

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

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

Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА
“___” _____ 2025р

ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ БАКАЛАВРА

на тему
Прект доготівельного цеху винного бару на 50 місць
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Олександр САВЧЕНКО

Керівник дипломного проєкту бакалавра
канд. техн. наук, доцент

Любов ТКАЧЕНКО

Виконала

Софія Лаліч

КИЇВ-2025

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

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

ЗАВДАННЯ
до виконання дипломного проєкту бакалавра студентці
Лаліч Софії Олександрівні

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема бакалаврського проєкту «Проект доготівельного цеху винного бару на 50 місць».

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

Термін подання завершеного проєкту на кафедру: 10.06.2025 р.

Вихідні дані до дипломного проєкту бакалавра:

Анотація (Техніко-економічне обґрунтування).

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

3. Дизайн проєктованого підприємства.

Висновки.

Список використаної літератури.

Перелік графічних документів:

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

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

Дата видачі завдання

«_____» _____ **2025 р.**

**Керівник дипломного
бакалаврського проєкту**

Любов Ткаченко

Завдання прийняла до виконання

Софія Лаліч

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	4
ВСТУП.....	9
1. Моделювання виробничого процесу винного бару «Гроно смаку».....	12
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту.....	12
1.2. Розробка меню і фірмової страви.....	14
1.3. Розрахунок виробничої програми.....	21
2. Проектний розділ.....	24
2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху винного бару «Гроно смаку»..	24
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху.....	26
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	28
3. Дизайн проєктованого підприємства.	31
ВИСНОВКИ	36
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	38
ДОДАТКИ	

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Лаліч			Зміст	Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.		Ткаченко					3	41
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						
						Кафедра ТМРМП, 2025 р		

АНОТАЦІЯ

В сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу в Україні спостерігається зростання популярності закладів вузької спеціалізації, які орієнтуються на конкретний вид продукції чи стилізоване обслуговування. Однією з таких ніш є винні бари — гастрономічні простори, що спеціалізуються на подачі якісного вина у поєднанні з авторськими закусками, дегустаційними сетами та атмосферою витонченого відпочинку.

Розробка проєкту дозаготівельного цеху у складі винного бару є актуальною з кількох причин. По-перше, формування власної виробничої бази забезпечує контроль якості страв, оперативність подачі та індивідуальність меню. По-друге, це підвищує рентабельність підприємства за рахунок оптимізації логістики, скорочення втрат сировини та зменшення закупівель напівфабрикатів. По-третє, наявність окремого доготівельного цеху дозволяє гнучко адаптувати меню до сезонного попиту, подій або гастрономічних дегустацій.

Винні бари — це сучасний формат закладів ресторанного типу, який поєднує в собі елементи магазину вин, дегустаційної зали та камерного ресторану. Вони бувають таких типів:

Дегустаційні винні бари — орієнтовані на подачу вин із дегустаційними сетами.

Винні бари-ресторани — мають повноцінну кухню з авторським меню.

Бутик-бари — суміщають торгівлю винами з камерним обслуговуванням.

Бар-енотека — із великим вибором вин, часто із можливістю придбання вина на виніс.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ</i>							
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	Анотація			<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>		
<i>Розроб.</i>		<i>Лаліч</i>									<i>4</i>	<i>41</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>										
<i>Реценз.</i>												
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>										
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>										
						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>						

Дозаготівельний цех — це технологічне виробниче приміщення закладу громадського харчування, в якому здійснюється підготовка сировини до подальшої теплової обробки або подачі. Цей цех є ключовим для стабільної якості готових страв, особливо у закладах з авторською кухнею або індивідуальним меню.

Для проєктованого закладу обрано назву: «Гроно смаку»

Назва підкреслює винну тематику («гроно винограду») та гастрономічну концепцію авторських страв і закусок, поданих у супроводі вина.

Обране місце — смт Глеваха, Київська область. Це передмістя Києва, яке активно розвивається, має зручне транспортне сполучення та поступово перетворюється на житлово-комерційний кластер. Населення селища становить понад 10 тисяч осіб, серед яких чимало молоді та людей із середнім і високим рівнем доходу.

Таблиця 1.1

Аналіз конкурентного середовища:

№	Назва закладу	Тип закладу	Відстань від центру Глевахи	Основний асортимент
1	WINE&ME (Васильків)	Винний магазин-бар	~8 км	Вино, сири, закуски
2	«Vino Room» (Київ, Теремки)	Ресторан винної карти	~20 км	Ресторани з винною картою
3	«Старий Подвал» (Васильків)	Паб з вином	~9 км	Вино, крафтове пиво

4	Винний бутик «Amarone»	Торгова точка з вином	~15 км	Продаж пляшок, дегустації
---	---------------------------	-----------------------------	--------	---------------------------------

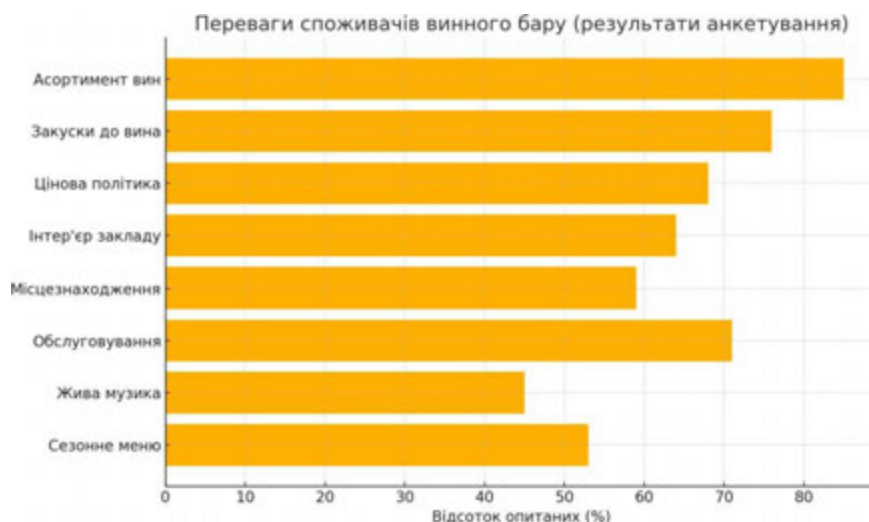


Рис 1.1. Переваги споживачів

Як бачимо, у безпосередній близькості від смт Глеваха відсутні вузькопрофільні винні бари з доготівельною кухнею — отже, ринок має вільну нішу.

Анкету було розроблено з метою вивчення гастрономічних і сервісних уподобань потенційних відвідувачів.

Анкета :

1. Як часто ви відвідуєте заклади громадського харчування?
2. Чи подобається вам формат винного бару?
3. Яку цінову категорію вина ви обираєте зазвичай?
4. Які закуски вам до вподоби у винному барі?
5. Що для вас найважливіше у винному барі?
6. Чи відвідували б ви винний бар у центрі Глевахи?
7. Наскільки важлива наявність сезонного меню?

8. Чи важлива для вас жива музика/атмосфера?
9. Чи подобається вам можливість дегустацій?
10. Який стиль інтер'єру вам до вподоби: класика / лофт / модерн?
11. Ви б обрали винний бар для романтичної вечері?
12. Що вас найбільше мотивує завітати до нового закладу?

Опитано 60 осіб, серед яких 68% — жителі Глевахи, решта — сусідніх сіл і дачних кооперативів.

Аналіз результатів анкетування

- ✓ 85% респондентів вказали, що асортимент вин є ключовим фактором при виборі винного бару.
- ✓ 76% зазначили важливість наявності гастрономічних закусок до вина.
- ✓ 71% очікують високого рівня обслуговування.
- ✓ 64% вказали на важливість інтер'єру, атмосфери і затишку.
- ✓ 45% — прихильники живої музики у закладі.

Заклад «Гроно смаку» у смт Глеваха створюється з метою задовольнити попит на якісний винний сервіс, який поєднує елементи дегустаційного бару, закладу з камерною атмосферою та кухнею з авторськими закусками.

Основні особливості концепції:

Доготівельний цех дозволить закладу готувати продукцію за авторськими технологіями, зберігаючи якість і індивідуальність.

Гнучке меню із сезонними пропозиціями.

Фокус на вино — широка винна карта з рекомендаціями по фудпейрінгу.

Камерний формат — до 50 посадкових місць для створення затишної атмосфери.

Проект винного бару з доготівельним цехом є доцільним у контексті розвитку периферійних населених пунктів Київської області. Відсутність прямих

						Арк.
						7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	

конкурентів, сприятливий ринок і попит на гастрономічний відпочинок середньої ланки населення свідчать про високу ймовірність успіху такого підприємства.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		8

ВСТУП

У сучасних умовах стрімкого розвитку сфери громадського харчування важливим чинником ефективної діяльності закладів ресторанного господарства є здатність оперативно адаптуватися до змін у поведінці споживачів, зокрема у гастрономічних вподобаннях. В Україні спостерігається зростання зацікавленості до тематичних закладів, зокрема винних барів, які поєднують у собі функції закладу харчування, дегустаційного простору та місця для культурного дозвілля. Формат винного бару дозволяє реалізувати концепцію камерного ресторану з авторською кухнею, індивідуальним меню та широкою винною картою, що створює нові можливості для гастрономічного ринку.

Разом із цим, ефективне функціонування такого типу підприємств потребує впровадження продуманої виробничої структури, зокрема організації доготівельного цеху, який забезпечує підготовку сировини, півфабрикатів і готових до подачі закусок. Саме наявність доготівельного цеху гарантує стабільну якість продукції, зменшення втрат сировини, ефективне використання ресурсів і можливість оперативного реагування на зміну попиту.

Станом на сьогоднішній день у передмістях Києва (зокрема у таких населених пунктах як смт Глеваха) спостерігається дефіцит вузькоспеціалізованих гастрономічних закладів, здатних забезпечити якісне вино та закуски до нього на рівні європейських стандартів. Водночас, аналітика ринку свідчить про стабільне зростання інтересу до здорового харчування, сезонного меню, локальних продуктів і атмосферних форматів обслуговування. Це відкриває широкі можливості для створення закладу, що відповідатиме потребам сучасного споживача, з акцентом на якість, культуру споживання вина та індивідуалізовану гастрономію.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Лаліч</i>			Вступ	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>					9	41
<i>Реценз.</i>						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

Варто зазначити, що в умовах євроінтеграційних прагнень України, актуальним є також запозичення європейського досвіду у сфері ресторанного бізнесу, зокрема культури винного сервісу, що потребує і технічного, і концептуального переосмислення формату барів. Відтак, розробка проєкту винного бару з доготівельним цехом є не лише бізнес-орієнтованим, а й соціально-культурним кроком у напрямі підвищення якості гастрономічної культури.

Об'єкт дослідження - процес організації виробництва у закладі ресторанного господарства з вузькою спеціалізацією — винному барі.

Предмет дослідження - проєктування та організація роботи доготівельного цеху винного бару з урахуванням особливостей технологічного процесу, асортименту та концепції обслуговування.

Мета дослідження - розробити функціональний проєкт доготівельного цеху винного бару на 50 місць з урахуванням ринкової доцільності, виробничих вимог, санітарних норм та сучасних тенденцій у ресторанному бізнесі.

Завдання роботи:

1. Обґрунтувати доцільність створення винного бару з доготівельним цехом у передмісті Києва.
2. Провести розрахунок добової динаміки попиту потенційних споживачів.
3. Розробити меню та визначити фірмову страву з урахуванням формату закладу.
4. Сформулювати виробничу програму на основі меню.
5. Виконати розрахунок і підбір необхідного технологічного обладнання для доготівельного цеху.
6. Здійснити розрахунок площі цеху відповідно до нормативних вимог.
7. Розробити об'ємно-планувальні рішення для підприємства.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		10

8. Запропонувати дизайн інтер'єру винного бару з урахуванням концепції камерності та естетики винного простору.

Практичне значення бакалаврського проекту полягає у розробці готового концепту закладу громадського харчування, який може бути реалізований на практиці у передмісті Києва або в аналогічному населеному пункті. Проект містить обґрунтовані виробничі розрахунки, організаційну структуру, дизайн-рішення, що дозволяє використовувати його як базу для створення реального підприємства. Окрім того, дане дослідження може слугувати зразком для подальших наукових розробок у сфері технологічного проектування закладів харчування вузької спеціалізації.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		11

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ВИННОГО БАРУ «ГРОНО СМАКУ»

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту винного бару винного бару «Гроно смаку»

Ефективне функціонування закладів ресторанного господарства неможливе без попереднього аналізу й прогнозування споживацького попиту. Для винного бару «Гроно смаку» визначення добової динаміки попиту є основою для формування виробничої програми, підбору обладнання, обґрунтування площ цеху та режиму роботи персоналу.

Під добовою динамікою попиту розуміють закономірності зміни кількості відвідувачів закладу протягом робочого дня, що пов'язано з факторами часу, цільовою аудиторією, типом підприємства, його форматом, місцем розташування та подієвими заходами. Для винних барів, таких як «Гроно смаку», характерна концентрація попиту у вечірній час — у період після завершення робочого дня, що пов'язано з функціональною роллю закладу як місця відпочинку, дегустації, соціалізації та дозволя.

Крім того, слід ураховувати, що для винних барів не характерна висока прохідність, як у закладах швидкого обслуговування. Основними відвідувачами є представники середнього та вищого класу, які цінують атмосферу, якісне вино, кулінарний супровід, презентації від сомельє, камерну живу музику, тематичні події. Таким чином, попит формується не лише на основі харчової потреби, а як комплексне гастрономічне і культурне враження.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>	<i>Лаліч</i>				РОЗДІЛ 1 ПРОЕКТУВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір.</i>	<i>Ткаченко</i>						12	41
<i>Реценз.</i>						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>							
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>							

У випадку винного бару «Гроно смаку», розташованого в центрі смт Глеваха, попит додатково зумовлений відсутністю прямих конкурентів та активною забудовою житлових масивів поблизу.

Вихідні умови для розрахунку

1. Назва закладу: винний бар «Гроно смаку»
2. Тип закладу: камерний винний бар з доготівельним цехом.
3. Кількість посадкових місць: 50.
4. Орієнтовна тривалість одного візиту: 1,5 години.
5. Режим роботи: щодня з 15:00 до 23:00 (8 годин).
6. Середня заповнюваність залу: 60% у будні, 90% у вихідні.
7. Середній чек: 380 грн.
8. Кількість обертів місць:

Для більш точного моделювання роботи закладу «Гроно смаку» визначено ймовірний розподіл потоку клієнтів по годинах

Таблиця 1.2

Годинний розподіл потоку гостей (будній день)

Година	Частка добового потоку	Кількість гостей
15:00–17:00	10%	16
17:00–19:00	25%	40
19:00–21:00	40%	64
21:00–23:00	25%	39
Разом	100%	159

Найвищий пік — у часовому проміжку 19:00–21:00, що потребує найбільшої мобілізації виробничих ресурсів.

Такий розрахунок є необхідною частиною техніко-економічного обґрунтування діяльності винного бару «Гроно смаку». Знання добової динаміки: допомагає визначити навантаження на доготівельний цех у пікові години; дає змогу оптимізувати персональний графік роботи (наприклад, підсилити зміну з 17:00 до 21:00); дозволяє уникати зайвих виробничих витрат; допомагає складати ефективно замовлення сировини.

1.2. Розробка меню і фірмової страви винного бару «Гроно смаку»

Меню — це один із головних елементів, що формує гастрономічну концепцію будь-якого закладу ресторанного господарства. У сучасному розумінні меню виконує не лише перелікову функцію, а й відіграє роль комунікаційного інструменту між закладом і гостем. Через структуру меню, його стилістику, мовні формулювання, наявність фірмових страв і сезонних пропозицій створюється загальне уявлення про рівень, напрям і цінову політику підприємства.

Особливе значення формування меню має для закладів вузької спеціалізації, таких як винний бар «Гроно смаку». У такому форматі меню має бути гармонійним доповненням до винної карти, сприяти виявленню аромату й смаку напоїв, підкреслювати особливості регіонального вина або авторських позицій. Основний принцип формування меню для винного бару — food pairing, тобто гастрономічне поєднання страв і вин, які розкривають смаковий потенціал одне одного.

У контексті закладу «Гроно смаку», меню структуроване на основі дегустаційної логіки. Це означає, що переважають невеликі порції, легкі закуски, холодні та гарячі страви з акцентом на гастрономічну витонченість. Складові

						Арк.
						14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	

меню повинні не перевантажувати сприйняття, не перебивати смак вина, натомість мати баланс текстур, кислотності, солоності та спецій. Особлива увага приділяється продуктам локального виробництва — сири, фрукти, м'ясні делікатеси, випічка власного приготування.

Однією з ключових позицій у меню кожного сучасного закладу є фірмова страва. Це страва, що має відображати ідею, стиль і авторський почерк кухні, а іноді — і регіональну ідентичність. У винному барі фірмова страва має бути не лише смачною, а й здатною гармонізувати з вином, яке подається в закладі. Для «Грона смаку» такою стравою є качина грудинка з виноградним соусом — поєднання елегантного м'яса й фруктової солодкості, що пасує до червоних напівсухих і сухих вин.

Формуючи асортимент, важливо також передбачити фірмовий напій — позицію, що відображає індивідуальність закладу, приваблює гостей і є візитівкою у сезонному чи подієвому аспекті. У винних барах такими напоями можуть бути як холодні спеціал-дрінки (на основі вина й фруктів), так і гарячі варіації типу глінтвейну. У випадку «Грона смаку», фірмовим напоєм обрано винний глінтвейн з цитрусовими та корицею, що ідеально підходить для осінньо-зимового періоду, створюючи атмосферу затишку, тепла та традиції.

Карта напоїв у винному барі — це не просто перелік алкогольних позицій, а структурований сегмент філософії закладу. Вона має містити добре підібрані сорти білого, червоного, рожевого ігристого вина, представлені за країнами, сортами, типами витримки. Часто до винної карти додають гастрономічні рекомендації щодо поєднання з меню, короткий опис смаку або історії виноробні. Важливим моментом є також включення безалкогольних позицій — води, прохолодних напоїв, кави, які не порушують стилістичну лінію закладу, але відповідають запитам аудиторії.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		15

Усі компоненти — меню, фірмова страва, винна карта та фірмовий напій — формують єдиний бренд-продукт, який вирізняє «Гроно смаку» серед інших закладів. Їх обґрунтованість базується на принципах:

- ✓ узгодження з концепцією винного бару;
- ✓ адаптації до споживчого попиту (вивченого шляхом анкетування);
- ✓ відповідності технологічним можливостям доготівельного цеху;
- ✓ забезпечення стабільної якості та смакової репутації закладу;
- ✓ економічної рентабельності продуктів.

Таким чином, грамотно розроблене меню і система фірмових позицій — це не лише кулінарна частина, а стратегічний інструмент формування ідентичності винного бару «Гроно смаку», спрямований на задоволення гастрономічних потреб цільової аудиторії, створення емоційного зв'язку з клієнтом і забезпечення стабільного попиту.

Таблиця 1.3

Меню винного бару «Гроно смаку»

Назва страви	Вага порції	Ціна
Тарілка сирів з горіхами та медом	150 г	210 грн
Брускети з томатами та базиліком	120 г	145 грн
Теплий салат з курячою печінкою у винному соусі	180 г	195 грн
Киш із шпинатом і фетою	160 г	170 грн
Качина грудинка з виноградним соусом (фірмова)	190 г	285 грн

Шоколадний тарт із вишнею	120 г	160 грн
------------------------------	-------	---------

Фірмова страва: Качина грудинка з виноградним соусом

Таблиця 1.4

Технологічна карта (на 1 порцію):

Назва сировини	Кількість, г	Примітки	Вихід, г
Качина грудинка	200	Основний інгредієнт	120
Червоне вино сухе	50	Для соусу	—
Виноград свіжий	40	Для соусу і прикраси	—
Мед натуральний	10	Для балансу солодкості	—
Бальзамічний оцет	5	Додається до соусу	—
Сіль, перець, тим'ян	2	Спеції	—

Технологія приготування:

Качину грудинку очищують від плівок, роблять надрізи на шкірці, натирають сумішшю солі, чорного перцю та сушеного тим'яну. Обсмажують на сухій сковороді шкіркою вниз до рум'яної скоринки, потім перевертають і доводять до готовності у духовці при температурі 180 °С протягом 10–12 хвилин.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		17

Соус готують із червоного вина, винограду, меду та бальзамічного оцту — уварюють до стану глянцевої глазури. Подають страву на підігрітій тарілці, прикрашають свіжим виноградом, гілочкою розмарину та краплями соусу.

Органолептичні показники:

- *Зовнішній вигляд:* рум'яна хрустка шкірка, рівномірне обсмаження, апетитна подача з соусом;
- *Консистенція:* м'ясо ніжне, пружне, не пересушене;
- *Смак і аромат:* гармонійне поєднання м'ясного і фруктово-пряного смаку, аромат вина і трав.

Енергетична цінність:

185 ккал на 100 г готового продукту.

Вимоги до подачі:

Сервірування здійснюється на керамічній тарілці зі світлою глазур'ю.

Обов'язкове декоративне оформлення виноградом, зеленню, елементами соусу.

Температура подачі — гаряча (не нижче 60 °С). Подається з келихом червоного вина або фірмовим напоєм.

Карта напоїв — це упорядкований перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, які пропонуються гостям у закладі ресторанного господарства. Вона є невід'ємною частиною загального меню, однак часто оформлюється окремо — особливо у закладах зі спеціалізованою концепцією, таких як винні бари. Карта напоїв виконує кілька важливих функцій: формує перше враження про заклад, задає атмосферу, підсилює страви з меню за принципом гастрономічної комплементарності (food pairing), а також формує імідж і прибутковість підприємства.

Існує кілька видів карт напоїв:

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

- Карта вин — основний елемент у винних барах, класифікується за типом (біле, червоне, рожеве, ігристе), за походженням (регіон, країна), за сортами винограду, теруаром, витримкою тощо.
- Карта коктейлів — включає як класичні, так і авторські мікси, часто з використанням вина, лікерів, фруктових інфузій.
- Безалкогольна карта — подається як доповнення, включає воду, соки, лимонади, чай, каву, а також крафтові напої.
- Сезонна карта — тимчасове оновлення асортименту, відповідно до пори року (наприклад, глінтвейн узимку або сангрія влітку).
- Фірмовий напій — напій, який виготовляється за авторською рецептурою закладу та виконує роль "візитної картки".

Таблиця 1.4

Карта напоїв винного бару «Гроно смаку»

№	Назва напою	Об'єм, мл	Ціна, грн
1	Біле вино сухе (Совіньйон Блан / Шардоне)	150	125
2	Червоне вино сухе (Каберне Совіньйон / Піно Нуар)	150	135
3	Рожеве вино (Сіра / українські сорти)	150	120
4	Ігристе вино (бріют, рожеве)	150	140
5	Фірмовий глінтвейн «Гроно смаку»	200	95
6	Винна сангрія з апельсином та м'ятою	250	110
7	Натуральний виноградний сік	200	60

8	Мінеральна вода / негазована (пляшка)	500	55
9	Еспресо	50	40
10	Американо	150	45
11	Капучино	180	55
12	Трав'яний чай з лавандою	300	60

Фірмовий напій: глінтвейн «Гроно смаку»

Гарячий винний напій, приготований на основі сухого червоного вина з додаванням свіжих цитрусових, спецій і меду. Пропонується в осінньо-зимовий період як елемент тепла, затишку та гастрономічного ритуалу в закладі.

Тадиця 1.4

Технологічна карта фірмового глінтвейну (на 1 порцію — 200 мл):

Назва інгредієнта	Кількість	Примітки
Вино червоне сухе	150 мл	Основний інгредієнт
Апельсин (свіжий)	30 г	Скибки в напій + декор
Лимон (свіжий)	20 г	Для аромату
Мед натуральний	10 г	Для солодкості
Кориця (паличка)	1 г	Спеції
Бадьян, гвоздика	0,5 г	Пряна складова

						Арк.
						20
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	

Розмарин (гілочка)	1 г	Декор
--------------------	-----	-------

Технологія приготування: У каструлю вливають вино, додають скибки апельсина, лимона, паличку кориці, гвоздику, бадьян та мед. Суміш нагрівають до температури 70–75 °С, не допускаючи кипіння. Настояють 10 хвилин. Подача в скляному келиху або спеціальній кружці з ручкою, прикрашається долькою апельсина, паличкою кориці та гілочкою розмарину.

Вимоги до подачі:

- ✓ Температура: 65–70 °С;
- ✓ Посуд: скляна термостійка чашка 200 мл;
- ✓ Декор: цитрус, спеції, зелень;
- ✓ Подавати з серветкою та ложечкою.

Органолептичні показники:

- ✓ Аромат: насичений, з нотами кориці, цитрусових і червоного вина;
- ✓ Смак: м'який, пряний, солодко-кислий;
- ✓ Зовнішній вигляд: прозорий, бордовий напій з плаваючими фруктами;
- ✓ Консистенція: рідка, без осаду.

Енергетична цінність:

90 ккал / 100 мл

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма закладу ресторанного господарства — це основа для планування технологічних процесів, обсягів сировини, необхідного обладнання, графіків роботи персоналу та рентабельності діяльності підприємства. Вона відображає кількісні показники приготування та реалізації продукції за одиницю часу — у нашому випадку за добу.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		21

Для винного бару «Гроно смаку», який працює щодня з 15:00 до 23:00 та розрахований на 50 посадкових місць, виробнича програма має враховувати:

- добову динаміку відвідування (у будній день ≈ 159 гостей, у вихідний ≈ 239 гостей),
- середню кількість замовлень однією особою (передбачається — 1 страва + 1 напій),
- частку фірмових позицій у загальному обсязі,
- сезонність окремих продуктів (глінтвейн, сангрія),
- обмежену місткість цеху та кількість півфабрикатів у запасі.

Таблиця 1.5

Розподіл попиту за видами продукції (за середнім попитом)

Назва позиції	Частка попиту, %	Орієнтовна к-сть порцій/доба
Тарілка сирів	14 %	38
Брускети	12 %	33
Теплий салат	10 %	27
Киш	10 %	27
Качина грудинка (фірмова страва)	20 %	55
Десерт	9 %	25
Фірмовий глінтвейн	15 %	41
Інші напої (вино, кава, вода тощо)	—	орієнтовно 120–150 одиниць

Оцінка потреб у сировині (для ключових позицій)

Для прикладу, качина грудинка (55 порцій/доба):

						Арк.
						22
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	

- Качина грудинка: $200 \text{ г} \times 55 = 11 \text{ кг}$
- Вино: $50 \text{ мл} \times 55 = 2,75 \text{ л}$
- Виноград: $40 \text{ г} \times 55 = 2,2 \text{ кг}$
- Мед, спеції: $\sim 0,6 \text{ кг}$ разом

Фірмовий глінтвейн (41 порція/доба):

- Вино: $150 \text{ мл} \times 41 = 6,15 \text{ л}$
- Апельсини + лимони: $\approx 2 \text{ кг}$
- Мед: $0,41 \text{ кг}$
- Спеції: до 50 г

Розрахунок виробничої програми для винного бару «Гроно смаку» показав, що середнє денне навантаження становить понад **270 порцій страв і напоїв**, із яких значну частку займають фірмові позиції. Це вимагає стабільної логістики сировини, гнучкого графіка підготовки продукції у доготівельному цеху та точного ведення обліку.

Таким чином, виробнича програма забезпечує підґрунтя для:

- визначення щоденних обсягів роботи цеху;
- планування поставчань;
- розрахунку собівартості продукції;
- складання графіків зміни працівників.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		23

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання доготівельного цеху винного бару «Гроно смаку»

Підбір технологічного обладнання для доготівельного цеху є ключовим етапом у створенні функціонального, ергономічного та санітарно-безпечного виробничого середовища. У закладах ресторанного господарства вузької спеціалізації, зокрема у винних барах, доготівельний цех виконує функції підготовки сировини, приготування холодних та частково гарячих закусок, приготування соусів, випічки, оформлення страв і зберігання напівфабрикатів.

Для винного бару «Гроно смаку», з орієнтовним добовим обсягом понад 270 порцій продукції, необхідно підібрати обладнання, яке забезпечить: виконання технологічних процесів (миття, різання, подрібнення, охолодження, теплової обробки); відповідність нормам НАССР; оптимальне розміщення у компактному приміщенні доготівельного цеху; гнучке використання з урахуванням сезонного меню.

Основні функціональні зони цеху:

1. Мийна зона сировини — первинне очищення овочів, фруктів, зелені, м'яса.
2. Різальна зона — обробка компонентів, підготовка півфабрикатів.
3. Зона змішування і формування — приготування страв і заготовок.
4. Зона теплової обробки — обсмажування, запікання, уварювання соусів.
5. Зона зберігання — холодильне та морозильне обладнання для сировини і напівфабрикатів.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Лаліч				РОЗДІЛ 2 ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.	Ткаченко						24	41
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Голембовська							

Таблиця 2.1

Перелік необхідного обладнання

№	Назва обладнання	Кількість	Характеристика	Призначення
1	Виробничий стіл із нержавіючої сталі	2	1200×700 мм	Універсальна підготовка
2	Холодильна шафа	1	об'єм ~600 л	Зберігання сировини
3	Морозильна камера	1	вертикальна, до -18 °С	Зберігання довготривалих запасів
4	Електрична плита настільна (2 конфорки)	1	3 кВт	Варка соусів, підігрів
5	Конвекційна піч	1	4 рівні, 220 В	Запікання м'яса, випічка
6	Універсальний подрібнювач (кутер)	1	до 5 л	Подрібнення овочів, пасти
7	Овочерізка	1	дисковий тип	Для закусок і гарнірів
8	Мийна ванна подвійна	1	з нержавіючої сталі	Миття продуктів і посуду
9	Витяжний зонт	1	над тепловою зоною	Вентиляція
10	Ваги електронні	1	до 5 кг	Точне зважування інгредієнтів
11	Полиця-стелаж	2	настінна або підлогова	Зберігання тари та інвентарю
12	Контейнери харчові	—	гастроємності, ємності для п/ф	Зберігання і порціонування

Підібране обладнання дозволяє ефективно реалізовувати страви з меню винного бару «Гроно смаку», зокрема фірмову качину грудинку, салати, закуски,

					Арк.
					25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ

десерти й авторські соуси. Особливу увагу приділено багатофункціональності (наприклад, конвекційна піч дозволяє готувати як м'ясо, так і випічку) та санітарній безпеці (всі столи й ванни — із нержавіючої сталі).

Раціональний підбір обладнання для доготівельного цеху винного бару «Гроно смаку» дозволяє: забезпечити гнучкість виробничого процесу; відповідати санітарним нормам і правилам НАССР; оптимізувати простір у компактному цеху; скоротити час на приготування та підвищити якість продукції.

2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху

Раціональне використання площ у закладах ресторанного господарства є одним із найважливіших чинників ефективності функціонування технологічного процесу. Правильний розподіл площ сприяє: зменшенню втрат часу працівників на переміщення; дотриманню санітарно-гігієнічних вимог; забезпеченню ергономіки праці; підвищенню продуктивності й якості продукції.

Згідно з вимогами ДБН В.2.2-10-2001 та НПАОП 78.2-1.001-98, площу виробничих цехів визначають із урахуванням: кількості виробленої продукції; кількості працівників; обсягу обладнання; призначення приміщення; виду оброблюваної сировини; інтенсивності обслуговування.

Для доготівельних цехів, які не здійснюють повного циклу обробки (наприклад, м'ясорубка чи туші), а лише займаються підготовкою напівфабрикатів, оформленням і доробкою страв — норми площ знижуються на 40–50%.

У випадку винного бару «Гроно смаку», де асортимент складається переважно з легких закусок, фуршетних страв, випічки та фірмових позицій, — площа планується не за типовими ресторанными нормами, а з урахуванням: однотипності процесів (переважання різання, збивання, випікання); малої

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		26

кількості гарячої обробки; відсутності складного забруднення й жорстких температурних зон; використання частково готової або локальної сировини.

Вихідні дані для розрахунку

1. Кількість посадкових місць у залі: 50
2. Середнє навантаження: ≈ 182 гості/день
3. Добове виробництво: 270 порцій
4. Кількість працівників у цеху: 2 особи на зміну
5. Обладнання: 12 основних одиниць

Розрахунок площі за нормативами

Загальна площа = Кількість порцій \times Норма площі на 1 порцію

Загальна площа = 270 порцій $\times 1,7 \text{ м}^2 = 459 \text{ м}^2$

Загальна площа = 270 порцій $\times 0,5 \text{ м}^2 = 135 \text{ м}^2$

Прийнята Площа для працівників = 2 особи $\times 6 \text{ м}^2 = 12 \text{ м}^2$

Площа для обладнання = 12 одиниць $\times 1,8 \text{ м}^2$ (середнє) = $21,6 \text{ м}^2 \approx 22 \text{ м}^2$

Площа для проходів = 10 м^2

Площа для стелажів = 6 м^2

Загальна площа = $12 + 22 + 10 + 6 = 50 \text{ м}^2$ площа доготівельного цеху: $\approx 45 \text{ м}^2$

Прийнята площа доготівельного цеху $\approx 45 \text{ м}^2$

Розрахунок площі доготівельного цеху винного бару «Гроно смаку» засвідчив доцільність виділення близько 45 м^2 виробничої площі. Такий розмір: відповідає санітарно-гігієнічним нормам; забезпечує комфортну роботу персоналу дає можливість ергономічного розміщення обладнання; дозволяє реалізовувати до 300 порцій за зміну.

Розрахунок показав, що для забезпечення добової виробничої програми винного бару «Гроно смаку» в обсязі 270 порцій, достатньо $\approx 45 \text{ м}^2$ виробничої площі.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		27

Такий підхід враховує: характер обробки продуктів (легка кухня, закуски, десерти); кількість персоналу (до 2 осіб у зміні); тип закладу (винний бар із камерною посадкою на 50 місць); гігієнічні норми без перевантаження простору.

Забезпечення технологічного потоку та санітарних розривів можливе за умови правильного зонування приміщення: окрема мийна зона, роздільні столи для сирової і готової продукції, компактна теплова зона, холодильна зона біля виходу.

Запроектована площа є економічно доцільною, не перевантажує бюджет закладу та відповідає концепції малогабаритного доготівельного цеху в гастрономічному барі.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення — це система просторової організації виробничих приміщень, яка визначає розташування обладнання, зон функціонування, напрямок технологічного потоку та взаємозв'язок між об'єктами. Правильно спроектоване планування сприяє: оптимізації трудових процесів; дотриманню санітарно-гігієнічних норм; запобіганню перехрещення «чистих» і «брудних» потоків; підвищенню продуктивності праці; зниженню втрат часу та ресурсів.

У закладах ресторанного господарства, зокрема у форматі винного бару, особливо важливо забезпечити чітку логіку руху продуктів — від сировини до готової страви, дотримання санітарних розривів та розмежування зон обробки.

Проектований доготівельний цех має площу ≈ 45 м². Планування побудоване за принципом лінійної послідовності обробки сировини, без перетинання потоків.

Основні функціональні зони:

1. Мийна зона сировини:

- Подвійна мийна ванна

									Арк.
									28
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ				

- Стіл для обробки продуктів після миття
- Посуд для відокремлення брудного інвентарю
- 2. Обробна зона (холодна):**
 - Столи з нержавіючої сталі
 - Овочерізка, ваги
 - Холодильна шафа поруч (для короткочасного зберігання продуктів)
- 3. Теплова зона:**
 - Настільна плита
 - Конвекційна піч
 - Витяжна система
- 4. Зона видачі та зберігання:**
 - Морозильна камера
 - Гастроємності з півфабрикатами
 - Полички для сухого зберігання
- 5. Допоміжні елементи:**
 - Стійка з контейнерами для сміття
 - Побутовий інвентар (швабри, миючі засоби — в окремій шафі)
 - Місце для персоналу: умивальник, дозатори

Принципи розміщення обладнання:

1. Обладнання розміщується уздовж стін — для забезпечення вільного центрального проходу.
2. «Грязна» зона мийки не контактує з «чистою» зоною оформлення страв.
3. Шафи холодильна та морозильна — біля входу (зручність завантаження).
4. Теплова зона розташована окремо, ближче до витяжного зонта.
5. Усі столи — віддалені від теплових агрегатів для уникнення перегріву сировини.

Санітарні норми при плануванні:

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	29

1. Висота приміщення не менше 3 м.
2. Ширина проходів — не менше 1,2 м.
3. Стіни облицьовані плиткою до 2 м висоти, підлога — із неслизького матеріалу.
4. Освітлення комбіноване (природне + штучне), яскравість на робочих поверхнях — не менше 300 лк.
5. Температурний режим — до +18 °С у робочій зоні.

Об'ємно-планувальні рішення доготівельного цеху винного бару «Гроно смаку» побудовані за принципом лінійного потоку — від миття сировини до оформлення готових півфабрикатів.

Такий підхід забезпечує:

- дотримання санітарних вимог;
- зручність розміщення обладнання;
- комфортні умови праці персоналу;
- скорочення часу на виконання технологічних операцій.

Планування дозволяє працювати у приміщенні до 2 працівників одночасно, не створюючи тиску чи перешкод для маневру.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		30

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Дизайн інтер'єру в закладах громадського харчування є не просто естетичним компонентом, а важливою частиною формування гастрономічного досвіду споживача. Інтер'єрна концепція має відповідати: загальному формату закладу; цільовій аудиторії; функціональним вимогам; стилю кухні та обслуговування.

Дизайн винного ресторану — це не лише про естетику або декорування приміщення, а про створення цілісної атмосфери, яка впливає на сприйняття смаку, емоційний комфорт відвідувача та комунікацію бренду закладу. Особливість винного ресторану як формату закладу громадського харчування полягає у високій концентрації культури, традицій, смакових практик і соціальних очікувань, які мають бути ретельно враховані у процесі проєктування простору.

Передусім, дизайн винного ресторану має передавати цінності культури споживання вина, що ґрунтується на гармонії, вишуканості та уважному ставленні до деталей. Це простір не для швидкого харчування, а для повільного задоволення — так званий *slow dining*. Тому інтер'єр має формувати відчуття камерності, інтимності, бути затишним і водночас елегантним.

В основі кольорової палітри винних ресторанів зазвичай використовуються глибокі, теплі та натуральні відтінки — виноградний, бордовий, теракотовий, коричневий, охра. Ці кольори асоціюються з вином, деревиною, землею, виноградниками та сонячними регіонами. Білий або пісочний фон часто використовується як базовий, на якому "звучать" акценти з темного дерева, металу або мармуру.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Розроб.</i>	<i>Лаліч</i>						<i>31</i>	<i>41</i>
<i>Перевір.</i>	<i>Ткаченко</i>							
<i>Реценз.</i>								
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>							
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>							
						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		

Матеріали відіграють не меншу роль: натуральне дерево, камінь, текстиль, метал із благородною патинованою поверхнею — усе це не лише створює естетичну привабливість, а й асоціюється з автентичністю, натуральністю і повагою до традицій. Варто уникати глянцевого пластику, неонових елементів чи надмірного блиску — це суперечить атмосфері витонченості.

Ресторан винного типу зазвичай поділяється на кілька ключових зон:

Основна зала: столи для гостей, як правило, невеликі — на 2–4 особи, розставлені з урахуванням приватності.

Барна зона: тут може проводитися дегустація, також подаються вина, коктейлі, легкі закуски.

Винна вітрина або винна шафа — це ключовий візуальний елемент, що підкреслює концепцію закладу.

Зона дегустацій: часто формується як окремий простір або спеціально оформлений куточок із високими стільцями та індивідуальним освітленням.

Також можливе формування літньої тераси у стилі південноєвропейських винних господ, що додає легкості й сезонної атмосфери.

Освітлення — надзвичайно важливий аспект, особливо для винного ресторану. Воно повинно бути м'яким, теплим, локальним, із домінуванням точкових джерел. Варто уникати яскравого верхнього світла. Добре працює підсвітка полиць із вином, свічки на столах, декоративні лампи із текстильними абажурами.

Акустичне оформлення теж важливе. Простір має бути тихим, з помірним рівнем фонові музики, без гучних розмов або луни. Для цього застосовують дерев'яні панелі, тканинні завіси, оббивки стін тощо.

Щодо декору — він має бути інтелігентним та доречним. Часто використовують: репродукції старих винних етикеток, географічні карти

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		32

виноробних регіонів, бочки, винні пляшки, коркові панно, живі рослини (зокрема лаванда, розмарин, виноградна лоза).

Усе це створює відчуття справжності, регіональності, історії.

У контексті винного бару, дизайн має створювати атмосферу камерності, витонченості та гастрономічного театру, де кожна деталь — від підсвітки до текстури матеріалів — працює на відчуття вишуканого затишку.

Сучасні споживачі дедалі частіше орієнтуються на емоційний досвід, який отримують у закладах харчування. Це означає, що інтер'єр стає «мовою» бренду, способом комунікації зі споживачем. Саме винні бари, які поєднують культуру споживання вина з делікатесною гастрономією, мають найбільший потенціал до глибокої візуальної стилізації простору.

Заклад «Гроно смаку» розробляється як концептуальний винний бар із камерною залюю на 50 місць, де основна увага приділяється інтимній атмосфері, гастрономічному комфорту та акценту на локальну стилістику з європейським акцентом.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33



Рис 3.1. Дизайн закладу

Таблиця 3.1

Функціональне зонування простору

Зона	Призначення
Вхідна група	Приймання гостей, вішалка, зона очікування
Основна зала	Столики на 2–4 особи, розраховані на 50 місць
Барна зона	Стійка для винного сервісу, місця для дегустації
Винна стіна	Демонстрація вин (12–16 полиць), з підсвіткою

Сервісна зона	Санвузол, коридор до виробничих приміщень
Літній майданчик	За наявності — до 20 сезонних місць

Приміщення бару умовно поділено на кілька функціональних блоків:

Вхід оформлено вітриною з затемненого скла, логотип «Гроно смаку» вигравірувано на дерев'яній панелі. Біля дверей — винна бочка з меню. Увечері фасад підсвічується м'яким світлом.

Основна зала — це інтимний простір, де гість відчуває спокій, затишок, і має змогу насолодитися келихом вина без шуму великих ресторанів. У центрі — винна шафа, а в кутках — м'які крісла з кавовими столиками для дегустацій у форматі "винний вечір".

1. Дизайн закладу «Гроно смаку» побудовано на принципах функціональності, естетичності та брендової унікальності.
2. Обрана стилістика винного лофту з еко-елементами дозволяє гармонійно поєднати винну тематику з відчуттям комфорту.
3. Раціональне зонування сприяє ефективному обслуговуванню гостей та збереженню приватності.
4. Інтер'єрна концепція формує емоційний зв'язок із гостем, підвищує лояльність і формує впізнаваність бренду.
5. Запроектвані елементи оздоблення та меблювання відповідають нормам з безпеки, санітарії, довговічності й ергономіки.

ВИСНОВКИ

У процесі виконання бакалаврського проєкту на тему «Проєкт доготівельного цеху винного бару «Гроно смаку» на 50 місць» було виконано низку аналітичних, розрахункових та проєктно-технологічних завдань. Основні результати дослідження можна підсумувати такими положеннями:

Розглянуто сучасні тенденції у розвитку винних барів як перспективного формату закладів ресторанного господарства, що поєднує гастрономію з культурою споживання вина. Встановлено, що створення винного бару з доготівельним цехом у смт Глеваха є актуальним, з огляду на відсутність конкурентного середовища та наявність цільової аудиторії.

Досліджено споживацькі вподобання на основі анкетування, результати якого свідчать про високу зацікавленість відвідувачів у концептуальних закладах із камерною атмосферою, авторськими закусками до вина та фірмовими напоями. Обґрунтовано вибір місця розташування закладу, його концепції та асортименту, включаючи розроблене дегустаційне меню, карту напоїв і фірмові позиції — качину грудинку з виноградним соусом та глінтвейн «Гроно смаку».

Розраховано добову динаміку попиту, яка показала, що середня кількість відвідувачів становить приблизно 182 особи/доба, з піковим навантаженням у вечірній час, що потребує відповідного планування виробничих потужностей.

Розроблено виробничу програму доготівельного цеху, яка забезпечує підготовку близько 270 порцій страв і напоїв на добу. Визначено потребу в сировині та запропоновано ефективну модель використання напівфабрикатів.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.		Лаліч			Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.		Ткаченко				36	41
Реценз.					Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Голембовська					
ВИСНОВКИ							

Виконано підбір технологічного обладнання для доготівельного цеху з урахуванням обсягів продукції, санітарних вимог і специфіки винного формату. Обладнання відповідає нормам безпеки, енергозбереження та ергономіки.

Розраховано необхідну площу доготівельного цеху, яка становить 45 м². Запропоновано зонування, що передбачає мийну, обробну, теплову та холодильну частини, забезпечуючи оптимальний технологічний потік.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення закладу, які забезпечують розділення чистих і брудних зон, зручність для персоналу і відповідність нормативам.

Сформовано дизайн-проект винного бару «Гроно смаку», заснований на стилі сучасного винного лофту з елементами еко-мінімалізму. Опрацьовано загальний вигляд, концепцію освітлення, колористику, меблювання та декорування, що формує емоційний зв'язок із гостем.

Таким чином, у ході виконання проекту було досягнуто його основну мету — розроблено техніко-економічно обґрунтований проект доготівельного цеху винного бару, який може бути впроваджений на практиці з урахуванням реальних умов і вимог до сучасного ресторанного бізнесу.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		37

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Keller, K. (2012). *Contemporary Wine Bar Design*. Harper Design.
2. Міністерство охорони здоров'я України. (2021). *Гігієнічні вимоги до потужностей (об'єктів), що здійснюють обіг харчових продуктів*.
3. Bastian, S., & Francis, I. L. (2019). *Wine tasting practices: sensory, contextual and emotional approaches*. *Beverages*, 5(1), 3.
4. Олійник, О. М. (2020). *Основи проектування закладів ресторанного господарства*. Київ: Кондор.
5. Normandin, P. (2020). *The Wine Bar: Architecture and Atmosphere*. ViniEdizioni.
6. Шутя, Г. В. (2018). *Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*. Харків: УПА.
7. Міністерство освіти і науки України. (2017). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів*. Київ.
8. Stone, M. (2016). *Wine and Design: A Practical Guide to Bar Concepts*. SommPress.
9. ДСТУ 4281:2004. *Заклади ресторанного господарства. Класифікація*.
10. Хомякова, Н. А. (2021). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Львів: ЛНУВМБТ імені С. З. Гжицького.
11. Turcsán, M., & Szabó, I. (2021). *Functional zoning of wine catering establishments*. *Journal of Tourism and Hospitality*.
12. ДБН В.2.2-10:2001. *Заклади ресторанного господарства. Норми проектування*.
13. Баль-Прилипко, Л. В. (2019). *Гігієна харчування. Підручник*. Київ: НУБіП України.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Лаліч			СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.		Ткаченко					38	41
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						

14. Lang, C., & Mason, P. (2021). *Restaurant Interiors: Spatial Identity and Guest Experience*. International Journal of Hospitality Design, 12(3).
15. Антипова, А. В., Бойко, Л. О. (2022). *Проектування підприємств харчування з основами НАССР*. Київ: Ліра-К.
16. Міністерство економіки України. (2020). *Про затвердження гігієнічних вимог до харчових продуктів*.
17. Franson, P. (2018). *The Wine Tasting Guidebook: Pairing, Serving and Presenting Wine*. SommManuals.
18. Гуменюк, В. Д. (2021). *Дизайн інтер'єру підприємств громадського харчування*. Тернопіль: ТНТУ.
19. Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва. (2019). *Методичні рекомендації щодо санітарного утримання підприємств харчування*.
20. Johnson, H. (2020). *World Atlas of Wine* (8th ed.). Mitchell Beazley.
21. Павлюченко, С. В. (2020). *Організація і технологія виробництва в ресторанах*. Київ: Центр учбової літератури.
22. ISO 22000:2018. *Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*.
23. Славінська, І. В. (2022). *Інноваційні технології в закладах ресторанного бізнесу*. Полтава: ПДАА.
24. Микитюк, С. В., Поліщук, М. В. (2021). *Сучасні підходи до проектування харчових об'єктів*. Чернівці: Рута.
25. American Institute of Wine & Food. (2015). *Wine Service Standards and Sommelier Etiquette*. Culinary Heritage Press.
26. Іващенко, О. В. (2020). *Основи нутриціології та кулінарного здоров'я*. Вінниця: Нова Книга.
27. Бублик, М. Й. (2021). *Аналіз розвитку харчової промисловості в Україні*. Економіка і виробництво.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		39

28. EU Regulation No. 852/2004. *On the hygiene of foodstuffs*.
29. Гурська, Л. В. (2018). *Технологія приготування напоїв у ресторанах*. Одеса: ОНАХТ.
30. The Wine Institute. (2019). *Wine-by-the-Glass Programs: Best Practices*. San Francisco.
31. Прокопенко, Т. М. (2022). *Менеджмент ресторанного бізнесу*. Суми: СНАУ.
32. Karácsonyi, T. (2022). *Wine Bars of Europe: Concepts and Culture*. Budapest Wine Studies.
33. ДСТУ 4661:2006. *Вироби кулінарні. Терміни та визначення*.
34. Державна служба статистики України. (2023). *Сфера ресторанного бізнесу в Україні: динаміка та прогнози*.
35. Delgado, C. (2017). *Wine and Identity: Branding and Design in the Wine Industry*. Routledge.
36. Книш, Г. А. (2020). *Інженерне забезпечення підприємств харчування*. Харків: УПА.
37. Gordon, H., & Malone, D. (2022). *Wine Bar Economics: Operating a Profitable Venue*. Wine Trade Review.
38. Ільченко, І. І. (2019). *Нормативне забезпечення проектування закладів харчування*. Запоріжжя: ЗНТУ.
39. Рацюк, Н. В. (2020). *Практикум з проектування підприємств ресторанного господарства*. Київ: НУХТ.
40. Montanari, M. (2016). *Let's Talk Wine: A Cultural History*. University of Chicago Press.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 025 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40