

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

ПОГОДЖЕНО

**В.о. декана факультету
харчових наук, нутриціології та
управління якістю**

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

«__» _____ 2026 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

**В.о. завідувача кафедри
кафедри технології м'ясних, рибних та
морепродуктів**

Олександр САВЧЕНКО

«__» _____ 2026 р.

БАКАЛАВРСЬКИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

**на тему «Проект гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з
рестораном і кав'ярнею»**

Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

_____ **Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

_____ **Артем АНТОНЕНКО**

Виконав

_____ **Артем ДОРОШКО**

Київ - 2026

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

ЗАТВЕРДЖУЮ

**В.о. завідувача кафедри технології м'ясних,
рибних та морепродуктів**

к.т.н., доцент _____ Олександр САВЧЕНКО
«__» _____ 2026 р.

**ЗАВДАННЯ
ДО ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО
ПРОЄКТУ ЗДОБУВАЧУ**

Дорошку Артему Миколайовичу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект гарячого цеху у
комплексному закладі на 120 місць з рестораном і кав'ярнею»**

затверджена наказом від 29 січня 2026 р. №298 «С».

Термін подання завершеного проєкту на кафедру 12.06.2026 р.

Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:

Реферат

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 «2» лютого 2026 р.

Керівник бакалаврського

кваліфікаційного проєкту

Завдання прийняв до виконання

Артем Антоненко

Артем ДОРОШКО

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з рестораном і кав'ярнею» містить 44 сторінок, 21 таблиць, 7 рисунків, 4 аркуші графічної частини, 35 літературних джерел.

У роботі проведено техніко-економічне обґрунтування доцільності створення закладу, досліджено сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства та визначено перспективність функціонування комплексних підприємств, що поєднують різні формати обслуговування споживачів.

Розроблено концепцію підприємства, сформовано меню ресторану та кав'ярні, запропоновано фірмову страву, а також здійснено розрахунок виробничої програми гарячого цеху. Визначено склад і кількість технологічного обладнання, необхідного для забезпечення виробничого процесу, виконано розрахунок площі гарячого цеху та розроблено об'ємно-планувальні рішення підприємства.

Особливу увагу приділено організації роботи гарячого цеху як основного виробничого підрозділу закладу. Запропоновані технологічні рішення забезпечують ефективне використання виробничих площ, раціональне розміщення обладнання та дотримання сучасних вимог до організації виробництва кулінарної продукції.

У дизайнерському розділі розроблено концепцію інтер'єру закладу, яка відповідає сучасним тенденціям ресторанного бізнесу та спрямована на створення комфортного середовища для відвідувачів.

Результати виконаної роботи підтверджують доцільність реалізації проєкту та можливість створення сучасного конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства, що поєднує ресторан і кав'ярню та забезпечує високий рівень обслуговування споживачів.

Ключові слова: ресторанне господарство, комплексний заклад, ресторан, кав'ярня, гарячий цех, виробнича програма, технологічне обладнання, проєктування, інтер'єр, обслуговування споживачів.

ABSTRACT

The bachelor's qualification project on the topic "Project of a hot shop in a complex establishment for 120 seats with a restaurant and a coffee shop" contains 44 pages, 21 tables, 7 figures, 4 sheets of graphic part, 35 literary sources.

The project includes a feasibility study of the proposed establishment, an analysis of current trends in the food service industry, and an assessment of the prospects for integrated restaurant concepts that combine different service formats.

A concept for the establishment was developed, including a restaurant and coffee shop menu, as well as a signature dish. The production program of the hot kitchen department was determined, and the necessary technological equipment was selected. In addition, the area of the hot kitchen department was calculated, and space-planning solutions for the enterprise were developed.

Special attention was paid to the organization of the hot kitchen department as the main production unit of the establishment. The proposed technological solutions ensure efficient use of production space, rational equipment placement, and compliance with modern requirements for food production processes.

The design section presents an interior concept that reflects contemporary trends in the restaurant industry and is aimed at creating a comfortable and attractive environment for customers.

The results of the project confirm the feasibility of implementing the proposed concept and demonstrate the possibility of establishing a modern and competitive food service enterprise that combines a restaurant and a coffee shop while providing a high level of customer service.

Keywords: food service establishment, integrated restaurant concept, restaurant, coffee shop, hot kitchen department, production program, technological equipment, design, interior design, customer service.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	7
Вступ	14
1. Моделювання виробничого процесу ресторанного господарства «Grand Avenue»	17
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	17
1.2. Розробка меню і фірмової страви	19
1.3. Розрахунок виробничої програми	23
2. Проєктний розділ	27
2.1. Розрахунок та підбір обладнання ресторанного господарства «Grand Avenue»	27
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху	29
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	31
3. Дизайн проєктованого підприємства	34
ВИСНОВКИ	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	41

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Дорошко			ЗМІСТ				Літ.	Арк.	Акрушів	
Перевір.		Антоненко									6	44
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується розширенням форматів закладів, підвищенням вимог споживачів до якості продукції та сервісу, а також активним впровадженням нових концепцій організації харчування [1-2]. Одним із найбільш перспективних напрямів розвитку галузі є створення комплексних закладів ресторанного господарства, які поєднують декілька форматів обслуговування та здатні задовольняти потреби різних категорій відвідувачів.

Особливу популярність останніми роками набувають комплексні заклади, що поєднують ресторан і кав'ярню [3]. Такий формат дозволяє ефективно використовувати виробничі потужності підприємства, розширювати асортимент продукції та забезпечувати стабільний потік споживачів протягом усього дня. Відвідувачі мають можливість не лише отримати повноцінний обід або вечерю, але й скористатися послугами кав'ярні для проведення ділових зустрічей, відпочинку або короткочасного перебування [4-5].

Для реалізації проекту обрано місто Київ — столицю України, найбільший адміністративний, економічний, культурний та діловий центр країни. Київ характеризується високою щільністю населення, значною кількістю офісних працівників, студентської молоді, туристів та гостей міста. Розвинена транспортна інфраструктура та висока ділова активність створюють сприятливі умови для функціонування закладів ресторанного господарства різних форматів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ		
Розроб.		Дорошко					
Перевір.		Антоненко					
Реценз.							
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Савченко			Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Літ.	Арк.	Акрюшів
						7	44

Проектований комплексний заклад ресторанного господарства «Grand Avenue» доцільно розмістити в одному з ділових районів міста, поблизу бізнес-центрів, торговельно-розважальних комплексів та транспортних вузлів. Таке розташування забезпечить постійний потік потенційних споживачів та сприятиме ефективній роботі підприємства.

Обґрунтування концепції комплексного закладу «Grand Avenue»

Концепція проектного закладу передбачає створення сучасного комплексного підприємства ресторанного господарства, яке поєднує ресторан і кав'ярню та орієнтоване на широке коло споживачів. Такий формат дозволяє максимально ефективно використовувати виробничі потужності підприємства та забезпечувати рівномірне завантаження закладу протягом усього дня.

Ресторанна частина закладу призначена для організації повноцінного харчування відвідувачів та пропонуватиме широкий асортимент перших страв, гарячих страв з м'яса, риби та птиці, гарнірів, салатів, десертів і напоїв [6]. Кав'ярня функціонуватиме як окрема зона для швидкого обслуговування гостей, проведення ділових зустрічей та відпочинку. Основу її асортименту складатимуть кавові напої, чай, десерти, випічка та легкі закуски.

Проектований заклад належатиме до середнього цінового сегмента та буде розрахований на мешканців міста, працівників офісів, студентів, туристів і сімейних відвідувачів. Поєднання ресторану та кав'ярні дозволить забезпечити різноманітність послуг та залучити різні категорії споживачів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		8

Таблиця 1

Загальна характеристика закладу

Показник	Характеристика
Тип закладу	Комплексний заклад ресторанного господарства
Назва	Grand Avenue
Кількість місць	120
Місто розташування	Київ
Формат	Ресторан + кав'ярня
Режим роботи	08:00–23:00
Цінова категорія	Середня
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами та бариста

Аналіз конкурентного середовища

Для оцінки перспективності відкриття комплексного закладу проведено аналіз підприємств ресторанного господарства, що працюють у подібному форматі.

Таблиця 2

Аналіз конкурентів

Назва закладу	Формат	Переваги	Недоліки
Honey	Ресторан-кав'ярня	Популярність, вдале розташування	Високі ціни
One Love Coffee	Кав'ярня	Якісна кава	Обмежений асортимент гарячих страв
Very Well Cafe	Ресторан-кав'ярня	Сучасний інтер'єр	Значне завантаження у години пік
Pesto Cafe	Сімейний ресторан	Широке меню	Вищий середній чек
Grand Avenue (проектований)	Ресторан + кав'ярня	Комплексність послуг, широкий асортимент, сучасний дизайн	Новий заклад на ринку

Проведений аналіз свідчить про наявність попиту на комплексні заклади ресторанного господарства, які поєднують функції ресторану та кав'ярні.

Анкета для потенційних споживачів

У маркетинговому дослідженні взяли участь 100 респондентів.

Питання 1

Як часто Ви відвідуєте ресторани та кав'ярні?

- Декілька разів на тиждень
- Один раз на тиждень
- Декілька разів на місяць
- Рідше одного разу на місяць

Питання 2

Які страви Ви замовляєте найчастіше?

- Гарячі страви
- Салати
- Десерти
- Кавові напої

Питання 3

Що найбільше впливає на вибір закладу?

- Якість страв
- Рівень обслуговування
- Атмосфера
- Ціна

Питання 4

Який формат закладу Вам найбільше подобається?

- Ресторан
- Кав'ярня
- Комплексний заклад (ресторан + кав'ярня)
- Заклад швидкого харчування

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Питання 5

Чи відвідали б Ви заклад «Grand Avenue»?

- Так
- Скоріше так
- Скоріше ні
- Ні

Таблиця 3

Результати анкетування потенційних споживачів

Показник	Варіант відповіді	Частка, %
Частота відвідування ресторанів і кав'ярень	Декілька разів на тиждень	22
	Один раз на тиждень	28
	Декілька разів на місяць	38
	Рідше одного разу на місяць	12
Найпопулярніші групи продукції	Гарячі страви	36
	Салати	16
	Десерти	18
	Кавові напої	30
	Фактори вибору закладу	46
Фактори вибору закладу	Якість страв	46
	Рівень обслуговування	22
	Атмосфера	20
	Ціна	12
Найбільш привабливий формат	Комплексний заклад	62
	Ресторан	18
	Кав'ярня	14
	Швидке харчування	6
Готовність відвідати «Grand Avenue»	Так	68
	Скоріше так	21
	Скоріше ні	7
	Ні	4

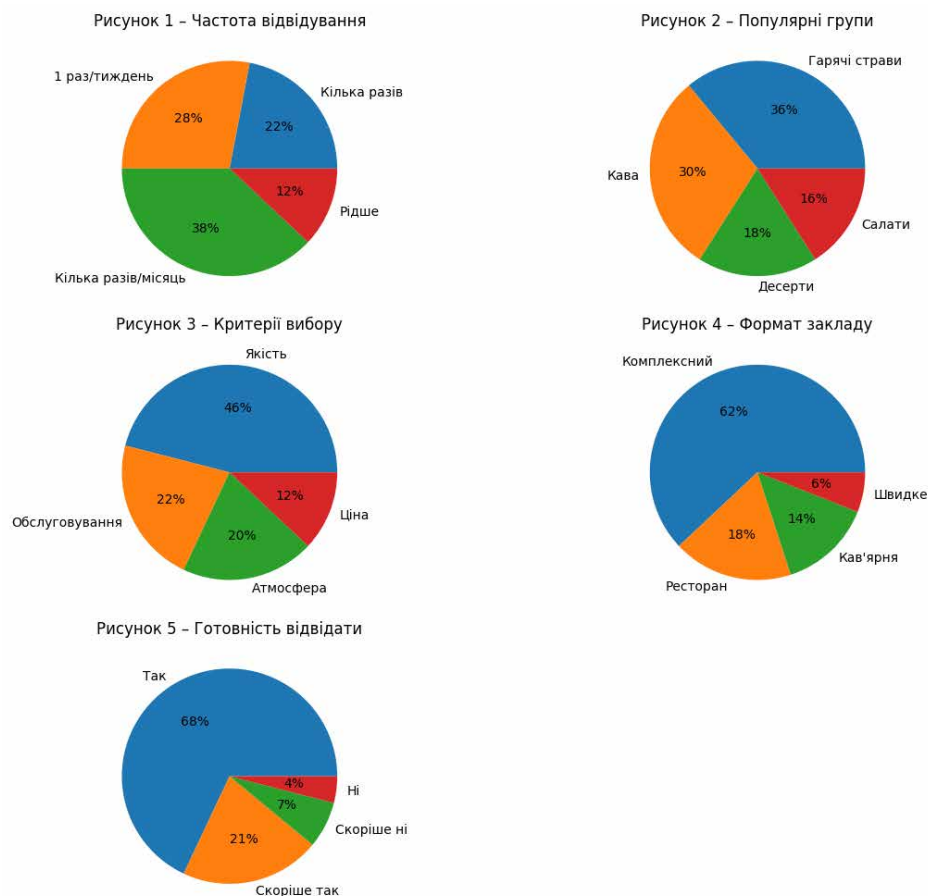


Рис. 1–5.Результати анкетування потенційних споживачів комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue»

Проведене техніко-економічне обґрунтування підтвердило доцільність проєктування комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» на 120 місць у місті Київ. Аналіз району розміщення засвідчив наявність значного контингенту потенційних споживачів, представленого офісними працівниками, студентами, туристами та мешканцями міста. Встановлено, що формат комплексного закладу, який поєднує ресторан і кав'ярню, є перспективним та відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства.

Проведений аналіз конкурентного середовища показав, що проєктований заклад має конкурентні переваги завдяки широкому асортименту продукції,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		12

поєднанню декількох форматів обслуговування та орієнтації на потреби різних категорій споживачів.

Результати анкетування свідчать про високий рівень зацікавленості потенційних відвідувачів у комплексних закладах ресторанного господарства. Найбільшу увагу споживачі приділяють якості продукції та рівню обслуговування, а понад дві третини респондентів висловили готовність відвідати заклад «Grand Avenue».

Отримані результати підтверджують економічну та соціальну доцільність реалізації проєкту та є підставою для подальшого розроблення виробничої програми і проєктування гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue».

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		13

ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з найважливіших складових сфери послуг, яка забезпечує населення продукцією харчування, створює умови для відпочинку та сприяє розвитку соціально-економічної інфраструктури держави [7-8]. У сучасних умовах функціонування підприємств ресторанного господарства спостерігається тенденція до розширення асортименту продукції, підвищення вимог споживачів до якості страв та рівня сервісу, впровадження інноваційних технологій виробництва і вдосконалення організації виробничих процесів [9-10].

Одним із перспективних напрямів розвитку галузі є створення комплексних закладів ресторанного господарства, які поєднують декілька форматів обслуговування та здатні задовольняти потреби різних категорій споживачів. Особливої популярності набувають заклади, що поєднують ресторан і кав'ярню [11]. Такий формат дозволяє розширити асортимент продукції, забезпечити рівномірне завантаження підприємства протягом дня та підвищити ефективність використання виробничих потужностей.

Важливе місце в структурі будь-якого підприємства ресторанного господарства займає гарячий цех. Саме в ньому здійснюються основні технологічні процеси з приготування перших страв, гарячих закусок, других страв, гарнірів, соусів та окремих видів напоїв [12-13]. Від правильної організації роботи гарячого цеху значною мірою залежить якість готової продукції, продуктивність праці персоналу, раціональне використання обладнання та економічна ефективність діяльності підприємства в цілому [14].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Дорошко			ВСТУП				Літ.		Арк.	Акрюшів
Перевір.		Антоненко									14	44
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

У сучасних умовах проєктування гарячих цехів потребує комплексного підходу, який передбачає врахування виробничої програми закладу, асортименту продукції, потужності підприємства, вимог безпечності харчових продуктів, санітарно-гігієнічних норм та сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства [15-16]. Рационально спроектований гарячий цех забезпечує безперервність виробничого процесу, оптимізацію технологічних потоків, ефективне використання виробничих площ та створення належних умов праці персоналу [17-18].

Актуальність теми бакалаврського проєкту обумовлена зростанням попиту на сучасні комплексні заклади ресторанного господарства, необхідністю удосконалення організації виробничих процесів та підвищення ефективності роботи основних виробничих підрозділів підприємств. Проєктування гарячого цеху для комплексного закладу ресторанного господарства на 120 місць є важливим завданням, оскільки саме цей цех забезпечує виготовлення значної частини продукції, яка формує основний товарообіг підприємства.

Проєктований комплексний заклад ресторанного господарства «Grand Avenue» поєднує ресторан і кав'ярню та орієнтований на широкий контингент споживачів. Асортимент продукції включає перші страви, гарячі м'ясні, рибні та овочеві страви, гарніри, гарячі закуски, десерти та напої. Така концепція потребує ретельного проєктування гарячого цеху, який має забезпечити виробництво продукції відповідно до потреб споживачів і виробничої програми підприємства.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху у комплексному закладі ресторанного господарства «Grand Avenue» на 120 місць з рестораном і кав'ярнею, що забезпечує ефективну організацію виробництва гарячої кулінарної продукції, раціональне використання виробничих площ і технологічного обладнання.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- провести техніко-економічне обґрунтування проєктованого закладу;
- розрахувати добову динаміку попиту та визначити кількість споживачів;
- розробити меню закладу та фірмову страву;
- сформувати виробничу програму гарячого цеху;
- здійснити підбір і розрахунок технологічного обладнання;
- виконати розрахунок площі гарячого цеху;
- розробити об'ємно-планувальні рішення підприємства;
- запропонувати дизайнерську концепцію закладу;
- оцінити ефективність прийнятих проєктних рішень.

Об'єктом дослідження є комплексний заклад ресторанного господарства «Grand Avenue» на 120 місць.

Предметом дослідження є технологічні та організаційні рішення щодо проєктування гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства. Практичне значення роботи полягає у розробленні проєкту гарячого цеху, який забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, дотримання сучасних вимог до безпечності харчових продуктів, раціональне використання обладнання та виробничих площ, а також створення передумов для успішного функціонування підприємства ресторанного господарства в умовах сучасного ринку послуг.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		16

Таблиця 1.1

Розрахунок добової динаміки попиту

Години роботи	Оборотність міся ф	Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
08:00–09:00	0,5	25	15
09:00–10:00	0,7	35	29
10:00–11:00	0,8	45	43
11:00–12:00	1,0	60	72
12:00–13:00	1,3	90	140
13:00–14:00	1,4	95	160
14:00–15:00	1,3	90	140
15:00–16:00	0,9	60	65
16:00–17:00	0,8	55	53
17:00–18:00	1,0	70	84
18:00–19:00	1,2	90	130
19:00–20:00	1,3	95	148
20:00–21:00	1,2	85	122
21:00–22:00	0,8	55	53
22:00–23:00	0,5	30	18
Разом	—	—	1272

Отже, прогнозована кількість відвідувачів комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» становить:

$N_d = 1272$ особи на добу

Таблиця 1.2

Дані для побудови графіка добової динаміки попиту

Час	Кількість відвідувачів
1	2
08:00	15
09:00	29
10:00	43
11:00	72
12:00	140
13:00	160
14:00	140
15:00	65
16:00	53

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

1	2
17:00	84
18:00	130
19:00	148
20:00	122
21:00	53
22:00	18

Аналіз отриманих результатів свідчить, що найбільший потік споживачів спостерігається у період з 12:00 до 14:00, коли кількість відвідувачів досягає 160 осіб за годину. Другий пік навантаження припадає на вечірній період з 18:00 до 20:00, коли заклад відвідує від 130 до 148 осіб за годину. Такі показники пояснюються поєднанням ресторанного та кавового форматів роботи підприємства.

Таким чином, встановлено, що прогнозована кількість відвідувачів комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» становить 1272 особи на добу, що свідчить про високу виробничу потужність підприємства та необхідність раціональної організації роботи гарячого цеху.

1.2. Розробка меню і фірмової страви

Меню є основним документом закладу ресторанного господарства, який визначає його виробничу спрямованість, асортимент продукції та рівень обслуговування споживачів [20-21]. Під час розроблення меню комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» враховано концепцію підприємства, результати маркетингового дослідження, сучасні тенденції ресторанного бізнесу та особливості функціонування ресторану і кав'ярні.

Оскільки проєктований заклад поєднує ресторан та кав'ярню, асортимент продукції включає широкий перелік страв і напоїв, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій споживачів протягом усього дня.

Таблиця 1.3

Меню комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue»

Найменування страви	Вихід, г
Холодні закуски та салати	
Салат «Цезар» з куркою	220
Салат з ростбіфом	230
Салат грецький	200
Карпачо з телятини	180
Перші страви	
Крем-суп грибний	300
Бульйон курячий з локшиною	300
Борщ український	350
Другі гарячі страви	
Стейк зі свинини	280
Філе лосося з овочами	260
Куряче філе су-від	250
Стейк «Grand Avenue»	320
Гарніри	
Картопля по-селянськи	180
Овочі гриль	180
Рис жасминовий	150
Гарячі закуски	
Сирні палички	180
Курячі крильця BBQ	220
Креветки темпура	200
Десерти	
Чізкейк Нью-Йорк	150
Тірамісу	140
Шоколадний фондан	150
Напої кав'ярні	
Американо	250 мл
Капучино	250 мл
Лате	300 мл
Флет Вайт	200 мл
Чай асортимент	400 мл

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		20

Для підвищення конкурентоспроможності підприємства розроблено фірмову страву гарячого цеху — «Стейк з телятини Grand Avenue з овочами гриль та соусом деміглас».

Технологічна карта фірмової страви

Таблиця 1.4

Рецептура страви «Стейк Grand Avenue»

№	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
1	Телятина (вирізка)	190	180
2	Кабачок	40	35
3	Перець солодкий	40	35
4	Баклажан	40	35
5	Помідори чері	30	30
6	Соус деміглас	25	25
7	Оливкова олія	10	10
8	Сіль	3	3
9	Перець чорний мелений	1	1
Разом		379	354

Вихід готової страви – 320 г

Технологія приготування

Підготовлену телячу вирізку зачищають від сухожилів та маринують із додаванням солі, перцю та оливкової олії. Стейк обсмажують на грилі до бажаного ступеня готовності [22]. Овочі нарізають порційними шматочками та обсмажують на грилі до утворення характерного рисунка. Готовий стейк викладають на підігріту тарілку разом з овочами гриль та подають із соусом деміглас.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		21

Таблиця 1.5

Органолептична характеристика страви

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Стейк правильної форми, овочі рівномірно обсмажені
Колір	Властивий смаженій телятині та овочам гриль
Консистенція	Соковита, м'яка
Запах	Приємний, властивий смаженому м'ясу та спеціям
Смак	Гармонійний, насичений, з характерним ароматом грилю

Таблиця 1.6

Харчова та енергетична цінність (на 100 г продукту)

Показник	Значення
Білки, г	18,6
Жири, г	10,8
Вуглеводи, г	3,2

Енергетична цінність, ккал 186

Енергетична цінність однієї порції (320 г):

595 ккал

Проведене формування меню показало, що асортимент комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» відповідає сучасним тенденціям ресторанного бізнесу та забезпечує широкий вибір продукції для різних категорій споживачів [23]. Запропонована фірмова страва характеризується високими органолептичними показниками, збалансованим складом та значною харчовою цінністю, що сприятиме формуванню позитивного іміджу закладу та підвищенню його конкурентоспроможності.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		22

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» є основою для подальшого розрахунку потреби в сировині, підбору технологічного обладнання, визначення площі гарячого цеху та організації роботи персоналу [24]. Вона характеризує добовий обсяг продукції, який необхідно виготовити для забезпечення попиту споживачів.

За результатами розрахунку добової динаміки попиту встановлено, що кількість споживачів становить:

$N_d = 1272$ особи.

Кількість страв певної групи визначають за формулою:

$n = N_d \times m$, де n — кількість страв певної групи, порцій;
 N_d — кількість споживачів за добу, осіб;
 m — коефіцієнт споживання продукції певної групи.

Таблиця 1.7

Розрахунок кількості страв за групами

Група продукції	Коефіцієнт споживання, m	Кількість порцій
Холодні закуски та салати	0,35	445
Перші страви	0,25	318
Другі гарячі страви	0,45	572
Гарніри	0,30	382
Гарячі закуски	0,20	254
Десерти	0,25	318
Напої кав'ярні	0,70	890

Загальна кількість кулінарної продукції без урахування напоїв становить:
 $445 + 318 + 572 + 382 + 254 + 318 = 2289$ порцій.

З урахуванням напоїв виробнича програма підприємства становить:
 $2289 + 890 = 3179$ порцій на добу.

**Виробнича програма комплексного закладу ресторанного господарства
«Grand Avenue»**

Найменування страви	Вихід, г/мл	Кількість порцій за день	Загальний вихід, кг/л
1	2	3	4
Перші страви			
Крем-суп грибний	300	110	33,00
Бульйон курячий з локшиною	300	98	29,40
Борщ український	350	110	38,50
Разом перші страви	—	318	100,90
Другі гарячі страви			
Стейк зі свинини	280	140	39,20
Філе лосося з овочами	260	115	29,90
Куряче філе су-від	250	145	36,25
Стейк «Grand Avenue»	320	172	55,04
Разом другі гарячі страви	—	572	160,39
Гарніри			
Картопля по- селянськи	180	140	25,20
Овочі гриль	180	120	21,60
Рис жасминовий	150	122	18,30
Разом гарніри	—	382	65,10
Гарячі закуски			
Сирні палички	180	82	14,76
Курячі крильця BBQ	220	90	19,80
Креветки темпура	200	82	16,40

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		24

1	2	3	4
Разом гарячі закуски	—	254	50,96
Десерти			
Чізкейк Нью-Йорк	150	110	16,50
Тірамісу	140	100	14,00
Шоколадний фондан	150	108	16,20
Разом десерти	—	318	46,70
Напої кав'ярні			
Американо	250 мл	240	60,00
Капучино	250 мл	230	57,50
Лате	300 мл	220	66,00
Флет Вайт	200 мл	100	20,00
Чай асортимент	400 мл	100	40,00
Разом напої кав'ярні	—	890	243,50

Оскільки темою бакалаврського проєкту є проєктування гарячого цеху, необхідно окремо визначити продукцію, яка виготовляється саме в цьому виробничому підрозділі. До продукції гарячого цеху належать перші страви, другі гарячі страви, гарніри та гарячі закуски.

Таблиця 1.9

Виробнича програма гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue»

Група продукції гарячого цеху	Кількість порцій за день	Загальний вихід, кг
Перші страви	318	100,90
Другі гарячі страви	572	160,39
Гарніри	382	65,10
Гарячі закуски	254	50,96
Разом	1526	377,35

Таким чином, виробнича програма гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» становить 1526 порцій на добу із загальним виходом 377,35 кг. Найбільше навантаження припадає на приготування других гарячих страв, перших страв і гарнірів, що відповідає

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ			Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				25

концепції ресторану та результатам маркетингового дослідження. Отримані дані є основою для подальшого підбору технологічного обладнання та розрахунку площі гарячого цеху.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		26

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання ресторанного господарства «Grand Avenue»

Гарячий цех є основним виробничим підрозділом комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue», у якому здійснюється приготування перших страв, других гарячих страв, гарнірів, гарячих закусок та соусів. Від правильності підбору технологічного обладнання залежить ефективність виробничого процесу, якість готової продукції, продуктивність праці персоналу та раціональне використання виробничих площ [25-26].

Підбір обладнання гарячого цеху здійснюється відповідно до виробничої програми, яка становить 1526 порцій на добу із загальним виходом 377,35 кг продукції.

Таблиця 2.1

Підбір теплового обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Призначення
Електрична плита 6-конфоркова	1	Приготування перших страв, гарнірів, соусів
Пароконвектомат	1	Запікання, тушкування, приготування м'ясних і рибних страв
Жарова шафа	1	Запікання гарячих страв і напівфабрикатів
Сковорода електрична	1	Смаження м'ясних, рибних та овочевих страв
Фритюрниця	1	Приготування гарячих закусок
Гриль контактний	1	Приготування стейків та овочів гриль
Марміт	1	Короткочасне зберігання готових гарячих страв

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.	Дорошко				РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ		Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.	Антоненко							27	44
Реценз.							Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк								
Затверд.	Савченко								

Таблиця 2.2

Підбір механічного та холодильного обладнання

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Призначення
Овочерізка	1	Нарізання овочів для гарнірів і перших страв
Блендер професійний	1	Приготування крем-супів та соусів
Ваги електронні	2	Контроль маси сировини та готової продукції
Холодильна шафа	2	Зберігання сировини та напівфабрикатів
Холодильний стіл	1	Короткочасне зберігання компонентів під час приготування

Таблиця 2.3

Підбір допоміжного обладнання

Найменування обладнання	Кількість, шт.
Виробничий стіл	4
Мийна ванна двосекційна	1
Стелаж виробничий	2
Полиця настінна	4
Візок виробничий	1
Гастроємності	20
Комплект кухонного інвентарю	1

Таблиця 2.4

Структура обладнання гарячого цеху

Вид обладнання	Кількість одиниць	Частка, %
Теплове	7	32
Механічне	4	18
Холодильне	3	14
Допоміжне	8	36
Разом	22	100

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		28

Найбільшу частку в структурі обладнання становить допоміжне та теплове обладнання. Це пояснюється значним обсягом виробничої програми гарячого цеху та необхідністю виконання різних способів теплової обробки: варіння, смаження, тушкування, запікання, приготування на грилі та у фритюрі.

Таким чином, підібране обладнання забезпечує виконання виробничої програми гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue», відповідає асортименту продукції та створює умови для ефективної організації технологічного процесу.

2.2. Розрахунок площі цеху

Розрахунок площі гарячого цеху є важливим етапом проєктування комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» на 120 місць. Від правильно визначеної площі залежить можливість раціонального розміщення технологічного обладнання, організація робочих місць, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення безпечних умов праці персоналу.

Таблиця 2.5

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
1	2	3	4
Електрична плита 6-конфоркова	1	1,08	1,08
Пароконвектомат	1	0,68	0,68
Жарова шафа	1	0,72	0,72
Сковорода електрична	1	1,08	1,08
Фритюрниця	1	0,28	0,28
Гриль контактний	1	0,40	0,40
Марміт	1	0,56	0,56
Овочерізка	1	0,40	0,40
Блендер професійний	1	0,10	0,10
Холодильна шафа	2	0,70	1,40

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						29
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

1	2	3	4
Холодильний стіл	1	0,98	0,98
Виробничий стіл	4	0,84	3,36
Мийна ванна двосекційна	1	0,84	0,84
Стелаж виробничий	2	0,50	1,00
Візок виробничий	1	0,35	0,35
Разом	—	—	13,23

Площа, зайнята обладнанням, становить:

$$S_{об} = 13,23 \text{ м}^2$$

Загальна площа гарячого цеху:

$$S = 13,23 / 0,35 = 37,8 \text{ м}^2$$

Приймаємо площу гарячого цеху:

$$S = 38 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.6

Розподіл площі гарячого цеху за функціональними зонами

Функціональна зона	Площа, м ²
Зона приготування перших страв	7
Зона приготування других гарячих страв	11
Зона приготування гарнірів	6
Зона гарячих закусок	5
Допоміжна зона	5
Холодильна зона	4
Разом	38

Таким чином, для забезпечення виробничої програми комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» необхідно передбачити гарячий цех площею 38 м². Запропонована площа забезпечує раціональне розміщення обладнання, організацію окремих функціональних зон, дотримання технологічної послідовності виробничих процесів та створення належних умов праці персоналу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення є важливим етапом проєктування комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» на 120 місць з рестораном і кав'ярнею. Рациональне планування підприємства забезпечує правильне взаєморозташування виробничих, торговельних, складських, адміністративно-побутових та допоміжних приміщень, а також створює умови для ефективної організації технологічного процесу [27-28].

Під час розроблення планувального рішення враховано концепцію закладу, виробничу програму, площу гарячого цеху, санітарно-гігієнічні вимоги, безпеку харчових продуктів та необхідність розмежування потоків сировини, готової продукції, персоналу і відвідувачів [29-3-].

Таблиця 2.7

Склад приміщень комплексного закладу «Grand Avenue»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	18
Торговельний зал ресторану	90
Зал кав'ярні	45
Барна зона	14
Гарячий цех	38
Мийна столового посуду	10
Комора сухих продуктів	8
Холодильна камера	8
Комора інвентарю	6
Кабінет адміністратора	10
Гардероб персоналу	8
Побутове приміщення персоналу	8
Санітарні вузли	14
Коридори та допоміжні приміщення	23
Разом	300

Таблиця 2.8

Функціональне зонування приміщень

Група приміщень	Склад приміщень
Торговельна	Вестибюль, ресторанний зал, зал кав'ярні, барна зона
Виробнича	Гарячий цех, мийна столового посуду
Складська	Комора сухих продуктів, холодильна камера, комора інвентарю
Адміністративно-побутова	Кабінет адміністратора, гардероб персоналу, побутове приміщення
Санітарна	Санітарні вузли

Центральне місце у виробничій структурі підприємства займає гарячий цех площею 38 м². Його розташування повинно забезпечувати зручний зв'язок зі складськими приміщеннями, мийною столового посуду та зоною видачі готової продукції. Це дозволяє скоротити внутрішньовиробничі переміщення та забезпечити дотримання технологічної послідовності.

Таблиця 2.9

Організація основних потоків у закладі «Grand Avenue»

Потік	Напрямок руху
Сировина	Приймання → складські приміщення → гарячий цех
Напівфабрикати	Складські приміщення → гарячий цех
Готова продукція	Гарячий цех → зона видачі → ресторанний зал / зал кав'ярні
Використаний посуд	Торговельні зали → мийна столового посуду
Чистий посуд	Мийна → гарячий цех / торговельні зали
Персонал	Побутові приміщення → виробничі приміщення
Відвідувачі	Вестибюль → ресторанний зал / зал кав'ярні

Запропонована організація потоків дозволяє уникнути перетину сировини, готової продукції та використаного посуду. Це відповідає вимогам санітарії, гігієни та безпечності харчових продуктів.

Таким чином, розроблені об'ємно-планувальні рішення комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» забезпечують раціональне використання площі, ефективну організацію роботи гарячого цеху, зручне обслуговування споживачів та створення належних умов праці персоналу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						33
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Інтер'єр підприємства ресторанного господарства є важливим чинником формування конкурентних переваг закладу, оскільки впливає на комфорт відвідувачів, тривалість їх перебування та загальне враження від отриманих послуг [31-32]. У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу дизайн закладу виступає не лише елементом естетичного оформлення приміщень, але й складовою маркетингової стратегії підприємства [33-35].

Для комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» на 120 місць обрано концепцію Modern Classic Lounge, яка поєднує елементи сучасного дизайну, класичної елегантності та функціональності. Запропонована концепція відповідає формату закладу, що поєднує ресторан і кав'ярню, та орієнтована на відвідувачів різних вікових категорій.

Основною ідеєю дизайнерського рішення є створення комфортного простору для відпочинку, ділових зустрічей та проведення вільного часу. Особливу увагу приділено формуванню затишної атмосфери, використанню якісних оздоблювальних матеріалів та сучасних систем освітлення.

Таблиця 3.1

Основні характеристики дизайнерської концепції

Показник	Характеристика
Стиль інтер'єру	Modern Classic Lounge
Концепція	Ресторан і кав'ярня преміум-комфарту
Основна кольорова гама	Бежевий, графітовий, золотистий
Основні матеріали	Натуральне дерево, скло, метал
Атмосфера	Комфортна, елегантна, сучасна
Цільова аудиторія	Сімейні відвідувачі, офісні працівники, туристи

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.	Дорошко				РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА		Літ.	Арк.	Акрюшів
Перевір.	Антоненко							34	44
Реценз.							Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк								
Затверд.	Савченко								

Для створення гармонійного середовища використовується поєднання теплих відтінків натурального дерева, декоративних елементів золотистого кольору та м'якого текстильного оформлення.

Таблиця 3.2

Колористичне рішення інтер'єру

Елемент інтер'єру	Колір
Стіни	Світло-бежевий
Акцентні стіни	Графітовий
Стеля	Білий
Меблі	Натуральний деревний
Барна зона	Темно-коричневий
Декоративні елементи	Золотистий

Проектом передбачено використання сучасних оздоблювальних матеріалів, які відповідають вимогам довговічності, безпечності та естетичності.

Таблиця 3.3

Оздоблювальні матеріали

Елемент	Матеріал
Підлога	Керамограніт
Стіни	Декоративна штукатурка
Стеля	Підвісна стеля типу «Армстронг»
Барна стійка	Натуральне дерево
Перегородки	Загартоване скло
Декоративні панелі	Дерев'яний шпон

Важливим елементом проекту є функціональне зонування приміщень.

Таблиця 3.4

Функціональні зони підприємства

Зона	Призначення
Вхідна зона	Зустріч та орієнтація відвідувачів
Ресторанний зал	Основне обслуговування гостей
Зал кав'ярні	Відпочинок та споживання напоїв
Барна зона	Приготування та реалізація напоїв
VIP-зона	Проведення ділових зустрічей
Зона очікування	Очікування замовлень

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		35

Для забезпечення комфортного розміщення гостей передбачено сучасні меблі ергономічної конструкції.

Таблиця 3.5

Меблювання підприємства

Найменування	Кількість
Столи двомісні	10
Столи чотиримісні	20
М'які дивани	8
Стільці	120
Барні стільці	12
Декоративні перегородки	4

Особливу увагу приділено системі освітлення. Передбачено використання комбінованого освітлення, яке включає загальне, локальне та декоративне освітлення.

Таблиця 3.6

Система освітлення

Зона	Тип освітлення
Ресторанний зал	Загальне LED-освітлення
Кав'ярня	Локальне освітлення
Барна зона	Акцентне освітлення
VIP-зона	Декоративне освітлення
Вхідна група	Архітектурне освітлення

Використання сучасних LED-світильників дозволяє забезпечити комфортні умови для відвідувачів та зменшити витрати електроенергії.

Рисунок 3.1 – Візуалізація інтер'єру комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue»



Рисунок 3.2 – 3D-схема функціонального зонування закладу «Grand Avenue»



Рисунок 3.1 – 3.2. Візуалізація інтер'єру комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue», ресторанної та кавової зон закладу «Grand Avenue»

Розроблена дизайнерська концепція комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» забезпечує створення сучасного та комфортного середовища для відвідувачів, відповідає концепції підприємства та сприяє формуванню його позитивного іміджу. Використання стилю Modern Classic Lounge, функціонального зонування, якісних оздоблювальних матеріалів і сучасних систем освітлення дозволяє створити конкурентоспроможний заклад ресторанного господарства, орієнтований на потреби сучасних споживачів.

ВИСНОВКИ

У бакалаврському проєкті розроблено проєкт гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» на 120 місць з рестораном і кав'ярнею. Під час виконання роботи було вирішено комплекс завдань, спрямованих на обґрунтування доцільності створення підприємства, моделювання виробничого процесу та проєктування основного виробничого підрозділу.

Проведене техніко-економічне обґрунтування підтвердило перспективність відкриття комплексного закладу ресторанного господарства у місті Київ. Аналіз ринку ресторанних послуг та результати анкетування потенційних споживачів засвідчили високий попит на заклади, що поєднують функції ресторану та кав'ярні. Встановлено, що найбільш важливими факторами під час вибору закладу є якість продукції, рівень обслуговування та комфортність середовища.

У результаті розрахунку добової динаміки попиту визначено, що прогнозована кількість відвідувачів становить 1272 особи на добу. Встановлено, що найбільше навантаження на підприємство припадає на обідній та вечірній періоди, що було враховано під час формування виробничої програми та вибору обладнання.

Розроблено меню комплексного закладу ресторанного господарства, до складу якого включено широкий асортимент холодних закусок, перших страв, других гарячих страв, гарнірів, гарячих закусок, десертів та напоїв. Для підвищення конкурентоспроможності підприємства запропоновано фірмову страву — «Стейк з телятини Grand Avenue з овочами гриль та соусом деміглас», визначено її рецептуру, органолептичні показники та харчову цінність.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ									
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата										
Розроб.		Дорошко			ВИСНОВКИ				Літ.		Арк.		Акрюшів	
Перевір.		Антоненко									38		44	
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р					
Н. Контр.		Слободянюк												
Затверд.		Савченко												

На підставі виробничої програми встановлено, що добовий обсяг продукції гарячого цеху становить 1526 порцій із загальним виходом 377,35 кг продукції. Найбільшу частку виробничого навантаження складають другі гарячі страви, перші страви та гарніри, що відповідає концепції підприємства та попиту споживачів.

Виконано підбір технологічного обладнання гарячого цеху. Загальна кількість обладнання становить 22 одиниці, серед яких теплове, холодильне, механічне та допоміжне обладнання. Підібране обладнання забезпечує виконання виробничої програми, ефективну організацію технологічного процесу та дотримання вимог безпечності харчових продуктів.

На підставі розрахунків визначено площу гарячого цеху, яка становить 38 м². Запропоноване планувальне рішення забезпечує раціональне розміщення обладнання, дотримання технологічної послідовності виробничих операцій та створення належних умов праці персоналу.

Розроблені об'ємно-планувальні рішення підприємства передбачають раціональне розміщення торговельних, виробничих, складських та адміністративно-побутових приміщень. Загальна площа комплексного закладу ресторанного господарства становить 300 м², що забезпечує комфортні умови для відвідувачів та ефективне функціонування підприємства.

У межах дизайнерського розділу запропоновано концепцію інтер'єру в стилі Modern Classic Lounge, яка поєднує сучасні тенденції дизайну, функціональність та комфорт. Передбачено використання натуральних матеріалів, сучасних систем освітлення, декоративного озеленення та функціонального зонування простору.

Таким чином, розроблений проєкт гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Grand Avenue» на 120 місць відповідає сучасним вимогам до проєктування підприємств ресторанного господарства, забезпечує ефективну організацію виробництва, високий рівень обслуговування

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

споживачів та конкурентоспроможність підприємства на ринку ресторанних послуг.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Міністерство регіонального розвитку та будівництва України. (2009). *ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)*. Київ. Державний стандарт України. (2004). *ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація*.
2. Державний стандарт України. (2000). *ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення*.
3. Україна. (1997). *Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України*.
4. Україна. (2018). *Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів: Закон України*.
5. International Organization for Standardization. (2018). *ISO 22000:2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*.
6. Архіпов, В. В. (2019). *Організація ресторанного господарства*. Центр учбової літератури.
7. Архіпов, В. В. (2018). *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*. Центр учбової літератури.
8. П'ятницька, Н. О. (2011). *Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства*. Центр учбової літератури.
9. Нечаюк, Л. І., & Телеш, Н. О. (2017). *Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент*. Центр учбової літератури. П'ятницька, Г. Т. (ред.). (2019). *Менеджмент ресторанного господарства*. КНТЕУ.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докum.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ			
Розроб.		Дорошко						
Перевір.		Антоненко						
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Савченко						
						Лім.	Арк.	Акрцшів
							41	44
						Кафедра ТМРМП, 2026 р		

- 10.Банєва, І. О., & Величко, О. В. (2022). Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. *Modern Economics*, 36, 6–11. [https://doi.org/10.31521/modecon.V36\(2022\)-01](https://doi.org/10.31521/modecon.V36(2022)-01)
- 11.Лисюк, Т., Терещук, О., & Пасічник, М. (2022). Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. *Економіка та суспільство*, 40. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-117>
- 12.Дмитришин, Б. В. (2023). Інновації як визначальний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. *Центральноукраїнський науковий вісник. Економічні науки*, 9(42), 58–66.
- 13.Давидова, О. Ю., & Колесникова, В. Д. (2022). Диджиталізація як драйвер зростання конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу. *Бізнес Інформ*, 12, 113–120.
- 14.Лисюк, Т. (2024). Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг. *Економіка та суспільство*, 67. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-67-1310>
- 15.Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., & Кравченко, М. Ф. (2017). *Проектування закладів ресторанного господарства*. КНТЕУ.
- 16.Калугіна, І. М., Салавеліс, А. Д., Фесенко, О. О., & Лисюк, В. М. (2019). *Проектування закладів ресторанного господарства*. Освіта України.
- 17.Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., & Кравченко, М. Ф. (2010). *Проектування закладів ресторанного господарства*. КНТЕУ.
- 18.Малюк, Л. П., & Кононенко, С. В. (2017). *Організація виробництва у закладах ресторанного господарства*. Світ Книг. Ростовський, В. С., & Дібрівська, Н. В. (2018). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Кондор.
- 19.Мазаракі, А. А. (ред.). (2016). *Устаткування закладів ресторанного господарства*. КНТЕУ.
- 20.Мазаракі, А. А. (ред.). (2021). *HoReCa. Том 2. Ресторани*. ДТЕУ.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						42
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- 21.Шалимінов, О. В. (ред.). (2020). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства*. Арій.
- 22.Шалимінов, О. В. (ред.). (2000). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування*. А.С.К.
- 23.Міністерство економіки України. (2000). *Про порядок розробки та застосування технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства* (Наказ № 210).
- 24.Назаренко, І. А., & Боднарук, О. А. (2020). *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*. ДонНУЕТ.
- 25.Мостова, Л. М., & Новікова, О. В. (2010). *Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства*. Ліра-К.
- 26.П'ятницька, Г. Т., & П'ятницька, Н. О. (2013). *Інноваційні ресторанны технології. Основи теорії*. Кондор.
- 27.Неїленко, С., Фогель, А., Гуща, Є., & Олійник, О. (2022). Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*, 5(2), 239–249.
- 28.Паска, М., Графська, О., & Запісоцький, А. (2023). Соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*, 56. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>
- 29.Barrows, C. W., Powers, T., & Reynolds, D. (2021). *Introduction to Management in the Hospitality Industry* (12th ed.). Wiley.
- 30.Walker, J. R. (2021). *The Restaurant: From Concept to Operation* (9th ed.). Wiley.
- 31.Walker, J. R. (2020). *Introduction to Hospitality Management* (6th ed.). Pearson.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		43

- 32.Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). *Food and Beverage Management* (6th ed.). Routledge.
- 33.Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2019). *Food and Beverage Service* (10th ed.). Hodder Education.
- 34.The Culinary Institute of America. (2018). *The Professional Chef* (9th ed.). Wiley.
- 35.Мазаракі, А. А., & Мельниченко, С. В. (2021). Розвиток ресторанного бізнесу в сучасних умовах. *Вісник КНТЕУ*, 2, 45–56.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		44