

**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 м'ясо-рибного цеху в кафе на 50 місць»**

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

\_\_\_\_\_ **Анастасія ІВАНЮТА**

**Виконала**

\_\_\_\_\_ **Роксолана ЗАЖИРЕНКО**

**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**

**Зажиренко Роксолані Володимирівні**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект м'ясо-рибного цеху в кафе на 50 місць»**

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 прийняла до виконання**

\_\_\_\_\_ **Анастасія ІВАНЮТА**

\_\_\_\_\_ **Роксолана ЗАЖИРЕНКО**

## РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект м'ясо-рибного цеху в кафе на 50 місць» містить 41 сторінки, 22 таблиці, 5 рисунків та 43 літературних джерела.

У роботі розглянуто особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства та обґрунтовано доцільність проєктування кафе сімейного типу з власним м'ясо-рибним цехом. Наведено результати аналізу попиту на продукцію закладу, сформовано меню та розроблено фірмову страву. Виконано розрахунок добової кількості відвідувачів, визначено виробничу програму м'ясо-рибного цеху, встановлено потребу в сировині та напівфабрикатах. На основі отриманих результатів підібрано технологічне обладнання, розраховано площу цеху та розроблено об'ємно-планувальне рішення підприємства.

Особливу увагу приділено організації робочих місць для обробки м'яса, птиці та риби, а також створенню комфортного середовища для відвідувачів кафе. Запропоновано концепцію оформлення закладу, що поєднує сучасні дизайнерські рішення та елементи домашнього затишку.

Результати проєктування свідчать про можливість ефективної організації роботи м'ясо-рибного цеху та забезпечення виробництва якісних напівфабрикатів для потреб кафе.

Ключові слова: кафе, м'ясо-рибний цех, виробнича програма, технологічне обладнання, площа цеху, інтер'єр кафе.

## ABSTRACT

The bachelor's qualification project on the topic "Project of a meat and fish shop in a cafe for 50 seats" contains 41 pages, 22 tables, 5 figures, and 43 sources of literature.

The project considers the organization of production processes in food service establishments and substantiates the feasibility of designing a family-style café with its own meat and fish processing department. The demand for the café's products was analyzed, the menu was developed, and a signature dish was proposed.

The daily number of visitors was calculated, and the production program of the meat and fish processing department was determined. The demand for raw materials and semi-finished products was established. Based on the obtained results, technological equipment was selected, the department area was calculated, and the space-planning solution of the enterprise was developed.

Special attention was paid to the organization of workplaces for processing meat, poultry, and fish, as well as to creating a comfortable environment for café visitors. An interior concept combining modern design solutions with elements of home comfort was proposed.

The project results confirm the possibility of efficient operation of the meat and fish processing department and the production of high-quality semi-finished products for the needs of the café.

**Key words:** café, meat and fish processing department, production program, technological equipment, department area, café interior.

## 3MICT

|                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|
| ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ                                               | 6  |
| ВСТУП                                                                          | 10 |
| 1. Моделювання виробничого процесу кафе «Смаковита Оселя»                      | 13 |
| 1.1. Розрахунок добової динаміки попиту                                        | 13 |
| 1.2. Розробка меню і фірмової страви                                           | 16 |
| 1.3. Розрахунок виробничої програми                                            | 20 |
| 2. Проектний розділ                                                            | 23 |
| 2.1. Розрахунок та підбір обладнання м'ясо-рибного цеху кафе «Смаковита Оселя» | 23 |
| 2.2. Розрахунок площі м'ясо-рибного цеху                                       | 26 |
| 2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємствас                                 | 28 |
| 3. Дизайн проєктованого підприємства                                           | 31 |
| ВИСНОВКИ                                                                       | 37 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ                                                     | 39 |

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |    |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|----|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ |  |  |  |                       |  |      |         |    |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |    |
| Розроб.   |      | Зажиренко  |        |      | ЗМІСТ                                   |  |  |  | Лім.                  |  | Арк. | Акрушів |    |
| Перевір.  |      | Іванюта    |        |      |                                         |  |  |  |                       |  | 5    |         | 41 |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |    |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |    |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |    |

## ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства України характеризується активним зростанням кількості закладів різних форматів, підвищенням конкуренції та постійною зміною споживчих уподобань. В умовах насиченого ринку особливого значення набуває створення підприємств, здатних забезпечувати високу якість продукції, широкий асортимент страв та ефективну організацію виробничих процесів. Одним із найбільш поширених форматів закладів ресторанного господарства залишаються кафе, які поєднують доступність, комфортність та різноманітність меню.

Для проєктування обрано кафе «Смаковита Оселя» на 50 місць, яке планується розмістити у місті Вінниця. Вінниця належить до найбільш динамічних міст України, характеризується стабільним розвитком сфери послуг, високою діловою активністю та значною кількістю потенційних споживачів. Розвинена транспортна інфраструктура, наявність навчальних закладів, офісних центрів та туристичних об'єктів створюють сприятливі умови для функціонування підприємств ресторанного господарства.

Сучасні споживачі все більше уваги приділяють якості харчування, натуральності продуктів та безпечності готових страв. Особливою популярністю користуються заклади, які виготовляють продукцію з використанням власних напівфабрикатів та контролюють якість сировини на всіх етапах виробництва.

Саме тому під час проєктування кафе передбачено функціонування м'ясо-рибного цеху, який забезпечуватиме підготовку основної сировини для подальшого виготовлення кулінарної продукції.

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ |  |  |  |                       |  |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Розроб.   |      | Зажиренко  |        |      | ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ<br>ОБГРУНТУВАННЯ     |  |  |  | Лім.                  |  | Арк. | Акрушів |
| Перевір.  |      | Іванюта    |        |      |                                         |  |  |  |                       |  | 6    | 41      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |

Особливістю діяльності м'ясо-рибного цеху є виконання операцій з механічної кулінарної обробки м'яса, птиці та риби, виготовлення напівфабрикатів різного ступеня готовності, а також забезпечення інших виробничих підрозділів підготовленою сировиною. Раціональна організація роботи цеху сприяє підвищенню продуктивності праці, зменшенню втрат сировини та забезпеченню стабільної якості готової продукції.

Концепція кафе «Смаковита Оселя» передбачає пропонування широкого асортименту страв української та європейської кухні. Основну частину меню складатимуть страви з яловичини, свинини, м'яса птиці та риби, що обумовлює необхідність створення окремого спеціалізованого м'ясо-рибного цеху.

Таблиця 1.1

### SWOT-аналіз кафе «Смаковита Оселя»

| Сильні сторони                             | Слабкі сторони                             |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Власне виробництво напівфабрикатів         | Новий заклад на ринку                      |
| Контроль якості сировини                   | Необхідність значних початкових інвестицій |
| Широкий асортимент м'ясних та рибних страв | Формування клієнтської бази                |
| Зручне розташування                        | Висока конкуренція                         |
| Можливості                                 | Загрози                                    |
| Зростання попиту на якісне харчування      | Коливання цін на сировину                  |
| Розширення асортименту продукції           | Посилення конкуренції                      |
| Організація доставки                       | Зміна купівельної спроможності населення   |
| Формування постійної клієнтури             | Економічні ризики                          |

Проведений SWOT-аналіз свідчить про наявність сприятливих умов для функціонування проєктованого підприємства та підтверджує доцільність створення власного м'ясо-рибного цеху.

## Аналіз конкурентного середовища

Для оцінки перспективності проєкту проведено аналіз підприємств ресторанного господарства, які працюють у подібному сегменті ринку.

Таблиця 1.2

### Порівняльна характеристика конкурентів

| Показник         | Кафе «Тераса» | Кафе «Family House» | Кафе «Вінницька кухня» | «Смаковита Оселя» |
|------------------|---------------|---------------------|------------------------|-------------------|
| Асортимент       | 4             | 5                   | 4                      | 5                 |
| Якість продукції | 4             | 4                   | 5                      | 5                 |
| Рівень сервісу   | 4             | 4                   | 4                      | 5                 |
| Інтер'єр         | 3             | 5                   | 4                      | 5                 |
| Цінова політика  | 4             | 3                   | 4                      | 5                 |
| Загальна оцінка  | 3,8           | 4,2                 | 4,2                    | 5,0               |

Отримані результати свідчать про високий потенціал конкурентоспроможності проєктованого підприємства за умови ефективної організації виробництва та обслуговування.

### Анкетування потенційних споживачів

З метою визначення споживчих переваг було проведено опитування 100 респондентів.

Таблиця 1.3

### Результати анкетування

| Питання                                   | Варіант відповіді | Частка, % |
|-------------------------------------------|-------------------|-----------|
| Які страви Ви замовляєте найчастіше?      | М'ясні            | 48        |
|                                           | Рибні             | 22        |
|                                           | Овочеві           | 18        |
|                                           | Десерти           | 12        |
| На що Ви звертаєте увагу при виборі кафе? | Якість страв      | 42        |
|                                           | Асортимент        | 24        |
|                                           | Ціна              | 20        |
|                                           | Інтер'єр          | 14        |

|                                                          |                        |    |
|----------------------------------------------------------|------------------------|----|
| Чи важливо для Вас використання власних напівфабрикатів? | Так                    | 56 |
|                                                          | Частково               | 24 |
|                                                          | Байдуже                | 15 |
|                                                          | Ні                     | 5  |
| Якому виду м'яса Ви надаєте перевагу?                    | Птиця                  | 36 |
|                                                          | Свинина                | 28 |
|                                                          | Яловичина              | 24 |
|                                                          | Не має значення        | 12 |
| Як часто Ви відвідуєте кафе?                             | Щотижня                | 31 |
|                                                          | Кілька разів на місяць | 39 |
|                                                          | Раз на місяць          | 18 |
|                                                          | Рідше                  | 12 |

Результати опитування підтвердили доцільність орієнтації кафе на широкий асортимент страв із м'ясної та рибної сировини та необхідність забезпечення високої якості напівфабрикатів власного виробництва.

Отже, проведене техніко-економічне обґрунтування підтвердило доцільність проєктування кафе «Смаковита Оселя» на 50 місць у місті Вінниця. Аналіз ринку, конкурентного середовища та результати анкетування свідчать про наявність стабільного попиту на продукцію закладів даного формату. Організація м'ясо-рибного цеху дозволить забезпечити ефективну підготовку сировини, підвищити якість продукції та створити умови для стабільної роботи підприємства.

## ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних складових сфери послуг, яка відіграє важливу роль у забезпеченні населення продукцією харчування та організації дозвілля. В умовах сучасного ринку підприємства ресторанного господарства функціонують у середовищі високої конкуренції, що зумовлює необхідність постійного вдосконалення виробничих процесів, підвищення якості продукції та впровадження інноваційних підходів до організації виробництва [1-3].

За даними сучасних досліджень у сфері ресторанного бізнесу, одним із ключових напрямів розвитку закладів ресторанного господарства є посилення контролю якості сировини та збільшення частки продукції власного виробництва. Фахівці галузі відзначають, що споживачі дедалі більше надають перевагу стравам, виготовленим із натуральної сировини безпосередньо на підприємстві, а не з використанням готових промислових напівфабрикатів. Така тенденція сприяє зростанню ролі заготівельних виробничих підрозділів, зокрема м'ясо-рибних цехів [4-5].

Останніми роками в Україні спостерігається стійкий попит на страви з м'яса, птиці та риби. Водночас підвищуються вимоги до безпечності харчових продуктів, простежуваності сировини та дотримання санітарно-гігієнічних норм на всіх етапах виробництва. У зв'язку з цим особливого значення набуває правильна організація роботи м'ясо-рибних цехів, які забезпечують первинну обробку сировини та виготовлення напівфабрикатів для подальшого виробництва кулінарної продукції.

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ |  |  |  |                       |  |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Розроб.   |      | Зажиренко  |        |      | ВСТУП                                   |  |  |  | Літ.                  |  | Арк. | Акрушів |
| Перевір.  |      | Іванюта    |        |      |                                         |  |  |  |                       |  | 10   | 41      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |

М'ясо-рибний цех належить до заготівельних виробничих підрозділів підприємства ресторанного господарства та виконує важливу функцію забезпечення інших цехів підготовленою сировиною. Саме в цьому цеху здійснюються операції з розбирання туш, обвалювання, жилювання м'яса, механічної обробки риби, виготовлення порційних, дрібношматкових та січених напівфабрикатів. Від ефективності його роботи значною мірою залежить якість готової продукції, раціональність використання сировини та економічні показники діяльності підприємства [6-7].

Перспективним напрямом розвитку сучасних кафе є створення підприємств повного виробничого циклу, які забезпечують виготовлення більшості напівфабрикатів безпосередньо на виробництві. Такий підхід дозволяє підвищити рівень контролю якості, розширити асортимент продукції та формувати власні конкурентні переваги на ринку ресторанних послуг.

Актуальність теми бакалаврського проєкту обумовлена необхідністю удосконалення організації виробничих процесів у закладах ресторанного господарства, підвищення ефективності використання сировини та забезпечення високої якості напівфабрикатів власного виробництва. Проєктування м'ясо-рибного цеху є важливим завданням, оскільки саме цей виробничий підрозділ забезпечує підготовку основної сировини для виготовлення значної частини страв меню.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту м'ясо-рибного цеху в кафе «Смаковита Оселя» на 50 місць, що забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, раціональне використання виробничих площ та технологічного обладнання.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- провести техніко-економічне обґрунтування проєктованого підприємства;
- розрахувати добову динаміку попиту та визначити кількість споживачів;

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 11   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

- сформувати асортимент продукції та розробити фірмову страву;
- виконати розрахунок виробничої програми м'ясо-рибного цеху;
- здійснити підбір технологічного обладнання;
- розрахувати площу м'ясо-рибного цеху;
- розробити об'ємно-планувальні рішення підприємства;
- запропонувати дизайнерську концепцію кафе.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 12   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

# РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАФЕ «СМАКОВИТА ОСЕЛЯ»

## 1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із основних етапів проектування підприємств ресторанного господарства є визначення очікуваної кількості споживачів протягом дня. Від правильності розрахунку добової динаміки попиту залежить формування виробничої програми підприємства, визначення потреби в сировині, розрахунок кількості напівфабрикатів та вибір технологічного обладнання [8–9].

Для кафе «Смаковита Оселя» характерним є нерівномірний потік відвідувачів протягом дня. Найбільше завантаження очікується в обідні години та у вечірній період після завершення робочого дня. Саме в цей час м'ясо-рибний цех забезпечує найбільший обсяг підготовки напівфабрикатів для виробництва страв.

Попит у закладах ресторанного господарства формується під впливом багатьох факторів, серед яких важливе значення мають місце розташування закладу, місткість торговельної зали, режим роботи, асортимент продукції, рівень цін, контингент споживачів, сезонність та день тижня. Крім того, на відвідуваність підприємства впливають соціально-економічні умови, рівень доходів населення та сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. В умовах високої конкуренції особливого значення набувають якість продукції, швидкість обслуговування та створення комфортних умов для відпочинку споживачів.

|           |      |            |        |      |                                                 |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-------------------------------------------------|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ         |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата | РОЗДІЛ 1.<br>МОДЕЛЮВАННЯ<br>ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ |      |         |
| Розроб.   |      | Зажиренко  |        |      |                                                 |      |         |
| Перевір.  |      | Іванюта    |        |      |                                                 |      |         |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                                 |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                                 |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      | Кафедра ТМРМП, 2026 р                           |      |         |
|           |      |            |        |      | Літ.                                            | Арк. | Акрушів |
|           |      |            |        |      |                                                 | 13   | 41      |

Добова динаміка попиту характеризує зміну кількості відвідувачів протягом робочого дня та визначає ступінь завантаження виробничих і торговельних приміщень. Аналіз добового потоку споживачів дає можливість раціонально організувати роботу підприємства, встановити оптимальний режим роботи виробничих цехів, забезпечити своєчасне постачання сировини та ефективно використовувати трудові ресурси.

Для підприємств ресторанного господарства характерною є нерівномірність відвідування протягом дня. Як правило, мінімальна кількість відвідувачів спостерігається у ранкові години після відкриття закладу та в другій половині дня між основними прийомами їжі. Найбільше завантаження припадає на період обіду (12.00–15.00) та вечірні години (17.00–20.00), коли більшість населення користується послугами закладів харчування після закінчення робочого дня. Саме у години максимального попиту виробничі цехи працюють з найбільшим навантаженням, що потребує чіткої організації технологічного процесу та достатнього забезпечення напівфабрикатами.

Під час проектування м'ясо-рибного цеху розрахунок добової динаміки попиту має особливе значення, оскільки від кількості споживачів безпосередньо залежить обсяг переробки м'ясної та рибної сировини, асортимент продукції, потреба у виробничих площах і технологічному обладнанні. Визначення кількості відвідувачів за окремими годинами роботи підприємства дозволяє встановити максимальні навантаження на виробництво та забезпечити безперебійне функціонування цеху. Кількість споживачів за кожну годину роботи визначають за формулою:

$$N_{\text{год}} = P \times \varphi \times K / 100, \text{ де}$$

$N_{\text{год}}$  – кількість споживачів за годину, осіб

$P$  – кількість місць у залі, місць

$\varphi$  – оборотність одного місця за годину

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 14   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

К – завантаження залу, %.

Для проєктованого кафе:

P = 50 місц

Режим роботи підприємства:

10:00–22:00

Таблиця 1.4

**Розрахунок кількості споживачів за годинами роботи кафе**

| Години роботи | Оборотність<br>місця ф | Завантаження<br>залу, % | Кількість<br>споживачів, осіб |
|---------------|------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 10:00–11:00   | 0,6                    | 30                      | 9                             |
| 11:00–12:00   | 0,8                    | 40                      | 16                            |
| 12:00–13:00   | 1,2                    | 75                      | 45                            |
| 13:00–14:00   | 1,3                    | 90                      | 59                            |
| 14:00–15:00   | 1,2                    | 80                      | 48                            |
| 15:00–16:00   | 0,8                    | 50                      | 20                            |
| 16:00–17:00   | 0,7                    | 45                      | 16                            |
| 17:00–18:00   | 0,9                    | 60                      | 27                            |
| 18:00–19:00   | 1,1                    | 85                      | 47                            |
| 19:00–20:00   | 1,2                    | 90                      | 54                            |
| 20:00–21:00   | 1,0                    | 70                      | 35                            |
| 21:00–22:00   | 0,6                    | 35                      | 11                            |
| Разом         | —                      | —                       | 387                           |

Таким чином, прогнозована кількість відвідувачів кафе становить  
 $N_d = 387$  осіб за добу.

Проведені розрахунки показали, що максимальне завантаження закладу спостерігається у період з 13:00 до 14:00 та з 18:00 до 20:00. Саме в цей час необхідно забезпечити максимальну готовність виробничих підрозділів підприємства, зокрема м'ясо-рибного цеху, який здійснює підготовку сировини та напівфабрикатів для подальшого виробництва кулінарної продукції.

## 1.2. Розробка меню і фірмової страви

Асортимент продукції є одним із найважливіших чинників, що визначають конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства. Рационально сформоване меню забезпечує задоволення потреб різних категорій споживачів, сприяє збільшенню обсягів реалізації продукції та підвищує ефективність діяльності закладу [10-11]. Під час формування асортименту враховують концепцію підприємства, спеціалізацію виробничих підрозділів, попит споживачів, особливості сировинної бази та сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства.

Проектоване кафе «Смаковита Оселя» спеціалізується на приготуванні страв української та європейської кухні з широким використанням м'ясної та рибної сировини. У зв'язку з цим особливого значення набуває робота м'ясо-рибного цеху, який забезпечує підготовку сировини та виготовлення напівфабрикатів для подальшого виробництва кулінарної продукції.

Власне виготовлення напівфабрикатів дозволяє здійснювати контроль якості сировини на всіх етапах технологічного процесу, зменшувати виробничі втрати, розширювати асортимент продукції та забезпечувати стабільні органолептичні показники готових страв. Саме тому основу меню складають страви, для приготування яких використовуються напівфабрикати, виготовлені у м'ясо-рибному цеху.

Таблиця 1.5

### Меню кафе «Смаковита Оселя»

| Найменування страви          | Вихід, г |
|------------------------------|----------|
| 1                            | 2        |
| Холодні закуски та салати    |          |
| Салат «Цезар» з куркою       | 220      |
| Салат овочевий               | 200      |
| Салат з лососем слабосоленим | 210      |
| Оселедець з картоплею        | 180      |
| Перші страви                 |          |

| 1                                         | 2      |
|-------------------------------------------|--------|
| Борщ український                          | 350    |
| Солянка м'ясна                            | 300    |
| Юшка рибна                                | 300    |
| Страви зі свинини та яловичини            |        |
| Стейк зі свинини                          | 250    |
| Медальйони з яловичини                    | 220    |
| Свинина запечена з овочами                | 280    |
| Страви з птиці                            |        |
| Куряче філе гриль                         | 220    |
| Курячий шніцель                           | 240    |
| Курячі рулетики з сиром                   | 230    |
| Рибні страви                              |        |
| Філе судака під вершково-шпинатним соусом | 250    |
| Стейк із сьомги                           | 220    |
| Риба під овочами                          | 250    |
| Січені кулінарні вироби                   |        |
| Котлета домашня                           | 120    |
| Биточки м'ясні                            | 120    |
| Тефтелі в соусі                           | 180    |
| Гарніри                                   |        |
| Картопля по-селянськи                     | 180    |
| Рис відварний                             | 150    |
| Овочі гриль                               | 180    |
| Десерти                                   |        |
| Сирник домашній                           | 150    |
| Чізкейк                                   | 140    |
| Штрудель яблучний                         | 160    |
| Напої                                     |        |
| Американо                                 | 250 мл |
| Капучино                                  | 250 мл |
| Чай асортимент                            | 400 мл |
| Узвар                                     | 250 мл |

Аналіз сформованого меню свідчить, що значну частку асортименту складають страви, для приготування яких використовуються м'ясні та рибні напівфабрикати власного виробництва. Це забезпечує ефективне використання

виробничих потужностей м'ясо-рибного цеху та дозволяє підтримувати стабільну якість готової продукції. Найбільш чисельними групами є страви зі свинини, яловичини, птиці та риби, що відповідає концепції проєктованого кафе та результатам маркетингових досліджень.

Для підвищення конкурентоспроможності підприємства та формування його індивідуального стилю розроблено фірмову страву – «Філе судака під вершково-шпинатним соусом».

Таблиця 1.6

**Технологічна карта фірмової страви «Філе судака під вершково-шпинатним соусом»**

| №     | Найменування сировини | Брутто, г | Нетто, г |
|-------|-----------------------|-----------|----------|
| 1     | Філе судака           | 180       | 160      |
| 2     | Шпинат свіжий         | 40        | 35       |
| 3     | Вершки 20 %           | 40        | 40       |
| 4     | Масло вершкове        | 10        | 10       |
| 5     | Часник                | 5         | 4        |
| 6     | Сіль                  | 3         | 3        |
| 7     | Перець чорний мелений | 1         | 1        |
| 8     | Лимон                 | 20        | 15       |
| Разом |                       | 299       | 268      |

Вихід готової страви – 250 г

**Технологія приготування**

Підготовлене філе судака зачищають, промивають та обсушують. Рибу приправляють сіллю та спеціями, після чого запікають до готовності. Для приготування соусу шпинат припускають на вершковому маслі з додаванням подрібненого часнику та вершків. Готовий соус доводять до однорідної консистенції та подають разом із запеченим філе судака. Перед подачею страву декорують часточкою лимона та зеленню.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 18   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

Таблиця 1.7

**Сенсорний профіль фірмової страви**

| Критерій оцінювання          | Характеристика                                                                   |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Візуальна привабливість      | Страва має сучасне оформлення та гармонійне поєднання кольорів                   |
| Ароматичний профіль          | Властивий запеченій рибі з легкими вершковими та пряними нотами                  |
| Смаковий профіль             | Збалансований смак із поєднанням ніжного м'яса риби та вершково-шпинатного соусу |
| Текстурні властивості        | Філе соковите, ніжне, без сторонніх включень                                     |
| Загальне сенсорне сприйняття | Високий рівень якості та гармонійності смакових характеристик                    |

Таблиця 1.8

**Харчова та енергетична цінність фірмової страви (на 100 г продукту)**

| Показник                   | Значення |
|----------------------------|----------|
| Білки, г                   | 18,4     |
| Жири, г                    | 7,8      |
| Вуглеводи, г               | 2,1      |
| Енергетична цінність, ккал | 150      |

Таким чином, формування асортименту кафе «Смаковита Оселя» здійснювалося з урахуванням виробничих можливостей м'ясо-рибного цеху та сучасних тенденцій ресторанного господарства. Запропонована фірмова страва характеризується високими сенсорними показниками, збалансованим складом та може бути рекомендована як одна з візитних страв проєктованого закладу.

**1.3. Розрахунок виробничої програми**

Виробнича програма є одним із найважливіших показників діяльності виробничих підрозділів підприємства ресторанного господарства. Вона

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 19   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

характеризує обсяг продукції, який необхідно виготовити протягом певного періоду часу для забезпечення безперебійної роботи закладу та задоволення попиту споживачів [12-14].

Для м'ясо-рибного цеху виробнича програма має особливе значення, оскільки саме на її основі визначають потребу в сировині, розраховують кількість напівфабрикатів, підбирають технологічне обладнання та організовують робочі місця персоналу. На відміну від гарячого чи холодного цеху, результатом роботи м'ясо-рибного цеху є не готові страви, а підготовлені напівфабрикати, які надалі використовуються для виробництва кулінарної продукції [15].

При формуванні виробничої програми враховують кількість відвідувачів, структуру меню, попит на окремі групи страв та особливості роботи підприємства. Для кафе «Смаковита Оселя» прогнозована кількість споживачів становить 387 осіб на добу, що є основою для визначення добового випуску продукції.

Таблиця 1. 9

**Структура продукції, що виготовляється з використанням  
напівфабрикатів м'ясо-рибного цеху**

| Група продукції         | Частка в асортименті, % |
|-------------------------|-------------------------|
| Страви зі свинини       | 25                      |
| Страви з яловичини      | 15                      |
| Страви з птиці          | 25                      |
| Страви з риби           | 20                      |
| Січені кулінарні вироби | 15                      |
| Разом                   | 100                     |

Аналіз структури асортименту свідчить, що найбільшу частку займають страви зі свинини та птиці, які користуються стабільним попитом серед споживачів. Значну частину меню також складають рибні страви, що обумовлює необхідність організації окремого робочого місця для обробки риби.

На підставі структури асортименту визначено орієнтовний добовий випуск напівфабрикатів.

Таблиця 1.10

### Добова потреба в напівфабрикатах

| Вид напівфабрикатів        | Кількість порцій, шт |
|----------------------------|----------------------|
| Напівфабрикати зі свинини  | 97                   |
| Напівфабрикати з яловичини | 58                   |
| Напівфабрикати з птиці     | 97                   |
| Напівфабрикати з риби      | 77                   |
| Січені напівфабрикати      | 58                   |
| Разом                      | 387                  |

Для забезпечення зазначеного обсягу виробництва необхідно передбачити відповідну кількість сировини.

Таблиця 1.11

### Добова потреба в основній сировині

| Вид сировини       | Орієнтовна кількість, кг |
|--------------------|--------------------------|
| Свинина            | 24,0                     |
| Яловичина          | 14,0                     |
| М'ясо птиці        | 18,0                     |
| Риба               | 16,0                     |
| Допоміжна сировина | 6,0                      |
| Разом              | 78,0                     |

Отримані результати свідчать про значний обсяг механічної кулінарної обробки сировини, що виконується у м'ясо-рибному цеху. Найбільше навантаження припадає на обробку свинини та м'яса птиці, які є основною сировиною для виробництва напівфабрикатів.

Таким чином, проведені розрахунки дозволили визначити обсяг виробничої діяльності м'ясо-рибного цеху та встановити потребу в основних видах сировини. Отримані дані будуть використані під час підбору технологічного обладнання, розрахунку площі цеху та організації виробничих процесів у проєктованому кафе «Смаковита Оселя».

## РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

### 2.1. Розрахунок та підбір обладнання м'ясо-рибного цеху кафе «Смаковита Оселя»

Ефективність роботи м'ясо-рибного цеху визначається не лише рівнем його технічного оснащення, а й раціональною організацією робочих місць. Під час проєктування необхідно забезпечити послідовне виконання технологічних операцій, виключити зустрічні потоки сировини та напівфабрикатів, а також створити безпечні умови праці персоналу [16-17].

Особливістю проєктованого кафе «Смаковита Оселя» є використання широкого асортименту м'ясної та рибної сировини. Це обумовлює необхідність організації окремих виробничих зон, кожна з яких виконує певний комплекс технологічних операцій.

Для забезпечення безперервності виробничого процесу в м'ясо-рибному цеху передбачено чотири основні робочі місця:

#### Робоче місце №1 – Підготовка м'ясної сировини

На даному робочому місці здійснюється розпакування, сортування, обвалювання, жилювання та порціонування м'яса. Основними видами сировини є свинина та яловичина.

#### Робоче місце №2 – Обробка м'яса птиці

На робочому місці виконуються операції з розбирання тушок, відокремлення кісток, підготовки філе та виготовлення порційних напівфабрикатів.

|           |            |          |        |      |                                         |  |                       |      |         |
|-----------|------------|----------|--------|------|-----------------------------------------|--|-----------------------|------|---------|
|           |            |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ |  |                       |      |         |
| Змн.      | Арк.       | № докум. | Підпис | Дата |                                         |  |                       |      |         |
| Розроб.   | Зажиренко  |          |        |      | РОЗДІЛ 2.<br>ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ           |  | Літ.                  | Арк. | Акрушів |
| Перевір.  | Іванюта    |          |        |      |                                         |  |                       | 22   | 41      |
| Реценз.   |            |          |        |      |                                         |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |      |         |
| Н. Контр. | Слободянюк |          |        |      |                                         |  |                       |      |         |
| Затверд.  | Савченко   |          |        |      |                                         |  |                       |      |         |

### Робоче місце №3 – Обробка риби

Робоче місце призначене для очищення, патрання, промивання та філеювання риби. Відокремлення цієї ділянки є необхідною умовою дотримання санітарно-гігієнічних вимог та попередження перехресного забруднення продукції.

### Робоче місце №4 – Виготовлення січених напівфабрикатів

На даній ділянці здійснюється подрібнення сировини, приготування фаршу та формування напівфабрикатів.

Таблиця 2.1

#### Характеристика робочих місць м'ясо-рибного цеху

| Робоче місце          | Основні операції                      |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Підготовка м'яса      | Обвалювання, жилювання, порціонування |
| Обробка птиці         | Розбирання тушок, підготовка філе     |
| Обробка риби          | Очищення, патрання, філеювання        |
| Січені напівфабрикати | Подрібнення, змішування, формування   |

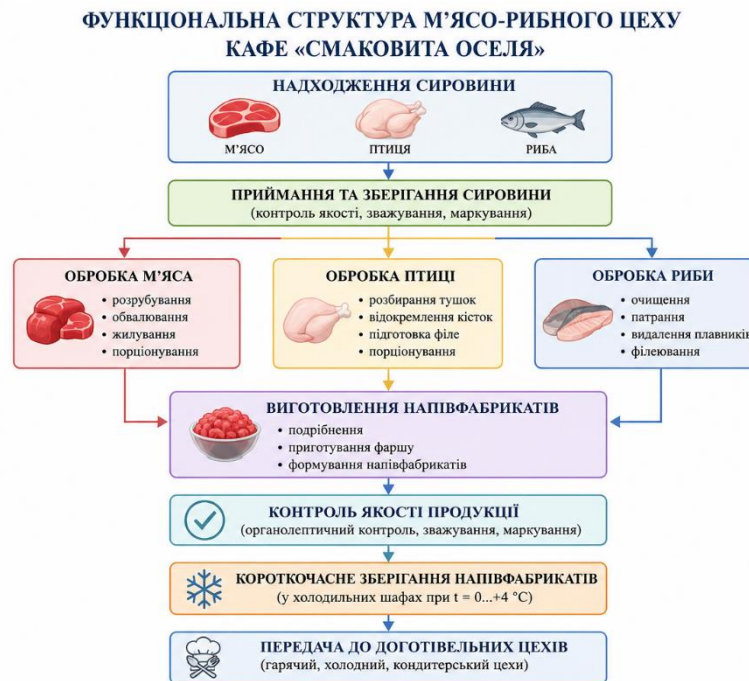
Після визначення функціонального призначення робочих місць здійснюється підбір необхідного обладнання.

Таблиця 2.2

#### Оснащення робочих місць м'ясо-рибного цеху

| Найменування обладнання       | Призначення                     |
|-------------------------------|---------------------------------|
| Виробничий стіл для м'яса     | Обробка м'ясної сировини        |
| Виробничий стіл для риби      | Обробка риби                    |
| Виробничий стіл універсальний | Допоміжні операції              |
| Мийна ванна двосекційна       | Промивання сировини             |
| Холодильна шафа               | Зберігання сировини             |
| Морозильна скриня             | Зберігання замороженої сировини |
| М'ясорубка                    | Подрібнення сировини            |
| Фаршемішалка                  | Приготування фаршу              |
| Настільна пилка               | Розрубання м'ясної сировини     |
| Ваги електронні               | Контроль маси                   |
| Стелаж виробничий             | Зберігання інвентарю            |
| Візок виробничий              | Транспортування продукції       |

З метою підвищення ефективності роботи цеху обладнання розміщується відповідно до послідовності технологічного процесу. Такий підхід дозволяє скоротити переміщення персоналу, забезпечити раціональне використання виробничої площі та підвищити продуктивність праці.



**Рисунок 2.1. Функціональна структура м'ясо-рибного цеху**

Таким чином, організація робочих місць та підібране обладнання забезпечують виконання виробничої програми м'ясо-рибного цеху, створюють належні умови праці персоналу та дозволяють отримувати напівфабрикати стабільної якості.

## 2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху

Площа виробничих приміщень є одним із важливих показників під час проєктування підприємств ресторанного господарства. Від правильно визначеної площі залежить можливість раціонального розміщення обладнання,

зручність виконання технологічних операцій та дотримання санітарно-гігієнічних вимог [18-20].

М'ясо-рибний цех призначений для обробки м'яса, птиці та риби, а також виготовлення напівфабрикатів для подальшого використання в інших виробничих підрозділах підприємства [21-22]. Тому площа цеху повинна забезпечувати достатній простір для розміщення робочих місць, холодильного обладнання та проходів між ними.

Площу цеху визначають на основі площі, яку займає обладнання, з урахуванням коефіцієнта використання площі приміщення.

Розрахунок виконують за формулою:

$S = S_{об} / \eta$ , де:

$S$  – загальна площа цеху, м<sup>2</sup>;

$S_{об}$  – площа, зайнята обладнанням, м<sup>2</sup>;

$\eta$  – коефіцієнт використання площі.

Для м'ясо-рибного цеху приймаємо:

$\eta = 0,35$

Таблиця 2.3

### Площа, зайнята обладнанням

| Найменування обладнання       | Кількість, шт. | Площа одиниці, м <sup>2</sup> | Загальна площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------------|----------------|-------------------------------|--------------------------------|
| 1                             | 2              | 3                             | 4                              |
| Виробничий стіл для м'яса     | 1              | 0,84                          | 0,84                           |
| Виробничий стіл для риби      | 1              | 0,84                          | 0,84                           |
| Виробничий стіл універсальний | 1              | 0,84                          | 0,84                           |
| Мийна ванна двосекційна       | 1              | 0,90                          | 0,90                           |
| Холодильна шафа               | 1              | 0,70                          | 0,70                           |
| Морозильна скриня             | 1              | 0,60                          | 0,60                           |

|                           |   |      |      |
|---------------------------|---|------|------|
| 1                         | 2 | 3    | 4    |
| М'ясорубка                | 1 | 0,35 | 0,35 |
| Фаршемішалка              | 1 | 0,45 | 0,45 |
| Настільна пилка           | 1 | 0,40 | 0,40 |
| Стелаж<br>виробничий      | 1 | 0,50 | 0,50 |
| Візок виробничий          | 1 | 0,30 | 0,30 |
| Раковина для<br>миття рук | 1 | 0,20 | 0,20 |
| Разом                     | — | —    | 6,92 |

Отже, площа, зайнята обладнанням:

$$S_{об} = 6,92 \text{ м}^2$$

Загальна площа м'ясо-рибного цеху становитиме:

$$S = 6,92 / 0,35 = 19,77 \text{ м}^2$$

Приймаємо площу цеху:

$$S = 20 \text{ м}^2$$

Для більш зручної організації роботи площу цеху доцільно поділити на окремі функціональні зони.

Таблиця 2.4

#### Розподіл площі м'ясо-рибного цеху

| Функціональна зона                        | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------------------------|-----------------------|
| Обробка м'яса                             | 5                     |
| Обробка птиці                             | 3                     |
| Обробка риби                              | 4                     |
| Виготовлення напівфабрикатів              | 4                     |
| Зберігання сировини та<br>напівфабрикатів | 2                     |
| Проходи та допоміжна зона                 | 2                     |
| Разом                                     | 20                    |

Таким чином, для забезпечення виробничої програми кафе «Смаковита Оселя» прийнято площу м'ясо-рибного цеху 20 м<sup>2</sup>, що дозволяє ефективно

організувати виробничий процес та забезпечити виготовлення необхідної кількості напівфабрикатів.

### 2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Під час проектування підприємств ресторанного господарства важливе значення має раціональне планування приміщень. Від правильного розташування виробничих, складських, торговельних та допоміжних приміщень залежить ефективність роботи персоналу, швидкість обслуговування відвідувачів та дотримання санітарно-гігієнічних вимог [23-24].

Основною метою об'ємно-планувального рішення є створення зручного взаємозв'язку між усіма приміщеннями підприємства. При цьому необхідно забезпечити логічну послідовність руху сировини від моменту її надходження до отримання готової продукції. Водночас потоки сировини, напівфабрикатів, готових страв та використаного посуду не повинні перетинатися [25-27].

Для проєктованого кафе «Смаковита Оселя» прийнято принцип функціонального зонування приміщень, який передбачає поділ підприємства на декілька основних груп: торговельну, виробничу, складську та адміністративно-побутову.

Таблиця 2.5

#### Склад приміщень кафе «Смаковита Оселя»

| Найменування приміщення | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------|-----------------------|
| 1                       | 2                     |
| Торговельний зал        | 60                    |
| Вестибюль               | 8                     |
| М'ясо-рибний цех        | 20                    |
| Гарячий цех             | 18                    |
| Холодний цех            | 10                    |
| Мийна кухонного посуду  | 6                     |
| Мийна столового посуду  | 6                     |
| Комора сухих продуктів  | 6                     |

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| 1                                 | 2   |
| Холодильна камера                 | 5   |
| Комора інвентарю                  | 3   |
| Кабінет адміністратора            | 6   |
| Гардероб персоналу                | 4   |
| Санітарний вузол для персоналу    | 3   |
| Санітарний вузол для відвідувачів | 6   |
| Коридори та допоміжні приміщення  | 9   |
| Разом                             | 170 |

Площа приміщень визначена з урахуванням кількості місць у залі, виробничої програми підприємства та вимог чинних нормативних документів. Для забезпечення ефективної роботи підприємства передбачено взаємозв'язок між окремими групами приміщень.

Таблиця 2.6

#### Взаємозв'язок основних приміщень кафе

| Приміщення             | Безпосередній зв'язок     |
|------------------------|---------------------------|
| Комора сухих продуктів | Гарячий цех, холодний цех |
| Холодильна камера      | М'ясо-рибний цех          |
| М'ясо-рибний цех       | Гарячий цех, холодний цех |
| Гарячий цех            | Роздавальна зона          |
| Холодний цех           | Роздавальна зона          |
| Торговельний зал       | Роздавальна зона          |
| Мийна столового посуду | Торговельний зал          |

Особливу увагу під час планування приділено розташуванню м'ясо-рибного цеху. Його доцільно розміщувати поблизу холодильних приміщень та інших виробничих цехів, що дозволяє скоротити час транспортування сировини та напівфабрикатів [28-29].

Для кращого розуміння структури підприємства приміщення можна об'єднати у функціональні групи.

**Структура приміщень кафе**

| Група приміщень          | Частка від загальної площі, % |
|--------------------------|-------------------------------|
| Торговельні              | 40                            |
| Виробничі                | 32                            |
| Складські                | 8                             |
| Адміністративно-побутові | 11                            |
| Допоміжні                | 9                             |
| Разом                    | 100                           |

Аналіз структури приміщень свідчить, що найбільшу частку займають торговельні та виробничі приміщення, що є характерним для підприємств ресторанного господарства повного виробничого циклу.

## РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Сучасне кафе повинно не лише забезпечувати відвідувачів якісною продукцією, а й створювати комфортні умови для відпочинку та спілкування. Саме тому під час проєктування підприємств ресторанного господарства значна увага приділяється оформленню приміщень, організації простору та створенню приємної атмосфери. Вдале поєднання кольорових рішень, меблів, освітлення та декоративних елементів позитивно впливає на емоційний стан відвідувачів і формує загальне враження про заклад [30-32].

Для кафе «Смаковита Оселя» обрано концепцію сімейного закладу з елементами сучасного стилю та використанням натуральних матеріалів. Основною ідеєю є створення затишного простору, де відвідувачі можуть комфортно проводити час із родиною, друзями або колегами. Оскільки меню кафе базується на стравах української та європейської кухні, інтер'єр повинен підкреслювати атмосферу гостинності та домашнього затишку.

### Концепція оформлення кафе

Під час розроблення інтер'єру важливо враховувати цільову аудиторію закладу. Для сімейних кафе характерними є спокійна кольорова гама, зручні меблі, достатнє освітлення та раціональне зонування приміщень.

|           |            |          |        |      |                                                   |                       |      |         |
|-----------|------------|----------|--------|------|---------------------------------------------------|-----------------------|------|---------|
|           |            |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ           |                       |      |         |
| Змн.      | Арк.       | № докум. | Підпис | Дата |                                                   |                       |      |         |
| Розроб.   | Зажиренко  |          |        |      | РОЗДІЛ 3.<br>ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО<br>ПІДПРИЄМСТВА | Літ.                  | Арк. | Акрушів |
| Перевір.  | Іванюта    |          |        |      |                                                   |                       | 30   | 41      |
| Реценз.   |            |          |        |      |                                                   | Кафедра ТМРМП, 2026 р |      |         |
| Н. Контр. | Слободянюк |          |        |      |                                                   |                       |      |         |
| Затверд.  | Савченко   |          |        |      |                                                   |                       |      |         |

Таблиця 3.1

**Загальна характеристика концепції кафе**

| Показник               | Характеристика                   |
|------------------------|----------------------------------|
| Тип закладу            | Кафе сімейного типу              |
| Стиль оформлення       | Есо Modern                       |
| Основна кольорова гама | Бежевий, коричневий, оливковий   |
| Основні матеріали      | Дерево, камінь, текстиль         |
| Цільова аудиторія      | Сім'ї, молодь, працівники офісів |

Обрана концепція дозволяє створити комфортне середовище для різних категорій відвідувачів та підкреслює індивідуальність закладу.

**Організація торговельного простору**

Планування торговельного залу повинно забезпечувати вільне пересування відвідувачів та персоналу [33-35]. При цьому важливо максимально ефективно використовувати площу приміщення без створення відчуття перевантаженості.

Для кафе на 50 місць доцільно передбачити декілька функціональних зон, що дозволить задовольнити потреби різних груп гостей [36-38].

Таблиця 3.2

**Функціональні зони торговельного залу**

| Зона              | Характеристика                         |
|-------------------|----------------------------------------|
| Основна зала      | Для щоденного обслуговування гостей    |
| Зона біля вікон   | Для індивідуальних відвідувачів та пар |
| Зона для компаній | Для групового відпочинку               |
| Вхідна зона       | Зустріч та орієнтування гостей         |

Таке зонування сприяє підвищенню комфортності перебування відвідувачів та покращує організацію обслуговування.

### Оздоблення та оснащення приміщень

Важливим елементом формування інтер'єру є правильний вибір оздоблювальних матеріалів. Для підприємств ресторанного господарства матеріали повинні бути не лише естетичними, а й практичними, довговічними та зручними в догляді [39-41].

Таблиця 3.3

#### Характеристика оздоблення приміщень

| Елемент    | Прийняте рішення                        |
|------------|-----------------------------------------|
| Підлога    | Керамограніт                            |
| Стіни      | Декоративна штукатурка                  |
| Стеля      | Натяжна світла                          |
| Меблі      | Дерев'яні столи та м'які дивани         |
| Освітлення | Комбіноване LED-освітлення              |
| Декор      | Кімнатні рослини та настінні композиції |

Використання натуральних матеріалів дозволяє створити приємну атмосферу та забезпечує гармонійний зовнішній вигляд приміщень.

#### Створення комфортних умов для відвідувачів

Комфортність закладу визначається не лише його зовнішнім виглядом. Важливу роль відіграють мікроклімат, рівень освітленості, акустичний комфорт та зручність розміщення гостей.

Таблиця 3.4

#### Основні фактори комфортності кафе

| Фактор              | Спосіб реалізації                         |
|---------------------|-------------------------------------------|
| Освітлення          | Поєднання загального та локального світла |
| Температурний режим | Система кондиціонування                   |
| Акустичний комфорт  | Спокійна фоновіа музика                   |
| Озеленення          | Декоративні рослини                       |
| Зручність меблів    | Ергономічні столи та крісла               |



Рисунок 3.1 – Зовнішній вигляд кафе «Смаковита Оселя»



Рисунок 3.2 – Інтер'єр торговельного залу кафе



Рисунок 3.3 – Зона біля вікон у торговельному залі



Рисунок 3.4 – Зона для сімейного відпочинку та невеликих компаній

### Рис.3.1-3.4.- Зовнішній вигляд кафе, інтер'єр торговельного залу, зона біля вікон, зона для сімейного відпочинку.

Створення комфортного середовища позитивно впливає на тривалість перебування гостей у закладі та сприяє формуванню постійної клієнтської аудиторії [42-43].

Таким чином, під час проєктування сучасних закладів ресторанного господарства важливого значення набуває не лише організація виробничого процесу, а й формування комфортного та функціонального середовища для відвідувачів. Інтер'єр кафе виступає одним із ключових чинників конкурентоспроможності підприємства, оскільки саме зовнішній вигляд закладу, атмосфера та рівень комфорту значною мірою впливають на вибір споживачів, формування їхніх вражень та бажання повторно відвідати заклад.

Аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства свідчить, що найбільшій популярності набувають концепції, засновані на використанні натуральних матеріалів, екологічності, ергономічності та створенні домашньої атмосфери. Сучасний споживач приділяє увагу не лише якості страв і рівню обслуговування, але й естетичному оформленню приміщень, зручності розташування меблів, якості освітлення, кольоровій гамі та загальному емоційному сприйняттю простору. Саме тому під час проєктування кафе необхідно забезпечувати гармонійне поєднання функціональних, естетичних та санітарно-гігієнічних вимог.

Для кафе «Смаковита Оселя» обрана концепція сімейного закладу в стилі Eco Modern повністю відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу та орієнтована на створення комфортного простору для різних категорій споживачів. Використання натуральних кольорів, деревини, декоративного озеленення та комбінованого освітлення сприяє формуванню атмосфери затишку, домашнього тепла та гостинності. Запропоноване зонування приміщення дозволяє одночасно забезпечити комфортний відпочинок сімей з дітьми, індивідуальних відвідувачів, молоді та невеликих компаній

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 34   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

Раціональна організація торговельного простору забезпечує ефективне використання площі залу, створює зручні умови для пересування гостей і персоналу та сприяє підвищенню культури обслуговування. Правильний вибір меблів, оздоблювальних матеріалів і декоративних елементів дозволяє не лише покращити естетичне сприйняття приміщень, а й забезпечити їх практичність, довговічність і відповідність санітарно-гігієнічним вимогам, що є особливо важливим для підприємств ресторанного господарства.

Особлива увага під час проєктування приділяється створенню сприятливого мікроклімату, достатньому рівню освітленості, акустичному комфорту та озелененню приміщень, оскільки зазначені фактори безпосередньо впливають на самопочуття відвідувачів, тривалість їх перебування у закладі та рівень задоволеності наданими послугами. Комфортне середовище сприяє формуванню позитивного іміджу підприємства та підвищенню його конкурентних переваг на ринку ресторанних послуг.

Отже, розроблена концепція оформлення кафе «Смаковита Оселя» забезпечує поєднання функціональності, ергономічності та сучасних дизайнерських рішень, відповідає вимогам до закладів сімейного типу та створює сприятливі умови для відпочинку й харчування споживачів. Запропоновані рішення щодо організації торговельного простору, оздоблення та оснащення приміщень можуть бути використані як основа для подальшого проєктування інтер'єру закладу та сприятимуть формуванню його позитивного іміджу, залученню постійних клієнтів і підвищенню економічної ефективності діяльності кафе.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 35   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

## ВИСНОВКИ

У процесі виконання бакалаврського проєкту було розроблено проєкт м'ясо-рибного цеху в кафе «Смаковита Оселя» на 50 місць.

Під час роботи проведено аналіз сучасних підходів до організації діяльності закладів ресторанного господарства та обґрунтовано доцільність створення кафе сімейного типу з широким асортиментом страв із м'ясної та рибної сировини. Виконане техніко-економічне обґрунтування підтвердило перспективність реалізації проєкту та наявність попиту на продукцію закладу.

У роботі визначено добову кількість споживачів, сформовано меню кафе та розроблено фірмову страву «Філе судака під вершково-шпинатним соусом». Запропонований асортимент продукції відповідає концепції закладу та забезпечує ефективне використання виробничих потужностей м'ясо-рибного цеху.

На основі виробничої програми розраховано потребу в сировині та напівфабрикатах, що дозволило підібрати необхідне технологічне обладнання для виконання всіх виробничих операцій. Особливу увагу приділено організації робочих місць для обробки м'яса, птиці та риби відповідно до санітарно-гігієнічних вимог.

У результаті розрахунків визначено площу м'ясо-рибного цеху та розроблено об'ємно-планувальне рішення підприємства. Запропоноване розміщення приміщень забезпечує зручний взаємозв'язок між виробничими підрозділами та створює умови для ефективної організації технологічного процесу.

|           |      |            |        |      |                                         |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата | ВИСНОВКИ                                |      |         |
| Розроб.   |      | Зажиренко  |        |      |                                         |      |         |
| Перевір.  |      | Іванюта    |        |      |                                         |      |         |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |      |         |
|           |      |            |        |      | Літ.                                    | Арк. | Акрюшів |
|           |      |            |        |      |                                         | 36   | 41      |
|           |      |            |        |      | Кафедра ТМРМП, 2026 р                   |      |         |

Також розроблено концепцію оформлення кафе, яка передбачає створення комфортного середовища для відвідувачів шляхом використання натуральних матеріалів, сучасних елементів дизайну та раціонального зонування торговельного залу.

Отже, поставлену мету бакалаврського проєкту досягнуто, а запропоновані рішення можуть бути використані під час створення або модернізації підприємств ресторанного господарства аналогічного типу.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 37   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов, В. В. (2016). Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури.
2. Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2009). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури.
3. Мазаракі, А. А. (Ред.). (2017). Проектування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Київський національний торговельно-економічний університет.
4. Мазаракі, А. А. (Ред.). (2010). Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник (2-ге вид.). Київ : КНТЕУ.
5. Калугіна, І. М., Салавеліс, А. Д., Фесенко, О. О., & Лисюк, В. М. (2019). Проектування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Одеса : Освіта України.
6. П'ятницька, Н. О. (2018). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури.
7. Самодай, В. П., & Кравченко, А. І. (2015). Організація ресторанної справи : навчальний посібник. Суми : СумДПУ імені А. С. Макаренка.
8. Усатюк, С. І. (2014). Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор.
9. Баль-Прилипко, Л. В. (2016). Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса. Київ : Компрінт.

|           |      |           |        |      |                                         |  |  |  |
|-----------|------|-----------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|--|
|           |      |           |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ |  |  |  |
|           |      |           |        |      |                                         |  |  |  |
| Змн.      | Арк. | № докум.  | Підпис | Дата | СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ<br>ДЖЕРЕЛ           |  |  |  |
| Розроб.   |      | Зажиренко |        |      |                                         |  |  |  |
| Перевір.  |      | Іванюта   |        |      |                                         |  |  |  |
| Реценз.   |      |           |        |      |                                         |  |  |  |
| Н. Контр. |      | Слободяню |        |      |                                         |  |  |  |
| Затверд.  |      | Савченко  |        |      | Кафедра ТМРМП, 2026 р                   |  |  |  |
|           |      |           |        |      | Лім. Арк. Акрушів                       |  |  |  |
|           |      |           |        |      | 38 41                                   |  |  |  |

10. Пешук, Л. В., & Радзівська, І. Г. (2017). Технологія напівфабрикатів та кулінарних виробів із м'яса. Київ : Центр учбової літератури.
11. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. (2008). Київ : Арій.
12. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. (2007). Київ : А.С.К.
- 14.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
15. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010.
16. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Київ : Мінрегіон України, 2018.
17. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ : Мінрегіон України, 2017.
18. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. Київ : Мінрегіон України, 2013.
19. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
20. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р. (зі змінами).
21. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи НАССР».
22. Закон України «Про охорону праці» № 2694-ХІІ від 14.10.1992 р. (зі змінами).

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 39   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

23. Кодекс цивільного захисту України № 5403-VI від 02.10.2012 р.
24. Panero, J., & Zelnik, M. (1979). Human Dimension and Interior Space: A Source Book of Design Reference Standards. New York, NY: Watson-Guptill.
25. Lawson, F. (1980). Restaurants, Clubs and Bars: Planning, Design and Investment in Food Service Facilities. London : Architectural Press.
26. Binggeli, C. (2016). Interior Design Illustrated (4th ed.). Hoboken, NJ : John Wiley & Sons.
27. Ching, F. D. K. (2014). Architecture: Form, Space, and Order (4th ed.). Hoboken, NJ : John Wiley & Sons.
28. Piotrowski, C. M. (2018). Professional Practice for Interior Designers (6th ed.). Hoboken, NJ : John Wiley & Sons.
29. Kilmer, R., & Kilmer, W. O. (2014). Designing Interiors (2nd ed.). Hoboken, NJ : John Wiley & Sons.
30. Bollerey, F., & Grafe, C. (2006). Restaurants and Dining Rooms. London : Routledge.
31. Baraban, R. S., & Durocher, J. F. (2010). Successful Restaurant Design (3rd ed.). Hoboken, NJ : John Wiley & Sons.
32. U.S. Food and Drug Administration. (2022). Food Code 2022. Silver Spring, MD : FDA.
33. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2020). Good Hygienic Practices and HACCP in Food Processing. Rome : FAO.
34. ISO 22002-1:2009. Prerequisite Programmes on Food Safety – Part 1: Food Manufacturing. Geneva : International Organization for Standardization.
35. Codex Alimentarius Commission. (2020). General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969. Rome : FAO/WHO.
36. Баль-Прилипко, Л. В. (2020). Технологія функціональних м'ясних продуктів : навчальний посібник. Київ : Компрінт.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 40   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

37. Янчева, М. О., Дроменко, О. Б., Большакова, В. А., & Онищенко, В. М. (2018). Технології виробництва м'ясних продуктів (у схемах і таблицях) : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ.

38. Войналович, О. В., & Марчишина, Є. І. (2018). Охорона праці в галузі (харчові технології) : підручник. Київ : Центр учбової літератури.

39. Мазаракі, А. А., Кравченко, М. Ф., & Пересічний, М. І. (2021). Інноваційні технології харчових виробництв : навчальний посібник. Київ : КНТЕУ.

40. Погожих, М. І., Гринченко, О. О., & Пивоваров, П. П. (2020). Функціонально-технологічні властивості харчових систем : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ.

41. Grasso, S., Brunton, N. P., Lyng, J. G., Lalor, F., & Monahan, F. J. (2021). Healthy Processed Meat Products: Reformulation Strategies and Consumer Acceptance. Food Research International, 141, 110089. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110089>

42. Jiménez-Colmenero, F., Cofrades, S., Herrero, A. M., Ruiz-Capillas, C., Pintado, T., & Solas, M. T. (2019). Healthier Meat and Meat Products: Their Role as Functional Foods. Meat Science, 152, 80–89. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2019.02.011>

43. European Commission. (2021). Commission Notice on Guidance Document on the Implementation of Food Safety Management Systems Covering Prerequisite Programmes (PRPs) and Procedures Based on the HACCP Principles. Brussels, Belgium.

Під час підготовки бакалаврського кваліфікаційного проєкту було використано інструменти штучного інтелекту, зокрема ChatGPT, як допоміжні засоби для мовнотилістичного редагування тексту, уточнення формулювань та покращення логічної зв'язності викладу матеріалу.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 057 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 41   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |