

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 ресторану «Єлисейські поля» з шампань-баром у м. Києв»

Виконав:

здобувач вищої освіти

Рябов Олександр Олександрович

(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 проектного підприємства.....	
2. Організаційно-технологічний розділ.....	
2.1. Виробнича програма.....	
2.2. Розрахунок приміщень для прийому і збереження сировини.....	
2.3. Проектування процесів механічної обробки сировини.....	
2.4. Проектування процесів теплової обробки продуктів.....	
2.5. Проектування торгових, допоміжних, адміністративно-побутових і технічних приміщень.....	
3. Інженерний розділ.....	
Висновки.....	
Список використаних джерел.....	
Додатки.....	

					<i>КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)</i>			
					Проект ресторану «Єлисейські поля» з шампань-баром у м. Київ			
Зм.	Лист	№ документа	Підпис	Дата	ресторан – 60 місць, бар – 30 місць	Літ.	Аркуш	Аркушів
Розробив		Рябов О.О.				Н	2	87
Перевірив		Сімакова О.О.						
Н. контроль		Горайнова Ю.А.			Пояснювальна записка	КНУ, кафедра ТРГТРСТ		
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 денна
Ступінь бакалавр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми

_____ Горайнова Ю.А.

09 січня 2026 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Рябову Олександр Олександровичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Проект ресторану «Єлисейські поля» з шампань-баром у м. Києв»

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

Затверджені наказом Криворізького національного університету від 31 грудня 2025 року № 85-с.

2. Строк подання здобувачем ВО роботи 22 травня 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, розріз, 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 12 січня 2026 року

7. Календарний план

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання	Примітка
1.	Техніко-економічне обґрунтування	12.01-08.02.2026	
2.	Організаційно-технологічний розділ	09.02-14.04.2026	
3.	Інженерний розділ	15.04-14.05.2026	
4.	Підготовка доповіді та презентації	15.05-25.05.2026	
5.	Попередній захист кваліфікаційної роботи	26.05-30.05.2026	
6.	Отримання рецензії та підготовка до захисту	31.05-21.06.2026	
7.	Захист кваліфікаційної роботи	22.06-26.06.2026	

Здобувач вищої освіти

(підпис)

Рябов О.О.
(прізвище та ініціали)

Керівник

(підпис)

Сімакова О.О.
(прізвище та ініціали)

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

Найменування підприємства Ресторан «Єлисейські поля» з шампань-баром

Вид власності Приватна

Юридична адреса м. Києв, р-н Печерський

Вид діяльності Ресторанне господарство

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

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

1. Найменування підприємства ресторан «Єлисейські поля» з шампань-баром
2. Місткість підприємства ресторан-60 місць, бар-30 місць
3. Район будівництва м. Київ, р-н Печерський
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°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

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

РЕФЕРАТ

Загальна кількість в роботі:

Сторінок - 87, рисунків - 5, таблиць - 54, додатків - 6,
графічного матеріалу - 4 аркуши, використаних джерел - 20.

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

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

АНОТАЦІЯ

Рябов О.О. Проєкт ресторану «Єлисейські поля» з шампань-баром у м. Київ. 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. Київ. 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.*

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

1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

1.1 Дослідження ринку

Київ - столиця України, найбільше місто держави, важливий адміністративний, економічний, культурний та науковий центр країни. Місто розташоване на півночі центральної частини України, на берегах річки Дніпро, яка поділяє його на правобережну та лівобережну частини. Київ є одним із найдавніших міст Європи та має багатовікову історію, що налічує понад 1500 років.

Площа міста становить близько 847 км². Київ виконує функції окремої адміністративно-територіальної одиниці та має спеціальний статус. Адміністративно місто поділяється на десять районів: Голосіївський, Дарницький, Деснянський, Дніпровський, Оболонський, Печерський, Подільський, Святошинський, Солом'янський та Шевченківський.

Завдяки вигідному географічному розташуванню Київ є важливим транспортним вузлом країни. Через місто проходять основні автомобільні магістралі, залізничні шляхи та авіаційні маршрути. У столиці функціонує розвинена система громадського транспорту, до якої входять метрополітен, автобуси, тролейбуси, трамваї та маршрутні таксі. Київський метрополітен є одним із найбільш завантажених видів транспорту та забезпечує швидке пересування населення між різними районами міста.

Клімат Києва помірно континентальний із теплим літом та помірно холодною зимою. Середня температура повітря влітку становить приблизно +20...+25 °С, а взимку — від -3 до -6 °С. Помірні кліматичні умови сприяють комфортному проживанню населення та розвитку підприємницької діяльності, зокрема у сфері ресторанного господарства та туризму.

Київ характеризується значною кількістю зелених зон та рекреаційних територій. У місті розташовані численні парки, сквери, ботанічні сади та природоохоронні об'єкти. Особливу роль відіграють такі зелені території, як Маріїнський парк, Голосіївський парк, парк «Наталка», Національний ботанічний сад імені М. М. Гришка та Труханів острів. Наявність великої кількості зелених зон позитивно впливає на екологічний стан міста та формує сприятливе середовище для проживання населення.

Київ є найбільшим містом України за чисельністю населення. Висока концентрація населення створює значний попит на товари та послуги, включаючи сферу громадського харчування. Значна частина мешканців міста належить до економічно активного населення, що формує стабільний ринок споживачів ресторанних послуг.

Столиця України є одним із головних центрів ділової активності країни. У Києві зосереджені центральні органи державної влади, представництва міжнародних організацій, фінансові установи, офіси великих національних та міжнародних компаній. Розвинений сектор послуг та бізнес-інфраструктура створюють сприятливі умови для розвитку малого та середнього підприємництва.

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

Економіка міста характеризується багатогалузевою структурою. Важливе місце займають торгівля, інформаційні технології, фінансовий сектор, логістика, будівництво, освіта та сфера обслуговування. Одним із динамічних напрямів розвитку економіки є ресторанне господарство, яке активно адаптується до сучасних споживчих тенденцій.

Сфера ресторанного бізнесу Києва представлена широким різноманіттям закладів харчування: ресторанами різних концепцій, кафе, барами, кав'ярнями, гастропабами, фуд-холами та закладами швидкого обслуговування. У місті активно розвиваються тематичні та авторські заклади, орієнтовані на різні цільові аудиторії.

Особливу роль відіграє сегмент преміальних ресторанів та закладів із концептуальним підходом до обслуговування. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства передбачають поєднання гастрономічної складової, високого рівня сервісу, дизайнерського оформлення приміщень та створення унікальної атмосфери для відвідувачів.

В останні роки спостерігається підвищений попит на заклади із вузькоспеціалізованими форматами, серед яких винні бари, коктейльні заклади та шампань-бари. Формат шампань-бару поєднує елементи ресторанного обслуговування та спеціалізованої барної культури, що відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного ринку великих міст.

Київ є одним із найбільш відвідуваних туристичних центрів України. Місто має значний культурно-історичний потенціал та велику кількість архітектурних пам'яток. До найбільш відомих туристичних об'єктів належать Софійський собор, Києво-Печерська лавра, Андріївський узвіз, Майдан Незалежності, Золоті ворота та Національний музей історії України.

Розвинена туристична інфраструктура включає готелі різних категорій, хостели, ресторани, торговельно-розважальні центри та об'єкти культурного дозвілля. Проведення ділових заходів, конференцій, виставок та фестивалів також сприяє збільшенню кількості відвідувачів міста.

Туристичний потік формує додатковий попит на заклади ресторанного господарства, особливо у центральній частині міста та районах із високою концентрацією ділової активності. Це створює сприятливі умови для відкриття нових закладів ресторанного типу із сучасними концепціями обслуговування.

Обґрунтування доцільності проєктування ресторану з шампань-баром у місті Київ

Розвиток ресторанного господарства столиці характеризується високим рівнем конкуренції та постійним пошуком інноваційних форматів закладів. Сучасні споживачі приділяють увагу не лише якості страв, а й атмосфері закладу, концепції обслуговування та рівню сервісу.

Проєктування ресторану з шампань-баром у Києві є перспективним напрямом розвитку ресторанного бізнесу, оскільки такий формат орієнтований на споживачів із середнім та високим рівнем доходів, представників бізнес-

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

середовища, туристів та відвідувачів, які цінують гастрономічну культуру та високий рівень сервісу.

Найбільш доцільним є розміщення закладу у районах із високою діловою та туристичною активністю, розвиненою транспортною інфраструктурою та значним пішохідним трафіком. Важливими факторами успішного функціонування ресторану є правильний вибір концепції, асортименту продукції, організація виробничих процесів та створення комфортного середовища для гостей.

Таким чином, Київ є перспективним містом для реалізації проекту ресторану з шампань-баром завдяки значному економічному потенціалу, високій концентрації населення, розвиненій туристичній інфраструктурі та стабільному попиту на сучасні формати закладів ресторанного господарства. Столиця України створює сприятливі умови для впровадження інноваційних концепцій ресторанного бізнесу та розвитку конкурентоспроможних підприємств громадського харчування.

Обґрунтування вибору району для розташування ресторану з шампань-баром у м. Києві

Вибір району для розташування закладу ресторанного господарства є одним із найважливіших етапів проєктування підприємства, оскільки від правильного вибору місця залежить ефективність діяльності закладу, рівень відвідуваності, конкурентоспроможність та економічна результативність підприємства. Під час вибору району необхідно враховувати щільність населення, транспортну доступність, рівень ділової активності, наявність конкурентів, туристичну привабливість території та платоспроможність потенційних споживачів.

Для проєктування ресторану з шампань-баром у місті Києві доцільним є вибір Печерського району, оскільки він є одним із найбільш престижних та економічно активних районів столиці.

Печерський район розташований у центральній частині міста та характеризується високою концентрацією адміністративних, бізнесових, культурних та туристичних об'єктів. На території району знаходяться органи державної влади, офісні центри, бізнес-комплекси, готелі, торговельно-розважальні об'єкти та житлові комплекси підвищеного рівня комфортності. Значна кількість працівників офісних центрів, підприємців, туристів та мешканців із середнім і високим рівнем доходів формує стабільний попит на послуги ресторанного господарства.

Важливим фактором вибору району є його транспортна доступність. Печерський район має добре розвинену транспортну інфраструктуру. Територією району проходять основні транспортні магістралі міста, функціонують станції метрополітену, автобусні та тролейбусні маршрути, що забезпечує зручний доступ відвідувачів до закладу. Високий рівень транспортного сполучення позитивно впливає на кількість потенційних клієнтів та підвищує конкурентні переваги підприємства.

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

Суттєвим чинником є також туристична привабливість району. У Печерському районі розташовані численні культурно-історичні пам'ятки, адміністративні будівлі та місця відпочинку, які постійно відвідують мешканці міста та туристи. Значний туристичний потік сприяє розвитку ресторанного бізнесу та створює сприятливі умови для функціонування закладів громадського харчування преміального сегмента.

Концепція ресторану з шампань-баром передбачає орієнтацію на споживачів, які цінують високий рівень сервісу, сучасний дизайн інтер'єру, авторську кухню та атмосферу закладу. Саме Печерський район характеризується концентрацією цільової аудиторії, яка найбільше відповідає формату такого підприємства.

Додатковою перевагою є розвинена інфраструктура району. Поблизу розташовані готелі, бізнес-центри, житлові комплекси, культурні установи та торговельні об'єкти, що забезпечує постійний потік потенційних відвідувачів у різні години роботи закладу. Денний потік можуть формувати працівники офісів та ділові клієнти, а вечірній — мешканці міста, туристи та відвідувачі, орієнтовані на відпочинок і дозвілля.

Водночас під час вибору району враховано конкурентне середовище. Незважаючи на значну кількість закладів ресторанного господарства в центральній частині Києва, формат ресторану із шампань-баром має концептуальні особливості, які дозволяють сформувати власну ринкову нішу та забезпечити конкурентні переваги за рахунок спеціалізації, асортименту продукції, атмосфери закладу та високого рівня обслуговування.

Отже, вибір Печерського району міста Києва для розташування ресторану з шампань-баром є економічно та функціонально обґрунтованим рішенням. Висока ділова активність, туристична привабливість, транспортна доступність, значна концентрація потенційних споживачів та відповідність концепції закладу особливостям району створюють сприятливі умови для успішного функціонування підприємства ресторанного господарства та забезпечення його конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг.

Аналіз закладів ресторанного господарства району (конкурентного середовища)

Аналіз конкурентного середовища є важливим етапом під час проектування закладу ресторанного господарства, оскільки дозволяє оцінити рівень насиченості ринку, визначити основних конкурентів, їхні переваги та недоліки, а також сформувати конкурентні переваги майбутнього підприємства. Для проекту ресторану з шампань-баром було обрано Печерський район міста Києва, який характеризується високою концентрацією закладів ресторанного господарства різних форматів: ресторанів преміум-класу, гастробарів, винних закладів, тематичних ресторанів та спеціалізованих барів. У Печерському районі функціонує значна кількість підприємств ресторанного бізнесу, що створює високий рівень конкуренції. Разом із тим це підтверджує високий споживчий

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

попит та перспективність розвитку нових концептуальних закладів. Аналіз основних конкурентів наведено нижче.

1. BEEF meat & wine

Заклад працює у форматі преміального ресторану із спеціалізацією на м'ясній кухні та винній карті. Основними конкурентними перевагами є високий рівень сервісу, престижне розташування та орієнтація на аудиторію із середнім і високим рівнем доходів. Концепція ресторану поєднує гастрономічну складову та розвинену культуру напоїв, що частково перетинається з форматом ресторану із шампань-баром.

Переваги:

- високий рівень обслуговування;
- сформована репутація;
- преміальний сегмент.

Недоліки:

- вузька спеціалізація кухні; – високий рівень цін.

2. Veranda Na Dnipro

Ресторан орієнтований на відвідувачів преміального сегмента та має концепцію відпочинкового закладу з акцентом на атмосферу та локацію. Основними перевагами є привабливий дизайн, панорамне розташування та широкий вибір страв. Конкурентною особливістю виступає поєднання гастрономічної концепції та емоційного досвіду відвідування.

Переваги:

- престижне місце розташування; – широкий асортимент;
- орієнтація на преміальний сегмент.

Недоліки:

- сезонність попиту;
- значний рівень конкуренції аналогічних закладів.

3. Parovoz Speak Easy

Заклад функціонує у форматі коктейльного бару та орієнтується на сучасну барну культуру. Основними конкурентними перевагами є концептуальність, авторські напої та унікальна атмосфера. Для майбутнього ресторану з шампань-баром цей заклад є важливим конкурентом саме у сегменті барної культури та вечірнього дозвілля.

Переваги:

- оригінальна концепція;
- сформована цільова аудиторія;
- спеціалізація на напоях.

Недоліки:

- обмежений формат харчування; – орієнтація переважно на вечірній сегмент відвідувачів.

4. Біголі

Ресторан італійської кухні преміального сегмента. Заклад орієнтований на відвідувачів, які цінують гастрономічний досвід та високий рівень сервісу.

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

Конкурентною перевагою виступає стабільна якість продукції та впізнаваність бренду.

Переваги:

- престижний формат;
- сучасний дизайн;– якісне обслуговування.

Недоліки:

- спеціалізація на одному напрямі кухні;– обмежені можливості диференціації.

5. Montecchi vs Capuleti

Ресторан спеціалізується на італійській кухні та працює у сегменті закладів середнього та високого цінового рівня. Основними конкурентними характеристиками є стильний інтер'єр та орієнтація на сімейний і діловий відпочинок.

Переваги:

- зручне розташування;
- комфортна атмосфера;
- сформований потік постійних клієнтів.

Недоліки:

- висока конкуренція у сегменті класичних ресторанів.

Проведений аналіз свідчить, що ресторанний ринок Печерського району характеризується значним рівнем конкуренції, проте більшість закладів мають або вузьку гастрономічну спеціалізацію, або орієнтацію переважно на барний формат без комплексної ресторанної концепції. У сучасних умовах спостерігається тенденція до розвитку концептуальних закладів із унікальною атмосферою та спеціалізованою культурою напоїв .

Проектований ресторан із шампань-баром може зайняти конкурентну нішу завдяки поєднанню ресторанного обслуговування високого рівня, спеціалізованої карти шампанських вин, сучасного дизайну інтер'єру та орієнтації на відвідувачів із середнім і високим рівнем доходів. Додатковими конкурентними перевагами можуть стати авторська кухня, гастрономічні поєднання страв із шампанськими винами, організація тематичних заходів та створення атмосфери преміального відпочинку.

Таким чином, проведений аналіз конкурентного середовища підтверджує доцільність відкриття ресторану з шампань-баром у Печерському районі міста Києва, оскільки існує попит на сучасні концептуальні заклади ресторанного господарства, орієнтовані на гастрономічний сервіс високого рівня.

Згідно з діючими нормативами для столичних закладів ресторанного господарства, на кожну тисячу киян має припадати 40 місць для сидіння. Виходячи з кількості населення з урахуванням виїхавши під час війни (95 тисяч осіб), загальна потреба становить 3800 місць.

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

Таблиця 1.1 - Аналіз мережі закладів р. г.

Тип закладу	Частка за нормативом (%)	Місць за нормативом	Фактична кількість місць	Розбіжність
Ресторани	35	1331	1231	-102
Кафе	45	1711	1676	-37
Їдальні	15	571	526	-47
Бари	5	190	155	-37
Разом	100	3801	3586	-217

У всіх сегментах простежується нестача місць. Спостерігається тенденція до занепаду їдалень, які мають низький попит і стриманий розвиток. Беручи до уваги специфіку місцевого контингенту з достатнім рівнем доходу, зайнятого у банківському та офісному секторах, логічним кроком є започаткування ресторану французької кухні. Оскільки в місті відсутні подібні заклади, вишуканість французьких кулінарних традицій стане чудовим магнітом для місцевих мешканців та туристів.

1.2 Характеристика проектного підприємства

Проектований заклад являє собою ресторан із шампань-баром у місті Київ, діяльність якого спрямована на задоволення потреб населення у якісних послугах ресторанного господарства, організації дозвілля та створенні комфортного середовища для відпочинку, ділових зустрічей і проведення урочистих заходів. Концепція закладу передбачає поєднання класичного ресторанного формату із сучасною культурою споживання ігристих вин та авторських гастрономічних рішень.

Проектований ресторан орієнтований на споживачів із середнім та високим рівнем доходу, представників бізнес-середовища, туристів, молодь віком 25–45 років, а також відвідувачів, які надають перевагу закладам із сучасною концепцією обслуговування та високим рівнем сервісу.

Основною особливістю підприємства є наявність шампань-бару, який виступає окремою функціональною зоною та формує концептуальну унікальність закладу. Бар спеціалізуватиметься на реалізації шампанських та ігристих вин різних категорій, коктейлів на основі ігристих напоїв, а також спеціально підібраних гастрономічних поєднань із закусками та основними стравами.

Формат закладу передбачає поєднання ресторанного обслуговування із барною культурою преміального рівня. У меню планується широкий асортимент холодних та гарячих закусок, основних страв, десертів та авторських позицій, що гармонійно поєднуються із винною картою.

Проектований заклад працюватиме у форматі ресторану повного виробничого циклу, що передбачає організацію виробничих процесів із виготовлення кулінарної продукції безпосередньо на підприємстві. Виробнича

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

структура включатиме необхідні цехи та приміщення відповідно до вимог технологічного проектування закладів ресторанного господарства.

До складу функціональних приміщень передбачається включення:

- вестибюльної групи приміщень;
- торговельного залу ресторану;
- зони шампань-бару;
- гарячого цеху;
- холодного цеху;
- мийного відділення кухонного та столового посуду;
- складських приміщень;
- холодильних камер;
- адміністративно-побутових приміщень;
- технічних та допоміжних приміщень.

Для забезпечення комфортних умов перебування гостей передбачається сучасне дизайнерське оформлення інтер'єру. Концепція дизайну базуватиметься на поєднанні елегантності, сучасних архітектурних рішень та елементів преміального стилю. Інтер'єр виконуватиметься у світлих та теплих відтінках із використанням декоративного освітлення, натуральних матеріалів, металевих і скляних елементів оформлення.

Особлива увага приділятиметься організації торговельного простору. Зал ресторану проектується з урахуванням ергономічності, забезпечення нормативних проходів між меблями та створення комфортної атмосфери для відвідувачів. Барна зона виступатиме візуальним акцентом інтер'єру та формуватиме концептуальний стиль закладу.

Режим роботи закладу планується встановити з урахуванням особливостей цільової аудиторії та характеру діяльності підприємства. Орієнтовний графік роботи - з 11:00 до 23:00, що дозволить обслуговувати відвідувачів у денний та вечірній періоди.

Форма обслуговування — обслуговування офіціантами із застосуванням сучасних стандартів ресторанного сервісу. Передбачається використання автоматизованої системи приймання замовлень, сучасних методів організації роботи персоналу та електронних засобів управління підприємством.

Для забезпечення стабільної якості продукції планується впровадження принципів системи управління безпечністю харчових продуктів НАССР, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та сучасних стандартів організації виробничих процесів.

Конкурентними перевагами проектного закладу можуть стати:

- унікальна концепція ресторану із шампань-баром;
- сучасний дизайн інтер'єру;
- спеціалізована карта шампанських та ігристих вин;
- авторські гастрономічні рішення;
- високий рівень сервісу;
- зручне місце розташування;
- використання сучасних технологій обслуговування.

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

Отже, проєктований ресторан із шампань-баром у місті Київ є сучасним закладом ресторанного господарства преміального сегмента, діяльність якого спрямована на створення конкурентоспроможного підприємства з високим рівнем якості продукції, сервісу та організації дозвілля відвідувачів. Такий формат закладу відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу та має перспективи успішного функціонування в умовах міського середовища столиці України.

Таблиця 1.2 – Джерела постачання проєктованого ресторану з шампань-баром (Печерський район, м. Київ)

Найменування товарної групи	Постачальник	Характеристика постачання	Періодичність поставок
М'ясо та м'ясопродукти	FOODMAX LLC	Охолоджена м'ясна продукція для закладів HoReCa, логістичне забезпечення	2–3 рази на тиждень
Молочна продукція, сири	Milk HoReCa	Молочні продукти, вершки, сири преміального сегмента	2–3 рази на тиждень
Бакалійна продукція	BASMOV TOV	Крупи, олія, соуси, консервована продукція	1–2 рази на тиждень
Овочі та фрукти	FOODMAX LLC	Свіжа овочева та фруктова продукція	Щоденно
Морепродукти та делікатеси	Wine Bureau / GoodWine	Імпортні делікатеси, гастрономічна продукція преміум-класу	1–2 рази на тиждень
Шампанське та ігристі вина	Wine Bureau	Імпорт шампанських та ігристих вин для сегмента HoReCa	1 раз на тиждень
Винна продукція та алкогольна карта	Good Wine	Винна продукція, преміальний алкоголь, гастрономічний супровід	1 раз на тиждень
Кондитерська сировина	BestWay Foods	Шоколад, інгредієнти для десертів, професійна продукція HoReCa	1–2 рази на тиждень
Професійна хімія та мийні засоби	«ФЕРРА»	Засоби санітарної обробки та професійна хімія для закладів ресторанного господарства	1 раз на місяць
Технологічне	Hastro Hrup	Барне та кухонне	За потребою

Найменування товарної групи	Постачальник	Характеристика постачання	Періодичність поставок
обладнання		обладнання для закладів ресторанного господарства	
Холодильне та виробниче обладнання	САЙЛЕНС (харчове обладнання)	Холодильне та виробниче обладнання	За потребою
Посуд та барний інвентар	Nastro Hrup	Професійний посуд, барний інвентар та меблі	За потребою

Запропонована система постачання забезпечує безперервність виробничого процесу, стабільну якість сировини та відповідність концепції ресторану з шампань-баром преміального сегмента у Печерському районі міста Києва. Основний акцент зроблено на регулярності поставок свіжої продукції та спеціалізованому забезпеченні шампанських вин і гастрономічних позицій для барної концепції закладу.

Графік роботи, погоджений із представниками місцевої влади, розроблений з урахуванням потреб відвідувачів. Ресторан відкритий для гостей з одинадцятої години ранку до одинадцятої вечора, тоді як бар працює з тринадцятої до двадцять другої години. Послуги в ресторані надаються офіціантами, а в барі – барменом.

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

2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1 Виробнича програма

Основними даними для визначення кількості споживачів є: режим роботи підприємства, тривалість прийому їжі одним відвідувачем і процент завантаження залу по часах його роботи.

Кількість споживачів, що обслуговуються за 1 годину роботи підприємства визначається за формулою:

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \varphi \cdot X / 100,$$

де $N_{\text{ч}}$ - кількість споживачів за годину,
 P - кількість місць у залі,
 φ - оборотність місця в залі в плину години,
 X - завантаження залу в дану годину, %.

Графік завантаження залу ресторану на 60 місць надано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 - Графік завантаження залу ресторану

Години роботи залу	Оборотність місця за 1 год., разів	Середній відсоток завантаження залу	Кількість споживачів
11 – 12	1,5	51	46
12 – 13	1,5	77	69
13 – 14	1,5	85	77
14 – 15	1,5	77	69
15 – 16	1,5	51	46
16 – 17	1,5	43	39
17 – 18	0,4	43	10
Разом день			356
18 – 19	0,4	43	10
19 – 20	0,4	85	20
20 – 21	0,4	85	20
21 – 22	0,4	85	20
22 – 23	0,4	68	16
Разом вечір			86
Всього			442

Таблиця 2.2 - Графік завантаження шампань-бару на 30 місць

Години роботи	Обертання	% завантаження	Кількість споживачів
1	2	3	4
13 -14	2	30	18
14 -15	2	40	24
15 – 16	2	50	30
16 – 17	2	60	36
17 – 18	2	70	42

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
яєчні і сирні		10	32	10	42
Солодкі страви та гарячі напої	15	100	160	52	212

					Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	

КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)

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 ХТ-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

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв
Фірмові страви		
Устриці Fine de Claire з шампанським соусом (устриці, лимон, соус на основі шампанського, мікрозелень)	280	23
Філе качки «Champagne Royal» (качина грудка, груша карамелізована, ягідний соус, винна редукція, зелень)	100	15
Лосось Sous-Vide з кремом із цвітної капусти (лосось, цвітна капуста, вершки, масло вершкове, трюфельна олія)	230\80\60	16
Різото з морепродуктами та ігристим вином (рис арборіо, креветки, кальмари, мідії, вершкове масло, пармезан)	200\60	16
Яловичина «Печерськ Преміум» (яловича вирізка, картопля, вершки, сир пармезан, соус деміглас)	150\30\50	18
Телятина з грибним мусом (телятина, печериці, вершки, цибуля ріпчаста, масло вершкове)	200	29
Десерт «Golden Bubbles» (білий шоколад, вершки, ягідний конфітюр, карамель, мигдаль)	200	12
Холодні страви та закуски		
Асорті європейських сирів (дор блю, брі, пармезан, мед, волоські горіхи, виноград)	225/50	20
М'ясне плато (прошутто, салямі, ростбіф, оливки, зелень)	225/50	20
Карпачо з яловичини (яловича вирізка, рукола, пармезан, оливкова олія)	100	35
Тар-тар із лосося (лосось слабосолений, авокадо, каперси, лимон)	100	33
Тар-тар із тунця (тунець, авокадо, соєвий соус, кунжут)	100	34
Брускети з лососем (багет, крем-сир, лосось, мікрозелень)	140	23

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

Брускети з ростбіфом (багет, ростбіф, в'ялені томати, рукола)	150\30	23
Устриці на льоду (устриці, лимон, соус міньйонет)	180	100
Креветки коктейльні (креветки, лимон, соус коктейльний)	150	23
Паштет із качиною печінки (печінка качина, масло вершкове, вершки, багет)	150	23
Салат «Цезар» із куркою (куряче філе, салат ромен, томати чері, сухарики, пармезан)	150	23
Салат із креветками та авокадо (креветки, авокадо, салат мікс, томати чері)	200	23
Салат із ростбіфом (ростбіф, листя салату, томати, гірчичний соус)	250	23
Салат «Нісуаз» (тунець, яйце, квасоля стручкова, оливки)	200	20
Буррата з томатами (сир буррата, томати, базилік, оливкова олія)	200	22
Оливки та мариновані овочі (оливки, маслини, корнішони, перець маринований)	200	48
Ікра лососева з тостами (ікра червона, вершкове масло, тости)	50 \ 50	49
Гарячі закуски		
Асорті європейських сирів (дор блю, брі, пармезан, мед, волоські горіхи, виноград)	70\50	11
М'ясне плато (прошутто, салямі, ростбіф, оливки, зелень)	100	10
Карпачо з яловичини (яловича вирізка, рукола, пармезан, оливкова олія)	100	10
Тар-тар із лосося (лосось слабосолений, авокадо, каперси, лимон)	120	10
Тар-тар із тунця (тунець, авокадо, соєвий соус, кунжут)	100	10
Брускети з лососем (багет, крем-сир, лосось, мікрозелень)	100	10
Брускети з ростбіфом (багет, ростбіф, в'ялені томати, рукола)	100	10
Перші страви		
Крем-суп із білих грибів (гриби білі, вершки, картопля, цибуля)	220	28
Бульйон курячий із локшиною (курка, локшина, морква, зелень)	220	28
Томатний суп із морепродуктами (томатна основа, кальмари, мідії, креветки)	220	28

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

Французький цибулевий суп (цибуля ріпчаста, бульйон яловичий, сир, багет)	250	28
Другі страви		
Стейк Рібай (яловичина мрамурова, спеції, соус перцевий)	120\80\150	15
Філе Міньйон (яловича вирізка, овочі гриль, деміглас)	160\75\200	15
Медальйони з телятини (телятина, картопля, вершковий соус)	190\80\150	15
Качина ніжка конфі (качина ніжка, картопля, ягідний соус)	200\75\175	15
Куряче філе Sous-Vide (куряче філе, овочі, вершковий соус)	200\150	15
Стейк із лосося (лосось, лимон, овочі гриль)	150\100\50	15
Дорадо гриль (дорадо, лимон, трави прованські)	120	15
Сібас запечений (сібас, овочі, зелень)	130\75\150	15
Тунець гриль (тунець, кунжут, соус теріякі)	120\60\50	15
Паста Карбонара (спагеті, бекон, вершки, пармезан)	250	15
Паста з морепродуктами (спагеті, креветки, кальмари, вершковий соус)	150\130\50	15
Різото грибне (рис арборіо, гриби, пармезан)	60\75	15
Різото з креветками (рис арборіо, креветки, вершки)	50\50\50	15
Качка з ягідним соусом (качине філе, журавлинний соус, картопля)	130\75\100	18
Яловичі щічки томлені (яловичі щічки, морква, цибуля, вино)	150\200	17
Морепродукти гриль (креветки, кальмари, мідії, лимон)	100\90\60	17
Філе індички з овочами (індичка, кабачок, перець болгарський)	130\120\60	18
Овочі гриль із сиром халумі (баклажан, кабачок, перець, сир халумі)	120\50\200	18
Десерти		
Тірамісу (сир маскарпоне, бісквіт савоярді, кава, какао)	150	12
Чизкейк класичний (сир вершковий, вершки, пісочна основа)	150	12
Наполеон (листокове тісто, крем заварний)	180	12
Крем-брюле (вершки, яйця, ваніль, цукор)	100	12

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

Фондан шоколадний (чорний шоколад, масло вершкове, яйце)	100	12
Макаруни (мигдальне борошно, вершковий крем)	200	12
Павлова (меренга, вершки, ягоди)	200	12
Морозиво асорті (морозиво ванільне, шоколадне, полуничне)	150\100	12
Гарячі напої		
Чай в асортименті	200\10	60
Кава в асортименті	100	60
Холодні напої		
Вода в асортименті	0,2	110
Кола, фанта, спрайт	0,2	110
Соки в асортименті	0,5л	70
Лимонади в асортименті	0,5л	44
Хлібобулочні вироби		
Хлібний кошик (хліб білий, хліб зерновий, булочки)	150	34
Багет французький (борошно пшеничне, дріжджі, вода)	100	14
Чіабата (борошно пшеничне, оливкова олія)	100	14
Грісіні (борошно, оливкова олія, спеції)	100	14
Тости пшеничні (хліб тостовий, масло вершкове)	100	15
Вино-горільчані вироби		
Шампанське та ігристі вина		
Moët & Chandon Brut Imperial	0,2	40
Veuve Clicquot Brut	0,2	40
Dom Pérignon Vintage	0,2	40
Martini Prosecco	0,2	200
Asti DOCG	0,2	40

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

Білі вина		10
Sauvignon Blanc	0,2	10
Chardonnay	0,2	10
Pinot Grigio	0,2	10
Червоні вина		
Cabernet Sauvignon	0,2	10
Merlot	0,2	10
Pinot Noir	0,2	10
Рожеві вина		
Rosé Provence	0,2	4
Міцні алкогольні напої		
Коньяк	0,05	20
Віскі	0,05	20
Джин	0,05	20

Таблиця 2. 7 -Виробнича програма шампань-бару

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв
Бутерброди		
Бутерброди з сиром	60	29
Французьки ломтики	60	30
Сендвичі	55	29
Канapé з шинкою	50	29
Канapé з лососиною	60	29
Канapé з ікрою	50	29
Холодні закуски, салати		
Асорті м'ясне	150	15

Сирне асорті	140	15
Салат з кальмарами	150	14
Салат «М'ясне асорті з шампіньйонами»	150	14
Салат –коктейль з морепродуктів	150	14
Курячий салат- коктейль	150	14
Овочевий салат	150	14
Овочеve асорті	200	14
Оливки, маслини	150	16
Лимон з цукром	50\20	16
Гарячі закуски		
Кокіль з телятиною	100	22
Жюльєн з курки та шампіньйонів	100	22
Жюльєн сирний	100	21
Відварені креветки з лимоном та соусом	100\10\30	22
Солодкі страви		
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
Яблука	100	10
Банани	100	10
Виноград	100	9
Апельсини	100	10
Ківі	100	9
Гарячі напої		
Чай чорний з лимоном	200\12\7	5

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

Чай зелений «Королівський дракон»	200/15	5
Кава чорна еспресо	100	5
Латте	150	5
Капучино	180	5
Гляссе	200	4
Холодні напої		
Лимонад	0,2 л	8
«Кока- Кола»	0,5л	9
«Фанта»	0,5л	8
Вода мінеральна “Бонаква”	0,5л	9
Вода мінеральна “Миргородська”	0,5л	9
Сік апельсиновий	0,2л	9
Сік яблучно-виноградний	0,2л	8
Сік ананасний	0,2л	9
Сік томатний	0,2л	9
Сік мультіфруктовий	0,2л	9
Кондитерські вироби		
Тістечко “Ейфелева вежа”	100	12
Тістечко “Рівєра”	100	12
Тістечко «Монмарт»	100	12
Цукерки шоколадні	100	11
Шоколад	100	11
Коктейль «Монмарт»	75	6
Коктейль «Ариведерчі»	75	5
Коктейль «Мері Пікфорд»	80	6

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

Коктейль «Чорносмородиновий крем»	125	5
Коктейль «Севілья»	125	5
Коктейль «Париж»	125	5
Коктейль «Маргарита»	150	6
Коктейль «Пікасо»	50	5
Коктейль «Маленький принц»	30	5
Коктейль «Богема»	200	5
Коктейль «Ананасний»	200	5
Віно-горільчані вироби		
Moët & Chandon Brut Imperial	0,15	12
Veuve Clicquot Brut	0,15	12
Dom Pérignon Vintage	0,15	12
Martini Prosecco	0,15	12
Asti DOCG	0,15	12
Dom Pérignon Vintage	0,15	20
Louis Roederer Cristal	0,15	12
Sauvignon Blanc	0,15	26
Chardonnay	0,15	10
Pinot Grigio	0,15	10
Cabernet Sauvignon	0,15	10
Merlot	0,15	8
Pinot Noir	0,15	8
«Мартіні»	0,15	8
Абсент Xentra	0,05	8
Кампарі	0,05	8
Кальвадос	0,05	8
Лікер «Куантро», «Бейліз»	0,05	8

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

2.2 Розрахунок приміщень для прийому та зберігання сировини

Розрахунок сировини

Кількість сировини та напівфабрикатів визначається на підставі меню розрахункового дня. Розрахунок добової кількості продуктів:

$$G = y * n / 1000;$$

Де G- кількість продуктів даного виду;

y- норма продуктів на одну порцію,г;

n- кількість страв, які реалізуються за день.

Таблиця 2.8 - Загальна продуктова відомість

Найменування сировини, напівфабрикатів.	Одиниця виміру.	Ресторан	Винний бар	Терміни зберігання	Кількість сировини за один день.	Загальна кількість
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

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

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
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

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

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

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
Кальвадос	л	2	0,4	10	2,04	24
Кампарі	л	-	0,4	10	0,4	4
Віскі	л	2	0,5	10	2,05	25
Текіла	л	-	0,5	10	0,5	5
Бренді	л	-	0,5	10	0,5	5
Горілка	л	10	1,3	10	11,3	113
Лікер	л	2	0,4	10	2,4	24
Шампанське	л	2	1,2	10	3,2	32
Вермут	л	2,88	0,4	10	3,28	32,8
Заморожені вироби						
Морозиво	Кг	2,16	5,8	10	7,96	79,6
Листкове тісто	Кг	0,85	-	10	0,85	8,5

Визначення складу складських приміщень

Для своєї роботи підприємство використовує м'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати, сировину – овочі, фрукти, сухі продукти, покупні товари – вино-горілчані вироби та безалкогольні напої. Складські приміщення підприємства підрозділяються на дві категорії: охолоджувальні і не охолоджувальні.

Враховуючи перелік продуктів, склад складських приміщень визначається таким чином: камера напівфабрикатів, камера молочно-жирова, камера фруктів, зелені і напоїв, комора сухих продуктів, комора вино-горілчаних виробів.

Місткість функціональних ємностей для зберігання напівфабрикатів:

$$h = \frac{G}{E_{\phi c}},$$

де h - кількість функціональних ємностей,

G – кількість напівфабрикатів, кулінарних виробів, кг або шт.,

$E_{\phi c}$ - місткість функціональної ємності, кг або шт

Загальна площа приміщень для прийому та збереження сировини:

$$F_{\text{заг}} = \frac{F_{\text{кор}}}{\eta}, \text{ м}^2,$$

де $F_{\text{кор}}$ - корисна площа складського приміщення. м^2 ,

η - коефіцієнт використання площі складських приміщень.

Продукти, що надходять до складських приміщень зберігаються в тарі на підтоварниках і стелажах. Розрахунок камери напівфабрикатів приведений у таблиці 2.9.

					Арк.	
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)

Таблиця 2.9 - Розрахунок камери напівфабрикатів

Найменування напівфабрикатів	Кіл-ть, кг	Вид ємності	Міст-кість	Кіль-кість ємнос-тей	Вид стелажів	Габарити			Кіл-ь .сте-ла-жів	Ско р, 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	Кіл-ть, кг	Норма навант., кг/м ²	Пло-ща, м ²	Вид обладн ання	Габарити			Кіл. обл	Скор, м ²
					l	b	h		
Маргарин	7,05	160	0,04	Підто варни к 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	Стел-лаж 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	Підто варни к -2А	1050	630	280	1	0,66
Яйця	30	220	0,14						
Всього	487,75		2,13						2,47

Арк.

КНУ 181 ХТ-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 – горілчаних 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-горілчані	634	265	2,4	ПТ-1	1470	840	280	2	2,46

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

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

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 доробки м'ясних, рибних напівфабрикатів.
2. Для обробки овочів, фруктів і доробки 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

					Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	

КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)

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 ХТ-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 ХТ-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
РЕСТОРАН			
Устриці Fine de Claire з шампанським соусом (устриці, лимон, соус на основі шампанського, мікрозелень)	23	1,5	34,5
Філе качки «Champagne Royal» (качина грудка, груша карамелізована, ягідний соус, винна редукція, зелень)	15	1,5	22,5
Лосось Sous-Vide з кремом із цвітної капусти (лосось, цвітна капуста, вершки, масло вершкове, трюфельна олія)	16	1,5	24
Різото з морепродуктами та ігристим вином (рис арборіо, креветки, кальмари, мідії, вершкове масло, пармезан)	16	1,5	24
Яловичина «Печерськ Преміум» (яловича вирізка, картопля, вершки, сир пармезан, соус деміглас)	18	1,2	21,6
Телятина з грибним мусом (телятина, печериці, вершки, цибуля ріпчаста, масло вершкове)	29	1,8	52,2
Десерт «Golden Bubbles» (білий шоколад, вершки, ягідний конфітур, карамель, мигдаль)	12	1,2	14,4
Асорті європейських сирів (дор блю, брі, пармезан, мед, волоські горіхи, виноград)	40	0,5	20
М'ясне плато (прошутто, салямі, ростбіф, оливки, зелень)	35	0,6	21
Карпачо з яловичини (яловича вирізка, рукола, пармезан, оливкова олія)	33	0,5	16,5

Тар-тар із лосося (лосось слабосолений, авокадо, каперси, лимон)	34	0,5	17
Тар-тар із тунця (тунець, авокадо, соєвий соус, кунжут)	23	0,6	13,8
Брускети з лососем (багет, крем-сир, лосось, мікрозелень)	23	2	46
Брускети з ростбіфом (багет, ростбіф, в'ялені томати, рукола)	100	0,6	60
Устриці на льоду (устриці, лимон, соус міньйонет)	23	0,6	13,8
Креветки коктейльні (креветки, лимон, соус коктейльний)	23	2	46
Паштет із качиної печінки (печінка качина, масло вершкове, вершки, багет)	23	2	46
Салат «Цезар» із куркою (куряче філе, салат ромен, томати чері, сухарики, пармезан)	23	0,8	18,4
Салат із креветками та авокадо (креветки, авокадо, салат мікс, томати чері)	23	2	46
Салат із ростбіфом (ростбіф, листя салату, томати, гірчичний соус)	20	2	40
Салат «Нісуаз» (тунець, яйце, квасоля стручкова, оливки)	22	2	44
Буррата з томатами (сир буррата, томати, базилік, оливкова олія)	48	0,8	38,4
Оливки та мариновані овочі (оливки, маслини, корнішони, перець маринований)	49	2	98
Ікра лососева з тостами (ікра червона, вершкове масло, тости)	11	1,5	16,5
Жульєн із куркою та грибами (куряче філе, печериці, вершки, сир твердий)	10	1,5	15
Креветки темпура (креветки тигрові, панірування темпура, соус солодкий чилі)	10	1,2	12
Камамбер запечений із ягідним соусом (сир камамбер, журавлинний соус, мигдальні пластівці)	10	2	20
Мідії у вершковому соусі (мідії, вершки, часник, зелень)	10	1	10
Кальмари гриль (кальмари, лимон, оливкова олія)	10	1	10
Тигрові креветки в часниковому соусі (креветки тигрові, часник, масло вершкове)	10	1	10
Спаржа запечена з пармезаном (спаржа, сир пармезан, оливкова олія)	28	1,2	33,6

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

Крем-суп із білих грибів (гриби білі, вершки, картопля, цибуля)	28	1,2	33,6
Бульйон курячий із локшиною (курка, локшина, морква, зелень)	28	1,2	33,6
Томатний суп із морепродуктами (томатна основа, кальмари, мідії, креветки)	28	1,4	33,6
Французький цибулевий суп (цибуля ріпчаста, бульйон яловичий, сир, багет)	15	1	15
Стейк Рібай (яловичина мрамурова, спеції, соус перцевий)	15	1	15
Філе Міньйон (яловича вирізка, овочі гриль, деміглас)	15	1	15
Медальйони з телятини (телятина, картопля, вершковий соус)	15	1,2	18
Качина ніжка конфі (качина ніжка, картопля, ягідний соус)	15	1,2	18
Куряче філе Sous-Vide (куряче філе, овочі, вершковий соус)	15	1,4	21
Стейк із лосося (лосось, лимон, овочі гриль)	15	1,2	18
Дорадо гриль (дорадо, лимон, трави прованські)	15	1,4	21
Сібас запечений (сібас, овочі, зелень)	15	1,5	22,5
Тунець гриль (тунець, кунжут, соус теріякі)	15	1,2	18
Паста Карбонара (спагеті, бекон, вершки, пармезан)	15	1,5	22,5
Паста з морепродуктами (спагеті, креветки, кальмари, вершковий соус)	15	1,5	22,5
Різото грибне (рис арборіо, гриби, пармезан)	18	1,5	27
Різото з креветками (рис арборіо, креветки, вершки)	17	1,5	25,5
Качка з ягідним соусом (качине філе, журавлинний соус, картопля)	17	1,5	25,5
Яловичі щічки томлені (яловичі щічки, морква, цибуля, вино)	18	1,5	27
Морепродукти гриль (креветки, кальмари, мідії, лимон)	18	1,2	21,6
Філе індички з овочами (індичка, кабачок, перець болгарський)	10	0,6	6
Овочі гриль із сиром халумі (баклажан, кабачок, перець, сир халумі)	11	1,5	16,5
Тірамісу (сир маскарпоне, бісквіт савоярді, кава, какао)	10	0,6	6
Чизкейк класичний	10	1,5	15

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

(сир вершковий, вершки, пісочна основа)			
Наполеон (листокове тісто, крем заварний)	11	0,5	5,5
Крем-брюле (вершки, яйця, ваніль, цукор)	11	1,8	19,8
Фондан шоколадний (чорний шоколад, масло вершкове, яйце)	12	2,5	30
Макаруни (мигдальне борошно, вершковий крем)	12	1,2	14,4
Павлова (меренга, вершки, ягоди)	12	1,5	18
Морозиво асорті (морозиво ванільне, шоколадне, полуничне)	12	1	12
Кава, чай, шоколад гарячий.	12	1	12
Вода мінеральна, соки, лимонади, безалкогольні коктейлі.	12	0,6	7,6
Хлібний кошик (хліб білий, хліб зерновий, булочки)	12	0,8	9,6
Багет французький (борошно пшеничне, дріжджі, вода)	12	0,6	7,2
Чіабата (борошно пшеничне, оливкова олія)	12	1,2	14,4
Грісіні (борошно, оливкова олія, спеції)	20	0,2	4
Тости пшеничні (хліб тостовий, масло вершкове)	12	0,6	7,2
Устриці Fine de Claire з шампанським соусом (устриці, лимон, соус на основі шампанського, мікрозелень)	12	0,2	2,4
Філе качки «Champagne Royal» (качина грудка, груша карамелізована, ягідний соус, винна редукція, зелень)	12	0,2	2,4
Лосось Sous-Vide з кремом із цвітної капусти (лосось, цвітна капуста, вершки, масло вершкове, трюфельна олія)	12	0,2	2,4
Різото з морепродуктами та ігристим вином (рис арборіо, креветки, кальмари, мідії, вершкове масло, пармезан)	12	0,2	2,4
Яловичина «Печерськ Преміум» (яловича вирізка, картопля, вершки, сир пармезан, соус деміглас)	12	0,2	2,4
Телятина з грибним мусом (телятина, печериці, вершки, цибуля ріпчаста, масло вершкове)	12	0,2	2,4
Десерт «Golden Bubbles» (білий шоколад, вершки, ягідний конфітур, карамель, мигдаль)	110	0,5	55

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

Асорті європейських сирів (дор блю, брі, пармезан, мед, волоські горіхи, виноград)	110	0,5	55
ШАМΠΑЊ-БАР			
Бутерброди з сиром	29	0,6	17,4
Французьки ломтики	30	0,6	18
Сендвичі	29	0,6	17,4
Канапе з шинкою	29	0,6	17,4
Канапе з лососиною	29	0,6	17,4
Канапе з ікрою	29	0,6	17,4
Асорті м'ясне	15	0,6	9
Сирне асорті	15	0,6	9
Салат з кальмарами	14	1	14
Салат «М'ясне асорті з шампінйонами»	14	1	14
Салат –коктейль з морепродуктів	14	1,2	16,8
Курячий салат- коктейль	17	1,2	20,4
Овочевий салат	14	0,8	11,2
Овочево асорті	14	0,6	8,4
Оливки, маслини	16	0,4	6,4
Лимон з цукром	16	0,4	6,4
Кокіль з телятини	22	1	22
Жюльєн з курки та шампінйонів	22	1	22
Жюльєн сирний	21	1	22
Відварені креветки з лимоном та соусом	22	1	22
Фруктовий мікс	10	0,8	8
Морозиво біле з апельсином, ківі, карамеллю	29	0,6	17,4
Морозиво біле з ананасом, бананом та кокосовою стружкою	29	0,6	17,4
Фрукти порціями	48	0,2	9,6
Чай чорний з лимоном	5	0,2	1
Чай зелений «Королівський дракон»	5	0,2	1
Кава чорна еспресо	5	0,2	1
Лате	5	0,4	2
Капучино	5	0,4	2
Глясе	4	0,4	1,6
Лимонад	8	0,5	4
Разом			2062,3

$N_1 = 7$ людей

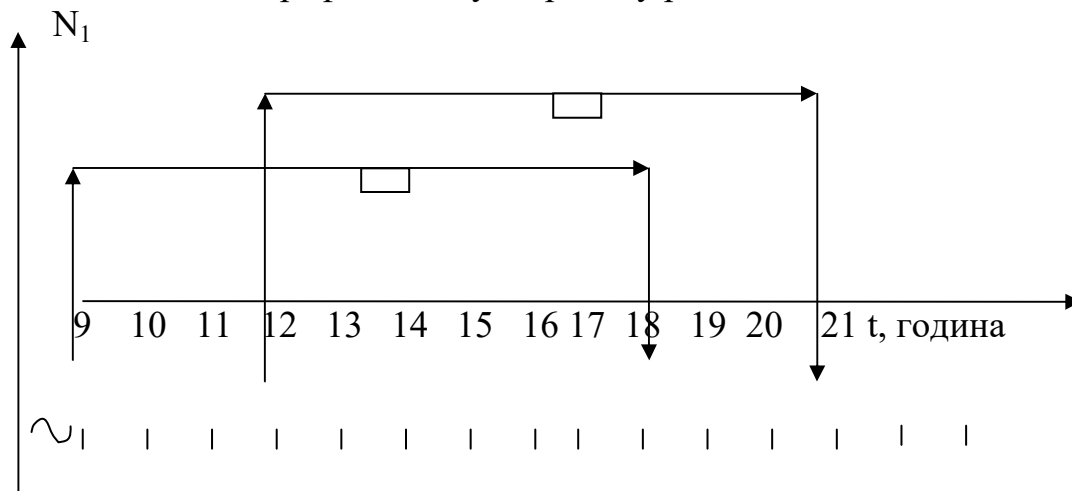
З них:

- доготовчий цех – 2 люд.
- холодний цех – 2 люд.,
- гарячий цех – 3 люд.,

$N_2 = 7 \cdot 1,59 = 11$ людей

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

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	1,47	1
	1			СПСМ-3	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.

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

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	Кіл-ть
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	Кіль-ть 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 столі
Холодильна шафа	ШХ – 0.56	1	1150	900	1900	1,04
Виробничий стіл з ванною	СМВМСМ	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

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

Підтоварник	ПТ-2	1	1050	840	280	0,88
Раковина		1	500	500	-	0,25
Разом						7,94

Загальна площа цеху визначається по формулі:

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

де $S_{\text{заг.}}$ – загальна площа, м²;

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

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

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

2.4. Проектування процесів теплової обробки продуктів

Розрахунок холодного цеху

Таблиця 2.23 - Виробнича програма холодного цеху

Найменування страв	Вихід, г	Кількість страв
РЕСТОРАН		
Устриці Fine de Claire з шампанським соусом (устриці, лимон, соус на основі шампанського, мікрозелень)	280	23
Філе качки «Champagne Royal» (качина грудка, груша карамелізована, ягідний соус, винна редукція, зелень)	25/5	20
Лосось Sous-Vide з кремом із цвітної капусти (лосось, цвітна капуста, вершки, масло вершкове, трюфельна олія)	25/5	20
Різото з морепродуктами та ігристим вином (рис арборіо, креветки, кальмари, мідії, вершкове масло, пармезан)	100	35
Яловичина «Печерськ Преміум» (яловича вирізка, картопля, вершки, сир пармезан, соус деміглас)	4 шт	33
Телятина з грибним мусом (телятина, печериці, вершки, цибуля ріпчаста, масло вершкове)	4 шт	34
Десерт «Golden Bubbles» (білий шоколад, вершки, ягідний конфітур, карамель, мигдаль)	140	23
Асорті європейських сирів (дор блю, брі, пармезан, мед, волоські горіхи, виноград)	150\30	23
М'ясне плато (прошутто, салямі, ростбіф, оливки, зелень)	180	55
Карпачо з яловичини (яловича вирізка, рукола, пармезан, оливкова олія)	150	100
Тар-тар із лосося (лосось слабосолений, авокадо, каперси, лимон)	150	23
Тар-тар із тунця	150	23

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

(тунець, авокадо, соєвий соус, кунжут)		
Брускети з лососем (багет, крем-сир, лосось, мікрозелень)	200	23
Брускети з ростбїфом (багет, ростбїф, в'ялені томати, рукола)	250	23
Устриці на льоду (устриці, лимон, соус міньйонет)	200	20
Креветки коктейльні (креветки, лимон, соус коктейльний)	200	22
Паштет із качиної печінки (печінка качина, масло вершкове, вершки, багет)	200	48
Салат «Цезар» із куркою (куряче філе, салат ромен, томати чері, сухарики, пармезан)	200\50	49
Крем-брюле (вершки, яйця, ваніль, цукор)	100	12
Десерт шоколадний (чорний шоколад, масло вершкове, яйце)	200	12
Макарони (мигдальне борошно, вершковий крем)	100	20
Павлова (меренга, вершки, ягоди)	100	12
Морозиво асорті (морозиво ванільне, шоколадне, полуничне)	0,2	110
Крем-брюле (вершки, яйця, ваніль, цукор)	0,2	110

ШАМПАНЬ-БАР

Бутерброди з сиром із Марселю	60	29
Французьки ломтики	60	30
Сендвичі	55	29
Канapé з шинкою	50	29
Канapé з лососиною	60	29
Канapé з ікрою	50	29
Асорті м'ясе	150	15
Сирне асорті	140	15
Салат з кальмарами	150	14
Салат «М'ясе асорті з шампінйонами»	150	14
Салат –коктейль з морепродуктів	150	14
Курячий салат- коктейль	150	14
Овочевий салат	150	14
Овоче́ве асорті	200	14
Оливки, маслини	150	16
Лимон з цукром	50\20	16
Фруктовий мікс	150	10
Морозиво бі́ле з апельсином, ківі, карамеллю	100\60\20	29
Морозиво бі́ле з ананасом, бананом та кокосовою стружкою	100\60\20	29

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

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.

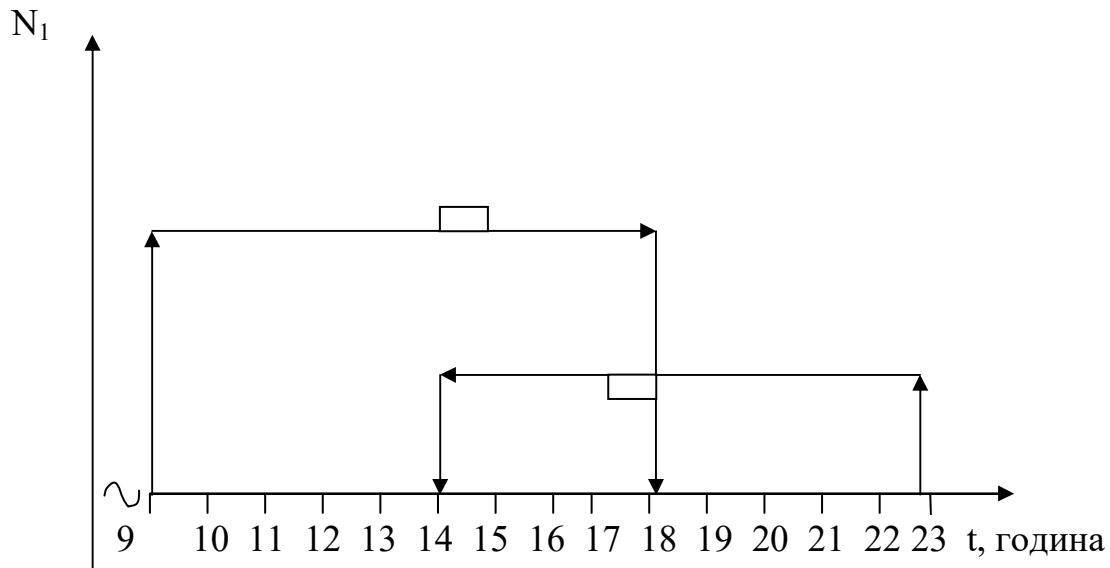


Рис. 2- Графік виходу на роботу.

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											
		0,1	0,1	0,1	0,1	0,1	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
			6	7	6		9	2	2	5	5	5	1
РЕСТОРАН													
Устриці Fine de Claire з шампанським соусом)	23	2	4	4	4	2	1	1	1	1	1	1	1

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

[illegible]

Арк.

Салат із ростбіфом	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Салат «Нісуаз»	20	2	3	3	3	2	1	1	1	1	1	1	1
Буррата з томатами	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Оливки та мариновані овочі	110	11	18	19	18	11	10	2	2	6	6	6	1
Ікра лососева з тостами	110	11	18	19	18	11	10	2	2	6	6	6	1

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	16-17-18	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

ШАМПАНЬ-БАР

Бутерброди сиром із Марселем	3	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
Канapé з шинкою		29	2	2	3	3	4	3	5	5	2
Канapé лососиною	3	29	2	2	3	3	4	3	5	5	2

Продовження табл. 2.25

Канаш 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	29	2	2	3	3	4	3	5	5	2

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

Арк.

KHY 181 XT-22 2026 KBP (II)

ананасом, бананом та кокосовою стружкою										
Фрукти нарізані	48	3	4	5	6	7	6	7	7	3
Лимонад	8	1	1	1	1	1	1	1	1	-

Таблиця 2.26 - Розрахунок необхідної місткості холодильної шафи

Найменування страв	Кількість страв		Вага 1-й 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					
Устриці Fine de Claire з шампанським соусом)	12	8	280	3,36	2,24
Філе качки «Champagne Royal»	10	6	25\5	0,3	0,18
Лосось Sous- Vide з кремом із цвітної капусти	10	6	25\5	0,3	0,18
Різото з морепродуктами та ігристим вином	18	12	100	1,8	1,2
Яловичина «Печерськ Преміум»	17	11	680	11,56	7,48
Телятина з грибним мусом	17	11	680	11,56	7,48
Десерт «Golden Bubbles»	12	8	140	1,68	1,12
Асорті європейських сирів	12	8	150\30	2,16	1,44
М'ясне плато	50	33	180	9	5,94
Карпачо з яловичини	12	8	150	1,8	1,2
Тар-тар із лосося	12	8	150	1,8	1,2
Тар-тар із тунця	12	8	150	1,8	1,2
Брускети з лососем	12	8	200	2,4	1,6
Брускети з ростбіфом	12	8	250	3	2
Устриці на льоду	10	6	200	2	1,2
Креветки коктейльні	11	8	200	2,2	1,6
Паштет із качиної печінки	24	17	200	4,8	3,4

					Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	

КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)

Салат «Цезар» із куркою	25	17	200\50	6,25	4,25
Салат із креветками та авокадо	6	2	200\50	1,5	0,5
Салат із ростбіфом	6	2	200	1,2	0,4
Салат «Нісуаз»	10	6	100	1	0,6
Буррата з томатами	6	2	100	0,6	0,2
Оливки та мариновані овочі	55	37	200	11	7,4
Лимонад	55	37	200	11	7,4
Разом				94.07	61.41
ШАМПАЇНЬ- БАР					
Бутерброди з сиром Марселю	15	6	60	0.9	0.36
1	2	3	4	5	6
Французьки 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 лососиною	15	6	60	0.9	0.36
Канapé з ікрою	15	6	50	0.75	0.3
Асорті м'ясе	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'ясе 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
Овочеве асорті	7	4	200	1.4	0.8
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	15	6	100\60\20	2.7	1.08
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	Арк.
КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (II)					

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.

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 довжини 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 сира 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

					Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	

КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)

Секція низькотемператур на	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

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

Розрахунок гарячого цеху

У гарячому цеху виділяються наступні технологічні лінії:

1. Для готування бульйонів і перших страв.
2. Для готування других страв і гарнірів.
3. Для готування солодких страв і гарячих напоїв.

Цех працює з 9.00 до 23.00.

Виробнича програма цеху наведена у таблиці 2.29.

Таблиця 2.29 - Виробнича програма цеху

Найменування страв	Вихід, г	Кількість
1	2	3
РЕСТОРАН		
Устриці Fine de Claire з шампанським соусом (устриці, лимон, соус на основі шампанського, мікрозелень)	100	15
Філе качки «Champagne Royal» (качина грудка, груша карамелізована, ягідний соус, винна редукація, зелень)	230\80\60	16
Лосось Sous-Vide з кремом із цвітної капусти (лосось, цвітна капуста, вершки, масло вершкове, трюфельна олія)	200\60	16
Різото з морепродуктами та ігристим вином (рис арборіо, креветки, кальмари, мідії, вершкове масло, пармезан)	150\30\50	18
Яловичина «Печерськ Преміум» (яловича вирізка, картопля, вершки, сир пармезан, соус деміглас)	200	29
Телятина з грибним мусом (телятина, печериці, вершки, цибуля ріпчаста, масло вершкове)	200	12
Гарячі закуски		

Жульєн із куркою та грибами (куряче філе, печериці, вершки, сир твердий)	70\50	11
Креветки темпура (креветки тигрові, панірування темпура, соус солодкий чилі)	100	10
Камамбер запечений із ягідним соусом (сир камамбер, журавлинний соус, мигдальні пластівці)	100	10
Мідії у вершковому соусі (мідії, вершки, часник, зелень)	120	10
Кальмари гриль (кальмари, лимон, оливкова олія)	100	10
Тигрові креветки в часниковому соусі (креветки тигрові, часник, масло вершкове)	100	10
Спаржа запечена з пармезаном (спаржа, сир пармезан, оливкова олія)	100	10
Перші страви		
Крем-суп із білих грибів (гриби білі, вершки, картопля, цибуля)	220	28
Бульйон курячий із локшиною (курка, локшина, морква, зелень)	220	28
Томатний суп із морепродуктами (томатна основа, кальмари, мідії, креветки)	220	28
Французький цибулевий суп (цибуля ріпчаста, бульйон яловичий, сир, багет)	250	28
Другі страви		
Стейк Рібай (яловичина мрамурова, спеції, соус перцевий)	120\80\15 0	15
Філе Міньйон (яловича вирізка, овочі гриль, деміглас)	160\75\20 0	15
Медальйони з телятини (телятина, картопля, вершковий соус)	190\80\15 0	15
Качина ніжка конфі (качина ніжка, картопля, ягідний соус)	200\75\17 5	15
Куряче філе Sous-Vide (куряче філе, овочі, вершковий соус)	200\150	15
Стейк із лосося (лосось, лимон, овочі гриль)	150\100\5 0	15
Дорадо гриль (дорадо, лимон, трави прованські)	120	15
Сібас запечений (сібас, овочі, зелень)	130\75\15 0	15
Тунець гриль (тунець, кунжут, соус теріякі)	120\60\50	15
Паста Карбонара (спагеті, бекон, вершки, пармезан)	250	15
Паста з морепродуктами (спагеті, креветки, кальмари, вершковий соус)	150\130\5 0	15
Різото грибне (рис арборіо, гриби, пармезан)	60\75	15

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

Різото з креветками (рис арборіо, креветки, вершки)	50\50\50	15
Качка з ягідним соусом (качине філе, журавлинний соус, картопля)	130\75\10 0	18
Яловичі щічки томлені (яловичі щічки, морква, цибуля, вино)	150\200	17
Морепродукти гриль (креветки, кальмари, мідії, лимон)	100\90\60	17
Філе індички з овочами (індичка, кабачок, перець болгарський)	130\120\6 0	18
Овочі гриль із сиром халумі (баклажан, кабачок, перець, сир халумі)	120\50\20 0	18
Солодкі страви		
Тірамісу (сир маскарпоне, бісквіт савоярді, кава, какао)	150	12
Чизкейк класичний (сир вершковий, вершки, пісочна основа)	150	12
Наполеон (лишкове тісто, крем заварний)	180	12
Крем-брюле (вершки, яйця, ваніль, цукор)	100	12
Фондан шоколадний (чорний шоколад, масло вершкове, яйце)	200	12
Макарони (мигдальне борошно, вершковий крем)	150\100	12
ШАМΠΑЇНЬ-БАР		
Гарячі закуски		
Кокіль з телятиною	100	22
Жюльєн з курки та шампіньйонів	100	22
Жюльєн сирний	100	21
Відварені креветки з лимоном та соусом	100\10\30	22
Гарячі напої		
Чай чорний з лимоном	200/12/7	5
Чай зелений «Королівський дракон»	200/15	5
Кава чорна еспресо	100	5
Латте	150	5
Капучино	180	5
Гляссе	200	4

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

Коефіцієнт перерахунку визначається за даними завантаження залу по формулі:

$$K = \frac{N_r}{N_g},$$

N_g – кількість споживачів, які обслуговуються за день.

Кількість страв, які реалізуються за кожну годину роботи підприємства, визначається по формулі:

$$n_r = n_\partial \cdot K.$$

Результати розрахунку зведені в таблицях 2.30, 2.31.

Таблиця 2.30 - Таблиця реалізації страв за годинами роботи залу

Найменуван ня 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 6	0,1 7	0,1 6	0,1	0,0 9	0,0 2	0,0 2	0,0 5	0,0 5	0,0 5	0,0 1
РЕСТОРАН													
Жульєн із куркою та грибами (куряче філе, печериці, вершки, сир твердий)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Креветки темпура (креветки тигрові, панірування темпура, соус солодкий чилі)	16	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Камамбер	16	1	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1

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

запечений із ягідним соусом (сир камамбер, журавлинни й соус, мигдальні пластівці)													
Мідії у вершковому соусі (мідії, вершки, часник, зелень)	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Кальмари гриль (кальмари, лимон, оливкова олія)	29	3	6	7	6	3	2	2	-	-	-	-	-
Тигрові креветки в часниковом у соусі (креветки тигрові, часник, масло вершкове)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Спаржа запечена з пармезаном (спаржа, сир пармезан, оливкова олія)	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-
Крем-суп із білих грибів (гриби білі, вершки, картопля, цибуля)	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Бульйон кур'ячий із локшиною (курка, локшина, морква, зелень)	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

KHY 181 XT-22 2026 KBP (II)

Арк.

Томатний суп із морепродуктами (томатна основа, кальмари, мідії, креветки)	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Французький цибулевий суп (цибуля ріпчаста, бульйон яловичий, сир, багет)	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Стейк Рібай (яловичина мармурова, спеції, соус перцевий)	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Філе Міньйон (яловича вирізка, овочі гриль, деміглас)	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Медальйони з телятини (телятина, картопля, вершковий соус)	28	3	6	7	6	3	2	1	-	-	-	-	-
Качина ніжка конфі (качина ніжка, картопля, ягідний соус)	28	3	6	7	6	3	2	1	-	-	-	-	-
Куряче філе Sous-Vide (куряче філе, овочі, вершковий соус)	28	3	6	7	6	3	2	1	-	-	-	-	-
Стейк із лосося (лосось, лимон,	28	3	6	7	6	3	2	1	-	-	-	-	-

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

KHY 181 XT-22 2026 KBP (II)

Арк.

овочі гриль)														
Дорадо гриль (дорадо, лимон, трави прованські)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Сібас запечений (сібас, овочі, зелень)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Тунець гриль (тунець, кунжут, соус теріякі)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Паста Карбонара (спагеті, бекон, вершки, пармезан)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Паста з морепродук тами (спагеті, креветки, кальмари, вершковий соус)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Різото грибне (рис арборіо, гриби, пармезан)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Різото з креветками (рис арборіо, креветки, вершки)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Качка з ягідним соусом (качине філе, журавлинни й соус, картопля)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

KHU 181 XT-22 2026 KBP (II)

Арк.

Яловичі щічки томлені (яловичі щічки, морква, цибуля, вино)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Морепродукти гриль (креветки, кальмари, мідії, лимон)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Філе індички з овочами (індичка, кабачок, перець болгарський)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Овочі гриль із сиром халумі (баклажан, кабачок, перець, сир халумі)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Тірамісу (сир маскарпоне, бісквіт савоярді, кава, какао)	15	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1
Чизкейк класичний (сир вершковий, вершки, пісочна основа)	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Наполеон (листокове тісто, крем заварний)	17	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Крем-брюле	17	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1
Жульєн із куркою та грибами	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

KHU 181 XT-22 2026 KBP (II)

Арк.

(куряче філе, печериці, вершки, сир твердий)													
Креветки темпура (креветки тигрові, панірування темпура, соус солодкий чилі)	18	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1
Камамбер запечений із ягідним соусом (сир камамбер, журавлинни й соус, мигдальні пластівці)	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Мідії у вершковому соусі (мідії, вершки, часник, зелень)	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-
Кальмари гриль (кальмари, лимон, оливкова олія)	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Тигрові креветки в часниковом у соусі (креветки тигрові, часник, масло вершкове)	10	1	1	1	1	1	1	1	-	1	1	1	-
Спаржа запечена з пармезаном (спаржа, сир пармезан,	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

KHY 181 XT-22 2026 KBP (II)

Арк.

оливкова олія)													
Крем-суп із білих грибів (гриби білі, вершки, картопля, цибуля)	11	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-
Бульйон курячий із локшиною (курка, локшина, морква, зелень)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Томатний суп із морепродуктами (томатна основа, кальмари, мідії, креветки)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Французький цибулевий суп (цибуля ріпчаста, бульйон яловичий, сир, багет)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Стейк Рібай (яловичина мармурова, спеції, соус перцевий)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Філе Міньйон (яловича вирізка, овочі гриль, деміглас)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Медальйони з телятини (телятина, картопля, вершковий соус)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Качина ніжка конфі	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата

KHY 181 XT-22 2026 KBP (II)

Арк.

(качина ніжка, картопля, ягідний соус)													
Куряче філе Sous-Vide (куряче філе, овочі, вершковий соус)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Стейк із лосося (лосось, лимон, овочі гриль)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Дорадо гриль (дорадо, лимон, трави прованські)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Сібас запечений (сібас, овочі, зелень)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Тунець гриль (тунець, кунжут, соус теріякі)	12	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Паста Карбонара (спагеті, бекон, вершки, пармезан)	110	11	18	19	18	11	10	2	2	6	6	6	1

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	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
ШАМΠΑНЬ-БАР											
Кокіль телятиною з	22	1	2	2	3	3	3	3	3	2	
Жюльєн з курки	22	1	2	2	3	3	3	3	3	2	

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

та шампінйонів										
Жюльєн сирний	21	1	2	2	3	3	3	3	3	1
Відварені креветки 3 лимоном та соусом	22	1	2	2	3	3	3	3	3	2
Чай чорний з лимоном	5	-	-	-	1	1	1	1	1	-
Чай зелений «Королівський дракон»	5	-	-	-	1	1	1	1	1	-
Кава чорна еспreso	5	-	-	-	1	1	1	1	1	-
Лате	5	-	-	-	1	1	1	1	1	-
Капучино	5	-	-	-	1	1	1	1	1	-
Глясе	4	-	-	-	-	1	1	1	1	-

Розрахунок теплового обладнання.

Розрахунок об'єму котлів для готування бульйонів проводиться по формулі:

$$V_{\text{котлу}} = V_{\text{продукту}} + V_{\text{води}} - V_{\text{проміжок}},$$

де: $V_{\text{котлу}}$ – обсяг котлу, дм^3 ;

$V_{\text{води}}$ – обсяг води, дм^3 ;

$V_{\text{продукту}}$ – обсяг продукту, дм^3 ;

$V_{\text{проміжок}}$ – обсяг проміжок, дм^3 .

Дані наведені в таблиці 2.32.

Таблиця 2.32- Розрахунок об'єму котлів для готування бульйонів

Найменування продукту	Кількість продукту, кг	Щільність продукту, кг/дм^3	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 кастрюлі

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

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, дм^3 ;

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
Крем-суп із білих грибів	29	0,2	0,85	9	2,1	4	13	3,1	4	7	1,6	4
Бульйон курячий із локшиною	28	0,22		9	2,3	4	13	3,4	4	6	1,6	4
Томатний суп із морепродуктами	28	0,22		9	2,3	4	13	3,4	4	6	1,6	4
Французький цибулевий суп	28	0,22		9	2,3	4	13	3,4	4	6	1,6	4
Рибний бульйон	28	0,25		9	2,6	4	13	3,8	4	6	1,8	4

Для приготування супа-крема грибного та супа-крема крабового приймаємо блендер «Bosch», об'єм чашки 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/дм^3

$$V_{води} = G \cdot V_1,$$

де V_1 – норма продукту на 1 кг, дм^3 .

- для продуктів, що не набухають:

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

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

- 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	Кіл- ь пор. за день	Норма пр. на 1 п.г	Щіл- ь пр., Кг/м ³	Нор ма води На 1кг	Коеф · зЗав.	Години реалізації 13.00-15.00					
						Кількість Порцій	Кількість продукту	Обєм продукту	Обєм води	Обєм озрахункл вий	Обєм 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	15	0,19	0,25	-	0,85	4	0,76	3,04	-	3,58	4
Судак	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:

$$V_{казана} = n \cdot V_2 / k$$

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	Розрахун ковий об'єм	Прийнятий об'єм
Крем – брюле	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:

					Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	

КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)

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

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
Крем-суп із білих грибів	7	Каструля	4	1	0,0327	25	4,8	0,0068
Бульйон курячий із локшиною	7	Каструля	4	1	0,0327	25	4,8	0,0068
Томатний суп із морепродуктами	7	Каструля	4	1	0,0327	25	4,8	0,0068
Французький цибулевий суп	7	Каструля	4	1	0,0327	25	4,8	0,0068
Рибний бульйон	7	Каструля	4	1	0,0327	30	4	0,0082
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
Фарширована теляча грудинки	9	Каструля	6	1	0,0327	90	1,3	0,0252
Курка	2	Сотейник	4	1	0,0491	25	4,8	0,0102
Судак	2	Сотейник	4	1	0,0491	20	3	0,0164
Качка	2	Сотейник	4	1	0,0491	30	4	0,0123

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

Жаб'ячі лапки	1	Сковорода	-	1	0,0491	30	4	0,0123
Креветки	1	Сковорода	-	1	0,0491	20	3	0,0164
Телятина	2	Сковорода	-	1	0,0491	40	3	0,0164
Антрекот зі свинини	2	Сковорода	-	1	0,0491	20	6	0,0082
Тунець	2	Сковорода	-	1	0,0491	20	3	0,0164
Лосось	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:

$$F_{\text{(заг)}} = 1,3 * F_{\text{(кор)}}$$

$$F = 1,3 * 0,21 = 0,27 \text{ м}^2$$

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 $F_{\text{заг}} = 1,1 F$

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

Таблиця 2.37 - Розрахунок електросковороди

Найменування виробів	Кіл-ть порцій в	$f, \text{м}^2$	Тривалість обробки	η	Розрахункова площа	Тип електросковород	Кіл-ть сковорід
Мідії у вершковому соусі	2	0,02	25	2,4	0,02	СЕСМ-0,2	1
Кальмари гриль	2	0,02	25	2,4	0,02		
Тигрові креветки в часниковому соусі	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

ρ – щільність продукту, кг/дм^3 .

Кількість фритюрниць равна

$$\eta = \frac{V}{V_{\text{ст}}},$$

де $V_{\text{ст}}$ – місткість стандартної фритюрниці, дм^3

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

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	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:

$$t = \frac{V_p}{V_{ст}},$$

де V_p – розрахункова ємність, дм³

$V_{ст}$ – 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.

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

Таблиця 2.39- Розрахунок і підбір кип'ятильників

Назва страви	Кіл-ть за день		1 Норма на порцію	Розрахунковий об'єм		Марка кип	Прод-ть л\г	Час роботи, г	Коеф викор	Кіл-ть кип'ятильників
	За день	За макс годину		За день	За макс					
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 по-віденськи	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.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	

КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)

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	15	2	0,2
Телятина	16	2	0,46
Мідії	10	1	0,1
Морепродукти	10	1	0,25
Жюльєн з куркою та шампінйонами	32	5	0,5
Жюльєн сирний	31	5	0,5
Кокіль з телятиною	32	5	0,5
Качка	15	2	0,24
Курка	15	2	0,32
Качка	15	2	0,38
Телятина «Бордо»	15	2	0,4
Баранина	15	2	0,26
Баранина	15	2	0,24
Омлет з помідорами, свининою, сиром тертим	15	2	0,5
Сі-бас	18	2	0,26
«Тріо 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

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	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

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Арк.
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.

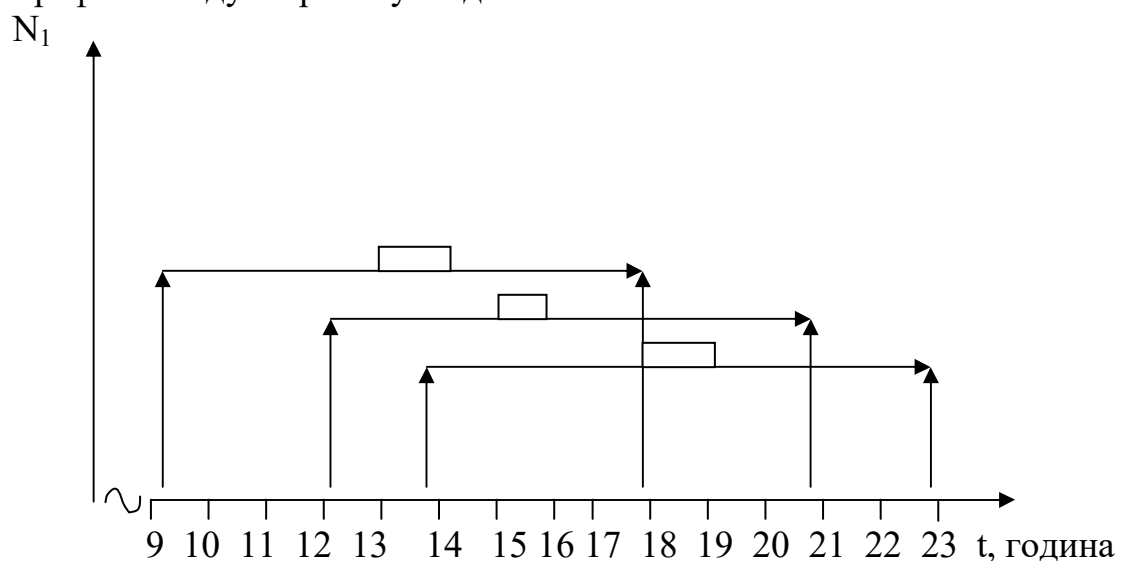


Рис. 3. Графік виходу на роботу.

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

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				

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.

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

Розрахунок буфету

Таблиця 2.49 - Розрахунок площі буфету

Найменування обладнання	Тип Марка	Кіл-ть	Габаритні розміри, мм			Площа
			Довж.	Шир.	Висот.	
Стелаж	СПС-2	1	1050	840	860	0,88
Стіл виробничий	СПСМ-1	1	1050	840	860	0,88
Льдогенератор	ЛТ-20	1				На столі
Шафа холодильна	ШХ-0,4М	1	750	750	1810	0,56
Охолоджуваний прилавок	ТАИР	1	1050	840	860	0,88
Раковина для рук		1	500	500		0,25
Разом						3,45

Загальна площа складає $9,9\text{м}^2$.

Виробниче приміщення бару

Виробниче приміщення бару призначене для короткочасного зберігання готової продукції перед реалізацією, порціонування, приготування нескладних виробів.

У приміщенні встановлюємо виробничий стіл, стелаж для зберігання сировини, холодильну шафу.

Обслуговування споживачів проводиться через барну стойку, яку обладнаємо:

- льдогенератором для виробництва льоду,
- кавоваркою,
- сокоохолоджувачем,
- миксером.
- мікрохвильовою піччю
- електричним кип'ятильником

У торгову групу приміщень входить:

- торговий зал ресторану;
- торговий зал бара;
- вестибуль, градероб.

Згідно зі СНіП на одне місце в залі ресторану відводиться $1,8\text{м}^2$, тоді на 60 місць площа залу буде складати 108м^2 .

Норма для бару $1,3\text{м}^2$, тоді площі винного бару на 30 місць 39м^2 .

У групу адміністративно-побутових помешкань входять:

- контора;
- гардероб для робітників підприємства, у якому розміщені шафки для одягу;
- санвузли, душові для робітників;
- кімната відпочинку для персоналу.

Технічні помешкання приймаються по нормах СН і П.

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

3. ІНЖЕНЕРНИЙ РОЗДІЛ

Проектування ресторану «Єлисейські поля» з шампань-баром передбачається в м. Київ.

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 об'єкту, 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. Київ
Потужність підприємства	Ресторан - 60 місць
Вид будівництва	Бар - 30 місць
Клас капітальності	Капітальне
	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

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

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

Коридори і проходи проектується 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 вбиральнях, 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.

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

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 пергаменту, ондулін.

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

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

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 = 2940м^3 Загальна площа = 784м^2 Корисна площа = 655м^2 Площа забудови = 392м^2

					Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата	

КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)

ВИСНОВКИ

Глибокий аналіз ринку та вичерпну техніко-економічну оцінку було проведено для обґрунтування проекту закладу харчування. Проект передбачає функціонування ресторану, розрахованого на 60 осіб, та шампань-бару, який зможе одночасно прийняти 30 гостей.

Для обох закладів було розроблено комплексну виробничу програму, яка охоплює детальні технологічні та інженерні розрахунки. Ресторан буде приваблювати відвідувачів авторським меню, представленим унікальними фірмовими стравами.

Рішення щодо архітектури та планування повністю відповідають сучасним стандартам технологічного проектування. Забезпечено ефективну та чітку логістичну взаємодію між складськими приміщеннями, виробничими цехами та залами для відвідувачів. Було створено сприятливі умови для продуктивної роботи персоналу, спираючись на принципи наукової організації праці.

Результати проведених інженерних розрахунків стали фундаментом для формування просторових та планувальних рішень самої будівлі.

Даний дипломний проект є завершеним у всіх деталях та повністю готовий до впровадження на практиці зацікавленими сторонами.

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

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Зі змінами №1 та №2. Київ : Мінрегіон України, 2020. 83 с.
2. Гуторов О. Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства // Молодий вчений. 2020. № 5(81). С. 184–188. DOI: 10.32839/2304-5809/2020-5-81-26.
3. Дмитренко Б. М. Бізнес-проект ресторану формату «SEA FOOD» у місті Києві : кваліфікаційна робота. Київ : КНТЕУ, 2020. 98 с.
4. Білько В. П. Бізнес-проект ресторану формату «STREET FOOD» у м. Києві : кваліфікаційна робота. Київ : КНТЕУ, 2020. 95 с.
5. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до організацій харчового ланцюга. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2020.
6. Наказ Міністерства охорони здоров'я України №2205 від 25.09.2020 «Про затвердження санітарних правил для закладів громадського харчування».
7. Шевченко О., Кузьмін О., Дударев І. та ін. Food Safety and Quality Management System in the Restaurant Industry // European Science. 2024. № 3. С. 112–118.
8. Давиденко Д. С. Впровадження еко-інновацій у закладі ресторанного господарства : кваліфікаційна робота бакалавра. Київ : НУХТ, 2024. 61 с.
9. Шабрат Я. С. Розроблення проекту комплексного закладу ресторанного господарства слобожанської кухні «Корчма» у м. Черкаси : кваліфікаційна робота бакалавра. Харків : ДБТУ, 2024. 111 с.
10. Семенюк Н. О. Проект доготівельного цеху пивного ресторану на 70 місць : дипломна робота бакалавра. Київ, 2025. 49 с.
11. Чепурда Г. М., Невідомський Л. В. Проект ресторану французької кухні на 150 місць : дипломний проект. Черкаси, 2026. 138 с.
12. Бондаренко Д. О. Проект ресторану китайської кухні на 100 місць : дипломний проект. Черкаси, 2026. 129 с.
13. Хованська В. Р. Впровадження системи внутрішніх стандартів сервісної діяльності в закладі ресторанного господарства : кваліфікаційна робота бакалавра. Київ : НУХТ, 2026. 76 с.
14. ДСТУ 4281:2024. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2024.
15. HACCP: Principles and Application Guidelines. 2022 Revision. Food Safety Standards Manual. 2022.
16. Restaurant Management: Customers, Operations and Employees. 9th ed. New York : Wiley, 2021. 544 p.
17. Walker J. R. The Restaurant: From Concept to Operation. 9th ed. Hoboken : Wiley, 2021. 720 p.
18. Cousins J., Foskett D., Graham D. Food and Beverage Management. 6th ed. London : Goodfellow Publishers, 2022. 448 p.
19. Barrows C. W., Powers T., Reynolds D. Introduction to Management in the Hospitality Industry. 13th ed. Hoboken : Wiley, 2023. 720 p.

					<i>KHY 181 XT-22 2026 KBP (II)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

20. National Restaurant Association. State of the Restaurant Industry Report 2025. Washington, 2025. 68 p.

					<i>KHY 181 XT-22 2026 KBP (II)</i>	Арк.
Зм.	Лист	№ Документа	Підпис	Дата		

ДОДАТКИ

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	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!

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