

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ готельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології
ім. О.О. Преображенського

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему **Розробка концепції кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер**
Білгород-Дністровського району Одеської області

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачки Шумакова К.О.
(прізвище, ініціали)

Керівник професор Лебеденко Т.Є.
(посада, прізвище та ініціали)

Консультант _____
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2026 р., протокол №10

Завідувачка кафедри _____
(назва кафедри)

ГРБ
(підпис)

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІготельно-ресторанного і туристичного бізнесу та енології

ім. О.О. Преображенського

Кафедраготельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти«Бакалавр»

Спеціальність241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма«Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т. Є.

«23» березня 2026 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Шумакова Катерина Олександрівна

1. Тема роботи Розробка концепції кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер Білгород-Дністровського району Одеської області

Затверджена наказом ОНТУ від 31 грудня 2025 р. №737-03, наказом ОНТУ від 11 травня 2026 р. № 177-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 05 червня 2026 року

3. Вихідні дані роботи кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер Білгород-Дністровського району Одеської області

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; організувати роботу та розробити фінансову модель підприємства; надати висновки та рекомендації; навести список літератури

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	Лебеденко Т.Є., професор	24.03.2026	22.04.2026
<i>Технологічний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	23.04.2026	20.05.2026
<i>Організаційний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	22.05.2026	01.06.2026

6. Дата видачі завдання «23» березня 2026 року

Керівник _____ Лебеденко Т.Є.
Завдання прийняв до виконання _____ Шумакова К.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень</i>	24.03.2026-22.04.2026	
2.	<i>Технологічний розділ</i>	23.04.2026-20.05.2026	
3.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	21.05.2026	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	22.05.2026-01.06.2026	
5.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	02.06.2026	
6.	<i>Оформлення роботи</i>	03.06.2026-04.06.2026	
7.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	05.06.2026-06.06.2026	
8.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	10.06.2026	

Здобувач-дипломник _____ Шумакова К.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Лебеденко Т.Є.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ Шумакова К.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Розробка концепції кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер Білгород-Дністровського району Одеської області

Робота містить текстову частину з графічними додатками.

Текстова частина складається з вступу, трьох розділів та висновків: обґрунтування концепції на основі наукових досліджень; технологічний розділ; організаційний розділ.

У вступі розглянуто основні задачі та напрямки розвитку сільського туризму, села Хаджидер та НПП "Тузлівські лимани", інших заповідних зон, проблем які гальмують їх виконання, актуальність, принципи проектування екологічного кафе

У першому розділі проведено аналіз регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства на території Білгород-Дністровського району, НПП "Тузлівські лимани". В ньому дана характеристика, проведено аналіз ринку туристичних послуг заповідних зон Півдня Одеської області, оцінку розташування, виробничих потужностей, потоків потенційних відвідувачів, динаміку попиту та уподобань.

У другому розділі проведено технологічні розрахунки роботи екологічного кафе, розробка екологічного меню, приготовленого із місцевої сировини. В ньому розглянуті основні положення по організації роботи в залі екологічного кафе, організації обслуговування відвідувачів.

У третьому розділі проведено аналіз основних та додаткових послуг, що пропонує екологічне кафе, його відповідність сучасним загальним фаховим та екологічним стандартам, представлено організаційну структуру управління готельно-ресторанним підприємством. Також в роботі розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві та розроблено фінансову модель підприємства.

Обов'язкові додатки включають: концепцію закладу ресторанного господарства, план закладу ресторанного господарства, експлікацію приміщень підприємства, специфікацію обладнання виробничого цеху, послуги та структуру управління закладу ресторанного господарства.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 76 стор.

Таблиць – 21,

Рисунків – 20 ,

Додатків – 7, з них графічних аркушів – 2.

Літературних джерел – 39 найменування.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

"Concept development for a café at a rural ethno-homestead in Khadzhide village of Bilhorod-Dnistrovskyi district, Odessa region"

The work contains a text part with graphic appendices.

The text part consists of an introduction, three sections and conclusions: justification of the concept based on scientific research; technological section; organizational section.

The introduction considers the main tasks and directions of development of rural tourism, the village of Khadzhide and the Tuzlivski Lymany National Park, other protected areas, problems that hinder their implementation, relevance, principles of designing an ecological cafe.

The first section analyzes the regional market for services of hotel and restaurant enterprises in the territory of the Bilhorod-Dniester district, the Tuzlivski Lymany National Park. It provides a characteristic, analyzes the market for tourist services in the protected areas of the South of Odessa region, assesses the location, production capacity, flows of potential visitors, dynamics of demand and preferences.

The second section carries out technological calculations of the operation of an ecological cafe, develops an ecological menu prepared from local raw materials. It considers the main provisions for organizing work in the hall of an ecological cafe, and organizes visitor service.

The third section analyzes the main and additional services offered by an ecological cafe, its compliance with modern general professional and environmental standards, presents the organizational structure of the management of a hotel and restaurant enterprise. The work also calculates the number of necessary personnel and their work schedule.

The principles of occupational safety at the enterprise are described and a financial model of the enterprise is developed. Required appendices include: the concept of a restaurant establishment, a plan of a restaurant establishment, an explication of the premises of the enterprise, a specification of the equipment of the production workshop, services and the management structure of a restaurant establishment.

3MICT

Вступ.....	7
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	9
1.1. Аналіз конкурентоздатості підприємства, що проектується.....	9
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	17
Розділ 2. Технологічний розділ.....	23
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень).....	23
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	26
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	33
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	33
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	35
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	37
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	43
2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	45
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	47
Розділ 3. Організаційний розділ	50
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	50
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	51
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	53
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	55
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	59
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	61
Висновки і рекомендації	65
Список літератури.....	66
Додатки.....	69

					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.9			
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент.		Шумакова К.О.			Розробка концепції кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер Б.-Дністровського р-ни Одеської області	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.							6	76
Керівник		Лебеденко Т.Е.				ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 712-42		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т. Е.						

ВСТУП

Актуальність теми. В даній роботі запропоновано будівництво нового закладу – сільської етно-садиби з кафе в с. Хаджидер, розташованому поблизу НПП "Тузлівських лиманів". Війна в Україні стала великим суспільним потрясінням, радикально змінила не тільки політичний та економічний ландшафт, а й самих українців. Війна стала каталізатором не лише економічних та демографічних зрушень, але й масштабного переосмислення національної ідентичності. Цілями регіонального сталого розвитку до 2030 року є зменшення регіональних розбіжностей, збалансоване, рівномірне зростання столиці, міст та сіл, прагнення до відповідності вимогам та стандартам ЄС. При цьому пріоритетним є територіально орієнтований підхід до регіонального розвитку: фокус на особливостях конкретного регіону, території, громади, індивідуальні стратегії їх розвитку, активне залучення місцевих громад, підхід "знизу вгору" [1]. Значною складовою території України є сільські території та угіддя (до 70 % земельного фонду держави), сільське населення становить майже 31 %. Тому сталий розвиток сільських територій значною мірою визначає сталість соціально-економічного розвитку України в цілому [2].

Саме тому обрана тема кваліфікаційної роботи "*Розробка концепції кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер Білгород-Дністровського району Одеської області*", яка налаштована на розвиток сільських територій, популяризацію української культури, традицій є актуальною і перспективною.

Об'єкт дослідження – екологічне кафе української кухні, розташоване в етно-садибі с. Хаджидер Білгород-Дністровського району Одеської області.

Предметом дослідження є розробка концепції екологічного кафе при етно-садибі, розташованій поблизу НПП "Тузлівські лимани".

Мета дослідження – на основі аналізу розвитку сільського туризму та територій в Україні, Одеській області та Б.-Дністровському районі, закордонного досвіду розвитку сільських територій розробити концепцію кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер Білгород-Дністровського району Одеської області.

Для реалізації поставленої мети вирішувалися такі **завдання**:

1. Розглянути основні задачі та напрямки розвитку сільського туризму, необхідної інфраструктури, зокрема об'єктів готельно-ресторанного спрямування, обґрунтувати актуальність мети даної кваліфікаційної роботи.

2. Провести аналіз ринку послуг сільського туризму та закладів готельно-ресторанного бізнесу в Одеській області, дослідити популярні тренди та послуги, а також обґрунтувати концепцію шляхом впровадження роботи екологічного кафе, що не буде чинити негативного впливу на навколишнє середовище;

3. Розробити концепцію екологічного кафе при сільській етно-садиби шляхом розробки меню української кухні, проведення технологічних розрахунків і підбору сучасного обладнання, розрахунку чисельності персоналу, а також описати роботу інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

4. Розробити рекомендації щодо спектру основних та додаткових послуг підприємства, розробити організаційну структуру управління, запропонувати event заходи з популяризації української кухні;

5. Описати заходи по екологічній безпечності в закладі, по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих і гостей від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

6. Розробити фінансову модель кафе.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування НПП, об'єктів сільського туризму, зокрема закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при розробці фінансової моделі кафе).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці нової концепції екологічного кафе при сільській етно-садибі з урахуванням вимог законодавчої бази, нормативних документів, що регламентують діяльність об'єктів сільського туризму у природних національних парках.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять покращити інфраструктуру сільських територій, зокрема с. Хаджидер, Дивізійської територіальної громади, надать нові робочі місця для місцевих жителів, буде популяризувати місцеві традиції, кухню, екологічність свого існування, підтримає місцевих виробників, покращить соціальний клімат у громаді тощо.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаної літератури.

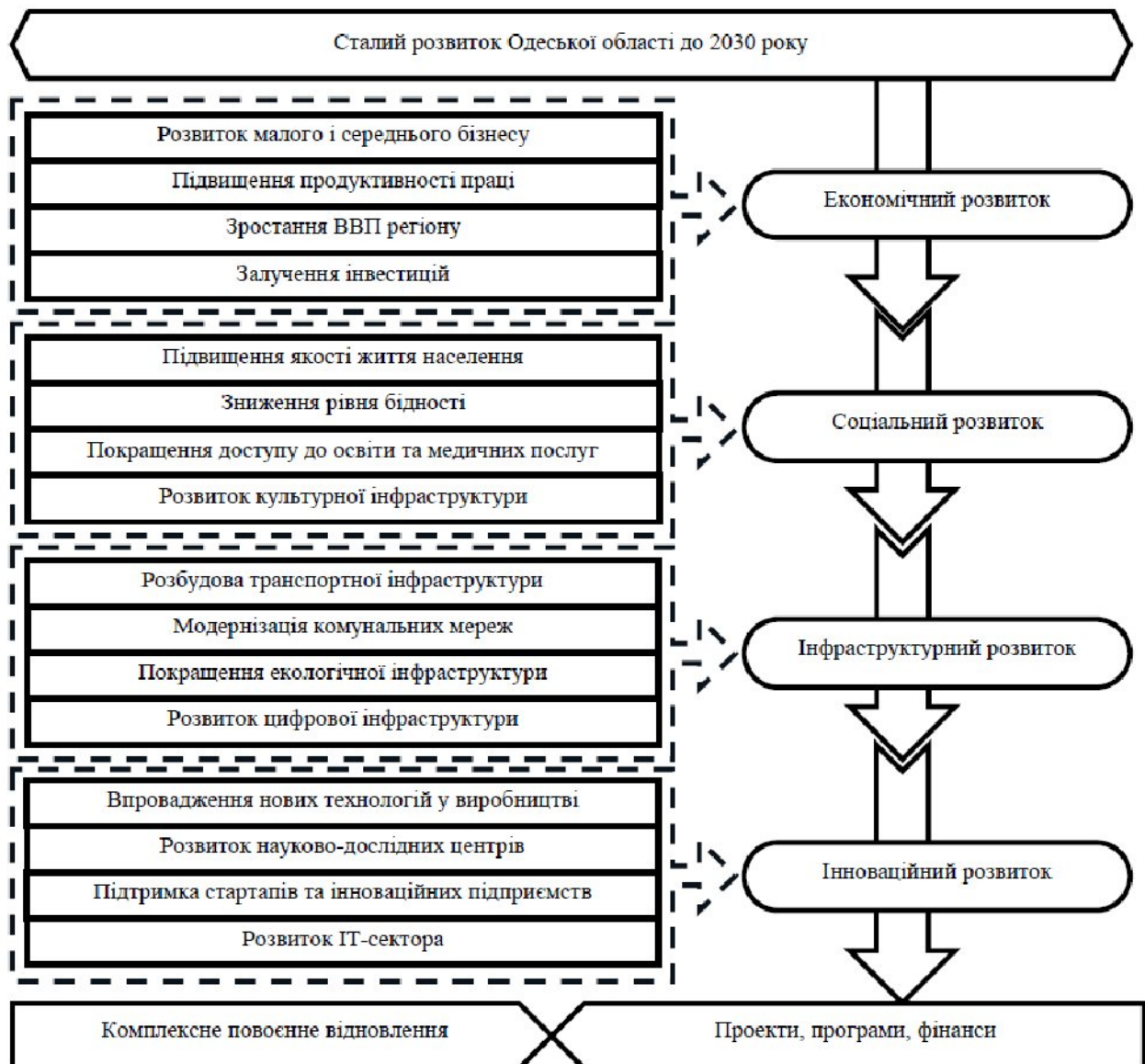
Загальний зміст викладено на 76 друкованих аркушах, робота містить 21 таблиць, 29 рисунків та 6 додатків. Список використаної літературних джерел налічує 39 найменувань.

РОЗДІЛ 1.

ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується

Війна в Україні стала великим суспільним постраєнням, радикально змінила не тільки політичний та економічний ландшафт, а й самих українців. Війна стала каталізатором не лише економічних та демографічних зрушень, але й масштабного переосмислення національної ідентичності. Цілями регіонального сталого розвитку до 2030 року є зменшення регіональних розбіжностей, збалансоване, рівномірне зростання столиці, міст та сіл, прагнення до відповідності вимогам та стандартам ЄС. При цьому пріоритетним є територіально орієнтований підхід до регіонального розвитку: фокус на особливостях конкретного регіону, території, громади, індивідуальні стратегії їх розвитку, активне залучення місцевих громад, підхід "знизу вгору" [1].



Значною складовою території України є сільські території та угіддя (до 70 % земельного фонду держави), сільське населення становить майже 31 %. Тому сталий розвиток сільських територій значною мірою визначає сталість соціально-економічного розвитку України в цілому [2]. При цьому Одеська область – це не просто перлина півдня України, а справжній котел культур, мов і традицій, що кипить на узбережжі Чорного моря. Тут, де солоний вітер змішується з ароматами степових трав, живуть люди, які століттями формували унікальний характер цього краю [3]. Сільське населення, яке становить близько 35% від загальної чисельності, живе в іншому ритмі. Тут люди знають один одного по імені, а головні події – це жнива чи ярмарок, проведення різних свят разом. Вони зустрічаються з викликами і проблемами, які потребують вирішення сумісними зусиллями – підтримки з боку влади, активності місцевих громад, наукового супроводження науковцями [3]. На карті зображено населені пункти з позначками національностей, які превалюють та рекреаційні ресурси регіону. Це під позначкою 1 села, де переважають українці, 2 – болгари, 3 – ліповани, 4 – німці, 5 – молдовани, також є гагаузькі села. До цікавих і перспективних місць для розвитку етнічного, гастрономічного, курортного, пізнавального, сільського, екологічного туризму можна віднести національний парк “Тузлівські лимани”, курорти на березі Чорного моря Лебедівка та Приморське, Козачі станиці, міста Білгород-Дністровський, Вилково, Кілія та інші. Крім того, природні ресурси забезпечують умови для розвитку санаторно-курортного, оздоровчого туризму.

Село Хаджидер відноситься до Дивізійської сільської громади (рис. 1.2) [4].

Знаходиться на однойменному березі лиману Хаджидер, який входить до території національного природного парку “Тузлівські лимани”. Цей край багатий рекреаційними ресурсами, на його території знаходиться третина чорноморського побережжя, що можна використовувати для відпочинку в екологічно чистому районі. Лимани містять лікувальні грязі [5].

Наприклад, грязі лиману Хаджидер – Алібей містять голубу глину, аналогічну природним грязям Мертвого моря. Вона використовується для лікування тиску, серцево-судинних захворювань, бронхітів, захворювань легень, кісткової тканини тощо [6,7]. Цей регіон ідеальний відпочинку, оздоровлення, відновлення після стресів, на які багате життя сучасної людини.

“Тузлівські лимани” (рис. 1.3) – це національний природний парк в Татарбунарському районі з унікальними екологічними системами, які зберігають генофонд рослинного і тваринного світу та екологічний баланс.

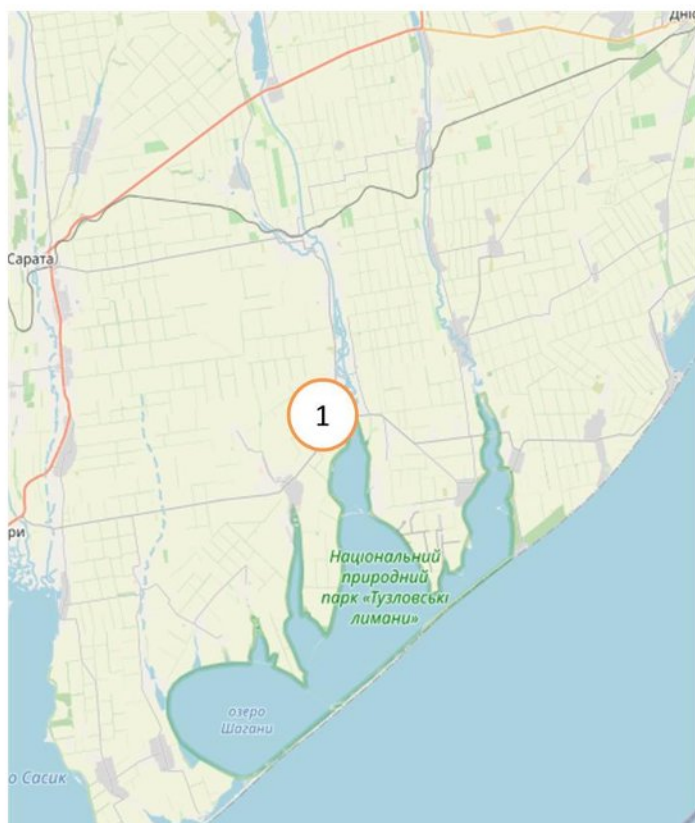


Рис. 1.2 - Місце розташування села Хаджидер

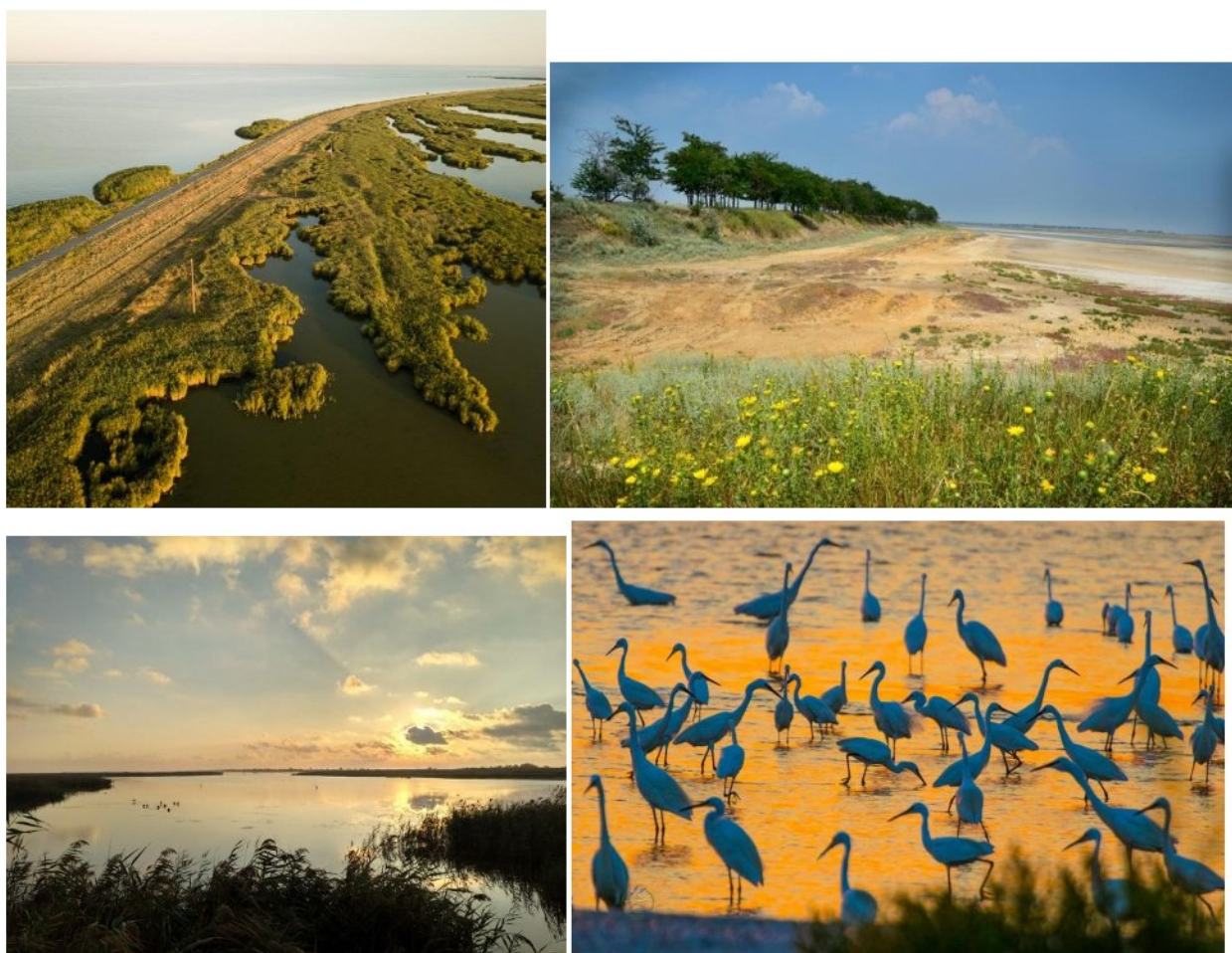


Рис. 1.3 - Фото в НПП "Тузлівські лимани"

Тут зустрічається 243 види птахів, з них 28 віднесено до Червоної книги Національний природний парк "Тузлівські лимани", як зазначено на офіційному сайті [8], – це Природно-заповідний фонд України, який містить ділянки суші і водного простору, природні комплекси та об'єкти, вони мають особливу природоохоронну, наукову, естетичну, рекреаційну та іншу цінність і виділені з метою збереження природної різноманітності ландшафтів, генофонду тваринного і рослинного світу, підтримання загального екологічного балансу та забезпечення фонових моніторингу навколишнього природного середовища.

Знаходиться під державним управлінням Міністерства захисту довкілля та природних ресурсів України. НПП "Тузлівські лимани" створено Указом Президента України, №1 / 2020 від 1 січня 20210 р.



Рис. 1.4 - Фото території НПП "Тузлівські лимани"

Положенням про національний природний парк "Тузловські лимани" [9] прописані мета створення парку, яка полягає у збереженні, відтворенні та раціональному використанні унікальних природних комплексів водно-болотних угідь міжнародного значення, як середовища існування водоплавних птахів, маршруту, місця відпочинку майже 300 видів птахів, домівки багатьох тварин, флор і фауни, у т.ч., що включені до Червоної книги, а також об'єктів Північного Причорномор'я, що мають важливе природоохоронне, наукове, історико-культурне, естетичне, рекреаційне та оздоровче значення.

Одним із першочергових завданням пописано створення умов для організованого туризму, відпочинку та інших видів рекреаційної діяльності в природних умовах з додержанням режиму охорони заповідних комплексів та об'єктів.

Також зазначено важливість відродження місцевих традицій природокористування, осередків місцевих художніх промислів, різних видів народної творчості.

Земельна власність (рис. 1.5): до території Парку включено 27865,00 гектарів земель державної власності (100%), а саме: 2022 гектара земель запасу (у тому числі 316,831 гектара земель піщаної коси Чорного моря) та 1705,169 гектара земель водного фонду (частина лиманів Шагани, Алібей та Бурнас), що надаються національному природному парку в постійне користування, і 25843,00 гектара земель (у тому числі 3233,18 гектара земель запасу), 541,00 гектара земель, що перебувають у постійному користуванні державного підприємства "Саратське лісове господарство", 21186,03 гектара земель водного фонду (частина лиманів Шагани, Алібей, Бурнас, а також лимани Солоне, Хаджидер, Карачаус, Будури, Мартаза, Магалевське, Малий Сасик, Джантшейське) та 882,79 гектара прилеглої акваторії Чорного моря шириною 200 метрів), що включаються до складу національного природного парку без вилучення.



Рис. 1.5 - Туристичний потенціал НПП "Тузлівські лимани"

Рекреаційна діяльність здійснюється Парком, із забезпеченням таких умов:

- створення і функціонування рекреаційної інфраструктури;
- організація та інфраструктурне облаштування туристичних та екскурсійних маршрутів, еколого-освітніх стежок;
- координація діяльності Парком суб'єктів рекреаційної діяльності незалежно від форми власності та підпорядкування з огляду на використання природних та історико-культурних ресурсів у межах територій та об'єктів Парку;
- створення і ведення інформаційного банку даних щодо рекреаційних закладів, які розташовані в межах території Парку;
- участь у вітчизняних і міжнародних науково-практичних конференціях, з'їздах, семінарах, присвячених питанням розвитку рекреації;
- вивчення, узагальнення та впровадження вітчизняного і зарубіжного досвіду щодо організації рекреаційної діяльності.

В цілому це край з дуже цікавою і яскравою історією, тут проживають 47 національностей, що створили неповторне поєднання слов'янських, тюркських і романських культур. Кожен народ, що переселявся, приносив з собою свій уклад, звичаї і культуру, пісні і обряди. Навіть зараз мирно живуть поруч села українські, болгарські, російські, молдовські, гагаузькі. Тому територія перспективна для розвитку етнічного туризму [3].

Отже перспективні і актуальні напрямки для економічного розвитку і розвитку інфраструктури сільських територій Одеської обл. і зокрема Хаджидера – це відпочинок біля моря та лікувальний туризм, екологічний, сільський, етнічний, історичний, гастрономічний туризм.

Незважаючи на значні території України, зайняті сільським господарством, сільський туризм в країні тільки починає розвиватися, зростання відбулося під час пандемії, викликаной Covid 2019 та з початком війни [10]. Для підтримки таких ініціатив створено Спілку сільського зеленого туризму України, яка запропонувала Програму добровільної категоризації у сфері сільського зеленого туризму "Українська гостинна садиба" та відповідність вимогам державної нормативної документації, а також міжнародним стандартам [11].

За доступною інформацією Спілки сільський туризм в регіонах розвивається нерівномірно. Найбільша кількість садиб розміщена в Закарпатській обл. (9 садиб), до лідерів також відносять Черкаську (7) та Дніпропетровську (5) області. В Одеській області їх лише три: 1) Центр етнографічного, сільського туризму та сімейного відпочинку "Фрумушика-Нова", розташований на півдні Одеської обл. в Тарутинському районі (відстань від Одеси - майже 200 км); 2) "Ранчо дядечко Бо", Біляєвський р-н, с. Нерубайське, (відстань до Одеси до 15 км); 3) Етнічна еко-хата "Білочі", розташована поблизу Кодими (відстань до Одеси - майже 300 км) [11,12]. Для прикладу в Італії з другої половини минулого століття активно розвивається сільський, аграрний туризм, свої послуги пропонують значна кількість садиб, фермерських домів. Наприклад, на сайті Booking.com [13] лише в муніципалітеті Монтайоне, у регіоні Тоскана пропонують свої послуги до десятка фермерських садиб. Їх концентрація наведена на карті (рис. 1.6).

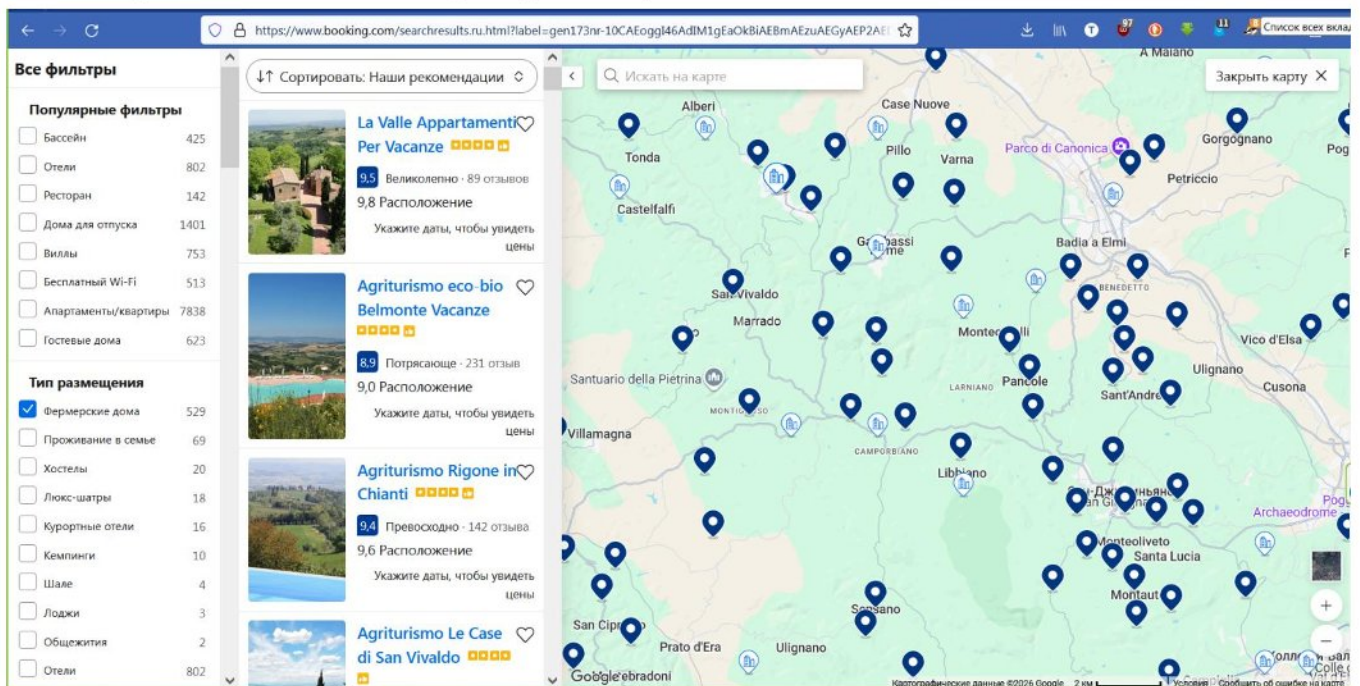


Рис. 1.6 - Карта регіонів Італії з позначенням об'єктів сільського туризму

В селі Хаджидер є все необхідне для відкриття сільської етно-садиби. В Хаджидері та найближчому селі Дивізія (в 3 км) функціонують фермерські господарства, домогосподарства, дитячий садок, середня загальноосвітня зона, магазини, бар, будинок культури, етнографічний музей, дві потужних овечих ферми, лікарня, сільський базар. Є один з найдавніших в регіоні храм Свято-Архангело-Михайловський, який засновано в 1823 р. Здавна регіон славився своїми свіжими продуктами, наявність річки дає можливість вирощувати гусей, качок, значні площі для пасовищ сприяють утриманню корів, кіз, овець.

При цьому етно-садиба має надавати всі необхідні послуги для гостей - це проживання, харчування, організація відпочинку, оздоровлення. Оскільки село віддалене від магазинів, банкоматів, інших об'єктів інфраструктури, в етно-садибі має бути можливість придбати все необхідне для туристів, дрібний ремонт одягу, прання, прокат, наприклад велосипедів тощо.

При проектуванні роботи етно-садиби необхідно враховувати наближеність до національного природного парку "Тузловські лимани". З одного боку, це дає можливість організувати відпочинок за напрямками, наведеними на рис. 1.7.

Види використання	Господарська зона	Зона регульованої рекреації	Зона стаціонарної рекреації	Заповідна зона
Перебування, відвідування				*
Проїзд автотранспорту				
Екотуризм, рекреація				*
Будівництво				
Випасання худоби				
Сінокосіння				
Збір грибів та ягід				
Пасічництво				
Любительське рибальство				
Промислове рибальство				
Діяльність лісгоспів				
Полювання				

* виключно піший прохід за умови погодження з НПП

Будь-яка господарська та рекреаційна діяльність на території НПП «Тузлівські лимани» регламентується адміністрацією Парку

Рис. 1.7 - Рекомендації щодо господарської та рекреаційної діяльності в НПП

Це екотуризм і екологічна рекреація, апітерапія, іпотерапія, немедикаментозна фітотерапія, спостереження за птахами тощо. Екологічна рекреація (зелена рекреація) - є видом рекреаційної діяльності, формою відпочинку і оздоровлення людини, відновлення її фізичних і духовних сил, що передбачає використання природних екосистем і ландшафтів, їх рослинного і тваринного світу як факторів покращення фізіологічних і психоемоційних функцій рекреантів. Використання цих технологій у національних природних парках (НПП) регламентує «Положення про рекреаційну діяльність у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України» (№ 256 26 липня 2022 року), що визначає порядок організації загально-

оздоровчого, науково-пізнавального, культурно-пізнавального та лікувально-оздоровчого відпочинку. Для організації екотуризму територія природного парку поділяється на 4 зони: заповідну, регульованої рекреації, стаціонарної рекреації і господарську. Розміщення закладів готельно-ресторанного господарства передбачено в зоні стаціонарної рекреації. В зоні регульованої рекреації проводиться відпочинок та оздоровлення, дозволяється влаштування екологічних туристичних маршрутів та стежок, збирання ягід, пасічництво, рибальство (рис. 1.7) [14].

Отже, проектована ктно-садиба має надавати широкий спектр основних та додаткових послуг для туристів і відповідати принципам екологічності.

1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції

Концепція - це генеральний задум, ресторанна ідея, де описані де описані всі складові діяльності закладу та вміщено, фактично, технічні завдання на розробку технологічних ланцюжків, дизайнерських рішень, торгової марки, стратегії позиціонування, меню, маркетингових та рекламних програм із залучення й утримання клієнтів та інших складових діяльності [15].

При розробці концепції нашого кафе при етно-садибі проходили кілька етапів. Це маркетингові дослідження для встановлення гостьової аудиторії та її запитів і можливостей (рис. 1.8).

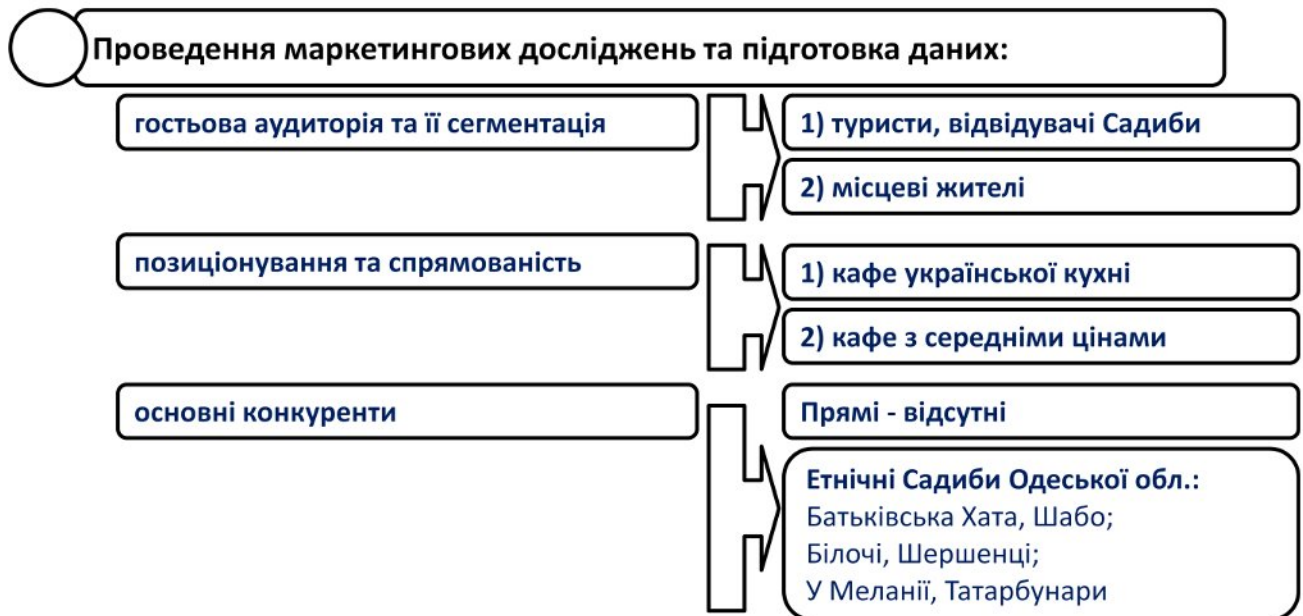


Рис. 1.8 - Периший етап розробки концепції

Нашими гостями будуть туристи самостійні та учасники туристичних маршрутів. Тривалість відвідування Садиби і, відповідно, нашого кафе – це денні тури, тури вихідного дня, а також організація родинних, календарних свят, роман-

тичних вечерь тощо. Наш заклад буде працювати як загальнодоступний з козацьким стилем в меню, інтер'єрі, пропонувати меню сніданку, а також на вибір для обіду та вечері. Можливо за запитом організовувати формат роботи за комплексними меню та у банкетному варіанті. На другому етапі встановлювали спрямованість, назву кафе та етно-садиби, розробляли фірмовий стиль та бренд-бук закладу (рис. 1.9)

2 Вибір спрямованості, назви, фірмового стилю та бренд-буку

Рис. 1.9 - Другий етап розробки концепції

Наступним етапом є вибір напрямку кухні та бару (рис. 1.10). Це буде українська, козацька кухня, інтерес до якої був завжди, а з початком війни стрімко зріс у всьому світі [16, 17].

3 Характеристика по видам сервісу: напрямку кухні, бару





Рис. 1.10 - Третій етап розробки концепції

Її дослідженням і описом займаються сучасні науковці в сфері харчування, етнографії, історії, медицини, соціології, а також туристичного і готельно-ресторанного бізнесу. Гастрономічні традиції українців мають давню історію, походять від часів Трипілья, ранніх слов'ян та Київської Русі. Своєрідність української кухні проявляється, по-перше, у переважному використанні свинини, сала, буряка, пшеничного борошна тощо, по-друге, в комбінованій тепловій обробці великої кількості компонентів страви на тлі одного головного і визначального (класичним прикладом є борщ, де до буряка додають й інші компоненти, не пригнічуючи при цьому смак буряка), по-третє, в тепловій обробці овочів або м'яса на олії або маслі, "смаження" по-українськи, і тільки після цього – тушіння, варіння або запікання [18, 19].

У нашому закладі буде оживати Козацька легенда та гармонійно поєднуватися з концепцією етно-садиби, а також сучасними екологічними підходами. Це дуже важливо, зважаючи на наближеність садиби до національного природного парку "Тузлівські лимани". Буде використовуватися глиняний посуд від українських виробників, посуд та інвентар з дерева та чавуну. Текстиль, скатерті, серветки будуть з льону з українськими вишивками. Меблі з натурального дерева і т.д. (рис. 1.11)

4 Вибір стилістики та дизайну інтер'єру





Рис. 1.11 - Четвертий етап розробки концепції

Наша садиба - це не тільки чудове місце для відпочинку, але й важлива частина культурної спадщини України, її відвідування є подорожжю у минуле, стане незабутнім досвідом, що переносить у часи, коли традиції та культура українського народу були основою побуту. Господарі садиби демонструють приклад української гостинності.

Отже проведені дослідження підтверджують правильність обраного шляху розвитку громади, що співпадає з стратегічним баченням "Державної стратегії регіонального розвитку на 2021-2027 рр." [20], затверджених КМУ в 2020 р., та досягненнями "Цілей 2030", підписаними Президентом України в 2019 р. [1], які спрямовані на сталий розвиток всіх регіонів, міст та сільських територій.

При цьому можна визначити Напрями позитивного впливу сільського туризму та Українських зелених садиб на розвиток Дивізійської громади та с. Хаджидер (рис. 1.12). А також визначити основні недоліки і проблеми розвитку сільського туризму, Українських зелених садиб на розвиток Дивізійської громади (власні розробки) (рис. 1.13).

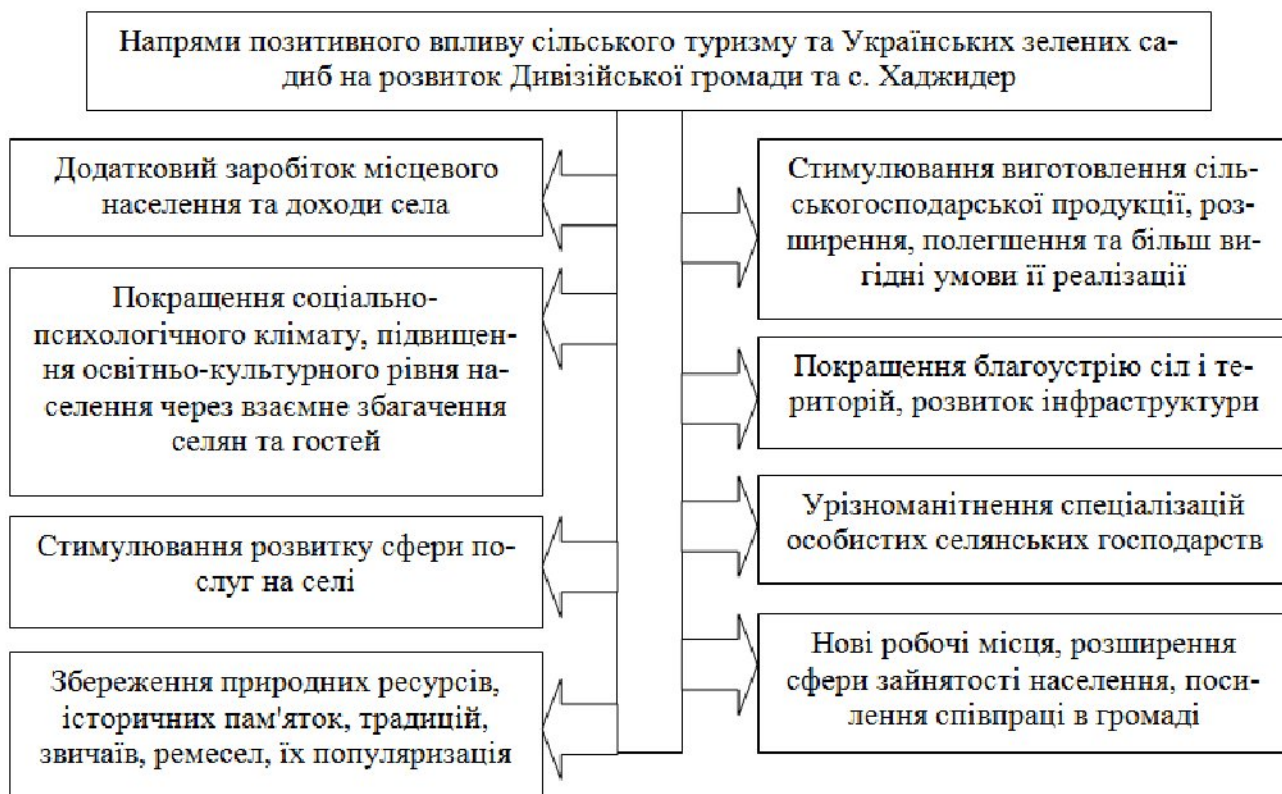


Рис. 1.12 - Напрями позитивного впливу сільського туризму, Українських зелених садиб на розвиток Дивізійської громади (власні розробки)

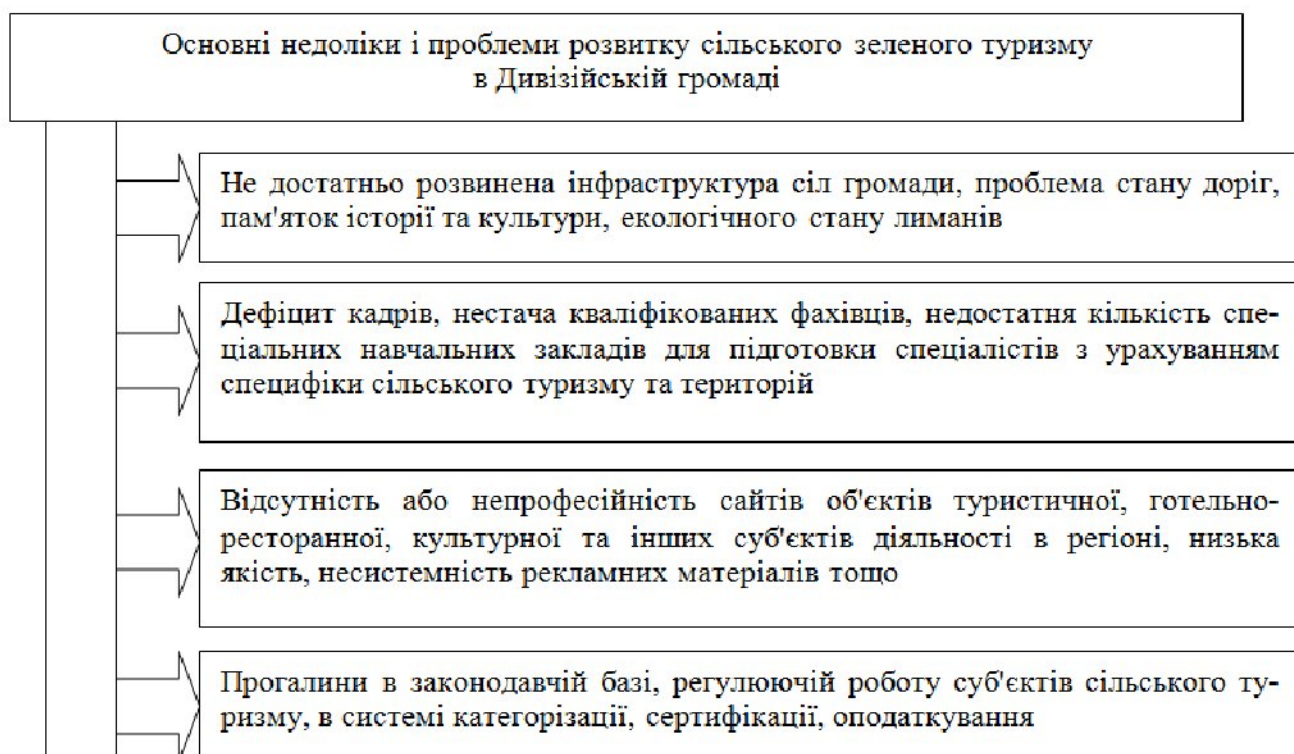


Рис. 1.13 - Основні недоліки і проблеми розвитку сільського туризму, Українських зелених садиб на розвиток Дивізійської громади (власні розробки)

Висновок до 1-го розділу

Отже, в першому розділі проведено аналіз природних, історичних, культурних ресурсів Дивізійської громади та с. Хаджидер, спектру послуг, оцінку сильних та слабких сторін регіону, потенціалу для розвитку та можливих ризиків. Досліджено гостьову аудиторію садиби, її запити. Вивчено досвід роботи сільських, етнографічних садиб в Україні та за кордоном, їх досягнення та проблеми, з якими вони зустрічаються, нормативно-правову базу з цього питання, а також передумов роботи об'єктів сільського туризму в НПП "Тузлівські лимани". Обґрунтовано актуальність надання широкого спектру послуг за рахунок впровадження роботи тематичного екологічного кафе української кухні, яке буде пропонувати страви української та козацької кухні, ознайомлювати гостей з традиціями їх приготування та споживання. Це покращить комфортність перебування гостей в Садибі, додасть гарних вражень від споживання смачних, корисних, легкозасвоюваних страв, допоможе зберегти національну культурну гастрономічну спадщину регіону, стане підтримкою фермерів, виробників харчових продуктів Дивізійської територіальної громади.

2. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Моделювання інфраструктури закладу

Формат закладів розміщення в сільському туризмі - це, як в нашому проекті, сільські садиби, або глемпінги, екологічні міні-готелі тощо.

Організація харчування в сільському туризмі, в сільських садибах має як загальні для всіх закладів харчування завдання і вимоги, так і особливі. Послуги харчування в сільському туризмі повинні відповідати принципам екологічності, безпеки, якості, популяризації традицій, етичності, соціальної відповідальності, умов виробництва на селі (рис. 2.1).



Рис. 2.1 - Особливості організації харчування в сільському туризмі [21-23]

Локальні гастрономічні традиції Бессарабії, де розташоване с. Хаджидер - це поєднання традицій української кухні з особливостями болгарської, гагаузької та багатьох інших кухонь народів, що населяють цей край.

Ми будемо проектувати кафе української кухні, що буде включати елементи традицій інших народів. Кафе буде працювати на свіжій локальній сировині та продуктах від місцевих фермерів і виробників.

В цілому для більшості садиб характерно організовувати харчування за принципом "з ферми до стіл", що передбачає використання сезонних продуктів, вирощених безпосередньо на території господарства або у місцевих фермерів. Основні компоненти харчування в таких закладах: власноруч вирощені овочі та фрукти (буряки, капуста, гарбузи, яблука, груші); домашні молочні продукти (сири, вершки, масло); м'ясна продукція (домашня ковбаса, крученики, запечене м'ясо); традиційні хлібобулочні вироби (печені коржі, пироги, житній хліб на заквасці).

Наше кафе буде поєднувати автентичні гастрономічні традиції ("traditional cooking methods") та сучасні формати домашньої їжі для психологічного комфорту ("comfort food"), "local food" та "нульового кілометра", екологічної відповідальності ("go green"), принципів "zero waste" за рахунок впровадження компостування.

Спосіб обслуговування - самообслуговування.

Для правильної організації роботи підприємства розроблена схема технологічного процесу (табл. 2.1), яка передбачає використання наступних груп приміщень:

Таблиця 2.1 - Схема технологічного процесу кафе при етно-садибі

Операції та їх режими	Виробничі, торговельні та допоміжні приміщення	Обране обладнання
Прийом продуктів 05 ⁰⁰ -07 ⁰⁰	Завантажувальна	Ваги товарні, візки вантажні
Короткочасне зберігання продуктів (згідно з санітарними нормами і правилами, а також принципів "local food" і "zero kilometer food")	Складські приміщення (охолоджувані і неохолоджувальні камери, комори)	Стелажі, підтоварники, холодильні камери
Підготовка сировини до виробництва з 05 ⁰⁰ до 18 ⁰⁰	Заготівельні цехи (овочевий, м'ясо-рибний)	Виробничі столи, мийні ванни, холодильні шафи, механічне обладнання
Приготування страв з 06 ⁰⁰ до 20 ⁰⁰	Холодний, гарячий цехи, мийні посуду і тари, відділення для різання хліба	Теплове, механічне, допоміжне обладнання
Реалізація продукції з 08 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	Роздаткова лінія, бар	Марміти, столи, пересувні стелажі
Організація споживання продукції з 08 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	Торговий зал ресторану	Меблі для відвідувачів (столи, стільці, барна стійка)

У зв'язку з наявністю безлічі функцій, пов'язаних із процесом приготування страв, їхньою реалізацією й організацією споживання, комплексне підприємство

харчування, яке включає кафе та бар має функціональне зонування приміщень (рис. 2.2).

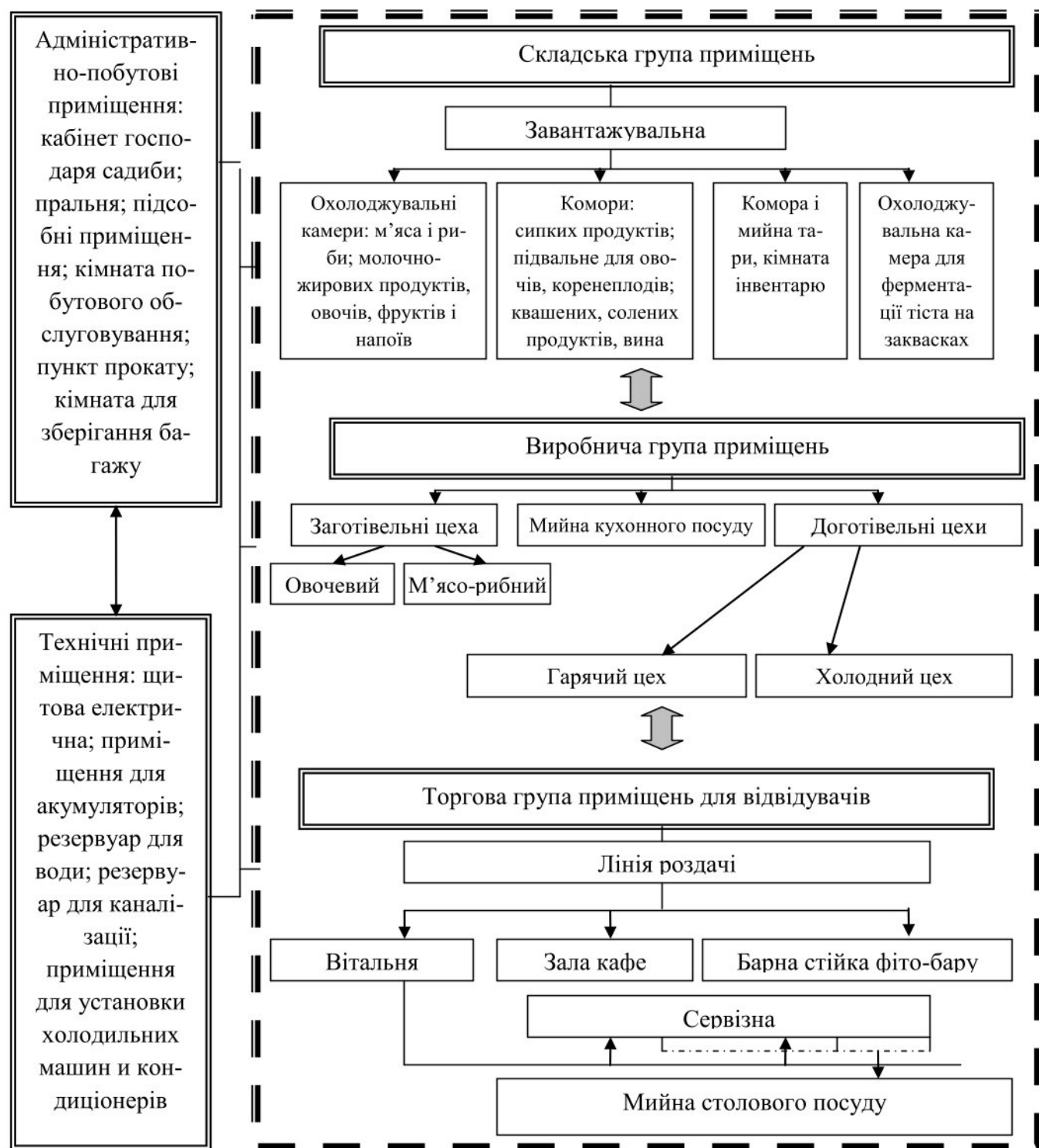


Рисунок 2.2 - Схема технологічного процесу у підприємства харчування

В окремій будівлі закладу харчування при садибі (в нашому проекті це кафе) передбачено зону складських приміщень, які розташовано у підвальному приміщенні та на першому поверсі. Запас закупної у фермерів сировини, або власного виробництва, яка щоденно переробляється м'ясо, птиця, молоко та молочні

продукти, гастрономія, овочі, фрукти, зелень в кафе буде мінімальним. Але в сільській садибі будуть окремі склади та підвал. В кафе підвальному приміщенні буде винний підвальчик, комора солінь і ферментації. Планується в кафе приготування хлібної та борошняної продукції за технологією тривалої ферментації. Для її проведення передбачено окреме охолоджувальне приміщення.

Виділена група виробничих приміщень: заготівельні цехи (овочевий і м'ясо-рибний), оскільки працювати кафе буде на сировині та гарячий і холодний цехи.

Така структура дозволить садибі пройти процедуру категоризації і отримати третю категорію.

Режим роботи зали кафе з 08.00 по 10.30 - сніданок для гостей садиби за типом шведського столу, з 11.00 по 20.00 кафе буде працювати по меню, складеному з врахуванням кулінарних традицій української кухні та регіону.

Місткість садиби, з урахуванням можливості проживання в міні-готелі у вигляді сільської хати бессарабського села кінця XIX століття на 8 осіб, міні-готелю у сучасному стилі на 16 осіб (2 будівлі), а також глемпінг-комплексу на 40 місць з високими показниками екологічності та рівня комфорту, який функціонує з квітня по жовтень включно. Ринок глемпінгу стрімко розвивається за кордоном і має потужні перспективи в Україні [24,25].

2.2. Розробка виробничої програми підприємства

Основою для проведення технологічних розрахунків є виробнича програма закладу, яка складається на основі меню із зазначенням найменування страв, їх кількості в цілому. При цьому враховується попит споживачів, ідея та формат закладу, а також професійні можливості працівників.

Оскільки кількість гостей буде збільшуватися в сезон з квітня по жовтень передбачимо роботу зали кафе на 40 місць та літнього майданчика на 40 місць.

Таблиця 2.2 – Прогнозована завантаженість зали кафе на 80 місць

Години роботи	Оборотність місць, раз	Коефіцієнт заповнення зали, %	Кількість відвідувачів, осіб
09 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	1,0	80	64
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	1,0	50	40
Всього за період сніданку			104
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	1,2	20	19
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	1,0	30	24
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	1,0	60	48
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	1,0	60	48
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	1,2	40	38
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	1,2	30	29
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	1,0	40	32
Всього за обідній час			238
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	20	50	20

Продовження табл. 2.2

Години роботи	Оборотність місць, раз	Коефіцієнт заповнення зали, %	Кількість відвідувачів, осіб
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	28	70	28
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	38	95	38
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	24	60	24
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	12	30	12
23 ⁰⁰ -24 ⁰⁰	12	30	12
Всього в вечірній час			134
Разом:			476

Оборотність місця в ресторані за день визначаємо за формулою 2.2:

$$n = N/P \quad (2.2)$$

де N – кількість споживачів за день; P – кількість місць у залі

Розрахуємо оборотність місця в залі ресторану: $n = 476/80 = 6,0$

Визначимо асортиментний склад продукції за формулою 2.3:

$$N_c = N \times R_c \quad (2.3)$$

де N – прогнозована кількість споживачів; R_c – коефіцієнт споживання.

На підставі табл. 2.3 та формули 2.3 зробимо розбивку по групам страв та під час сніданку, в обідній та вечірній період у кафе з обслуговуванням офіціантами.

При цьому будемо враховувати і особливості української козацької кухні і вносити деякі корективи, наприклад збільшити кількість супів, включити крім прозорих супів, борщ український, борщ зелений, шурпу і т.д.

Таблиця 2.3 – Групи страв з обслуговуванням офіціантами

Найменування груп страв	Коефіцієнт споживання			Разом	Кількість страв, порцій		
	8 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	11 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	18 ⁰⁰ -24 ⁰⁰		8 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	11 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	18 ⁰⁰ -24 ⁰⁰
Кількість відвідувачів	104	238	134	523			
Холодні закуски	0,6	0,7	1,4	427	72	184	171
Гарячі закуски	–	0,2	0,3	89	–	53	36
Перші страви	–	0,7	0,3	220	–	184	36
Другі страви	0,2	0,9	1,0	383	25	236	122
Десерти	0,3	0,3	0,4	163	35	79	49
Борошняні кондитерські вироби	0,2	0,3	0,2	129	25	79	25
Гарячі напої	0,8	0,5	0,8	324	96	131	97
Холодні напої	0,3	0,1	0,3	99	36	27	36
Разом:	–	–	–	1834	289	973	572

Проведемо розрахунок кількості страв, що готуються всередині груп страв, що реалізуються в залі кафе і отримані результати зведемо в табл. 2.4.

Таблиця 2.4 – Міжгрупова розробка страв, що реалізується в ресторані

Найменування груп страв	Питома вага в загальній кількості, %	Кількість питомих страв, порцій
Холодні закуски:	100	427
овочеві	25	107
рибні	30	128
м'ясні	30	128
інші	15	64
Гарячі закуски:	100	89
овочеві	30	26
рибні	25	22
м'ясні	25	23
інші	20	18
Перші страви:	100	220
прозорі	35	77
заправні	35	77
пюреподібні	15	33
холодні	10	22
фруктово-ягідні	5	11
Другі страви:	100	383
овочеві	20	76
рибні	40	153
м'ясні	40	154
Гарніри:	100	310
овочеві	50	155
з крупи	20	62
бобові	10	31
макаронні	20	62
Десерти:	100	163
гарячі	30	49
холодні	70	114
Гарячі напої:	100	324
чай	30	97
кава	60	195
інші	10	32
Холодні напої власного при- готування:	100	99
соки	50	50
води	30	30
інші	20	19
Лікero-горілчані напої влас- ного приготування	100	523

Розрахунок споживання гарячих та холодних напоїв, хліба, кондитерських виробів з урахуванням норм на одну особу проведемо в табл. 2.5.

Згідно проведених розрахунків складаємо меню, яке є виробничою програмою закладу ресторанного господарства. Слід відмітити, що у виробничу програму включені страви автентичної та сучасної української кухні. Для надання бессарабських відтінків будуть страви молдавської, болгарської, гагаузької та інших національностей і народів. Вони створили неповторну, смачну, корисну Бессарабську кухню. Наведемо меню сніданку за типом шведського столу на 80 осіб (з 08:30 до 10:30) для мешканців садиби.

Таблиця 2.5 - Меню сніданку за типом "шведського" столу

<i>Найменування страв</i>	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
<i>Сухі сніданки</i>		
Мюслі, пластівці класичні, шоколадні	70	10
Вялені абрикоси, чорнослив	100	10
Грецький горіх, фундук	50	10
<i>Овочі (власного або місцевого виробництва)</i>		
Нарізка з місцевих свіжих овочів та зелені - з екологічно чистих полів (огірки, помідори, перець болгарський)	300	40
Тарілка з маринованих овочів (корнішони, помідори Черрі)	120	10
Зелень петрушки, кропу, рукола	70	20
<i>М'ясна козацька тарель (власного виробництва)</i>		
Язик яловичий відварний	50	20
Ковбаса домашнього приготування	50	
Качине філе	50	
Буженина запечена	50	
<i>Сирна колекція (власного виробництва)</i>		
Бринза	50	30
Сирні кульки з овечої бринзи	50	
Сир мраморний тощо	50	
<i>Кисломолочний стіл (власного виробництва)</i>		
Молоко	200	10
Кефір	200	10
Масло вершкове	20	10
Сметана	50	10
Творог	150	10
Йогурт	125	10
<i>Гарячі страви</i>		
М'ясо запечено у тісті	180/30	20
Котлетки у шубі з листового тіста	150/30	20
Сосиски відварені чи жарені	100	10
Картопля смажена по-домашньому	180	20

Продовження табл. 2.5

<i>Найменування страв</i>	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Омлет	150	10
Каша вівсяна	150	20
Каша гречана	150	20
Яйце "пашот" чи відварене	40*2	10
Млинці з сиром чи сирники з сметаною або варенням	120/40	10
Випічка		
Плацинди з сиром і зеленю	125	10
Вертута с бринзою	125	10
Спіральний пиріг з кабаком	125	10
Слойка з кунжутом	75	10
Пиріжки прості і здобні з різними начинками	60	20
Ватрушки угорські	69	10
Круассани без начинки	40	10
Круассани з м'ятною начинкою	60	10
Круассани з шоколадною начинкою	55	10
Фруктовий стіл		
Яблука, виноград, сезонні місцеві фрукти та ягоди із екологічно чистих садів	150	50
Хлібобулочна корзина		
Хліб житній, пшеничний та зернові булочки власної випічки	150	20
Охолоджені напої		
Соки в асортименті	200	20
Вода мінеральна "Кароліно"	200	20
Вино біле (сухе чи ігристе) місцевого виробництва	150	10
Гарячі напої:		
Кава натуральна (в індивідуальних кавниках)	100	40
Чай	200	30

З 11.00 кафе працює за меню, представленому в табл. 2.6.

Таблиця 2.6 – Меню кафе української кухні з 11.00 по 20.00

№ по збірнику рецептур	<i>Найменування страв</i>	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
	I. Хіти і фірмові закуски, страви і напої		
	Суп з домашньої курки з пиріжками	300	30
	Короп з зеленю запечений в тісті по-козацькі	300	20
	Крученики по-Бессарабські	210	20
	Дари моря чорноморські	180	20
	II. Холодні страви і закуски		

Продовження табл. 2.6

№ по збірнику рецептур	<i>Найменування страв</i>	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
ТК	Закуска з оселедцю дунайського	170	25
ТК	Короп під майонезом	125/75	20
ТК	Бутерброди з кількою	150	20
ТК	Асорті м'ясне (грудина запечена, рулет копчений та ковбаски, ковбаски рублені телячі)	75/75/30	15
ТК	Асорті сала (сало солоне, копчене і підчеревок) з цибулею і гострою гірчицею	120/40/40	15
ТК	Строганіна з житнім хлібом	100 / 60	10
ТК	Бутерброди з підчеревком	150	10
ТК	Холодець зі свинячої ніжки з півнем	328	50
61	Салат з свіжих овочів	150	28
ТК	Салат з чорноморськими креветками і кілійським рисом	150	20
ТК	Салат з качкою	235	30
ТК	Салат «Цезар» по-болгарські	150	10
ТК	Тартар із фермерської яловичини	150	20
ТК	Сет "намазок" з салом та солониною	150	10
115	Яйця з ікрою і вершковим маслом	32	15
ТК	Сирне асорті (овечий, козиний сири, бринза) з соусом	300	20
ТК	Овочеve асорті (перець, баклажани, помідори на грилі)	300	20
ТК	Гостра закуска з кабачків, баклажанів	120	20
	Асорті солінь власного виробництва	250	45
	III. Супи		
ТК	Окрошка сільська (шинка, огірок, яйце, зелена цибуля, петрушка, кріп, хрін, квас, кефір)	340	18
280	Юшка куряча з пиріжками	300/75	20
ТК	Юшка південна по-Вилковські з коропом	300/100	10
189	Борщ український з пампушками	300/100/30	20
ТК	Чорба болгарська	300	12
	IV. Другі страви		
ТК	Чорноморський судак з овочами на грилі з пікантним соусом	150/180/35	20
ТК	Смажена чорноморська корюшка з соусом	250/30	10
ТК	Філе коропа з пюре та соусом	220/150/30	10
ТК	Печеня по-домашньому в горщечках, закритих листовим тістом	280	25
ТК	Свинячі ребра з молодою картоплею і соліннями	125/150/50	10

Продовження табл. 2.6

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
ТК	Котлетки у шубі з листкового тіста	125/40	10
ТК	Шашлик телячий / зі свинини / баранини	150/150/ 50	20
ТК	Ковбаса українська запечена з квашеною капостою та смаженою картоплею	150/100/150	10
ТК	Тушкована качина ніжка з печеним гарбу- зом, сиром і зеленню	285	25
ТК	Вертута з бринзою	200	10
ТК	Пляндинди з сиром і зеленню	150	10
ТК	Спіральний пиріг з кабаком	150	10
	Гарніри		
757	Картопля відварна	150	10
759	Картопляне пюре	150	20
762	Картопля смажена	150	29
789	Гарнір складний	150	20
808	Гарнір з овочів	75	50
816	Гарнір з овочів	75	52
	V. Солодкі страви		
	Фрукти, ягоди свіжі за сезоном (персики, виноград, абрикоси, черешні, кавун, диня порціями)	150	50
926	Компот з яблук і слив	200	10
962	Желе з молока	150	26
971	Крем шоколадний	150	20
974	Крем ягідний	150	10
999	Морозиво з вином	150	15
	VI. Гарячі напої		
1010	Чай з лимоном	200/15/7	20
1015	Кава чорна з лимоном, коньяком	100/7/25	20
1022	Кава чорна зі збитими вершками по- віденські	130	15
	Кава Рюдешаймера	130	20
	Ірландська кава	140	30
	Італійська кава	140	30
	Французька кава	140	20
1029	Шоколад	200	12
	Глінтвейн винний	200	20
	Глінтвейн безалкогольний	200	50
	VII. Холодні напої		
1040	Вершки з лікером	150	40
1042	Напій журавлиний	200	40
	Коктейлі молочні з різними наповнювача- ми		

Продовження табл. 2.6

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
	Сік апельсиновий (Фреш)	200	24
	Сік персиковий (Фреш)	200	23
	VIII. Борошняні кондитерські і хлібобулочні вироби		
	Хліб пшеничний власної випічки	40	650
	Хліб житній власної випічки	40	250
	Зернові булочки	80	50
	Тістечка в асортименті		
	Шоколад "Корона", плитка 100 г, шт.	плитка	50
	Шоколад "Світоч", плитка 100 г, шт.	плитка	50
	Цукерки "Асорті" (в коробках 450 г), шт.	коробка	20

2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху

2.3.1. Розрахунок виробничої програми гарячого цеху

Гарячий цех є основним цехом підприємства харчування, в якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також виробляється теплова обробка продуктів для холодних і солов'ячих страв. Крім того, в цеху готуються гарячі напої та випікаються борошняні вироби для прозорих бульйонів (табл. 2.7).

Таблиця 2.7 – Виробнича програма гарячого цеху ресторану

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
	I. Хіти і фірмові закуски, страви і напої		
	Суп з домашньої курки з пиріжками	300	30
	Короп з зеленою запечений в тісті по-козацькі	300	20
	Крученики по-Бессарабські	210	20
	Дари моря чорноморські	180	20
	II. Холодні страви і закуски		
ТК	Короп під майонезом (запікання коропа)	125/75	20
ТК	Асорті м'ясне (грудина запечена, рулет копчений та ковбаски, ковбаски рублені телячі) (запікання грудинки)	75/75/30	15
ТК	Холодець зі свинячої ніжки з півнем (варка)	328	50
ТК	Салат з чорноморськими креветками і кілійським рисом (варка рису, креветок)	150	20
ТК	Салат з качкою (смаження качки)	235	30

Продовження табл. 2.7

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
115	Яйця з ікрою і вершковим маслом (варка яєць)	32	15
	III. Супи		
ТК	Окрошка сільська (шинка, огірок, яйце, зелена цибуля, петрушка, кріп, хрін, квас, кефір)	340	18
280	Юшка куряча з пиріжками	300/75	20
ТК	Юшка південна по-Вилковські з коропом	300/100	10
189	Борщ український з пампушками	300/100/30	20
ТК	Чорба болгарська	300	12
	IV. Другі страви		
ТК	Чорноморський судак з овочами на грилі з пікантним соусом	150/180/35	20
ТК	Смажена чорноморська корюшка з соусом	250/30	10
ТК	Філе коропа з пюре та соусом	220/150/30	10
ТК	Печеня по-домашньому в горщечках, за- критих листовим тістом	280	25
ТК	Свинячі ребра з молодого картоплею і со- ліннями	125/150/50	10
ТК	Котлетки у шубі з листового тіста	125/40	10
ТК	Шашлик телячий / зі свинини / баранини	150/150/ 50	20
ТК	Ковбаса українська запечена з квашеною капустою та смаженою картоплею	150/100/150	10
ТК	Тушкована качина ніжка з печеним гарбу- зом, сиром і зеленню	285	25
ТК	Вертута з бринзою	200	10
ТК	Плацинди з сиром і зеленню	150	10
ТК	Спіральний пиріг з кабаком	150	10
	Гарніри		
757	Картопля відварна	150	10
759	Картопляне пюре	150	20
762	Картопля смажена	150	29
	V. Солодкі страви		
926	Компот з яблук і слив	200	10
962	Желе з молока	150	26
971	Крем шоколадний	150	20
974	Крем ягідний	150	10
	VII. Холодні напої		
1042	Напій журавлиний	200	40
	VIII. Борошняні кондитерські і хлібобу- лочні вироби		
	Хліб пшеничний власної випічки	40	650

Продовження табл. 2.7

№ по збірнику рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
	Хліб житній власної випічки	40	250
	Зернові булочки	80	50

У гарячий цех направляють напівфабрикати з заготівельних цехів. Тому гарячий цех розташовують таким чином, щоб він мав зручне повідомлення з цехом доготування напівфабрикатів. З гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо в роздавальні для реалізації споживачеві або в холодний цех для доготування холодних страв. Тому гарячий цех повинен мати зручний зв'язок з заготовочних цехами, зі складськими приміщеннями та зручний взаємозв'язок з холодним цехом, роздавальною і торговим залом, мийною кухонного посуду.

2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху

Чисельність виробничих працівників доготовочних цехів визначають, виходячи з виробничої програми цеху на розрахунковий день і норм часу.

Чисельність кухарів розраховуємо за формулою

$$N = \frac{\sum n \cdot K_{mp} \cdot 100 \cdot \alpha}{3600 \cdot T \cdot \lambda}, \quad (2.4)$$

де n - кількість страв даного виду, що виготовляються протягом робочого дня; K_{mp} - коефіцієнт трудомісткості; T - тривалість робочого дня кухаря, год; λ - коефіцієнт, що враховує підвищення продуктивності праці, $\lambda = 1,14$; α - коефіцієнт, що враховує вихідні, святкові дні, лікарняні тощо, $\alpha = 1,32$.

Таблиця 2.8 - Розрахунок чисельності працівників в гарячому цеху

Найменування страв	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудоміст- кості	Кількість працівників
I. Хіти і фірмові закуски, страви і напої			
Суп з домашньої курки з піріжками	30	2,1	0,253289474
Короп з зеленою запечений в тісті по-козацькі	20	1,7	0,136695906
Крученики по-Бессарабські	20	2,0	0,160818713
Дари моря чорноморські	20	1,6	0,128654971
II. Холодні страви і закуски			
Короп під майонезом (запікання коропа)	20	0,4	0,032163743
Асорті м'ясне (грудина запечена, рулет копчений та ковбаски, ковбаски рублені телячі) (запікання грудинки)	15	0,5	0,030153509
Холодець зі свинячої ніжки з півнем (варка)	50	0,6	0,120614035
Салат з чорноморськими креветками і кілійським рисом (варка рису, креветок)	20	0,4	0,032163743
Салат з качкою (смаження качки)	30	0,6	0,072368421
Яйця з ікрою і вершковим маслом (варка яєць)	15	0,1	0,006030702

Продовження табл. 2.8

<i>Найменування страв</i>	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість працівників
III. Супи			
Окрошка сільська (шинка, огірок, яйце, зелена цибуля, петрушка, кріп, хрін, квас, кефір)	18	0,8	0,057894737
Юшка куряча з піріжками	20	1,1	0,088450292
Юшка південна по-Вилковські з коропом	10	1,0	0,040204678
Борщ український з пампушками	20	1,6	0,128654971
Чорба болгарська	12	1,4	0,06754386
IV. Другі страви			
Чорноморський судак з овочами на грилі з пікантним соусом	20	1,7	0,136695906
Смажена чорноморська корюшка з соусом	10	1,2	0,048245614
Філе коропа з пюре та соусом	10		0,072368421
Печеня по-домашньому в горщечках, закритих листовим тістом	25	2,5	0,25127924
Свинячі ребра з молодого картоплею і соліннями	10	1,6	0,064327485
Котлетки у шубі з листового тіста	10	2,0	0,080409357
Шашлик телячий / зі свинини / баранини	20	1,6	0,128654971
Ковбаса українська запечена з квашеною капустою та смаженою картоплею	10	1,0	0,040204678
Тушкована качина ніжка з печеним гарбузом, сиром і зеленню	25	2,0	0,201023392
Вертута з бринзою	10	2,1	0,084429825
Плацинди з сиром і зеленню	10	1,8	0,072368421
Спіральний пиріг з кабаком	10	2,2	0,088450292
Гарніри			
Картопля відварна	10	0,2	0,008040936
Картопляне пюре	20	0,4	0,032163743
Картопля смажена	29	0,7	0,081615497
V. Солодкі страви			
Компот з яблук і слив	10	0,2	0,008040936
Желе з молока	26	0,2	0,020906433
Крем шоколадний	20	0,3	0,024122807
Крем ягідний	10	0,4	0,016081871
VII. Холодні напої			
Напій журавлинний	40	0,3	0,048245614
VIII. Борошняні кондитерські і хлібобулочні вироби			
Хліб пшеничний власної випічки	26	3,0	0,313596491
Хліб житній власної випічки	10	3,0	0,120614035
Зернові булочки	10	3,2	0,128654971
			3,42624269

Чисельність поварів в гарячому цеху при 10-годинному робочому дню складає 3 працівника, при 8-годинному - 4 кухаря.

2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху

Підставою для виконання розрахунків з підбору теплового обладнання є таблиця (графік) реалізації страв по годинах роботи залу кафе та літнього майданчика.

Графік реалізації страв у залах складаємо на підставі графіків завантаження залів, меню на розрахунковий день і допустимих термінів реалізації готової продукції.

Кількість страв, реалізованих за кожну годину роботи залу, визначається за формулою

$$n_{\text{час}} = n \cdot K_{\text{час}} \quad (2.5)$$

де $N_{\text{час}}$, n - кількість страв, що реалізовується за кожну годину роботи залу і за день, шт.; $K_{\text{час}}$ - коефіцієнт перерахунку для даного години.

$$K_{\text{час}} = \frac{N_{\text{час}}}{N}, \quad (2.6)$$

де $N_{\text{час}}$, N - кількість відвідувачів, що пройшло через обідній зал за період реалізації зазначених страв.

При складанні графіків реалізації холодних закусок, других і солодких страв, гарячих напоїв значення коефіцієнта перерахунку для даного години приймаємо однаковими.

Гарячий цех повинен бути оснащений сучасним обладнанням: тепловим, механічним і немеханічним: електричними плитами, жарочними шафи, пароконвектоматом, електричною сковородою, фритюрницею, а також виробничими столами, мийними ваннами і стелажам.

Кількість порцій, які реалізуються за розрахунковий період, встановимо по табл. 2.7. Супи готують, як правило, на 2-3 години реалізації, соуси червоний і томатний - на 6.00, сметанний і молочний - на 2 год, солодкі холодні страви, молоко на цілий день, гарячі напої, основна частина других страв готуємо кожен годину, тому розрахунок будемо вести на годину максимальною навантаження.

Об'єм котла для варіння бульйону

$$V_k = \frac{Q_1 \cdot (W + 1) + Q_2}{K} \text{ дм}^3, \quad (2.7)$$

де V_k - об'єм котла для варки бульйону, дм³; Q_1 - кількість основного продукту, кг; Q_2 - кількість овочів, кг; K - коефіцієнт заповнення котла ($K = 0,85$); W - норма води на 1 кг основного продукту.

Супи будемо готувати на період с 12.00 до 15.00 і на період с 15.00 до 17.00.

Об'єм котла для варки супів, соусів, солодких страв і гарячих напоїв розраховуємо за формулою

$$V_k = \frac{n \cdot V_l}{K}, \text{ дм}^3 \quad (2.8)$$

де n – кількість порцій супу, що реалізується за розрахунковий період, шт.;
 V_l – норма блюда на 1 порцію, дм³.

Аналогічно проведемо розрахунки і для інших страв (табл. 2.9)

Таблиця 2.9 - Розрахунок об'єму ємкості для варки супів, солодких страв і напоїв

Страви	Час, до якого повинна бути готова страва	Кількість порцій, шт.	Строк реалізації, ч	Об'єм порцій, дм ³	Розрахунковий об'єм ємкості, дм ³	Прийняте обладнання
Окрошка сільська	12 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	18	2	0,34	7,65	наплитний котел, V=8 л
Юшка куряча з піріжками	12 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	20	2	0,3	7,5	наплитний котел, V=8 л
Юшка південна по-Вилковські з коропом	12 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	10	2	0,3	3,75	каструля, V=5 л
Борщ український з пампушками	12 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	20	3	0,3	7,5	каструля, V=8 л
Чорба болгарська	12 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	12	2	0,3	4,5	каструля, V=6 л
Компот з яблук і слив	на весь день	6	12	0,2	1,5	каструля, V=4 л
Желе з молока	на весь день	15	12	0,15	2,8125	каструля, V=4 л
Напій фруктовий	на весь день	36	12	0,2	9	каструля, V=10 л
Молоко	на весь день	36	12	0,2	9	каструля, V=10 л

Розрахунковий об'єм котла для варки других страв і гарнірів, а також продуктів для холодних страв визначаємо по таким формулам

- для продуктів, що набухають

$$V_k = \frac{(V_{np} + V_e)}{K} \quad (2.8)$$

- для продуктів, які не набухають

$$V_k = \frac{1,15 \cdot V_{np}}{K} \quad (2.9)$$

- для тушкованих продуктів

$$V_k = \frac{V_{np}}{K}, \quad (2.10)$$

$$V_{np} = \frac{Q}{V}, \quad (2.11)$$

де Q – маса продукту, що піддається тепловій обробці, нетто, кг; V – об’ємна маса продукту, кг/дм³; $V_{\text{в}}$ – об’єм, який займається водою, дм³.

$$V_{\text{в}} = Q \cdot \omega, \quad (2.12)$$

де ω – норма води на 1 кг продукту, л.

Для приготування салатів, холодних закусок в холодному цеху необхідно попередньо провести теплову обробку (варка, жарка, прогрівання) напівфабрикатів в гарячому цеху. Ці операції будемо проводити один раз в день.

Об’єм котла для варки картоплі в мундірі, яка використовується для приготування салатів, яйця під майонезом

$$V_{\text{к}} = \frac{1,15 \cdot (0,69 + 1,64 + 0,98)}{0,65 \cdot 0,85} = 6,89 \text{ дм}^3 \text{ (каструля)}$$

- для варки моркви в салати, яйце під майонезом

$$V_{\text{к}} = \frac{1,15 \cdot (0,53 + 0,42 + 1,01)}{0,55 \cdot 0,85} = 4,8 \text{ дм}^3 \text{ (каструля)}$$

- для варки буряка в салат

$$V_{\text{к}} = \frac{1,15 \cdot (0,64 + 0,43)}{0,55 \cdot 0,85} = 2,63 \text{ дм}^3 \text{ (каструля)}$$

- для варки свинини в салат м’ясний

$$V_{\text{к}} = \frac{1,15 \cdot 1,12}{0,85 \cdot 0,85} = 1,8 \text{ дм}^3 \text{ (каструля)}$$

- для варки яловичини в асорті м’ясне

$$V_{\text{к}} = \frac{1,15 \cdot 2,12}{0,85 \cdot 0,85} = 3,4 \text{ дм}^3 \text{ (каструля)}$$

Об’єм котла для варки яєць для салатів і холодних закусок

$$V_{\text{к}} = \frac{(0,015 \cdot 30 + 0,44 \cdot 3,0 + 0,02 \cdot 20 + 0,02 \cdot 20 + 0,1 \cdot 2,0 + 0,01 \cdot 30) \cdot 1,15}{0,65 \cdot 0,85} = 6,4 \text{ дм}^3 \text{ (каструля)}$$

Об’єм котла для варки філе птиці

$$V_{\text{к}} = \frac{1,15 \cdot 0,107 \cdot 26}{0,8 \cdot 0,85} = 4,7 \text{ дм}^3 \text{ (каструля)}$$

Об’єм котла для варки язика $V_{\text{к}} = \frac{1,15 \cdot 0,253}{0,65 \cdot 0,85} \cdot 2 = 1,05 \text{ дм}^3 \text{ (каструля)}$

Об’єм котла для варки риса, як набухаючого продукту

$$V_{\text{к}} = \frac{(V_{np} + V_{\text{в}})}{K} = \frac{(0,107 \cdot 2,0) : 0,81 + (0,107 \cdot 2,0 \cdot 2,1)}{0,85} = 0,84 \text{ дм}^3 \text{ (каструля)}$$

Розмір робочої поверхні електричних плит визначається за формулою

$$F_{ж.п.} = \frac{P \cdot f \cdot \tau}{60}, \quad (2.13)$$

де P – кількість посуду, необхідного для приготування страв на розрахунковий період; f – площа, зайнята обладнанням на робочій поверхні, m^2 ; τ – тривалість обробки, хв.

Таблиця 2.12 – До розрахунку жарочної поверхні плити

Страва	Кількість страв в годину тах завантаження	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, порцій. (л)	Кількість одиниць посуду	Площа, зайнята одиницею посуду	Тривалість теплової обробки, хв.	Площа жарочної поверхні, m^2
Окрошка сільська	18	котел	8	1	0,0907	40	0,06047
Юшка куряча з пиріжками	20	котел	8	1	0,0907	90	0,13605
Юшка південна по-Вилковські з коропом	10	котел	5	1	0,0327	30	0,01635
Борщ український з пампушками	20	котел	8	1	0,0907	90	0,13605
Чорба болгарська	12	котел	6	1	0,0327	60	0,0327
Чорноморський судак з овочами на грилі з пікантним соусом	6	сковорода	2	3	0,0661	25	0,08263
Смажена чорноморська корюшка з соусом	4	сковорода	4	1	0,0661	20	0,02203
Філе коропа з пюре та соусом	4	сковорода	2	2	0,0661	20	0,04407
Печення по-домашньому в горщечках, закритих листовим тістом	12	сковорода	6	2	0,0661	90	0,1983
Свинячі ребра з молодією картоплею і соліннями	6	сковорода	2	3	0,0661	60	0,1983
Котлетки у шубі з листового тіста	6	сковорода	6	1	0,0661	20	0,02203
Тушкована качина ніжка з печеним гарбузом, сиrom і зеленію	12	сковорода	2	6	0,0661	40	0,2644
Итого							1,21338

$$\Sigma F_{ж.п.} = 1,21 m^2$$

Загальна розрахункова площа жарочної поверхні плити дорівнює

$$F = 1,3 \cdot 1,21 = 1,57 \text{ м}^2$$

За даною площею підбираємо чотири плити електричних ПЭСМ-4ШБ робочою площею 0,48 м³.

Підбір немеханічного обладнання

В якості немеханічного обладнання використовують виробничі столи, мийні ванни, стелажі.

У гарячому цеху для зручності організації процесів приготування гарячих страв доцільно використовувати секційне модульоване устаткування, яке можна встановлювати острівним способом, або організовувати декілька технологічних ліній. Секційне модульоване устаткування економить виробничу площу, підвищує ефективність використання устаткування, знижує стомлюваність працівників, підвищує їх працездатність.

Для виконання ручних операцій встановлюємо виробничі столи. Їх кількість розраховують за чисельністю робітників, зайнятих на окремих операціях, відповідно до прийнятих в цеху лініями.

Необхідну довжину столів визначають за формулою

$$L = l \cdot N_l, \quad (2.14)$$

L – необхідна довжина столу, м; l – норма довжини столів на одного кухаря, м; N_l – кількість працівників, одночасно зайнятих на даній операції.

Їх розрахунок представлено в табл. 2.13

Таблиця 2.13 – Підбір виробничих столів

Найменування операцій	Кількість робочих, які виконують певні операції	Норма довжини стола на 1-го робочого	Загальна довжина стола	Габаритні розміри, мм			Кількість столів
				довжина	ширина	висота	
1. Стіл для підготовки других страв до теплової обробки	1	1,5	1,5	1260	840	860	1
2. Стіл для солодких страв	1	1,25	1,25	1260	840	860	1

Отже, приймемо до установки 1 стіл СПСМ-5 [1470 × 840], 1 стіл СПСМ-3 [1260 × 840] і 1 стіл СММСМ [1470 × 840] для установки засобів малої механізації (кип'ятильника, ваг, апарату для смаження млинців).

Крім цього допоміжного обладнання, необхідна установка пересувний мийної ванни ВПСМ [840 × 630] для доробки напівфабрикатів і зелені, а також для промивання гарнірів.

Для транспортування напівфабрикатів і готової продукції необхідно встановити 2 стелажа пересувних для переміщення продукції в функціональних ємностях СП-125 [600 × 400].

Крім того, для короткочасного зберігання страв в гарячому стані при реалізації їх споживачам використовуються марміти. На підприємстві встановимо марміт EP2GP-14 (фірма "KOVINASTROJ GASTRONOM" Словенія). Апарат складається з зварної рами, до якої кріпляться каркас і два столи. Верхній стіл має роздаточну полицю для установки підносів, нижній - квадратні конфорки, на які встановлюється наплитний посуд з гарячою кулінарної продукцією.

Площу цехів визначають виходячи з площі, займаної встановленим обладнанням в цехах, з урахуванням коефіцієнта використання площі, значення якого для гарячого цеху становить 0,25.

Розрахунок площі, займаної обладнанням у гарячому цеху, наведено в табл. 2.14.

Таблиця 2.14- Розрахунок площі, займаної обладнанням у гарячому цеху

Обладнання	Кількість обладнання	Габаритні розміри, м		Зайнята площа, м ²
		довжина	ширина	
Плита електрична ПЕСМ-4ШБ	4	0,84	0,84	2,8224
Стіл виробничий СПСМ-4	2	1,26	0,84	2,1168
Стіл виробничий з охолоджувальною шафою СОЗСМ-2	1	1,68	0,84	1,4112
Стіл виробничий для установки засобів малої механізації СММСМ	1	1,47	0,84	1,2348
Гриль SALAMANDRA	1			0
Мийна ванна пересувна	1	0,84	0,84	0,7056
Стелаж виробничий стаціонарний СПС	1	1,47	0,84	1,2348
Стелаж пересувний СПП	2	0,7	0,6	0,84
Марміт пересувний електричний універсальний	2	1,56	0,6	1,872
Раковина	1	0,5	0,4	0,2
Бак для відходів	1	0,5	0,5	0,25
Разом:				12,6876

$$\text{Площа гарячого цеха } S_{\text{ц.г.}} = \frac{S_{\text{обор}}}{\eta} = \frac{12,69}{0,25} = 50,76 \text{ м}^2$$

З теплового обладнання запропоновано установку електричних плит ПЕСМ-4ШБ, міні-фритюрниці, грилю SALAMANDRA, сковороду електричну, конвекційну електропіч ЕВХБ-7,5, кількох мармітів для перших та других страв, кавоварки, кип'ятильники тощо. Це основне універсальне, або спеціалізоване обладнання технологічних ліній гарячого цеху, яке забезпечує проведення кількох операцій або тільки однієї – варки, тушкування, жарки, запікання, випікання, підігрівання. До механічного обладнання гарячого цеху відносять привід, який вміщує змінні механізми – збивалку, протиральний механізм, фаршмішалку для приготування картопляного пюре, супів-пюре, протертих овочів, десертів, а також сучасний професійний кухонний комбайн KENWOOD KVC7 для замішування тіста, перемішування різних фаршів тощо. Для миття напівфабрикатів, промивання встановлені мийні ванни ВПСМ, проведення ручних операцій – виробничі столи. Для зберігання напівфабрикатів та їх транспортування використовують стелажі стаціонарні та пересувні.

Для випічки борошняних виробів і приготування страв в горщиках передбачено установку сучасної печі на дровах, використання яких поширюється в Європі, вони дозволяють створити особливу атмосферу і приготувати смачні й корисні страви

Обладнання для гарячого цеха має відповідати нормам оснащення у відповідності з типом підприємства харчування і кількістю посадкових місць в ньому, режимом його роботи, максимальним завантаженням зали в години пік, а також формами обслуговування. В гарячому цеху для зручності організації процесів приготування гарячих страв доцільно використовувати секційне модульоване обладнання, яке можна встановлювати острівним способом, або організовувати кілька технологічних ліній.

Усі робочі місця оснащуються необхідним згідно з санітарними правилами, обладнанням та інвентарем, які повинні бути промаркованими, і використовуються тільки відповідно до маркування. Робочі місця та їх обладнання плануються за ходом технологічного процесу виготовлення страв з метою виключення перетину технологічних потоків.

2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу

Для етнічного кафе має бути створена невимущена домашня атмосфера, з ароматом свіжої випічки.

У будівля будуть великі вікна і реклама, що забезпечить світло у будівлі та можливість перехожим спостерігати з вулиці за роботою зали кафе і магазину.

Використання місцевих глини, природних будівельних матеріалів

Будівля в стилі домівок цієї місцевості, прийнятих в 19 столітті.

У нашому закладі буде оживати Козацька легенда та гармонійно поєднуватися з концепцією етнографічного комплексу Садиби, а також сучасними екологічними підходами. Це дуже важливо, зважаючи на наближеність садиби до національного природного парку “Тузлівські лимани”. Буде використовуватися глиняний посуд від українських виробників, посуд та інвентар з дерева та чавуну. Текстиль, скатерті, серветки будуть з льону з українськими вишивками. Меблі з натурального дерева і т.д.



Рис. 2.3 - Фото прогнозованого дизайну території, зали кафе, подачі страв

В меню кафе страви української та Бессарабської кухні, в основному з місцевої сировини, вирощеної на екологічно чистій території у віддаленні від великих міст та виробництв

Меблі, текстиль, білизна, мийні засоби, пральні порошки, засоби особистої гігієни тільки ті, що є безпечними для гостей та навколишнього середовища.

В кафе також є літній майданчик, його дизайн наведено на рис. 2.4.



Рис. 2.4 - Фото літнього майданчика



На території Садиби розташовано літню альтанку з мангалом, що працює на дровах, з можливістю готувати шашлики, м'ясо, рибу на свіжому повітрі. Це є важливим для організації відпочинку туристів з міста, які приїжджають в село для того, щоб побільше бути на свіжому

повітрі, скуштувати свіжі продукти, приготовлені на відкритому вогні.

2.5. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Метою розроблення об'ємно-планувального рішення є організація внутрішнього простору закладу визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями підприємства, відображення рішень щодо організації сервісно-виробничого процесу в цілому, технологічних ліній і робочих місць у закладі ресторанного господарства, з урахуванням чинних державних норм та правил.

Головне завдання розроблення об'ємно-планувального рішення – просторово вирішити сервісно-виробничу функцію закладу.

Розроблення об'ємно-планувального рішення виконується у наступній послідовності:

- вибір системи забудови (централізована, блокова, павільйонна, змішана);
- вибір конфігурації та поверховості будівлі;
- зонування будівлі: група складських приміщень; виробнича група; приймально-вестибюльна група приміщень і зала для гостей; група приміщень культурно-дозвільного призначення; група приміщень побутового обслуговування; група приміщень адміністрації і служб експлуатації; група службових, господарських приміщень;
- розміщення приміщень в об'ємі будівлі (вирішення вертикальних і горизонтальних зв'язків);
- розташування меблів, технологічного обладнання у розрахованих приміщеннях закладу;
- перевірка прийнятих рішень на відповідність технологічним протипожежним, санітарним та будівельним нормам та правилам.

Для правильної організації роботи кафе розроблена схема технологічного процесу і передбачено наступне зонування приміщень, яке передбачає використання наступних груп:

1. Складські приміщення - приміщення для прийому і зберігання продуктів (охолоджувачі камери для зберігання м'ясних, рибних продуктів і напівфабрикатів; фруктів, зелені, напоїв; молочних продуктів, жирів і гастрономії; винногорілчані напої; харчових відходів; неохолоджувальні комори для збереження сухих продуктів; комори тари, інвентарю і засобів матеріально-технічного оснащення; приймальна (завантажувальна));

2. Група виробничих приміщень включає:

- заготівельні цехи (овочевий та м'ясо-рибний);
- гарячий, холодний цехи; мийні столового, кухонного посуду і напівфабрикатної тари, сервізна, хліборізка, буфет;
- роздавальна; кабінет завідувача виробництвом;

3. Група приміщень для споживачів (вестибюль, в т.ч. гардероб, умивальні і туалети; зал ресторану з роздавальною, барна стійка для приготування спиртних напоїв, алкогольних і безалкогольних коктейлів, інших напоїв;

4. Група службових і побутових приміщень включає:

- адміністративні приміщення - приміщення господарів, додаткові для адміністрації;

- приміщення для персоналу - гардероб, душові, туалети для персоналу, білизняна;

5. Група технічних приміщень - це електричні щитові, тепловий вузол, машинне відділення охолоджуваних камер і майстерні.

До групи приміщень для споживачів відносять вестибюль (включаючи гардероб для відвідувачів, санвузли для відвідувачів), зала кафе, галерею.

Площу вестибюлю розраховується за нормами: $0,3-0,45 \text{ м}^2$ на одне обіднє місце, тобто $0,4 \times (40+40) = 32 \text{ м}^2$

Площу гардеробу визначається з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одного споживача.

$S \text{ гардеробу} = 0,1 \times 80 = 8 \text{ м}^2$

Туалетні, умивальники для споживачів розміщуються одним блоком. Убиральні проектується з розрахунку один унітаз на 60 місць у залі, тобто 2 шт., а також на кожних 50 місць - один умивальник (2 шт.).

Площу адміністративних приміщень приймають з розрахунку 4 м^2 на одного службовця, тобто $4 \times 48 = 192$

Площу гардеробних для персоналу визначаємо, виходячи з таких норм: для верхнього одягу - $0,1 \text{ м}^2$ на одного працівника, для санітарного і домашнього одягу - по $0,24 \text{ м}^2$. Душові кабінки проектується з розрахунку одна духова на 10 осіб (50% тих, хто працює у максимальну зміну). Розміри кабінки - $900 \times 900 \text{ мм}$, душові повинні мати приміщення для переодягнення.

Тобто кількість душових для персоналу ресторану, яка на підприємстві складає 6 шт., повністю відповідає нормативам.

Група адміністративних, господарських та виробничих приміщень проектується з урахуванням місткості готелів. Приміщення адміністрації рекомендується групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих.

Службово-господарські приміщення групують за виконуваними функціями. Приміщення майстерень і складів мають окремі виходи назовні.

2.6. Розрахунок інвестиційних витрат

Для будівництва закладу необхідно прорахувати інвестиційні витрати на купівлю земельної ділянки, будівництво будівлі (або оренду), купівлю обладнання, зарплату працівників тощо.

Проектом передбачається будівництво кафе. Вартість будівництва 1 м^2 "під ключ" залежить від багатьох чинників, зокрема обраних будівельних матеріалів, але в середньому він на 2025 р. коливається від 800 до 1100 доларів / 1 м^2 . З урахуванням курсу долара (41,5 грн за долар) вартість будівництва 1 кв. м складає від 33200 до 45650 грн. У цю суму входить: будівництво, дизайн, елементи декору

тощо. Оскільки будемо використовувати місцеві будівельні матеріали, то вартість будівництва буде менше.

Розраховувати суму інвестицій в будівництво можна за формулою:

$$I_{\text{буд}} = B \times S \quad (2.9)$$

де, B – вартість 1м^2 на будівництва закладу, грн.; S – площа об'єкта, м^2

Площа будівлі, з урахуванням будівельних норм і правил, складає 864 м^2 .

$$I_{\text{буд}} = 33500 \times (30 \times 48) = 48\,240\,000 \text{ грн}$$

Сума, потрібна для будівництва ресторану становить $48\,240\,000$ грн.

Розрахунок суми інвестиційних коштів у додаткові основні засоби проводиться за формулою

$$I_{\text{ОЗ}} = B_y + B_m + B_n \quad (2.25)$$

де B_y – вартість закупленого устаткування, грн; B_m – вартість монтажу устаткування (10% від вартості устаткування), грн; B_n – вартість транспортування (5% від вартості), грн.

Розрахунок вартості устаткування зводить у таблицю 2.15.

Таблиця 2.15 – Розрахунок покупної вартості устаткування

Обладнання	Кількість обладнання	Вартість одиниці обладнання, грн	Вартість, грн
Плита електрична ПЕСМ-4ШБ	4	35000	140000
Стіл виробничий СПСМ-4	2	5100	10200
Стіл для установки засобів малої механізації СММСМ	1	6500	6500
- мініфритюрниця FPE-30F	1	16500	16500
- гриль SALAMANDRA FISSA	1	18650	18650
- кухонний комбайн KENWOOD KVC7	1	45000	45000
Стіл виробничий з охолоджувальною шафою СОЕСМ-2	1	7200	7200
Ванна мийна пересувна ВПСМ	1	4900	4900
Стелаж виробничий стаціонарний СПС	1	3200	3200
Стелаж пересувний СПП з функціональними ємкостями	2	3000	6000
Марміт пересувний електричний універсальний EP2GP-14	2	32000	64000
Раковина	1	1200	1200
Бак для відходів	1	450	450
Разом:			323800

Загальна вартість обладнання для гарячого цеху становить 323800 грн.

Вартість встановлення складає 10 % від вартості обладнання, вартість транспортування 5 %. Прийmemo, що вартість обладнання для всього закладу буде в три рази більше, ніж для борошняного.

Загальні витрати для відкриття закладу наведено у таблиці 2.16.

Таблиця 2.16 – Загальні інвестиції для реалізації концепції

Показник	Сума, грн.
Витрати на будівництво	48 240 000
Витрати на устаткування для всього закладу (на гарячий ×3)	971 400
Витрати на монтаж	97 140
Витрати на транспортування	48 570
Витрати на рекламу та маркетинг	47 000
Всього	49 404 110

Сума інвестиційних коштів на додаткові основні засоби становить:

$$I_{03} = 971\,400 + 97\,140 + 48\,570 = 1\,117\,110 \text{ грн}$$

Останнім етапом для розрахунку інвестиційних витрат є витрати на рекламу та маркетинг. Ці витрати приймають відповідно до стратегії просування закладу.

Загальна сума інвестиційних витрат для відкриття ресторану становить 49 404 110 грн., тобто 49 млн. 404 тис. 110 грн.

Висновки до 2-го розділу. Отже, в розділі проведено моделювання інфраструктури кафе, представлені розрахунки виробничої програми закладу та основного (гарячого) цеху, розраховано чисельність персоналу в ньому, підібрано виробниче обладнання, необхідне для реалізації розробленої програми. Запропоновано пропозиції по дизайну та об'ємно-планувальні рішення в проектованому закладі. Проведено розрахунок інвестиційних витрат на реалізацію проекту

3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ

3.1. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління послуг ресторанного господарства

Створення успішного проекту в сфері сільського туризму неможливе без грамотного підбору та підготовки людей, здатних забезпечити високий рівень сервісу. Важливо враховувати не лише професійні навички, а й особисті якості, які допоможуть створити атмосферу гостинності та комфорту. Саме від цього залежить, наскільки привабливою стане пропозиція для гостей.

У процесі формування колективу необхідно приділити увагу як пошуку відповідних кандидатів, і їх подальшому розвитку. Це включає не тільки передачу знань, а й адаптацію до специфіки роботи в умовах, де природа і традиції відіграють ключову роль. Важливо, щоб кожен учасник команди розумів свою роль і був готовий робити внесок у загальний успіх.

Особливого значення має створення системи, яка дозволить підтримувати високі стандарти обслуговування. Це вимагає як чіткої організації процесів, а й постійного вдосконалення навичок співробітників. Тільки так можна досягти сталого розвитку та залучити нових відвідувачів, які стануть постійними гостями.

Ключові навички для працівників сільського туризму.

Успішна робота у сфері вимагає від працівників поєднання професійних та особистісних якостей. Важливо не тільки володіти технічними знаннями, але й уміти створювати комфортну атмосферу для гостей з огляду на специфіку заміського відпочинку.

Комунікативні здібності. Вміння знаходити спільну мову з відвідувачами, грамотно відповідати на питання та вирішувати проблеми, що виникають – основа взаємодії. Доброзичливість, тактовність і готовність допомогти роблять перебування гостей приємним і незабутнім.

Знання місцевих особливостей. Розуміння традицій, культури та природи регіону дозволяє ділитися унікальною інформацією з відвідувачами. Це допомагає створювати автентичний досвід, який вирізняє сільський туристичний об'єкт серед інших. Крім того, важливо мати навички організації заходів, базові знання в галузі гостинності та здатність швидко адаптуватися до змінних умов. Такі якості сприяють підвищенню задоволеності клієнтів та зміцненню репутації закладу.

Пошук та залучення кадрів у сільській місцевості. Організація роботи у віддалених районах потребує особливого підходу до формування команди. Важливо враховувати специфіку місцевості, доступність ресурсів та мотивацію людей, які готові пов'язати свою діяльність із життям за межами міста. Успіх залежить від

грамотного вибору стратегії та вміння знаходити таланти, здатні адаптуватися до нових умов. Локальні ресурси – це ключове джерело заповнення вакансій. Жителі прилеглих населених пунктів часто мають необхідні навички і знають особливості регіону. Залучення таких людей не лише скорочує витрати на адаптацію, а й зміцнює зв'язок із місцевою спільнотою.

Для розширення кола кандидатів можна використовувати сучасні інструменти: онлайн-платформи, соціальні мережі та спеціалізовані форуми.

Управління персоналом в сільському туризмі за змістом набагато ширше, ніж просте рішення найму місцевих жителів. Воно має бути спрямоване на виявлення потреб та потенціалу розвитку працівників, а також усвідомлення завдань кожним з них, створення сприятливого трудового клімату, правильної мотивації персоналу. Метою управління персоналом у галузі сільського туризму є забезпечення якості обслуговування клієнтів. Це не може бути зроблено тільки за допомогою фінансових стимулів, оскільки неможливо оцінити і стандартизувати всі операції з надання послуг. Без належної координації персоналу та формування корпоративної культури не можна забезпечити відданість клієнтів.

Управління персоналом, спрямованого на підбір і розстановку кадрів, розвиток та підвищення компетенції персоналу.

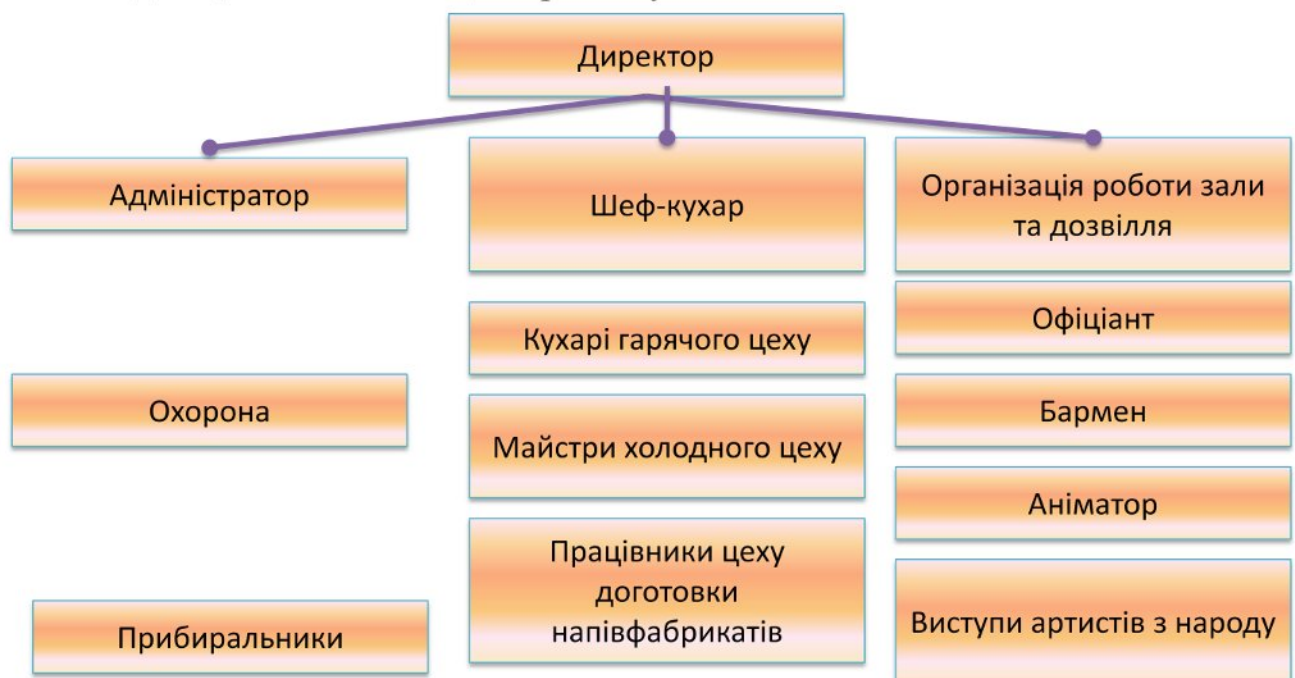


Рис. 3.1 – Структура управління

3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці

Штатний розпис є внутрішнім (локальним) нормативно-правовим документом підприємства, який у зведеному вигляді:

- фіксує розподіл праці між працівниками;

- закріплює структурний та чисельний склад працівників і місячний фонд заробітної плати;
- конкретизує перелік посад і професій;
- встановлює розмір основної заробітної плати щодо конкретної посади, професії, а також розмір надбавок (доплат), якщо це передбачено положенням про оплату праці.

Для того, щоб скласти штатний розпис, потрібно визначити структуру підприємства, форми і систему оплати праці. Далі установлюють перелік посад і лінійних працівників. У штатному розписі найменування посад зазначають відповідно до чинного Класифікатора професій (ДК 003:2010). Наступним кроком проводять розрахунок чисельності штатних одиниць, встановлюють розміри окладів, надбавок і доплат (табл. 3.1).

Таблиця 3.1 – Штат персоналу проектного кафе при етно-садибі

Структурний підрозділ		Назва посади	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати, грн		Місячний фонд заробітної плати, грн
код	назва				за ненормований роб. день	за інше	
1	Адміністрація	Директор (господар)	1	30000	-	-	30000
2	Спеціалісти	Менеджер (заступник директора)	1	21000	-	-	21000
		Завідувач виробництвом	1	30000	-	-	30000
		Шеф-кухар (VI розряд)	1	28000	-	-	28000
		Адміністратор зали	1	21000	-	-	21000
3	Працівники виробництва						
3.1	Гарячий цех	Кухар (IV розряд)	2	24000	-	-	48000
		Кухонний працівник (II розряд)	1	15000	-	-	15000
		Мийники посуду	1	14000	-	-	14000
3.2	Холодний цех	Майстер холодного цеху (IV розряд)	2	24000	-	-	48000
		Помічник майстра холодного цеху (III розряд)	1	19000	-	-	19000
3.3	Цех обробки м'яса, риби	Кухар (III розряд)	2	19000	-	-	38000
		Кухонний працівник (II розряд)	1	15000	-	-	15000
3.4	Цех обробки зелені	Кухар (III розряд)	2	19000	-	-	38000
		Кухонний працівник (II розряд)	1	15000	-	-	15000
3.5	Борошняний цех	Тістороб - формувальник (IV розряд)	1	21000	-	-	21000
		Пекар (IV розряд)	1	24000	-	-	48000
		Кухонний працівник	1	15000	-	-	15000

		(II розряд)					
		Мийники посуду	1	14000	-	-	14000
3.6	Складські приміщення	Комірник	1	18000	-	-	36000
4	Працівники залів						
4.1	Кафе, літній майданчик	Працівник лінії роздачі	2	18000	-	-	36000
		Касир	1	16000	-	-	16000
		Бармен	1	20000	-	-	20000
			27				544 000

3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства

Щоб у боротьбі за клієнта запропонувати послуги краще ніж у конкурентів, ресторан пропонує розширення основних послуг, пропозиція меню національної кухні, в інтер'єрі, формі, музичному супроводженні притримуватись етнічної спрямованості.

Послуги ресторанного господарства в проектованому кафе



В цілому послуги етно-садиби в с. Хаджидер описані в табл. 3.2.

За змістом всі послуги (основні та додаткові), що надаються у сільській місцевості, які включені у вартість туристичного пакета можна розділити на кілька груп. Харчування туристів організовується за такими способами:

(1-, 2- або 3-разове), що входить у вартість проживання та є обов'язковим елементом гостьового циклу. Відвідувачі мають у своєму виборі страви традиційної української кухні, які господарі готують власноруч, гості харчуються в кафе; туристи можуть самотійного готують собі їжу, у їхньому розпорядженні окрема

кухня та інвентар, що там знаходиться. Додатковими програмними заходами у харчуванні може бути: приготування їжі з екологічно чистих продуктів, які вирощені власноруч власником етно-садиби; приготування страв з риби, власноруч виловленої, на мангалі; проведення майстер-класів під час готування унікальних місцевих страв та залучення до них туристів;

Таблиця 3.2 - Основні та додаткові послуги етно-садиби

Види	Послуги
Послуги гостинності	Проживання, харчування
Побутові послуги	Прибирання, заміна рушників, постільної білизни, прасування та прання одягу, користування побутовою технікою (праска, фен, пральна машина, чайник, мікрохвильова і т. д)
Транспортні послуги	Трансфер від вокзалу чи автостанції, до оселі, екскурсійних об'єктів, гірськолижних витягів, оренда транспортних засобів (особливо альтернативних), паркінг
Послуги з організації активного відпочинку	Кінні, піші та велосипедні прогулянки, полювання, риболовля, збирання грибів і ягід, спостереження за тваринами і рослинами, прокат інвентаря (човни велосипеди, лижі), послуги інструктора
Рекреаційно-оздоровчі послуги	Лазня, сауна, масаж, спортивний майданчик, басейн, фітотерапія, апітерапія тощо
Анімаційно-розважальні	Танці, народні пісні, ярмарки, фестивалі, ігри, організація пікніків, тематичних свят, весілля та корпоративи
Екскурсійно-інформаційні	Екскурсії по території населеного пункту, садиби та найближчих історико-культурних, природних пам'яток. Надання путівників, карт, буклетів та іншої інформації про музеї, кінотеатри, місцеві події для самостійного планування подорожі.
Етнокультурні	Майстер-класи народних ремесел, музейні експозиції, міні-скансени.
Агротуристичні	Участь у традиційних сільськогосподарських заняттях, догляд за домашніми тваринами, майстер-класи з приготування їжі
Інші	Фотографування в народному одязі, догляд за домашніми тваринами, продаж сувенірної продукції та продуктів харчування (сир, м'ясо, сало, фіто чай, гриби, вино, мед, ягоди), одяг та взуття з тваринного хутра, користування комп'ютером та доступ до Інтернету тощо

На прохання туристів також можуть надаватися такі додаткові послуги: прання та прасування білизни; ремонт одягу; чищення взуття; приготування та охолодження напоїв; надання швейних приладів, канцелярії, газет, журналів, телефону.

3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної безпеки, цивільної оборони

Вимоги охорони праці - державні нормативні вимоги охорони праці, в тому числі стандарти безпеки праці, а також вимоги охорони праці, встановлені правилами та інструкціями з охорони праці.

Атестація робочих місць за умовами праці - оцінка умов праці на робочих місцях з метою виявлення шкідливих і (або) небезпечних виробничих факторів і здійснення заходів щодо приведення умов праці у відповідність з державними нормативними вимогами охорони праці. Атестація робочих місць за умовами праці проводиться в порядку, встановленому федеральним органом виконавчої влади, що здійснює функції з вироблення державної політики та нормативно-правового регулювання у сфері праці.

Персонал кухонь включає в себе старшого кухаря і кухарів, які несуть відповідальність за приготування їжі, які обробляють продукти перед приготуванням і також відповідають за продуктові запаси.

На кухнях може статися кілька різних видів нещасних випадків. Можливі, наприклад, глибокі опіки або ножові порізи. До таких наслідків може призвести недотримання техніки безпеки.

Вимиті підлоги повинні бути забезпечені табличками "вологий підлогу". В іншому випадку будь-хто з обслуговуючого персоналу може посковзнутися. Підноси з продуктами або тарілки повинні зберігатися в безпечному місці, інакше їх можна перекинути.

При вході / виході з кухні повинні лежати неслизькі килимки. Для прибирання також необхідно використовувати неслизький віск. Всі проходи в обов'язковому порядку повинні бути вільні від ящиків, стійок з підносами і інших зайвих речей.

Про все, що може спричинити за собою нещасний випадок (пошкоджене покриття підлоги, оголена проводка, розлита їжа), необхідно терміново доповісти. Будь-безлад слід усувати якомога швидше. Засоби зв'язку завжди повинні бути на своєму місці і в робочому стані.

Нещасні випадки також можуть виникати при використанні невідповідного обладнання. Так, для того, щоб дістати що-небудь з верхньої полиці, потрібно використовувати тільки сходи або драбини, а не стільці або поставлені один на одного ящики. Це означає, що сходи та драбини повинні зберігатися в певному місці і бути в робочому стані.

Для запобігання таких нещасних випадків перед роботою персонал кухні повинен отримати інструктаж з безпеки праці від наймача і пройти навчання. Інші

заходи для запобігання ушкоджень - необхідно переконатися вимкнено і знеструмлено чи обладнання перед миттям, зручна чи одяг і відсутні чи прикраси, які в процесі збирання можуть потрапити в машину (жінкам з довгим волоссям необхідно покривати голову на увазі тих же самих причин). Крім того, кваліфіковані фахівці повинні періодично проводити сервісне обслуговування всього обладнання. Завжди потрібно брати до уваги, що подавати продукти в машину руками небезпечно.

Різальні машини на кухнях зазвичай використовуються для різання м'яса, фруктів і овочів. Потенційно, це найнебезпечніше обладнання на кухні. Коли використовуються ножі, на відповідному місці завжди повинні бути механічні охоронні системи. З особливою увагою потрібно чистити таке обладнання, особливо коли ножі відкриті. Коли робітники закінчують використовувати різальні машини, вони повинні бути вимкнені і знеструмлені. Використання ножів може спричинити за собою заподіяння серйозних ран, якщо ножі неправильно використовуються або зберігаються. Персонал кухні часто використовує ножі для різання овочів і м'яса перед приготуванням страв. Щоб запобігти нанесенню ушкоджень, слід використовувати ножі за призначенням (тобто, напр. Не відкривати ними консервні банки); стежити за тим, щоб ножі були гострими, так як користування тупим ножом вимагає великих зусиль і набагато більша ймовірність його зісковзування; переносити ножі за ручку, щоб лезо було опущено донизу; зберігати ножі в спеціально відведеному місці, куди класти їх негайно після миття.

Кухонні плити і духовки. Опіки шкіри - основне, від чого страждає персонал кухні, який використовує плити і духовки. Опіки можуть варіюватися від легкого опіку до опіку третього ступеня. Коли потрібно дістати каструлю з духовки, зняти кришку або перенести каструлю, для запобігання неприємностей завжди необхідно використовувати рукавиці. Щоб уникнути випадкового загоряння і щоб не посковзнутися, поблизу печей завжди має бути чисто від в'їлого жиру. При використанні газових печей, перш ніж запалити вогонь, необхідно включити сигнальні вогні.

Піч зазвичай використовуються на кухнях для глибокого прожарювання м'яса і овочів. Найбільш ймовірна небезпека, пов'язана з цими машинами, це опіки, що виникають від крапель киплячого жиру. Для того, щоб убезпечити себе при використанні таких жаровень, необхідно переконатися в тому, що масло не перегрівається і не горить. Також потрібно витирати будь-який жир на підлозі навколо жаровні, що не переливати масло, щоб запобігти розливанню.

Вентиляція. Хороші вентиляційні системи необхідні для видалення з кухонь запахів, жиру і диму. Жир може осідати з повітря на кухонне обладнання, роблячи

його слизьким. Вентиляційні системи складаються з вентиляторів, повітроводів і витяжних парасоль. У таких системах необхідна наявність фільтрів, які повинні регулярно змінюватися і очищатися.

Працюючи на машинах для миття посуду, можна отримати опіки шкіри. Вони можуть виникнути від зіткнення з гарячим посудом або при необережному поводженні з машиною до закінчення миття посуду. Ці машини ніколи не можна перевантажувати, так як після цього вона може стихнути або відключитися. Щоб діставати посуд безпосередньо з машини, необхідно використовувати рукавички.

Чистячі засоби. Щоб утримувати кухні ресторанів в необхідній чистоті та гігієні, використовується ряд чистячих засобів. Для видалення жиру з печей, часто використовують розчини аміаку, які можуть дратувати очі і шкіру. При використанні аміачних продуктів необхідна хороша вентиляція, яку можуть забезпечити вентилятори і верхні витяжки. Сухі чистячі засоби дуже часто виявляються їдкими. Через них можуть виникнути пошкодження шкіри і очей. Від потрапляння бризок можна захиститися гумовими рукавичками і маскою. Мило і порошки для миття підлоги можуть стати причиною дерматиту або, в разі потрапляння в рот, запалення горла.

Поранення і удари. Поранення і удари можна отримати, послизнувшись на вологому підлозі, або в результаті падіння на ящики, візки або контейнери зі сміттям, залишені на кухні або в їдальні. В цьому випадку можна розтягнути руку або ногу, пошкодити шию або спину або порізатися, впадши на гострі предмети. Для того, щоб убезпечити себе, службовці весь час повинні носити стійку, обрешинену взуття на низьких підборах. Будь-яка вода, жир або залишки продуктів повинні негайно витиратися. Електрична проводка повинна прокладатися під підлогою. Всі покриття в їдальні повинні бути не липкими, а з гумовою або інший відповідною основою. На них не повинно бути здуття або западин, так як це теж може стати причиною падіння. Щоб персонал був більш пильним місця, де килимове покриття переходить в кахель, повинні бути чітко позначені. У плануванні їдальнею також все повинно бути продумано для запобігання нещасних випадків. Через тісних кутів, тьмяного освітлення і вузьких проходів службовці можуть наражатися один на одного. Просторі, чітко помічені кути, освітлені проходи, навпаки, дозволять рухатися безпечніше.

Шум. Службовці барів можуть страждати від потужного звуку під час живих уявлень. Рівень звуку в 90 децибел (dB) є узаконеною максимальною потужністю в багатьох країнах. Але і при такій потужності у деяких людей можуть виникнути проблеми зі слухом. Запобігти погіршенню слуху у персоналу барів можна скороченням перебування в зонах впливу гучного звуку, але краще робити все можли-

ве, щоб зменшити гучність. Якщо це неприйнятно, то необхідно видавати спеціальні засоби захисту (наприклад, вушні вкладиші).

Стислі газу. Стислі газу використовуються в барах для приготування газованих напоїв. Щоб уникнути вибуху, ємності з газом весь час повинні зберігатися в строго зазначеному положенні.

Пожежна безпека. Всі службовці ресторанів повинні вміти поводитися з вогнегасником і знати, де перебуває всіх охоронних протипожежних систем. Ефективна програма щодо запобігання пожежам включає в себе навчання службовців запобігання небезпеки виникнення пожеж, а також необхідних дій, якщо пожежа все-таки виник. Телефонні номери служб порятунку і інструкції по їх викликом повинні бути поміщені на видному місці. Всі співробітники повинні бути ознайомлені з планом і маршрутом евакуації. Люди, зайняті на кухнях, повинні пройти спеціальний інструктаж по боротьбі з невеликим вогнем, який може виникнути на кухні. Добре стежити - ось ключ до запобігання пожежам в ресторанах. Всі зони ресторану повинні бути чистими від сміття, масла і жиру. Горючі матеріали (аерозолі, жирні ганчірки) повинні зберігатися у відповідних критих контейнерах і сміттєвих баках. Пожежні виходи з ресторану повинні бути чітко позначені. Проходи до цих виходів також повинні бути вільні від ящиків, сміття та іншого непотребу. Використання спеціальних детекторів і спеціальних автоматичних вогнегасників також має бути частиною гарної протипожежного захисту.

Техногенне, екологічне та природне становище України рік від року стає складнішим, зростає його негативний вплив на населення та навколишнє середовище. Тому, з набуттям Україною незалежності, враховуючи досвід економічно розвинутих країн, було розпочато законодавче оформлення Цивільної оборони, як державної системи органів управління та сил для організації і здійснення заходів щодо захисту населення від впливу наслідків надзвичайних-ситуацій.

Систему Цивільної оборони складають:

- органи виконавчої влади всіх рівнів, до компетенції яких віднесено функції, пов'язані з безпекою і захистом населення, попередженням, реагуванням і діями, у надзвичайних ситуаціях;
- органи повсякденного управління процесами захисту населення у складі міністерств, інших центральних органів виконавчої влади, місцевих державних адміністрацій, керівництва підприємств, установ і організацій незалежно від форми власності і підпорядкування;
- сили і засоби, призначені для виконання завдань ЦО;

- фонди фінансових, медичних та матеріально-технічних ресурсів, передбачені на випадок надзвичайних ситуацій;
- системи зв'язку, оповіщення та інформаційного забезпечення;
- Центральний орган виконавчої влади з питань надзвичайних ситуацій та у справах захисту населення від наслідків Чорнобильської катастрофи;
- курси та навчальні заклади підготовки та перепідготовки фахівців і населення з питань ЦО;
- служби Цивільної оборони.

Так запобігання виникненню надзвичайних ситуацій техногенного походження передбачає запровадження і здійснення таких заходів:

- завчасна розробка і проведення інженерно-технічних заходів для зменшення ризику виникнення НС і захисту населення від впливу їхніх наслідків;
- готується науково обґрунтований прогноз наслідків можливих НС;
- здійснюється безпосереднє спостереження за станом потенційно небезпечних об'єктів і навколишнього природного середовища;
- утримуються в готовності до негайного застосування засоби оповіщення та "інформаційного забезпечення населення, створюються локальні системи виявлення місць зараження та локальні системи оповіщення;
- створюються спеціалізовані формування і здійснюється їх підготовка до дій за призначенням;
- проводиться забезпечення працівників об'єктів індивідуальними засобами захисту, а також ведеться будівництво захисних споруд відповідно до норм і правил інженерно-технічних заходів Цивільної оборони.

3.5. Заходи щодо охорони навколишнього середовища

Основним інструментом планування діяльності в області управління відходами є екологічні програми міждержавного, державного і регіонального рівня (див. ст. 6 Закону "Про охорону навколишнього природного середовища" і ст. 18, 19, 20, 21, 23 Закону «Про відходи»). Всі ці програми передбачають можливість максимального вторинного використання відходів або їх передачу іншим споживачам.

Загалом, екологізація підприємств ресторанного господарства має низку переваг:

1. Економія природних ресурсів (води, тепла, електроенергії, природного газу, тощо).

2. Попит таких готелів зі сторони споживачів, які є екологічно усвідомленими.

3. Конкурентоспроможність готельно-ресторанного бізнесу. Зараз еко-свідомість користується великим попитом, так як природні ресурси нашої планети є вичерпними і частина з них є не відновлювальними. Все більше і більше готелів долучаються до раціонального використання багатств нашої планети.

4. Збільшення прибутку підприємства. За рахунок використання альтернативних джерел енергії, готельна і ресторанна сфери допомагають рятувати Землю від техногенних катастроф, ще й додатково можуть збільшити свій дохід.

Заклади ресторанного господарства найбільше споживають електроенергії в секторі роздрібної торгівлі. Зазначимо, що їх перехід на екологічну практику значно зменшить кількість викидів парникових газів та витрати на комунальні послуги загалом від 10 до 20%.

Згідно з даними дослідників, заклади ресторанного господарства споживають у п'ять разів більше енергії на кухні, ніж в іншій частині приміщення, що зумовлює використання енергоефективного обладнання.

Однією зі значних екологічних проблем є розклад харчових відходів, зокрема збільшення вироблення парникового газу, негативний вплив на санітарію та здоров'я. Саме харчові відходи на сміттєзвалищах виробляють газ метан і вважаються найбільшим джерелом його викиду, спричиненого діяльністю людини. Щонайменше половина відходів у закладах ресторанного господарства - їжа до (наприклад, продукти, термін придатності яких завершився) і після вживання.

Отже, актуальними методами поліпшення екологічності закладу ресторанного господарювання є: велика кількість органічних сертифікованих продуктів харчування, харчових продуктів місцевого виробництва; координування меню з метою максимального використання сезонних продуктів харчування; розширення меню вегетаріанськими стравами, стравами, які відповідають специфічним дієтичним потребам, та антиалергенними стравами (наприклад, варіанти страв без глютену / без лактози); переважання органічного вина у винній карті; навчання персоналу методам приготування здорової їжі (з низьким вмістом жиру, солі тощо).

Об'єкти для збереження і остаточного видалення відходів повинні мати спеціальний паспорт, в якому вказуються найменування і код відходів (відповідно до державного класифікатора відходів), кількість, якісний склад, джерело походження, а також технічні характеристики об'єкта.

Видалення і утилізація відходів повинні відповідати вимогам екологічної безпеки, існуючого земельного і природоохоронного законодавства, мати всі не-

обхідні дозволи, здійснюватися в місцях і на об'єктах, які офіційно узгоджені з органами місцевої влади.

Забороняється несанкціоноване скидання і розміщення відходів у підземних водоносних горизонтах, у межах адміністративних границь населених пунктів, на території заповідників, на землях курортно-рекреаційного призначення, на території історично цінних об'єктів, у межах охоронних і санітарних зон водойм і водотоків. Поховання відходів у покинутих шахтах і кар'єрах дозволяється у виняткових випадках за умови дотримання всіх вимог законодавства, стандартів і нормативів.

Зниження екологічного навантаження від вже існуючих відходів шляхом повторного використання (англ. reuse), наприклад передача органічних відходів на корм тваринам у фермерські господарства неподалік, збір для повторного використання кавового жмиху тощо. Різноманітність підходів використання кавового жмиху вражає – від удобрення садової ділянки; посипання тротуарів взимку, до виготовлення кавового скрабу (самим підприємством) та інше.

Забруднені води в основному скидаються від технологічного обладнання та споживачів:

- мийних;
- миття технологічного обладнання;
- душові;
- пральні.

Для локалізації забруднених в технологічному циклі стічних вод перед скиданням їх у систему міської каналізації розроблено заходи щодо доведення складу стоків до необхідних нормативів.

При цьому локальної очистки підлягає весь обсяг стічних вод, так як частина з них відповідають діючим "Правилам приймання стічних вод".

Згідно "Правил користування системами комунального водопостачання та водовідведення в містах і селищах України" "мережі та споруди комунальної каналізації призначаються для прийому і відведення побутових і близьких до них за складом стічних вод". А це означає, що господарсько-побутові стічні води можуть бути скинуті в міську каналізаційну мережу без додаткової локальної очистки".

3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства

В окремій будівлі закладу харчування при садибі (в нашому проєкті це кафе) передбачено зону складських приміщень, які розташовано у підвальному приміщенні та на першому поверсі. Запас закупної у фермерів сировини, або власного виробництва, яка щоденно переробляється м'ясо, птиця, молоко та молочні продукти, гастрономія, овочі, фрукти, зелень в кафе буде мінімальним. Але в

сільській садибі будуть окремі склади та підвал. В кафе підвальному приміщенні буде винний підвальчик, комора солінь і ферментації. Планується в кафе приготування хлібної та борошняної продукції за технологією тривалої ферментації. Для її проведення передбачено окреме охолоджувальне приміщення.

Виділена група виробничих приміщень: заготівельні цехи (овочевий і м'ясо-рибний), оскільки працювати кафе буде на сировині та гарячий і холодний цехи.

Така структура дозволить садибі пройти процедуру категоризації і отримати третю категорію.

Для правильної організації роботи закладу складемо перелік необхідної інформації (табл. 3.3).

Таблиця 3.3 - Перелік необхідної інформації для організації роботи кафе

Тип інформації	Характеристика	Примітка
Організаційно-правовий статус закладу	Суб'єкт підприємницької діяльності (юридична особа)	
Основна форма утворення закладу	Заснування нового закладу з будівництвом	
Місія закладу	Організація роботи кафе української кухні, відпочинку	
Вимоги до обслуговування	Самообслуговування Тривалість відвідування закладу від 40 до 90 хв	

Для розробки фінансового плану закладу необхідно розрахувати товарообіг та його операційні витрати. Для нашого кафе можна прогнозувати високий коефіцієнт завантаженості закладу, але ціни мають бути демократичними.

Наше кафе - це екологічне кафе при етно-садибі, яка знаходиться в с. Хаджидер, в об'єкті сільського туризму, поблизу "Тузлівських лиманів", конкурентів немає. Число гостей буде прогнозованим - це туристи, що замовляють місця заздалегідь. Отже, приймемо коефіцієнт, що враховує середнє навантаження на рівні 0,83; кількість місць в залі кафе 40, на літньому майданчику - 40; середній чек на день (3-х разове харчування) гостя 1600 грн.

Розрахунок товарообігу за день ведеться за формулою:

$$Тоб (день) = Кч \times Чс, \quad (3.1)$$

де Тоб - товарообіг кафе, грн; Кч- середня кількість чеків в день, шт.; Чс- середній чек, грн

$$Кч = Nд \times ксз, \quad (3.2)$$

де Nд - загальна прогнозована кількість споживачів за день; ксз - коефіцієнт, що враховує середнє завантаження закладу

$$Кч = 80 \times 0,83 = 67 \text{ гостей за день}$$

Товарообіг кафе за день складе $T_{об} (день) = 67 \times 1600 = 107\,200$ грн

Також знаходимо товарообіг за місяць за формулою:

$$T_{об} (місяць) = T_{об} (день) \times 30, \quad (3.3)$$

$$T_{об} (місяць) = 107\,200 \times 30 = 3\,216\,000 \text{ грн.}$$

Наступним етапом у створенні фінансового плану є розрахунок операційних витрат та точки беззбитковості, сюди входять - зарплата персоналу, податки до пенсійного фонду, військовий збір, єдиний податок ФОП, оренда приміщення тощо.

Точка беззбитковості - це сума операційних витрат на день або місяць. У табл. 3.4. наведено розрахунок операційних витрат на місць для кафе.

Таблиця 3.4 - Операційні витрати за місяць кафе

№	Види витрат	Сума за місяць, грн	Розрахунок
1	Зарплата персоналу	544 000	
2	Податок по заробітній платі	$((18+1,5) \times 544\,000) / 100 =$	ПДФО - 18%, Військовий збір - 1,5 %
3	Єдиний податок ФОП III групи	$5 \times 3\,216\,000 / 100 =$	5 % від товарообігу
4	Пенсійний фонд	$2 \times (22 \times 8647) / 100 =$ 3 804,68	22 % від мінімальної з/п* (якщо товарообіг більший ніж 21,72 тис. грн в день податок розраховується для 2-х ФОПів)
5	Комунальні витрати	$2 \times 3\,216\,000 / 100 =$ 125 520	2 % від товарообігу
6	Господарський інвентар, канцтовари	$0,5 \times 2\,010\,000 / 100 =$ 31 380	0,5 % від товарообігу
7	Упаковка (їжа з собою)	$2 \times 3\,216\,000 / 100 =$ 125 520	2 % від товарообігу
8	Поточний ремонт	$1 \times 3\,216\,000 / 100 =$ 62760	1 % від товарообігу
9	Списання по продуктах	$1 \times 3\,216\,000 / 100 =$ 62760	1 % від товарообігу
10	Різне	$1 \times 3\,216\,000 / 100 =$ 62760	1 % від товарообігу
11	Реклама	$2 \times 3\,216\,000 / 100 =$ 125 520	2 % від товарообігу
12	Собівартість продуктів	$30 \times 3\,216\,000 / 100 =$ 1 882 800	30 % від товарообігу
	Всього	2085005	

*Примітка: мінімальна зарплата по Україні на 2026 р. становить 8647 грн.

Загальні операційні витрати для кафе на місяць становлять 2 085 005 грн.

Останнім етапом у розрахунках фінансових показників є зведення усіх даних у загальну табл. 3.5.

Термін окупності розраховують за формулою:

$$Ток = I_z / (Чп \times 12), \quad (3.4)$$

де I_z - загальні інвестиції для реалізації концепції кафе, грн; $Чп$ - чистий прибуток, грн

Таблиця 3.5 - Фінансові показники

№	Показники	День	Місяць
1	Кількість чеків на день	67	2010
2	Середній чек	1600	1600
3	Виручка	107200	3216000
4	Точка беззбитковості (сума операційних витрат)	69500,1667	2085005
5	Чистий прибуток	37699,8333	1130995
6	Термін окупності		3,554392371

Загальна сума інвестиційних витрат для відкриття закладу становить 48 240 000 грн.

Термін окупності становить $Ток = 48\,240\,000 / (3\,216\,000 \times 12) = 3,55$ року

Отже, місячна виручка роботи закладу складає 3 млн. 216 тис. грн., чистий прибуток складає 1 млн. 130 тис. 995 грн. За таких показників термін окупності інвестицій на проект, які складають 49 млн. 404 тис. 110 грн., буде 3 роки та майже 7 місяців. Але ці показники розраховані за прогнозованим потоком клієнтів на "гарячий" період з квітня по жовтень включно. Взимку, за статистичними даними кількість туристів до сільських територій падає вдвічі. Тому термін окупності може стати в 1,5 рази вищим або господарі знайдуть можливість зменшити негативний вплив сезонності на потоки туристів та економічну ефективність роботи.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Таким чином, на основі аналізу розвитку сільського туризму та територій в Україні, Одеській області та Б.-Дністровському районі, закордонного досвіду розвитку сільських територій розроблено концепцію кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер Білгород-Дністровського району Одеської області.

В роботі проведено комплекс маркетингових, технологічних, сервісних, організаційних, економічних досліджень з питань сільського, етнічного, екологічного туризму, розвитку сільських садиб і територій, а також національних природних парків, досвіду за кордоном і в Україні.

У вступі розглянуто основні задачі та напрямки розвитку сільського туризму, села Хаджидер та НПП "Тузлівські лимани", інших заповідних зон, проблем які гальмують їх виконання, визначено актуальність, принципи проектування екологічного кафе, сформульовано мету та завдання роботи, обґрунтовано наукову новизну та практичну значимість роботи

У першому розділі проведено аналіз регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства на території Білгород-Дністровського району, НПП "Тузлівські лимани". В ньому дана характеристика, проведено аналіз ринку туристичних послуг заповідних зон Півдня Одеської області, оцінку розташування, виробничих потужностей, потоків потенційних відвідувачів, динаміку попиту та уподобань.

У другому розділі проведено технологічні розрахунки роботи екологічного кафе, розроблено меню з українських та бессарабських страв екологічного кафе, приготовленого із місцевої сировини. В ньому розглянуті основні положення по організації роботи в залі екологічного кафе, організації обслуговування відвідувачів, описано дизайн та принципи організації роботи.

У третьому розділі проведено аналіз основних та додаткових послуг, що пропонує екологічне кафе при етно-садибі, його відповідність сучасним загальним фаховим та екологічним стандартам, представлено організаційну структуру управління готельно-ресторанним підприємством. Також в роботі розраховано чисельність необхідного персоналу, графік їх роботи, розроблено штатний розпис, визначено витрати на оплату праці. Описані принципи охорони праці, цивільного захисту та охорони навколишнього середовища на підприємстві. Розроблено фінансову модель підприємства. Місячна виручка роботи закладу складає 3 млн. 216 тис. грн., чистий прибуток складає 1 млн. 130 тис. 995 грн. За таких показників термін окупності інвестицій на проект, які складають 49 млн. 404 тис. 110 грн., буде 3 роки та майже 7 місяців.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

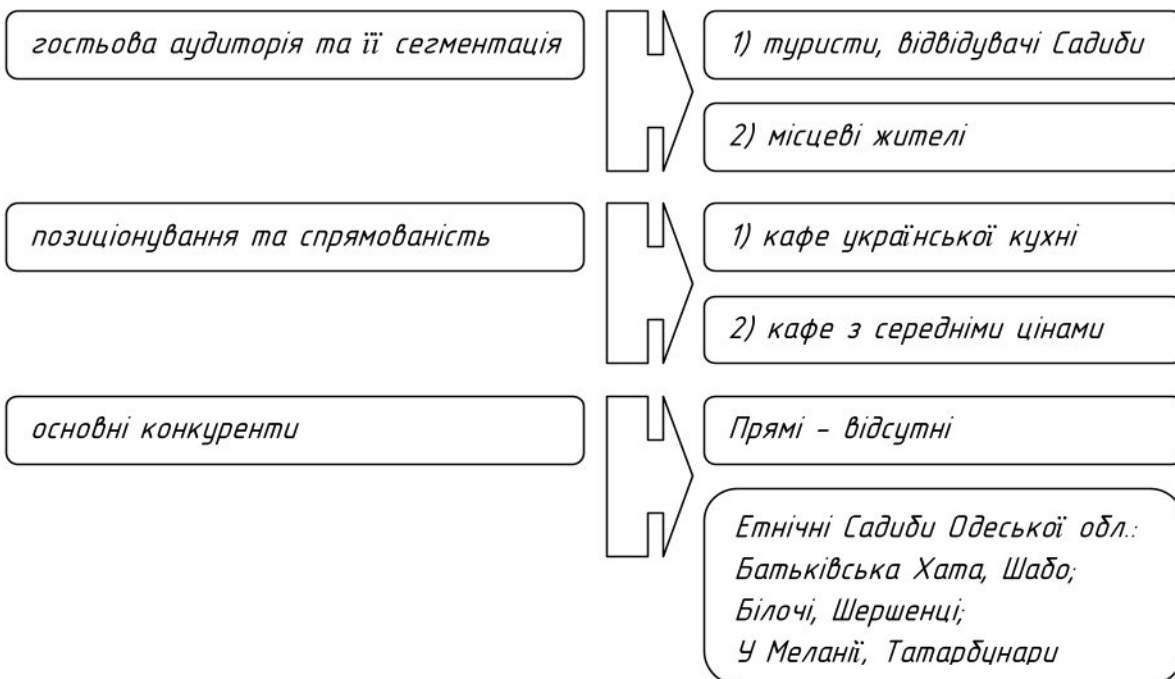
1. Аналіз стратегій регіонального і місцевого розвитку України на шляху досягнення "Цілей 2030" / Л.Г. Руденко, С.А. Лісовський, Є.О. Маруняк [та ін.]. Український географічний журнал. 2022. №1(117). С. 8-17. URL: https://ukrgeojournal.org.ua/sites/default/files/UGJ-1-2022_08-17.pdf (дата звернення 10.03.2026)
2. Нагернюк, Д., & Непочатенко, О. (2021). ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ В УКРАЇНІ. Економіка та суспільство, (27). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-27-37> (дата звернення 10.03.2026)
3. Гриценко Н. (2025) Чим славиться Одещина: історія, культура, туризм. URL: <https://pogliad.ua/chym-slavytsya-odeshhyna-istoriya-kultura-turyzm/> (дата звернення 10.03.2026)
4. Офіційний сайт Дивізійської сільської територіальної громади. URL: <https://dyviziyska-gromada.gov.ua/ua/plugins/userPages/210> (дата звернення 10.03.2026)
5. Лиман (Дивізійська сільська територіальна громада). URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення 10.03.2026)
6. Алібей / Ю. О. Амброз // Енциклопедія Сучасної України / Редкол.: І. М. Дзюба, А. І. Жуковський, М. Г. Железняк [та ін.] ; НАН України, НТШ. К. : Інститут енциклопедичних досліджень НАН України, 2001. URL: <https://esu.com.ua/article-43779> (дата звернення 10.03.2026)
7. Природні лікувальні ресурси Одеської області: історія та сучасність: науково-популярне видання / за заг. ред. Бабова К.Д., Безверхнюк Т.М. Одеса: ДУ «Укр. НДІ МР та К МОЗ України», 2022. 44 с. URL: <https://kurort.gov.ua/wp-content/uploads/2022/11/plr-odeskoj-oblasti.pdf> (дата звернення 10.03.2026)
8. Національний природний парк "Тузлівські лимани". Офіційний сайт. URL: <https://nnationalnaturepar.wixsite.com/tuzlovskilymany> (дата звернення 10.03.2026)
9. Положення про Національний природний парк "Тузловські лимани". 2020. 15 с. URL: <https://mepr.gov.ua/wp-content/uploads/2023/04/Polozhennya-Tuzlovski-lymany.pdf> (дата звернення 10.03.2026)
10. Від шоку до буденності: як трансформувалися українці за 3 роки війни та що буде далі з суспільством / Уляна Купновицька. Фокус. 23.02.2025 р. URL: <https://focus.ua/uk/eksklyuzivnyy/694156-tri-roki-viyni-yak-zminilosya-ukrajinske-suspilstvo-povini-ukrajini> (дата звернення 10.03.2026)
11. Офіційний сайт ГО "Спілка сільського зеленого туризму України". URL: <https://www.old.greentour.com.ua/news> (дата звернення 10.03.2026)
12. Тищук І., Ільїна О. (2024) Сільський зелений туризм в Україні: стан, динаміка, міжнародний досвід. *Географічний часопис Волинського національного ун-ту ім. Лесі Українки*. №3(3). С. 114-123. URL: <https://evnuir.vnu.edu.ua/bitstream/123456789/25388/1/1680-3200-1-10-20240513.pdf> (дата звернення: 16.03.2026).

13. https://www.booking.com/searchresults.ru.html?label=gen173nr-10CAEoggI46AdIM1gEaOkBiAEBmAEzuAEGyAEP2AED6AEB-AEBiAIBqAIBuALX0v3RBsACAdICJGE4MzBhZDc0LWM2MDMtNDQyYy04MWM1LWFyYzVIZjhmNTY1MdgCAeACAQ&aid=304142&ss=%D0%9C%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD%D0%B5%2C+%D0%A2%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D0%B0%2C+%D0%98%D1%82%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%8F&efdco=1&lang=ru&src=index&dest_id=-122134&dest_type=city&ac_position=2&ac_click_type=b&ac_langcode=ru&ac_suggestion_list_length=5&search_selected=true&search_pageview_id=9a1a2b6b08d5070d&group_adults=2&no_rooms=1&group_children=0&nflt=ht_id%3D210
14. Екологічна рекреація у національних природних парках. Навчальний посібник для здобувачів вищої освіти. / Кректун Б. В., Хірівський П.Р., Іщенко О.Я., Любінець І.П., Годованець О.Б. Львів: «ГАЛИЧ-ПРЕС», 2025, 264 с.,
15. Митник С.І. (2014) Концептуальні підходи до створення ресторану і організації його діяльності. URL: https://journals-lute.lviv.ua/journal/17_2014/12.pdf
16. Ткачук О. В. Лебеденко Т. Є., Новічкова Т. П. (2020). Українська кухня: повернення до витоків та slow food як один із перспективних напрямків розвитку ресторанного бізнесу. 3б. тез доп. 80-ї наук. конф. викл. акад., Одеса: ОНАХТ, 2020. С. 162-164.
17. Сіра Е.О. (2024) Ресторани української кухні як частина культурної ідентичності: вплив на ресторанний бізнес. *Development Service Industry Management*, 4, 8-13. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8\(1\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-8(1))
18. Плюта О.П. (2017) Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. *Студії молодих учених. Культура і сучасність*. №1. с. 147-151
19. Смоляр В.І. (2008). Формування і розквіт української кухні. *Проблеми харчування*. №1-2. С. 63-67. URL: <https://dn790008.ca.archive.org/0/items/kuhniaX/kuhniaX.pdf> (дата звернення: 06.04.2026)
20. Державна стратегія регіонального розвитку на 2021-2027 рр. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/695-2020-%D0%BF#Text>
21. Шелудько, В. (2025). ОСОБЛИВОСТІ НАДАННЯ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ В УМОВАХ СІЛЬСЬКОГО ТУРИЗМУ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ. *Development Service Industry Management*, 2, 55-63. [https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10\(8\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2025-10(8))
22. Varzakas T. Smaoui S. (2024). Global Food Security and Sustainability Issues: The Road to 2030 from Nutrition and Sustainable Healthy Diets to Food Systems Change. *Foods*. Vol. 13(2):306. DOI:<https://doi.org/10.3390/foods13020306>
23. Mkhari T., Adeyemi J.O., Fawole O.A. (2025). Recent Advances in the Fabrication of Intelligent Packaging for Food Preservation: A Review. *Processes*. Vol. 13(2):539. DOI: <https://doi.org/10.3390/pr13020539>.
24. Juhász-dóra Katalin. Glamping: Luxury in the lap of nature. 2025. Pp. 119-128. DOI: https://doi.org/10.29180/978-615-6886-21-7_12

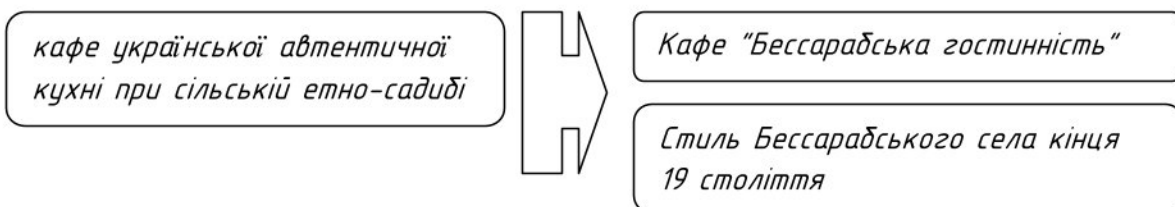
25. Бондаренко, Л., & Горбатюк, Н. Глемпінг-туризм як перспективний розвиток для регіональної індустрії гостинності. Економіка та суспільство, 2024. Вип. 63. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-31>
26. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 23.12.97 р. № 771/97-ВР.
27. Стандартизація послуг. Основні положення: ДСТУ 3278-95.
28. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004-07-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національний стандарт України).
29. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Частина. Ресторан / Укл. Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова, Т.Є. Лебеденко. Одеса: ОНТУ, 2024. 96 с.
30. Ряшко Г.М., Новічкова Т.П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посібник. Одеса: вид-во "Чорномор'я", 2017. 300 с.
31. Проектування закладів ресторанного господарства / І.М. Калугіна, А.Д. Савеліс, О.О. Фесенко [та ін.]. Одеса "Освіта України", 2019. 308 с.
32. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
33. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування та забудова територій. К.: Мін-во регіон. розвитку, будівництва та житлово-комунального госп-ва України. 2019, 183 с. URL: <file:///C:/Users/User/Downloads/dbn-b-2-2-12-2019-planuvannya-ta-zabudova-teritoriy.pdf>
34. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
35. ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
36. ДБН А.2.3–1–99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
37. ДБН В.1.1–7–2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
38. Кодекс цивільного захисту України (зі змінами). Редакція від 22.03.2026. №4790-IX
39. Балака Є.І., Зоріна О.І., Колесникова Н.М., Писаревський І.М. Оцінка економічної доцільності інвестицій: Навч. посіб. – Х.: УкрДАЗТ, 2005. – 210 с.

Етапи розробки

1 Проведення маркетингових досліджень та підготовка даних:



2 Вибір спрямованості, назви, фірмового стилю та бренд-буку

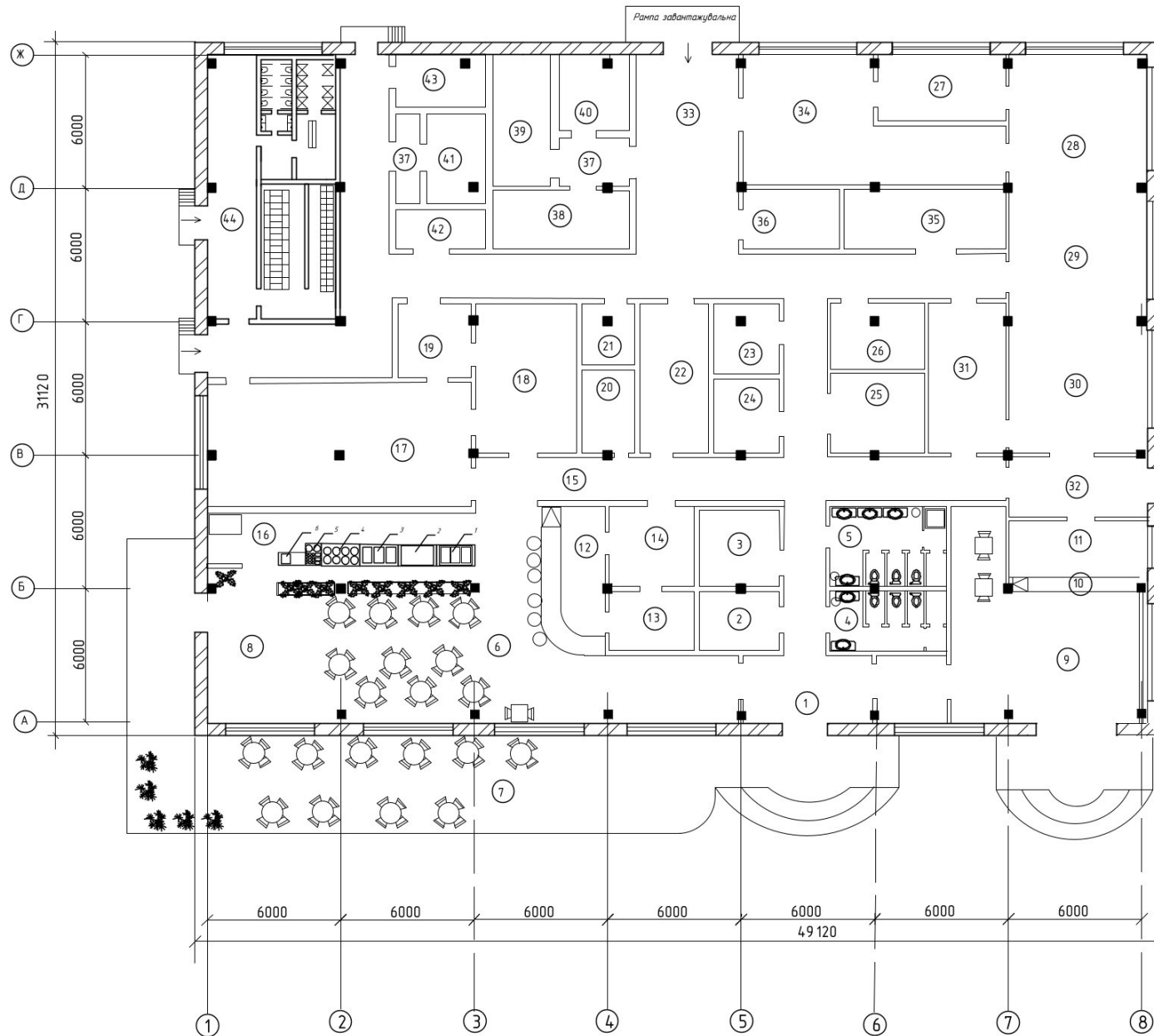


3 Характеристика по видам сервісу: напрямок кухні, бару



4 Вибір стилістики та дизайну інтер'єру

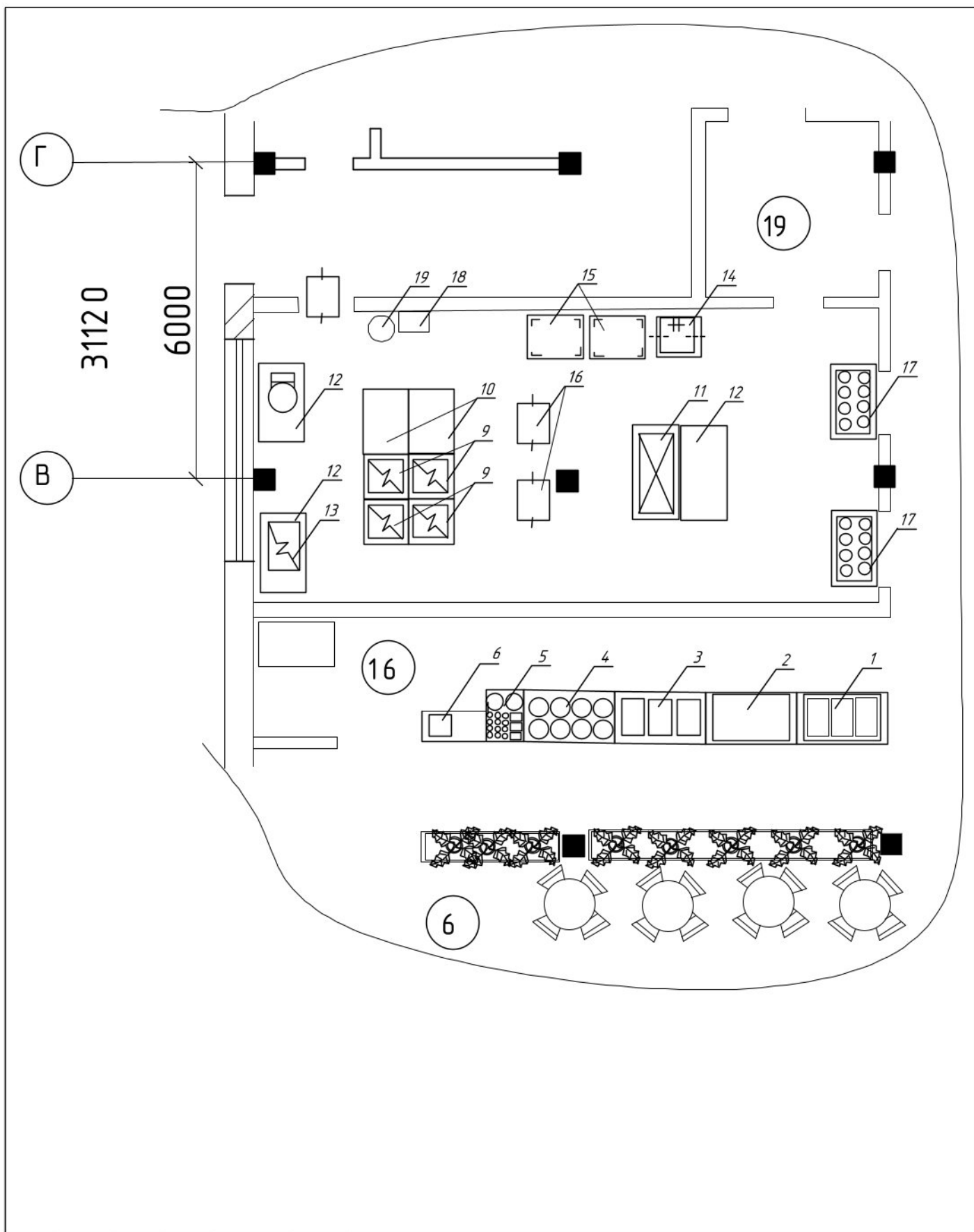
					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.9				
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Студент.	Щимакова				Додаток А Концепція кафе при етно-садибі в с. Хаджидер Б.-Дністровського р-ну Одеської області	Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.	Лебеденко Т.Є						69	76	
Керівник	Лебеденко Т. Е.					ОНТУ-2026			
Н. контр.	Коваленко Н.О.					Каф. ГРБ			
Зав. каф.	Лебеденко Т. Е.					Група ГРС 712-42			



						КРБ.ГРБ.1.177-03.3.9				
						Розробка концепції кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер Білгород-Дністровського району Одеської області				
Зм.	Конт	Арк	Док	Підпис	Дата	Додаток Б План кафе План на позиції 0.000 Масштаб 1:200		Стадія	Аркуш	Аркушіб
Студент	Шумакова.				КР			70	76	
Н.контр.	Коваленко.									
Консульт.	Лебеденко.									
Керівник	Лебеденко									
Завід.						ОНАХТ - 2026 Кафедра ГРБ гр.ГРС 712-42				
кафедри	Лебеденко									

Формат	Зона	Позиція	Позначення	Найменування	Кіл- кість	Примітка
		1		Вестибюль		
		2		Гардероб відвідувачів		
		3		Кімната для паління		
		4		Санвузол чоловічий		
		5		Санвузол жіночий		
		6		Зала кафе на 40 місць		
		7		Літній майданчик на 40 місця		
		8		Місце для event заходів		
		9		Магазин гарячої випічки		
		10		Прилавок		
		11		Робоче місце продавця, вітрина		
		12		Барна стійка в кафе		
		13		Буфет в кафе		
		14		Підсобне приміщення бару, буфету		
		15		Роздаткова		
		16		Лінія самообслуговування		
		17		Гарячий цех		
		18		Холодний цех		
		19		Мийна кухонного посуду		
		20		Сервізна		
		21		Кабінет завідувача виробництвом		
		22		Мийна столового посуду		
		23		Кабінет адміністратора		
		24		Кабінет господаря		
		25		Цех обробки зелені		
		26		Цех обробки м'яса, риби		

[illegible]

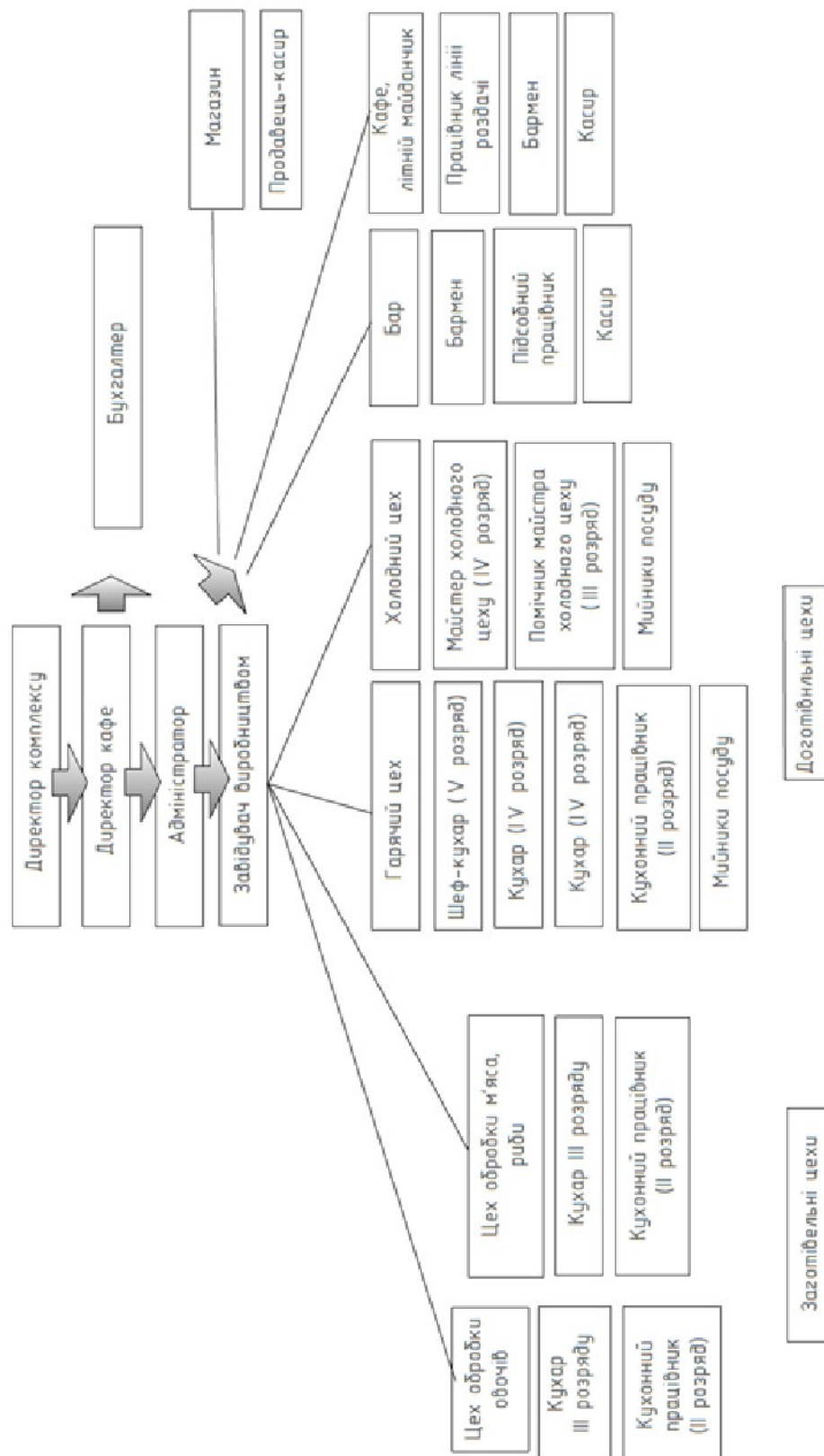


						КРБ.ГРБ.1.177-03.3.9				
						Розробка концепції кафе при сільській етно-садибі в с. Хаджидер Білгород-Дністровського району Одеської області				
Зм.	Конт	Арк	Док	Підпис	Дата					
Студент		Шумакова.				Додаток Г План гарячого цеху		Стадія	Аркуш	Аркушів
Н.контр.		Коваленко.						КР	73	76
Консульт.		Лебеденко.								
Керівник		Лебеденко				План на позиції 0.000 Масштаб 1:200		ОНАХТ - 2026 Кафедра ГРБ зр.ГРС 712-42		
Завід.										
кафедри		Лебеденко								

Формат	Зона	Позиція	Позначення	Найменування	Кіл-кість	Примітка
		1		Прилавок для столових		
				приладів, підносів	1	
		2		Охолоджувальний стіл для		
				холодних страв	1	
		3		Марміт для перших страв	1	
		4		Марміт для других страв	1	
		5		Прилавок для напоїв	1	
		6		Стіл з касою	1	
		7		Охолоджувальна вітрина	'	
		8		Холодильні камери для напоїв	2	
		9	ПЕСМ-4ШБ	Плита електрична		
		10	СПСМ-4	Стіл виробничий		
		11	СОЗСМ-2	Стіл виробничий з		
				охолоджувальною шафою		
		12	СММСМ	Стіл виробничий для		
				установки засобів		
				малої механізації		
		13	SALAMANDRA	Гриль		
		14	ВПСМ	Мийна ванна пересувна		
		15	СПС	Стелаж виробничий		
				стаціонарний		
		16	СПП	Стелаж пересувний		
		17		Марміт пересувний		
				електричний універсальний		
		18	РР	Раковина		
		19	БО	Бак для відходів		

КРБ.ГРБ.1.177-03.3.9

Зм.	Кіль.	Арк.	№ док	Підпис	Дата			
Студент		Шумакова К				Додаток Д Специфікація обладнання	Стадія	Аркуш
Консульт		Лебедеженко Т.С						Аркушів
Н. контр.		Коваленко Н					74	76
Керівник		Лебедеженко Т.С.					ОНАХТ-2026 Кафедра ГРБ Група ГРС 712-42	
Зав. кафедр		Лебедеженко Т.С.						



					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.9					
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата						
Студент.		Щімакова			Додаток Е Структура управління в кафе			Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.		Лебеденко Т.Є							75	75
Керівник		Лебеденко Т. Є.						ОНТУ-2026 Каф. ГРБ Група ГРС 712-42		
Н. контр.		Коваленко Н.О.								
Зав. каф.		Лебеденко Т. Є.								

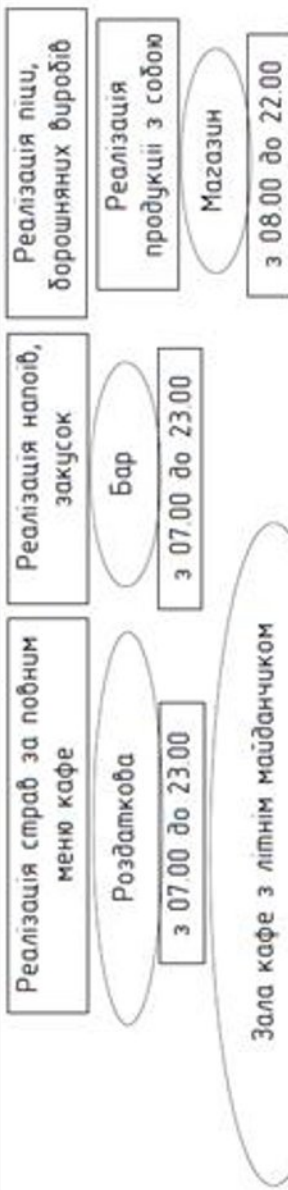
I. Тимчасове розміщення й організація харчування (відповідно КВЕД)

56. Діяльність із забезпечення стравами та напоями

• 56.1 Діяльність ресторанів, надання послуг харчування

• 56.3 Обслуговування напоями

- Основні послуги в проєктованому кафе при сільській етно-садибі
- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції та борошняних виробів;
- послуги з реалізації продукції, у т.ч. з собою;
- послуги організації обслуговування споживачів (реалізація продукції її споживання в залі кафе, літньому майданчику, магазині)



- Додаткові послуги інформаційно-консультативні послуги,
- інші послуги, підзарядка телефонів тощо.
- послуги паркування, в т.ч. вантажівок
- дитячий майданчик;
- послуги торгівлі;
- послуги душової

					КРБ.ГРБ.1.177-03.3.9				
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Студент.	Щимакова				Додаток Ж Структура управління в кафе	Літ.	Аркуш	Аркушів	
Консульт.	Лебеденко Т.Є						76	76	
Керівник	Лебеденко Т. Е.					ОНТУ-2026			
Н. контр.	Коваленко Н.О.					Каф. ГРБ			
Зав. каф.	Лебеденко Т. Е.					Група ГРС 712-42			