Визначення кількості страв у винному барі

Найменування	Одиниці вимірювання	Норма на 1 споживача	Загальна кількість на 291 споживачів
Бутерброди	пор.	0,6	175
Холодні закуски, салати	пор.	0,5	146
Гарячі закуски	пор.	0,3	87
Кондитерські вироби	пор.	0,2	58
Гарячі напої	пор.	0,1	29
Морозиво, збиті вершки	пор.	0,2	58
Вина ,коньяки	пор.	0,7	204
Коктейлі	пор.	0,2	58
Фрукти, салати з фруктів	Пор.	0,2	58
Мінеральна вода, соки, напої .	пор	0,3	87

Розробка виробничої програми.

Виробнича програма – це перелік найменувань страв з указівкою виходу

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

страв та їх кількість. Складається меню з урахуванням асортименту продукції, характерного для даного типу підприємства харчування, Збірника рецептур страв та кулінарних виробів, деякої спеціальної літератури.

Виробнича програма комплексу підприємств харчування приведена в таблицях 2.6, 2.7.

Таблиця 2.6 - Виробнича програма ресторану «Лувр»

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв
1	2	3
Фірмові страви Firmes mets		
Холодна закуска «Гурме» «Gourmet» (спаржа холодна під соусом із шампінйонів)	280	23
Омлет «О Фин Ерб» «Omelette o Fin Erbe» (жовтки та білок збиті та випечені окремо, подається з шинкою та французьким сиром)	100	15
Телятина «Гурме» Veau «Gourmet» (теляча грудинка під соусом бордольез та соусом із хріна та яблук)	230\80\60	16
Курка «Коковен» Poule «Kokoveines» (куриця обсмажена, тушена в соусі з додаванням червоного вина)	200\60	16
Скумбрія «Гурме» Scombres «Gourmet» (обсмажена скумбрія з підливкою і тушкованими шампінйонами)	150\30\50	18
Суп «Гурме» Potage «Gourmet» (суп з телятиною, шматочками селери, моркви, подається під тістом)	200	29
Десерт «Монмарт» Dessert «Montmartre» (сирна запіканка)	200	12
Холодні закуски Bises entrées		
Ікра чорна із зеленню Caviar noir із fines herbes	25/5	20
Ікра червона із зеленню Caviar rouge із fines herbes	25/5	20
Асорті рибне Асорті poisson	100	35

						Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	

1	2	3
Устриці від шефа Huotres de chef (запечені устриці під сиром Пармезан, фаршировані креветками та грибами)	4 шт.	33
Устриці «Жилардо» Huotres «Jilardo» (устриці з лимоном та соєвим соусом)	4 шт.	34
Асорті сирне(сири Франції) Assortis fromage(fromages France)	140	23
Сирні шарики з петрушкою Fromages billes c persil	150\30	23
Асорті м'ясне Assortis chair	180	100
Асорті овочеве Assortis de légumes	150	23
Салат «ля Дефанс» Salade «la Defains» (тигрові креветки, салати рукола та фрізе, томати Черрі,соус Бальзаміко)	150	23
Салат «Пуле де Фуа» Salade «Pulle de Fua» (печінка домашньої птиці, рукола та Маш- салат с базиліковим соусом)	150	23
Салат «дю Вільяж» Salade «de Village» (овочевий салат під соусом Вінегрет)	200	23
Салат «Марго» Salade«Margo» (овочевий салат з креветками, куркою та яблуками під соусом)	250	23
Салат «Сен Антуан» Salade «Foins Antuan» (розмаїття запечених та свіжих овочів з авокадо під ніжним соусом з тунця)	200	20
Салат «Ельзас» Salade «Elzas» (м'ясний салат з відвареною куркою,томатамі Черрі, огірками та яблуками з гірчицею під соусом майонез)	200	22
Закуска «Інтрига» Collation «Intrigue» (ломтики ананасу в Пармській шинці на шпажках)	200	48
Фарширована теляча грудинка по-Ельзаськи Farci veau poitrine at Elzas (відварена теляча грудинка фарширована яйцями, білим хлібом та молоком, нарізана ломтиками, подається з лимоном та зеленим салатом)	200 \ 50	49

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Арк.

1	2	3
Качка «Канар д'Авіньон» Canard «Canard d'Avin» (качина ніжка під соусом з айви і лука подається з картоплею і морквяним гратеном)	190\80\150	15
Телятина «Бордо» Veau «Bordeaux» (ніжна телятина на кістці, подається з підсмаженою картоплею та овочами)	200\75\175	15
Телятина «Біф Росіні» Veau «Bif Rossini» (філе телятини і пташина печінка, подаються з овочами)	200\150	15
Телятина по-Фламандські Veau at Flamand (теляча відбивна, приготована у вершковому соусі, подається з картоплею по-домашньому та аспарагусом)	150\100\50	15
Карпаччо «Л'амур» Carpaccio «L'amour» (карпаччіо з телятини, (подається з листям зеленого салату, сиром Шевр та трюфельним соусом)	120	15
Баранина «Агно а ля Норманд» Mouton «Agno et L'Норманд» (запечене філе баранини, подається з картопляним гратеном, овочами та соусом із розмарином)	130\75\150	15
Баранина «Ла Манш» Mouton «L'Манш» (баранина, маринована за особливим рецептом, подається з картоплею , фуа-гра, овочами та винним соусом)	120\60\50	15
Омлет з помідорами, свининою, сиром тертим Omelette c tomates, cochon, fromage	250	15
Антрекот зі свинини Entrecote at cochon (антрекот зі свинини, подається з картопляним гратеном та соусом Консоме з фуа-гра)	150\130\50	15
Пате з фуа-гра Pate at fua-gra	60\75	15
Фуа-гра з мигдалем Fua-grade amande (печінка з качки подається із виноградом та мигдалем)	50\50\50	15
Тунець «Арлекін» Thon «Arlequin» (підсмажений тунець у спеціях з тушкованими овочами та соусом карі)	130\75\100	18

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Арк.

1	2	3
Лосось «Гурме» Saumon «Groom» (філе лосося з рисом, овочами та лимонним соусом)	150\200	17
Судак «де Ліму» Sandre « de Limou» (тушковане у вершковому соусі філе судака подається з картопляним пюре та овочами)	100\90\60	17
Сі-бас «де Руа» Si-basse «de Ruade» (запечене під сіткою з листкового тіста філе сі-басу подається із пастою, шпинатом, кедровими горішками та під помаранчевим соусом)	130\120\60	18
«Тріо Пуасон» «Trio Puasone» (страва із запечених сьомги, форелі та палтусу, подається із соусом Бальзамік, овочами та мигдалем)	120\50\200	18
Гарніри Garnitures		
Рис Riz	150	10
Овочі запечені на грилі De légumes cuire la gril	150	11
Паста Pâteuse	150	10
Картопля запечена Pommes cuire	150	10
Картопляне пюре Pommes purée	150	11
Картопля фри Pommes fri	150	11
Соуси Sauces		
Соус трюфельний Sauce truffe	50	2
Соус каррі Sauce каррі	50	2
Соус Айолі Sauce Ail (південно-французький часниковий соус)	50	2
Соус винний Sauce coupable	50	2
Соус пікантний Sauce piquant	50	2
Соус лимонний Sauce citron	50	2
Солодкі страви Doux mets		

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Десерт «Мон Мішель» Dessert «Mon Mishell» (легкий сирковий десерт зі смаком кави у тонкій шоколадній глазури)	150	12
Пиріг «Татен» Tourte «Tatin» (яблучний пиріг з корицею під карамелевим соусом)	150	12
Десерт «Л'Єскаль» Dessert «L'Eskal» (чорнично-йогуртове суфле з ванільно-ромовим соусом)	180	12
Крем-брюле «Діалог» Crème-брюле «Dialogue» (зі смаком ванілі та малини)	100	12
Парфе фруктове Parfue fruitier (домашнє морозиво зі свіжих фруктів)	100	12
Фламбе «Лямур» Flamber «L'amour» (шоколадний десерт зі смаком коньяку та кави подається з ванільним морозивом)	200	12
Салат «Саля де Фрюї» Salade «Graisse de Frui» (салат з фруктами)	200	12
Парижський десерт із сиру Parisien dessert en fromage (сир, яблука, мигдаль, майонез, лимонний сік, подається з підсмаженими ломтіками хліба)	150\100	12
Ананас Ananas	100	4
Банан Banane	100	4
Апельсин Orange	100	4
Яблука Pommes	100	4
Ківі Kivi	100	4
Цукерки шоколадні Bonbons chocolats	100	3
Шоколад Chocolat	100	3
Морозиво в асортименті Glace dans assortiment	100	12
Гарячі напої Ardentes boissons		
Чай чорний The noir	200\10	12

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

1	2	3
Чай чорний з лимоном The noir c citron	200\20\10	12
Чай зелений «Імператорський жасмин» The vert «Empereur jasmin»	200\10	12
Кава чорна Cafe noir	100	12
Кава чорна з вершками Cafe noir à la crème	10\25\15	12
Кава по-віденськи Cafe de Vienne	120	12
Холодні напої Bises boissons		
Чай охолоджений The frappe	0,2	110
Лимонад Limonade	0,2	110
Мінеральна вода «Бонаква» Minerale eau «Bonakva»	0,5л	35
Мінеральна вода «Миргородська», «Нарзан» Minerale eau «Mirgorodska», «Narzan»	0,5л	35
«Спрайт» «Sprait»	0,5л	11
«Фанта» «Fanta»	0,5л	11
«Кока-Кола» «Koka-Kola»	0,5л	11
Фруктова вода Fruitiere eau	0,5л	11
Сік яблучний Jus pomme	0,2	10
Сік виноградний Jus raisin	00,2	10
Сік грейпфрутів Jus pomelos	0,2	10
Сік ананасний Jus ananas	0,2	10
Сік мультивітамінний Jus multivitamins'	0,2	10
Хлібобулочні вироби Produits panifiés		
Тістечко « Монмарт» Gâteau « Montmartre»	150	4
Тістечко « Рівера» Gâteau « Rivera»	100	4
Тістечко «Горіхове» Gâteau «à la Noisette»	100	4
Тістечко «Ейфелева вежа» Gâteau «эйфелевая tour»	100	4

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Арк.

1	2	3
Багет французський Baguette française	0,1	55
Багет зерновий Baguette céréale	0,1	55
Булочка молочна Brioche lacte	0,1	55
Хлібчик солодовий Pain de malt	0,1	55
Вино-горільчани вироби Vin-distillerie ouvrage		
Абсент Absinthe	0,05	40
Кальвадос Kalvados	0,05	40
Віскі «Ред Лайбел», «Далвіні» Whisky «Red Label», «Dalvini»	0,05	40
Коньяк «Борисфен», «Алекс Голд» Cognac «Borisfen», «Alex Gold»	0,05	40
Горілка «Немірофф», «Finlandia» Vodka« Nemiroff», «Finlandia»	0,05	200
Лікер «Куантро», «Бейліз» Liqueur «Kuantro», «Liqueur »	0,05	40
Шампанське «Поль Роже», «Крим» Champagne «Pol Rouge», «Crimée»	0,2	10
Вино десертне Шато Паташ д'О Vin de dessert(Chateau Patache d'Aux)	0,2	10
Вино солодке Шато Ліверсан Vin doux(Chateau Liversan)	0,2	10
Вино столове Шато Ліежан Vin de table(Chateau Lieujean)	0,2	10
Вино столове Шато Ларриво Vin sec(Chateau Larrivaux)	0,2	10
Вино сухе О-бриссон Vin sec (Chateau Haut Brisson).	0,2	10
Вино вищого гатунку Домен Сервен Grand vin(Domaine Servin)	0,2	10
«Мартіні» «Martini»	0,2	10
Вина ТМ «Масандра» в асортименті Vins MC «Масандра» dans assortiment	0,2	40
Пиво “Stella Artua” Bière “Stella Artua”	0,5	4
Пиво «Becks» Bière «Becks»	0,5	4
Пиво «Bavaria» Bière «Bavaria»	0,5	4
Пиво “Кальтенберг” Bière “Kaltenberg”	0,5	4

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата
-----	------	-------------	--------	------

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Арк.

1	2	3
Оливки, маслини Olives	150	16
Лимон з цукром Citron at sucre	50\20	16
Гарячі закуски Ardentes entrées		
Кокіль з телятиною Кокіль at veau	100	22
Жюльєн з курки та шампіньйонів Жюльєн poule et champignon	100	22
Жюльєн сирний Жюльєн fromage	100	21
Відварені креветки з лимоном та соусом Blanchi crevettes citron et sauce	100\10\30	22
Солодкі страви Doux mets		
Фруктовий мікс Fruitier mix	150	10
Морозиво біле з апельсином, ківі, карамеллю Glace blanc orange, kivi, caramel	100\60\20	29
Морозиво біле з ананасом, бананом та кокосовою стружкою Glace blanc ananas, banane et coco coreau	100\60\20	29
Яблука Pommes	100	10
Банани Bananes	100	10
Виноград Raisin	100	9
Апельсини Oranges	100	10
Ківі Kivi	100	9
Гарячі напої Ardentes boissons		
Чай чорний з лимоном The noir at citron	200/12/7	5
Чай зелений «Королівський дракон» The vert «Royal dragon»	200/15	5
Кава чорна еспресо Cafe noir espresso	100	5
Латте Latte	150	5
Капучино Capucinno	180	5
Гляссе Glasse	200	4
Холодні напої Bises boissons		

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Арк.

Лимонад Limonade	0,2 л	8
«Кока- Кола» «Koka-Kola»	0,5л	9
«Фанта» «Fanta»	0,5л	8
Вода мінеральна “Бонаква” Eau mineral “Bonakva”	0,5л	9
Вода мінеральна “Миргородська” Eau mineral “Mirgorodska”	0,5л	9
Сік апельсиновий Jus orange	0,2л	9
Сік яблучно-виноградний Jus pomme-raisin	0,2л	8
Сік ананасний Jus ananas	0,2л	9
Сік томатний Jus aux tomates	0,2л	9
Сік мультіфруктовий Jus multivitamines	0,2л	9
Кондитерські вироби Confiseries		
Тістечко “Ейфелева вежа” Sablé «Eйфелева tour»	100	12
Тістечко “Рівера” Sablé «Rivera»	100	12
Тістечко «Монмарт» Sablé «Montmartre»	100	12
Цукерки шоколадні Bonbons chocolats	100	11
Шоколад Chocolat	100	11
Коктейль «Монмарт» Cocktail «Montmartre»	75	6
Коктейль «Ариведерчі» Cocktail «Arsvederchi»	75	5
Коктейль «Мері Пікфорд» Cocktail «Maire Pikford»	80	6
Коктейль «Чорносмородиновий крем» Cocktail «Cassis Crème»	125	5
Коктейль «Севілья» Cocktail «Sévilane»	125	5
Коктейль «Париж» Cocktail «Paris»	125	5
Коктейль «Маргарита» Cocktail «Marguerite»	150	6
Коктейль «Пікасо» Cocktail «Pikaso»	50	5
Коктейль «Маленький принц» Cocktail «Petit Prince»	30	5

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (II)

Арк.

Таблиця 2.8 - Загальна продуктова відомість

Найменування сировини, напівфабрикатів.	Одиниця виміру.	Ресторан	Винний бар	Терміни зберігання	Кількість сировини за один день.	Загальна кількість
1	2	3	4	5	6	7
Рибні напівфабрикати						
Скумбрія	Кг	4,1	-	1	4,1	4,1
Креветки	Кг	2,98	2,62	1	5,6	5,6
Тигрові креветки	Кг	3,21	0,42	1	3,63	3,63
Устриці	Шт. Кг	268 45,56	-	1	45,56	45,56
Мідії	Кг	2,22	0,42	1	2,64	2,64
Морські гребінці	Кг	0,5	-	1	0,5	0,5
Форель	Кг	0,9	-	1	0,9	0,9
Сьомга	Кг	0,9	-	1	0,9	0,9
Палтус	Кг	2,3	-	1	2,3	2,3
Вугор	Кг	1,4	-	1	1,4	1,4
Ерш	кг	1,4	-	1	1,4	1,4
Тунець	Кг	3,39	-	1	3,39	3,39
Судак	Кг	1,87	-	1	1,87	1,87
Сі - бас	Кг	2,52	-	1	2,52	2,52
Кальмари	Кг	-	0,7	1	0,7	0,7
Філе лосося	Кг	3,06	-	1	3,06	3,06
Крабове м'ясо	Кг	3,6	-	1	3,6	3,6
М'ясні напівфабрикати						
Яловичина	Кг	3,3	-	1	3,3	3,3
Курятина	Кг	2,6	-	1	2,6	2,6
Філе курятини	Кг	4,91	1,68	1	6,59	6,59
Свинина	Кг	3,6	-	1	3,6	3,6
Шпик	Кг	1,12	-	1	1,12	1,12
Телятина	Кг	24,7	2	1	26,7	26,7
Печінка птиці	Кг	6,23	-	1	6,23	6,23
Жаб'ячі лапки	Кг	1,1	-	1	1,1	1,1
Качине філе	Кг	3	-	1	3	3
Качка тушка	Кг	3	-	1	3	3
Філе баранини	Кг	4,5	-	1	4,5	4,5
Овочеві напівфабрикати						
Цибуля ріпчаста	Кг	10,3	-	1	10,3	10,3
Морква зачищена	Кг	10,05	0,5	1	10,55	10,55
Картопля зачищена	Кг	24,85	0,35	1	25,2	25,2
Кольорова капуста	Кг	3,5	-	1	3,5	3,5
Продовження табл 2.8						
Броколі	кг	3,25	0,3	1	3,55	3,55
Молочно-жирові продукти						
Майонез	Кг	1,66	0,72	5	2,38	11,9
Маргарин	Кг	1,41	-	5	1,41	7,05
Масло вершкове	Кг	4,43	0,24	3	4,67	14,01
Молоко	л	1,99	-	0,5	1,99	1

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

1	2	3	4	5	6	7
Йогурт	л	2,16	0,5	1	2,66	2,66
Вершки	Л	5,96	0,28	0,5	6,24	3,12
Оливкова олія	Л	2,44	0,26	5	2,7	13,5
Рослина олія	л	10,2	0,2	5	10,4	52
Сири тверді	Кг	11,53	4,08	5	15,61	78,05
Сметана	л	0,72	-	3	0,72	2,16
Яйця	Шт. кг	317 12,68	58 2,32	2	15	30
Соуси	Кг	12,3	1,48	5	13,78	68,9
Сир домашній	Кг	4,14	-	1,5	4,14	6,21
Шоколадна глазур	Кг	0,48	-	5	0,48	2,4
Сезонні овочі, фрукти, зелень						
Спаржа	Кг	5,75	-	2	5,75	11,5
Шампінйони свіжі	Кг	6,78	1,71	2	8,49	16,98
Кріп	Кг	1,2	0,1	2	1,3	2,6
Петрушка зелень	Кг	2,39	0,1	2	2,49	4,98
Цибуля зелена	Кг	3,02	0,1	2	3,12	6,24
Яблука	Кг	7,61	1,5	2	9,11	18,22
Хрін	Кг	0,68	-	2	0,68	1,36
Часник	Кг	0,59	-	2	0,59	1,18
Селера	Кг	1,45	-	2	1,45	2,9
Перець солодкий	кг	10,14	1,4	2	11,54	23,08
Огірок свіжий	Кг	9,68	1,05	2	10,73	21,46
Помідори свіжі	Кг	12,86	0,7	2	13,56	27,12
Салат зелений	Кг	5,74	1,2	2	6,94	13,88
Лимон	Кг	15,84	1,82	2	17,66	35,32
Лайм	Кг	4,2	0,8	2	5	10
Салат Рукола	Кг	2,76	-	2	2,76	5,52
Салат Фрізе	Кг	1,84	-	2	1,84	3,68
Томати Черрі	Кг	4,25	1,4	2	5,65	11,3
Маш-салат	Кг	0,92	-	2	0,92	1,84
Шпинат, чабер	Кг	2,45	-	2	2,45	4,9
Тимін	Кг	0,84	-	2	0,84	1,68
Апельсини	Кг	6,15	2,37	2	8,52	17,04
Ананас	Кг	4,7	0,87	2	5,57	11,14
Ківі	Кг	2,32	1,77	2	4,09	8,18
Банан	Кг	2,32	2,37	2	4,69	9,38
Черешня	Кг	0,45	-	1	0,45	0,45
Айва	Кг	0,75	-	2	0,75	1,5
Авокадо	Кг	0,8	-	2	0,8	1,6
Аспарагус	Кг	0,75	-	2	0,75	1,5
Виноград	Кг	0,9	0,9	2	1,8	3,6
Оливки, маслини	Кг	4,2	2,4	3	6,8	13,6
Спаржева квасоля	Кг	0,63	-	2	0,63	1,26
Гастрономічні продукти						
Ікра зерниста	Кг	2	0,87	5	2,87	14,35
Окорок варено – копчений	Кг	0,94	0,87	5	1,81	9,05
Буженина	Кг	4,5	1,48	5	5,98	29,9
Арк.						
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	

1	2	3	4	5	6	7
Шинка	Кг	4,8	0,73	5	5,53	27,65
Копчена ковбаса	Кг	4,5	0,75	5	5,25	26,25
Сиро-в'ялена ковбаса	Кг	4,5	1,48	5	5,98	29,9
Сьомга солена	Кг	1,05	-	5	1,05	5,25
Лосось солений	Кг	-	0,87	5	0,87	4,35
Палтус солений	Кг	1,05	-	5	1,05	5,25
Балик осетровий солений	Кг	1,05	0,42	5	1,47	7,35
Копчене качине філе	Кг	1,2	0,42	5	1,62	8,1
Пармська шинка	Кг	6,72	-	5	6,72	33,6
Сухі продукти						
Борошно	Кг	4,3	-	10	4,3	43
Спеції	кг	0,9	0,1	10	1	10
Оцет	Кг	0,41	0,05	10	0,46	4,6
Сіль	Кг	1,8	0,1	10	1,9	19
Цукор	Кг	12,4	0,7	10	13,1	131
Цукрова пудра	кг	2,19	-	10	2,19	21,9
Чай	Кг	1,64	0,27	10	1,91	19,1
Мигдаль	Кг	0,99	-	10	0,99	9,9
Рис	Кг	2,35	-	10	2,35	23,5
Паста	кг	3,66	-	10	3,66	36,6
Кедрові горішки	Кг	0,65	-	10	0,65	6,5
Кокосова стружка	Кг	-	0,58	10	0,58	5,8
Шоколад	Кг	0,67	1,1	5	1,77	8,85
Цукерки шоколадні	Кг	0,3	1,1	5	1,4	7
Желатин	Кг	0,63	-	10	0,63	6,3
Кава чорна	Кг	0,78	0,19	10	0,97	9,7
Ванільний цукор	Кг	0,19	-	10	0,19	1,9
Кориця	Кг	0,36	-	10	0,36	3,6
Джем	Кг	0,96	-	3	0,96	2,88
Сироп фруктовий	Кг	1,6	0,2	3	1,8	5,4
Консервовані фрукти	Кг	2,24	0,6	3	2,84	8,52
Напої						
Мінеральна вода	л	35	9	2	44	88
Фруктова вода	л	22	10,3	2	32,3	64,6
Соки	л	10	8,8	2	18,8	37,6
Пиво	л	11	-	2	11	22
Вино горілчані вироби						
Коньяк	л	3,46	0,4	10	3,86	38,6
Вино	л	21,34	8	10	29,34	293,4
Ром	л	0,92	0,4	10	1,32	13,2
Абсент	л	2	0,4	10	2,04	24
Продовження табл. 2.8						
Кальвадос	л	2	0,4	10	2,04	24
Кампарі	л	-	0,4	10	0,4	4
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	
					Арк.	

Таблиця 2.9 - Розрахунок камери напівфабрикатів

Найменування напівфабрикатів	Кількість, кг	Вид ємності	Місткість	Кількість ємностей	Вид стелажів	Габарити			Кількість стелажів	Скор, м ²
						l	b	h		
Яловичина, телятина, баранина	34,5	7	10	4	СП-125	600	400	1500	1	0,24
Свинина дрібний шматок	3,6	7	10	1						
С/г птиця, жаб'ячі лапки	16,29	7	10	2						
Субпродукти	7,35	7	10	1						
Рибні н/ф	84,07	11	15	6	СП-125	600	400	1500	1	0,24
Овочеві н/ф	53,1	11	15	4	СП-125	600	400	1500	1	0,24
Всього	198,91									0,72

$$S_{\text{заг.}} = 0,72 : 0,45 = 1,6\text{ м}^2$$

Таблиця 2.10 - Розрахунок площі молочно-жирової камери і гастрономії

Найменування продуктів	Кількість, кг	Норма навант., кг/м ²	Площа, м ²	Вид обладнання	Габарити			Кількість обл.	Скор, м ²
					l	b	h		
Маргарин	7,05	160	0,04	Підтоварник ПТ-1А	1470	630	280	1	0,93
Молоко, вершки	4,12	120	0,03						
Масло вершкове	14,01	160	0,09						
Майонез	11,9	120	0,1						
Сири	78,05	220	0,35						
Разом	115,13		0,61						
Олія, соуси	134,4	170	0,8	Стелаж СПС-2	1050	840	2000	1	0,88
Йогурт	2,66	120	0,02						
Шоколадна глазур	2,4	160	0,02						
Сметана	2,16	120	0,02						
Гастрономія	201	390	0,52	Підтоварник -2А	1050	630	280	1	0,66
Яйця	30	220	0,14						
Всього	487,75		2,13						2,47

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

$$S_{\text{заг}} = 2,47 : 0,45 = 5,5 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.11 - Розрахунок площі камери фруктів, зелени, напоїв

Найменування продуктів	Кіл-ть, кг	Норма навант.	Пло-ща, м ²	Вид облад.	Габарити			Кіл. обл.	Скор, м ²
					l	b	h		
Фрукти, зелень	163,25	100	1,63	Стелаж СПС-1	1470	840	2000	1	1,23
Напої	212,2	170	1,25	Підто-варник ПТ-1	1470	840	280	2	2,46
Овочі	131,24	200	0,7						
Всього									3,69

$$S_{\text{заг}} = 3,69 : 0,45 = 8,2 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.12 - Розрахунок площі комори сухих продуктів

Найменування продуктів	Кіл-ть, кг	Норма, кг/м ²	S, м ²	Вид обл.	Габарити			Кіл. обл.	Скор, м ²
					l	b	h		
Оцет	4,6	160	0,03						
Джем, сироп, консервовані фрукти	16,8	400	0,04						
Приправи та спеції	21,8	100	0,22						
Цукор, цукрова пудра	152,9	500	0,3						
Крупи, борошно	66,5	500	0,13						
Сіль	19	600	0,03						
Горіхи	22,2	100	0,22						
Паста	36,6	300	0,12						
Чай, кава	28,8	100	0,29						
Шоколад, цукерки	15,85	80	0,2						
Разом	385,05			ПТ-2	1050	840	280	2	1,76
Всього			1,58						1,76

$$S_{\text{заг}} = 1,76 : 0,45 = 3,9 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.13 - Розрахунок площі комори вино – горілочаних виробів

Найменування продуктів	Кіл-ть, л	Норма, кг/м ²	S, м ²	Вид обл.	Габарити			Кіл. обл.	Скор, м ²
					l	b	h		
Напої вино-горілочані	634	265	2,4	ПТ-1	1470	840	280	2	2,46

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>				

$$S_{\text{заг}} = 2,46 : 0,45 = 5,46 \text{ м}^2$$

2.3 Проектування процесів механічної обробки сировини

Розрахунок доготовчого цеху

Таблиця 2.14 - Виробнича програма

Найменування напівфабрикатів	Кількість, кг
1	2
Напівфабрикати	
Яловичина дрібний шматок	3,3
Телятина дрібний шматок	26,7
Баранина дрібний шматок	4,5
Тушка птахи оброблена	15,19
Жаб'ячі лапки	1,1
Риба тушка	21,84
Морепродукти	62,23
Свинина дрібний шматок	3,6
Субпродукти	7,35
Картопля	25,2
Морква, лук	20,85
Броколі, кольорова капуста	7,05
Сировина	
Спаржа ,спаржева квасоля	6,38
Гриби	8,49
Яблука	9,11
Часник, хрін	1,27
Селера	1,45
Перець солодкий	11,54
Огірок свіжий	10,73
Помідори свіжі	13,56
Лимон, лайм	22,66
Апельсини	8,52
Ананас	5,57
Ківі	4,09

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

1	2
Банани	4,69
Черешня	0,45
Айва	0,75
Авокадо	0,8
Аспарагус	0,75
Виноград	1,8
Зелень	22,66

У доготовчому цеху виділяються наступні функціональні зони:

1. Для дробки м'ясних, рибних напівфабрикатів.
2. Для обробки овочів, фруктів і дробки овочевих напівфабрикатів.

Режим роботи цеху з 9.00 до 21.00.

Таблиця 2.15 - Розрахунок виходу н/ф і відходів з овочів

Найменування напівфабрикатів	Кіл-ть, кг	% відходів	Кіл-ть відходів	Вихід н/ф
1	2	3	4	5
Спаржа, спаржева квасоля	6,38	22	1,4	4,98
Гриби	8,49	24	2,04	6,45
Яблука	9,11	12	1,09	8,02
Часник	1,27	22	0,28	0,99
Селера	1,45	12	0,17	1,28
Перець солодкий	11,54	25	2,88	8,66
Огірок свіжий	10,73	5	0,54	10,19
Помідори свіжі	13,56	15	2,03	11,53
Лимон, лайм	22,66	33	7,48	15,18
Апельсини	8,52	33	2,82	5,7
Ананас	5,57	33	1,84	3,73
Ківі	4,09	12	0,49	3,6
Банани	4,69	33	1,55	3,14
Черешня	0,45	35	0,15	0,3
Айва	0,75	12	0,09	0,66
Авокадо	0,8	12	0,1	0,7

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Арк.

1	2	3	4	5
Аспарагус	0,75	12	0,09	0,66
Виноград	1,8	10	0,18	1,62
Зелень	22,66	26	5,89	16,77

Деякі продукти підлягають механічній обробці. Їх розрахунок наданий в таблиці 2.16.

Таблиця 2.16 - Розрахунок кількості овочів, які підлягають механічній обробці

Найменування овочів	Кількість овочів, які підлягають механічній обробці		
	Брусочки	Соломка	Пластинками
Картопля	10,3	14,9	-
Гриби	3,24	-	5,25
Морква	8,24	2,31	-
Цибуля н/ф	6,2	4,1	-
Кольорова капуста, броколі	7,05	-	-
Разом	35,03	21,31	5,25

Розрахунок і підбір механічного устаткування.

Визначальними чинниками при доборі механічного устаткування є кількість продукту, що переробляється за день і продуктивність машини.

Час роботи машини визначається по формулі:

$$t = \frac{G}{Q},$$

де G – кількість продукту, який переробляється за зміну, кг;

Q – продуктивність машини, кг/год.

Про раціональність використання підбраного устаткування за часом дозволяє судити коефіцієнт використання, що визначається з вираження:

$$\eta = \frac{t}{T_{ц}},$$

де t – час роботи машини, години;

T – час роботи цеху, години.

Дані розрахунку продукту зведені до таблиці 2.17.

										Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)					

Таблиця 2.17 - Розрахунок та підбір механічного обладнання

Операції	Кількість продукту, кг	Тип, марка машини	Продуктивність машини, кг/год	Час роботи цеху, г	Час роботи машини, г	Коеф. використання	Кількість обладнання
Нарізка овочів:		Овочерізка Robot Coupe (Франція) CL 20	40 кг \ год	12	1,72	0,14	1
Брусочки	35,03						
Пластинки	5,25						
Соломка	21,31						

Розрахунок і підбір холодильного обладнання.

Необхідна місткість холодильної шафи визначається по формулі:

$$E = \sum \frac{G}{\gamma}$$

де G – маса продуктів, які переробляються в цеху за ½ зміну, кг;

E – місткість шафи, кг;

γ – коефіцієнт, що обчислює вагу тари (0,7 – 0,8).

Таблиця 2.18 - Розрахунок та підбір холодильного обладнання

Найменування продуктів	Маса продуктів за ½ зміну, кг	Коеф., що ураховує вагу тари	Вимоглива місткість	
Яловичина дрібний шматок	1,65	0.8	1,32	
Телятина дрібний шматок	13,35		10,68	
Баранина дрібний шматок	2,25		1,8	
Тушка птахи	7,6		6,08	
Продовження табл. 2.18				
Жаб'ячі лапки	0,55		0,44	
Риба тушка	10,92		8,74	
Свинина	1,8		1,44	
Морепродукти	31,11		24,89	
Субпродукти	3,68		2,94	
Картопля	12,6		10,08	
Морква, цибуля	10,43		8,34	
Капуста кольорова, броколі	3,53		2,82	
Разом	99,47		79,57	

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

Приймаємо холодильну шафу ШХ – 0,56 ємністю 90 кг .

Розрахунок робочої сили

Розрахунок робочої сили робиться для усіх виробничих цехів по формулі:

$$N_1 = n \cdot t / 3600 \cdot T \cdot \lambda,$$

$$N_2 = N_1 \cdot k,$$

де n - кількість страв, виготовлених за день, шт., кг;

t - норма часу в сек. на готування страви;

T – тривалість зміни, 8 годин;

λ – коефіцієнт, враховуючий зріст продуктивності труда 1,14;

k – коефіцієнт, враховуючий роботу без вихідних і святкових днів.

Таблиця 2.19- Розрахунок робочої сили

Найменування страв	Кіл-ть страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол
1	2	3	4
РЕСТОРАН			
Холодна закуска зі спаржі «Gourmet»	23	1,5	34,5
Омлет О Фин Ерб	15	1,5	22,5
Друга страв з яловичиною «Paris Picnic»	16	1,5	24
«Коко Вен»	16	1,5	24
Рибна страв «Gourmet»	18	1,2	21,6
Суп «Gourmet»	29	1,8	52,2
Десерт «Монмарт»	12	1,2	14,4
Ікра чорна, червона із зеленню	40	0,5	20
Асорті рибне	35	0,6	21
Устриці від шефа	33	0,5	16,5
Устриці Жилардо	34	0,5	17
Асорті сирне	23	0,6	13,8
Сирні шарики з петрушкою	23	2	46
Асорті м'ясне	100	0,6	60
Асорті овочеве	23	0,6	13,8
Салат ля Дефанс	23	2	46
Салат Пуле де Фуа	23	2	46
Салат дю Вільяж	23	0,8	18,4
Салат Марго	23	2	46
Салат Сен Антуан	20	2	40
Салат «Ельзас»	22	2	44

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.

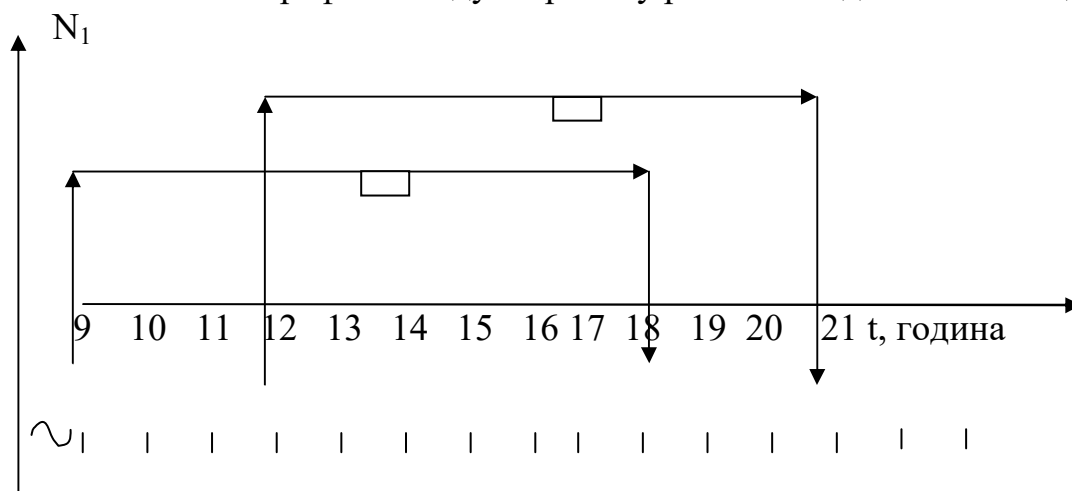
1	2	3	4
Фуа-гра з мигдалем (печінка з качки подається із виноградом та мигдалем)	15	1,5	22,5
Тунець Арлекін (підсмажений тунець у спеціях з тушкованими овочами та соусом карі)	18	1,5	27
Лосось Гурме (філе лосося з рисом, овочами та лимонним соусом)	17	1,5	25,5
Судак де Ліму (тушковане у вершковому соусі філе судака подається з картопляним пюре та овочами)	17	1,5	25,5
Сі-бас де Руа (запечене під сіткою з листового тіста філе сі-басу подається із пастою, шпинатом, кедровими горішками та під помаранчевим соусом)	18	1,5	27
Тріо Пуасон (страва із запечених сьомги, форелі та палтусу, подається із соусом Бальзамік, овочами та мигдалем)	18	1,2	21,6
Рис	10	0,6	6
Овочі запечені на грилі	11	1,5	16,5
Паста	10	0,6	6
Картопля запечена	10	1,5	15
Картопляне пюре	11	0,5	5,5
Картопля фрі	11	1,8	19,8
Соуси	12	2,5	30
Мон Мішель(легкий сирковий десерт зі смаком кави у тонкій шоколадній глазури)	12	1,2	14,4
Татен(яблучний пиріг з корицею під карамелевим соусом)	12	1,5	18
Десерт Л'Ескаль (чорнично-йогуртове суфле з ванільно-ромовим соусом)	12	1	12
Крем-брюле Діалог(зі смаком ванілі та малини)	12	1	12
Парфе фруктове(домашнє морозиво зі свіжих фруктів)	12	0,6	7,6
Фламбе Лямур(шоколадний десерт зі смаком коньяку та кави подається з ванільним морозивом)	12	0,8	9,6
Салат де Фрюї (салат з фруктами)	12	0,6	7,2
Парижський десерт із сиру(сир, яблука, миндаль, майонез, лимонний сік, подається з підсмаженими ломтиками хліба)	12	1,2	14,4
Фрукти порціями	20	0,2	4
Морозиво в асортименті	12	0,6	7,2
Чай чорний	12	0,2	2,4
Чай чорний з лимоном	12	0,2	2,4
Чай зелений «Імператорський жасмин»	12	0,2	2,4
Кава чорна	12	0,2	2,4
Кава чорна з вершками	12	0,2	2,4

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Арк.

Графік виходу на роботу робітників доготовчого цеху



Розрахунок і підбір виробничих столів

Підбір виробничих столів здійснюється по кількості працюючих та визначеним функціональним зонам.

Таблиця 2.20 - Розрахунок та підбір виробничих столів

Найменування сировини, напівфабрикати та операції	Кількість	Норма довжини стола на працівника	Розрахунок довжини столів	Тип, марка столів	Стандартна довжина столів	Кількість столів
Доробітка м'ясних, рибних н/ф	1	1,25	1,25	СМВСМ СПСМ-3	1,47	1
	1				1,26	1
Обробка овочів н/ф фруктів, ягід, зелені	1	1,25	1,25	СПСМ-3	1,26	1

Розрахунок і підбір виробничих ванних

Розрахунок обсягу ванних проводиться по формулі:

де G - вага продуктів, кг;

ρ - щільність продукту, кг/дм³;

K - коефіцієнт заповнення ванних ($K = 0,85$);

ϕ - оборотність ванної.

де T - тривалість роботи цеху;

t - тривалість циклу мийки.

Таблиця 2.21 - Розрахунок та підбір виробничих ванн

Найменування виробів, подв. мийки	Вага, кг	Щільність продукта води, кг/м ³	Час обробки, хв.	Оборотність ванн,	Розрахунок об'єму	Марка ванн	Кількість
Рибні напівфабрикати	84,07	0,45	45	16	13,7	ВМСМ-33	1
М'ясні напівфабрикати	61,74	0,62	45	16	7,3		
Овочеві напівфабрикати	53,1	0,6	40	18	5,8	ВМСМ-33	1
Сезонні овочі, ягоди, фрукти	118,26	0,35	30	24	16,6		
Зелень	22,66	0,35	30	24	3,2		

Таблиця 2.22 - Розрахунок корисної та загальної площі доготівельного цеху

Найменування обладнання	Тип та марка	Кількість одиниць обладнання	Розмір			Корисна площа цеху, м ²
			Дов.	Шир.	Вис.	
Універсальний привод	Овочерізка Robot Coupe (Франція) CL 20	1	300	300	560	0,09 На столе
Холодильна шафа	ШХ – 0.56	1	1150	900	1900	1,04
Виробничий стіл з ванною	СМВСМ	1	1470	840	860	1.23
Стіл виробничий	СПСМ-3	2	1260	840	860	2,12
Стіл виробничий під овочерізку	СПСМ-1	1	1050	840	860	0,88
Мийна ванна	ВМСМ-33	1	630	840	860	0,53
Мийна ванна	ВМСМ - 33	1	630	840	860	0,53
Стелаж пересувний	СП-125	2	600	400	1500	0,48
Підтоварник	ПТ-2	1	1050	840	280	0,88
Раковина		1	500	500	-	0,25
Разом						7,94

Загальна площа цеху визначається по формулі:

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)				

$$S_{заг.} = \frac{S_{кор.}}{\eta} ,$$

де $S_{заг.}$ – загальна площа, м²;

$S_{кор.}$ – корисна площа цеху (площа, яка зайнята обладнанням), м²;

η - коефіцієнт використання площі цеху ($\eta = 0,4$).

$$S_{заг.} = 7,94 : 0,4 = 19,85 \text{ м}^2$$

2.4. Проектування процесів теплової обробки продуктів

Розрахунок холодного цеху

Таблиця 2.23 - Виробнича програма холодного цеху

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв
1	2	3
РЕСТОРАН		
Холодна закуска «Gourmet» (спаржа холодна під соусом із шампіньйонів)	280	23
Ікра чорна із зеленню	25/5	20
Ікра червона із зеленню	25/5	20
Асорті рибне	100	35
Устриці від шефа(запечені устриці під сиром Пармезан, фаршировані креветками та грибами)	4 шт	33
Устриці Жилардо	4 шт	34
Асорті сирне(сири Франції)	140	23
Сирні шарики з петрушкою	150\30	23
Асорті м'ясне	180	55
Асорті овочеве	150	100
Салат ля Дефанс(тигрові креветки, салати рукола та фрїзе, томати Черрі,соус Бальзаміко)	150	23
Салат Пуле де Фуа (печінка домашньої птиці, рукола та Маш- салат с базиліковим соусом)	150	23
Салат дю Вільяж (овочевий салат під соусом Вінегрет)	200	23
Салат Марго (овочевий салат з креветками, куркою та яблуками під соусом із тунця)	250	23
Салат Сен Антуан (розмаїття запечених та свіжих овочів з авокадо під ніжним соусом)	200	20
Салат «Ельзас» (м'ясний салат)	200	22
Закуска «Інтрига» (ломтики ананасу в Пармській шинці на шпажках)	200	48
Фарширована теляча грудинка	200\50	49

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

1	2	3
Парфе фруктове (домашнє морозиво зі свіжих фруктів)	100	12
«Саля де фрюі» (салат з фруктами)	200	12
Фрукти нарізані	100	20
Морозиво в асортименті	100	12
Чай охолоджений	0,2	110
Лимонад	0,2	110
ВИННИЙ БАР		
Бутерброди з сиром із Марселю	60	29
Французські ломтики	60	30
Сендвичі	55	29
Канапе з шинкою	50	29
Канапе з лососиною	60	29
Канапе з ікрою	50	29
Асорті м'ясне	150	15
Сирне асорті	140	15
Салат з кальмарами	150	14
Салат «М'ясне асорті з шампінйонами»	150	14
Салат –коктейль з морепродуктів	150	14
Курячий салат- коктейль	150	14
Овочевий салат	150	14
Овочево асорті	200	14
Оливки, маслини	150	16
Лимон з цукром	50\20	16
Фруктовий мікс	150	10
Морозиво біле з апельсином, ківі, карамеллю	100\60\20	29
Морозиво біле з ананасом, бананом та кокосовою стружкою	100\60\20	29
Фрукти нарізані	100	48
Лимонад	0,2	8

Цех працює з 9.00 до 23.00.

Виділяються лінії:

- приготування холодних страв та закусок,
- приготування солодких страв та холодних напоїв.

У холодному цеху працює 2 людини. Графік виходу на роботу східчастий.

						Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>

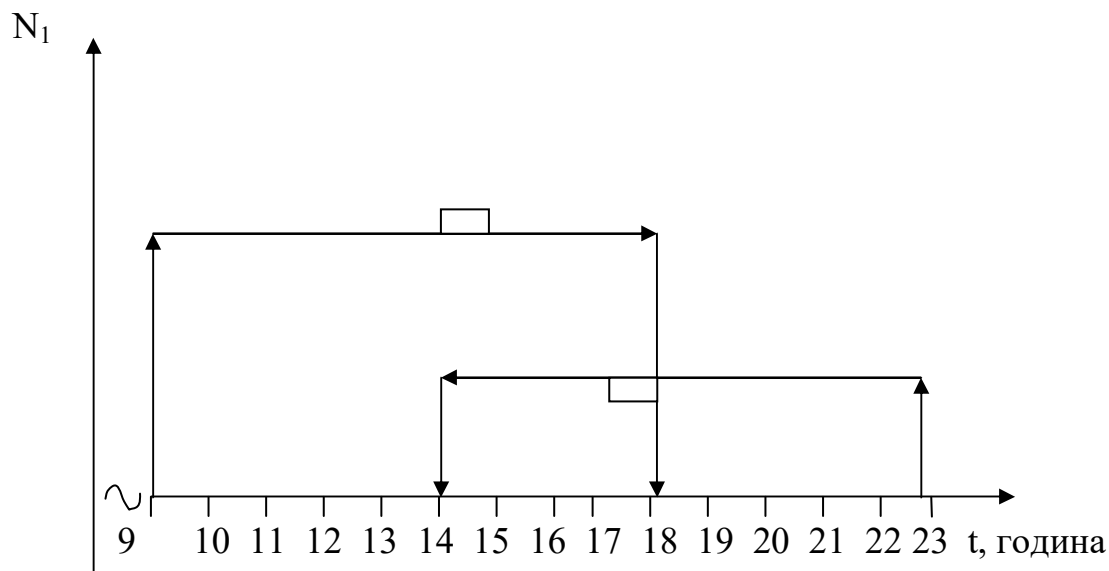


Рис. 2- Графік виходу на роботу.

Розрахунок і підбір холодильного обладнання

Підставою для виконання розрахунків по підбору холодильного обладнання є таблиця реалізації страв за годинами роботи залу підприємства харчування.

Таблиця 2.24 - Таблиця реалізації страв за годинами роботи залу

Найменування страв	Кількість страв за день	Година реалізації страв											
		11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
		Коефіцієнт перерахунку											
		0,16	0,17	0,17	0,16	0,19	0,02	0,02	0,02	0,05	0,05	0,05	0,01
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
РЕСТОРАН													
Холодна закуска Gourmet	23	2	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1
Ікра чорна із зеленню	20	2	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1
Ікра червона із зеленню	20	2	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1
Асорті рибне	35	4	6	6	6	4	3	1	1	1	1	1	1
Устриці від шефа	33	3	5	6	5	3	2	1	1	2	2	2	1
Устриці «Жилардо»	34	3	5	6	5	3	3	1	1	2	2	2	1
Асорті сирне	23	2	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Сирні шарики з петрушкою	23	2	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1
Асорті м'ясне	100	10	16	17	16	10	9	3	3	5	5	5	1
Асорті овочеве	23	2	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1
Салат «ля Дефанс»	23	2	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1
Салат «Пуле де Фуа»	23	2	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1
Салат «дю Вільяж»	23	2	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1
Салат «Марго»	23	2	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1
Салат «Сен Антуан»	20	2	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1
Салат «Ельзас»	22	2	4	4	4	1	1	1	1	1	1	1	1
Закуска «Інтрига»	48	5	8	9	8	5	4	1	1	2	2	2	1
Фарширова на теляча грудинка	49	5	8	9	8	5	5	1	1	2	2	2	1
Парфе фруктове	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
«Саля де фрюі»	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Фрукти нарізані	20	2	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1
Морозиво в асортименті	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Чай охолоджений	110	11	18	19	18	11	10	2	2	6	6	6	1
Лимонад	110	11	18	19	18	11	10	2	2	6	6	6	1

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.

Таблиця 2.25 - Таблиця реалізації страв за годинами роботи бару

Найменування страв	Кількість страв за день	Година реалізації страв									
		13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	
		Коефіцієнт перерахунку									
		0,06	0,08	0,1	0,12	0,14	0,12	0,14	0,14	0,08	
ВИННИЙ БАР											
Бутерброди з сиром із Марселю	29	2	2	3	3	4	3	5	5	2	
Французьки ломтики	30	2	2	3	3	5	3	5	5	2	
Сендвичі	29	2	2	3	3	4	3	5	5	2	
Канаше з шинкою	29	2	2	3	3	4	3	5	5	2	
Канаше з лососяною	29	2	2	3	3	4	3	5	5	2	
Продовження табл. 2.25											
Канаше з ікрою	29	2	2	3	3	4	3	5	5	2	
Асорті м'ясне	15	1	1	2	2	2	2	2	2	1	
Сирне асорті	15	1	1	2	2	2	2	2	2	1	
Салат з кальмарами	14	1	1	2	2	2	2	2	1	1	
Салат «М'ясне асорті з шампінйонами»	14	1	1	2	2	2	2	2	1	1	
Салат –коктейль з морепродуктів	14	1	1	2	2	2	2	2	1	1	
Курячий салат-коктейль	14	1	1	2	2	2	2	2	1	1	
Овочевий салат	14	1	1	2	2	2	2	2	1	1	
Овочево асорті	14	1	1	2	2	2	2	2	1	1	
Оливки, маслини	16	1	2	2	2	2	2	2	2	1	
Лимон з цукром	16	1	2	2	2	2	2	2	2	1	
Фруктовий мікс	10	1	1	1	1	1	2	1	1	1	
Морозиво біле з апельсином, ківі, карамеллю	29	2	2	3	3	4	3	5	5	2	
Морозиво біле з ананасом, бананом та кокосовою стружкою	29	2	2	3	3	4	3	5	5	2	
Фрукти нарізані	48	3	4	5	6	7	6	7	7	3	
Лимонад	8	1	1	1	1	1	1	1	1	-	

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

Таблиця 2.26 - Розрахунок необхідної місткості холодильної шафи

Найменування страв	Кількість страв		Вага порції, г	Загальна вага, кг	
	За 1\2 зміни	За 2 години		За 1\2 зміни	За 2 години
1	2	3	4	5	6
РЕСТОРАН					
Холодна закуска «Вогні Монмартру»	12	8	280	3,36	2,24
Ікра чорна із зеленню	10	6	25\5	0,3	0,18
Ікра червона із зеленню	10	6	25\5	0,3	0,18
Асорті рибне	18	12	100	1,8	1,2
Устриці від шефа	17	11	680	11,56	7,48
Устриці «Жилардо»	17	11	680	11,56	7,48
Асорті сирне	12	8	140	1,68	1,12
Сирні шарики з петрушкою	12	8	150\30	2,16	1,44
Асорті м'ясне	50	33	180	9	5,94
Асорті овочеве	12	8	150	1,8	1,2
Салат «ля Дефанс»	12	8	150	1,8	1,2
Салат «Пуле де Фуа»	12	8	150	1,8	1,2
Салат «дю Вільяж»	12	8	200	2,4	1,6
Салат «Марго»	12	8	250	3	2
Салат «Сен Антуан»	10	6	200	2	1,2
Салат «Ельзас»	11	8	200	2,2	1,6
Закуска «Інтрига»	24	17	200	4,8	3,4
Фарширована теляча грудинка	25	17	200\50	6,25	4,25
Парфе фруктове «Саля де фрюї»	6	2	200\50	1,5	0,5
Фрукти нарізані	6	2	200	1,2	0,4
Морозиво в асортименті	10	6	100	1	0,6
Чай охолоджений	6	2	100	0,6	0,2
Лимонад	55	37	200	11	7,4
Лимонад	55	37	200	11	7,4
Разом				94.07	61.41
ВИННИЙ БАР					
Бутерброди з сиром Марселю	15	6	60	0.9	0.36
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

1	2	3	4	5	6
Французські ломтики	15	6	60	0.9	0.36
Сендвичі	15	6	55	0.83	0.33
Канapé з шинкою	15	6	50	0.75	0.3
Канapé з лососяною	15	6	60	0.9	0.36
Канapé з ікрою	15	6	50	0.75	0.3
Асорті м'ясне	8	4	150	1.2	0.6
Сирне асорті	8	4	140	1.12	0.56
Салат з кальмарами	7	4	150	1.05	0.6
Салат «М'ясне асорті з шампінйонами»	7	4	150	1.05	0.6
Салат –коктейль з морепродуктів	7	4	150	1.05	0.6
Курячий салат-коктейль	7	4	150	1.05	0.6
Овочевий салат	7	4	150	1.05	0.6
Овоче́ве асорті	7	4	200	1.4	0.8
Продовження табл. 2.26					
Оливки, маслини	8	4	150	1.2	0.6
Лимон з цукром	8	4	50\20	0.56	0.28
Фруктовий мікс	5	2	150	0.75	0.3
Морозиво біле з апельсином, ківі, карамеллю	15	6	100\60\20	2.7	1.08
Морозиво біле з ананасом, бананом та кокосовою стружкою	15	6	100\60\20	2.7	1.08
Фрукти нарізані	24	11	100	2.4	1.1
Лимонад	4	2	0,2	0.8	0.4
				25.11	11.81
Разом				213.25	73.22

Приймаємо холодильну шафу Caravell (Данія) ємністю 575 кг, для зберігання морозива приймаємо секцію низькотемпературну СН- 0,15 ємністю 30 кг

Підбір механічного обладнання

Визначаємо кількість робочих столів та зводим в таблицю 2.27.

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (II)	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Таблиця 2.27 - Визначення кількості виробничих столів

Найменування сировини, напівфабрикатів та операції	Кількість	Норма довжини стола на працівника	Розрахунок довжини столів	Тип, марка столів	Стандартна довжина столів	Кількість столів
Приготування холодних страв	1	1,25	1,25	СПСМ-3	1,26	1
Приготування солодких страв	1	1,25	1,25	СОЕИ-3	1,68	1

Для нарізки гастрономії для приготування м'ясного, рибного асорті, бутербродів і канапе необхідно нарізати 35,71 кг гастрономії, а також 3,22 кг сиру для сирного асорті. Для нарізки вибираємо слайсер SIRMAN 350, продуктивність якого 9 кг/год. Час роботи $t=4,3$ години, коефіцієнт використання $\eta = 0,36$.

Розрахунок корисної площі зведено в таблицю 2.28.

Таблиця 2.28 - Розрахунок площі холодного цеху цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Кіл-ть облад. шт.	Розміри			Кор. площа, м ²
			Дов.	Шир.	Вис.	
Виробничий стіл з ванною	СМВСМ	1	1470	840	860	1,23
Слайсер	SIRMAN 350	1	450	280	400	0,13 На столі
Шафа холодильна	ШХ Caravell (Данія) 601	1	880	647	1855	0,57
Стіл виробничий з охолод. купкою	СОЕИ-3	1	1680	840	1030	1,41
Секція низькотемпературна	СН- 0,15	1	1260	840	860	1,06
Стіл виробничий	СПСМ - 1	2	1050	840	860	1,76
Стелаж рухомий	СПП	1	1198	630	860	0,75
Роздавальна стійка	OFECO	1	1000	840	860	0,84
Раковина		1	500	500	-	0,25
Разом						7,87

$$S_{\text{заг}} = 7,87 : 0,4 = 19,7 \text{ м}^2$$

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)				

1	2	3
Суп цибулевий (подається з крутонами та запеченим сиром)	220	28
Суп-крем крабовий (подається з крутонами)	220	28
Традиційний рибний суп «Буйабесс»	250	28
Другі страви		
Качка «Канар аль'Оранж» (запечене качине філе подається із картопляними крокетами, запеченими шматочками яблук, апельсинів та черешневим соусом)	120\80\15 0	15
Курка «Пуле о'Кальвадос»(запечене філе курятини, фаршироване копченим качиним філе, подається із картопляним гратеном, овочами та яблучним соусом “Кальвадос”)	160\75\20 0	15
Качка «Канар д'Авіньон»(качина ніжка під соусом з айви і лука подається з картоплею і морквяним гратеном)	190\80\15 0	15
Телятина «Бордо» (ніжна телятина на кістці, подається з підсмаженою картоплею та овочами)	200\75\17 5	15
Телятина «Біф Россині»(філе телятини і пташина печінка, подаються з овочами)	200\150	15
Телятина по-Фламандські (теляча відбивна, приготована у вершковому соусі, подається з картоплею по-домашньому та аспарагусом)	150\100\5 0	15
Карпаччо «Л'амур» (карпаччіо з телятини, (подається з листям зеленого салату, сиром Шевр та трюфельним соусом)	120	15
Баранина «Агно а ля Норманд» (запечене філе баранини, подається з картопляним гратеном, овочами та соусом із розмарином)	130\75\15 0	15
Баранина «Ла Манш»(баранина, маринована за особливим рецептом, подається з картоплею , фуа-гра, овочами та винним соусом)	120\60\50	15
Омлет з помідорами, свининою, сиром тертим	250	15
Антрекот зі свинини(антрекот зі свинини, подається з картопляним гратеном та соусом Консоме з фуа-гра)	150\130\5 0	15
Пате з фуа-гра	60\75	15
Фуа-гра з мигдалем (печінка з качки подається із виноградом та мигдалем)	50\50\50	15
Тунець «Арлекін»(підсмажений тунець у спеціях з тушкованими овочами та соусом карі)	130\75\10 0	18
Лосось «Гурме» (філе лосося з рисом, овочами та лимонним соусом)	150\200	17
Судак «де Ліму» (тушковане у вершковому соусі філе судака подається з картопляним пюре та овочами)	100\90\60	17
Сі-бас «де Руа» (запечене під сіткою з листового тіста філе сі-басу подається із пастою, шпинатом, кедровими горішками та під помаранчевим соусом)	130\120\6 0	18

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

1	2	3
«Тріо Пуасон» (страва із запечених сьомги, форелі та палтусу, подається із соусом Бальзамік, овочами та мигдалем)	120\50\20 0	18
Гарніри		
Рис	150	10
Овочі запечені на грилі	150	11
Паста	150	10
Картопля запечена	150	10
Картопляне пюре	150	11
Картопля фри	150	11
Солодкі страви		
Десерт «Мон Мішель»(легкий сирковий десерт зі смаком кави у тонкій шоколадній глазури)	150	12
Пиріг «Татен»(яблучний пиріг з корицею під карамелевим соусом)	150	12
Десерт «Л'єскаль» (чорнично-йогуртове суфле з ванільно-ромовим соусом)	180	12
Крем-брюле «Діалог»(зі смаком ванілі та малини)	100	12
Фламбе «Лямур»(шоколадний десерт зі смаком коньяку та кави подається з ванільним морозивом)	200	12
Парижський десерт із сиру(сир, яблука, мигдаль,майонез, лимонний сік, подається з підсмаженими ломтіками хліба)	150\100	12
Гарячі напої		
Чай чорний	200\10	12
Чай чорний з лимоном	200\20\10	12
Чай зелений «Імператорський жасмин»	200\10	12
Кава чорна	100	12
Кава чорна з вершками	10\25\15	12
Кава по-віденськи	120	12
Чай охолоджений	0,2	110
ВИННИЙ БАР		
Гарячі закуски		

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Таблиця 2.30 - Таблиця реалізації страв за годинами роботи залу

Найменування страв	Кількість страв за день	Година реалізації страв											
		11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
		Коефіцієнт перерахунку											
		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
РЕСТОРАН													
Омлет «О Фин Ерб»	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Телятина «Gourmet»	16	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Курка «Коковен»	16	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Скумбрія «Paris Picnic»	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Суп «Paris Picnic»	29	3	6	7	6	3	2	2	-	-	-	-	-
Десерт «Монмарт»	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Жаб'ячі лапки	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-
Креветки «Шансон дю мэр»	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Мідії «Провансаль»	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Морепродукти «Мікс дю Мер»	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Жюльєн з куркою та шампіньонами	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Жюльєн сирний	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Кокіль з телятиною	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Суп-крем грибний (подається з крутонами)	28	3	6	7	6	3	2	1	-	-	-	-	-

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Суп цибулевий	28	3	6	7	6	3	2	1	-	-	-	-	-
Суп-крем крабовий	28	3	6	7	6	3	2	1	-	-	-	-	-
Традиційний рибний суп «Буйабесс»	28	3	6	7	6	3	2	1	-	-	-	-	-
Качка «Канар аль'Оранж»	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Курка «Пуле о'Кальвадос»	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Качка «Канар д'Авіньон»	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Телятина «Бордо»	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Телятина «Біф Россині»	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Телятина по-Фламандські	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Карпаччо «Л'амур»	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Баранина «Агно а ля Норманд»	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Баранина «Ла Манш»	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Омлет з помідорами, свининою, сиром тертим	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Антрекот зі свинини	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Пате з фуа-гра	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Фуа-гра з мигдалем	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Тунець «Арлекін»	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Лосось «Гурме»	17	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>								Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата									

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Судак «де Ліму»	17	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Сі-бас «де Руа»	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
«Тріо Пуасон»	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Рис	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Овочі запечені на грилі	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-
Паста	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Картопля запечена	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Картопляне пюре	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-
Картопля фри	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-
Десерт «Мон Мішель»	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Пиріг «Татен»	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Десерт «Л'Єскаль»	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Крем-брюле «Діалог»	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Фламбе «Лямур»	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Парижський десерт із сиру	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Чай чорний	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Чай чорний з лимоном	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Чай зелений «Імператорський жасм.»	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Кава чорна	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Кава чорна з вершками	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Кава по-віденськи	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Чай охолоджений	110	11	18	19	18	11	10	2	2	6	6	6	1

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>								Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата									

Таблиця 2.32- Розрахунок об'єму котлів для готування бульйонів

Найменування продукту	Кількість продукту, кг	Щільність продукту, кг/дм	Об'єм продукту	Норма води на 1 кг основного продукту	Об'єм води	Коефіцієнт проміжків	Об'єм проміжків між продуктами	Коефіцієнт заповнення казана	Розрахунковий об'єм	Прийнятий об'єм
Телятина	2,4 5	0,5	4,9			0,5	2,45			
Разом			4,9	1,25	3,06		2,45	0,85	6,5	7
Курятина	7,5 9	0,25	30,4			0,75				
Разом			30,4	1,15	8,73		22,8	0,85	19,2	20

Для приготування бульйонів приймаємо наплитні каstrюлі

Розрахунок об'єма котлів для готування перших страв проводиться по

формулі:

$$V = \frac{n \cdot V_1}{K},$$

де n – кількість порцій;

V_1 – об'єм однієї порції, дм³;

K – коефіцієнт заповнення котла.

Дані наведені в таблиці 2.33.

Таблиця 2.33 - Розрахунок об'єму казанів для варки перших страв

Найменування перших страв	Кількість страв за день	Норма на одну порцію	Коефіцієнт заповнення казана	Години реалізації 11.00-13.00			Години реалізації 13.00-15.00			Години реалізації 15.00-18.00		
				Кіл-ть порцій	Розрахунковий об'єм	Прийнятий об'єм	Кіл-ть порцій	Розрахунковий об'єм	Прийнятий об'єм	Кіл-ть порцій	Розрахунковий об'єм	Прийнятий об'єм
Суп фірмовий	29	0,2	0,85	9	2,1	4	13	3,1	4	7	1,6	4
Суп-крем грибний	28	0,22		9	2,3	4	13	3,4	4	6	1,6	4
Суп цибулевий	28	0,22		9	2,3	4	13	3,4	4	6	1,6	4
Суп-крем крабовий	28	0,22		9	2,3	4	13	3,4	4	6	1,6	4
Рибний суп	28	0,25		9	2,6	4	13	3,8	4	6	1,8	4

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (II)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

Для приготування супа-крема грибного та супа-крема крабового приймаємо блендер «Bosch», об'єм чаши 1 литр

Розрахунок об'єму котлів для приготування других страв та гарнірів (таблиця 2.36.) проводиться по формулі:

- для продуктів, що набухають:

$$V = V_{np} + V_v, \text{ дм}^3$$

$$V_{np.} = \frac{G}{\rho},$$

де G – вага продуктів, кг

ρ – щільність продукту, кг/дм³

$$V_{води} = G \cdot V_1,$$

де V₁ – норма продукту на 1 кг, дм³.

- для продуктів, що не набухають:

$$V = 1,15 \cdot V_{np}, \text{ дм}^3;$$

- для тушкування продуктів :

$$V = V_{np}, \text{ дм}^3$$

Дані розрахунку внесені до таблиці 2.34.

Таблиця 2.34 - Розрахунок об'єму казанів для варки других страв, гарнірів

Назва	Кількість порцій за день	Норма пр. на 1 п.г	Щільність пр., Кг/м ³	Норма води На 1кг	Коеф. зЗав.	Години реалізації 13.00-15.00					
						Кількість Порцій	Кількість продукту	Об'єм продукту	Об'єм води	Об'єм озрахункл вий	Об'єм прийнятий
Рис	10	0,15	0,81	2,1	0,85	2	0,3	0,4	1,5	2,24	4
Паста	10	0,15	0,33	2	0,85	2	0,3	0,9	0,6	2	4
Картопляне пюре	11	0,15	0,28	-	0,85	2	0,3	1,07	-	1,45	4
Креветки	22	0,1	0,5	-	0,85	6	0,6	1,2	-	1,62	4
Фарширована теляча грудинки	49	0,2	0,85	-	0,85	17	3,4	4	-	5,41	6
Качка «Канар д'Авіньон»	15	0,19	0,25	-	0,85	4	0,76	3,04	-	3,58	4
Судак «де Ліму»	17	0,1	0,45	-	0,85	4	0,4	0,89	-	1,05	4

Розрахунок об'єму казанів для варіння солодких страв і гарячих напоїв виробляється по формулі:

$$V_{\text{казана}} = n \cdot V_2 / k$$

Таблиця 2.35 - Розрахунок об'єму казанів для варіння солодких страв (зранку)

Найменування солодких блюд і гарячих напоїв	Кіл. порц. за день	Норма на 1 порцію	k	Розрахунковий об'єм	Прийнятий об'єм
Крем – брюле «Діалог»	12	0,1	0,85	1,41	4
Чай охолоджений	110	0,2		25,9	1*12 1*15

Для приготування (зранку)солодких страв приймаємо наплитний посуд.

Розрахунок жарочної апаратури

Плити розраховуються та підбираються з врахуванням необхідної площі жарочної поверхні.

Розрахунок жарочної поверхні плити проводиться по формулі:

$$F_{\text{жар.пов.}} = \frac{n \cdot f}{\varphi}, \text{ м}^2;$$

де n – кількість посуду;

f – площа одиниці посуду, м²;

φ- оборотність поверхні плити за розрахунковий період (1 чи 2 години роботи цеху)

Розрахунок жарочної поверхні плити надано в таблиці 2.36.

Таблиця 2.36 - Розрахунок поверхні плити, що смажить

Найменування блюд	Кіл. в макс. год	Вид наплитного посуду	Ємність, л.	Кількість	Площа, м ²	Тривалість тепл. обр-ки, хв	η, год	F, м ²
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Суп фірмовий	7	Каструля	4	1	0,0327	25	4,8	0,0068
Суп–крем грибний	7	Каструля	4	1	0,0327	25	4,8	0,0068
Суп цибулевий	7	Каструля	4	1	0,0327	25	4,8	0,0068
Суп-крем крабовий	7	Каструля	4	1	0,0327	25	4,8	0,0068
Рибний суп	7	Каструля	4	1	0,0327	30	4	0,0082

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рис	1	Каструля	4	1	0,0327	25	4,8	0,0068
Паста	1	Каструля	4	1	0,0327	15	4	0,0082
Картопляне пюре	1	Каструля	4	1	0,0327	20	6	0,0055
Креветки відварені	3	Каструля	4	1	0,0327	7	8,6	0,0038
Фарширова на теляча грудинки	9	Каструля	6	1	0,0327	90	1,3	0,0252
Курка «Коковен»	2	Сотейник	4	1	0,0491	25	4,8	0,0102
Судак «де Ліму»	2	Сотейник	4	1	0,0491	20	3	0,0164
Качка «Канар д'Авіньон»	2	Сотейник	4	1	0,0491	30	4	0,0123
Жаб'ячі лапки (підсмажені жаб'ячі лапки)	1	Сковорода	-	1	0,0491	30	4	0,0123
Креветки «Шансон дю мер»	1	Сковорода	-	1	0,0491	20	3	0,0164
Телятина по-Фламандськи	2	Сковорода	-	1	0,0491	40	3	0,0164
Антрекот зі свинини	2	Сковорода	-	1	0,0491	20	6	0,0082
Тунець «Арлекин»	2	Сковорода	-	1	0,0491	20	3	0,0164
Лосось «Гурме»	2	Сковорода	-	1	0,0491	20	3	0,0164
Разом								0,2099

К отриманій площі додаємо 30% на не щільність прилягання посуду та на дрібні невраховні операції. Загальна площа поверхні плити визначається з формули:

$$F_{(зар)} = 1,3 * F_{(кор)}$$

$$F = 1,3 * 0,21 = 0,27 \text{ м}^2$$

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>				

Приймаємо до установи у цеху ПЭСМ - 4.

Для жарки страв в максимальну годину завантаження зала розраховуємо електросковороду по формулі:

$$F = n \cdot f / \eta, \text{ м}^2$$

де n – кількість виробів, що реалізуються у максимальну годину завантаження зали, шт.,

f - площа одиниці виробу,

η - оборотність поду сковороди в год.

$$\eta = 60/t$$

t – тривалість теплової обробки продуктів

До отриманої розрахункової площі додається 10% на нещільність прилягання виробів.

Загальна площа поду сковороди $F_{\text{заг}} = 1,1 F$

Таблиця 2.37 - Розрахунок електросковороди

Найменування виробів	Кількість порцій	$f, \text{ м}^2$	Тривалість обробки	η	Розрахункова площа	Тип електросковород	Кількість сковорід
Пате з фуа-гра	2	0,02	25	2,4	0,02	СЕСМ-0,2	1
Фуа-гра мигдалем ³	2	0,02	25	2,4	0,02		
Телятина «Біф Росині»	2	0,02	25	2,4	0,02		
Разом					0,06		

Приймаємо сковороду електричну секційну СЕСМ-0,2

Розраховуємо електрофритюрниці ведеться за вмістом чаші, для смажіння виробів у фритюрі по формулі:

$$V = \frac{V_{\text{прод}} + V_{\text{ж}}}{k * \varphi}, \text{ м}^2$$

де V – об'єм посуду, дм^3 .,

$V_{\text{прод}}$ – об'єм продукту, що буде жаритись, дм^3 ,

$V_{\text{ж}}$ – об'єм жиру, дм^3 ,

k – коеф. заповнення посуду (0,65).

$$V = \frac{G_{\text{прод}}}{\rho},$$

де $G_{\text{прод}}$ – вага продукту за максимальну годину, кг

							Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)		

ρ – щільність продукту, кг/дм³.

Кількість фритюрниць равна

$$\eta = \frac{V}{V_{\text{ст}}},$$

де $V_{\text{ст}}$ – місткість стандартної фритюрниці, дм³

Таблиця 2.38 - Розрахунок кількості фритюрниць

Назва продукту	G _{прод} , кг	ρ прод, кг/дм ³	Норма жиру, кг	ρ жиру, кг/дм ³	Час теп. обр-ки	Обертання	К	Розрахунковий об'єм	Кількість фритюрниць
Картопля фрі	0,3	0,58	0,6	0,9	15	8	0,65	0,23	
разом									1

Приймаємо для жарки продукції фритюрницю настільну FR3S

Розрахунок гриль-апаратів

Для приготування страв ,смажених на грилі (овочі, смажені на грилі, картопля запечена, гарніри для страв) до установки приймаємо гриль настільний «Саламандра» продуктивністю 5 кг\год

Розрахунок кип'ятильників і кавоварок ведеться з врахуванням годинної необхідності кип'ятку або кави і годинної продуктивності апарату.

Час роботи кип'ятильників і кавоварок визначається за формулою:

$$t = \frac{V_p}{V_{\text{ст}}},$$

де V_p – розрахункова ємність, дм³

$V_{\text{ст}}$ – стандартна ємність апарату, дм³.

Коефіцієнт використання визначається за формулою:

$$\eta = \frac{t}{T},$$

де t – час роботи апарату, год. ,

T – час роботи цеху, год.

Дані розрахунку внесені в таблицю.

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)				

Таблиця 2.39- Розрахунок і підбір кип'ятильників

Назва страви	Кіл-ть за		1	Розрахунковий об'єм		Марка кип	Прод-ть л\г	Час роботи, г	Коеф викор	Кіл-ть кип'ятильників
	день	макс за годину		Норма на порцію	За день					
Чай чорний	24	2	0,2	4,8	0,4					
Чай зелений	12	1	0,2	2,4	0,2					
Разом				7,2	0,6	«Тефаль»			1	

Приймаємо до установки електричний чайник «Тефаль» (ємністю 2 л)

Таблиця 2.40 - Розрахунок необхідної кількості кавоварок

Назва страв	Кількість порцій		Марка кавоварки	Прод-ть кавоварки	За макс годину	Коеф використання	Кількість кавоварок
	За день	За макс годи					
Кава чорна	12	2					
Кава чорна з вершками	12	2					
Кава повіденськи	12	2					
Разом	36	6	SPINEL Tour	25пор\год	6	0,24	1

Приймаємо до установки кавоварку електричну «SPINEL Tour»

(продуктивність 25 пор\год)

Розрахунок пароконвектомата виведено в таблиці 2.39.

Розрахунок шф для смажіння ведеться на основі кількості кулінарних виробів та годинної продуктивності шафи.

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

Таблиця 2.41 - Розрахунок пароконвектомату

Назва виробів	Загальна кількість виробів	Кіл-ть вироб на одному листі,шт,	Кіл-ть вироб на одному листі,кг
Омлет «О Фін Ерб»	15	2	0,2
Телятина «Gourmet»	16	2	0,46
Мідії «Провансаль»	10	1	0,1
Морепродукти «Микс дю мер»	10	1	0,25
Жюльєн з куркою та шампіньйонами	32	5	0,5
Жюльєн сирний	31	5	0,5
Кокіль з телятиною	32	5	0,5
Качка «Канар аль'Оранж»	15	2	0,24
Курка «Пуле о'Кальвадос»	15	2	0,32
Качка «Канар д'Авіньон»	15	2	0,38
Телятина «Бордо»	15	2	0,4
Баранина «Агно а ля Норманд»	15	2	0,26
Баранина «Ла Манш»	15	2	0,24
Омлет з помідорами, свининою, сиром тертим	15	2	0,5
Сі-бас «де Руа»	18	2	0,26
«Трію Пуасон»	18	2	0,24
Десерт «Монмарт»	12	1	0,2
Пиріг «Татен»	12	1	0,15
Парижський десерт із сиру	12	1	0,15
Десерт «Л'Єскаль»	12	1	0,18
Разом		43 шт	6,03 кг

Обираємо пароконвектомат ЕГР-5,0\380 4 противня

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

Підбір немеханічного обладнання

Виробничі столи в цеху підбирають по кількості робочих та за виділеними функціональними зонами.

Таблиця 2.42- Розрахунок кількості виробничих столів для гарячого цеху

Назва технологічних операцій	Кіл-ть робітників	Марка столів	Довжина	ширина	висота	Кіл-ть столів
Зона приготування бульйонів та перших страв	1	СМВСМ	1470	840	860	1
Зона приготування других страв, гарнірів, соусів	1	СОЕИ-3	1680	840	1030	1
Зона приготування солодких страв та гарячих напоїв	1	СПСМ-3	1260	840	860	1

Таблиця 2.43 - Розрахунок площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Тип і марка	Кількість	Габаритні розміри			S _{пол.} , м ²
			l	b	h	
1	2	3	4	5	6	7
Чайник електричний	Тефаль	1	300	300	450	На столі
Кавоварка	SPINEL Tour	1	280	200	330	На столі
Стіл для кавоварки та чайника	СПСМ-3	1	1260	840	860	1,06
Плита секційна	ПЕСМ-4	1	840	840	860	0,71
Сковорода секційна	СЕСМ-0,2	1	1050	840	860	0,88
Пароконвектомат	ЕГР-5,0\380	1	800	850	500	На столі
Стіл для ЕГР-5,0\380	СПСМ-1	1	1050	840	860	0,88
Гріль настільний	«Саламандра»	1	600	400	500	На столі
Фритюрниця настільна	FR3S	1	205	400	210	На столі
Стіл для фритюрниці та грилю	СПСМ-1	1	1050	840	860	0,88

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата
-----	------	-------------	--------	------

1	2	3	4	5	6	7
Блендер	Bosch	1	300	300	480	На столі
Стіл для блендера	СПСМ-1	1	1050	840	860	0,88
Стіл з ванною	СМВСМ	1	1470	840	860	1,23
Стіл виробничий	СПСМ-3	1	1260	840	860	1,06
Стіл з охолодженою шафою та купкою	СОЕИ-3	1	1680	840	860	1,41
Марміт перших страв	Перфект	1	750	800	900	0,6
Марміт других страв	Перфект	1	750	800	900	0,6
Стійка роздавальна	Перфект	1	1000	800	1900	0,8
Стелаж пересувний	СПП	1	1198	630	1750	0,75
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
Разом						11,99

$$S_{\text{заг}} = 11,99 / 0,4 = 29,98 \text{ м}^2.$$

$N_1 = 3$ людини; $N_2 = 3 \cdot 1,59 = 5$ люд.

Графік виходу на роботу східчастий.

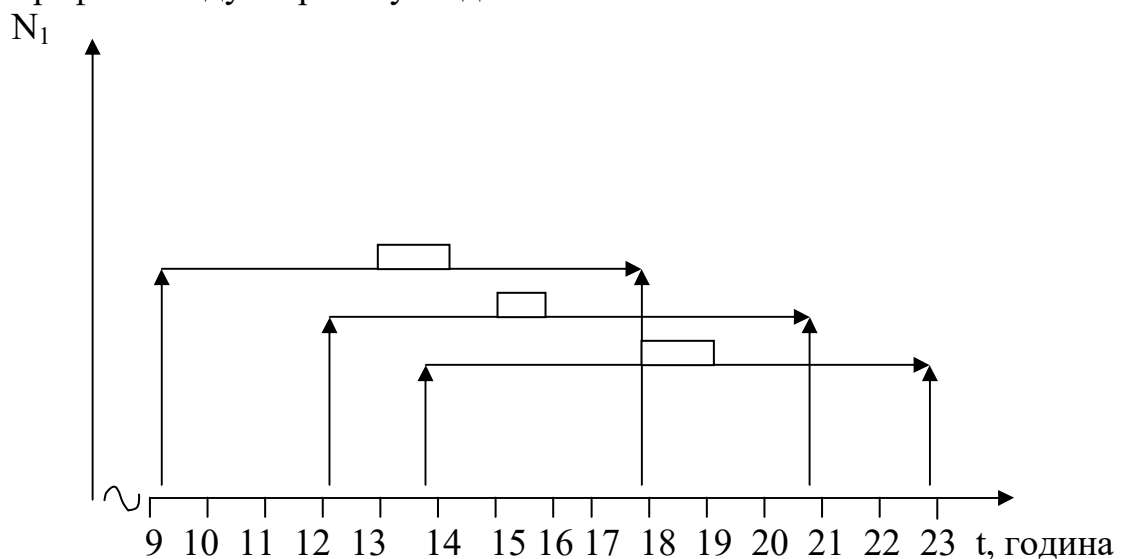


Рис. 3. Графік виходу на роботу.

						Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	

2.5 Проектування інших виробничих, торгових, адміністративно-побутових і технічних приміщень

Розрахунок мийної кухонного посуду

Розрахунки наведені в таблиці 2.44.

Таблиця 2.44 - Розрахунок площі мийної кухонного посуду

Найменування обладнання	Тип	Кількість	Розмір, мм			S, м ²
			Дов.	Шир.	Вис.	
Ванни мийні	ВМ-1	2	840	840	860	1,41
Підтоварник	ПТ-2	2	1050	840	280	1,76
Стелаж	СПС-2	1	1050	840	280	1,76
Разом						4,93

Загальна площа складає 14 м².

Розрахунок мийної столового посуду

Кількість посуду для миття в максимальний час розраховується по формулі:

$$n_q = N_q \cdot 1,3n,$$

де n_q - кількість посуду в максимальний час завантаження залу;

N_q - кількість споживачів у максимальний час завантаження залу;

n - кількість тарілок на одного споживача;

1,3 - поправочний коефіцієнт.

Таблиця 2.45- Розрахунок посудомийної машини

Кількість споживачів		Норма тарілок на 1 людину	Кількість посуду		Продуктивність, тар/год	Час роботи машини, год	Коефіцієнт використання	Тип машини
за макс. год.	за день		за макс. год.	за день				
77	442	6	601	3448	1000	4,05	0,34	Sowebo-824
Разом				4049				

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата
-----	------	-------------	--------	------

Таблиця 2.46 - Розрахунок площі мийної столового посуду

Найменування обладнання	Тип, марка обладнання	Кількість	Розмір, мм			S корисна, м ²
			Дов.	Шир.	Вис.	
Посудомийна машина	Sowebo-824	1	475	525	820	0,25
Мийна ванна	ВМ-1А	3	630	630	860	1,2
Стіл для збору залишків продуктів	СО-1	1	1050	630	860	0,66
Стіл виробничий	СПСМ-1	1	1050	840	860	0,88
Шафа для посуду	ШП - 1	1	1050	600	2000	0,63
Раковина для рук		1	500	500		0,25
Разом						3,87

Загальна площа складає 11 м².

Розрахунок сервізної

Приміщення сервізної виділяємо поряд з мийною столового посуду для зберігання і видавання офіціантам посуду і приборів.

Таблиця 2.47 - Розрахунок площі сервізної

Найменування обладнання	Тип, марка обладнання	Кількість	Розмір, мм			S корисна, м ²
			Дов.	Шир.	Вис.	
Шафа для посуду	ШП-1А	2	1000	600	2000	1,2
Стіл виробничий	СПСМ - 1	2	1050	840	860	1,76
Раковина		1	500	500		0,25
Разом						3,21

Загальна площа складає 9,2 м².

Розрахунок хліборізки.

У зв'язку з невеликою кількістю хліба, який використовується, в комплексі не виділяємо окремого приміщення хліборізки. За день реалізується 29,3кг хліба. Приймаємо настільну хліборізку «Zetta – 2»

Таблиця 2.48 - Розрахунок площі хліборізки

Найменування обладнання	Тип, марка обладнання	Кількість	Розмір, мм			S корисна, м ²
			Дов.	Шир.	Вис.	
Шафа для хлібу	ШХ-5А	1	1000	840	860	0,84
Стіл для хлібу	СХ-2	1	1050	840	860	0,88
Раковина		1	500	500		0,25
Разом						1,97

Загальна площа складає 5,6м².

Арк.

КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)

Зм. Лист № Документа Підпис Дата

3. ІНЖЕНЕРНИЙ РОЗДІЛ

Проектування ресторану «Лувр» з винним баром передбачається в Запоріжжя.

Відведена під будівництво ділянка дозволяє розмістити крім основного будинку, допоміжні спорудження, під'їзди, дороги, елементи благоустрою, включаючи озеленення. З боку завантажувальної площадки до будинку примикає господарче подвір'я з двірськими будівлями, навісами для сухого сміття. Орієнтація будинку виконана такими чином, що складські й основні виробничі приміщення були звернені на північну частину обр'ю, торгові – на південну. При розробці проекту керувалися діючими нормативними актами.

Таблиця 3.1 - Вихідні дані для розробки проекту

Найменування показників	Показники підприємства
Найменування підприємства	Ресторан, бар
район будівництва	м. Запоріжжя
Потужність підприємства	Ресторан - 60 місць Бар - 30 місць
Вид будівництва	Капітальне
Клас капітальності	II клас
Конструктивна схема	Не повний каркас
Поверховість	двоповерхова
Висота поверхів	I поверх – 3,3м, II поверх – 4,2м.

Об'ємно - планувальне рішення

Будівля двоповерхова напівкаркасного типу з несучими зовнішніми стінами і внутрішнім збірним залізобетонним каркасом, складної форми в плані. Для надання будівлі архітектурної виразності на головному фасаді передбачено виступ радіусом 3м. Габаритні розміри будівлі в осях складають 18×24м.

На першому поверсі проектується розмістити наступні приміщення: зала бару, приміщення складської групи, технічні приміщення і побутові приміщення (гардероби, вбиральня), а також виробничі приміщення (доготовочний цех, мийна бару) та ін.

На другому поверсі проектується розмістити наступні приміщення: зала ресторану, аванзал, банкетна зала, виробничі приміщення (гарячий цех, холодний цех, мийні кухонного та столового посуду, буфет з хліборізкою, сервізна), побутові (приміщення зав. виробництвом, кімната персоналу та офіціантів, кімната музикантів).

Дане підприємство проектується, як загальнодоступне підприємство, тому вхід в підприємство розташований з фасадної сторони будівлі. Для зв'язку між поверхами передбачені 2 сходи. Виробничі сходи - двохмаршові та сходи для споживачів - гвинтові, укладені в неспалену сходову клітину (ширина маршу

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (II)				

1200мм). Для транспортування вантажів між поверхами передбачений вантажний ліфт (підйомник) вантажопідйомністю 500кг.

Коридори і проходи проектуються шириною не менш 1,3м. Розташування дверей та їх кількість визначено з умов зручності напрямків різних приміщень. Всі двері розпашні, з орієнтацією в сторону виходу.

Усі виробничі приміщення де тривалий час знаходяться люди і торгові приміщення мають природне освітлення.

Проектування окремих приміщень підприємства

При проектуванні окремих приміщень підприємства ресторанного господарства керувалися будівельними нормами СНиП 2.08.02-89, що встановлюють склад приміщень, їхні розміри, а також протипожежні і санітарно-технічні.

Вхідні вузли. Вхідний вузол складається з тамбуру, вестибуля, гардеробної, обслуговуючих приміщень.

Тамбур. В підприємстві для входу і виходу влаштований загальний тамбур: Глибина тамбуру не менш 1,2м, а ширина - не менш полуторної ширини вхідних дверей. Входи і виходи для торгових і виробничих приміщень роздільні.

Гардероб. Розміщений у вестибулі на ділянці відгалуженій від головних евакуаційних шляхів.

Площа для розміщення вішалок приймається $0,07\text{м}^2$ на одне місце в залі підприємства. Площа перед бар'єром складає не менш $0,05\text{м}^2$ на одне місце в залі при ширині не менш 2м.

Санітарні вузли. При проектуванні санвузлів у підприємстві громадського харчування передбачено чоловічі і жіночі вбиральні, а також вбиральні службового загального користування. Вбиральні загального користування розміщені недалеко від головного виходу (у вестибулі).

У чоловічих вбиральнях додатково встановлений пісуар з розрахунку один індивідуальний пісуар на 1 унітаз. Розмір індивідуальних кабін приймається стандартним і рівної $1,2 \times 0,9\text{м}$ в осях. Вхід у вбиральню робиться через шлюз глибиною 1,0-1,2м.

Ширина проходів приймається не менш 1,3м між стіною і кабінами в жіночих і 2,0м у чоловічих убиральнях, якщо в останніх напроти кабін по стіні встановлені пісуари. Ширина проходів між двома рядами кабін приймається не менш 1,5м.

Коридори. Коридори у виробничих і складських приміщеннях розроблені шириною від 1,3 до 2,0м, в адміністративно-побутових – 1,3м.

Всі коридори примикають до виходів, входів і не мають тупиків.

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)				

Конструктивні елементи будинку

Під будівництво відведена ділянка із суглинними неоднорідними ґрунтами з включенням піщаників. До початку будівництва необхідно зробити геологічні дослідження ґрунтів.

Нижче приведені основні конструктивні, що будуть застосовуватися при проектуванні підприємства ресторанного господарства.

Фундаменти. Під зовнішні несучі стіни передбачені стрічкові фундаменти з бетонних блоків розміром 600×600×2400мм. Блоки укладають на залізобетонні фундаментні блоки-подушки розміром 300×1200×2400мм. Глибина закладення підосви фундаменту складає 1200мм від денної поверхні ґрунту, тобто нижче глибини промерзання на 300мм. Під колони прийняті збірні залізобетонні фундаменти склянкового типу, типової серії ІІІ-04.

Стіни. Зовнішні несучі стіни виконані з лицьової цегли під розшивку швів. Товщина стін визначається опором теплопередачі і міцністю і складає 510мм. Внутрішні стіни не несучі товщиною 380мм. Перегородки із цегли товщиною 120мм.

Перекрыття. Міжповерхові перекрыття збірні залізобетонні ребристі. Для перекрыть використовуються плоскі багатопустотні плити з несучою здатністю до 1000кг/м². Плити типу ПТК по серії ІІІ-04 розміром 220×150×6000мм. укладаються на полки ригелів. Ригелі збірні залізобетонні таврового перетину з полицею унизу виготовляються також типовими по серії ІІІ-04 і укладаються на консолі збірних залізобетонних колон перетином 300×00мм. По перекрыттях укладають підлоги, покриття яких залежить від призначення приміщень.

Вікна, двері. Вікна спроектовані згідно з ГОСТ 112 14-65. В торгових залах використані металеві плетіння з складним заскленням. Відстань від підлоги до підвіконника 0,8-0,9м. У вікнах всіх приміщень передбачені фрамуги.

Зовнішні двері відчиняються у сторону виходу. Двері складських, завантажувальної, виробничих приміщень шириною на менш 1,0м. Двері охолоджувальних камер – 0,9м.

Дах. У будинку застосовано скатне покриття, із зовнішнім організованим водовідводом дощової і поталої води. Склад покриття: кроквяна балка, риштування, шар пергаміну, ондулін.

У парапеті маються отвори для вентиляції даху. По конику (разжелобку) через кожні 4-5м устанавлюють витяжні шахти. Такий пристрій даху забезпечує постійний режим утеплювача, що осушує.

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (ІІ)				

Таблиця 3.2 - Обробка приміщень

Назва приміщень	Підлога	Стіни			Потолки
		На всю висоту	Панелі	Вище панелі	
Торгові зали	Ламінат	Емульсійна фарба	_____	_____	Натяжна стеля з ПВХ плівки фірми BARRISOL
Виробничі приміщення	Керамічна плитка	Глазурована плитка	_____	_____	Клейове фарбування
Складські приміщення	Керамічна плитка	Глазурована плитка	_____	_____	Клейове фарбування
Побутові приміщення	Керамічна плитка	_____	Глазурована плитка	Клейове фарбування	Клейове фарбування
Технічні приміщення	Керамічна плитка	_____	Масляне фарбування	Клейове фарбування	Клейове фарбування

Технічні показники будинку

Об'єм будівлі = 2940м³
 Загальна площа = 784м²
 Корисна площа = 655м²
 Площа забудови = 392м²

ВИСНОВКИ

Успішно проведений аналіз ринку та техніко-економічна експертиза стали основою для створення проекту закладу громадського харчування. Його потужності передбачають: ресторан на 60 відвідувачів, а також винний бар, розрахований на 30 гостей.

Була сформована комплексна виробнича програма для обох закладів, що включає ретельні технологічні та інженерні розрахунки. Ресторан відрізнятиметься авторським меню з унікальними фірмовими позиціями.

Архітектурно-планувальні рішення відповідають усім стандартам технологічного проектування. Забезпечено чітку та логічну взаємодію між складськими, виробничими зонами та торговими залами. Створено оптимальні умови для ефективної роботи персоналу, базуючись на принципах наукової організації праці.

Проведені інженерні розрахунки лягли в основу розробки просторово-планувальних рішень самої будівлі.

Цей дипломний проект завершено в усіх аспектах і готовий до практичної реалізації будь-якими зацікавленими сторонами.

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бойко М. Г. Ресторанна справа : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2021. 312 с.
2. Круль Г. Я. Основи готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ : Кондор, 2020. 368 с.
3. Литвиненко Н. В. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2022. 256 с.
4. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 17 с.
5. Методичні рекомендації щодо оформлення бібліографічного опису (з урахуванням ДСТУ 8302:2015). Ірпінь : ДПУ, 2024. 55 с.
6. Коваленко О. В. Розвиток ресторанного бізнесу в Україні // Економіка та держава. 2022. № 5. С. 45–49.
7. Іванова Т. С. Особливості організації французької кухні // Харчова промисловість. 2023. № 3. С. 112–118.
8. Французька кухня: традиції та особливості [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://...> (дата звернення: 20.03.2026).
9. Ринок ресторанного бізнесу України у 2025 році [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://...> (дата звернення: 20.03.2026).
10. Організація ресторанного господарства у місті Запоріжжя : статистичний збірник. апоріжжя : ГУ статистики, 2024. 120 с.
11. Петренко А. В. Проект ресторану французької кухні : дипломна робота. Запоріжжя, 2024. 85 с.
12. Системи управління якістю в ресторанному бізнесі : монографія / за ред. І. І. Петрова. Київ : КНЕУ, 2021. 290 с.

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

ДОДАТКИ

					<i>КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

АНКЕТА

ШАНОВНІ ПАНІ ТА ПАНОВЕ!

З метою розширення мережі підприємств ресторанного господарства у вашому районі просимо Вас відповісти на питання анкети, підкресливши вибрану Вами відповідь

1. Ваша стать:

Чоловіча

Жіноча

2. Соціальне положення:

Робочий

Приватний підприємець

Бізнесмен

Службовець

Домогосподарка

3. Чи вважаєте Ви, що в цьому районі необхідно побудувати підприємство харчування?

Так

Ні

4. Якого типу підприємство харчування повинне бути побудоване?

Ресторан

Кафе, закусочна

Бар

Їдальня

5. Які форми обслуговування Ви віддаєте перевазі?

Самообслуговування

Офіціантом

Барменом

6. Чи будете Ви користуватися послугами ресторану, що спеціалізується на приготуванні блюд європейської кухні?

Так

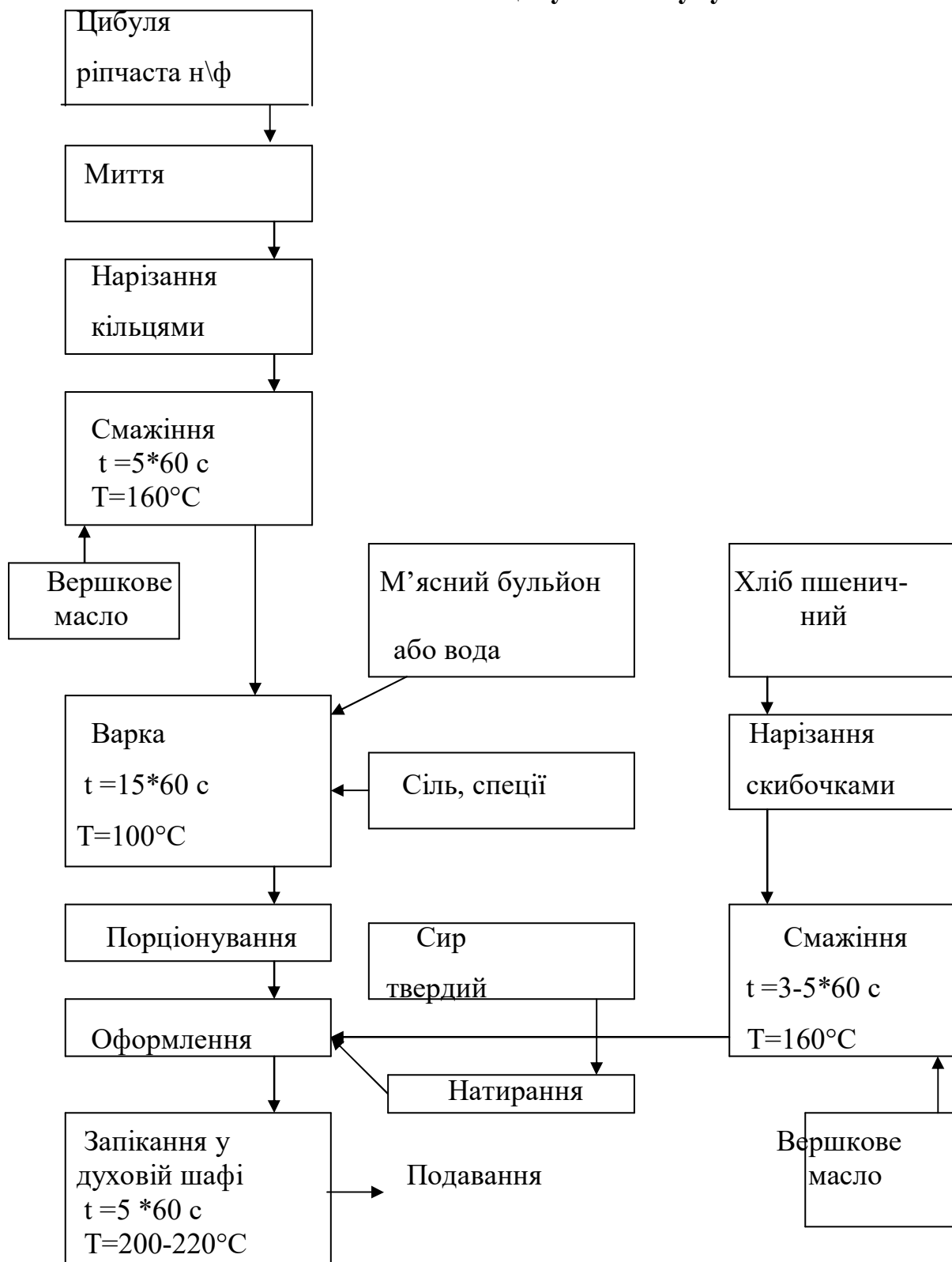
Ні

7. Напишіть, які додаткові послуги хотіли б отримати в ресторані?

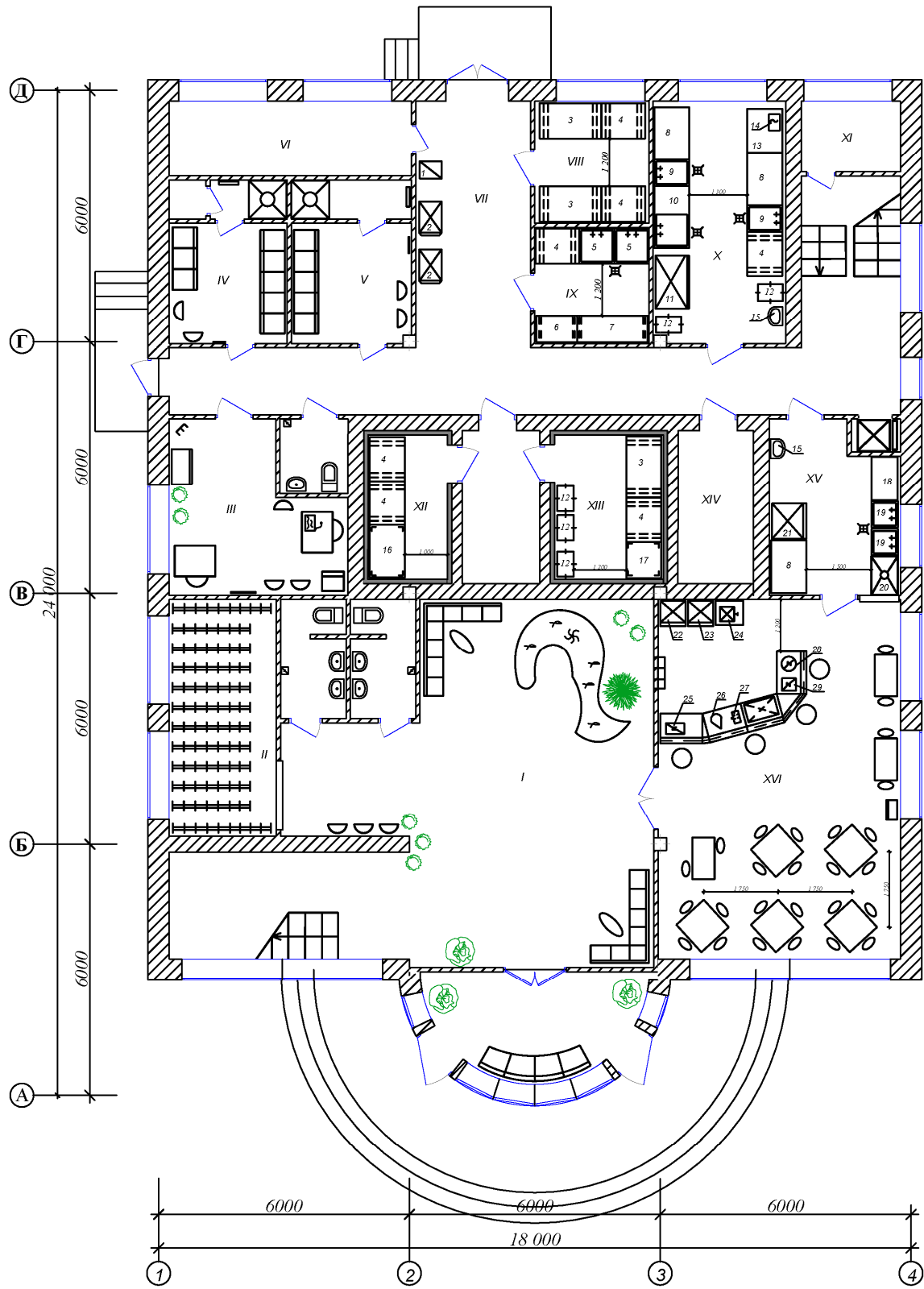
ДЯКУЄМО ЗА УЧАСТЬ!

									Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)				

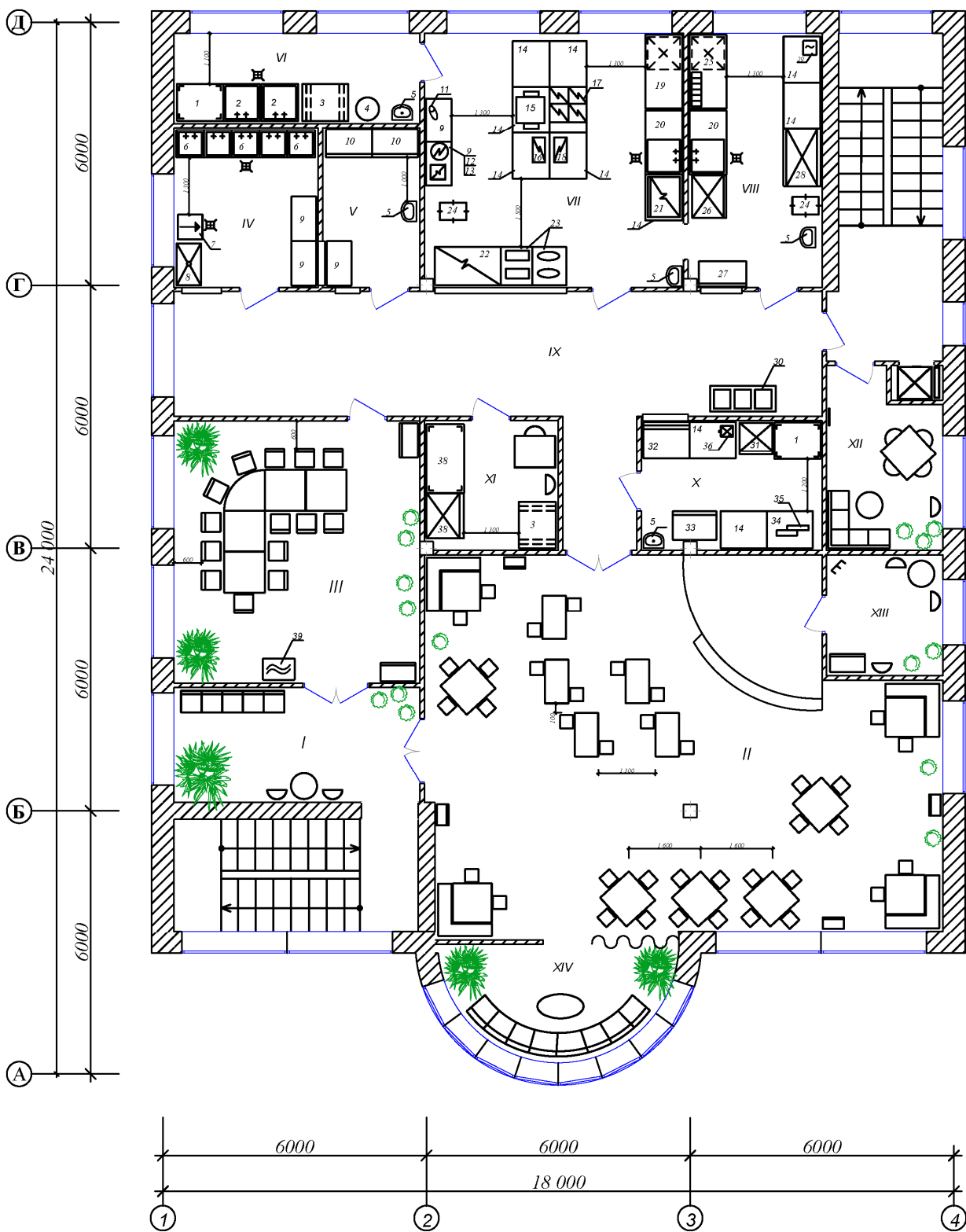
Технологічна схема цибульного супу



КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)					
Проект стилізованого комплексного закладу французької кухні в м. Запоріжжя					
Зм.	Кіл.	Лист	№ док	Підписи	Дата
Розробив	Бурдюжа				
Консульт.	Сімакова				
Консульт.					
Керівник	Сімакова				
Н. Контр.	Горайнова				
Затверд.	Горайнова				
Ресторан на 60 місць Бар на 30 місць			Літера	Лист	Листів
			Н	1	4
Технологічна схема			КНУ, кафедра ТРГПРСТ		

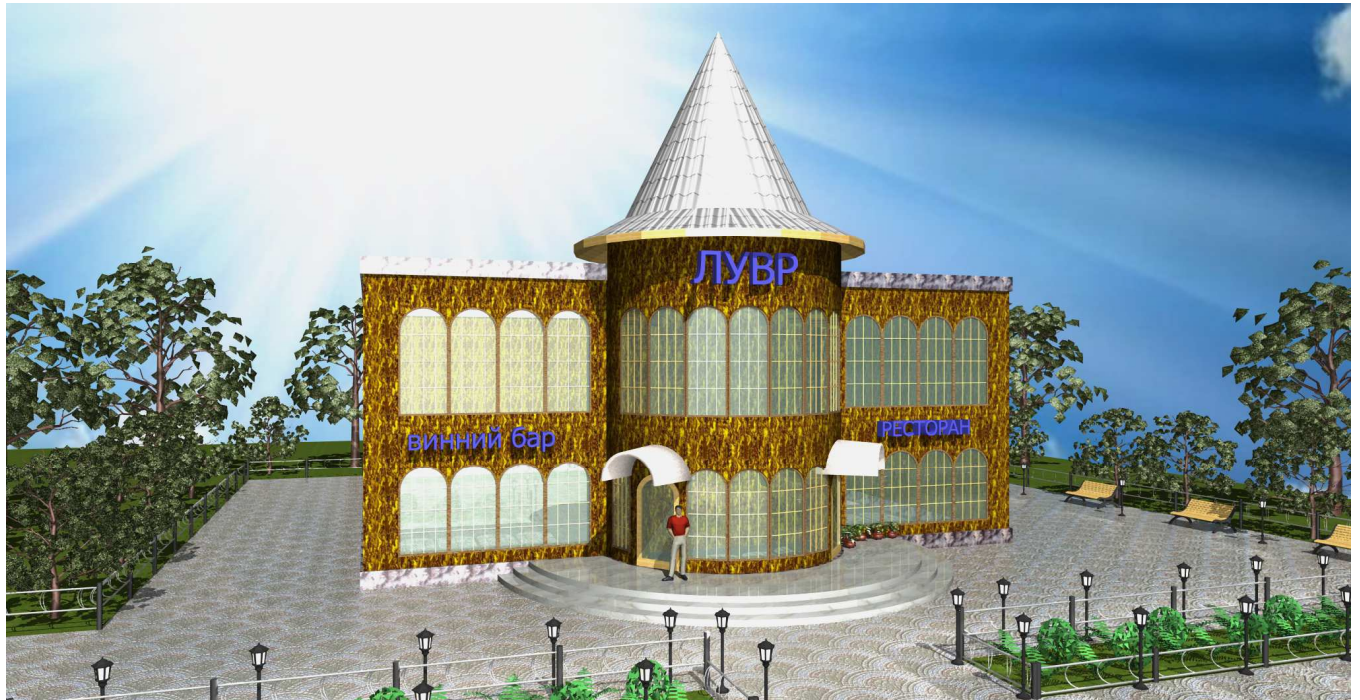


						КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)					
						<i>Проект стилізованого комплексного закладу французької кухні в м. Запоріжжя</i>					
Зм.	Кіл.	Лист	№ док.	Підписи	Дата	Ресторан на 60 місць Бар на 30 місць					
Розробив	Бурдюжа								Літера	Лист	Листів
Консульт.	Сімакова								Н	2	4
Консульт.	Коренець										
Керівник	Сімакова										
Н. Контр.	Горяїнова					КНУ, кафедра ТРГПРСТ					
Затверд.	Горяїнова					<i>План I поверху з розміщенням технологічного обладнання</i>					

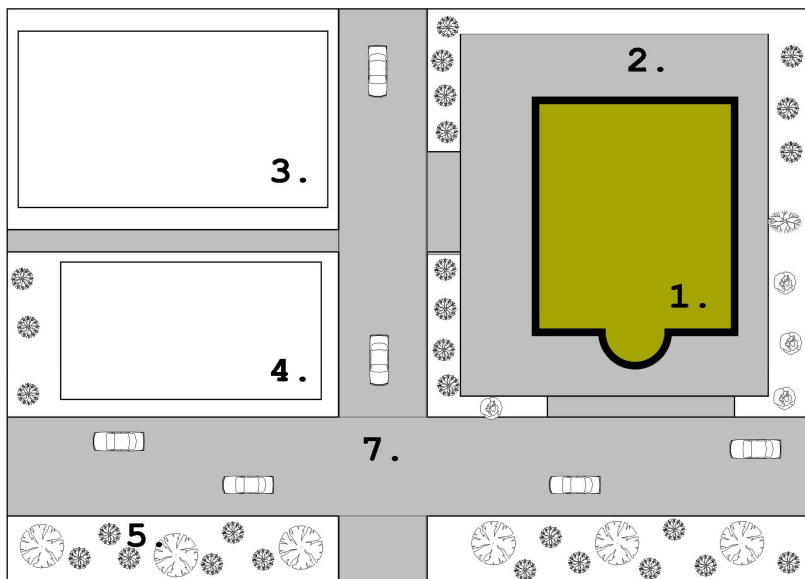


						КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)			
						<i>Проект стилізованого комплексного закладу французької кухні в м. Запоріжжя</i>			
Зм.	Кіл.	Лист	№ док.	Підписи	Дата				
Розробив	Бурдюжа					Ресторан на 60 місць Бар на 30 місць	Літера	Лист	Листів
Консульт.	Сімакова						Н	3	4
Консульт.	Коренець								
Керівник	Сімакова								
Н. Контр.	Горяїнова					КНУ, кафедра ТРГПРСТ			
Затверд.	Горяїнова								

ПЕРСПЕКТИВНА ПРОЕКЦІЯ



ГЕНЕРАЛЬНИЙ ПЛАН



ЕКСПЛІКАЦІЯ :

1. Будівля ресторану
2. Господарче подвір'я
3. 9-ти поверховий житловий будинок
4. 5-ти поверховий житловий будинок
5. Зелені насадження
6. Автомобільна дорога

						КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)			
						<i>Проект стилізованого комплексного закладу французької кухні в м. Запоріжжя</i>			
Зм.	Кіл.	Лист	№ док	Підписи	Дата				
Розробив	Бурдюжа					Ресторан на 60 місць Бар на 30 місць	Літера	Лист	Листів
Консульт.	Коренець						Н	4	4
Консульт.									
Керівник	Сімакова								
Н. Контр.	Горяїнова					КНУ, кафедра ТРГГРСТ			
Затверд.	Горяїнова					<i>Перспективна проєкція, генеральний план</i>			

формат	зона	позначення	Позначення	Найменування	кількість	Примітки
				I ПОВЕРХ		
		I		Вестибуль		46,7
		1		Декоративний фонтан	1	
		2		М'які меблі	2	
		3		Стіл журнальний	2	
		II		Гардероб споживачів		24,8
		1		Санвузол для споживачів	1	
		2		Санвузол для споживачів	1	
		III		Приміщення адміністрації		18,9
		1		Стіл конторський	2	
		2	Samsung	Комп'ютер	2	
		3		Крісла конторські	4	
		4		Сейф	1	
		5		Шафа конторська	2	
		6		Шафа конторська для одягу	1	
				Санвузол для персоналу.		3,1
		IV		Гардероб персоналу (жіночий)		12,8
		1	ШО	шафа для одягу	1	
		2		лавочка	1	
		3		стілець	2	
		V		Гардероб персоналу (чоловічий)		10,0
		1	ШО	шафа для одягу	1	
		2		стілець	2	
		VI		Тепловий вузол		
				Вентиляційна		
		VII		Завантажувальна		16,2
		1	РП – 150цвт	Ваги товарні	1	
		2	ТГ-150	Візок вантажний	2	
		VIII		Комора сухих продуктів та вино-горілчаних		8,1
		1	ПТ-1	Підтоварник	2	
		2	ПТ-2	Підтоварник	2	
		IX		Комора інвентарю та мийна тари		7,6
		1	ПТ-1А	Підтоварник	1	
		2	ПТ-2	Підтоварник	1	
		X		Буфет, хліборізка		13,5
		1		Раковина для рук	1	
		2	СПС-2	Стелаж	1	
		3	СПСМ-1	Стіл виробничий	2	
		4	ШХ-0,4М	Шафа холодильна	1	

					<i>Проект стилізованого комплексного закладу французької кухні в м. Запоріжжя</i>			
<i>Ізм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підп.</i>	<i>Дата</i>				
<i>Разроб.</i>	<i>Бурдюжа</i>				ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ТА СПЕЦИФІКАЦІЯ ОБЛАДНАННЯ	<i>Лит.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листів</i>
<i>Перев.</i>	<i>Сімакова</i>						1	4
<i>Н. контр.</i>	<i>Горайнова</i>					КНУ, кафедра ТРГГРСТ		
<i>Затв.</i>	<i>Горайнова</i>							

