

**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 90 місць з  
рестораном і піцерією»**

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

Тетяна БРОВЕНКО

**Виконав**

Дмитро ХОЛОДОВ

**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**

**Холодову Дмитру Павловичу**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект гарячого цеху у  
комплексному закладі на 90 місць з рестораном і піцерією»**

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**

**Тетяна БРОВЕНКО**

**Дмитро ХОЛОДОВ**

## РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект гарячого цеху у комплексному закладі ресторанного господарства з рестораном і піцерією на 90 місць» містить 52 сторінки, 24 таблиці, 8 рисунків, 4 аркуші графічної частини, 43 літературних джерела.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства, який забезпечує ефективну організацію виробництва кулінарної продукції, раціональне використання виробничих площ і технологічного обладнання, а також створення комфортних умов для обслуговування споживачів.

У процесі виконання роботи проведено техніко-економічне обґрунтування проєктованого закладу, визначено його концепцію, спеціалізацію та особливості функціонування. Виконано аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства, досліджено конкурентне середовище та проведено маркетингове дослідження споживчих переваг.

У проєкті розроблено меню ресторану та піцерії, сформовано виробничу програму підприємства, визначено особливості організації виробничого процесу та розроблено фірмову страву закладу. Особливу увагу приділено питанням організації роботи гарячого цеху, забезпеченню якості та безпечності продукції, а також раціональному використанню виробничих ресурсів.

На підставі виробничої програми виконано підбір механічного, холодильного, теплового та допоміжного обладнання гарячого цеху. Розроблено планувальне рішення виробничого приміщення з урахуванням вимог технологічного проєктування, санітарно-гігієнічних норм, охорони праці та пожежної безпеки. Визначено площу гарячого цеху, необхідну для забезпечення ефективної роботи підприємства.

У роботі також запропоновано дизайнерське рішення комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia», яке передбачає створення сучасного та комфортного середовища для відвідувачів. Розроблено концепцію інтер'єру, колористичне оформлення, функціональне зонування приміщень, підібрано меблі та освітлення відповідно до концепції закладу.

Запропоновані технологічні, планувальні та дизайнерські рішення спрямовані на забезпечення ефективної роботи підприємства, підвищення рівня обслуговування споживачів, створення комфортних умов праці персоналу та формування конкурентних переваг закладу на ринку ресторанних послуг.

**Ключові слова:** комплексний заклад ресторанного господарства, ресторан, піцерія, гарячий цех.

## **ABSTRACT**

The bachelor's qualification project on the topic "Project of a hot shop in a complex restaurant establishment with a restaurant and a pizzeria for 90 seats" contains 52 pages, 24 tables, 8 figures, 4 sheets of graphic part, and 43 literary sources.

The purpose of the bachelor's project is to develop a hot kitchen design for a complex food service establishment that ensures the efficient organization of culinary production, rational use of production areas and technological equipment, and the creation of comfortable conditions for customer service.

During the project implementation, a feasibility study of the designed establishment was carried out, and its concept, specialization, and operational features were determined. An analysis of current trends in the restaurant industry was conducted, the competitive environment was studied, and marketing research of consumer preferences was performed.

The project includes the development of restaurant and pizzeria menus, the formation of the enterprise production program, the determination of production process organization features, and the creation of a signature dish. Particular attention was paid to the organization of the hot kitchen, ensuring product quality and safety, and the rational use of production resources.

Based on the production program, the selection of mechanical, refrigeration, thermal, and auxiliary equipment for the hot kitchen was carried out. A planning solution for the production area was developed in accordance with technological design requirements, sanitary and hygienic standards, occupational safety regulations, and fire safety requirements. The area of the hot kitchen necessary for the efficient operation of the enterprise was determined.

The project also proposes an interior design solution for the complex food service establishment "La Famiglia", aimed at creating a modern and comfortable environment for visitors. An interior concept, color scheme, functional zoning,

furniture selection, and lighting solutions were developed in accordance with the overall concept of the establishment.

The proposed technological, planning, and design solutions are aimed at ensuring the efficient operation of the enterprise, improving the quality of customer service, creating comfortable working conditions for employees, and enhancing the competitiveness of the establishment in the restaurant services market.

**Key words:** complex food service establishment, restaurant, pizzeria, hot kitchen, production program, technological equipment, design.

## ЗМІСТ

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ                                      | 8  |
| Вступ                                                                 | 15 |
| 1. Моделювання виробничого процесу комплексного закладу «La Famiglia» | 18 |
| 1.1. Розрахунок добової динаміки попиту                               | 18 |
| 1.2. Розробка меню і фірмової страви                                  | 21 |
| 1.3. Розрахунок виробничої програми                                   | 26 |
| 2. Проектний розділ                                                   | 31 |
| 2.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху                    | 31 |
| 2.2. Розрахунок площі гарячого цеху                                   | 33 |
| 2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства                         | 36 |
| 3. Дизайн проєктованого підприємства                                  | 41 |
| ВИСНОВКИ                                                              | 46 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ                                            | 49 |

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ |  |  |  |                       |  |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Розроб.   |      | Холодов    |        |      | ЗМІСТ                                   |  |  |  | Літ.                  |  | Арк. | Акрушів |
| Перевір.  |      | Бровенко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  | 7    | 52      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |

## ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Сучасний розвиток ресторанного господарства України характеризується зростанням попиту на заклади нового формату, які поєднують декілька напрямів діяльності та здатні задовольнити потреби різних категорій споживачів. Особливої популярності набувають комплексні заклади ресторанного господарства, що поєднують ресторан та піцерію [1-2].

Такі підприємства забезпечують широкий асортимент продукції, створюють комфортні умови для відпочинку та дозволяють ефективно використовувати виробничі потужності [3].

Для проєктування обрано комплексний заклад ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць, який планується розмістити в центральній частині міста Вінниця. Місто є одним із найбільш розвинених адміністративних, культурних та економічних центрів України. Завдяки значній чисельності населення, активному розвитку сфери послуг, туристичній привабливості та високому рівню благоустрою Вінниця є перспективним місцем для розвитку сучасного ресторанного бізнесу.

Центральна частина міста характеризується високою концентрацією торговельних, адміністративних та культурно-розважальних об'єктів. У цьому районі розташовані офісні центри, навчальні заклади, житлові комплекси, туристичні маршрути та місця відпочинку населення. Висока інтенсивність пішохідних потоків забезпечує постійний приплив потенційних відвідувачів протягом усього дня [4-5].

|           |      |            |        |      |                                         |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |      |         |
| Розроб.   |      | Холодов    |        |      | ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ<br>ОБҐРУНТУВАННЯ     |      |         |
| Перевір.  |      | Бровенко   |        |      |                                         |      |         |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |      |         |
|           |      |            |        |      | Літ.                                    | Арк. | Акрушів |
|           |      |            |        |      |                                         | 8    | 52      |
|           |      |            |        |      | Кафедра ТМРМП, 2026 р                   |      |         |

Концепція закладу «La Famiglia» передбачає поєднання ресторану європейської кухні та сучасної піцерії в межах одного підприємства. Такий формат дозволяє одночасно обслуговувати сім'ї з дітьми, молодь, туристів, офісних працівників та інших споживачів. Основу меню становитимуть піца, паста, м'ясні та рибні страви, салати, десерти та широкий асортимент напоїв.

Важливою перевагою проєктованого закладу є можливість поєднання повноцінного ресторанного обслуговування із популярним форматом піцерії. Це дозволяє збільшити цільову аудиторію та підвищити конкурентоспроможність підприємства.

Перед початком проєктування проведено аналіз конкурентного середовища.

Таблиця 1.1

#### Аналіз конкурентів у районі розміщення закладу

| Назва закладу | Тип закладу      | Основні переваги                                     | Недоліки                    |
|---------------|------------------|------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Biblioteca    | Ресторан         | Сучасний інтер'єр, широкий асортимент страв          | Відсутність піцерії         |
| Beef Eater    | Ресторан         | Популярність серед споживачів, якісне обслуговування | Вузька спеціалізація        |
| TerMare       | Ресторан-піцерія | Італійська кухня, піца                               | Обмежена кількість місць    |
| Johnny Raw    | Ресторан         | Вигідне розташування, сімейний формат                | Відсутність власної піцерії |

Проведений аналіз показав, що більшість конкурентів спеціалізуються лише на ресторанному або піцерійному форматі. Комплексний заклад, який одночасно поєднує повноцінний ресторан і сучасну піцерію, у даному сегменті представлений недостатньо, що створює сприятливі умови для реалізації проєкту «La Famiglia».

Для визначення споживчих переваг проведено анкетування потенційних відвідувачів. В опитуванні взяли участь 100 респондентів різних вікових категорій.

### **Анкета потенційного відвідувача**

#### **Питання 1**

Як часто Ви відвідуєте ресторани або піцерії?

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

#### **Питання 2**

Які страви Ви замовляєте найчастіше?

- Піца
- Паста
- М'ясні страви
- Салати та закуски

#### **Питання 3**

Що найбільше впливає на вибір закладу?

- Якість страв
- Рівень обслуговування
- Інтер'єр
- Ціна

#### **Питання 4**

Який формат закладу Ви відвідуєте найчастіше?

- Ресторан
- Піцерія
- Комплексний заклад (ресторан + піцерія)

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 10   |

- Заклад швидкого харчування

## Питання 5

Чи відвідали б Ви заклад «La Famiglia», який поєднує ресторан та піцерію?

- Так
- Скоріше так
- Скоріше ні
- Ні

Таблиця 1.2

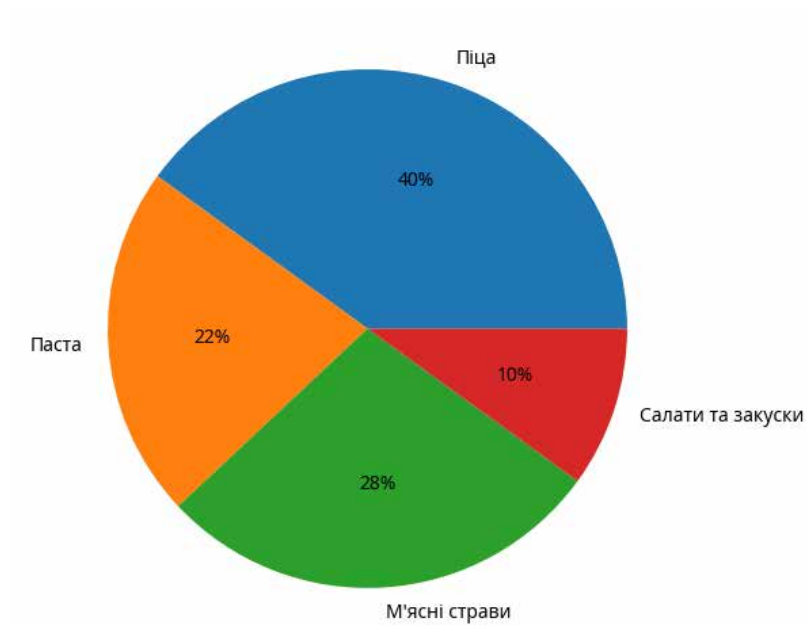
### Узагальнені результати анкетування

| Показник                    | Найпопулярніша відповідь | Частка, % |
|-----------------------------|--------------------------|-----------|
| Частота відвідування        | Декілька разів на місяць | 44        |
| Найпопулярніша страва       | Піца                     | 40        |
| Основний критерій вибору    | Якість страв             | 48        |
| Найбільш привабливий формат | Ресторан + піцерія       | 61        |
| Готовність відвідати заклад | Так                      | 64        |



Рисунок 1.1. Частота відвідування ресторанів та піцерій

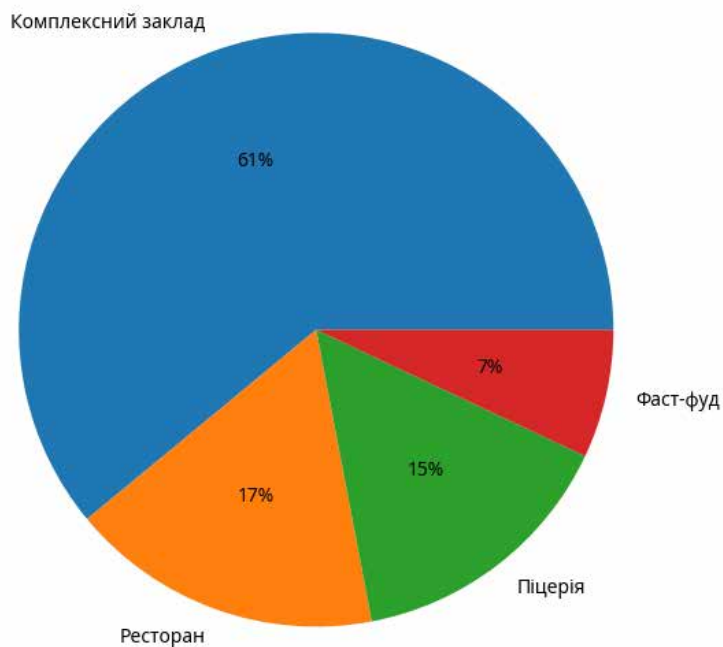
|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 11   |



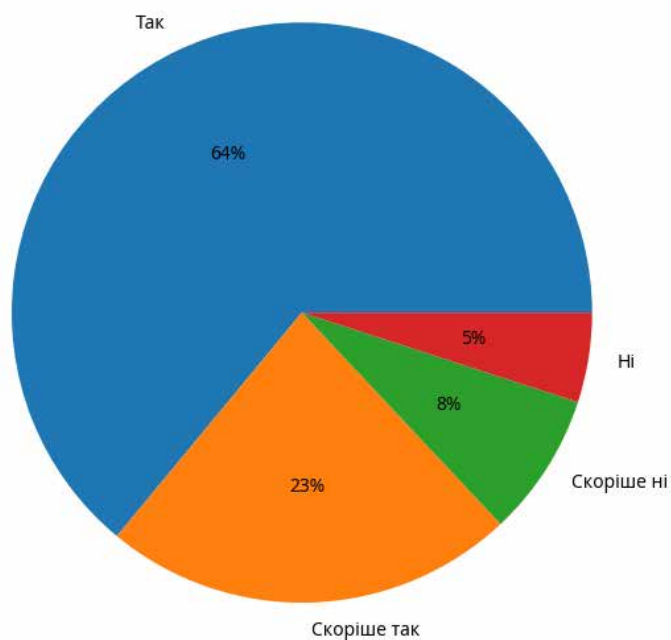
**Рисунок 1. 2. Найпопулярніші групи страв**



**Рисунок 1.3. Фактори вибору закладу**



**Рисунок 1.4. Найбільш привабливий формат закладу**



**Рисунок 1.5. Готовність відвідати заклад «La Famiglia»**

Проведене техніко-економічне обґрунтування підтвердило доцільність проєктування комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць у місті Вінниця. Аналіз місця розташування показав наявність значної кількості потенційних споживачів та сприятливі умови для розвитку підприємства.

Дослідження конкурентного середовища засвідчило недостатню кількість закладів, які поєднують ресторанний формат із сучасною піцерією. Результати анкетування підтвердили високий інтерес споживачів до такого формату закладу, а також значний попит на піцу, пасту та страви європейської кухні. Отримані результати свідчать про перспективність реалізації проєкту та є підставою для подальшого розроблення виробничої програми й проєктування гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia».

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 14   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

## ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних галузей сфери послуг, яка постійно розвивається відповідно до змін потреб і вподобань споживачів [6-7]. У сучасних умовах заклади ресторанного господарства виконують не лише функцію забезпечення населення готовою їжею, а й виступають важливими центрами відпочинку, спілкування та проведення дозвілля [8]. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства значною мірою залежить від якості продукції, рівня сервісу, ефективності організації виробничих процесів та здатності швидко реагувати на зміни ринкового середовища [9-10].

Однією з характерних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу є зростання популярності комплексних закладів ресторанного господарства, які поєднують декілька форматів обслуговування в межах одного підприємства [11]. Такий підхід дозволяє залучати ширше коло споживачів, ефективніше використовувати виробничі потужності та забезпечувати більш стабільну роботу закладу. Особливий інтерес споживачів викликають заклади, що поєднують ресторан та піцерію, оскільки вони забезпечують широкий асортимент продукції та здатні задовольняти потреби різних категорій відвідувачів [12-14].

Піца вже тривалий час залишається однією з найпопулярніших страв у світі. Її популярність пояснюється різноманітністю рецептур, високими смаковими властивостями та можливістю адаптації до різних гастрономічних вподобань споживачів [15].

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|-----------------------|--|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ |  |  |                       |  |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |                       |  |      |         |
| Розроб.   |      | Холодов    |        |      | ВСТУП                                   |  |  | Літ.                  |  | Арк. | Акрущів |
| Перевір.  |      | Бробенко   |        |      |                                         |  |  |                       |  | 15   | 52      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |         |

Водночас сучасні споживачі дедалі частіше віддають перевагу закладам, де поряд із традиційною піцою пропонуються повноцінні страви європейської кухні, що створює передумови для розвитку комплексних закладів ресторанного господарства ресторанно-піцерійного типу [16-17].

Важливу роль у забезпеченні ефективної діяльності таких підприємств відіграє гарячий цех. Саме в цьому виробничому підрозділі здійснюється приготування перших страв, основних гарячих страв, гарнірів, соусів та інших видів продукції, що потребують теплової обробки [18-19]. Від раціональної організації роботи гарячого цеху залежать продуктивність праці персоналу, якість готової продукції, дотримання технологічних режимів та ефективність використання виробничих ресурсів.

Проектування гарячого цеху потребує комплексного підходу, який включає визначення виробничої програми, підбір технологічного обладнання, розрахунок виробничих площ, розроблення планувальних рішень та забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов виробництва [20]. Особливого значення набуває використання сучасного високопродуктивного обладнання, яке дозволяє підвищити якість продукції та оптимізувати виробничі процеси.

Актуальність теми бакалаврського проекту обумовлена необхідністю створення сучасних конкурентоспроможних закладів ресторанного господарства, здатних забезпечувати високий рівень обслуговування споживачів, широкий асортимент продукції та ефективну організацію виробництва. Проектування гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства з рестораном і піцерією є важливим завданням, вирішення якого сприяє підвищенню ефективності діяльності підприємства та задоволенню потреб споживачів.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 16   |

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць, який забезпечує ефективну організацію виробництва кулінарної продукції, раціональне використання виробничих площ і технологічного обладнання, а також створення комфортних умов для обслуговування споживачів.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- виконати техніко-економічне обґрунтування проєктованого закладу;
- провести моделювання виробничого процесу підприємства;
- розрахувати добову динаміку попиту та виробничу програму закладу;
- розробити меню ресторану та піцерії, а також фірмову страву підприємства;
- здійснити розрахунок і підбір технологічного обладнання гарячого цеху;
- визначити площу гарячого цеху;
- розробити об’ємно-планувальні рішення підприємства;
- сформулювати дизайнерську концепцію закладу та обґрунтувати основні рішення щодо оформлення інтер’єру.

Об’єктом дослідження є комплексний заклад ресторанного господарства ресторанно-піцерійного типу.

Предметом дослідження є технологічні та організаційні рішення, пов’язані з проєктуванням гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства.

Практичне значення роботи полягає у розробленні проєкту гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia», який може бути використаний під час створення або модернізації підприємств ресторанного господарства аналогічного типу.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 17   |

# РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

## КОМПЛЕКСНОГО ЗАКЛАДУ «LA FAMIGLIA»

### 1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із найважливіших етапів проектування підприємств ресторанного господарства є визначення прогнозованої кількості споживачів та характеру їх відвідування протягом робочого дня [21]. Від правильності розрахунку добової динаміки попиту залежить обґрунтованість подальших технологічних розрахунків, зокрема визначення виробничої програми закладу, підбір технологічного обладнання, розрахунок виробничих площ та організація роботи виробничих підрозділів [22].

Попит у закладах ресторанного господарства формується під впливом багатьох факторів, серед яких особливе значення мають місце розташування підприємства, його спеціалізація, місткість залів, рівень цін, асортимент продукції, режим роботи та склад контингенту споживачів [23]. Для комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць характерним є обслуговування різних категорій відвідувачів: офісних працівників, студентської молоді, туристів, сімей із дітьми та мешканців міста. У зв'язку з цим інтенсивність відвідування закладу протягом дня є нерівномірною та має виражені пікові години [24].

Аналіз практики роботи аналогічних закладів свідчить, що найбільша кількість споживачів припадає на обідній та вечірній періоди, коли спостерігається максимальне завантаження торговельних залів.

|           |      |            |        |      |                                                 |                       |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-------------------------------------------------|-----------------------|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ         |                       |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                                 |                       |      |         |
| Розроб.   |      | Холодов    |        |      | РОЗДІЛ 1.<br>МОДЕЛЮВАННЯ<br>ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ | Літ.                  | Арк. | Акрюшів |
| Перевір.  |      | Бровенко   |        |      |                                                 |                       | 18   | 52      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                                 | Кафедра ТМРМП, 2026 р |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                                 |                       |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                                 |                       |      |         |

У ранкові та післяобідні години рівень відвідування є нижчим, що необхідно враховувати під час організації виробничих процесів та розподілу навантаження між працівниками.

Для визначення добової кількості споживачів комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» використовується метод розрахунку завантаження залу за окремими годинами роботи підприємства. Розрахунок базується на врахуванні кількості місць у закладі, коефіцієнта оборотності місця протягом години та середнього відсотка завантаження залу. Під час проектування комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць необхідно визначити прогнозовану кількість споживачів протягом робочого дня. Отримані результати використовуються для формування виробничої програми підприємства, підбору обладнання, визначення кількості працівників та розрахунку виробничих площ.

Для комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» місткість залів становить:  $P = 90$  місць

Результати розрахунку добової динаміки попиту наведено в таблиці 1.3

Таблиця 1.3

**Розрахунок добової динаміки попиту комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia»**

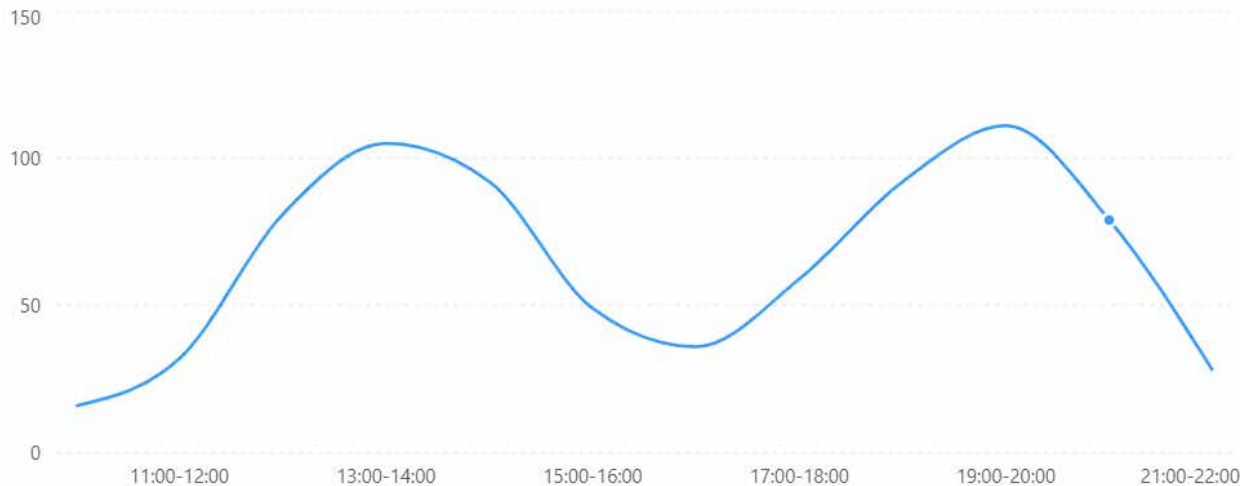
| Години роботи | Оборотність<br>місця за годину, ф | Середнє<br>завантаження<br>залу, К, % | Кількість<br>споживачів за<br>годину, осіб |
|---------------|-----------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------------|
| 10:00–11:00   | 0,5                               | 35                                    | 16                                         |
| 11:00–12:00   | 0,8                               | 45                                    | 32                                         |
| 12:00–13:00   | 1,2                               | 75                                    | 81                                         |
| 13:00–14:00   | 1,3                               | 90                                    | 105                                        |
| 14:00–15:00   | 1,2                               | 85                                    | 92                                         |
| 15:00–16:00   | 0,9                               | 60                                    | 49                                         |
| 16:00–17:00   | 0,8                               | 50                                    | 36                                         |
| 17:00–18:00   | 1,0                               | 65                                    | 59                                         |
| 18:00–19:00   | 1,2                               | 85                                    | 92                                         |

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 19   |

|             |     |    |     |
|-------------|-----|----|-----|
| 19:00–20:00 | 1,3 | 95 | 111 |
| 20:00–21:00 | 1,1 | 80 | 79  |
| 21:00–22:00 | 0,7 | 45 | 28  |
| Разом       | —   | —  | 780 |

Таким чином, прогнозована кількість споживачів комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» становить:

$N_d = 780$  осіб за добу.



**Рисунок 1.6. Добова динаміка попиту комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia»**

Аналіз отриманих результатів свідчить, що найбільше навантаження на підприємство спостерігається у період з 13:00 до 15:00 та з 18:00 до 20:00. Саме в ці години відвідувачі найчастіше користуються послугами ресторану та піцерії для обіду та вечері. Максимальна кількість споживачів зафіксована в проміжку часу з 19:00 до 20:00 і становить 111 осіб на годину.

У ранковий період та наприкінці робочого дня інтенсивність відвідування є значно нижчою, що характерно для більшості закладів ресторанного господарства подібного типу. Нерівномірність завантаження необхідно враховувати під час організації роботи персоналу та планування виробничих процесів.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 20   |

Отже, проведений розрахунок добової динаміки попиту дозволив визначити прогнозовану кількість відвідувачів комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia», встановити години найбільшого навантаження та створити основу для подальшого формування виробничої програми підприємства.

## 1.2. Розробка меню і фірмової страви

У світі гастрономічного майстерності та обслуговування клієнтів вибір меню – це не просто акт створення списку страв, це мистецтво, яке може вплинути на загальне сприйняття вашого кафе чи ресторану [25]. Від вибору виду меню залежить не тільки задоволення клієнтів від їжі, а й загальне враження про атмосферу закладу [26]. У цій статті ми розглянемо різні види меню, допомагаючи вам визначитися з тим, який вибрати, щоб втілити в життя вашу концепцію гастрономів і здивувати відвідувачів.

Меню є основним документом закладу ресторанного господарства, який визначає асортимент продукції, спеціалізацію підприємства та значною мірою формує його конкурентоспроможність [27]. Від правильності формування меню залежить ефективність виробничої діяльності закладу, рівень задоволення потреб споживачів та економічні показники роботи підприємства [28].

Під час розроблення меню комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» враховувалися результати маркетингового дослідження, концепція підприємства, сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу та особливості попиту потенційних споживачів. Оскільки заклад поєднує ресторан і піцерію, до меню включено широкий асортимент страв європейської та італійської кухонь, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій відвідувачів.

Основу асортименту становлять холодні закуски, салати, перші страви, основні гарячі страви, гарніри, піца, паста, десерти та напої. Особливу увагу

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 21   |

приділено асортименту піци, яка є основним продуктом піцерії та користується стабільно високим попитом серед споживачів.

Таблиця 1.4

**Меню комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia»**

| Найменування страви              | Вихід, г |
|----------------------------------|----------|
| <b>Холодні закуски та салати</b> |          |
| Салат «Цезар» з куркою           | 220      |
| Салат грецький                   | 200      |
| Салат з ростбіфом та овочами     | 230      |
| Салат з лососем та крем-сиром    | 220      |
| <b>Перші страви</b>              |          |
| Борщ український зі сметаною     | 350      |
| Крем-суп грибний                 | 300      |
| Бульйон курячий з локшиною       | 300      |
| <b>Основні гарячі страви</b>     |          |
| Стейк зі свинини з овочами гриль | 350      |
| Куряче філе під вершковим соусом | 320      |
| Філе дорадо з овочами            | 300      |
| Паста Карбонара                  | 320      |
| Паста Болоньезе                  | 330      |
| <b>Піца</b>                      |          |
| Маргарита                        | 500      |
| Пепероні                         | 550      |
| Чотири сири                      | 520      |
| Прошутто Фунгі                   | 560      |
| Гавайська                        | 550      |
| BBQ Pizza                        | 580      |
| La Famiglia Speciale             | 600      |
| <b>Десерти</b>                   |          |
| Чізкейк класичний                | 130      |
| Тірамісу                         | 150      |
| Панна-кота                       | 140      |
| <b>Напої</b>                     |          |
| Кава американо                   | 180 мл   |
| Капучино                         | 250 мл   |
| Чай асортимент                   | 250 мл   |
| Лимонад власного виробництва     | 300 мл   |

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 22   |

Проведене маркетингове дослідження показало, що найбільшим попитом серед потенційних споживачів користуються саме страви італійської кухні, зокрема піца. Тому для закладу «La Famiglia» розроблено фірмову страву – піцу «La Famiglia Speciale», яка відображає концепцію підприємства та може стати його візитівкою.

Піца «La Famiglia Speciale» поєднує традиційні італійські інгредієнти та сучасні гастрономічні рішення. До складу рецептури входять томатний соус, сир моцарела, прошуто, салями пепероні, печериці, томати чері, рукола та пармезан. Таке поєднання забезпечує збалансований смак, привабливий зовнішній вигляд та високу харчову цінність готового продукту.

Особливістю даної піци є поєднання традиційних інгредієнтів італійської кухні з популярними м'ясними компонентами, які користуються стабільним попитом серед споживачів. Завдяки збалансованому складу сировини готовий продукт характеризується високими органолептичними показниками, привабливим зовнішнім виглядом та підвищеною харчовою цінністю.

Особливістю даної піци є поєднання традиційних інгредієнтів італійської кухні з популярними м'ясними компонентами, які користуються стабільним попитом серед споживачів. Завдяки збалансованому складу сировини готовий продукт характеризується високими органолептичними показниками, привабливим зовнішнім виглядом та підвищеною харчовою цінністю.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 23   |

## Технологічна карта фірмової страви

| Технологічна карта фірмової піци «La Famiglia Speciale» № | Найменування сировини           | Брутто, г | Нетто, г | Втрати при холодній обробці, % | Втрати при тепловій обробці, % | Вихід, г |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------|----------|--------------------------------|--------------------------------|----------|
| 1                                                         | Борошно пшеничне вищого ґатунку | 180       | 180      | —                              | —                              | 180      |
| 2                                                         | Дріжджі пресовані               | 5         | 5        | —                              | —                              | 5        |
| 3                                                         | Вода                            | 95        | 95       | —                              | 5                              | 90       |
| 4                                                         | Сіль кухонна                    | 3         | 3        | —                              | —                              | 3        |
| 5                                                         | Оливкова олія                   | 10        | 10       | —                              | —                              | 10       |
| 6                                                         | Томатний соус                   | 45        | 45       | —                              | 5                              | 43       |
| 7                                                         | Сир моцарела                    | 120       | 120      | —                              | 8                              | 110      |
| 8                                                         | Саламі пепероні                 | 50        | 48       | 4                              | 5                              | 46       |
| 9                                                         | Прошутто                        | 50        | 48       | 4                              | 5                              | 46       |
| 10                                                        | Печериці свіжі                  | 40        | 35       | 12                             | 10                             | 31       |
| 11                                                        | Томати чері                     | 40        | 38       | 5                              | 5                              | 36       |
| 12                                                        | Рукола                          | 15        | 14       | 7                              | —                              | 14       |
| 13                                                        | Сир пармезан                    | 20        | 20       | —                              | 3                              | 19       |
| Разом                                                     |                                 | 673       | 661      |                                |                                | 600      |

## Технологія приготування

Для приготування тіста борошно просіюють, змішують із сіллю та дріжджами, після чого додають воду й оливкову олію. Тісто замішують до отримання однорідної еластичної консистенції та залишають для бродіння протягом 1,5–2 годин за температури 28–30 °С.

Після завершення бродіння тісто формують у круглій заготовку діаметром близько 32 см. Поверхню рівномірно змащують томатним соусом, після чого викладають сир моцарела, сальмі пепероні, прошуто, нарізані печериці та томати чері.

Випікання здійснюють у подовій печі за температури 280–300 °С протягом 6–8 хвилин. Після випікання поверхню готової піци декорують руколою та тертим сиром пармезан.

Готову страву подають одразу після приготування на дерев'яній або керамічній дошці, розрізаною на вісім рівних частин.

## Вимоги до якості готової продукції

Якість піци «La Famiglia Speciale» повинна відповідати встановленим органолептичним показникам.

Таблиця 1.6

### Органолептична характеристика піци «La Famiglia Speciale»

| Показник         | Характеристика                                                     |
|------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Зовнішній вигляд | Піца круглої форми з рівномірно розподіленими компонентами начинки |
| Колір            | Власний запеченому тісту із золотистою скоринкою                   |
| Консистенція     | Основа м'яка та еластична, краї хрусткі                            |
| Запах            | Приємний, власний випеченому тісту, сиру та м'ясним компонентам    |
| Смак             | Гармонійний, помірно пряний, з вираженим сирним та м'ясним смаком  |

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 25   |

Харчова цінність продукції є важливим показником, який характеризує її здатність забезпечувати організм людини необхідними поживними речовинами.

Таблиця 1.7

**Харчова та енергетична цінність піци «La Famiglia Speciale» (на 100 г продукту)**

| Показник                   | Значення |
|----------------------------|----------|
| Білки, г                   | 12,8     |
| Жири, г                    | 11,4     |
| Вуглеводи, г               | 24,6     |
| Енергетична цінність, ккал | 246      |

Таким чином, розроблене меню комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» відповідає концепції підприємства та сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства. Запропонована фірмова страва «La Famiglia Speciale» характеризується привабливими органолептичними властивостями, високою харчовою цінністю та може виступати візитівкою закладу, підвищуючи його конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг.

### 1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства є основою для подальшого розрахунку потреби в сировині, визначення необхідної кількості технологічного обладнання, чисельності працівників та організації виробничого процесу. Вона характеризує добовий обсяг продукції, який необхідно виготовити для задоволення попиту споживачів [29].

Розрахунок виробничої програми комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» здійснюється на підставі визначеної добової кількості споживачів.

За результатами розрахунку добової динаміки попиту встановлено:

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 26   |

$N_d = 780$  осіб

Кількість страв окремої 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 страв відповідної групи.

Таблиця 1.8

### Розрахунок кількості страв за групами

| Група страв               | Коефіцієнт споживання,<br>$m$ | Кількість страв, порцій |
|---------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Холодні закуски та салати | 0,40                          | 312                     |
| Перші страви              | 0,25                          | 195                     |
| Основні гарячі страви     | 0,55                          | 429                     |
| Гарніри                   | 0,35                          | 273                     |
| Піца                      | 0,60                          | 468                     |
| Десерти                   | 0,25                          | 195                     |
| Напої                     | 0,75                          | 585                     |

Загальна кількість кулінарної продукції без урахування напоїв становить:

$$312 + 195 + 429 + 273 + 468 + 195 = 1872 \text{ порції}$$

З урахуванням напоїв виробнича програма підприємства становить:

$$1872 + 585 = 2457 \text{ порцій на добу}$$

Подальший розрахунок здійснюють шляхом розподілу продукції між окремими стравами меню.

Таблиця 1.9

**Виробнича програма комплексного закладу ресторанного господарства  
«La Famiglia»**

| Найменування страви              | Вихід, г | Кількість порцій за день | Загальний вихід, кг |
|----------------------------------|----------|--------------------------|---------------------|
| <b>Холодні закуски та салати</b> |          |                          |                     |
| Салат «Цезар» з куркою           | 220      | 110                      | 24,20               |
| Салат грецький                   | 200      | 78                       | 15,60               |
| Салат з ростбіфом та овочами     | 230      | 62                       | 14,26               |
| Салат з лососем та крем-сиром    | 220      | 62                       | 13,64               |
| Разом                            |          | 312                      | 67,70               |
| <b>Перші страви</b>              |          |                          |                     |
| Борщ український зі сметаною     | 350      | 70                       | 24,50               |
| Крем-суп грибний                 | 300      | 58                       | 17,40               |
| Бульйон курячий з локшиною       | 300      | 67                       | 20,10               |
| Разом                            |          | 195                      | 62,00               |
| <b>Основні гарячі страви</b>     |          |                          |                     |
| Стейк зі свинини з овочами       | 350      | 95                       | 33,25               |
| Куряче філе під вершковим соусом | 320      | 78                       | 24,96               |
| Філе дорадо з овочами            | 300      | 58                       | 17,40               |
| Паста Карбонара                  | 320      | 99                       | 31,68               |
| Паста Болоньєзе                  | 330      | 99                       | 32,67               |
| Разом                            |          | 429                      | 139,96              |
| <b>Гарніри</b>                   |          |                          |                     |
| Картопля по-селянськи            | 150      | 109                      | 16,35               |
| Рис з овочами                    | 150      | 82                       | 12,30               |
| Овочі гриль                      | 180      | 82                       | 14,76               |
| Разом                            |          | 273                      | 43,41               |

|      |      |          |        |      |                                         |  |  |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|------|
|      |      |          |        |      | <b>Ніца</b>                             |  |  | Арк. |
|      |      |          |        |      | НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ |  |  | 28   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |  |  |      |

|                         |     |     |        |
|-------------------------|-----|-----|--------|
| Маргарита               | 500 | 67  | 33,50  |
| Пепероні                | 550 | 82  | 45,10  |
| Чотири сири             | 520 | 70  | 36,40  |
| Прошутто Фунгі          | 560 | 70  | 39,20  |
| Гавайська               | 550 | 62  | 34,10  |
| BBQ Pizza               | 580 | 54  | 31,32  |
| La Famiglia<br>Speciale | 600 | 63  | 37,80  |
| Разом                   |     | 468 | 257,42 |
| <b>Десерти</b>          |     |     |        |
| Чізкейк<br>класичний    | 130 | 78  | 10,14  |
| Тірамісу                | 150 | 70  | 10,50  |
| Панна-кота              | 140 | 47  | 6,58   |
| Разом                   |     | 195 | 27,22  |

Оскільки темою бакалаврського проєкту є проєктування гарячого цеху, особливу увагу необхідно приділити продукції, яка виготовляється саме в цьому виробничому підрозділі.

До продукції гарячого цеху належать:

- перші страви;
- основні гарячі страви;
- гарніри;
- частина продукції піцерії.

Таблиця 1.10

**Виробнича програма гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia»**

| Група продукції       | Кількість порцій за день | Загальний вихід, кг |
|-----------------------|--------------------------|---------------------|
| Перші страви          | 195                      | 62,00               |
| Основні гарячі страви | 429                      | 139,96              |
| Гарніри               | 273                      | 43,41               |
| Піца                  | 468                      | 257,42              |
| Разом                 | 1365                     | 502,79              |

Аналіз виробничої програми показує, що найбільше навантаження на гарячий цех припадає на виробництво піци та основних гарячих страв. Це пояснюється спеціалізацією закладу та високим попитом споживачів на продукцію італійської та європейської кухні. Отримані результати використовуються для подальшого розрахунку та підбору технологічного обладнання гарячого цеху.

Таким чином, сформована виробнича програма є основою для подальшого проектування гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia», визначення його виробничої потужності та організації ефективного технологічного процесу.

Найбільшу частку виробничої програми гарячого цеху займає виробництво піци, на яку припадає 468 порцій на добу. Значну частину також становлять основні гарячі страви – 429 порцій. Частка гарнірів становить 273 порції, а перших страв – 195 порцій на добу. Отримані результати підтверджують доцільність використання спеціалізованого теплового обладнання для приготування піци та достатньої кількості універсального обладнання для виготовлення основних гарячих страв.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 30   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

## РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

### 2.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху

Гарячий цех є одним із основних виробничих підрозділів комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia». У ньому здійснюється приготування перших страв, основних гарячих страв, гарнірів, соусів, а також випікання піци. Від правильності підбору технологічного обладнання залежить ефективність виробничого процесу, якість готової продукції, продуктивність праці персоналу та економічні показники діяльності підприємства [30-31].

Підбір обладнання гарячого цеху здійснюється на підставі виробничої програми підприємства, асортименту продукції та особливостей технологічного процесу. Для забезпечення безперебійної роботи гарячого цеху необхідно передбачити використання механічного, холодильного, теплового та допоміжного обладнання [32-33].

Особливістю проєктованого закладу є поєднання ресторану та піцерії, що обумовлює необхідність використання спеціалізованого обладнання для випікання піци поряд із традиційним тепловим обладнанням для приготування гарячих страв.

|           |      |            |        |      |                                         |  |                       |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|-----------------------|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ |  |                       |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |                       |      |         |
| Розроб.   |      | Холодов    |        |      | РОЗДІЛ 2.<br>ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ           |  | Літ.                  | Арк. | Аркушів |
| Перевір.  |      | Бровенко   |        |      |                                         |  |                       | 31   | 52      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |                       |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |                       |      |         |

Таблиця 2.1

**Підбір механічного обладнання гарячого цеху**

| Найменування обладнання | Кількість, шт. | Призначення                            |
|-------------------------|----------------|----------------------------------------|
| Планетарний міксер      | 1              | Приготування соусів та напівфабрикатів |
| Овочерізка              | 1              | Нарізання овочів                       |
| Тістомісильна машина    | 1              | Приготування тіста для піци            |
| Ваги електронні         | 2              | Контроль маси сировини                 |

Механічне обладнання забезпечує виконання підготовчих операцій та сприяє зменшенню трудомісткості виробничих процесів.

Таблиця 2.2

**Підбір холодильного обладнання гарячого цеху**

| Найменування обладнання | Кількість, шт. | Призначення                            |
|-------------------------|----------------|----------------------------------------|
| Холодильна шафа         | 2              | Зберігання сировини та напівфабрикатів |
| Морозильна шафа         | 1              | Зберігання заморожених продуктів       |
| Холодильний стіл        | 1              | Тимчасове зберігання компонентів піци  |

Холодильне обладнання забезпечує дотримання необхідних температурних режимів та збереження якості сировини.

Основне навантаження у гарячому цеху припадає на приготування піци та основних гарячих страв, тому ключовим елементом обладнання є печі для піци та пароконвектомат.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 32   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

Таблиця 2.3

**Підбір теплового обладнання гарячого цеху**

| Найменування обладнання       | Кількість, шт. | Призначення                               |
|-------------------------------|----------------|-------------------------------------------|
| Електрична плита 6-конфоркова | 1              | Приготування перших і других страв        |
| Пароконвектомат               | 1              | Теплова обробка продукції                 |
| Жарова шафа                   | 1              | Запікання страв                           |
| Сковорода електрична          | 1              | Смаження продукції                        |
| Фритюрниця                    | 1              | Приготування гарнірів та закусок          |
| Піч для піци                  | 2              | Випікання піци                            |
| Марміт                        | 1              | Короткочасне зберігання готової продукції |

Таблиця 2.4

**Підбір допоміжного обладнання**

| Найменування обладнання | Кількість, шт. |
|-------------------------|----------------|
| Виробничий стіл         | 4              |
| Стелаж виробничий       | 2              |
| Мийна ванна двосекційна | 1              |
| Полиця настінна         | 4              |
| Візок виробничий        | 1              |

Проведений підбір обладнання показав, що для забезпечення виробничої програми гарячого цеху необхідне використання комплексу сучасного механічного, холодильного, теплового та допоміжного обладнання. Запропонований склад обладнання забезпечує виконання всіх технологічних операцій відповідно до асортименту продукції закладу та створює умови для ефективної організації виробничого процесу.

## 2.2. Розрахунок площі гарячого цеху

Розрахунок площі гарячого цеху є важливим етапом проєктування комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць. Від правильно визначеної площі виробничого приміщення залежить можливість раціонального розміщення технологічного обладнання, організація робочих місць, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, безпечність праці персоналу та ефективність виробничого процесу.

Гарячий цех у закладі «La Famiglia» призначений для приготування перших страв, основних гарячих страв, гарнірів, соусів, а також продукції піцерії. Оскільки значну частку виробничої програми становить піца, під час розрахунку площі необхідно врахувати не лише традиційне теплове обладнання, але й спеціалізовані печі для піци, тістомісильне обладнання та робочі поверхні для підготовки напівфабрикатів.

Площу гарячого цеху визначають за формулою:

$$S = S_{об} / \eta,$$

де  $S$  — загальна площа гарячого цеху,  $m^2$ ;

$S_{об}$  — сумарна площа, зайнята обладнанням,  $m^2$ ;

$\eta$  — коефіцієнт використання площі приміщення.

Для гарячого цеху приймаємо коефіцієнт використання площі:

$$\eta = 0,35$$

Сумарна площа, зайнята обладнанням, становить:

$$S_{об} = 14,95 m^2.$$

Загальна площа гарячого цеху:

$$S = 14,95 / 0,35 = 42,71 m^2.$$

Приймаємо площу гарячого цеху:  $S = 43 m^2$ .

Отримана площа забезпечує можливість раціонального розміщення основного та допоміжного обладнання, організацію окремих робочих зон для

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 34   |

приготування гарячих страв і піци, а також створення необхідних проходів між обладнанням. Особливу увагу при плануванні необхідно приділити розміщенню печей для піци, оскільки вони є основним обладнанням піцерійної частини комплексу та потребують зручного зв'язку з робочими столами для формування піци.

Таблиця 2.5

**Розрахунок площі, зайнятої обладнанням гарячого цеху**

| Найменування обладнання       | Кількість, шт. | Габаритні розміри, мм | Площа одиниці, м <sup>2</sup> | Загальна площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------------|----------------|-----------------------|-------------------------------|--------------------------------|
| Електрична плита 6-конфоркова | 1              | 1200×900              | 1,08                          | 1,08                           |
| Пароконвектомат               | 1              | 850×800               | 0,68                          | 0,68                           |
| Жарова шафа                   | 1              | 900×800               | 0,72                          | 0,72                           |
| Сковорода електрична          | 1              | 1200×900              | 1,08                          | 1,08                           |
| Фритюрниця                    | 1              | 400×700               | 0,28                          | 0,28                           |
| Піч для піци                  | 2              | 1000×900              | 0,90                          | 1,80                           |
| Марміт                        | 1              | 800×700               | 0,56                          | 0,56                           |
| Тістомісильна машина          | 1              | 700×600               | 0,42                          | 0,42                           |
| Холодильна шафа               | 2              | 700×850               | 0,60                          | 1,20                           |
| Морозильна шафа               | 1              | 700×850               | 0,60                          | 0,60                           |
| Холодильний стіл              | 1              | 1400×700              | 0,98                          | 0,98                           |
| Виробничий стіл               | 4              | 1200×700              | 0,84                          | 3,36                           |
| Стелаж виробничий             | 2              | 1000×500              | 0,50                          | 1,00                           |
| Мийна ванна двосекційна       | 1              | 1200×700              | 0,84                          | 0,84                           |
| Візок виробничий              | 1              | 700×500               | 0,35                          | 0,35                           |
| Разом                         |                |                       |                               | 14,95                          |

**Розподіл площі гарячого цеху за функціональними зонами**

| Функціональна зона      | Площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------|-----------------------|
| Теплова зона            | 16                    |
| Зона приготування піци  | 10                    |
| Підготовча зона         | 7                     |
| Холодильна зона         | 5                     |
| Мийна та допоміжна зона | 5                     |
| Разом                   | 43                    |

Таким чином, для забезпечення виробничої програми комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць необхідно передбачити гарячий цех площею 43 м<sup>2</sup>. Розрахована площа відповідає виробничій потужності закладу, забезпечує раціональне розміщення обладнання, дотримання технологічної послідовності процесів та створення належних умов праці персоналу.

**2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства**

Проектування об'ємно-планувальних рішень є одним із найважливіших етапів створення підприємств ресторанного господарства. Раціональне взаєморозташування приміщень забезпечує безперервність технологічного процесу, ефективне використання виробничих площ, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення комфортних умов для відвідувачів і персоналу. Від правильності планувальних рішень значною мірою залежить ефективність функціонування підприємства, рівень обслуговування споживачів та економічні показники діяльності закладу [34-36].

Під час проектування комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць особлива увага приділялася забезпеченню чіткого взаємозв'язку між усіма функціональними групами приміщень. Планувальне рішення розроблено з урахуванням виробничої

програми підприємства, особливостей технологічного процесу, вимог будівельних норм та санітарного законодавства.

Концепція закладу передбачає поєднання ресторану європейської кухні та сучасної піцерії в межах одного підприємства. Такий формат вимагає створення раціональної структури приміщень, яка забезпечує ефективне функціонування як торговельної, так і виробничої частини закладу.

Таблиця 2.7

**Склад приміщень комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia»**

| Найменування приміщення           | Площа, м <sup>2</sup> |
|-----------------------------------|-----------------------|
| Вестибюль з гардеробом            | 15                    |
| Торговельний зал ресторану        | 75                    |
| Торговельний зал піцерії          | 55                    |
| Барна зона                        | 12                    |
| Гарячий цех                       | 43                    |
| Мийне відділення кухонного посуду | 10                    |
| Комора сухих продуктів            | 8                     |
| Холодильна камера                 | 8                     |
| Комора тари та інвентарю          | 6                     |
| Кабінет адміністратора            | 10                    |
| Гардероб персоналу                | 8                     |
| Побутові приміщення персоналу     | 8                     |
| Санітарні вузли для відвідувачів  | 12                    |
| Коридори та допоміжні приміщення  | 20                    |
| Разом                             | 290                   |

Основними принципами, які були покладені в основу планувального рішення, є:

- забезпечення потоковості виробничого процесу;
- виключення перетину потоків сировини та готової продукції;
- розмежування потоків персоналу та відвідувачів;
- створення комфортних умов для роботи персоналу;

- раціональне використання виробничих і торговельних площ;
- забезпечення нормативних санітарно-гігієнічних умов.

Загальна структура підприємства включає торговельну, виробничу, складську, адміністративно-побутову та технічну групи приміщень.

Запроєктована структура приміщень забезпечує ефективну організацію виробничого процесу та створює комфортні умови для перебування відвідувачів. Найбільшу площу займають торговельні приміщення, що відповідає місткості закладу та його концепції [37].

Для забезпечення раціонального функціонування підприємства всі приміщення було об'єднано у функціональні групи.

Таблиця 2.8

#### Функціональне зонування приміщень закладу «La Famiglia»

| Група приміщень                | Склад приміщень                                                 |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Торговельна група              | Вестибюль, ресторанний зал, зал піцерії, барна зона             |
| Виробнича група                | Гарячий цех, мийне відділення                                   |
| Складська група                | Комора сухих продуктів, холодильна камера, комора інвентарю     |
| Адміністративно-побутова група | Кабінет адміністратора, гардероб персоналу, побутові приміщення |
| Санітарна група                | Санітарні вузли для відвідувачів та персоналу                   |

Торговельна група приміщень розташовується у фронтальній частині будівлі та безпосередньо пов'язана із входною групою. Таке рішення забезпечує зручний доступ відвідувачів до ресторану та піцерії. Вестибюль виконує функцію розподільчого простору та забезпечує зручне пересування гостей між окремими зонами закладу.

Ресторанний зал розрахований на 50 місць і призначений для обслуговування споживачів, які надають перевагу традиційному ресторанному

формату. Інтер'єр залу передбачає комфортне розміщення гостей, достатню відстань між столами та створення сприятливої атмосфери для відпочинку.

Зал піцерії розрахований на 40 місць і орієнтований на більш динамічний формат обслуговування. Завдяки відкритому плануванню та візуальному зв'язку з виробничою зоною піцерії створюється атмосфера сучасного закладу італійської кухні.

Центральним виробничим підрозділом підприємства є гарячий цех площею 43 м<sup>2</sup>. Саме тут здійснюється приготування перших страв, основних гарячих страв, гарнірів, соусів та випікання піци. Гарячий цех має безпосередній зв'язок зі складськими приміщеннями та торговельними залами, що забезпечує мінімізацію внутрішньовиробничих переміщень і скорочення часу подачі готових страв споживачам.

Складська група приміщень розташована поблизу зони приймання сировини. Таке рішення дозволяє оперативно здійснювати приймання, контроль якості та зберігання продовольчої сировини. Холодильна камера використовується для зберігання швидкопсувних продуктів, а комора сухих продуктів — для зберігання бакалійної продукції та інших товарів, які не потребують спеціальних температурних умов.

Адміністративно-побутова група приміщень забезпечує належні умови праці персоналу та створює можливість ефективного управління діяльністю підприємства. Кабінет адміністратора має зручний зв'язок із торговельною та виробничою зонами, що сприяє оперативному контролю роботи закладу.

Однією з основних вимог до планувального рішення є дотримання принципу потоковості технологічного процесу. Для комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» передбачено чітке розмежування основних потоків.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 39   |

**Організація основних потоків у закладі «La Famiglia»**

| Потік              | Напрямок руху                                        |
|--------------------|------------------------------------------------------|
| Сировина           | Приймання → складські приміщення<br>→ гарячий цех    |
| Напівфабрикати     | Складські приміщення → гарячий цех                   |
| Готова продукція   | Гарячий цех → роздавальна →<br>торговельні зали      |
| Чистий посуд       | Мийне відділення → виробництво →<br>торговельний зал |
| Використаний посуд | Торговельні зали → мийне відділення                  |
| Персонал           | Побутові приміщення → виробничі<br>зони              |
| Відвідувачі        | Вестибюль → торговельні зали                         |

Завдяки такій організації виключається перетин потоків сировини, готової продукції та використаного посуду, що відповідає чинним санітарним вимогам та принципам безпечності харчових продуктів.

Проведений аналіз об'ємно-планувальних рішень свідчить, що запропонована структура комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» повністю відповідає виробничій програмі підприємства та сучасним вимогам до проектування закладів ресторанного господарства. Рациональне взаєморозташування приміщень забезпечує ефективну організацію виробничих процесів, дотримання санітарно-гігієнічних норм, безпечні умови праці персоналу та високий рівень обслуговування споживачів. Запропоноване планувальне рішення створює необхідні передумови для стабільної та ефективної роботи комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia».

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 40   |

### РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Сучасний заклад ресторанного господарства є не лише місцем споживання продукції, а й простором для відпочинку, спілкування та проведення дозвілля [38]. Саме тому під час проєктування підприємств ресторанного господарства значна увага приділяється формуванню інтер'єру, який має відповідати концепції закладу, забезпечувати комфорт відвідувачів та створювати позитивне емоційне враження [39].

Для комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць розроблено дизайнерську концепцію, яка поєднує елементи сучасного італійського стилю та сучасного європейського дизайну. Основною ідеєю інтер'єру є створення атмосфери затишку, сімейного відпочинку та гостинності, характерної для традиційних італійських ресторанів.

Під час розроблення дизайну враховувалися сучасні тенденції ресторанного дизайну, результати маркетингових досліджень та особливості цільової аудиторії закладу. Концепція інтер'єру базується на поєднанні натуральних матеріалів, теплої кольорової гами та функціонального зонування простору [41-42].

#### Концепція інтер'єру

Концепцію закладу визначено як Modern Italian Family Style. Основна ідея полягає у створенні комфортного простору, який поєднує атмосферу традиційної італійської піцерії та сучасного ресторану європейського типу.

|           |            |          |        |      |                                                   |      |         |
|-----------|------------|----------|--------|------|---------------------------------------------------|------|---------|
|           |            |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ           |      |         |
| Змн.      | Арк.       | № докум. | Підпис | Дата | РОЗДІЛ 3.<br>ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО<br>ПІДПРИЄМСТВА |      |         |
| Розроб.   | Холодов    |          |        |      |                                                   |      |         |
| Перевір.  | Бровенко   |          |        |      |                                                   |      |         |
| Реценз.   |            |          |        |      |                                                   |      |         |
| Н. Контр. | Слободянюк |          |        |      |                                                   |      |         |
| Затверд.  | Савченко   |          |        |      | Кафедра ТМРМП, 2026 р                             |      |         |
|           |            |          |        |      | Літ.                                              | Арк. | Аркушів |
|           |            |          |        |      |                                                   | 41   | 52      |

Інтер'єр має викликати асоціації з домашнім затишком, сімейними традиціями та якісною італійською кухнею. Для цього передбачено використання натурального дерева, декоративної цегли, озеленення та м'якого освітлення.

### Колористичне рішення

Колірна гама інтер'єру безпосередньо впливає на психологічне сприйняття простору та комфорт відвідувачів. Для закладу «La Famiglia» обрано поєднання теплих природних відтінків, які сприяють створенню затишної атмосфери.

Таблиця 3.1

### Основні кольори інтер'єру

| Елемент інтер'єру  | Колір                |
|--------------------|----------------------|
| Стіни              | Бежевий              |
| Декоративні панелі | Натуральний деревний |
| Меблі              | Горіховий            |
| Текстиль           | Оливковий            |
| Акцентні елементи  | Теракотовий          |
| Декор              | Темно-зелений        |

Домінуючим кольором є світло-бежевий, який візуально збільшує простір та створює відчуття легкості. Як акцентні кольори використовуються теракотові та зелені відтінки, характерні для традиційних італійських інтер'єрів.

### Оздоблювальні матеріали

При виборі оздоблювальних матеріалів основна увага приділялася їх довговічності, гігієнічності, безпечності та естетичній привабливості.

Таблиця 3.2

**Характеристика оздоблювальних матеріалів**

| Елемент              | Матеріал                   |
|----------------------|----------------------------|
| Підлога              | Керамограніт               |
| Стіни                | Декоративна штукатурка     |
| Акцентні стіни       | Декоративна цегла          |
| Стеля                | Підвісна акустична система |
| Барна зона           | Натуральне дерево          |
| Декоративні елементи | Живі рослини               |

Використання натуральних матеріалів підкреслює концепцію закладу та сприяє створенню комфортного середовища для відвідувачів.

**Функціональне зонування**

Для забезпечення комфортного перебування гостей простір закладу поділено на окремі функціональні зони.

Таблиця 3.3

**Функціональне зонування закладу «La Famiglia»**

| Зона             | Призначення                         |
|------------------|-------------------------------------|
| Вхідна зона      | Зустріч гостей                      |
| Ресторанний зал  | Основне обслуговування              |
| Зал піцерії      | Швидке обслуговування               |
| Барна зона       | Приготування напоїв                 |
| Очікувальна зона | Відпочинок гостей                   |
| Санітарна зона   | Санітарно-гігієнічне обслуговування |

Ресторанний зал розрахований на 50 місць і характеризується спокійною атмосферою для тривалого перебування відвідувачів. Зал піцерії на 40 місць має більш відкритий та динамічний характер, що відповідає особливостям даного формату обслуговування.

**Меблювання**

Підбір меблів здійснювався з урахуванням ергономічних вимог та загальної дизайнерської концепції

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 43   |

Таблиця 3.4

**Основні меблі закладу**

| Найменування      | Кількість |
|-------------------|-----------|
| Столи ресторанні  | 15        |
| Столи для піцерії | 10        |
| Стільці           | 90        |
| Дивани            | 8         |
| Барні стільці     | 8         |

**Освітлення**

Освітлення є важливим елементом формування атмосфери закладу [42-43]. У проєкті передбачено комбіновану систему освітлення, яка включає загальне, локальне та декоративне освітлення.

Таблиця 3.5

**Характеристика освітлення**

| Зона            | Тип освітлення         |
|-----------------|------------------------|
| Ресторанний зал | Підвісні світильники   |
| Піцерія         | LED-освітлення         |
| Барна зона      | Акцентне освітлення    |
| Вхідна група    | Декоративне освітлення |

Використання багаторівневої системи освітлення дозволяє створити комфортні умови для відвідувачів у різний час доби.



Рисунок 3.1 – Візуалізація ресторанного залу закладу «La Famiglia»



Рисунок 3.2 – Візуалізація залу піцерії закладу «La Famiglia»

### Рисунки 3.1-3.2. Візуалізація ресторанного закладу та залу піцерії «La Famiglia»

Таким чином, запропонована дизайнерська концепція комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» повністю відповідає його функціональному призначенню та сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу. Використання натуральних матеріалів, гармонійної кольорової гами, раціонального зонування та сучасних меблів створює комфортні умови для відвідувачів і сприяє формуванню позитивного іміджу закладу.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 45   |

## ВИСНОВКИ

У бакалаврському кваліфікаційному проєкті розроблено проєкт гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць.

У результаті виконання техніко-економічного обґрунтування визначено доцільність розміщення закладу в центральній частині міста Вінниця. Проведений аналіз конкурентного середовища показав перспективність створення комплексного закладу, який поєднує ресторан і піцерію. Результати маркетингового дослідження та анкетування потенційних споживачів підтвердили високий попит на заклади такого формату та зацікавленість споживачів у продукції італійської та європейської кухонь.

У процесі моделювання виробничого процесу виконано розрахунок добової динаміки попиту, за результатами якого встановлено прогнозовану кількість відвідувачів закладу – 780 осіб на добу. Визначено години максимального навантаження підприємства, що дало можливість сформулювати виробничу програму та забезпечити раціональну організацію роботи гарячого цеху.

Розроблено меню комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia», яке включає широкий асортимент холодних закусок, салатів, перших страв, основних гарячих страв, гарнірів, піци, десертів і напоїв. Для підвищення конкурентоспроможності підприємства запропоновано фірмову страву – піцу «La Famiglia Speciale», для якої складено технологічну карту, визначено органолептичні показники та розраховано харчову й енергетичну цінність.

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |    |  |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|----|--|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ |  |  |  |                       |  |      |         |    |  |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |    |  |
| Розроб.   |      | Холодов    |        |      | ВИСНОВКИ                                |  |  |  | Лім.                  |  | Арк. | Акрушів |    |  |
| Перевір.  |      | Бровенко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  | 46   |         | 52 |  |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |    |  |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |    |  |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |    |  |

На основі добової кількості споживачів сформовано виробничу програму підприємства, яка становить 2457 порцій продукції на добу. Встановлено, що виробнича програма гарячого цеху складає 1365 порцій із загальним виходом продукції 502,79 кг на добу. Найбільшу частку виробничої програми становить продукція піцерії та основні гарячі страви, що відповідає спеціалізації закладу та сучасним споживчим тенденціям.

У проєктному розділі виконано розрахунок і підбір технологічного обладнання гарячого цеху. До складу обладнання включено механічне, холодильне, теплове та допоміжне обладнання, яке забезпечує виконання всіх технологічних операцій відповідно до виробничої програми закладу. Особливу увагу приділено підбору печей для піци та сучасного теплового обладнання, що є необхідним для функціонування ресторанно-піцерійного комплексу.

У результаті розрахунку площі гарячого цеху встановлено необхідну площу виробничого приміщення – 43 м². Запропонована площа забезпечує раціональне розміщення обладнання, організацію окремих виробничих зон та дотримання вимог охорони праці й санітарно-гігієнічних норм.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia», які забезпечують раціональне функціональне зонування приміщень, потоковість технологічних процесів та ефективну взаємодію між усіма структурними підрозділами підприємства. Запропоновані планувальні рішення відповідають сучасним вимогам до проєктування закладів ресторанного господарства.

У розділі дизайну сформовано концепцію інтер'єру закладу в стилі Modern Italian Family Style. Запропоновано колористичне оформлення, систему освітлення, меблювання та функціональне зонування приміщень, що сприяють створенню комфортного середовища для відвідувачів та формуванню позитивного іміджу підприємства.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 47   |

Таким чином, поставлену мету бакалаврського проєкту досягнуто. Розроблений проєкт гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «La Famiglia» з рестораном і піцерією на 90 місць відповідає сучасним вимогам ресторанного господарства, забезпечує ефективну організацію виробництва кулінарної продукції, високий рівень обслуговування споживачів та створює передумови для успішного функціонування підприємства в умовах конкурентного ринку ресторанних послуг.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 48   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури. 280 с.
2. Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2021). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури. 342 с.
3. Мазаракі, А. А. (ред.). (2017). Проектування закладів ресторанного господарства. Київ: КНТЕУ. 183 с. ISBN 978-966-629-848-8.
4. Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., Шаповал, С. Л. та ін. (2010). Проектування закладів ресторанного господарства. 2-ге вид. Київ: КНТЕУ. 339 с. ISBN 978-966-629-472-5.
5. Мазаракі, А. А. (ред.). (2017). HoReCa. Т. 2. Ресторани. Київ: КНТЕУ. 311 с.
6. Малюк, Л. П., & Кононенко, С. В. (2017). Організація виробництва у закладах ресторанного господарства. Харків: Світ Книг.
7. Ростовський, В. С., & Дібрівська, Н. В. (2018). Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Кондор.
8. Капліна, Т. В. (2020). Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Полтава: ПУЕТ.
9. Мостова, Л. М., Свідло, К. В., & Лазарева, Т. А. (2012). Організація та проектування закладів ресторанного господарства. Харків: УПА. ISBN 978-966-405-257-0.

|           |      |            |        |      |                                         |      |         |    |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|------|---------|----|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ |      |         |    |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата | СПИСОК<br>ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ           |      |         |    |
| Розроб.   |      | Холодов    |        |      |                                         |      |         |    |
| Перевір.  |      | Бровенко   |        |      |                                         |      |         |    |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |      |         |    |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |      |         |    |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |      |         |    |
|           |      |            |        |      | Літ.                                    | Арк. | Акрушів |    |
|           |      |            |        |      |                                         |      | 49      | 52 |
|           |      |            |        |      | Кафедра ТМРМП, 2026 р                   |      |         |    |

- 10.Калугіна, І. М., Салавеліс, А. Д., Фесенко, О. О., & Лисюк, В. М. (2019). Проектування закладів ресторанного господарства. Одеса: Освіта України. 308 с. ISBN 978-617-7366-79-8.
- 11.Іщенко, Т. І., & Лазоренко, Н. П. (2014). Проектування закладів ресторанного господарства: конспект лекцій. Київ: НУХТ.
- 12.П'ятницька, Н. О. (2020). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
- 13.Бойко, М. Г., & Босовська, М. В. (2020). Ресторанний бізнес: розвиток та перспективи. Київ: КНТЕУ.
- 14.Мазаракі, А. А., & Мельниченко, С. В. (2021). Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції розвитку. Київ: ДТЕУ.
- 15.Назаренко, І. А., & Боднарук, О. А. (2020). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ.
- 16.Шалимінов, О. В. (2020). Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Київ: Арій.
- 17.Самодай, В. П., & Кравченко, А. І. (2015). Організація ресторанної справи. Суми: СумДПУ ім. А. С. Макаренка.
- 18.Мостенська, Т. Л. (2021). Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості. Київ: Кондор.
- 19.П'ятницька, Г. Т. (2021). Інноваційний розвиток ресторанного господарства України. Вісник КНТЕУ, 4, 67–79.
- 20.Лисюк, Т. В., Терещук, О. В., & Пасічник, М. В. (2022). Інноваційні технології у ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, 40.
- 21.Паска, М. З. (2022). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 5, 98–103.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 50   |

- 22.Безручко, Л. С., Жук, Ю. І., & Філь, М. І. (2025). Значення кулінарних традицій Італії у ресторанному господарстві міста Львова. Наукові праці МАУП. Економічні науки, 2(78), 182–187.
- 23.Філь, М. І. (2022). Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу м. Львова. Економіка та суспільство, 38.
- 24.Нейленко, С. М., Фогель, А. О., Гуща, Ю. С., & Олійник, О. В. (2022). Сучасні підходи до організації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 239–249.
- 25.Закон України №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
- 26.Закон України «Про охорону праці».
- 27.ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
- 28.ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення понять.
- 29.ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
- 30.ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди.
- 31.ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів.
- 32.Наказ Міністерства економіки України №219 від 24.07.2002 р. Правила роботи закладів ресторанного господарства.
- 33.National Restaurant Association. (2024). 2024 State of the Restaurant Industry Report.
- 34.Statista. (2024). Food Service Market Revenue Worldwide.
- 35.Euromonitor International. (2024). Consumer Foodservice in Ukraine.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 51   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

36. Food Service Equipment Journal. (2024). Trends in Commercial Kitchen Design.
37. Foodservice Consultants Society International (FCSI). Commercial Kitchen Planning Guide.
38. Introduction to Hospitality Management. Boston: Pearson, 2020.
39. Introduction to Management in the Hospitality Industry. Hoboken: Wiley, 2021.
40. The Restaurant: From Concept to Operation. Hoboken: Wiley, 2021.
41. Food and Beverage Management. London: Routledge, 2018.
42. Food and Beverage Service. London: Hodder Education, 2019.
43. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2023). Sustainable Food Systems and Hospitality Development. Rome.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 072 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 52   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |