

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
В.о. зав. кафедри технології м'ясних, рибних
та морепродуктів к.н.т, доцент
_____Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ БАКАЛАВРА

на тему

**«ПРОЄКТ ГАРЯЧОГО ЦЕХУ РЕСТОРАНУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ НА
80 МІСЦЬ»**

спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Олександр САВЧЕНКО

Керівник дипломного проєкту

Любов ТКАЧЕНКО

бакалавра, канд.техн,наук, доцент

Виконав

Оксана ЛИТВИНЧУК

КИЇВ - 2025

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів, канд.техн.наук, доцент
Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА
« _____ » _____ 2025 р.

ЗАВДАННЯ
до виконання дипломного проєкту бакалавра студентці
Литвинчук Оксані Іванівні

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема бакалаврського проєкту «Проект гарячого цеху в ресторані української кухні на 80 місць».

Затверджено наказом ректора НУБіП України від 10.01.2025 р., №17 «С».

Термін подання завершеного проєкту на кафедру: 10.06.2025 р.

Вихідні дані до дипломного проєкту бакалавра:

Анотація (Техніко-економічне обґрунтування).

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

3. Дизайн проєктованого підприємства

Висновки.

Список використаної літератури.

Перелік графічних документів:

1. Генеральний план – 1 аркуш. 2. План виробничого цеху – 2 аркуші,

3. Технологічна схема фірмової страви проєктного підприємства – 1 аркуш.

Дата видачі завдання « _____ » _____ 2025 р.

**Керівник дипломного
бакалаврського проєкту
Завдання прийняла до виконання**

**Любов Ткаченко
Оксана Литвинчук**

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробила		Литвинчук О.І.			Завдання	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.В.					2	48
Реценз.						ТМРМ, 2025 р.		
Н. Контр.		Слободянюк Н.М.						
Затверд.		Голембовська Н.В.						

Зміст

Анотація (Техніко-економічне обґрунтування).....	4
Вступ	14
Розділ 1 Моделювання виробничого процесу ресторану української кухні «Козацька гостина»	16
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	16
1.2. Розробка меню та технологічної карти фірмової страви ресторану «Козацька гостина»	18
1.3. Розрахунок виробничої програми	23
Розділ 2 Проєктний розділ	28
2.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху	28
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху	33
Розділ 3. Дизайн ресторану української кухні «Козацька гостина»	37
Висновки	41
Список використаної літератури	42
Додатки.....	46

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Зміст					
Розробила		<i>Литвинчук О.І.</i>						Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		<i>Ткаченко Л.В.</i>							3	48
Реценз.								ТМРМ, 2025 р.		
Н. Контр.		<i>Слободянюк Н.М.</i>								
Затверд.		<i>Голембовська Н.В.</i>								

Анотація (Техніко-економічне обґрунтування)

У 2023 році відбулося зростання відвідуваності у ресторанах на 11%[23]. У другій половині 2023 зріст середній чек у ресторанах та кафе на 18%. Основною причиною є зростання собівартості та ціни продуктів та інфляція гривні.

У Києві в 2022 році припинили діяльність орієнтовно 300 закладів ресторанного господарства, у 2023 році близько 150-170, у 2024 – 120[24]. У 2024 році кількість закриттів суттєво знизилася, що зумовлено завершенням діяльності закладів, які не витримали кризових умов.

З огляду на зростання інтересу до українських традицій, культури і розвитку туризму у столиці, відкриття ресторану української кухні є доцільним проектом, попри закриття частин закладів та економічні труднощі. Такі страви як борщ, галушки, вареники, котлети по-київські та голубці стали гастрономічною візиткою України, відомими далеко за її межами.

Проаналізувавши заклади ресторанного господарства у мікрорайоні Кудрявець м. Києва оскільки там відсутні кафе та ресторани української кухні для проектування було обрано ділянку, яка розташована по вулиці Бульварно-Кудрявська, 42а.

Кудрявець – це історична місцевість в Шевченківському районі Києва[26]. Розташована вздовж вулиці січових стрільців і охоплює південні схили над Глибочинською вулицею. Включає в себе Вознесенський яр, Воловий кінець і Копирів кінець. На Кудрявці знадяться вулиці Кудрявська, Бульварно-Кудрявська й Кудрявський узвіз. Назва місцевості походить від чагарників і дерев що кучерявилися в цьому мікрорайоні.

Сусідніми мікрорайонами є: Солдатська Слобідка, Шулявка, Татарка, Лук'янівка, Історичний центр, Новий Каркас, Старий Київ. Найближчими станціями метро є Золоті ворота на зеленій гілці та Вокзальна на червоній.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробила		Литвинчук О.І.			Анотація	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.В.					4	48
Реценз.						ТМРМ, 2025 р.		
Н. Контр.		Слободянюк Н.М.						
Затверд.		Голембовська Н.В.						

Вулиця Бульварно-Кудрявська має зручне розташування поблизу залізничного вокзалу та важливих туристичних маршрутів, таких як Золоті ворота, Софійська площа, Ярославів вал і Пейзажна алея, що забезпечує велику кількість відвідувачів.

Основну частину місцевих мешканців становлять люди з високим рівнем доходу, молоді фахівці та фрілансери через близькість до центральних офісів та для віддаленої роботи закладів ресторанного господарства, сімейні пари без дітей або дорослими дітьми[27]. Тому що мікрорайон Кудрявець має невелику кількість шкіл та дитячих майданчиків, а також люди що цінують історичний центр, адже це частина Старого Києва та містить багато архітектурних пам'яток і музеїв.

Ресторан матиме назву «Козацька гостина», що має глибокий символічний сенс. Адже назва викликає асоціацію з давнім українським минулим та має національний колорит. Козаки асоціюються з мужністю, волею та гордістю. А гостина означає щедрий прийом, привітність та відкритість. В поєднанні з «козацькою» воно підкреслює щедрість та достаток. Адже козаки відомі не лише своєю відвагою, але й щедрими застіллями.

Перше, що спадатиме на думку відвідувачам від назви, – це українські традиційні страви та викликатиме почуття гордості за свою історію. Основним контингентом споживачів ресторану «Козацька гостина» будуть туристи на місцеві мешканці, гасло «Козацька сила – в кожній страві» передає дух ситної та щедрої національної кухні.

Для формування стратегії конкурентної переваги було проведено аналіз трьох ресторанів, які знаходяться в межах цього ж мікрорайону з метою визначення їх слабких та сильних сторін. Для аналізу обрано ресторан узбецько-турецької кухні «Навруз», ресторан грузинської кухні «Радіо Тбілісі» та ресторан європейської кухні «Polly Kitchen».

Ресторан «Навруз» розташований по адресу вул. Золотоусівська, 2/4, розрахований на 80 відвідувачів та має режим роботи з 10.00 до 22.00. Ресторан «Радіо Тбілісі» - вул. Дмитрівська, 9-11, 70 відвідувачів та працює із

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		5

12.00 до 22.00. Ресторан «Polly Kitchen» - вул. Січових Стрільців, 58/2А, 90 відвідувачів та має найбільший графік роботи із 9.00 до 21.30 [29,30,31].

Окрім послуг з виготовлення, реалізації та споживання кулінарної продукції ресторани надають також і інші послуги. Ресторан «Навруз» має Wi-Fi, безкоштовну парковку, а також у ньому можна переглядати спортивні події. Ресторан «Радіо Тбілісі» має літній майданчик, пропонуються вегетаріанські страви та є Wi-Fi. Ресторан «Polly Kitchen» має Wi-Fi, дитячий куточок та літній майданчик [29,30,31].

Проведено порівняльну характеристику між конкурентами та проєктованим рестораном «Козацька гостина» за основними критеріями оцінювання за п'ятибальною шкалою, де 1 це найгірша оцінка, а 5 найкраща.

Проєктований ресторан «Козацька гостина»

Локація 5,0

Рівень комфорту 5,0

Цінова політика 5,0

Якість страв 5,0

Транспортна доступність 5,0

Відповідність концепції 4,8

Асортимент послуг 4,8

Оформлення інтер'єру 5,0

Технічне оснащення 5,0

Рівень обслуговування 5,0

Використання сучасних технологій 4,9

Середній показник 4,9

Ресторан «Навруз»

Локація 4,5

Рівень комфорту 4,4

Цінова політика 4,4

Якість страв 4,4

Транспортна доступність 4,6

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						6
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Відповідність концепції 4,2
Асортимент послуг 4,0
Оформлення інтер'єру 4,4
Технічне оснащення 4,2
Рівень обслуговування 4,3
Використання сучасних технологій 4,1
Середній показник 4,3

Ресторан «Радіо Тбілісі»

Локація 4,8
Рівень комфорту 4,6
Цінова політика 4,7
Якість страв 4,8
Транспортна доступність 4,7
Відповідність концепції 4,5
Асортимент послуг 4,3
Оформлення інтер'єру 4,6
Технічне оснащення 4,5
Рівень обслуговування 4,6
Використання сучасних технологій 4,4
Середній показник 4,6

Ресторан «Polly Kitchen»

Локація 4,7
Рівень комфорту 4,5
Цінова політика 4,6
Якість страв 4,6
Транспортна доступність 4,7
Відповідність концепції 4,3
Асортимент послуг 4,1
Оформлення інтер'єру 4,8
Технічне оснащення 4,5

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Рівень обслуговування 4,6

Використання сучасних технологій 4,3

Середній показник 4,5

За результатами можна зробити висновок, що серед конкурентів проєктованого ресторану «Козацька гостина» найвищі середні показники мають ресторани «Радіо Тбілісі» та «Polly Kitchen». Ресторан «Козацька гостина» нічим не поступається конкурентам та має найкращі бали [29,30,31].

Оцінка якості страв закладів-конкурентів

Ресторан “Навруз”

Холодні закуски 4,6

Гарячі закуски 4,3

Супи 4,2

Основні страви 3,5

Борошняні вироби 4,7

Солодкі страви 4,8

Напої 4,6

Середній бал 4,4

Ресторан «Радіо Тбілісі»

Холодні закуски 4,7

Гарячі закуски 4,8

Супи 4,6

Основні страви 4,7

Борошняні вироби 4,8

Солодкі страви 4,9

Напої 4,7

Середній бал 4,7

Ресторан «Polly Kitchen»

Холодні закуски 4,6

Гарячі закуски 4,8

Супи 4,7

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Основні страви 4,9

Борошняні вироби 4,8

Солодкі страви 4,8

Напої 4,7

Середній бал 4,8

Джерело: [29,30,31].

Найкращу оцінку із конкурентів отримав ресторан «Polly Kitchen».

Порівняння за цінами

Ресторан «Навруз»

Холодні закуски 200

Гарячі закуски 125

Супи 230

Основні рибні страви 490

Основні м'ясні страви 290

Солодкі страви 170

Борошняні вироби 100

Середній бал (грн.) 229

Ресторан «Радіо Тбілісі»

Холодні закуски 250

Гарячі закуски 200

Супи 180

Основні рибні страви 245

Основні м'ясні страви 270

Солодкі страви 185

Борошняні вироби 270

Середній бал (грн.) 228

Ресторан «Polly Kitchen»

Холодні закуски 250

Гарячі закуски 230

Супи 230

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Основні рибні страви 550

Основні м'ясні страви 350

Солодкі страви 175

Борошняні вироби 170

Середній бал (грн.) 279

Середній чек ресторану «Навруз» становить 580 грн, ресторану «Радіо Тбілісі» 620 грн, а ресторану «Polly Kitchen» 650. Ресторан «Polly Kitchen» має найбільший рівень цін, тоді як в ресторанах «Навруз» та «РадіоТбілісі» ціни значно нижчі [29,30,31].

Асортимент продукції закладів-конкурентів

Холодні закуски:

молоко, кисло-молочні продукти - є у всіх закладах;

рибні відсутні у ресторанах «Радіо Тбілісі» та «Polly Kitchen»;

м'ясні - є у всіх закладах;

овочеві, салати і вінегрети - є у всіх закладах;

Супи

заправочні - є у всіх закладах;

м'ясні - є у всіх закладах;

рибні - відсутні у ресторані «Радіо Тбілісі»;

овочеві - є у всіх закладах;

прозорі - є у всіх закладах;

супи-пюре - відсутні у ресторанах «Навруз» та «Polly Kitchen»;

Основні страви

рибні - відсутні у ресторані «Радіо Тбілісі»;

м'ясні - є у всіх закладах;

з овочевим гарніром - є у всіх закладах;

з крупами, овочами, бобовими - відсутні у ресторані «Радіо Тбілісі»;

овочеві - є у всіх закладах;

круп'яні та борошняні - відсутні у ресторані «Радіо Тбілісі»;

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Солодкі страви

жельовані - відсутні у всіх закладах;

гарячі - відсутні у ресторані «Навруз»;

холодні - є у всіх закладах;

морозиво - є у всіх закладах;

Гарячі напої

молоко гаряче - відсутнє у всіх закладах;

чай з цукром - є у всіх закладах;

кава - є у всіх закладах;

какао - відсутнє у ресторані «Навруз»;

Холодні напої

фруктові води - відсутні у ресторані «Polly Kitchen»

мінеральні води - є у всіх закладах;

власного приготування - є у всіх закладах;

соки - є у всіх закладах [29,30,31].

Асортимент послуг закладів конкурентів

Приготування та реалізація страв, організація їх споживання у залі ресторану – є у всіх закладах;

Доставка готових страв у межах мікрорайону – є у всіх закладах;

Організація дозвілля – відсутнє у всіх закладах;

Обслуговування на виніс та за попереднім замовленням – є у всіх закладах;

Консультаційно-інформаційні послуги – є у всіх закладах;

Безкоштовне паркування автомобіля – відсутнє у ресторані «Polly Kitchen» [29,30,31].

Концепція ресторану «Козацька гостина»

Тип закладу – ресторан першого класу;

Потенційні споживачі – рівень доходу середній, середній вік відвідувачів від 30 до 60 років;

Кількість місць у залі – 80;

Кулінарне спрямування закладу – українська традиційна кухня;

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						11
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Місце розташування – м. Київ, Шевченківський район, мікрорайон Кудрявець, вул. Бульварно-Кудрявська 42а;

Цільова аудиторія – туристи, мешканці середнього віку, офісні працівники, сім'ї з дітьми, що відвідують ресторан на вихідних;

Формат закладу – напівфабрикати;

Формат виробництва – готові страви, гарячі та холодні напої;

Графік роботи – щодня з 11.00 до 23.00;

Особливості обслуговування споживачів – обслуговування офіціантами з подальшим розрахунком;

Стиль інтер'єру – традиційний український стиль.

Послуги ресторану «Козацька гостина»

Основні послуги харчування – приготування та реалізація страв, організація їх споживання у залі ресторану;

Зовнішнє обслуговування клієнтів – доставка готових страв у межах мікрорайону, обслуговування на виніс та за попереднім замовленням;

Організація дозвілля та атмосфери – організація музичного супроводу, тематичних вечорів, живої музики;

Консультаційно-інформаційні послуги – надання детальної інформації про страви, інгредієнти, алергени. Індивідуальний підхід до побажань гостей (спеціальні замовлення, сервірування);

Додаткові послуги – пакування їжі на виніс, безкоштовний Wi-Fi, безкоштовна парковка для гостей.

Проведення весілля – надання повного комплексу послуг з організації весілля: розробка індивідуального банкетного меню, оформлення зали відповідно до побажань молодят, сервірування святкового столу, музичний супровід, обслуговування персоналом, можливість залучення декораторів та фотографів.

Провівши аналіз розвитку ресторанів в м. Києві було визначено, що актуальним та економічно-доцільним є проектування ресторану української кухні за адресою Бульварно-Кудрявська 42а. Для ресторану вибрано назву

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

«Козацька гостина», клас ресторану перший, кількість місць 80. Кулінарне спрямування закладу – традиційні страви української кухні з інноваційними технологіями.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						13
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Вступ

Українська кухня є важливою культурною спадщиною, що зберігає традиції багатьох поколінь та набуває популярності не лише серед українців, але й серед іноземних туристів. Розробка проекту гарячого цеху української кухні має актуальне значення в сьогоденні. Гарячий цех є основним виробничим цехом, де відбувається приготування більшості основних страв та заготовок.

Поєднання кулінарних традицій із сучасними технологіями, таких як приготування їжі на пароконвектоматах, кулінарних центрів, фритюрницях та електросковородах дозволяють удосконалювати процеси приготування гарячих страв, пришвидшувати час приготування, підвищувати їхню якість, зберігати традиційний смак та адаптувати рецептури відповідно до сучасних уподобань споживачів.

Метою роботи є створення проекту гарячого цеху ресторану «Козацька гостина», який забезпечить можливість якісного приготування українських традиційних страв з використанням сучасних технологій та обладнання відповідно до нормативної бази та санітарно-гігієнічних вимог.

Основні завдання роботи:

- Розрахувати добову динаміку попиту відвідувачів ресторану «Козацька гостина»;
- розрахувати денну виробничу програму ресторану «Козацька гостина» на 80 місць, визначити асортимент продукції та розробити меню;
- розробити технологічну карту фірмової страви з органолептичною оцінкою та визначити її поживну та енергетичну цінність

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Вступ	Літ.	Арк.	Аркушів
Розробила		Литвинчук О.І.						
Перевір.		Ткаченко Л.В.					14	48
Реценз.						ТМРМ, 2025 р.		
Н. Контр.		Слободянюк Н.М.						
Затверд.		Голембовська Н.В.						

- обґрунтувати вибір устаткування для забезпечення виробничого процесу гарячого цеху ресторану «Козацька гостина» та розрахувати його площу;
- розробити дизайн ресторану «Козацька гостина».

Об'єктом є гарячий цех ресторану, гарячі страви української кухні.

Предметом дослідження є проектування гарячого цеху ресторану «Козацька гостина» та складення асортименту меню.

Апробація. За результатами досліджень опубліковано тези на тему:

Литвинчук О.І., Бровенко Т.В. Удосконалення технології приготування м'ясних салатів. XIII Міжнародній науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства” Київ, НУБіП, 10-11 квітня, 2025 (збірник тез стор. 122-124).

Литвинчук О.І., Ткаченко Л.В. Іноваційна технологія дерунів з топінамбуром. XIII Міжнародній науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства” Київ, НУБіП, 10-11 квітня, 2025 (збірник тез стор. 124-126).

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Розділ 1 Моделювання виробничого процесу ресторану української кухні «Козацька гостина»

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Прогнозування динаміки попиту закладу «Козацька гостина»

Розроблено динаміку завантаженості зали ресторану «Козацька гостина». В таблиці 1.1 наведений графік завантаження торговельної зали ресторану на 80 місць «Козацька гостина». Графік складений із врахуванням годин роботи закладу, середньої тривалості прийому їжі одним відвідувачем і приблизного коефіцієнта заповнення кожної години роботи ресторану [3].

Таблиця 1.1

Графік завантаження торговельної зали ресторану «Козацька гостина» на 80 місць

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв.	Кількість оборотів місяць/год	Коефіцієнт, заповнення	Кількість відвідувачів, осіб.
11.00 – 12.00	60	1,00	0,1	8
12.00 – 13.00	60	1,00	0,35	28
13.00 – 14.00	60	1,00	0,4	32
14.00 – 15.00	60	1,00	0,3	24
15.00 – 16.00	65	0,92	0,2	15
16.00 – 17.00	50	1,20	0,15	14
17.00 – 18.00	60	1,00	0,25	20
18.00 – 19.00	55	1,09	0,35	31
19.00 – 20.00	85	0,71	0,6	34
20.00 – 21.00	120	0,50	0,9	36
21.00 – 22.00	75	0,80	0,45	29
22.00 – 23.00	60	1,00	0,1	8
Всього за день				278
Оборотність місяця				3,48

Джерело: Розробка автора

У результаті проведення розрахунків на основі таблиці 1.1 визначено, що загальна кількість відвідувачів ресторану «Козацька гостина» протягом дня становить 278 осіб, а оборотність одного місця в залі за день - 3,48. Оптимальним режимом роботи ресторану визначено інтервал з 11⁰⁰ до 23⁰⁰.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробила		Литвинчук О.І.			Розділ 1	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.В.					16	48
Реценз.						ТМРМ, 2025 р.		
Н. Контр.		Слободянюк Н.М.						
Затверд.		Голембовська Н.В.						

Виходячи з дослідження вхідних потоків споживачів у закладах ресторанного господарства аналогічного типу, а саме: ресторан «Навруз», ресторан «Радіо Тбілісі» та ресторану «Polly Kitchen» здійснено прогноз відвідуваності ресторану «Козацька гостина», який подано на рисунку 1.1.



Рис 1.1 Графік добової динаміки попиту на послуги ресторану «Козацька гостина»

Джерело: Розробка автора

Згідно з графіком 1.1, прогнозований попит на послуги ресторану «Козацька гостина» протягом дня значно коливається: в обідні години він різко зростає з 12.00, після 14.00 починає спадати, у вечірні години знову підвищується о 18.00 та починає спадати, з 21.00 спадає і залишається низьким до часу закриття закладу в 23.00.



Рис. 1.2 Прогнозована тижнева динаміка попиту на послуги ресторану «Козацька гостина»

Джерело: Розробка автора

Графік 1.2 ілюструє кількісні показники зміни попиту на послуги ресторану української кухні «Козацька гостина», розрахованого на 80 місць, протягом тижня. Найбільша відвідуваність у п'ятницю та вихідні дні, що пов'язано із завершенням робочого тижня та збільшенням вільного часу у споживачів.

1.2. Розробка меню та технологічної карти фірмової страви ресторану «Козацька гостина»

Меню розрахункового дня формують до концепції закладу, включаючи фірмові й авторські страви, які найкраще відображають його індивідуальність і сприяють залученню відвідувань.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюється на основі аналізу конкурентного середовища. Для цього визначають середню кількість страв, яку замовляє один відвідувач та прогнозовану кількість клієнтів за одну зміну, згідно формули (1.1) [3].

$$N = n * m \quad (1.1)$$

де

n – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

m – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Визначаємо загальну кількість страв кожної групи для ресторану української кухні результати наводимо у табл. 1.2 та 1.3

Таблиця 1.2

Розрахунок денної виробничої програми ресторану «Козацька гостина» (278 відвідувачі)

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви	0,4	111
Холодні закуски	0,9	250
Супи	0,6	167
Гарячі закуски	0,8	222
Основні страви	1,2	334
Солодкі страви	0,3	83
Гарніри	0,45	125

Борошняно-кондитерські вироби	0,5	139
Разом		1431
Гарячі напої	0,2	57
Холодні напої	0,3	83
Разом		140

Джерело: Розробка автора, [3]

Таблиця 1.3

Меню розрахункового дня ресторану української кухні «Козацька гостина»

№ з/п	Страви	Вихід, г	Кількість порцій
	Фірмові страви		0,4 111
1	Салат «Осіньна гармонія» (філе курки, гарбуз, листя салату, часник, насіння гарбузове)	220	23
2	Голубці «Карпатський делікатес»	200/60	21
3	Грибний крем-суп «Лісова симфонія»	300	22
4	Деруни «Козацька слава» (з топінамбуром та сметанним соусом)	300/50	25
5	Човлент по-гуцульськи (телятина, цибуля, морква, біла квасоля, перловка)	250	20
	Холодні закуски		0,9 250
6	Філе оселедця (з маринованою червоною цибулею, зеленню та олією)	200/40/20	28
7	Салат «Багряна хвиля» (буряк, в'ялений чорнослив, карамелізований горіх, фета, рукола)	250	27
8	Овочевий сет (помідори, огірки, перець солодкий, зелень та листя салату)	260	29
9	Білі мариновані гриби	220	25
10	М'ясна тарілка (шинка копчена свинина, ковбаса домашня, підчеревина копчена, буженина)	250	30
11	Асорті сала (сало з часником, сало генеральське, сало в'ялене у спеціях, помазанка з сала, сало запечене)	250	28
12	Холодець з півня	300/60	27
13	Язик телячий заливний	300/60	25
14	Асорті карпатських сирів (гауда, маасдам, чеддер, рікотта, бринза, мед)	280	31
	Гарячі закуски		0,8 222
15	Домашня ковбаса смажена	240	40
16	Кров'янка	240	34
17	Гречаники зі сметанним соусом	220/40	35
18	Крученики зі шпиком і грибами	220/40/40	39
19	Запечені баклажани з сиром і часником	220/40/40	38
20	Капустяні зрази із сметанно-часниковим соусом	240/50	36
	Супи		0,6 167

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						19
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

21	Борщ із свинячими реберцями зі сметаною та пампушками	350/50/140	50
22	Зелений борщ із телятиною	350	42
23	Рибна юшка із карасями	350	35
24	Курячий суп із локшиною	350	40
	Основні страви		1,2 334
25	Короп запечений	280	35
26	Завиванець з вишнею та ягідним соусом (теляча вирізка начинена вишнею)	200/50	28
27	Томлена свинина з цибулею (свинина томлена, картопляні скибки, смажена цибуля, зелена цибуля, гірчиця)	200/80/40/20	30
28	Котлета по-київськи	230	37
29	Куряча відбивна в беконі	100/50	38
30	Деруни по-селянськи (картопля, сметана, свинина)	280	30
31	Плов український із курятини	300	26
32	Банош з білими грибами	150/20/20	27
33	Палюшки з картоплі в грибному соусі	200/40	30
34	Вареники (з картоплею, сиром, капустою)	250	29
35	Книдлі з сиром під вершковим соусом	220/50	24
	Гарніри		0,45 125
36	Гречка по-купецьки з куркою, грибами і сметаною	150/40/40/40	40
37	Картопля із зеленню	150	37
38	Картопля по-селянськи	150	48
	Солодкі страви		0,3 83
39	Кисіль ягідний	150	20
40	Желе з лохиною та ожиною	120	23
41	Вершково-шоколадний мус	150	18
42	Салат «Садова феєрія» (яблука, груша, виноград, лимонний сік)	220	22
	Борошняно-кондитерські вироби		0,5 139
43	Чорний хліб	60	24
44	Пшеничний білий хліб	80	25
45	Маковий рулет	140	24
46	Пляцок з яблуками	140	23
47	Торт «Київський»	150	21
48	Медовик	150	22
	Гарячі напої, мл		0,2 57
49	Обліпиховий чай (зелений чай, апельсин, обліпиха, цукор з тростини)	500	5
50	Трав'яний чай (меліса, м'ята, липа, звіробій, листя смородини, ромашка)	500	6
51	Зелений чай «Саусеп»	500	4
52	Узвар з сухофруктами	500	4
53	Какао з корицею і ваніллю	250	5

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						20
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

54	Американо	100	5
55	Еспрессо	100	7
56	Лате	250	5
57	Капучіно	250	6
58	Раф	250	6
	Холодні напої, мл		0,3 83
	Фреші		
59	Апельсиновий фреш	250	16
60	Моркв'яний фреш	250	12
61	Яблучний фреш	250	15
	Лимонади		
62	Лимонад «Класичний»	250	13
63	Лимонад «Апельсинова насолода»	250	14
64	Лимонад "Шоколадна хвиля"	250	13

Джерело: Розробка автора

Розробка фірмової страви

За результатами проведених досліджень розроблено фірмову страву деруни з топінамбуром.

Топінамбур є унікальною сировиною, здатною підвищити біологічну цінність готової продукції. Топінамбур – це багаторічна трав'яниста рослина, висота якого сягає один-два метри. У світі відомо більше 300 сортів [35]. Топінамбур може бути хорошим заміником картоплі, причому в кілька разів корисніше. Вирощується топінамбур набагато легше картоплі. Користь топінамбура обумовлена складом та підвищеним вмістом поживних речовин, мікроелементів та вітамінів [35,36]. Корисні властивості топінамбура використовуються для зміцнення імунітету, зниження ризику інфаркту та інсульту, усунення відкладення солей у суглобах. У коренеплодах топінамбура міститься рекордна кількість інулінів, завдяки цьому при вживанні страв з топінамбуром знижується рівень цукру в крові, що робить топінамбур продуктом номер один для діабетиків. Топінамбур використовують в лікуванні шлункових хвороб, коліті, гастриті, панкреатиті. Плоди топінамбура рекомендується вживати людям, які живуть в містах з поганою екологією, тому що сприяє виведенню з організму солей важких металів, токсинів, радіонуклідів.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Основні складові фірмової страви «Деруни з топінамбуром» наведено в таблиці 1.4

Таблиця 1.4

Технологічна карта «Деруни з топінамбуром»

№ з/п	Найменування сировини	Маса, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Картопля	600	490
2	Топінамбур	350	265
3	Борошно	40	40
4	Яйця	2 шт.	80
5	Цибуля	45	40
6	Сіль	5	5
7	Олія для смаження	80	80
Вихід готової страви		1000	

Наявність харчових алергенів у страві: Я - яйця; Г - глютен.

Технологічні вимоги до основної сировини.

Картопля – цілі бульби картоплі, підсушені, без захворювань.

Топінамбур – цілі бульби, підсушені, без захворювань.

Борошно – біле або кремове, без шкідників, без сторонніх присмаків, не захле, не запліснявіле.

Яйця – чисті, свіжі, щільна шкарлупа.

Цибуля – зріла, з неушкодженими, добре просушеними верхніми лусками, без захворювань.

Технологія приготування

Обчищену сиру картоплю та топінамбур натерти на тертці, додати подрібнену цибулю, пшеничне борошно, яйця, сіль, перемішати. Сформувати деруни округлої форми, викласти на сковорідку, з попередньо розігрітою олією до $t = 120\text{ C}^\circ$. Обсмажувати з двох сторін 3-5 хв до утворення скоринки.

Вимоги до якості страви та оформлення.

Зовнішній вигляд – деруни правильної форми, без тріщин, із золотисторум'яною скоринкою.

Смак і запах – злегка солодкуватий, з легким горіховим відтінком топінамбура, приємним ароматом смаженої картоплі та цибулі.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		22

Колір – поверхня світло-золотиста з хрусткою скоринкою; на розрізі – світло-коричневий із жовтуватим відтінком.

Консистенція – м’яка всередині, злегка пружна, соковита, з хрусткою скоринкою.

Харчова (поживна) цінність (калорійність) на 100 г: білки 3,4 г, жири 9,4 г, вуглеводи 17 г, енергетична цінність 169,5 ккал.

Розроблена страва «Деруни з картоплею та топінамбуром» є новим варіантом традиційної страви, що поєднує класичний смак картопляних дерунів із корисними властивостями топінамбура. Використання топінамбура збагачує хімічний склад продукту, підвищуючи вміст інуліну, що сприяє покращенню обміну речовин та лікуванню шлункових хвороб.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Сировинне забезпечення виробничої програми. Сировинне забезпечення виробничої програми один із ключових чинників, що забезпечує безперебійну роботу виробництва. Наявність необхідної кількості сировини безпосередньо впливає на стабільність виробничого процесу, а отже — на можливість задовольнити попит споживачів.

Обсяг сировини визначається шляхом розрахунку кількості необхідних продуктів для приготування страв відповідно до норм закладки на одну порцію та прогнозованої кількості порцій, що реалізовуватимуться протягом одного розрахункового дня. Розрахунок проводиться за формулою (1.2)[20].

$$Q = \frac{q * n}{1000}, \quad (1.2)$$

де Q - кількість продукту даного виду, кг;

q - норма продукту даного виду на одну страву, г;

n - кількість страв, що включають продукт даного виду і реалізуються за день.

На основі розрахунково-продуктової відомості розроблено таблицю добової потреби закладу в продуктах (напівфабрикатах, покупних товарах) за товарними групами (табл. 1.5.).

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						23
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Добова потреба ресторану «Козацька гостина» в продуктах за товарними групами

Вид продукту, напівфабрикату	Кількість, г
М'ясні продукти	66180
Бекон	3400
Буженина	1500
Ковбаски	11100
Курятина	6500
Куряче філе	9400
Підчеревина копчена	1500
Сало	7000
Свинина	9240
Свинні ребра	3000
Телятина	10540
Шинка копчена	1500
Язик телячий	1500
Молочні продукти	33125
Вершки	5320
Масло вершкове	2405
Молоко коров'яче пастеризоване	2000
Сир	13350
Сметана	10050
Морепродукти	5600
Оселедець	5600
Овочі і зелень	79985
Баклажани	8360
Білі мариновані гриби	5500
Богарський перець	1500
Буряк	3350
Гарбуз	1265
Горіх	1350
Гриби	8200
Зелена цибуля	3610
Капуста	4600
Картопля	15000
Квасоля	2250
Кріп	1000
Морква	6500
Огірок	1500

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		24

Петрушка	1000
Помідор	1500
Салат	5000
Топінамбур	2500
Цибуля	4500
Часник	1500
Приправи	3575
Базилік	200
Звіробій	50
Кмин	200
Кориця	50
Кунжут	100
Липа	50
Листя смородини	50
Мед	1550
Меліса	50
М'ята	50
Насіння гарбуза	575
Перець чілі	200
Перець чорний	200
Ромашка	50
Соус гірчиці	200
Риба	11550
Карась	1750
Короп	9800
Фрукти	21220
Апельсини	4100
Виноград	1100
Вишня	2000
Груші	1100
Лимон	2000
Лохина	2000
Обліпиха	70
Ожина	2000
Сухофрукти	200
Чорнослив	1550
Яблука	5100
Яйця, крупи та ін.	42610
Борошно пшеничне	4000
Гречана крупа	4350
Желатин	345
Кава	300

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		25

Крохмаль	345
Кукурудзяна крупа	4000
Олія оливкова	1490
Олія соняшникова	3500
Оцет	400
Перлова крупа	2360
Пшоно	3240
Рис	4150
Сіль	4000
Сода	200
Сухарі панірувальні	1350
Томатна паста	350
Цукор	4000
Чай зелений «Саусеп»	200
Шоколад чорний	1350
Яйця курячі	2680

Джерело: Розробка автора

Для забезпечення безперебійної роботи цехів ресторану «Козацька гостина» необхідно раціонально організувати систему постачання та зберігання сировини. Щоб уникнути дефіцит продуктів, та надмірну кількість, яка може призвести до псування та втрат сировини необхідно розрахувати оптимальну кількість запасів для кожної групи продукції відповідно термінів і умов зберігання. Розрахунок управління сировинними і продуктовими запасами ресторану наведено в таблиці 1.6[1,3,20].

Таблиця 1.6

**Управління сировинними і продуктовими запасами ресторану
«Козацька гостина»**

Найменування сировини	Добове споживання, кг	Період зберігання, дб	Раціональний запас, кг	Умови відновлення запасів	Підхід до управління запасами
М'ясні напівфабрикати	50,28	2	100,56	Форма постачання транзитна. Спосіб доставки централізований	Рівномірне постачання
Молоко, вершки, сметана, масло	19,775	2	39,55		Рівномірне постачання
Курятина	15,9	3	47,7		Рівномірне постачання
Овочі та зелень	78,635	3	235,9		Рівномірне постачання
Сири різних видів	13,35	3	40,05		Рівномірне постачання

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						26
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Фрукти та ягоди	21,22	3	63,66	Рівномірне постачання
Морепродукти	5,6	7	39,2	Рівномірне постачання
Риба (карась і короп)	11,55	14	161,7	Рівномірне постачання
Томатна паста	0,35	14	4,9	Рівномірне постачання
Яйця курячі	2,68	14	37,52	Рівномірне постачання
Шоколад чорний	1,35	30	40,5	Рівномірне постачання
Горіхи	1,35	50	67,5	Поповнення запасів до максимуму
Борошно пшеничне вищий сорт	4	90	360	Поповнення запасів до максимуму
Крупи	18,1	90	1629	Поповнення запасів до максимуму
Олія, оцет	5,39	90	485,1	Поповнення запасів до максимуму
Приправи, трави	3,575	90	321,75	Поповнення запасів до максимуму
Сіль, цукор	8	90	364	Поповнення запасів до максимуму
Сухарі панірувальні, сода, желатин, крохмаль	2,24	90	201,6	Поповнення запасів до максимуму
Чай, кава	0,5	90	45	Поповнення запасів до максимуму

Джерело: Розробка автора

У даному розділі було розраховано загальну кількість відвідувачів ресторану «Козацька гостина», що становить 278 та оборотність – 3,48. Визначено години роботи ресторану з 11.00 до 23.00. Також розраховано добову та тижневу динаміку попиту. Пік відвідуваності ресторану «Козацька гостина» із 12.00 по 14.00 та із 18.00 по 21.00. Найбільша відвідуваність у п'ятницю, суботу та неділю через кінець робочого тижня. Також розраховано денну виробничу програму, меню, добову потребу сировини та управління сировинними запасами ресторану «Козацька гостина».

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						27
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Розділ 2 Проектний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху

Гарячий цех є найважливішим цехом у закладах ресторанного господарства[33]. В ньому здійснюється приготування основної частини страв, що реалізується споживачам. Якщо підприємство має кілька торговельних залів, які розташовуються на різних поверхах, то гарячий цех розташовується на поверсі, де торговельна зала має найбільше посадкових місць. Це дозволяє оптимізувати виробничі процеси та зменшити витрати часу на транспортування готової продукції.

На інших поверхах необхідно передбачити роздавальні пункти, які оснащені плитою для смаження порційних страв та мармітами для підтримання їх у гарячому стані[33]. Доставка страв до торговельних залів розміщених на цих поверхах здійснюється за допомогою підйомників, що забезпечує оперативність обслуговування та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. При плануванні гарячого цеху необхідно передбачити зручне сполучення із заготівельним та холодним цехом, мийнею кухонного посуду та торговельною залом із роздатковою.

Гарячий цех кухні ресторану «Козацька гостина» складається із двох відділень: супового та соусного[32]. У суповому відділенні готують бульйони та супи. У соусному готують гарячі напої, заготовки для холодного цеху, гарячі закуски, основні страви, соуси та гарніри.

У суповому відділенні є лінії варіння супів, варіння бульйонів та лінія термічної обробки продуктів.

На лінії приготування супів варять та проціжують бульйон, готують заправки, заправляють, варять та порціонують супи і короткочасно їх зберігають. Основним технологічним обладнанням на цій лінії є електрична плита, інвентар (ложки, шумовки), виробничий стіл та бачок для відходів.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробила		Литвинчук О.І.			Розділ 2	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.В.					28	48
Реценз.						ТМРМ, 2025 р.		
Н. Контр.		Слободянюк Н.М.						
Затверд.		Голембовська Н.В.						

Також необхідна овочерізка, мийна ванна, електронні ваги та холодильна шафа.

Для ефективного приготування супів робоче місце кухаря ресторану «Козацька гостина» повинно бути оснащено необхідною кількістю варильних котлів різного об'єму, мірним посудом, основним кухонним інвентарем (ложки, лопатки, шумівки тощо), а також спеціями та попередньо підготованими пасерованими овочами, тушкованим буряком тощо[32]. У процесі роботи кухар застосовує багато допоміжного обладнання: овочерізку, протиральну машину, мийні ванни для обробки сировини, електронні ваги й охолоджувальну шафу для зберігання продуктів, які швидко псуються.

На робочому місці ресторану «Козацька гостина» є стіл з вбудованою мийною ванною, окремий стіл для розміщення механізованих приладів, робочий стіл з охолоджувальною шафою та холодильною гіркою для тимчасового зберігання напівфабрикатів[32]. Посуд та інвентар зберігається у спеціальних шафах та полицях. Поряд із холодильною гіркою встановлюються настільні ваги для точного дозування інгредієнтів. Для нарізання невеликої кількості овочів і продуктів використовують робочі дошки, набір кухарських ножів (кухарська трійка) та ножі для обробки коренеплодів. Варильне обладнання (плита та варильні казани) розміщуються навпроти робочої зони для зручності.

У приміщенні добового запасу сировини або безпосередньо в гарячому цеху має бути заздалегідь підготовлений резерв круп, необхідних для приготування супів, а в охолоджувальній камері – запас бульйону[32]. Також треба мати підготовлені напівфабрикати для скорочення часу приготування супів.

У соусному відділенні ресторану «Козацька гостина» є лінії термічної обробки продуктів, приготування гарнірів та соусів, приготування кулінарних виробів та приготування борошняних кулінарних виробів.

На лінії приготування основних та солодких страв варять, смажать, тушкують, запікають, порціонують та короткочасно зберігають

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						29
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

напівфабрикати. Основне обладнання електрична плита, фритюрниця, пароконвектомат, сковорода, інвентар, виробничий стіл та бачок для відходів.

На лінії приготування гарнірів варять, смажать, порціонують та короткочасно зберігають страви. Основне обладнання електрична плита, виробничий стіл, фритюрниця, інвентар, виробничий стіл, електронні ваги та бачок для відходів.

На лінії приготування напівфабрикатів для холодного цеху варять, смажать та тушкують. Основне обладнання електрична плита, інвентар, виробничий стіл та бачок для відходів.

На лінії приготування гарячих закусок варять, смажать, тушкують, пасерують, запікають, порціонують та оформлюють. Основне обладнання електрична плита, пароконвектомат, виробничий стіл та електронні ваги.

На лінії приготування гарячих напоїв заварюють чай, варять каву та шоколад. Основне обладнання електричний чайник, кавоварка, електрична плита і сотейник.

У соусному відділенні гарячого цеху ресторану «Козацька гостина» організовують три спеціалізовані робочі зони[32]. Перша призначена для смаження й пасерування сировини. Друга – для технологічних процесів варіння, запікання та тушкування. Третя – для приготування гарнірів і круп'яних страв. До основного технологічного обладнання належать кухонні плити, електросковороди, жарові шафи та електрофритюрниці. Для збереження приготованих страв у гарячому стані, а також для їх подальшого сервірування використовуються спеціальні марміти, які встановлені безпосередньо на робочих місцях кухарів.

Центральним елементом технічного оснащення соусного цеху ресторану «Козацька гостина» виступає кухонна плита[32]. В залежності від типу джерела тепла використовують електричні або газові плити. Посуд для приготування основних страв, соусів та гарнірів майже аналогічний до вибору посуду для супів, але має свої специфічні вимоги. Соуси готують у наплитному посуді. Якщо в закладі ресторанного господарства страви

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

видаються прямо з плити, робоче місце кухаря потрібно організувати щоб йому було зручно не тільки готувати, а й одразу передавати готову їжу офіціантам чи клієнтам. Для цього роздаткові столи або прилавки ставлять на відстані приблизно 1,3–1,5 метра від плити. Це дозволяє швидко й без перешкод обслуговувати замовлення.

Поряд з гарячим цехом ресторану «Козацька гостина» обов'язково повинно бути місце для зберігання продуктів, які використовуються протягом дня[32]. Якщо окремого приміщення для цього немає, тоді ставлять холодильну шафу прямо на кухні. У невеликих закладах часто використовують холодильну шафу із холодного цеху для зберігання швидкопсувних продуктів. А у великих підприємствах обов'язково повинна бути окрема охолоджувальна камера.

Чистий посуд тримають на спеціальних стелажах у мийному відділенні. Для кухонного інвентарю та різних приладів у гарячому цеху зазвичай передбачена окрема шафа, щоб усе зберігалось у порядку і було легко знайти потрібні речі під час роботи.

У гарячому цеху ресторану «Козацька гостина» виготовляються усі фірмові страви: салат «Осіння гармонія» (салат подається теплим), голубці «Карпатський делікатес», грибний крем суп «Лісова симфонія», деруни «Козацька слава», човлент по-гуцульськи. Супи: борщ, зелений борщ, рибна юшка з карасями та курячий суп із локшиною. Основні страви: короп запечений, завиванець з вишнею на ягідним соусом, томлена свинина із цибулею, котлета по-київськи, куряча відбивна у беконі, деруни по-селянськи, плов український з курятини, палюшки з картоплі у грибному соусі, вареники, книдлі із сиром вершковим соусом. Гарніри: гречка по-купецьки, картопля із зеленню та картопля по-селянськи. Гарячі напої: обліпиховий чай, трав'яний чай, зелений чай «Саусеп», узвар із сухофруктами, какао з корицею та ваніллю, американо, експресо, лате, капучіно, раф.

Окрім гарячого цеху також у ресторані «Козацька гостина» є холодний та заготівельний цех. У заготівельному цеху роблять заготовки на інші цехи.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						31
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Там розморожують рибу та м'ясо, та нарізають овочі та зелень.

У холодному цеху готують бутерброди, салати, холодні закуски, холодні супи та солодкі страви[3]. У ньому страви не піддаються тепловій обробці тому дуже важливо дотримуватися санітарно-гігієнічні норми. Також за правилами він розміщується поблизу гарячого цеху та роздатковою. Це зменшує час доставки готової їжі до відвідувача.

Продукцію виготовляють у холодному цеху ресторану «Козацька гостина» порційно, по мірі реалізації відповідно до добової виробничої програми. Після нарізання або шинкування овочів їх зберігають при температурі +8...+2 °С, але більше 12 годин, зелень –не більше одної години[34] . Сири, м'ясні та рибні гастрономічні вироби та зелень нарізають безпосередньо перед подачею, щоб зберегти смакові якості і товарний вигляд. Страви із холодного цеху подають при температурі 10-12 °С. Коли готують салати інгредієнти нарізають рівними однаковими шматочками та заправляють перед подачею щоб вони були естетичної форми та хрусткими.

У холодному цеху ресторану «Козацька гостина» є лінія приготування салатів, холодних закусок та приготування солодких страв. На лінії приготування салатів підготовляють, нарізають та зберігають компоненти для приготування салатів. Також їх там готують та порціонують. Основне обладнання цієї лінії – холодильний стіл, бачок для відходів, ваги та інвентар.

На лінії приготування холодних закусок нарізають, зберігають компоненти для холодних закусок та готують і порціонують. Основне обладнання – холодильний стіл, бачок для відходів, ваги та інвентар.

На лінії приготування солодких страв порціонують, очищають та нарізають фрукти, готують фруктові десерти, готують компоненти для жельованих десертів, готують жельовані десерти та зберігають солодкі страви. Основне обладнання цієї лінії – холодильний стіл, бачок для відходів, ваги та інвентар.

На підбір обладнання цеху ресторану «Козацька гостина» впливає кілька важливих факторів. Важливо враховувати кількість сировини, яка

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						32
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

обробляється за один раз. Від цього залежить розмір і потужність обладнання.

Також важливо звертати увагу на функціональність і продуктивність, щоб процес був ефективним і затягувався. Ще велике значення мають вартість обладнання, його енергоємність та габарити. Тому що це впливає на бюджет та на можливість розміщення в приміщенні. Також важливими є зручність та безпечність в експлуатації та обслуговуванні. Техніка має бути простою у використанні та не створювати зайвих ризиків для працівників. Розрахунок устаткування яке використовується у гарячому цеху зазначено у таблиці 2.1 [3].

Таблиця 2.1

Розрахунок площі гарячого цеху

Устаткування гарячого цеху

Найменування устаткування	Тип/модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри		Площа, М ²
			l	b	
Автоматизований кулінарний центр (VarioCooking Center)	Rational iCombi Pro 6-1/1	1	0,85	0,775	0,66
Електросковорода	ЕСК-90	2	0,9	0,7	-
Котел харчовий електричний	KE-160-OM2	2	0,95	0,85	-
Пароконвектомат	UNOX CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS	3	0,86	0,892	2,3
Плита електрична	Gastro-Tar 6 конфорок (EP-6)	2	0,8	0,7	1,12
Фритюрниця	Hendi 205856	1	0,285	0,41	-
Холодильна шафа	Polair CM114-S	1	1,4	2,05	2,87
Ваги електронні	AXIS BDU150	2	0,335	0,32	-
Мийна ванна зі столом	COT-2M INOX AISI-304	1	1,26	0,63	0,79
Раковина для миття рук	Sani-Lav 5051	1	0,4	0,35	0,14
Стіл виробничий з полицею та бортом	Tehma 1500×600×850	3	1,5	0,6	2,7
Бачок для відходів	Meliconi ECOBIN 50 л (нерж.)	2	∅	0,4	-
Корисна площа					10,58

2.2. Розрахунок площі гарячого цеху

Розрахунок площі цеху виконують за формулою (2.1) [3].

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

$$S_{ц} = \frac{S_{уст}}{K} \quad (2.1)$$

Де

$S_{ц}$ – площа цеху, м²;

$S_{уст}$ – площа устаткування, м²;

K – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4).

$$S_{г.ц.} = 9,03 / 0,33 = 32 \text{ м}^2 \text{ – гарячий цех}$$

Також підібравши обладнання визначаємо площу холодного та заготівельного цехів ресторану «Козацька гостина»:

$$S_{х.ц.} = 4,1 / 0,33 = 13 \text{ м}^2 \text{ – холодний цех}$$

$$S_{з.ц.} = 8,6 / 0,33 = 26 \text{ м}^2 \text{ – заготівельний цех}$$

Отже, розрахункові площі виробничих приміщень ресторану «Козацька гостина» складають: холодний цех – 13 м², гарячий цех – 32 м², заготівельний цех 26 м².

Окрім цехів приготування та нарізання необхідні ще приміщення для миття кухонного та столового посуду.

Для миття столового посуду передбачаємо мийну столового посуду, а для миття кухонного посуду та інвентарю виробничих цехів передбачаємо мийну кухонного посуду.

Підібравши обладнання визначаємо площу мийної столового посуду та мийної кухонного посуду ресторану «Козацька гостина».

$$S = 3,9 / 0,33 = 12 \text{ м}^2 \text{ – мийна столового посуду}$$

$$S = 4,02 / 0,33 = 12 \text{ м}^2 \text{ – мийна кухонного посуду}$$

Отже, розрахункові площі мийної столового посуду складають 12 м², а мийної кухонного посуду – 12 м².

У ресторані «Козацька гостина» є приміщення для споживачів: вестибюль та аванзала – 36 м², торговельна зала на 80 місць – 144 м², гардероб для відвідувачів – 8 м², санвузли для відвідувачів – 10 м², приміщення офіціантів – 8 м² та приміщення адміністратора – 6 м².

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						34
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

До виробничих приміщень ресторану «Козацька гостина» входять: заготівельний цех – 26 м², холодний цех – 13 м², гарячий цех – 32 м², роздаткова – 8 м², мийна столового посуду і сервізна – 14 м², мийна кухонного посуду – 9 м², приміщення зав. виробництвом – 6 м².

До складських приміщень ресторану «Козацька гостина» входять: камера збірно-розбірна для м'ясо-рибних напівфабрикатів – 6 м², камера збірно-розбірна для фруктів, зелені, овочів та напоїв – 6 м², камера збірно-розбірна молочно-жирова – 6 м², комора сухих продуктів – 8 м², комора борошна – 8 м², комора інвентарю – 8 м², комора та мийна тари – 6 м², приміщення комірника – 6 м² та завантажувальна – 8 м².

До адміністративно-побутових приміщень ресторану «Козацька гостина» входять: кабінет директора – 6 м², контора – 9 м², білизняна – 5 м², приміщення персоналу – 10 м², гардероб персоналу чоловічий з душовими – 8 м², гардероб персоналу жіночий з душовими – 8 м² та санвузол для персоналу – 6 м².

До технічних приміщень ресторану «Козацька гостина» входять теплопункт – 5 м² та електрощитова – 3 м². Загальна корисна площа приміщень ресторану складає – 437 м².

Щоб врахувати коридори та технічні приміщення площу ресторану рахують за формулою:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (3.1)$$

Де S_k – корисна площа закладу = 437 м².

K_1 - коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 \div 1,25$

$$S_{p1} = 437 * 1,12 = 490 \text{ м}^2$$

Щоб врахувати площу із стінами, сходами тощо загальна площа ресторану рахується за формулою:

$$S_{заг} = S_p * K_2 \quad (3.2)$$

Де $S_{заг}$ - робоча площа закладу = $490 * 1,12 = 549 \text{ м}^2$;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03 \div 1,15$ [3].

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						35
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

У даному розділі було визначено що у гарячому цеху є супову та соусне відділення. Супове відділення має лінії варіння супів, варіння бульйонів та термічної обробки продуктів. Соусне відділення має лінії термічної обробки продуктів, приготування гарнірів та соусів, приготування кулінарних виробів та приготування борошняних кулінарних виробів. Усі фірмові страви ресторану «Козацька гостина» готуються у гарячому цеху. У ході проведення розрахунків визначено що площа гарячого цеху становить – 32 м², холодного – 13 м², заготівельного – 26 м². Також розраховано площу мийної кухонного посуду – 12 м² та столового – 12 м². Окрім того розрахована площа приміщень та загальна площа ресторану «Козацька гостина».

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						36
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Розділ 3. Дизайн ресторану української кухні «Козацька гостина»

Дизайн проєктованого ресторану української кухні «Козацька гостина» матиме традиційний український стиль. Всі дизайнерські рішення будуть підпорядковуватися українській тематиці. Основною ідеєю є створення приміщення, де поєднана сучасність та дух козацької доби.

Колірна палітра закладу буде на основі теплих та природніх відтінків. Основними кольорами будуть коричневий (кольори дерева від світло соснового до горіхового), білий (побілені стіни), пісочний, червоно-чорний (традиційний український орнамент), а також металевий та бронзовий, що асоціюються з козацькою зброєю.

Основні матеріали оздоблення – натуральне дерево, глина, камінь, цегла та текстиль із льону. Стіни частково побілені із декоративною штукатуркою, а в окремих зонах обшиті дерев'яними дошками або оздоблені декоративними колодами. Меблі у ресторані «Козацька гостина» виконані зі світлого та темного дуба. Столи зроблені із темного дуба, стільці зі спинкою та м'якою оббивкою.

У ресторані «Козацька гостина» буде фотозона. Можна буде взяти у ресторані на прокат вишиванки, шапки, шаровари та жупани та сфотографуватися. Також можна буде взяти декоративну люльку, муляж шаблі або булави та пояс-кушак. Фотозона буде розміщена біля входу у торговельну залу. У теплу пору року можна буде сфотографуватися на вулиці біля декоративного паркану.

На задньому фоні фотозони розміщено декоративне віконце із рушниками. Також на стіні висить шабля та булава. Біля стіни стоїть великий дерев'яний стіл. На ньому лежать глечики, макітри, шабля та люлька.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробила		<i>Литвинчук О.І.</i>			Розділ 3	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		<i>Ткаченко Л.В.</i>					37	48
Реценз.								
Н. Контр.		<i>Слободянюк Н.М.</i>						
Затверд.		<i>Голембовська Н.В.</i>						
						ТМРМ, 2025 р.		

Поруч зі столом є лавка для сидіння. Збоку від стола розміщено декоративну огорожу на якій висять глечики. На підлозі біля стола лежить солома та кошик з декоративними овочами. Освітлення тепле, за бажанням відвідувачів можна буде включати підсвічування знизу або збоку.

На стінах торгівельної зали розміщено муляжі шабель, списів, козацький щитів, а також портрети гетьманів та отаманів. На столах будуть лежати маленькі декоративні люльки та булави. Значну частину декору зали складають традиційні українські рушники, вишиті килимки, глиняні глечики та макітри. Біля однієї із стін встановлена стилізована піч, яка виступатиме символом домашнього вогнища та української гостинності.

Освітлення в ресторані «Козацька гостина» м'яке та тепле, із локальним підсвічуванням. Загальне світло створюється за допомогою люстр та ламп, які стилізовані під старовинні. Додатково використовуються настінні світильники у вигляді гасових ламп та мідних ліхтарів. Окремі елементи декору (зброя, картини, рушники) підсвічуються точковим світлом, щоб акцентувати увагу на них.

На столах будуть конопляні вишиті скатертини та лляні серветки для кожного із відвідувачів. Окрім того у ресторані «Козацька гостина» дуже цікава подача страв. Вона здійснюється в глиняному посуді, на дерев'яних дошках або підносах. Напої подаються у глечиках та кухлях. Всі елементи сервірування оформлені в українському стилі.

Персонал ресторану одягнений в українські костюми. Чоловіки носитимуть вишиванки або сорочки вільного крою, широкі шаровари та пояси. Жінки – вишиванки або блузи з елементами вишивки, довгі спідниці або сукні з натуральних тканин. Також вони носитимуть фартухи та хустки або стрічки на голові. На шиї буде червоне намисто. Одяг адаптований до умов праці для щоденного використання.

Ще у ресторані «Козацька гостина» буде звуковий супровід. У фоновому режимі лунатимуть традиційні українські мелодії, інструментальні версії українських пісень, а також буде звучати бандура, цимбали та сопілка. У



					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						38
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

вихідні або святкові дні будуть живі виступи ансамблів та окремих виконавців в українському стилі. Завдяки цьому ресторан «Козацька гостина» є не просто місцем харчування, але і культурним центром.

Меню ресторану «Козацька гостина» стилізоване під старовинну козацьку грамоту або карту. Воно має імітацію пергаментного паперу, з потертостями, вигнутими краями та текстурою як у старій книзі. Основна ідея такого дизайнерського рішення це створити ефект ніби відвідувач читає послання із минулого або козацький літопис. Тільки у ньому заховані не секретні послання, а страви.

Обкладинка у меню тверда та із еко-шкіри. На ній зображено перехрещені булаву та шаблю. На зворотній стороні меню є тиснутий герб Січі. Внутрішні сторінки стилізовані під пергамент та бежевого відтінку, мають візуальні тріщини та обвуглені краї. Формат меню вертикальний А4 та подається у дерев'яній рамці.

Сторінки оздоблені візерунками української вишивки та має «рушничковий» орнамент уздовж країв. На сторінках присутні у блідо-коричневих тонах фонові зображення шабель, порохівниць, клейнод, дерев'яних бочок та козаки на конях. На кожному розділі є невеличка ілюстрація. Наприклад, біля розділу «Холодні закуски» зображена миска холодцю, біля «супів» миска борщу із пампушками та інші.

Шрифт назв страв у меню стилізований під ручний декоративний із завитками «*Деруни по-селянські*». Підзаголовки розділів великі літери, із декоративними узорами по краю слова « ДЕСЕРТИ ». Основний текст нагадує стародрук «топінамбур». Опис страв дрібним рівним шрифтом без засічок, з елементами жартів « Козацька сила в кожній ложці». Між розділами будуть вставки наприклад, «Козак – не скаже що ситий, поки ще борщ не з'їв».

Сезонне меню буде подаватися гостям на дерев'яній дощечці. По вихідних та святах у тубусі (згорнуте та зв'язане мотузкою). На кожній сторінці буде QR-код, де кухар в українському вбранні готує страву. Також у

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

меню буде розділ «Козацька легенда». До кожної фірмової страви додається міні-історія або легенда. Наприклад, «Як старий козак Омелько грибний суп готував».

Ще ресторан «Козацька гостина» матиме раз на два тижні цікаві тематичні вечори. Наприклад, день українського борщу, де будуть всі можливі його варіанти. Або день вареників коли будуть вареники із різноманітними начинками і відвідувач не буде знати яка начинка доки не скуштує. Кожна начинка нестиме у собі якесь передбачення. Наприклад, з картоплею до багатства, з вишнею до солодкого життя тощо. Також раз на місяць буде готуватися страва за рецептом відвідувачів. Кожен відвідувач може залишити за бажанням рецепт якоїсь української страви у книзі побажань, а персонал вибере один із рецептів та приготує в той день.

Ресторан «Козацька гостина» знаходиться в одноповерховій будівлі і має окремий вхід до ресторану. Заходячи у ресторан відвідувачі потрапляють у вестибюль та аванзалу у якій знаходиться фотозона. Звідти вони заходять у торговельну залу. З іншого виходу торговельної зали вихід на роздаткову, мийну, цехи та офісні приміщення. Також ресторан «Козацька гостина має окремий вхід для персоналу та всі приміщення зв'язані між собою.

У даному розділі було розроблено дизайн проєктованого ресторану «Козацька гостина». Фішкою закладу є фотозона у стилі козацької доби та проведення раз на два тижні тематичних вечорів. Також розроблено зовнішній вигляд та шрифт у меню та різна подача в залежності від дня та сезону.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						40
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Висновки

У цій дипломній роботі було розроблено проєкт гарячого цеху української кухні ресторану «Козацька гостина» на 80 місць м. Києва, вул. Бульварно-Кудрявська 42а У ході його виконання було вирішено основні завдання проєкту.

Провівши аналіз розвитку ресторанів в м. Києві було визначено, що актуальним та економічно-доцільним є проєктування ресторану української кухні у мікрорайоні Кудрявець. Цільовою аудиторією ресторану будуть туристи та місцеві мешканці. Також було проаналізовано 3 основних конкурентів, а саме ресторан «Навруз», ресторан «Радіо Тбілісі» та ресторан «Polly Kitchen» для формування стратегії конкурентної переваги.

Розраховано добову динаміку відвідувачів ресторану «Козацька гостина», яка становить 278 відвідувачів, оборотність ресторану – 3,48 та розроблено денну виробничу програму та меню. Також розраховано добову потребу сировини та управління сировинними запасами.

Складено технологічну карту фірмової страви «Деруни з топінамбуром» та розраховано харчову цінність.

Розраховано і підібрано технологічне обладнання для гарячого цеху ресторану «Козацька гостина». На основі цього розраховано його площу, яка становить – 32 м². Також розраховано площу холодного та заготівельного цеху і мийної кухонного та столового посуду

Розроблено дизайн ресторану «Козацька гостина» та розраховано його загальну площу. Фішкою ресторану є фотозона та тематичні вечори раз на два тижні.

Проєкт ресторану української кухні «Козацька гостина» на 80 місць є реальним та може бути реалізовано.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробила		Литвинчук О.І.			Висновки	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.В.					41	48
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк Н.М.						
Затверд.		Голембовська Н.В.						
						ТМРМ, 2025 р.		

Список використаної літератури

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
2. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі; за ред. д-ра екон. наук, проф. А. А. Мазаракі ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К. :КНТЕУ, 2010. - 339 с.
3. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. – 302 с.
4. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
5. "Ресторанна справа: навчальний посібник" за редакцією Г.Т. Пятницької, 2-ге видання, Київ, 2022.
6. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
7. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
8. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
9. Доценко, В. Ф. Проектування підприємств галузі : конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія харчування» денної форми навчання / В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.
- 10.Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.
- 11.М 481 Збірник технологічної документації / М.В.Мелько, О.С.Ступін. – Львів : СПОЛОМ, 2016. – 226 с.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Список використаної літератури					
Розробила		Литвинчук О.І.						Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.В.							42	48
Реценз.								ТМРМ, 2025 р.		
Н. Контр.		Слободянюк Н.М.								
Затверд.		Голембовська Н.В.								

- 12.Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. Київ.: А.С.К., 2018. 848с.
- 13.Мальська М.П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика); підручник / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич ; Львівський національний університет ім.І.Франка. Київ: ЦУЛ, 2016, 304с.
- 14.Іжевська О. П. Технологія продукції ресторанного господарства: навч.посібник / Арина Петрівна Іжевська; ред.Єлизавета Лупинос, Ольга Громик. Львів: ЛГУФК ім. І.Боберського.2020 377с.іл., табл.
- 15.Плахотін В.Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв: навч. посібн. / В.Я.Плахотін, І.С. Тюрікова, Г.П. Хоміч. Київ.: Центр навч. літератури, 2015. 296 с.
- 16.Технологія продукції в закладах ресторанного господарства: підручник / С.В. Іванов, В.А. Домарецький, В.Ф. Доценко та ін.; за ред. С.В.Іванова; МОН України, Національний університет харчових технологій. Київ : НУХТ, 2018.430с.
17. Технологія приготування їжі. Українська кухня: навчальний посібник / В.М. Михайлов , Л.О. Радченко , О.В. Новікова та ін. Харків: Світ книг, 2016. 537с.
18. Смоляр В.І. Харчова експертиза: підручник/ В.І.Смоляр.-Київ: Здоров'я, 2020. 336 с. 13.
- 19.Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посібник/ Г.І.Шумило – Київ.: Кондор, 2018. 504 с.
- 20.Методичні вказівки до практичних та семінарських занять та завдання для індивідуальної і самостійної роботи з дисципліни “Організація ресторанного господарства” для студентів спеціальності 6.140103 “Туризм” денної форми навчання / уклад. Н. О. Алешугіна, Л. М. Данилюк. – Чернігів : ЧНТУ, 2014. – 44 с.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

21.Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).

22.Черевко О. І. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко.– Х.: Фавор ЛТД, 2003. – 440 с.

Інтернет джерела:

23.Ринок кафе та ресторанів в Україні: зафіксовано зростання середнього чека на 18% URL: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rinok-kafe-ta-restoraniv-v-ukrayini-zafiksovano-zrostannya-serednogo-cheka-na-18> (дата звернення 01.04.2025)

24.Стало відомо, скільки кафе та ресторанів відкрилося у Києві з початку війни URL:https://kiev.vgorode.ua/ukr/news/dosuh_y_eda/a1244543-stalo-vidomo-skilki-kafe-ta-restoraniv-vidkriлося-u-kijevi-z-pochatku-vijni (дата звернення 07.04.2025)

25.Google maps URL: <https://www.google.com/maps/place> (дата звернення 16.02.2025)

26.Кудрявець. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/> (дата звернення 17.04.2025)

27.Мікрорайони для ведення бізнесу в Києві - Кудрявець (8/10) URL: <https://riabova.io/blog/mikrorajon-kudrjavets-preimuschestva-biznes-klimat-istorija-rejting> (дата звернення 17.04.2025)

28.Нема кому їсти? Чому по Україні закриваються ресторани і чи врятує галузь "вищий чек" URL: <https://www.rbc.ua/rus/news/nema-komu-yisti-chomu-ukrayini-zakrivayutsya-1733920729.html> (дата звернення 05.04.2025)

29.Офіційний сайт Ресторан «Polly Kitchen» URL: <https://expz.menu/4bc35a07-6bb1-4851-6fc28232923f19/menu?menuId=938> (дата звернення 02.03.2025)

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						44
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- 30.Офіційний сайт Ресторан «Навруз» URL:
<https://navruz.com.ua/category/stravi> (дата звернення 02.03.2025)
- 31.Офіційний сайт Ресторан «Радіо Тбілісі» URL:
<https://radiotbilisi.choiceqr.com/menu> (дата звернення 02.03.2025)
- 32.ККЗ Гарячий цех URL:<https://vseosvita.ua/blogs/kkz-hariachyi-tsekh-18109.html> (дата звернення 12.05.2025)
- 33.Організація гарячого цеху URL: <https://naurok.com.ua/organizaciya-garyachogo-cehu-z-temi-prigotuvannya-garyachih-strav-z-ribi-157926.html> (дата звернення 12.05.2025)
- 34.Особливості організації роботи холодного цеху URL:
<https://studfile.net/preview/12288656/page:107/> (дата звернення 16.05.2025)
- 35.Боцюрко В. І., Касіянчук В. Д. Лікувально-оздоровчі продукти з топінамбура і їх використання в медичній практиці // Архів клінічної медицини. Івано-Франківськ: Івано-Франківський національний медичний університет, 2020. №2(26). С. 43-45.
<http://repository.ukd.edu.ua/xmlui/handle/123456789/681>. (дата звернення 15.03.2025)
- 36.Хомич Г., Ткач Н., Наконечна Ю., Нестеренко О. та Пріор Н. (2021). Використання топінамбура в технології борошняних виробів. Науковий вісник ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія: Харчові технології,23(95), 13-19. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-f9503> (дата звернення 16.03.2025)

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		45

Додатки

Додаток А

Керівник _____
(суб'єкт господарювання у підприємстві)

(прізвище, ім'я та по-батькові)
“ ” _____ 2025 р.

М.П.

Технологічна карта № 1

НА НОВУ ТА ФІРМОВУ КУЛІНАРНУ СТРАВУ

“Деруни з топінамбуром”

№ п/п	Найменування сировини та напівфабрикату	Витрати сировини (г) на одну порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Картопля	600	490	цілі бульби картоплі, підсушені, без захворювань
2	Топінамбур	350	265	цілі бульби, підсушені, без захворювань.
3	Борошно	40	40	біле або кремове, без шкідників, без сторонніх присмаків, не захле, не запліснявіле.
4	Яйця	2 шт.	80	чисті, свіжі, щільна шкарлупа.
5	Цибуля	45	40	зріла, з неушкодженими, добре просушеними верхніми лусками, без захворювань.
6	Сіль	5	5	Біла, сипуча, без грудок, без сторонніх запахів та присмаків
7	Олія для смаження	80	80	Свіжа, не прогіркла
	Вихід	-	1000	

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробила		Литвинчук О.І.			Додатки	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Ткаченко Л.В.					46	48
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк Н.М.						
Затверд.		Голембовська Н.В.						
						ТМРМ, 2025 р.		

1. Підготовка сировини до виробництва

Перевірити всі інгредієнти на ознаки псування. Картоплю, топінамбур та цибулю очистити від шкірки та промити під проточною водою. Яйця ретельно помити, розбити, уникаючи потрапляння шкарлупи до загальної маси. Овочі натерти на тертці, зібрати в ємність для замішування картопляної маси.

2. Технологія приготування

Обчищену сиру картоплю та топінамбур натерти на тертці, додати подрібнену цибулю, пшеничне борошно, яйця, сіль, перемішати. Сформувати деруни округлої форми, викласти на сковорідку, з попередньо розігрітою олією до $t = 120\text{ C}^\circ$. Обсмажувати з двох сторін 3-5 хв до утворення скоринки.

3. Характеристика готового блюда

Зовнішній вигляд – деруни правильної форми, без тріщин, із золотисто-рум'яною скоринкою.

Консистенція – м'яка всередині, злегка пружна, соковита, з хрусткою скоринкою.

Запах та смак – злегка солодкуватий, з легким горіховим відтінком топінамбура, приємним ароматом смаженої картоплі та цибулі.

4. Енергетична та харчова цінність 100 г страви

Енергетична цінність: 169,5 ккал, Білки: 3,4 г, Жири: 9,4 г, Вуглеводи: 17 г

5. Мікробіологічні показники, що нормуються (ДСанПін 4.4.5.139-2001)

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3 .

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Наявність патогенних мікроорганізмів: у продукті відсутні патогенні мікроорганізми, таких як Salmonella, Listeria, Escherichia coli.

6. Алергени – яйця, глютен

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						47
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Автор фірмової страви (виробу): _____ Литвинчук Оксана

Карту склала: _____ Литвинчук Оксана

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		48