

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

на засіданні Вченої ради НПУ
імені М.П. Драгоманова

“27” травня 2021 р.

Протокол № 11

Проректор з навчально-
методичної роботи

проф. Вернидуб Р.М.



МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

до написання бакалаврської роботи

Галузь знань 01 – Освіта / Педагогіка

Спеціальність 015. Професійна освіта. Готельно-ресторанна справа

Спеціалізація: Ресторанна справа

Київ 2021

Розробники програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

Волкова Аліна Анатоліївна, старший викладач кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова

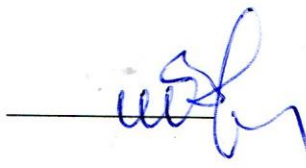
Рецензенти:

Корець Микола Савич, професор, доктор педагогічних наук, проректор із науково-педагогічної та адміністративно-господарчої роботи Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова.

Калакура Марія Михайлівна, кандидат технічних наук, професор кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна»

Обговорено та рекомендовано до видання на засіданні Науково-методичної ради НПУ імені М. П. Драгоманова «20» 05 2021 року, протокол № 8

Голова НМР



ЗМІСТ

1. Загальні положення	4
2. Рекомендації щодо написання розділів бакалаврської роботи	6
2.1. Вступ	6
2.2. Концепція та стратегія діяльності підприємства	8
2.2.1. Дослідження ринку готельно-ресторанних послуг району	8
2.2.2. Оцінка конкурентного середовища підприємства	9
2.2.3. Розробка концепції та стратегії діяльності підприємства	10
2.3. Проектування організації ресторанного обслуговування	14
2.3.1. Моделювання технологічного процесу виробництва ресторанних послуг	14
2.3.2. Проектування сервісного процесу	15
2.3.3. Проектування виробничого процесу	21
2.3.4. Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень	35
2.3.5. Визначення складу приміщень підприємства та архітектурного рішення	37
2.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища	41
2.4.1. Заходи охорони праці у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства	41
2.4.3. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування	43
Список рекомендованих джерел	44
Додатки	46
А. Типи і місткість підприємств харчування	46
Б. Орієнтовні норми оснащення меблями закладів ресторанного господарства різних типів і класів	46
В. Характеристика столового посуду з порцеляни	48
Г. Норми оснащення посудом	50
Д. Норми оснащення столовими приборами	52
Ж. Модель розрахунку чисельності офіціантів	53
З. Орієнтовні показники оборотності закладів ресторанного господарства	55
К. Усереднені коефіцієнти споживання страв для закладів ресторанного господарства різних типів і класів	55
Л. Приблизна комплектація устаткування окремих підрозділів закладів ресторанного господарства	57
М. Норми часу на страви та кулінарні вироби	59
Графічні матеріали	72

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Призначення даних методичних розробок – надання студентам допомоги у виконанні бакалаврської роботи.

Під час виконання завдань розділів бакалаврської роботи студент повинен виявити:

- здатність самостійного поглибленого володіння теоретичними знаннями і практичними навичками, здобутими в процесі навчального процесу зі спеціалізації «Готельно-ресторанна справа»;
- уміння працювати з законодавчими та нормативними документами, з літературними джерелами, аналізуючи та узагальнюючи їх;
- самостійний досвід при письмовому викладенні своїх думок, розробки графічного матеріалу та роботи в цілому;
- рівень формування готовності спеціаліста до практичної професійної діяльності, здатність забезпечити ефективність технологічних процесів закладів готельно-ресторанного господарства;
- спроможність моделювати технологічні процеси надання послуг закладів готельно-ресторанного господарства на основі використання сучасного устаткування та комп'ютерних технологій з метою підвищення якості продукції і послуг, запропонованих в роботі;
- вміння самостійно приймати нестандартні оригінальні рішення, які спрямовані на ефективне забезпечення технологічного процесу виробництва і реалізації конкурентоспроможної продукції та послуг.

Пояснювальна записка бакалаврської роботи повинна мати таку структуру:

- ✓ Титульний аркуш
- ✓ Завдання на кваліфікаційну роботу
- ✓ Зміст
- ✓ Вступ
- ✓ Розділ 1. Концепція та стратегія діяльності підприємства
- ✓ Розділ 2. Проектування організації ресторанного обслуговування
- ✓ Розділ 3. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища
- ✓ Висновки та пропозиції;
- ✓ Список використаних джерел;
- ✓ Додатки;
- ✓ Графічні матеріали.

Обсяг бакалаврської роботи не повинен перевищувати 100 сторінок машинописного тексту (без урахування додатків); обсяг графічного матеріалу має складати 3 аркуші формату А-4.

Система оцінювання бакалаврської роботи

Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
Оцінювання змістових аспектів	60
Відповідність змістової частини завданню, наявність логічної послідовності наукового стилю наведеного матеріалу, теоретична цінність отриманих результатів	
Вступ	5
Розділ 1	15
Розділ 2	15
Розділ 3	10
Висновки та пропозиції	5
Оформлення графічних матеріалів	10
Захист бакалаврської роботи	40
Вільне володіння матеріалом, уміння стисло, послідовно і чітко викласти сутність і результати дослідження. Повні, вичерпні відповіді на поставлені питання.	
Всього	100

Розміри поля: верхнє, нижнє і ліве – 20 мм, праве – 10 мм.

Розділи і підрозділи повинні мати заголовки. Їх необхідно розміщувати посередині рядка і друкувати прописними літерами без крапки в кінці. Заголовки підрозділів, пунктів і підпунктів необхідно починати з абзацу (5 знаків). Відстань між заголовком та наступним або попереднім текстом має становити 2-3 інтервали. Не можна розміщувати заголовок у нижній частині сторінки, якщо після нього залишається тільки один рядок тексту. Кожну структурну одиницю бакалаврської роботи слід починати з нової сторінки.

Розділи, підрозділи, пункти і підпункти нумеруються арабськими цифрами. Номер підрозділу складається з номера розділу та порядкового номера підрозділу, розділених крапкою, наприклад, 1.1, 1.2 і т.д.

Сторінки роботи нумеруються арабськими цифрами в правому верхньому кутку зі збереженням наскрізної нумерації усього тексту. Титульний аркуш також включають до нумерації, але номер сторінки не ставлять.

Ілюстрації необхідно розміщувати безпосередньо після тексту, де вони згадуються вперше, або на наступній сторінці. На всі ілюстрації (власні та запозичені) мають бути посилання в роботі. Всі ілюстрації, які виносяться на захист, необхідно навести в основній частині бакалаврської роботи або в додатках. Ілюстрації нумеруються арабськими цифрами в межах розділу та називаються «Рисунок» і розміщується під рисунком, наприклад, «Рисунок 3.2. Схема розміщення» (другий рисунок третього розділу).

Цифровий матеріал, як правило, оформлюють у вигляді таблиць. Таблицю слід розміщувати безпосередньо після тексту, в якому вона згадується вперше, або на наступній сторінці. На всі таблиці мають бути посилання в тексті. Нумерують таблиці як і рисунки. Слово «Таблиця» розміщують праворуч над таблицею, заголовок таблиці по середині аркуша.

Формули та рівняння наводять безпосередньо після тексту, у якому вони згадуються, посередині рядка, з полями зверху та знизу не менше одного рядка.

Номер формули або рівняння складається з номера розділу і порядкового номера, розділених крапкою. Номер проставляється в дужках на рівні формули в кінці рядка.

Пояснення символів та числових коефіцієнтів формул слід наводити безпосередньо під формулою, в тій самій послідовності, у якій вони подані у формулі. Перший рядок пояснення починають з абзацу словом «де» без двокрапки. Пояснення кожного символу необхідно починати з нового рядка.

Посилання в тексті на джерела необхідно вказувати порядковим номером по переліку посилань, виділеним двома квадратними дужками.

Додатки потрібно розміщувати в порядку появи посилань на них у тексті. Кожен додаток має починатися з нової сторінки. Додатки позначають посередині рядка прописними буквами (А, Б, В... ...). Наприклад, «Додаток А». Далі, симетрично до тексту, друкується заголовок додатка. Додатки повинні мати спільну з іншою частиною роботи наскрізну нумерацію сторінок.

Графічні матеріали виконують на аркушах формату А-4. Внутрішню рамку наносять у правому нижньому куті аркуша.

2. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО НАПИСАННЯ РОЗДІЛІВ БАКАЛАВРСЬКОЇ РОБОТИ

2.1. Вступ

Вступ призначений для обґрунтування теми бакалаврської роботи, формулювання мети і завдань та містити: актуальність теми; мету і завдання дослідження; об'єкт і предмет дослідження; методологічні основи дослідження; практичне значення одержаних результатів; структуру та обсяг роботи.

Актуальність теми. Шляхом критичного аналізу, аргументовано обґрунтувати актуальність та доцільність роботи для розвитку готельно-ресторанного господарства. Необхідно сформулювати сутність проблеми дослідження, вирішення конкретних часткових питань, що сприяють якісним

змінам у готельно-ресторанному бізнесі, доцільність роботи, її відмінність в порівнянні з відомими розв'язаннями проблеми.

Коротко викласти зв'язок бакалаврської роботи з науковою темою кафедри та роль автора у виконанні цих науково-дослідних робіт.

Мета дослідження. Мета дослідження – це запланований результат, вона узгоджується з назвою бакалаврської роботи і повинна чітко вказувати, що саме прагне вирішити автор. Не слід починати формування мети із слів «дослідження...», «вивчення...», оскільки вони вказують на засіб досягнення мети, а не на мету. Між метою і кінцевим результатом дослідження має бути тісний зв'язок. Досягнення мети відображається у висновках.

Мета бакалаврської роботи реалізується через конкретні завдання, які потрібно вирішити для цієї мети.

Завдання дослідження повинні розкривати мету і формуються переліком дій: «вивчити...», «проаналізувати...», «встановити шляхи...», «обґрунтувати...», «визначити...», «виявити сутність...», «узагальнити...», «сформулювати пропозиції...» та інші. Вирішення завдань становитиме зміст розділів і підрозділів бакалаврської роботи. Це важливо, тому що назви таких розділів мають відповідати конкретним завданням і результатам дослідження.

Об'єктом дослідження бакалаврської роботи є заклади готельного та ресторанного господарства. Необхідно подати коротку інформацію про об'єкт. Наприклад: Об'єктом дослідження обрано ... (повна назва закладу, тип засобу розміщення, рівень комфорту, форма власності, спеціалізація, місцезнаходження тощо).

Предметом дослідження є комплекс теоретичних і практичних аспектів функціонування закладів готельного і ресторанного господарства (вивчення закономірностей, що виникають у процесі організації їх діяльності).

Методи дослідження вказують на шляхи досягнення мети та розв'язання поставлених у роботі завдань, свідчать про достовірність та вірогідність отриманих наукових результатів. Необхідно коротко охарактеризувати методологічну і теоретичну базу дослідження, надати перелік використаних методів (економічний аналіз, математичне моделювання, аналіз і синтез, абстрагування, системний аналіз тощо).

Інформаційною базою дослідження мають бути статистичні та оперативні дані, наукова і нормативно-довідкова література, а також різноманітні матеріали щодо функціонування окремих підприємств і власні розробки автора, система мережі Інтернет.

Практичне значення отриманих результатів. У бакалаврській роботі теоретичного характеру вказують про наукове використання результатів досліджень або рекомендації щодо їх використання, а з прикладним значенням – висвітлюють результати практичного застосування отриманих результатів або рекомендацій щодо їх використання. Обсяг вступу 2-3 сторінок.

2.2. КОНЦЕПЦІЯ ТА СТРАТЕГІЯ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА

Розроблення концепції готельно-ресторанного підприємства – одна з найважливіших складових успішного бізнесу.

Концептуальне рішення готелю та закладу ресторанного господарства – це початкова стадія проектування, на якій визначаються функціональні параметри об'єкта, місія, цілі господарської діяльності, які є основою подальших етапів проектування для успішної реалізації проекту.

Місія підприємства – це сервіс та затишна атмосфера споживача.

Мета господарської діяльності – надання комплексу послуг іноземним та українським туристам на найвищому професійному рівні з дотриманням високих стандартів, створення дієвої системи надання якісних готельних та ресторанних послуг на рівні світових стандартів.

Для розроблення концепції підприємства готельно-ресторанного господарства спочатку необхідно дослідити ринок готельно-ресторанних послуг та оцінити конкурентне середовище підприємства.

2.2.1. Дослідження ринку готельно-ресторанних послуг району

У підрозділі необхідно:

✓ подати результати маркетингового аналізу:

- туристичної привабливості та туристичної інфраструктури території для проєктованого готелю;

- засобів розміщення, які формують конкурентне середовище на ринку готельних послуг;

- прямих конкурентів;

✓ зробити стислий висновок щодо доцільності проектування готелю.

Туристична привабливість визначається географічними, історичними, культурними та іншими особливостями території. Основу туристичної інфраструктури становлять: об'єкти тимчасового розміщення, санаторно-курортні та оздоровчі заклади, транспортні засоби, об'єкти харчування та розваг, об'єкти пізнавального, ділового, оздоровчого та спортивного призначення, суб'єкти, що надають екскурсійні послуги та гідів-перекладачів.

Аналізуючи конкурентне середовище необхідно встановити, які сили визначають ступінь інтенсивної конкурентної боротьби. До них належать: потужність, цінові пропозиції, швидкість технологічних змін, прибутковість галузі, швидке реагування на потреби споживачів через пропозицію послуг тощо.

Таблиця 1.1

Функціональні характеристики підприємств готельного господарства

№ п/п	Назва, категорія	Адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктура готелю. Види послуг
1.					
2.					

Таблиця 1.2

Функціональні характеристики підприємств ресторанного господарства

№ п/п	Назва, тип, клас	Адреса	Режим роботи	Кількість місць	Характеристика закладу та послуг
1.					
2.					

2.2.2. Оцінка конкурентного середовища підприємства

Прямі конкуренти – це суб'єкти готельного бізнесу, які пропонують аналогічні послуги одним і тим самим сегментам споживачів.

Діяльність проектного закладу змінюється під впливом діяльності конкурентів.

Таблиця 1.3

Конкурентні профілі конкурентів готелю, що проектується

Показник	Готельні підприємства		
	2	3	4
1			
Місце розташування			
Транспортна доступність			
Екстер'єр та інтер'єр			
Якість обслуговування			
Асортимент додаткових послуг			
Рівень ресторанного обслуговування			
Система бронювання			
Вартість проживання			
Рівень безпеки туристів			
<i>Середній бал</i>			

Конкурентні профілі конкурентів закладу ресторанного господарства

Показник	Заклади ресторанного господарства		
Потужність			
Асортимент основних послуг			
Асортимент додаткових послуг			
Якість, рівень і швидкість обслуговування (сервісу)			
Сучасне обладнання			
Прогресивні технології			
Ціна			
Місце розташування			
Кваліфікованість і зовнішній вигляд персоналу			
Фірмовий стиль			
Реклама			
Інтер'єр			
Стимулювання збуту			
<i>Середній бал</i>			

2.2.3. Розробка концепції та стратегії діяльності підприємства

У розділі необхідно обґрунтувати концепцію готелю (закладу ресторанного господарства), що проектується, виходячи з наукової позиції, що концепція, як бізнес ідея:

- по-перше, розкриває доцільність проекту;
- по-друге, визначає функціональні характеристики готелю відповідно до Національних стандартів України ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги» та ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», обсяг та категорії номерного фонду, позицію додаткових послуг відповідно до функціонального призначення;
- по-третє, визначає функціональні характеристики закладу ресторанного господарства відповідно до ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства»
- по-четверте, репрезентує неймінг підприємства, що дасть змогу виокремити проєктований готель серед конкурентів та привабити споживачів.

Під час розроблення концептуального рішення готелю необхідно:

- обрати спосіб організації та взаємозв'язку усіх груп приміщень;
- охарактеризувати межі земельної ділянки (площу, відстань до вокзалу,

аеропорту, центру міста);

- обґрунтувати режим та форму роботи об'єкта;
- кількість номерів та їх місткість, які будуть забезпечувати послуги проживання гостей;
- дизайнерське рішення приміщень готелю та закладу ресторанного господарства, описати стиль та матеріали які будуть застосовуватися.

Тип готельного підприємства залежить від умов його розташування. На першому етапі необхідно створити оптимальну модель готельного об'єкту на конкретній земельній ділянці.

В ході розробки концепції виконують наступні види робіт:

- визначення рівня комфорту готелю (категорії –1*- 5* зірок);
- визначення архітектурно-просторової організації будівлі з урахування композиційних прийомів (централізованого, блокованого, павільйонного, подіумного);
- визначення функціонально типу закладу на основі архітектурно-композиційного типу (сучасних архітектурних форм, етнографічної або регіональної архітектури; синтез сучасних та традиційних форм тощо);
- рекомендації щодо позиціонування готельного підприємства (цільова аудиторія, якість та асортимент послуг, оцінка ризиків);
- рекомендації щодо основних характеристик об'єкта гостинності (дизайнерські та стильові рішення, зонування площ готелю):
 - *національний колорит* – дозволяє гармонійно вписати будівлю в навколишнє середовище і оптимально пристосуватися до природно-кліматичних умов. Він присутній як в архітектурній зовнішності, так і в оформленні інтер'єру і є важливим емоційно-естетичним чинником, який впливає на формування позитивного іміджу готелів;
 - *фірмовий стиль* готелю ряд переваг, а саме: допомагає клієнтам орієнтуватися в потоці інформації і швидко знаходити необхідний готель; підвищує ефективність реклами; знижує витрати на формування комунікацій; забезпечує досягнення необхідної єдності всієї реклами та інших засобів маркетингових комунікацій готелю; сприяє підвищенню корпоративного духу, згуртовує персонал, викликає почуття гордості за готель; позитивно впливає на естетичні почуття клієнтів та персоналу і загальний естетичний рівень готелю.
- гастроконцепція закладу ресторанного господарства (авторська, креативна, «ф'южн» тощо); специфічна (сезонна, вегетаріанська, кошерна тощо); етнічна (французька, німецька, італійська тощо); регіональна (поліська, закарпатська, таврійська, середземноморська,

- середньоєвропейська тощо);
- формат закладу ресторанного господарства (повносервісний, фаст-фуд, кейтеринг тощо);
- формат виробництва кулінарної продукції (з повним виробничим циклом, на напівфабрикатах різного ступеня готовності, готова кулінарна та кондитерська продукція, страви охолоджені, заморожені тощо);
- контингент потенційних гостей;
- профільні групи захворювань споживачів (для закладів лікувально-профілактичного та оздоровчого харчування);
- особливості обслуговування споживачів (вибрати вид, метод та форму обслуговування, способи подавання страв та напоїв тощо);
- режим роботи;
- номенклатура послуг;
- інші чинники.

Студент обґрунтовує висновки за результатами і показниками попереднього підрозділу про загальний стан ринку щодо доцільності обраної території, напряму основної діяльності об'єкта, додаткових послуг, визначення рівня комфорту готелю («зірковості») та архітектурно-просторової організації будівлі.

Обрані ознаки концепції закладу необхідно представити у вигляді таблиці. Приклади характеристик окремих ознак концепції наведені у табл. 1.5, 1.6.

Таблиця 1.5

Концепція готелю «_____»*

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Місце розташування	
Адреса розташування готелю	
Система проживання і харчування	
Тип підприємства	
Категорія	
Цільовий сегмент споживачів	
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	
Характеристика розміщення	
Вид	
Рівень комфорту	
Місткість	
Дизайнерський стиль	
Кількість місць **	

Бізнес-послуги			
Тип	Конференц-зал	Зал для нарад	Бізнес центр
Режим роботи			
Дизайнерський стиль			

Таблиця 1.6

Концепція закладу ресторанного господарства готелю «_____»

Ознаки концепції		Характеристика ознак	
Характеристика місця розташування			
Країна (місце) розташування			
Адміністративний вид території			
Адреса розташування готелю			
Система проживання і харчування			
Тип підприємства			
Категорія			
Цільовий сегмент споживачів			
Характеристика розміщення			
Вид			
Рівень комфорту			
Місткість			
Дизайнерський стиль			
Харчування закладу ресторанного господарства			
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Панорамний бар
Організація харчування			
Кількість місць			
Режим роботи			
Гастроконцепція			
Формат закладу			
Формат виробництва			
Форма обслуговування			
Дизайнерський стиль			

* неймінг

** Для визначення кількості місць в готелі користуватися додатком А, виходячи із місткості закладу ресторанного господарства за завданням.

Місце проектування готельного підприємства, конкурентне середовище вказується на ситуаційному плані (графічний матеріал №1).

2.3. ПРОЕКТУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

У цьому розділі визначено такі завдання:

- розробити загальну схему організації роботи закладів ресторанного господарства;
- розробити меню;
- скласти денну виробничу програму на основі меню розрахункового дня;
- визначити склад і площі приміщень;
- визначити форму і поверховість проєктованих закладів.

Структуру закладів ресторанного господарства у готелі визначають з урахуванням:

- типу і класу готелю;
- номенклатури послуг, які пропонують споживачам;
- обраних видів, методів, форм та техніки обслуговування споживачів;
- санітарно-гігієнічних і технологічних вимог до зв'язків між окремими функціональними зонами.

2.3.1. Моделювання технологічного процесу виробництва ресторанних послуг

При моделюванні технологічного процесу виробництва ресторанних послуг проводять керуються логістичними принципами організації виробництва та реалізації продукції. За їх допомогою визначають послідовність етапів процесу виробництва продукції та надання послуг у проєктованому закладі, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення.

Визначення виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства здійснюється на підставі прийнятих рішень з урахуванням:

- типу, класу закладу ресторанного господарства;
- номенклатури послуг, що пропонуються споживачам;
- обраних видів, методів, форм та техніки обслуговування споживачів;
- санітарно-гігієнічних та технологічних вимог до зв'язків між окремими функціональними зонами: складськими, виробничими, технічними, адміністративно-побутовими і обслуговування.

При визначенні виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства слід врахувати, що:

- у закладах середньої потужності (більше 100 місць) механічне кулінарне оброблення сировини та виробництво напівфабрикатів проводиться у овочевому та у м'ясо-рибному цехах;

- у закладах невеликої потужності (до 100 місць, а також тих, що працюють на напівфабрикатах) передбачають заготівельний цех, де виділяють окремі технологічні лінії.

Визначити послідовність етапів надання послуг і виробництва продукції у закладах ресторанного господарства та представити у вигляді схеми.

2.3.2. Проектування сервісного процесу

В цьому пункті бакалаврської роботи необхідно визначити номенклатуру послуг, розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме:

- склад приміщень для здійснення процесу обслуговування (з організації споживання продукції і послуг, з реалізації кулінарної продукції, з організації дозвілля, з надання інформаційно-консультативних, інших послуг);
- модель процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу;
- обґрунтувати способи подавання страв;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування (місткість, форма, розміщення);
- номенклатура предметів для індивідуального та групового сервірування;
- надання інших послуг (послуги паркування, продаж сувенірів, квітів, пакування продукції, надання доступу до мережі інтернет, факсу, надання залів для проведення ділових зустрічей, тощо).

Визначення складу приміщень для здійснення процесу обслуговування (організація споживання продукції і послуг, реалізація кулінарної продукції і дозвілля, надання інформаційно-консультативних та інших послуг) необхідно починати з вестибюльної групи приміщень. В описовій формі необхідно охарактеризувати кожне приміщення.

Вестибюльна група приміщень. При вирішенні стилістики вестибюльної групи приміщень бажано витримувати загальну концепцію закладу.

Дизайнерські рішення в оформленні приміщень можуть включати в себе використання предметів образотворчого мистецтва, копій картин, листівок, плакатів, аматорських фотографій, декоративні вази (в тому числі напільні), вази з композиціями із живих квітів, букетами квітів, кімнатними рослинами тощо.

При визначенні структури та розмірів вбиралень враховують наступне:

- в закладах всіх типів незалежно від місткості наявність окремих вбиралень для чоловіків та жінок для ресторанів всіх класів; барів класів люкс та вищий; кафе, де застосовано метод обслуговування офіціантами.
- можлива наявність в одному приміщенні чоловічої та жіночої вбиралень в

- в закладах ресторанного господарства місткістю до 50 місць, в разі дотримання санітарно-гігієнічних норм, дозволено користуватись вбиральною персоналові і споживачам.

При забороні паління у торговельній залі передбачається окрема кімната для паління. При створенні інтер'єру цього приміщення використовують незаймісті матеріали та забезпечують інтенсивною витяжною вентиляцією.

Торговельні зали. За призначенням торговельні зали поділяють на зали загального призначення, спеціалізовані (дієтичного харчування, національної кухні тощо) та бенкетні (VIP-зали). Студенту необхідно обґрунтувати вибір торговельних залів, їх місткість та призначення.

VIP-зали є спеціальними і призначені для прийому невеликої кількості гостей з певного приводу. Бенкетних залів може бути декілька з різними інтер'єрами, меню, способами подавання страв і напоїв.

Інтер'єр залів оформлюють відповідно до обраної концепції. Підбір меблів повинен відповідати загальній ідеї закладу та запитам потенційних гостей.

Кількість підсобних столів і сервантів в ресторанах повинно наближатись до кількості офіціантів зайнятих у зміну. При обслуговуванні бенкетів один підсобний стіл чи сервант розрахований для обслуговування 10-15 гостей. Розстановка меблів у залі залежить від конфігурації приміщень, форми і виду меблів. Якщо в залі використовують столи різної форми, то прямокутні краще розміщувати біля стін, а круглі, овальні, квадратні – посередині. Столи прямокутної форми раціональніше розміщувати паралельно один одному, квадратної – по-діагоналі, або у шаховому порядку, дивани – біля стін або в центрі, створюючи ізольовані ложі.

Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за трьома-чотирма обідніми столами, встановлюють біля стін чи колон.

Серванти розміщують у простінках та біля колон. В деяких випадках вони слугують засобами планування, та зонування зали.

Розрахунок кількості меблів для споживачів зводиться у таблицю (табл.2.1). Орієнтовні норми оснащення меблями закладів ресторанного господарства різних типів і класів наведені у додатку Б.

Таблиця 2.1

Характеристика меблів та торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування (приклад)

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
1	2	3
Стіл двохмісний (квадратний)	800×800	5
Стіл двомісний (прямокутний)	600×900	4
.....
Стілець ресторанний	400×500	50

1	2	3
Крісло м'яке	1200×1300	4
Крісло напівм'яке	800×800	40
Сервант		
Стіл приставний		
Стіл підсобний		
Візок офіціантський		
Бар-ескімо		
Візок "Flambé" з пальником
Касети для підігріву тарілок		

Площа залів визначається за нормативами: 1,4-2,2 м² на 1 місце в закладі (залежить від способу прийому їжі, форм обслуговування, класу та типу закладу). До складу зали включають такі зони:

- * естрада (для музичних та шоу-програм) - 8 -10 м²
- * танцмайданчик в залі – 0,125 – 0,2 м² на одне місце;
- * проходи в залах (мінімальні відстані між торцями столів чи стільцями, які висунуті у робочий стан:
 - ⇒ основний – 1,2-1,5 м;
 - ⇒ додатковий (розподілення потоків) – 0,9-1,2 м;
 - ⇒ підхід до місць – 0,6-0,8 м.

Розрахунок площі бенкетної зали здійснюється за нормативом площі на одну особу:

- * при бенкеті за столом – 1,5–2 м²
- * при бенкеті-фуршет – 0,4–0,6 м²

Мінімальні розміри місця за столом на 1 відвідувача:

- * ресторани:
 - ⇒ повсякденне обслуговування – 600–800×500 мм;
 - ⇒ бенкетне обслуговування за столом – 800–1000×700 мм;
- * інші заклади – 600 х 400 мм.

Зали ігрового призначення

Площа залів визначається відповідно до обраного устаткування та специфіки типу закладу. Допускається організація у цих залах барної стійки та незначної кількості місць для глядачів (до 40% від гравців).

При визначенні площі приміщень слід врахувати габаритні розміри устаткування і меблів та раціональність використання площі, що може бути визначена за формулою 2.1:

$$S_u = \frac{S_{уст.}}{k} \quad (2.1)$$

де:

$S_{уст.}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²;

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

Приміщення для забезпечення музичних та шоу-програм. До складу цієї групи приміщень входять:

- приміщення для зберігання музичних інструментів – 6 м²;
- приміщення гримерної – 0,375 м² на одного актора. При кількості акторів різної статі більше 4-х, передбачається окремо чоловіча та жіноча гримерна і кожна обладнується умивальником.

Визначивши площі приміщень відповідно до ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)», представити у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Площа приміщень для здійснення обслуговування в закладі «_____»

Приміщення	Площа, м ²	
	Ресторан	Лобі-бар...
Вестибюль		
Гардероб		
Аванзала		
Туалетні кімнати		
Торговельна зала		
Приміщення для офіціантів та адміністратора		
Корисна площа приміщень		

Організація сервісного обслуговування

Обслуговування споживачів закладу ресторанного господарства здійснюють за меню («а ля карт», «табльдот», «шведський стіл», циклічне меню тощо). Необхідно розробити меню для закладу, що проектується та надати у формі таблиці.

До асортименту страв меню включають фірмові, авторські страви, що відповідають і найбільш ефективно відображають концепцію закладу.

При розробці меню окрім типу і концепції закладу враховують контингент споживачів, попит, сезонність, структуру виробничого процесу закладу тощо.

Розроблене меню страв, винна, кавова (чайна) карти та інші виносять у додатки.

Далі студенту необхідно аргументувати види, методи, форми та техніку обслуговування гостей та їх застосування при поданні страв, напоїв та іншої продукції у проектуємому закладі, опираючись на меню, номенклатуру послуг, кваліфікаційний склад персоналу.

Вибір способів подавання страв оформлюється у вигляді табл.2.3.

Таблиця 2.3

Способи подавання страв та їх аргументація

Назва страви	Форма подавання (із зазначенням необхідних засобів)			Спосіб подавання
	Посуд * (вид, матеріал, розміри)	Набори (вид, матеріал)	Інші предмети (перелік, матеріал)	

* Характеристика столового посуду наведена у додатку В.

Столові посуд та білизна

Для сервірування столів при повсякденному (індивідуальному, груповому) обслуговуванні та обслуговуванні спеціальних заходів використовують різноманітний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування проводять за відповідно до типу, місткості, концепції закладу (табл.2.4). і виносять у додатки.

Таблиця 2.4

Підбір посуду, приборів та столової білизни

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Норма на 1 місце *	Кількість
Порцеляно-фаянсовий				
Тарілка мілка				
...				
Прибори				
Столова білизна (скатертини, серветки, ручники, рушники)				

* Орієнтовні норми оснащення посудом наведені у додатку Г і Д.

Кількість та якісний склад обслуговуючого персоналу

Залежно від типу і концепції закладу обирають вид, метод, форму та спосіб обслуговування гостей, на основі яких відповідно до місткості закладу визначають кількість обслуговуючого персоналу. Результати зводять у табл.2.5.

Таблиця 2.5

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу (для прикладу)

Посада	Розряд	Кількість, чол.
1	2	3
Менеджер з обслуговування		
Менеджер з продаж		
Метрдотель		
Адміністратор залу (денний, нічний)		
Хостес		
Офіціант	3-5	
Бармен	4-5	
Сомельє		
Фумельє (вітольє)		
Баріста		
Фромажері		
Кетерьє		
Буфетник	3-4	
Роздавальник		
Касир		
Роздавальник-касир		
Експедитор-кур'єр		
Стюард (денний, нічний)		
Прибиральник залу		
Паркувальник		
Швейцар		
Гардеробник		
Туалетник		
Дітсестра		
Лікар-дієтолог		
Пакувальник		
Продавець		
Майстер з дрібного ремонту та чищення одягу		
Вихователь дитячої кімнати		
Спеціаліст з догляду за домашніми улюбленцями (тваринами)		

1	2	3
Артисти шоу-програм		
Музики		
V-джей, D-джей		
Спеціаліст з консумації		

Модель розрахунку чисельності офіціантів наведена у додатку Ж.
Скласти графік виходу на роботу обслуговуючого персоналу.

2.3.3.Проектування виробничого процесу

Основою проектування виробничого процесу є виробнича програма, яка формується залежно від кількості споживачів.

Кількість відвідувачів за годину роботи торговеного залу визначаємо за формулою:

$$N_T = P * \eta * K_3, \text{ чол.} \quad (2.2)$$

де N_T - кількість споживачів за години роботи, чол.;

P - кількість місць в залі;

η - оборотність місця, разів;

K_3 - коефіцієнт завантаження залу за години роботи.

Оборотність місця за день визначається за формулою:

$$\eta = \frac{N}{P}, \text{ раз} \quad (2.3)$$

де N - кількість споживачів за день, чол.;

P - кількість місць в залі;

Оборотність місць протягом години залежить від тривалості приймання їжі. Якщо в закладі передбачено застосування раціонів харчування (сніданок, обід, вечеря), то кількість споживачів визначають для кожного прийому їжі окремо. Орієнтована обертає місце у закладах ресторанного господарства наведена у додатку З.

Динаміка завантаженості торгівельної зали, яка працює за аля-картою, за день обґрунтовується у табл. 2.6.

Прогнозована динаміка завантаженості зали кафе на 50 місць (приклад)

Години роботи, год.	Оборотність місця, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість споживачів, осіб
	η	K_3	N_T
8 ⁰⁰ - 9 ⁰⁰	2	0,2	20
9 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰	2	0,3	30
10 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰	0,75	0,3	11
...			
Разом			

Конструювання виробничої програми на основі моніторингу попиту

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю.

Виробнича програма є надзвичайно важливим розділом плану роботи підприємства, оскільки вона виражає зміст його основної діяльності та засоби досягнення стратегічної мети.

Для розробки виробничої програми закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

- скласти меню;
- визначити прогнозовану денну кількість страв.

Для даних розрахунків концептуальне меню приймається за основу.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, *шт.*, визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k \quad (2.4)$$

де $n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проектованого закладу, осіб (дані табл.2.6);

k – коефіцієнт споживання страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції (додаток К).

Результати розрахунку прогнозованої кількості страв наводять у табл.2.7.

Таблиця 2.7

Прогнозована кількість страв закладу

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні страви і закуски, в т. ч. рибні ...		
І т.д.		

Примітка: фірмові (авторські) страви враховуються в числі страв основних груп.

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі норм споживання на одну особу та зводиться до таблиця 2.8.

Таблиця 2.8

Розрахунок закупівельної продукції для закладу «_____»

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість
<i>Гарячі напої:</i>	л		
чай		0,01	
кава		0,035	
какао		0,005	
<i>Холодні напої:</i>	л		
фруктова вода		0,05	
мінеральна вода		0,04	
натуральний сік		0,02	
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
житній		0,03	
пшеничний		0,02	
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,2	
	кг	0,007	
<i>Цукерки, печиво, шоколад</i>	кг	0,05	
<i>Фрукти</i>	л	0,2	
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,025	
<i>Пиво</i>	шт	0,1	

На підставі таблиці 2.7 складається виробнича програма закладу ресторанного господарства (2.9).

Таблиця 2.9

Виробнича програма закладу ресторанного господарства при готелі

Назва страв та напоїв	Ресторан		Шведська лінія		Комплексні обіди		Разом,
	Вихід, г	Кількість, шт.	Вихід, г	Кількість, шт.	Вихід, г	Кількість, шт.	
Фірмові страви							
Холодні страви і закуски							

Проектування складських приміщень

Необхідно визначити стратегію управління сировинними запасами. Від обраної стратегії залежить інфраструктура складського господарства закладу.

У випадку, якщо в районі, де проектують заклад ресторанного господарства, постачальники дозволяють гнучко управляти системою формування запасів (існує значна пропозиція сировини, товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення, рівень витрат на доставку невисокий, наявна конкуренція постачальників), то застосовують стратегію оперативного управління сировинними запасами. Зберігання сировини, товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення не потребує виділення окремих складських приміщень.

В разі високого рівня транспортних витрат (постачальники розташовані у іншому населеному пункті, районному центрі, тощо) застосовують стратегію рівномірного постачання або поповнення запасів до максимуму. В цьому випадку організують зберігання 1-10 денного запасу (залежно від групи сировини (товару)).

При проектуванні процесу постачання необхідно навести характеристику основних постачальників сировини та предметів матеріально-технічного забезпечення і подати у табл.2.10.

Таблиця 2.10

Характеристика постачання закладу « »

Назва товарів (груп)	Постачальники	Умови постачання
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти		Форма постачання, спосіб доставки, вид маршруту
Риба та морепродукти		

1	2	3
М'ясна та рибна гастрономія		
Молоко, молочні і жирові продукти		
Овочі		
Фрукти		
Бакалійні товари		
Напої алкогольні		
Напої безалкогольні та слабоалкогольні		
Предмети матеріально-технічного забезпечення		
Інші		

Склад приміщень для прийому і зберігання сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення визначають згідно структури процесу з урахуванням кількості, оптимальних умов і термінів їх зберігання, виду складського обладнання із врахуванням товарного сусідства, поточності та послідовності технологічних процесів. Площі складських приміщень визначають за площею складського обладнання (формула 2.1).

Таблиця 2.11

Структура і площі складських приміщень закладів ресторанного господарства при проектуваному готелі

№ пор.	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1.	Завантажувальна	Ваги товарні				
		Стіл виробничий				
		Ваги настільні				
		Підтоварник ПТ1А				
		Візок вантажний (50кг)				
	Площа, яку займає устаткування					
Площа завантажувальної						
2.	Комора сухих	Стелаж				

	продуктів	Підтоварник ПТ1А				
	Площа, яку займає устаткування					
	Площа комори сухих продуктів					
3.	Комора винно-горілчаних напоїв	Стелаж				
		Підтоварник ПТ1А				
	Площа, яку займає устаткування					
Площа комори винно-горілчаних напоїв						
4.	Охолоджувальні камери					
4.1.	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Стелаж				
		Підтоварник ПТ1А				
	Площа, яку займає устаткування					
Площа камери м'ясо-рибних напівфабрикатів						
4.2.	Овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв	Стелаж				
		Підтоварник ПТ1А				
	Площа, яку займає устаткування					
Площа камери овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, напоїв						
4.3.	Молочно-жирова та гастрономії	Стелаж				
		Підтоварник ПТ1А				
	Площа, яку займає устаткування					
Площа камери молочно-жирової та гастрономії						
5.	Комора зберігання інвентарю та мийна тари	Стелаж				
		Ванна мийна ВМ/700				
		Шафа для інвентарю				
	Площа, яку займає устаткування					
Площа комори інвентарю						
6.	Приміщення комірника	Стіл				
		Шафа				
		Стілець				
	Площа, яку займає устаткування					
Площа приміщення комірника						

Вхід у приміщення завантажувальної закладів із кількістю місць у залах понад 100 проектується окремо від входу персоналу. Площу приміщень для зберігання сировини і завантажувальної приймають за ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Проектування технологічного процесу виробництва напівфабрикатів

Вибір заготівельних цехів для проектування визначається з урахуванням виробничої програми закладу, що проектується у відповідності до рис.2.1.

Технологічний процес механічного кулінарного оброблення сировини можна представити у вигляді структурно-технологічної схеми (табл.2.12).

Таблиця 2.12

Структурно-технологічна схема цеху механічної обробки сировини

Технологічні лінії	Технологічний процес	Обладнання
Обробка коренеплодів та картоплі	Приймання сировини	Ваги товарні, стіл
	Зберігання сировини	Стелаж, підтоварник
	Миття	Ванна мийна
	Очищення	Картопличистка
	Промивання	Ванна мийна
	Нарізання	Овочерізка
Обробка листяних овочів та фруктів	Приймання сировини	Ваги товарні, стіл
	Зберігання сировини	Стелаж, підтоварник
	Сортування	Стіл
	Миття	Ванна мийна
	Нарізання	Овочерізка
Обробка м'яса, субпродуктів, птиці, кроликів	Приймання сировини	Ваги товарні
	Зберігання сировини	Стіл
	Обмивання	Ванна
	Обсушування	Стелаж
	Зачищення	Стіл
	Нарізання	Стіл
	Порціонування	Бачок для відходів
	Приготування фаршу	Стіл
Обробка риби, морепродуктів	Приймання сировини	Ваги товарні, стіл
	Зберігання сировини	Стелаж
	Розморожування	Стіл
	Обмивання	Ванна мийна
	Обсушування	Стіл
	Потрошіння	Стіл, бачок
	Порціонування	Стіл
	Формування	Стіл

Згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу в заготівельних цехах проектують технологічні лінії по обробці сировини, підбираючи необхідне устаткування.

Основою для підбору устаткування є :

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність;
- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні.

Приблизна комплектація устаткування окремих підрозділів закладів ресторанного господарства наведена у додатку Л.

Структурно-технологічну схему механічної обробки сировини можна розробити у вигляді рис 2.2, 2.3.

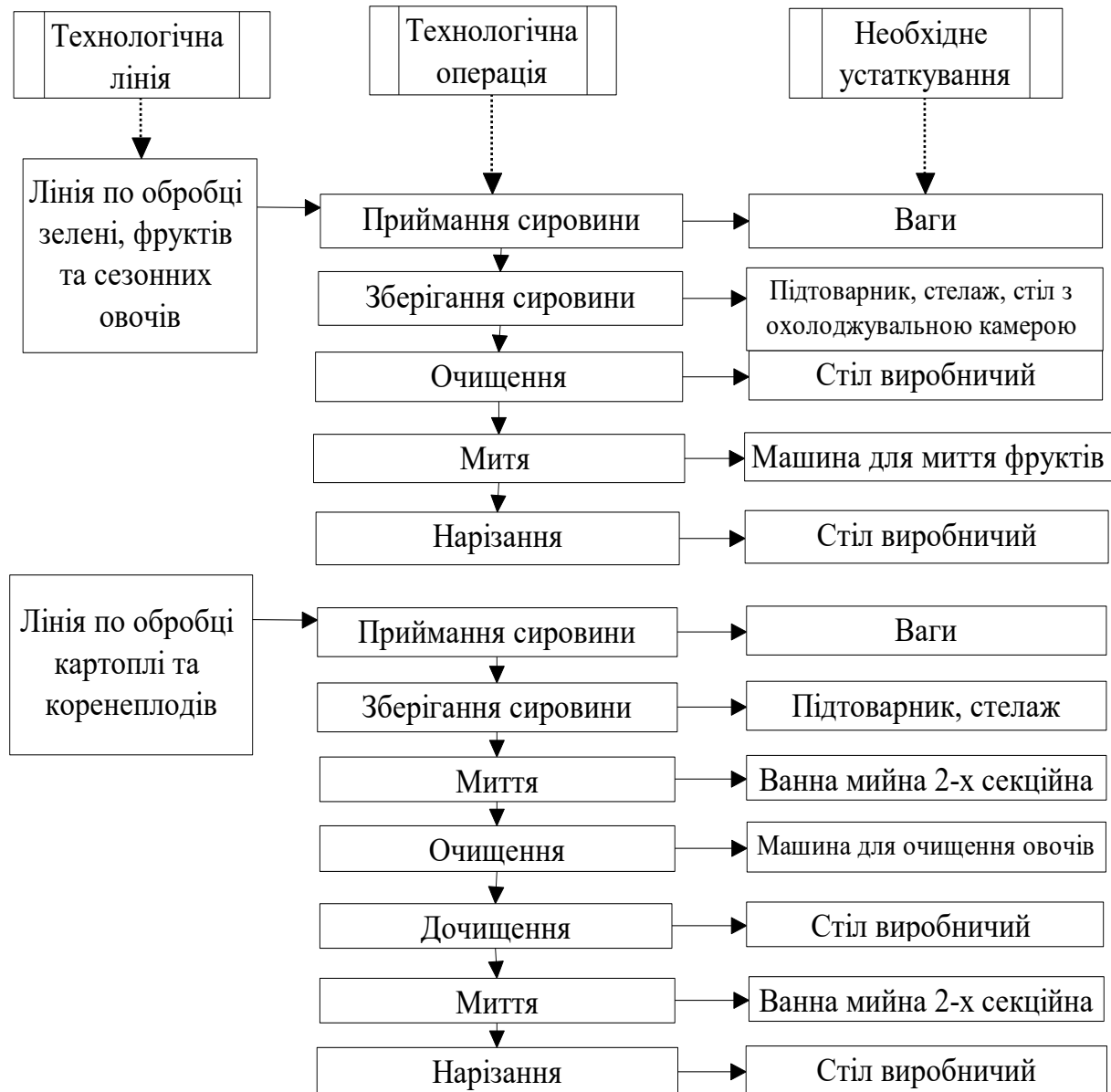


Рис. 2.2. Структурно-технологічна схема механічної обробки овочів

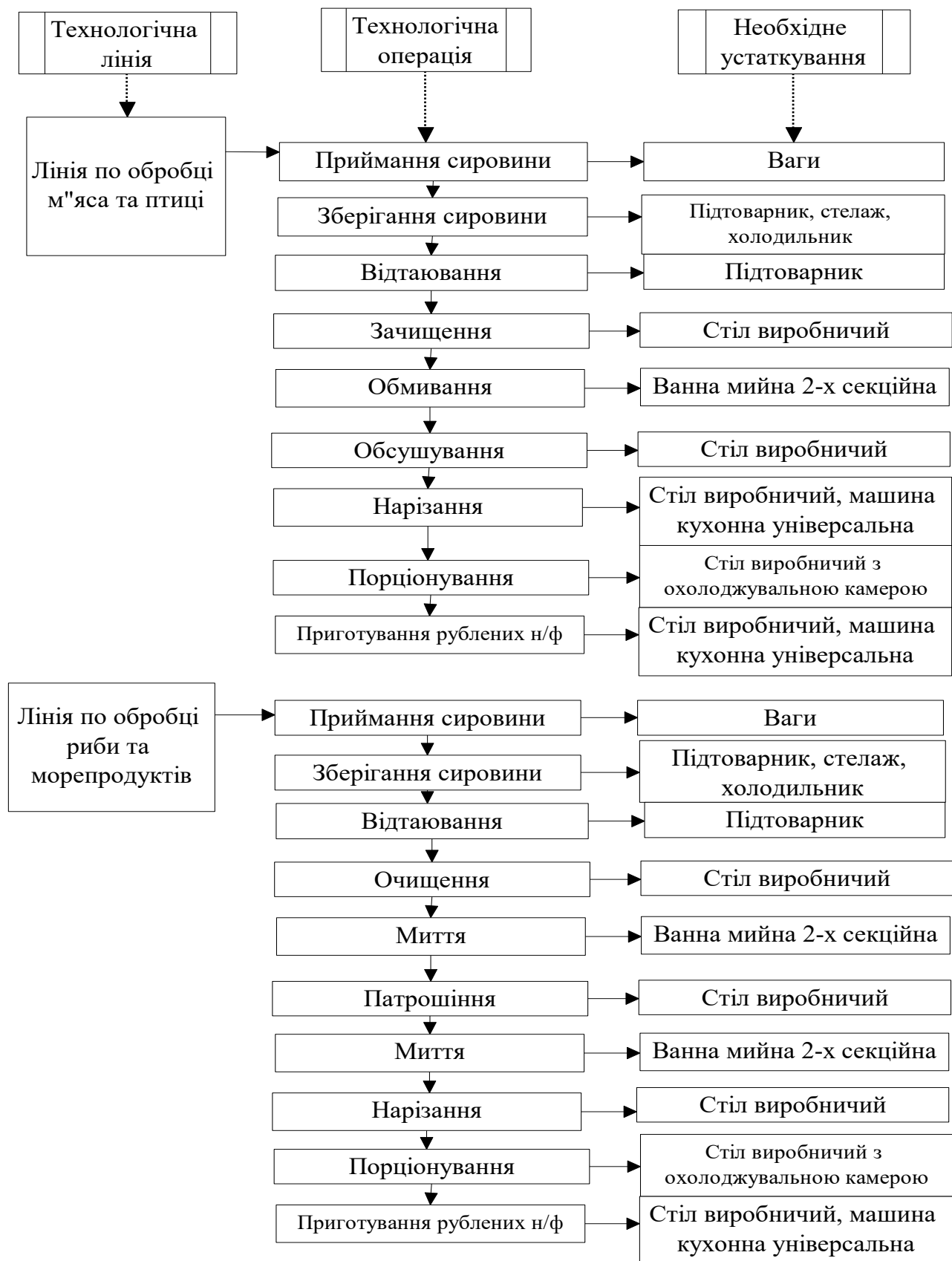


Рис. 2.3. Структурно-технологічна схема виробничого процесу м'ясо-рибного цеху

Площі приміщень визначають за формулою:

$$S_u = \frac{S_{уст.}}{k} \quad (2.5)$$

де:

$S_{уст.}$ – площа зайнята під устаткуванням, м²;

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

Таблиця 2.13

Визначення площі заготівельного цеху (приклад)

Технологічна лінія	Необхідне обладнання	Марка	Кількість од. устаткування	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²
Лінія обробки картоплі та коренеплодів	Ванна мийна 2-х секційна	ВМ1	1	1120	520	0,58
	Машина для очищення овочів	Model 167126	1	600	440	0,26
	Стіл виробничий	СП-3	1	1200	700	0,84
	Овочерізка	RG-6	1	530	350	-
Лінія обробці фруктів, зелені та сезонних овочів	Стіл виробничий з охолоджувальними камерами	Angelopo FM1C	1	850	700	0,60
	Машина для миття овочів та фруктів з обертаючою сушкою	Turbodrex	1	600	100	0,06
	Підтоварник	ПТ-1	1	1000	800	0,80
	Стелаж виробничий	СТ-1	1	1000	800	0,80
	Бачок для відходів	БО-300	2	300	300	0,18
	Раковина для миття рук		1	500	400	0,20
	Всього площа устаткування					
Площа цеху $S_{ц} = 4,32/0,3$						14,4

Проектування технологічного процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується в доготівельних цехах (гарячому, холодному або в доготівельному) і передбачає наступні етапи:

- складання виробничої програми;
- організація технологічних ліній виробництва готової кулінарної продукції та розробка схеми виробничого процесу доготівельного цеху;
- обґрунтування вибору технологічного і допоміжного устаткування і визначення площі доготівельних цехів.

Виробнича програма доготівельних цехів складається на основі денної виробничої програми закладу.

На основі даних виробничої програми і схеми виробничого процесу холодного цеху (табл. 2.13, рис.2.4) розробляють технологічні лінії виробництва готової продукції.

Таблиця 2.14

Структурно-технологічна схема холодного цеху
(приклад)

Технологічна лінія	Процес	Обладнання
Приготування салатів	Підготовка інгредієнтів	Стіл виробничий, ваги
	Нарізання	Овочерізка, бачок для відходів
	Охолодження	Холодильна шафа
	Заправлення	Стіл виробничий
	Порціонування	Стіл виробничий, ваги
	Оформлення	Стіл виробничий
Приготування холодних закусок з м'яса, птиці та риби	Обчищення	Стіл виробничий
	Нарізання	Стіл виробничий
	Охолодження	Холодильна шафа
	Порціонування	Стіл виробничий, ваги
	Оформлення	Стіл виробничий, ваги
Приготування солодких страв	Підготовка інгредієнтів	Стіл виробничий, ваги
	Збивання	Збивальна машина
	Охолодження	Холодильна шафа
	Нарізання	Стіл виробничий
	Порціонування	Стіл виробничий, ваги
	Оформлення	Стіл виробничий

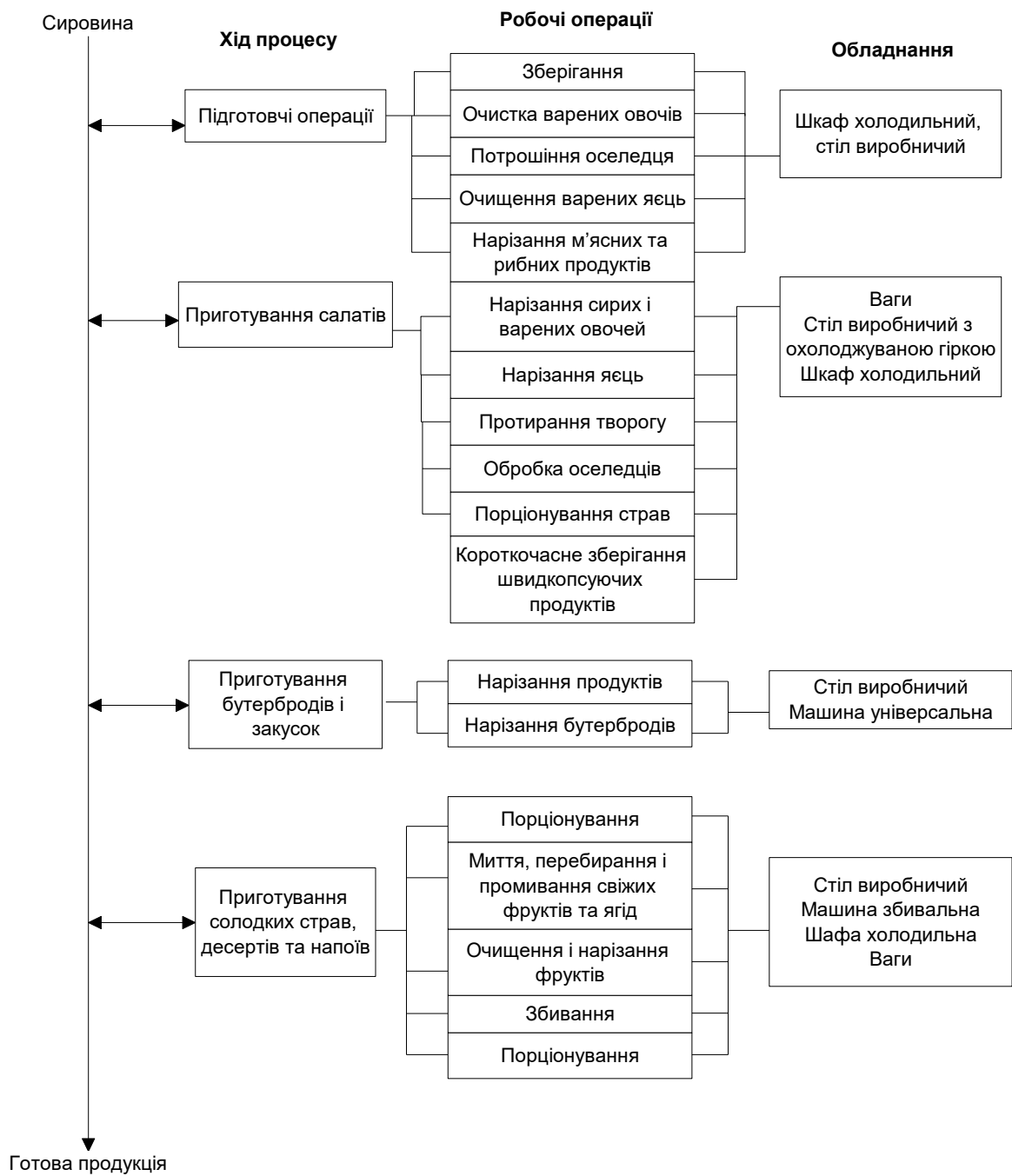


Рис.2.4. Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху (приклад)

Таблиці 2.15

Визначення устаткування та площі холодного цеху
(приклад)

Тип устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			довжина	ширина	
Шафа холодильна	SF55MP	1	700	700	0,49
Стіл виробничий	СПР	3	1200	800	2,88
Ванна мийна	1BMP	1	600	600	0,36
Стелаж виробничий	СТ	1	1200	600	0,72
Збивальна машина	N-5	1	310	280	-
Овочерізка	612P	1	490	400	-
Машина для нарізання гастрономії	N-50	1	350	310	-
Соковижималка	PR	1	250	400	-
Ваги електроні	AB-5	2	350	325	-
Бачок для відходів	БО-300	1	300	300	0,09
Раковина для миття рук		1	500	400	0,20
Разом площа устаткування					4,74
Площа цеху $S_{ц} = 4,74/0,3$					15,8

По аналогії розробляють технологічні лінії виробництва готової продукції у гарячому цеху та оформлюють табл.2.16.

Таблиця 2.16

Структурно-технологічна схема гарячого цеху
(приклад)

Технологічна лінія	Технологічний процес	Обладнання
Приготування перших страв, гарнірів	Варіння продуктів	Сковорода
	Пасерування овочів	Плита електрична
	Припускання	Пароконвектомат
		Стіл виробничий
		Бачок для відходів
Приготування других страв	Варіння	Плита електрична
	Смаження, тушкування	Пароконвектомат
		Гриль електричний
		Стіл виробничий
Приготування овочевих страв	Запікання	Плита електрична
	Смаження	Стіл виробничий
		Шафа електрична

Для розрахунку площі гарячого цеху складаємо таблицю з переліком всього устаткування, яке буде розміщено в ньому (табл. 2.17).

Таблиця 2.17

Визначення устаткування та площі гарячого цеху
(приклад)

Тип устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична (4комфорки)	654 EV	2	600	650	0,78
Пароконвектомат	G 423 M	1	670	700	0,46
Фритюрниця електрична	OGH	1	650	700	0,45
Універсальна кухонна машина	П-П	1	1100	800	0,88
Шафа холодильна	SF55MP	1	700	700	0,49
Стіл виробничий	СПР	3	1200	800	2,88
Ванна мийна	1ВМП	1	600	600	0,36
Марміт електричний настільний	MHE-45	1	840	630	-
Гриль електричний	FRB3	1	850	610	0,51
Кип'ятильник	KHE- 25M	1	450	350	-
Ваги електроні	AB-5	1	350	325	-
Стелаж	СТ	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	БО-300	1	300	300	0,09
Раковина для миття рук		1	500	400	0,2
Разом площа устаткування					7,82
Площа цеху $S_{ц} = 7,82/0,3$					26

Розрахунок необхідної чисельності працівників виробництва

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день (зміну) та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

$$N_1 = \frac{A}{T \cdot \lambda \cdot 60} \quad (2.6)$$

де:

T - тривалість робочого дня кухаря, год.;

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1.14$);

$A = \sum n \cdot t$ – кількість людино-хвилин необхідних для виконання виробничої

програми цеху;

n – кількість продукції одного виду, порції;

t – норма часу на виготовлення одиниці продукції цього виду, людино-хвилин.

Норми часу на приготування страв та кулінарних виробів наведено у додатку М. Результати оформляємо у формі табл.2.18.

Таблиця 2.18

Розрахунок чисельності працівників виробництва

Найменування страв	Кількість порцій за добу	Норма часу, людино-хвилин	Кількість людино-хвилин
	n	t	A
<i>Холодні страви і закуски</i>			
...			
Разом			
<i>Гарячі закуски</i>			
...			
Разом			

Загальну чисельність працівників виробництва визначають за формулою:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha \quad (2.7)$$

де:

α – коефіцієнт, який враховує режим роботи закладу та відсутність працівників внаслідок з поважних причин (1,14 – при 8 годинному робочому дні і двох вихідних; 1,58 – при тривалості робочого дня 11 год. 30 хв. і роботі через день).

Обґрунтування організації виробництва в закладі

Обґрунтування роботи заготівельних і доготівельного цехів проводиться на основі аналізу добової динаміки попиту підприємства, виробничої програми цехів на весь день та на години максимального завантаження торгової зали і розрахованої кількості працівників. Обґрунтування організації роботи надається у текстовій формі і завершується графіком виходу на роботу кухарів.

2.3.4. Проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень

Адміністративні (офісні) приміщення проектують, виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером та 4 м² – для робочого місця без нього.

Кількість адміністративних працівників визначається за штатним розкладом згідно прийнятої організаційної структури управління.

Основні вимоги до офісних приміщень:

- обов'язкове природне освітлення;
- при організації головної каси її не рекомендують розміщувати до зовнішньої стіни та з окремим входом (вхід при цьому рекомендується з інших конторських приміщень).

Приміщення персоналу передбачають для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу площею – 6-12 м². Обладнується обідніми меблями та умивальником.

Приміщення білизняної. Для зберігання санітарного спецодягу персоналу та його прасування. При наявності у штаті понад 50 чоловік виробничого персоналу в максимальну зміну окремо виділяють приміщення для збору використаного санспецодягу. Площа 4-6 м².

Гардероб офіціантів (гардероб персоналу). Для переодягання офіціантів та персоналу кухні (окремі приміщення – відповідно до санітарного режиму роботи). Площа на 1 працівника – 0,65 м², але не менше 6 м².

- при кількості працівників понад 10 чол. в максимальну зміну передбачається окремо чоловічий та жіночий гардероби;
- кожен працівник повинен мати індивідуальну шафу (на 2 відділення) з мінімальним розміром 500×500 мм;
- гардероб оснащується стільцями-бенкетками для переодягання і умивальниками.

Душові

- розраховуються, виходячи з нормативу 1 душова на 10 чол. виробничого персоналу в максимальну зміну, але не менше однієї;
- Вхід до душових здійснюється з гардеробу персоналу.

При недостатній площі гардеробних приміщень допускається використання інвентарних душових кабін з розсувними шторками (сантехнічне устаткування) розміром від 700×700 до 900×1200 мм.

Санвузли

- кількість санвузлів визначається за нормативом 1 на 20 чол. працюючих в максимальну зміну, при кількості працюючих понад 20 чол. – облаштовують 2 санвузли – чоловічий і жіночий;
- планувальні рішення санвузлів аналогічні вбиральням для відвідувачів, але – передбачається відсік для зняття спецодягу, мінімальні розміри 600×800.

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції дотримують таких вимог:

- відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі (в одному рівні) не менше 20 м, по вертикалі – 2 м (витяжка зверху); по діагоналі (у рівні по вертикалі не менше 2 м) – 15 м;
- висота приміщення не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій (балок, ригелів, прогонів);
- приплинні вентиляційні камери розміщують на нижніх поверхах (включаючи підвали);
- витяжні вентиляційні камери – на верхніх поверхах (у тому числі технічний поверх та горищі).

Приміщення *телопункту* проектують з окремим виходом з будівлі закладу згідно зі СНіП II-Л.8-71.

При проектуванні приміщень *електрощитових* слід користуватись нормативами: відстань між головним розподільчим щитом при розташуванні на протилежних стінах – не менше ніж 2 м розмір робочої зони для обслуговуючого персоналу 2×2 м. Дозволяється влаштовувати електрощитові на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах, за умови відсутності капітальних обмежувальних конструкцій що обмежують робочий простір обслуговуючого персоналу.

2.3.5. Визначення складу приміщень підприємства та архітектурного рішення

Після визначення площ окремих приміщень закладу, що проектується, результати представляють у вигляді табл.2.20.

Таблиця 2.20

Склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства (приклад)

Найменування приміщення	Площа, м ²
1	2
<i>Для відвідувачів</i>	
Вестибюль (у т.ч. гардероб, туалетні кімнати)	38
Торгівельна зала ресторану на 80 місць	144
Торгівельна зала бару	60
Торгівельна зала їдальні для персоналу	80
<i>Складські</i>	
Завантажувальна	35,2
Приміщення комірника	6

1	2
Комора сухих продуктів	13,5
Камера овочів	12,1
Камера винно-горілчаних напоїв та холодильні камери для м'яса, риби, молочно-жирових продуктів, гастрономії	15,7
Комора інвентарю	4
Камера харчових відходів	6
<i>Виробничі</i>	
Заготівельний цех	19,5
Холодний цех	20,7
Гарячий цех	24,2
Роздаткова	15
Мийна кухонного посуду	8
Приміщення завідувача виробництвом	6
Мийна столового посуду	13
Сервізна	6
Білизняна	4
<i>Адміністративно-побутові</i>	
Кабінет директора	8
Офіс	12
Приміщення офіціантів	6
Гардероб офіціантів	6
Гардероб персоналу (у т.ч. душові, санвузли)	24
Кімната персоналу	8
<i>Технічні приміщення</i>	
Теплопункт	12
Приплинна вентиляційна камера	12
Витяжна вентиляційна камера (на даху)	-
Разом площа закладу ресторанного господарства	618,9

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень закладу готельного та ресторанного господарства для забезпечення сервісно-виробничого процесу надання послуг за виключенням технічних.

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою:

$$S_p = S_k * K_1 \quad (2.7)$$

де S_k – корисна площа закладу

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div 1,25$ (для невеликих

закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначають загальну площу закладу формула 5.8.

$$S_{заг} = S_p \times k_2, \quad (2.8)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_2 \rightarrow \max$).

Визначення поверховості будівлі

Кількість поверхів залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки та її конфігурація, тип закладу за способом розміщення тощо);
- тип та потужність закладу.

Площа поверху будівлі (S_n) визначається за формулою:

$$S_{нов} = \frac{S_{заг}}{n} \quad (2.9)$$

де n - кількість поверхів.

При визначенні геометричних розмірів будівлі бажано мати розміри довжини і ширини кратними (за ступенем якості) кроку - 6000, 3000, 2000 мм (в осях).

При проектуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку площ відповідних геометричних фігур.

Розроблення плану закладу

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники окремих приміщень закладу, що проектується, є вихідними даними для компоновання – раціонального розміщення їх в будівлі із розташуванням в них устаткування з урахуванням характеру та вимог технологічного процесу на підприємстві.

Мета розроблення плану закладу (об'ємно-планувального рішення) – організація внутрішнього простору закладу, визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями підприємства,

відображення рішень щодо організації технологічного процесу в цілому, технологічних ліній і робочих місць у закладі, з урахуванням чинних державних норм та правил.

Головне завдання розроблення об'ємно-планувального рішення – просторово вирішити виробничу функцію закладу. Розроблення об'ємно-планувального рішення виконується у наступній послідовності:

1. вибір конфігурації та поверховості будівлі;
2. попереднє вирішення вертикальних зв'язків (поверховість – більше одного поверху);
3. зонування будівлі:
 - складська зона;
 - зона виробництва;
 - зона обслуговування;
 - зона адміністративно-побутових приміщень;
 - зона технічних приміщень;
4. вирішення основних горизонтальних зв'язків у будівлі;
5. проектування (планування) приміщень по зонах;
6. перевірка прийнятих рішень на відповідність технологічним протипожежним, санітарним та будівельним нормам та правилам.

Основні принципи що беруться до уваги під час будівництва споруди, такі:

- споруда повинна органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості навколишнього ландшафту;
- слід враховувати природо-кліматичні чинники;
- архітектурне, конструктивне і планувальне рішення підприємства не повинно бути надмірно дорогим;
- під час проектування підприємства велику роль відіграють рекламні міркування: оформлення фасаду, розташування вітрин та ін.;
- планувальне рішення повинно забезпечувати раціональну організацію обслуговування та належний комфорт гостям, відповідати функціональним вимогам;
- будинки повинні відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним та екологічним нормам і рекомендаціям;
- слід дотримуватися умови економічного процесу будівництва.

Розроблене об'ємно-планувальне рішення надається в описовій формі. План закладу ресторанного господарства подається як графічний матеріал.

Забезпечення санітарно-гігієнічних норм у закладі ресторанного господарства

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм у закладах ресторанного господарства повинні проводитись у відповідності до санітарних правил і норм. Відповідно до нормативних документів необхідно розробити:

- Основні санітарно-гігієнічні заходи у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства.
- Основні санітарно-гігієнічні заходи у торгівельних залах закладу ресторанного господарства.

2.4. ЗАХОДИ ЩОДО ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ПРОТИПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО ПРИРОДНОГО СЕРЕДОВИЩА

2.4.1. Заходи охорони праці у виробничих приміщеннях закладу ресторанного господарства

Послуги закладів готельно-ресторанного господарства та умови їх надання повинні бути безпечні для життя, здоров'я споживачів, забезпечувати збереженість їх майна і навколишнього середовища.

Згідно з Законом України “Про охорону праці” власником закладу незалежно від форми власності та від виду діяльності розробляється система управління охороною праці.

Необхідно обрати систему управління закладу, використовуючи дані таблиці 2.21.

Таблиця 2.21

Системи управління охороною праці у закладах готельно-ресторанного господарства

Кількість працюючих	Система управління охороною праці
50 і більше осіб	Служба охорони праці
49-20 осіб	Функції служби охорони праці виконують у порядку сумісництва (суміщення) особи, яка має відповідну підготовку, комісія з питань охорони праці
менше 20 осіб	Залучаються сторонні спеціалісти на договірних засадах, що мають виробничий стаж не менше трьох років та пройшли навчання з охорони праці

Заходи з охорони праці повинні розроблятися у відповідності до ДНАОП 7.1.30–1.02–96 «Правила охорони праці для підприємств ресторанного господарства»

Площа приміщення на одного працюючого згідно до санітарних норм не менше 4,5 м², об'єм – 15 м³. Відповідно до ДНАОП 0.00-1.31-99 площа, на якій розташовується одне робоче місце з відеотерміналом повинна становити не менше 6,0 м², об'єм – 20 м³ (кабінет директора, зав. виробництвом, бухгалтерія тощо).

Студент у формі таблиці повинен навести площу приміщень та обсяг на одне робоче місце та зробити висновок.

Таблиця 2.22

Площа та обсяг виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Приміщення	Площа, м ²	Висота, м	Кількість працюючих у зміну	На одного працюючого	
				площа, м ²	обсяг, м ³

Вказати елементи захисту заземлених конструкцій, що знаходяться в приміщеннях закладу (батареї опалення, водопровідні труби).

Вказати приміщення, які оснащені системами автоматичної пожежної сигналізації та переносними вогнегасниками.

Необхідна кількість вогнегасників та їх тип визначають залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також враховуючи клас пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні. Класифікація пожеж наведена в ДНАОП 7.1.30-1.02-96.

Для закладу ресторанного господарства визначається з розрахунку 1 вогнегасник на 70 м² приміщення або 1 вогнегасник на 20 м погонних коридору.

Студент у формі таблиці повинен навести тип та кількість вогнегасників.

Таблиця 2.23

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень по вибухопожежній небезпеці	Вогнегасники	
		тип	кількість

Параметри освітлення, шуму та вібрації. Студент надає характеристику освітлення в приміщеннях закладу.

Робота виробничого обладнання супроводжується значним рівнем шуму або вібрації, які спричиняють негативну дію не тільки на органи слуху, але й на нервову систему людини.

Допустимий рівень шуму в цехах не повинен перевищувати.....дБ. Безпосередня дія вібрації має місце при роботі з..... Засоби захисту від шуму та вібрації

Параметри мікроклімату. Оптимальні та допустимі норми температури, відносної вологості та швидкості руху повітря в робочій зоні виробничих приміщень в залежності від пори року та категорії виконуваної роботи занести в таблицю (2.24).

Таблиця 2.24

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Виробничі приміщення	Холодний період			Теплий період		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху, м/с

2.4.3. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування

Перед розробкою заходів необхідно з'ясувати, до якої категорії електробезпеки належать окремі виробничі приміщення та згідно з цим розробити заходи електробезпеки в них, передбачаючи:

- 1) заходи щодо захисту від ураження електричним струмом забезпечується
- 2) захист від електромагнітних випромінювань і електричних полів забезпечується.....
- 3) захист від статичної електрики забезпечується

Заходи з охорони навколишнього природного середовища

Контроль за діяльністю закладу готельно-ресторанного господарства стосовно його впливу на навколишнє середовище здійснюється згідно ДБНА 2.2-1-2003.

Заходи з охорони навколишнього природного середовища повинні містити:

- оцінку впливів планової діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінку впливів планової діяльності на навколишнє середовище;
- оцінку впливів планової діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи щодо забезпечення нормативного стану навколишнього середовища, його безпеки;
- оцінку впливів на навколишнє середовище під час будівництва.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативні

1. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі.
2. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
4. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
5. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
6. ДСТУ 4527:2006 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
7. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

Основні

8. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / Архіпов В. В., Русавська В. А. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. – Х. Фактор, 2002. – 752с.
10. Зубар Н.М. Логістика у ресторанному господарстві: Навч. посіб./ Н.М. Зубар, М.Ю. Григорак. –К.: ЦУЛ, 2010. – 312 с.
11. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посіб./ Л.М. Мостова, О.В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. – 386 с.
12. Основи охорони праці: Підручник /Запорожець О.І., Протоєрейський О.С., Франчу Г.М., Боровик І.М. – К.:ЦУЛ, 2009. – 264с.
13. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник: [для вищ. навч. закл.] / За ред.. П'ятницької Н.О. – 2-е вид., перероб. і допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
14. Поплавський М. М. Готельно-ресторанний сервіс : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / М. М. Поплавський. – К. : Макрос, 2011. – 240 с.
15. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: Навч. посіб.: [для вищ. нав. закл.] видання 2-е перероблене і доповнене / [Н.О. П'ятницька, Н.М. Зубар, Г.Т. П'ятницька та ін.]; за заг.ред. Н.О. П'ятницька, Н.М. Зубар. – К. : КУТЕП, 2013. – 407 с.
16. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.А. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посібник. – К.: КНТЕУ, 2010. – 430 с.
17. Палеха Ю.І. Іміджологія: Навч. посібник/ Ю.І. Палеха. – К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2004. – 323 с.
18. Проектування закладів ресторанного господарства: Навч. посібник /За ред. Мазаракі А.А. – К.:КНТЕУ, 2010. – 307с.

- 19.Роглев Х.Й. Організація обслуговування в готельних комплексах (на прикладі готельного комплексу "Братислава"): Посібник/ Х.Й. Роглев, В.Л. Маркелов; Ред. І.М. Мініч. –К.: КУТЕП, 2004. – 163 с.
- 20.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обществ.питания Авт.-сост. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересичный М.И. – К. А.С.К., 2010. – 656с.
- 21.Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах: Підручник/ Т.Г. Сокол. – К.: Альтерпрес, 2009. – 447 с.
- 22.Статистичний збірник. – К.:Держкомітет статистики України; 2020.
- 23.Стратегія підприємства: Підручник /Іванов Ю.Б., Тищенко О.М., Чечетова-Терашвілі Т.М., Евенко О.В. – Харків: ВД"ІНЖЕК",2009. – 560с.
- 24.Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: Навчальний посібник /За заг. ред. Лисюк Г.М. – Суми: Університетська книга, 2009. – 464с.
- 25.Устаткування закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник /Конвісер І.О., Бублик Г.А., Паригіна Т.Б. та ін.; За ред. Конвісера І.О. – К.: КНТЕУ, 2009. – 566с.

Періодичні видання. Журнали:

1. Гостиница ресторан: бизнес и управление
2. Гостиница ресторан: дизайн и интерьер
3. Едим со вкусом
4. Маркетинг в Україні
5. Отельер &Рестораторъ
6. Ресторанный и гостиничный бизнес
7. Ресторановед
8. Пять звёзд
9. Отельный бизнес

Додаток А

Таблиця 3 - Типи і місткість підприємств харчування
(ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі)

Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування (у % до місткості готелю)					
Види підприємств харчування	Категорія готелю				
	*	**	***	****	*****
1. Ресторани	-	60	75	90	95
2. Кафе	50	25	15	10	10
3. Їдальні	50	-	-	-	-
4. Буфети	10	10	5	5	-
5. Бари:					
- при вестибюлі;	1	1	1,5	2	3
- на житлових поверхах;	-	-	5	10	10
- при басейні;	-	-	-	1	1
- при сауні;	-	-	-	2	2
- при спорткомплексі;	-	-	-	3	3
-при зальному комплексі	-	-	3	3	5

Додаток Б

Орієнтовні норми оснащення меблями
закладів ресторанного господарства різних типів і класів
з місткістю торгівельної зали 100/150 місць

Меблі	Один. вимір.	Клас закладу		
		Люкс	Вищий	Перший
Стіл ресторанний шестимісний	шт.	7/11	6/10	5/7
Стіл ресторанний чотирьохмісний	"-	11/17	15/22	19/29
Стіл ресторанний двохмісний	"-	12 /15	7/8	2/3
Крісло ресторанне	"-	110/164	-	-
Стілець ресторанний	"-	-	110/164	110/164
Стіл для офіціантів (підсобний)	"-	7/10	7/10	³ /8
Сервант для офіціантів	"-	8/11	8/11	7/9
Гарнітур меблів для відпочинку	компл.	1/1	-	-
Меблі для відпочинку:				
в тому числі журнальний столик	"-	-	1/1	-
крісло для відпочинку	"-	-	4/4	2/2

Норми оснащення меблями кафе

Меблі	Один. вимір.	Місткість зали, місць		
		50	75	100
Кафе з обслуговуванням офіціантами				
Стіл ресторанний шестимісний	шт.	2	2	3
Стіл ресторанний чотирьохмісний	"-	10	16	21
Стіл ресторанний двохмісний	"-	2	3	3
Стілець ресторанний ¹⁾	"-	56	82	108
Стіл для офіціантів (підсобний)	"-	4	5	6
Сервант для офіціантів ²⁾	"-	3	4	5
Меблі для відпочинку ³⁾ : в тому числі				
журнальний столик	"-	1	1	1
крісло для відпочинку	"-	2	2	4
Кафе спеціалізоване				
Стіл ресторанний чотирьохмісний	"-	13	19	26
Стілець ресторанний	"-	52	76	104
Стіл для офіціантів ⁴⁾	"-	2	3	4
Сервант для офіціантів ⁴⁾	"-	2	3	4
Стіл для таць ⁵⁾	"-	2	2	2
Крісла для відпочинку	"-	2	2	2
Коктейль-холів				
Перший варіант				
Стіл ресторанний чотирьохмісний	шт.	5	8	–
Стіл ресторанний двохмісний	"-	17	24	–
Крісло ресторанне	"-	54	80	–
Стійка барна	"-	1	1	–
Сервант для офіціантів ⁴⁾	"-	1	1	–
Другий варіант				
Стійка барна	шт.	1	1	–
Стіл чотирьохмісний	"-	8	12	–
Стіл двохмісний	"-	11	16	–
Стілець ресторанний ²⁾	"-	54	80	–
Сервант для офіціантів ⁴⁾	"-	1	1	–

Додаток В

Характеристика столового посуду з порцеляни

Назва предмету і його призначення	Розміри (Ø см.; Н см ; L см ; V мл)		
	“Melodie “	“Prahа”	“Loos”
Тарілка для вершкового масла	-	Ø 8	Ø 8
Тарілка мілка	Ø 17; 19; 25; 27; 31	Ø 17; 19; 21; 24; 26; 31	Ø 17; 19; 21; 24; 26; 30
Тарілка глибока	Ø 22	Ø 22	Ø 20; 22
Блюдо кругле пиріжкове	-	-	Ø 27
Блюдо для хліба багатопорційне	-	-	Ø 32
Блюдо кругле глибоке	-	-	Ø 30
Блюдо овальне однопорційне та багатопорційне	22; 24; 28; 32; 36	-	22; 28; 33; 36; 39
Блюдо прямокутне однопорційне та багатопорційне	-	19; 22; 24; 28 ; 32; 36	-
Чашка салатна однопорційна	-	-	Ø 11
Чашка салатна однопорційна та багатопорційна	140 мл/ Ø 8; 320 мл/ Ø 25	120 мл/ Ø 8 ; 330 мл/ Ø 10 460 мл/ Ø 12	-
Салатник круглий однопорційний та багатопорційний	Ø 13; 16; 20; 23	Ø 13; 16; 20; 23	
Салатниця з кришкою багатопорційна	-	-	1500 мл
Миска салатна однопорційна та багатопорційна кругла	-	-	Ø 13; 16; 23; 25
Бульйонниця з двома ручками та блюдцем	320 мл/ Ø 16,5	320мл/Ø16,5 390 мл/ Ø 17 460 мл/ Ø 17	Ø 12/ Ø17,5 ; Ø 17,5/ Ø 16,5
Супниця з кришкою	1750 мл	1800 мл; 2600 мл	2200 мл; 3200мл
Кавовник з кришкою	300 мл; 600 мл; 1150 мл	400 мл; 600мл; 800мл; 1150 мл	900 мл; 1300 мл
Чайник з кришкою	350 мл; 750 мл; 1200 мл	300 мл; 700 мл; 1250 мл	1100 мл
Молочник без кришки однопорційний та багатопорційний низький	40 мл; 100 мл; 250 мл	40 мл; 100 мл; 300 мл	200 мл

Назва предмету і його призначення	Розміри (Ø см.; Н см ; L см ; V мл)		
	“Melodie “	“Praha”	“Loos”
Молочник без кришки однопорційний та багатопорційний високий	-	800 мл	150 мл; 240 мл
Цукерниця з кришкою	200 мл	200 мл; 300 мл	200 мл; 300 мл
Цукерниця без кришки	-	-	Ø 11
Соусник з ручкою овальний	100 мл	100 мл	-
Соусник багатопорційний з блюдцем	-	-	400 мл
Чашка кавова з блюдцем	110 мл/ Ø 12 ; 170 мл/ Ø 14,5	110 мл/ Ø 12 ; 190 мл/ Ø 14,5	110 мл/ Ø 12 ; 190 мл/ Ø 14,0
Чашка чайна з блюдцем	230 мл/ Ø 14,5; 320 мл/ Ø 16,5	250 мл/ Ø 14,5; 330 мл/ Ø 16,5; 390 мл/ Ø 17	250 мл/ Ø 15,5
Сільничка, перечниця (форма)	овал	кулька	Відкрита подвоєнна
Гірчичниця	-	-	200 мл
Ваза овальна для квітів (висота)	12	-	-
Ваза для квітів у вигляді колби	13	12	-
Підсвічник (висота)	6	-	-
Попільниця (настільна)	Ø 10,5	Ø 10,5	-
Масльонка з кришкою	-	-	У вигляді тарілки з кришкою
Стакан для зубочисток	У вигляді чарки без ніжки		
Підставка під яйця у вигляді розетки	-	Ø 12	Ø 12 ; також у вигляді чарки без ніжки
Таці прямокутної форми з ручками	-	-	22 ; 35
Таці прямокутної форми без ручок	-	-	22 ; 35

Норми оснащення посудом (орієнтовні)

№ п/п	Посуд	Норматив на 1 місце
	<i>Металевий посуд</i>	
1	Баранчик овальний чи круглий	0,4
2	Баранчик 2-х порційний овальний або круглий	0,2
3	Блюдо однопорційне овальне	1,2
4	Блюдо 2-х порційне овальне	0,5
5	Блюдо 4-х, 5-ти порційне овальне	0,25
6	Блюдо 10-ти порційне банкетне	0,1
7	Блюдо 6-ти або 10-ти порційне кругле	0,1
8	Відро для охолодження вин та напоїв	0,2
9	Ікорниця однопорційна	0,3
10	Ікорниця 2-х порційна	0,2
11	Кокільниця	1,0
12	Колотниця	1,0
13	Кофейник одно- чи 2-х порційний	0,25
14	Кофейник для варки чорної кави на пару	0,01
15	Кавоварка	0,01
16	Креманка	0,7
17	Миска супова однопорційна з кришкою	1,2
18	Миска супова 2-х порційна з кришкою	0,2
19	Миска супова 4-х порційна з кришкою	0,15
20	Молочник однопорційний	0,3
21	Молочник 2-х порційний	0,12
22	Пашотниця	0,5
23	Підстанник	0,6
24	Підноси з них:	0,5
25	Піднос круглий або овальний	0,3
	Піднос прямокутний	0,15
	Піднос для рахунку	0,05
	Решітка і щипці для спаржі	0,3
26	Сковорідка для порційних страв	0,2
27	Сковорідка для яєчні	0,2
28	Сливочник однопорційний	0,3
29	Сливочник 2-х порційний	0,12
30	Соусник однопорційний	0,6
31	Соусник 2-х порційний	0,4
32	Соусник 4-х порційний	0,25
33	Таганчик	0,1
34	Турочка для варіння кави по-східному однопорційна	0,2
35	Турочка для варіння кави по-східному 2-х порційна	0,1
	Фарфоро-фаянсовий посуд	
1	Блюдо 5-ти, 6-ти порційне кругле, діам.300мм.	0,25
2	Блюдо 8-ми, 10-ти порційне кругле або овальне, діам.350мм	0,15

3	Блюдо, 10-ти. 12-ти порційне овальне, діам.400-450 мм	0,15
4	Блюдце	0,2
5	Блюдце для варення	0,5
6	Ваза для серветок	0,3
7	Ваза для салату	0,3
8	Гірчичниця	0,3
9	Кофейник однопорційний або 2-х порційний	0,5
10	Молочник одно- чи 2-х порційний	0,2
11	Перечниця	0,3
12	Попільничка	0,3
13	Пашотниця для яєць	1,0
14	Салатник одно- чи 2-х порційний	1,7
15	Салатник 4-х порційний	0,3
17	Цукорниця	0,1
18	Маслянка одно- чи 2-х порційний	0,1
19	Сигаретниця	0,2
20	Сільничка	0,3
21	Соусник одно- чи 2-х порційний	1,0
22	Соусник 4-х порційний	0,25
23	Оселедниця однопорційна	0,6
24	Оселедниця 2-х порційна	0,6
25	Тарілка столова глибока	3,5
26	Тарілка мілка	4,0
27	Тарілка закусочна	5,0
28	Тарілка десертна глибока	0,3
29	Тарілка десертна мілка	3,0
30	Тарілка пиріжкова	4,0
31	Хрінниця	0,3
32	Чашка чайна з блюдцем	0,65
33	Чашка кофейна з блюдцем	0,75
34	Чашка бульйонна з блюдцем	0,8
35	Чайник заварочний	0,1
36	Чайник	0,1
	Скляний посуд	
1	Бокал для шампанського	3,0
2	Ваза для крему	1,0
3	Ваза для квітів	0,3
4	Ваза для варення	0,1
5	Ваза для фруктів	0,3
6	Ваза для печива	0,1
7	Ваза для торта	0,1

Додаток Д

Норми оснащення столовими приборами

№ п/п	Прибори	Норматив на 1 місце
1	Виделка столова	2,0
2	Виделка для риби	1,0
3	Виделка закусочна	2,0
4	Виделка десертна	0,5
5	Виделка для шпрот	0,05
6	Виделка для раків	0,05
7	Виделка для устриць	0,05
8	Виделка для лимонів	1,0
9	Ложка столова	2,0
10	Ложка чайна	2,0
11	Ложка десертна	1,0
12	Ложка кофейна	1,0
13	Ложка розливальна	0,2
14	Лопатка кондитерська	0,3
15	Лопатка для ікри	0,5
16	Ніж столовий	2,0
17	Ніж для риби	1,0
18	Ніж закусочний	2,0
19	Ніж десертний	0,5
20	Ніж для лимона	0,2
21	Ніж для масла	1,0
22	Щіпці кондитерські	0,3
23	Ложка для гарячих закусок	0,2
24	Ложка для коктейлів та крющонів	0,2
25	Ложка для гірчиці	0,2
26	Ложка для солі	0,3
27	Лопатка для сардин	0,3
28	Лопатка для паштету	0,2
29	Лопатка для перекладання рибних страв	0,3
30	Ніж для сиру	0,2
31	Ніж для фруктів	0,25
32	Набір інструментів для офіціантів	0,12
33	Прибор для спецій	0,5
34	Салатний прибор	0,3
35	Щіпці для цукру	0,05
36	Щіпці для льоду	0,1
37	Щіпці для горіхів	0,1

Модель розрахунку чисельності офіціантів

Метод обслуговування офіціантами	Модель розрахунку	Умовні позначення
Повсякденне обслуговування		
Індивідуальний	$N_{оф} = \frac{P}{N_1}$	$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.; N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (8-12 чол.); P – місткість зали, місць.
Бригадний	$N_{оф} = \frac{P}{N_1}$	$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.; N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (16 чол.); P – місткість зали, місць.
Банкет за столом		
З повним обслуговуванням офіціантами		
Банкет-прийм	$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$	$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.; N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (2-4 чол.), спеціалізація при подаванні страв і напоїв; N – кількість гостей прийому, чол.
Офіційний	$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$	$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.; N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (3-4 чол.); N – кількість гостей банкету, чол.
Неофіційний	$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$	$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.; N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (4-5 чол.); N – кількість гостей банкету, чол.
З частковим обслуговуванням офіціантами		
Неофіційний	$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$	$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.; N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (8-12 чол.); N – кількість гостей банкету, чол.
Банкет фуршет		

Метод обслуговування офіціантами	Модель розрахунку	Умовні позначення
При подаванні деяких страв в обніс	$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$	<p>$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;</p> <p>N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (15-20 чол.);</p> <p>N – кількість гостей бенкету-фуршет, чол.</p>
З частковим обслуговуванням офіціантами	$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$	<p>$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;</p> <p>N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (30 чол.);</p> <p>N – кількість гостей бенкету-фуршет, чол.</p>
Спеціалізовані бенкети		
Бенкет-чай (кава)	$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$	<p>$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;</p> <p>N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (5 чол.);</p> <p>N – кількість гостей бенкету-чай (кава), чол.</p>
Бенкет-коктейль	$N_{оф} = \frac{N}{N_1}$	<p>$N_{оф}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;</p> <p>N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант, (35-40 чол.);</p> <p>N – кількість гостей бенкету-коктейль, чол.</p>

Додаток З

Орієнтовні показники оборотності закладів ресторанного господарства

Типи закладів ресторанного господарства	Середньоденна оборотність місць, разів
Ресторани:	
• люкс	2,0-2,5
• вищий	2,0-3,0
• перший	2,0-3,5
Бари	3,0-6,0
Кафе	
• універсальні	3,0-5,0
• дитячі	2,0-4,0
Спеціалізовані заклади швидкого обслуговування	6,0-8,0

Додаток К

Усереднені коефіцієнти споживання страв для закладів ресторанного господарства різних типів і класів

Група страв	Спеціалізовані	Ідальня заг. типу	Ресторан	Загальнодоступне кафе	Кафе-кондитерське	Кафе-молочна	ПШО	Десертний бар
Холодні закуски	0,28	0,4	1,9	0,42	0	0,5	0,5	0,4
▪ молоко, кисломо-лочні продукти і бутерброди	0,2	0,45	0,05	0,3	0	1	0,2	1
▪ рибні	0	0,15	0,4	0,1	0	0	0,3	0
▪ м'ясні	0,2	0,15	0,3	0,4	0	0	0,4	
▪ овочеві, салати і вінегрети	0,6	0,25	0,25	0,2	0	0	0,4	0
Перші страви	0,13	0,8	0,18	0,73	0	0,53	0,3	0
заправні	0	0,9	0,5	0	0	0	0,4	0
• м'ясні	0	0,6	0,5	0	0	0	0,6	0
• рибні	0	0,25	0,5	0	0	0	0,2	0
• овочеві	0	0,15	0	0	0	0	0,2	0
прозорі	1	0	0,5	1	0	0	0,3	0
холодні, молочні	0	0,1	0	0	0	1	0,2	0
супи-пюре	0	0	0	0	0	0	0,1	0
Другі страви	1,05	1,08	1,2	0,98	0	1,2	1,06	0
рибні	0	0,15	0,4	0	0	0	0,2	0
м'ясні	0,7	0,65	0,5	0,5	0	0	0,4	0

Група страв	Спеціалізовані	Ідальня заг. типу	Ресторан	Загальнодоступне кафе	Кафе-кондитерське	Кафе-молочна	ПШО	Десертний бар
• з овочевим гарніром	0,8	0,6	0	0,7	0	0	0,6	0
• з крупами, овочами, бобовими	0,2	0,4	0	0,3	0	0	0,4	0
овочеві	0,1	0,05	0,03	0	0	0,4	0,2	0
круп'яні та борошняні	0	0,1	0,04	0,2	0	0,2	0,1	0
з яєць та молочні	0,2	0,05	0,03	0,3	0	0,6	0,1	0
Солодкі страви	0,9	0,4	0,4	0,43	0,3	0,3	0,3	1,2
▪ жельовані	0	0	0	0,3	0,1	0,2	0,2	0,2
▪ гарячі	0,2	0	0,05	0,2	0,2	0,2	0,5	0,2
▪ холодні	0,8	1	0,95	0,5	0,7	0,6	0,3	0,6
Гарячі напої	0,65	0,5	0,2	0,6	1	0,35	0,8	0,3
▪ молоко гаряче	0	0	0	0	0	0,6	0	0
▪ чай з цукром	0,4	0,3	0,4	0,1	0,1	0,3	0,5	0,3
▪ кава	0,6	0,5	0,4	0,7	0,7	0	0,3	0,7
▪ какао	0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2	0
Холодні напої	0,3	0,1	0,3	0,02	0,3	0,2	0,4	0,8
▪ фруктові води	0	0,1	0,3	0,2	0,3	0,3	0,3	0,3
▪ мінеральні води	0	0,1	0,3	0,1	0	0	0,1	0,1
▪ власного приготування	0,2	0,6	0,1	0,4	0,2	0,2	0,2	0,2
▪ соки	0,8	0,2	0,3	0,3	0,5	0,5	0,4	0,4
Борошняні та кондитерські	0	0,3	0,5	1,2	0,75	0,15	0,4	0,4
Пиріжки та булочки	0,44	0,4	0	0	1,75	0,45	0,3	0
▪ булочки	0,5	0,6	0	0	0,7	0,4	0,6	0
▪ пиріжки смажені	0,2	0,2	0	0	0	0	0,2	0
▪ пиріжки печені	0,3	0,2	0	0	0,3	0,6	0,2	0
Морозиво	0	0	0,2	0	0,25	0	0,3	0,4
Хліб (кг/чол)								
▪ пшеничний	0,1	0,1	0,1	0,75	0	0	0,1	0
▪ житній	0,075	0,1	0,05	0,25	0	0	0,1	0
Пиво (л)	0,1	0	0,05	0	0	0	0,22	0
Вино (л)	0,075	0	0,1	0,05	0,05	0	0,1	0,05
Горілка (л)	0	0	0,05	0	0	0	0	0
Шампанське (л)	0	0	0,1	0	0,1	0	0	0,05
Коньяк (л)	0	0	0,02	0	0,01	0	0	0
Лікери (л)	0	0	0,02	0	0,015	0	0	0,02

Додаток Л

Приблизна комплектація устаткуванням окремих підрозділів закладів
ресторанного господарства

Устаткування	Овочевий цех	М'ясо-рибний цех	Гарячий цех	Холодний цех	Доготівельний цех	Кулінарний цех	Суші-цех	Кондитерський цех	Магазин кулінарії	Борошняний цех	Мийна столового посуду	Мийна кухонного посуду	Бар
Піддон	+							+				+	
Стіл виробничий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Стіл з мийною ванною	+	+		+	+	+							
Ванна мийна	+	+	+		+	+	+	+		+	+		
Машина очищення овочів	+												
Овочерізка	+			+	+	+							
М'ясорубка		+				+							
М'ясорозрихлювач		+											
Стелаж виробничий		+		+	+	+	+	+		+	+	+	
Стелаж кондитерський								+					
Полки настінні		+	+	+	+	+	+	+		+			
Холодильна шафа		+		+	+	+	+	+	+	+			+
Ваги порційні електронні		+	+		+	+	+	+	+	+			
Ваги торгові електронні									+				
Овоскоп								+					
Піч конвекційна спеціалізована (конвектомат)								+					
Шафа розстійна								+					
Парокон-вектомат			+		+								
Стіл кондитерський								+					
Плита електрична			+					+					
Кулінарний центр VarioCooking Center			+		+								
Рисоварка							+						
Кип'ятильник			+		+								
Універсальна кухонна машина			+							+			
Слайсер				+	+								
Охолоджувальний виробничий стіл				+				+		+			
Збивальна машина (міксер)				+				+					
Просіювач								+		+			
Тістомісильна машина								+		+			

Устаткування	Овочевий цех	М'ясо-рибний цех	Гарячий цех	Холодний цех	Доготівельний цех	Кулінарний цех	Суші-цех	Кондитерський цех	Магазин кулінарії	Борошняний цех	Мийна столового посуду	Мийна кухонного посуду	Бар
Тісторозкатувальна машина								+		+			
Стелаж кондитерський								+					
Посудомийна машина											+		
Стіл для збирання залишків їжі											+		
Шафа для посуду											+		
Утилізатор відходів											+	+	
Машина для миття кухонного посуду												+	
Вітрини холодильні									+				
Вітрини холодильні кондитерські									+				
Барна стійка													+
Кавоварка													+
Льодогенератор													+
Барний комбайн													+
Холодильна вітрина													+
Охолоджувач напоїв													+
Блендер													+
Соковижималка для овочів і фруктів													+
Стіл морозильний													+

Норми часу на страви та кулінарні вироби
Одиниця вимірювання - порція

Холодні страви і закуски

Найменування страв та виробів	Норма часу, людино-хвилин
Бутерброди	
З сиром	0,70
З м'ясними гастрономічними продуктами	0,80
З рибними гастрономічними продуктами	0,90
З ікрою зернистою або паюсною, кетовою	0,86
Гастрономічні товари і консерви порціями	
Масло вершкове	0,22
Масло власного приготування (оселедцеве, сирне тощо)	1,40
Сир	0,90
Ікра зерниста, паюсна, кетова, консерви рибні	0,92
Риба солена	1,10
Риба холодного і гарячого копчення	1,30
Ковбаса, шинка, буженина, рулет	1,05
Консерви овочеві порціями	0,72
Салати і вінегрети	
Салати з сирих овочів	1,70
Салат м'ясний	2,70
Столичний	2,87
Вінегрет овочевий	1,32
Холодні страви з яєць	
Яйця варені очищені з маслом	0,70
Яйця фаршировані	1,80
Яйця під майонезом з гарніром	1,76
Холодні страви з овочів та грибів	
Баклажани тушковані з помідорами	1,52
Помідори фаршировані	2,45
Перець, кабачки, баклажани фаршировані	2,60
Ікра овочева	2,20
Голубці овочеві	2,90
Холодні страви з риби, рибних кулінарних виробів та гастрономічних продуктів	
Оселедець з цибулею	1,40
Оселедець натуральний зі складним гарніром	2,30
Оселедець січений, форшмак	1,90
Риба відварна з гарніром, під майонезом	2,20
Морепродукти під майонезом, маринадом	1,65

Риба фарширована заливна	3,50
Риба смажена під маринадом	2,13
Холодець рибний	1,60
Асорті рибне з гарніром	2,56
Паштет рибний	3,42
Холодні страви з м'яса, м'ясних кулінарних виробів	
М'ясо, язик, птиця, кролик відварні	1,02
М'ясо смажене	1,10
Птиця, кролик смажені	1,30
Печінка смажена	1,14
М'ясо, язик, птиця, кролик заливні	3,40
Курка, поросся фаршироване	4,64
Паштет з печінки	3,60
Холодець м'ясний	1,65

Перші страви

Найменування страв та виробів	Норма часу, людино-хвилин
Супи заправочні	
Борщ	1,35
Борщ зелений, літній	2,10
Щі	1,65
Розсольники	1,95
Супи картопляні і овочеві	2,17
Солянка збірна м'ясна, домашня	2,67
Солянка рибна	3,15
Супи молочні	
Суп молочний з макаронними виробами	0,53
Суп молочний з крупою	0,60
Суп молочний з домашньою локшиною	2,06
Супи-пюре	
Суп-пюре з різних овочів, грибів	1,88
Суп-пюре з бобових, круп	1,46
Суп-пюре з м'яса, птиці, печінки	2,03
Супи прозорі	
Бульйон м'ясний, з курки прозорий	1,30
Рибний бульйон, уха	2,40
Холодні супи	
Окрошка м'ясна, рибна	2,18
Окрошка овочева	2,43
Борщ холодний овочевий	1,76
Борщ холодний м'ясний, рибний	2,10
Солодкі супи	

Суп з свіжих плодів, цитрусових	1,95
Суп із суміші сухофруктів	1,54
Суп-пюре з свіжих плодів	2,18
Суп-пюре з свіжих ягід	2,48

Другі страви

Найменування страв та виробів	Норма часу, людино-хвилин
Страви з картоплі, овочів та грибів	
Картопля відварна з маслом, сметаною	1,20
Картопляне пюре	1,53
Капуста відварна з маслом	1,20
Капуста цвітна, брюссельська відварна з соусом	1,34
Пюре з моркви, буряка	1,90
Пюре з шпинату з яйцем	2,30
Бобові відварні з маслом	1,26
Морква з зеленим горошком в молочному соусі	1,72
Капуста білокачанна з маслом	1,09
Овочі припущені в молочному або сметанному соусі	2,43
Каша гарбузова	2,10
Капуста тушкована	1,78
Буряк тушкований	1,48
Морква тушкована з рисом і чорносливом	2,53
Картопля з грибами і помідорами тушкована в соусі	3,48
Рагу овочеве	2,73
Картопля у фритюрі брусочками	1,75
Картопля смажена з цибулею	2,22
Котлети картопляні з маслом, сметаною	2,32
Зрази картопляні з соусом	2,85
Котлети з моркви, буряка з маслом, сметаною	2,38
Шніцель з капусти з маслом, сметаною	2,28
Оладки з гарбуза, кабачків	3,82
Помідори смажені зі сметаною	1,40
Баклажани, кабачки смажені зі сметаною	2,40
Гриби смажені у сметанному соусі	2,76
Картопля запечена у сметанному соусі з грибами, цибулею, цибулею і грибами, окороком і грибами	3,12
Рулет, запіканка картопляна з фаршем зі сметаною	2,06
Запіканка капустяна зі сметаною	1,60
Пудинг, суфле з моркви	1,69
Запіканка овочева з маслом, сметаною	1,80
Перець, кабачки, баклажани фаршировані овочами	2,70
Страви з крупів	

Каші розсипчасті з маслом, цукром	1,00
Каші розсипчасті з цибулею, шпигом, яйцем, ізюмом	1,90
Каші в'язкі з маслом, цукром	0,90
Каші в'язкі з гарбузом, чорносливом, морквою, яйцем, ізюмом, сухофруктами	1,10
Каші рідкі	0,70
Крупник	1,57
Запіканка з каші з сиром, гарбузом, свіжими плодами	1,33
Плов з рису з фруктами ізюмом	1,36
Котлети, биточки з крупів смажені, парові	1,52
Страви з бобових	
Бобові відварні з маслом, жиром і цибулею	0,66
Пюре з бобових з копченою грудинкою, корейкою, шпигом і цибулею	1,46
Запіканка з бобових і картоплі зі сметаною	1,37
Страви з макаронних виробів	
Макаронні вироби відварні з маслом, сметаною	0,72
Макаронні вироби запечені з яйцем, сиром	1,52
Страви з яєць	
Яйця запечені під молочним соусом	2,30
Ячня натуральна з двох яєць	0,80
Омлет з яєць натуральний	1,30
Омлет запечений зі смаженою картоплею, морквою, кашею	1,72
Страви з сиру	
Сирна маса зі сметаною, варенням	0,90
Вареники лінівні, відварні	2,30
Сирники з маслом, сметаною, варенням	2,00
Пудинг з сиру, сиру і рисом	2,33
Запіканка з сиру зі сметаною	1,10
Суфле з сиру	1,56
Крем сирний	1,63
Страви з риби та морепродуктів	
Риба відварна родини осетрових з гарніром і маслом	1,90
Риба відварна інших порід з гарніром і маслом	1,80
Риба припущена родини осетрових	2,30
Риба припущена інших порід з філе	1,97
Риба припущена непластована шматками	1,50
Філе рибне фаршироване припущене	3,20
Судак або щука фарширована цілою	3,65
Сазан, короп, тріска, фаршировані шматками	4,10
Риба тушкована у томаті з овочами з філе	2,87
Риба смажена родини осетрових	2,26
Риба смажена інших порід	2,06

Риба смажена дрібна цілою	2,18
Риба родини осетрових смажена у фритюрі	2,18
Риба інших порід смажена у фритюрі	2,29
Риба дрібна смажена у фритюрі	3,21
Риба родини осетрових, смажена на грилі	2,69
Риба інших порід, смажена на грилі	2,72
Судак в тісті, яйці	2,32
Піджарка з риби родини осетрових	2,36
Піджарка з риби інших порід	2,48
Зрази донські з риби	3,28
Риба запечена родини осетрових з картоплею по-російськи	2,72
Риба інших порід запечена з картоплею по-російськи	2,09
Риба запечена у сметанному соусі	2,60
Риба запечена з помідорами, під молочним соусом	3,25
Солянка з риби родини осетрових	2,92
Солянка з риби інших порід	2,75
Котлети, биточки рибні	2,16
Рулет з рибної котлетної маси	2,35
Зрази рибні січені	3,51
Хлібці рибні	2,42
Тюфтельки рибні	3,52
Суфле рибне	2,49
Краби з рисом і соусом	1,68
Морський гребінець відварний	2,15
Креветки відварні	0,60
Кальмари у соусі	3,04
Раки відварні	0,42
Страви з м'яса і м'ясних продуктів	
М'ясо відварне	1,63
Сосиски, сардельки	1,33
Котлети натуральні парові	2,03
М'ясо смажене великим шматком	1,18
М'ясо смажене шпиговане	2,25
Грудинка фарширована	4,32
М'ясо смажене порційними шматками (антрекот, біфштекс, філе тощо) натуральні	1,89
М'ясо смажене порційними шматками з цибулею, грибами, помідорами	3,14
Котлети натуральні	1,83
Котлети відбивні, шніцель, ромштекс	2,08
Бефстроганов	3,10
Піджарка	2,80
Шашлик натуральний	1,90

Ковбаса, сардельки, сосиски смажені	1,78
Грудинка смажена у фритюрі	3,32
Мозок смажений	3,60
Нирки смажені	3,20
Печінка смажена натуральна	1,90
Печінка по-строганівськи	2,68
М'ясо тушковане натуральне	2,25
М'ясо тушковане шпиговане	2,45
Зрази відбивні тушковані	3,40
Печеня по-домашньому	2,39
Гуляш	2,20
Свинина з капустою	2,32
Рагу	2,90
Азу	1,89
Грудинка в соусі	2,28
Плов	1,80
Печінка, серце, легені у соусі	2,82
Нирки по-російськи	3,30
Біфштекс січений	1,40
Шніцель натуральний січений	1,52
Котлети, биточки, шніцелі	1,25
Зрази січені	2,27
Рулет запечений з котлетної маси	2,70
Тюфтельки м'ясні	2,45
Фрикадельки у соусі	3,02
Оладки з печінки	2,45
Суфле, пудинг з яловичини	2,70
Запіканка або рулет з м'ясом	3,00
Макаронник з м'ясом	2,70
М'ясо запечене у соусі	3,39
Солянка збірна	4,15
Котлети натуральні запечені в соусі	3,90
Язик з картоплею у соусі	3,06
Кабачки, баклажани, перець, помідори, фаршировані м'ясом і рисом	3,34
Голубці з м'ясом і рисом	3,40
Запіканка з капусти з м'ясом	1,72
Страви із сільськогосподарської птиці, пернатої дичини та кролика	
Курка, качка, курчата відварні	2,45
Кролик відварний	1,90
Птиця або дичина припущена під паровим соусом	2,80

Котлети натуральні припущені з філе птиці або дичини під соусом	3,60
Рагу з птиці	2,86
Рагу з кролика	2,47
Птиця тушкована у соусі	2,88
Кролик тушкований у соусі	2,27
Плов з птиці	2,10
Гуска, качка по-домашньому	3,00
Курка, курчата, качка смажені	2,65
Індичка, гуска смажені	2,50
Кролик смажені	2,00
Дичина смажена	3,79
Котлети натуральні смажені з філе	3,40
Котлети з філе, паніровані	3,52
Птиця смажена у фритюрі	3,60
Котлети, биточки січені з птиці	1,44
Биточки з птиці січені, фаршировані грибами, парові під білим соусом	4,57
Котлети січені з курки, запечені з соусом молочним	2,22

Солодкі страви (десерти)

Найменування страв та виробів	Норма часу, людино-хвилин
Плоди та ягоди свіжі та швидкозаморожені	
Яблука, груші, персики	0,26
Сливи, абрикоси	0,36
Кавун, диня, ананас	0,48
Виноград, вишня, черешня	0,62
Полуниці, малина з цукром	1,24
Апельсини, мандарини, ананаси з цукром	0,77
Лимони з цукром	0,38
Полуниці, малина зі збитими вершками	1,42
Чорнослив зі збитими вершками	1,63
Компоти	
З яблук, айви, груш, персиків	0,75
З яблук та слив або аличі	0,78
З слив, абрикосів	0,83
З вишні, черешні	0,72
З полуниці, малини	1,08
З апельсинів, мандаринів	0,81
З агрусу і вишні або смородини	0,76
З плодів консервованих	0,48
Із суміші сухофруктів	0,68

Киселі	
З журавлини, смородини, вишні	1,24
З аличі, сливи, агрусу	0,98
З малини, полуниці	1,16
З яблука	0,87
З апельсинів або мандаринів	0,99
З екстрактів, соків, сиропів, концентратів	0,36
Желе	
З плодів або ягід свіжих	1,90
З плодами консервованими	1,06
З екстрактів, соків, сиропів	0,90
З молока, кефіру	1,02
З концентрату	0,96
Муси	
З журавлини, полуниці	2,20
Лимонний, апельсиновий, мандариновий	1,89
На манній крупі	1,94
З концентрату	1,18
Самбуки	
Яблучний, сливовий, абрикосовий	3,24
Креми	
Ванільний, шоколадний, кавовий, молочний	2,52
Горіховий, ягідний, з цитрусових, ванільний зі сметани, з цитрусових	2,70
З варення, джему, конфітюру	2,63
Вершки, сметана збиті	
Вершки, сметана збиті натуральні	1,26
Вершки, сметана збиті з горіхами, лимонні, з чорносливом	1,45
Пудинги, грінки та інші солодкі страви	
Пудинг сухарний, яблучний з горіхами	2,92
Яблука печені	0,97
Яблука в тісті смажені	2,45
Шарлотка з яблуками	3,96
Суфле ванільне, шоколадне, горіхове	4,00
Морозиво	
Морозиво натуральне промислового виробництва	0,52
Морозиво натуральне м'яке (власного виробництва)	1,57
Морозиво з наповнювачами промислового виробництва	0,59
Морозиво з наповнювачами м'яке	1,75

Напої

Найменування страв та виробів	Норма часу, людино-хвилин
Гарячі напої	
Чай з цукром	0,15
Чай з лимоном, варенням, джемом, медом, молоком, вершками	0,45
Кава чорна з меленої	0,17
Кава чорна з розчинної	0,10
Кава чорна з лимоном, лікером, морозивом	0,57
Кава з молоком	0,46
Кава зі збитими вершками	1,00
Какао, шоколад з молоком	0,58
Какао з морозивом, шоколад зі збитими вершками	0,65
Молоко, кисломолочні напої	
Молоко кип'ячене	0,27
Кефір, ряжанка, вершки	0,20
Прохолодні молочні напої з плодовими або ягідними соками, джемом	0,30
Коктейлі вершкові, молочні	0,36
Прохолодні плодово-ягідні напої	
Апельсиновий, лимонний, яблучний	0,58
З плодів шипшини, сушених плодів, ягід	0,42
Відвар рисовий з чорниціями	0,39
Квас хлібний з сухарів	0,26
Соки овочеві, фруктові, ягідні промислового	
Коктейлі з морозивом, десертні	0,40
Крюшони	
Ананасовий	0,60
Полуничний	0,62

Борошняні страви

Найменування страв та виробів	Норма часу, людино-хвилин
Млинці	
Випечені на сковороді з маслом, сметаною, медом	1,77
Млинці з ікрою, кетою, сьомгою, оселедцем	1,86
Млинчики	
Власного приготування, випечені на сковороді з маслом, сметаною	1,74
Млинчики з фаршем	3,33
Млинчики випечені на апараті	1,08
Вареники	

Власного приготування з сиром	2,46
Власного приготування з картоплею, капустою	2,60
Власного приготування з фруктово-ягідною начинкою	3,13
Промислового приготування	1,15
Оладки	
Натуральні з маслом, сметаною, варенням	1,59
З родзинками, яблуками, сиром	1,68
Пельмені	
Власного приготування відварні	3,11
Смажені	3,21
Промислового виробництва відварні	1,24

Борошняні булочні та кулінарні вироби

Одиниці вимірювання – шт., кг

Найменування страв та виробів	Норма часу, людино-хвилин
Булочки	
Вагою 50-60 г	0,54
Вагою 60-75 г	0,64
Вагою 100 г	0,88
Слойоні вагою 60-70 г	0,60
Батончики, плюшка з маком	0,62
Ватрушки	
З дріжджового тіста вагою 36 г	0,43
З дріжджового тіста вагою 75 г	0,63
Зі здобного прісного тіста	0,47
Листкові вагою 36 г	0,53
Листкові вагою 75 г	0,73
Угорська вагою 85 г	0,82
Пісочна вагою 40 г	0,46
Валовани	0,98
Кулеб'яки	
З дріжджового тіста з фаршем, кг	8,42
З листкового тіста, кг	10,77
Крученики листкові	0,85
Каравай узорчатий, 500-600 г	3,50
Котлети, запечені в тісті	0,92
Пиріжки	
Смажені у фритюрницях	1,04
Здобні печені з дріжджового тіста, вагою 35 г	0,58
Здобні печені вагою 60-75 г	0,97
Здобні печені вагою 100 г	1,21

Печені з листкового тіста	1,18
Печені з прісного здобного тіста	1,05
Пирого	
Відкриті, кг	5,82
Напіввідкриті, кг	8,30
Закриті, кг	7,20
Домашній з маком, кг	6,72
Пісочний тертий, кг	7,21
Бісквітний, кг	6,01
Листковий з яблуками, яблуками і родзинками, кг	11,08
Розтягаї	
Закусочні вагою 50 г	0,87
Вагою 143 г	1,36
Московські вагою 210 г	1,75
Рулет	
Рулет з маком, корицею та родзинками, кг	5,15
Рулет фруктовий, кг	7,55
Рулет з кремом, кг	6,67
Рожки	
Листковий вагою 40 г	0,62
Листковий вагою 70 г	0,92
Листковий вагою 80 г	0,8
Пісочний з маком вагою 50 г	1,02
Слойки	
З марципаном вагою 50 г	0,97
З марципаном вагою 100 г	1,23
Сосиски у слойці	0,96
Сочні з сиром вагою 50 г	0,76
Сухарі вагові, кг	10,40

Борошняні кондитерські вироби

Одиниці вимірювання – шт., кг

Найменування страв та виробів	Норма часу, людино-хвилин
Баби	
Вагою 100 г	1,26
Вагою 500 г	2,25
Вагою 1000 г	4,33
Бісквітні вироби	
Бісквіт основний, на сметані, з горіхами, какао, кг	3,36
Рулет бісквітний з кремом, кг	8,84
Вафельні вироби	

Трубочка вафельна з начинкою	2,06
Зірочка слоюна, вагою 50 г	0,72
Кекси	
Ваговий, кг	5,78
Штучний, вагою 100 г	0,73
Штучний, вагою 200 г	1,16
Штучний, вагою 500 г	2,45
Коврижки	
Медова вагова без начинки, кг	6,78
Глазурована, з повидлом, кг	7,24
Штучна вагою 75 г з повидлом	0,73
Штучна вагою 100 г з повидлом	0,91
Коржики	
Вагою 50 г	0,63
Вагою 75 г	0,86
Пряники	
Неглазуровані, кг	5,60
Глазуровані, кг	5,90
Глазуровані з начинкою, вагові	8,82
Печиво	
З пісочного тіста, кг	8,30
Мигдальне, кг	11,41
З бісквітного тіста, кг	7,12
З вівсяних пластівців, кг	9,32
З сиром, кг	8,50
Тістечка	
Бісквітні нарізні вагою до 50 г	1,12
Бісквітні нарізні вагою до 75 г	1,34
Пісочне «Кільце» з горіхами вагою до 50 г	0,78
Пісочне «Кільце» з горіхами вагою до 80 г	0,97
Желейне, краківське вагою до 50 г	1,23
Желейне, краківське вагою до 80 г	1,52
Корзиночка любительська вагою 45 г	1,57
Корзиночка з кремом і фруктовою начинкою	2,24
Слойка з кремом і цукровою пудрою вагою до 50 г	0,74
Слойка з кремом і цукровою пудрою вагою до 75 г	0,87
Трубочка слоюна вагою до 50 г	1,16
Трубочка слоюна вагою до 70 г	1,44
«Наполеон» вагою до 50 г	0,80
«Наполеон» вагою до 75 г	0,99
Яблука в слойці	1,10
Язички слойоні вагою до 50 г	0,91
Язички слойоні вагою до 100 г	1,06

Заварні глазуровані тістечка з кремом вагою до 42 г	1,00
Заварні глазуровані тістечка з кремом вагою до 70 г	1,24
Заварні глазуровані тістечка з кремом вагою до 100 г	1,49
Білково-повітряне вагою до 33 г	0,57
Білково-повітряне вагою до 55 г	0,89
Мигдально-горіхове вагою до 50 г	0,82
Мигдально-горіхове вагою до 85 г	1,02
«Картопля обсипна» вагою 54 г	1,27
«Картопля обсипна» вагою 90 г	1,58
Рогалики слоїні	0,72
Торти	
Бісквітні з кремом вагою 250 г	4,90
Бісквітні з кремом вагою 500 г	7,78
Бісквітні з кремом вагою 1000 г	12,44
Пісочні вагою 500 г	7,15
Пісочні вагою 100 г	11,80
Листкові вагою 500 г	9,94
Листкові вагою 1000 г	15,90
Мигдальні, кг	12,84
Білкові («Київський»), кг	18,40
Вафельні, кг	6,92

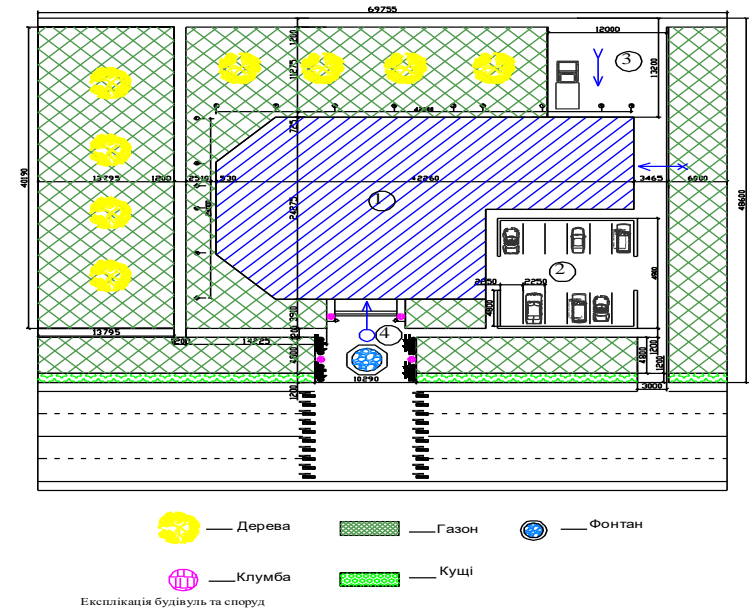
Ситуаційний план
М 1:2000



Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані

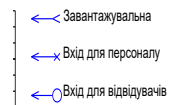
№ п/п	Найменування	Характеристика
I. Заклад, що проєктується		
1	Готель ***	на 100 номерів
II. Потенційні відвідувачі		
2	Гості міста	
3	Відвідувачі курорту	
4	Мешканці мікрорайону	
III. Конкуренти		
5	Санаторій "Бердянськ"	на 200 номерів
6	Санаторій "Нива"	на 150 номерів
7	Готель "МОН Сеньйор"	на 30 номерів
8	Санаторій "Лазурний"	на 250 номерів

План благоустрою території М 1:500

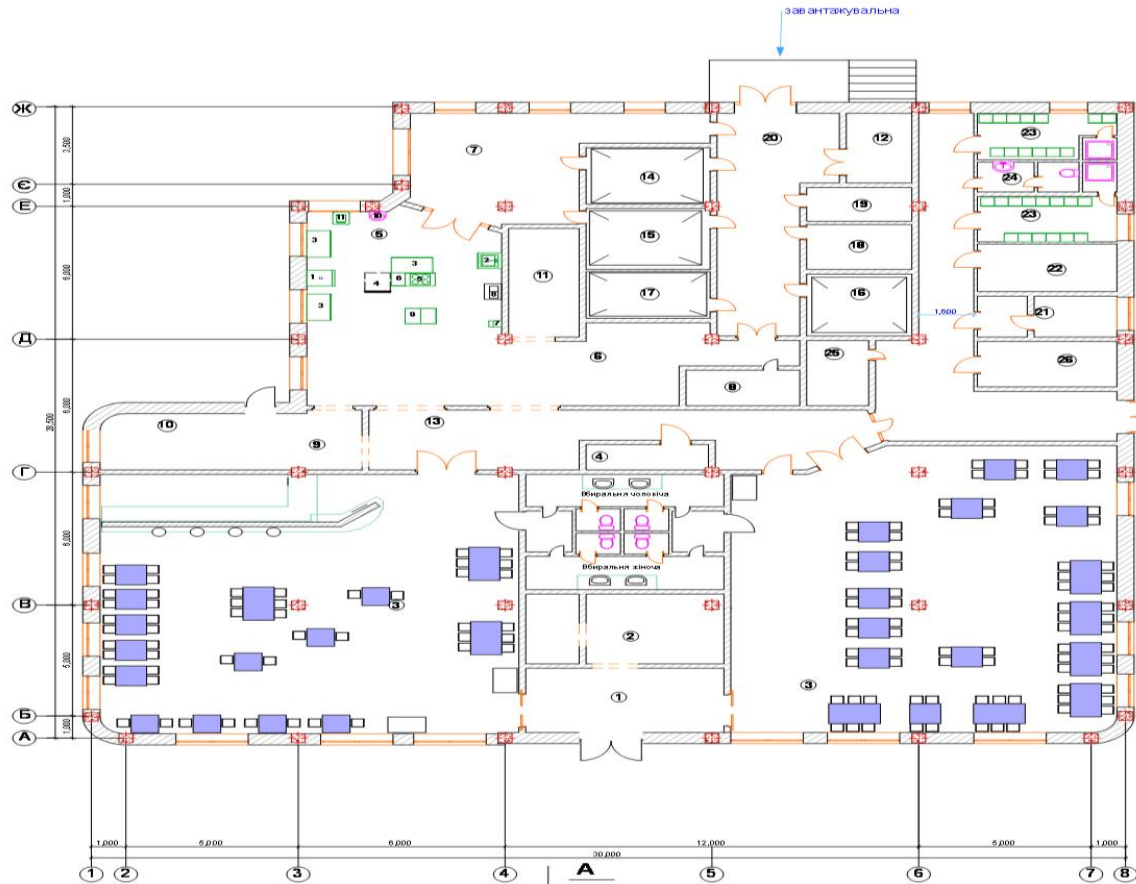


Експлікація будівель та споруд

№ п/п	Найменування	Характеристика
1	Готель *** на 100 номерів	1232 м ²
2	Паркувальний майданчик	на 20 парко місць
3	Розворотний майданчик	121 м ²
4	Майданчик для відпочинку	12 м ²
5	Фонтан	



План ресторану на 100 місць



Експлікація приміщень

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
ДЛЯ ВІДВІДУВАЧІВ		
1	Вестибюль	45
2	Аванзала	20
3	Торгівельна зала ресторану	234
4	Приміщення для офіціантів	6
ВИРОБНИЧІ		
5	Гарячий цех	20
6	Холодний цех	18
7	Доготівельний цех	10
8	Приміщення зав. виробництвом	6
9	Мийна столового посуду	24
10	Сервізна	9
11	Мийна кухонного посуду	8
12	Мийна та кладова тари нафівфабрикатів	6
13	Роздаткова	22
СКЛАДСЬКІ		
Охолоджувальні камери для зберігання:		
14	м'ясних і рибних напівфабрикатів	5
15	овочевих напівфабрикатів	7
16	молочних продуктів, жирів і гастрономії	11
17	фруктів, ягід, напоїв	9
18	Комора сухих продуктів	10
19	Комора інвентарю	6
20	Завантажувальна	18
АДМИНИСТРАТИВНІ І ПОБУТОВІ		
21	Кабінет директора	6
22	Приміщення персоналу	6
23	Гардероб для персоналу	28
24	Приміщення особистої гігієни	9
25	Білизняна	6
26	Бухгалтерія	6

Дизайнерське рішення торговельної зали ресторану



Дизайнерське рішення торговельної зали бару



