

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

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

Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА
“___” _____ 2025р

ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ БАКАЛАВРА

на тему

Проект холодного цеху в кафе на 50 місць
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Олександр САВЧЕНКО

Керівник дипломного проєкту бакалавра
канд. техн. наук, доцент

Анастасія ІВАНЮТА

Виконала

Єлизавета БІЛОУСОВА

КИЇВ-2025

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

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

ЗАВДАННЯ
до виконання дипломного проєкту бакалавра студентці
Білоусовій Єлизаветі Романівні

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема бакалаврського проєкту «Проект холодного цеху в кафе на 50 місць».

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

Термін подання завершеного проєкту на кафедру: 10.06.2025 р.

Вихідні дані до дипломного проєкту бакалавра:

Анотація (Техніко-економічне обґрунтування).

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

3. Дизайн проєктованого підприємства.

Висновки.

Список використаної літератури.

Перелік графічних документів:

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

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

Дата видачі завдання

«_____» _____ 2025 р.

**Керівник дипломного
бакалаврського проєкту**

Анастасія ІВАНЮТА

Завдання прийняла до виконання

Єлизавета БІЛОУСОВА

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	4
ВСТУП.....	8
1. Моделювання виробничого процесу кафе “FreshLine”.....	12
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту.....	12
1.2. Розробка меню і фірмової страви.....	14
1.3. Розрахунок виробничої програми.....	19
2. Проектний розділ.....	22
2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху “FreshLine”.....	22
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху.....	26
2.3. Об’ємно-планувальні рішення підприємства.....	28
3. Дизайн проєктованого підприємства.....	31
ВИСНОВКИ.....	35
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	37

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Білоусова			Зміст	Літ.	Арк.	Акрушіє
Перевір.		Іванюта					3	39
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						
						Кафедра ТМРМП, 2025 р		

АНОТАЦІЯ

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства споживачі дедалі більше звертають увагу на якість, безпечність та естетичність холодних страв і закусок, що формує високі вимоги до організації холодного цеху в закладах ресторанного типу. Саме холодний цех відіграє ключову роль у приготуванні салатів, бутербродів, холодних закусок, десертів та оформленні страв перед подачею. Ефективна робота цього підрозділу зумовлює не лише швидкість обслуговування, а й загальне враження від якості послуг.

З огляду на зростання попиту на здорову, свіжу їжу в міських умовах, розробка проєкту холодного цеху у сучасному кафе є своєчасною та перспективною. Особливе значення це має для міст із розвиненою молодіжною аудиторією, туристичним потенціалом і високою конкуренцією в галузі HoReCa.

Запропоновано створити кафе “FreshLine” у місті Черкаси, яке спеціалізуватиметься на приготуванні холодних закусок, салатів, сендвічів, боулів, смузі та авторських десертів із використанням натуральних інгредієнтів. Заклад розраховано на 50 місць, з акцентом на швидке обслуговування, естетику подачі та можливість формування індивідуального замовлення.

Концепція кафе базується на принципах здорового харчування, локального виробництва (інгредієнти з Черкаського регіону), сезонності продуктів та мінімального впливу на довкілля (еко-посуд, сортування відходів). Серед цільової аудиторії — молодь, офісні працівники, вегетаріанці, туристи.

Місце розташування та аналіз конкурентів

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Білоусова			Анотація	Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта					4	39
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						

Для розміщення кафе обрано центр міста Черкаси — район поблизу бульвару Шевченка, де спостерігається значна прохідність, близькість офісів, навчальних закладів і туристичних маршрутів.

Таблиця 1.1

Аналіз конкурентних закладів у центральній частині м. Черкаси

№	Назва закладу	Тип кухні	Кількість місць	Середній чек (грн)
1	Lviv Croissants	Фаст-фуд, випічка	30	100–150
2	Чашка кави	Кав'ярня, десерти	25	120–180
3	Салатіко	Салат-бар	20	150–220
4	Гастро Green	Вегетаріанське кафе	40	180–250

За результатами аналізу встановлено доцільність відкриття закладу з розширеним асортиментом холодних страв середнього цінового сегмента з комфортною залогою на 50 осіб.

Анкетування споживачів

Для вивчення попиту було проведено опитування серед мешканців Черкас у віковій категорії від 18 до 40 років. Було опитано 100 респондентів.

1. Як часто ви відвідуєте кафе/ресторани?

- Щодня
- 2–3 рази на тиждень
- 1 раз на тиждень
- Рідше

2. Чи цікавлять вас заклади, які пропонують здорові холодні страви (салати, боули, закуски)?

- Так
- Ні
- Частково

3. Скільки ви готові витратити на обід у кафе (грн)?

- до 100
- 100–200
- 200–300
- понад 300

4. Які чинники для вас найважливіші при виборі закладу? (Обрати не більше трьох)

- Якість їжі
- Ціна
- Асортимент
- Швидкість обслуговування
- Місце розташування
- Екологічність

Результати опитування (узагальнення):

- 68% респондентів зацікавлені у здорових холодних стравах;
- 73% — вважають важливою швидкість обслуговування;
- 81% — орієнтуються на ціну 100–200 грн;
- 59% — цінують екологічність та локальні продукти.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	6

Популярність основних чинників вибору закладу (кругова діаграма)

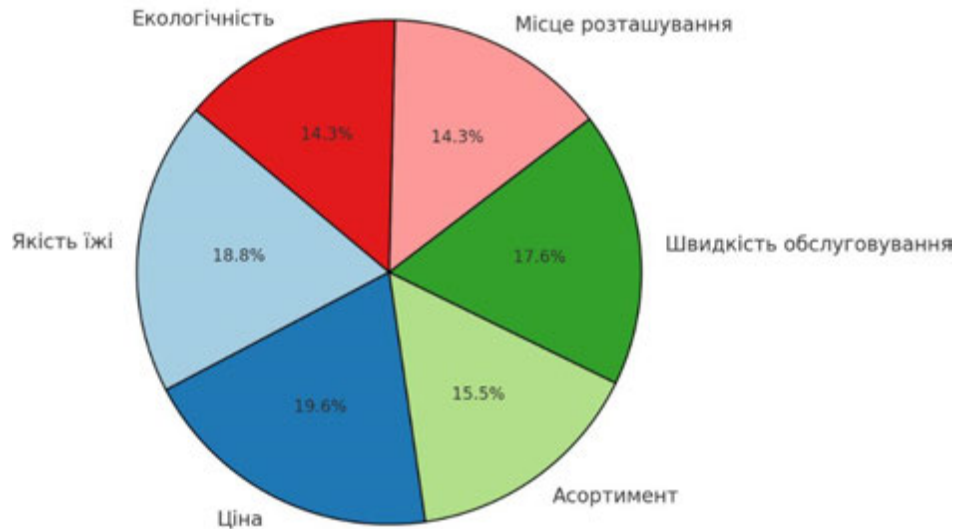


Рис.1. 1. Популярність основних чинників вибору закладу

На основі проведеного дослідження підтверджено доцільність створення кафе “FreshLine” у центральній частині м. Черкаси. Аналіз конкурентів і опитування споживачів виявили попит на свіжі, здорові холодні страви у середньому ціновому сегменті, за умови комфортної атмосфери та швидкого обслуговування.

Організація ефективного холодного цеху забезпечить стабільність якості, естетику подачі страв, економію ресурсів та відповідність сучасним трендам у харчуванні. Результати дослідження стануть основою для подальшого техніко-технологічного проектування та обґрунтування виробничої програми закладу.

У контексті стрімкого розвитку ресторанної індустрії та змін у споживчих пріоритетах особливої актуальності набуває відкриття закладів, орієнтованих на здорове харчування, екологічну відповідальність та швидке обслуговування. Враховуючи соціально-демографічну ситуацію в місті Черкаси, наявну

конкурентну ситуацію та попит на легкі, збалансовані страви, обґрунтовано доцільність створення кафе формату *healthy food spot* — «FreshLine».

Для розміщення закладу обрано центральну частину м. Черкаси — район поблизу бульвару Шевченка. Такий вибір зумовлений кількома факторами:

- Висока прохідність — пішохідні потоки студентів, офісних працівників, туристів.
- Наявність бізнес-центрів, вишів і шкіл — формує сталий попит у будні дні.
- Концентрація конкурентних закладів дозволяє чітко окреслити конкурентні переваги й особливості новоствореного кафе.

За результатами аналізу ринку виявлено, що наявні у цьому районі заклади переважно обмежені у варіативності меню (кафе з десертами, кав'ярні, заклади швидкого харчування), мають обмежену площу посадкових місць або акцентуються лише на окремих категоріях страв (випічка, салати, кава). Це відкриває нішу для створення інноваційного закладу з авторським підходом до подачі холодних страв, десертів і напоїв.

“FreshLine” — це кафе з відкритим холодним цехом, що спеціалізується на приготуванні страв холодної кулінарії: салатів, закусок, канапе, сендвічів, боулів, холодних десертів та напоїв. Особливістю є індивідуальний підхід до клієнта — кожен відвідувач зможе самостійно комбінувати інгредієнти, обираючи їх із відкритої вітрини, що забезпечує прозорість та довіру.

Концептуальні засади:

- Здорове харчування — лише натуральні продукти, без консервантів, з урахуванням дієтичних особливостей (безглютенові, веганські, білкові комбінації).
- Локальні продукти — овочі, фрукти, зелень, сири, хліб — від черкаських виробників, фермерських господарств.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	8

- Сезонність — меню адаптується кожного сезону, що дає змогу зменшити витрати та покращити органолептичні характеристики страв.
- Еко-підхід — використання багаторазового посуду, мінімізація харчових відходів, сортування сміття.
- Швидкість обслуговування — орієнтація на lunch-формат для офісних працівників, take-away та зони самостійного замовлення через термінали.
- Мобільність інтер'єру — трансформовані зони для змін у кількості гостей, спокійна кольорова гама, максимальне природне освітлення.

Основними споживачами послуг кафе “FreshLine” є:

- молодь віком 18–30 років (студенти, фрілансери, прихильники ЗОЖ);
- офісні працівники 25–45 років, які шукають швидкий та корисний обід;
- туристи та відвідувачі міста, яким важлива естетика подачі, зручне розташування та сервіс.

На основі порівняльного аналізу визначено такі конкурентні переваги закладу:

- широке асортиментне меню холодних страв (у конкурентів — вузький вибір);
- поєднання принципів «швидко–якісно–здорово»;
- індивідуалізація замовлення та залучення клієнтів до процесу формування страв;
- сучасний дизайн, відповідність трендам HoReCa 2020-х років;
- прийнятна цінова політика: середній чек — 150–200 грн.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	
					9	

ВСТУП

Сфера ресторанного господарства є однією з найдинамічніших галузей сучасної економіки, яка не лише задовольняє базові потреби населення в харчуванні, а й формує культуру споживання, стиль життя та гастрономічні вподобання суспільства. У світлі підвищеного інтересу до здорового способу життя, свідомого споживання та високої мобільності населення особливої популярності набувають заклади з акцентом на холодні страви — салати, закуски, десерти, напої, які характеризуються легкістю, збалансованістю та швидкістю приготування.

Розробка проєкту холодного цеху сучасного кафе є важливою ланкою у забезпеченні ефективності роботи закладу, раціонального використання ресурсів та відповідності санітарно-гігієнічним нормам. Вибір концепції кафе “FreshLine” у м. Черкаси зумовлений потребою в закладах швидкого, але якісного обслуговування, із чітко структурованим виробничим процесом і гнучким меню, орієнтованим на локальні продукти.

Бакалаврська робота присвячена техніко-економічному обґрунтуванню проєкту холодного цеху, що включає моделювання виробничого процесу, розрахунок динаміки попиту, формування меню, добову виробничу програму, підбір обладнання, визначення площі та організацію естетично-функціонального дизайну.

Мета роботи - розробити технологічно обґрунтований проєкт холодного цеху кафе “FreshLine” на 50 посадкових місць у місті Черкаси з урахуванням організації виробництва, вибору обладнання, раціонального планування площі та елементів інтер’єру відповідно до сучасних вимог галузі.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	10

Об'єкт дослідження - процес організації виробництва холодних страв у спеціалізованому кафе міського типу на 50 місць.

Завдання дослідження:

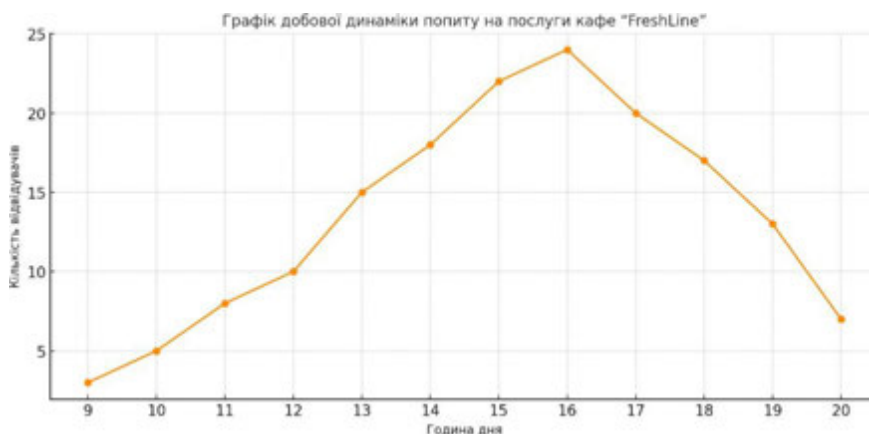
1. Проаналізувати особливості функціонування холодного цеху в структурі підприємств ресторанного господарства.
2. Провести оцінку потенційного попиту на продукцію кафе "FreshLine" у м. Черкаси.
3. Розробити меню, визначити асортимент страв холодного цеху та запропонувати фірмову страву.
4. Здійснити розрахунок добової виробничої програми з урахуванням динаміки відвідуваності.
5. Провести підбір обладнання з урахуванням нормативних вимог і технологічних потреб.
6. Розрахувати площу холодного цеху відповідно до виробничого навантаження.
7. Запропонувати дизайнерське рішення інтер'єру підприємства, що поєднує естетику та функціональність.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	11

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ХОЛОДНОГО ЦЕХУ КАФЕ “FRESHLINE”

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Раціональна організація виробничого процесу у закладах ресторанного господарства потребує чіткого урахування динаміки відвідуваності протягом дня. Це дозволяє ефективно планувати обсяги приготування продукції, навантаження на персонал, розподіл сировини, а також визначити пікові години роботи холодного цеху. Для цього здійснено умовний розрахунок добової динаміки попиту на послуги кафе “FreshLine” за допомогою опитування та аналізу типового потоку клієнтів закладів подібного формату в центральній частині м. Черкаси.



					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 1 МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ					
Розроб.	Білоусова							Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.	Іванюта								12	39
Реценз.								Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.	Слободянюк									
Затверд.	Голембовська									

Рис 1.2. Добова динаміка попиту на послуги кафе “FreshLine”

Таблиця 1.2

Умовна кількість відвідувачів кафе “FreshLine” протягом дня

Годин а	Кількість відвідувачів	Годин а	Кількість відвідувачів	Годин а	Кількість відвідувачів	Годин а	Кількість відвідувачів	Годин а
09:00	3	09:00	3	09:00	3	09:00	3	09:00
10:00	5	10:00	5	10:00	5	10:00	5	10:00
11:00	8	11:00	8	11:00	8	11:00	8	11:00
12:00	10	12:00	10	12:00	10	12:00	10	12:00
13:00	15	13:00	15	13:00	15	13:00	15	13:00
14:00	18	14:00	18	14:00	18	14:00	18	14:00
15:00	22	15:00	22	15:00	22	15:00	22	15:00
16:00	24	16:00	24	16:00	24	16:00	24	16:00
17:00	20	17:00	20	17:00	20	17:00	20	17:00
18:00	17	18:00	17	18:00	17	18:00	17	18:00
19:00	13	19:00	13	19:00	13	19:00	13	19:00
20:00	7	20:00	7	20:00	7	20:00	7	20:00

Як видно з таблиці та графіка, найбільше відвідувачів очікується у проміжку з 13:00 до 17:00, що відповідає часу обіду й другої половини робочого дня. У ранкові години попит відносно невеликий, однак поступово зростає з 10:00, що свідчить про актуальність пропозиції сніданків і напоїв. Увечері

кількість гостей зменшується, що типово для будніх днів і офісного сегменту клієнтів.

Розрахунок добової динаміки попиту є основою для формування виробничої програми холодного цеху. Визначення пікових годин дозволяє оптимізувати роботу персоналу, розподіл сировини та визначити кількість необхідних страв у відповідний проміжок часу. На основі цих даних у наступному підрозділі буде здійснено формування меню та розрахунок виробничих потужностей.

1.2. Розробка меню і фірмової страви КАФЕ “FRESHLINE”

Меню — це основний документ у закладах ресторанного господарства, що відображає асортимент страв, напоїв та кулінарної продукції, яку пропонує підприємство споживачам. Воно відіграє важливу роль у формуванні іміджу закладу, організації харчування, економії виробництва та забезпеченні збалансованого раціону для різних категорій споживачів. При складанні меню враховуються тип закладу, контингент споживачів, сезонність, наявність сировини, матеріально-технічна база, кулінарні традиції, сучасні тенденції харчування, а також вимоги до калорійності та харчової цінності страв.

Технологічні карти — це обов’язковий виробничо-технологічний документ, що супроводжує кожну страву, включену до меню. Вони містять повну інформацію про продукт: назву, склад сировини, її масу бруто і нетто, спосіб кулінарної обробки, особливості приготування, вихід готової продукції, норми закладки інгредієнтів, втрати маси при термічній обробці, а також відомості про енергетичну та харчову цінність. Крім того, технологічна карта включає опис органолептичних показників якості та вимоги до подачі.

Наявність технологічних карт забезпечує стандартизацію процесу приготування, контроль за витратами сировини, стабільність смакових

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	14

властивостей і відповідність санітарно-гігієнічним вимогам. У виробничій діяльності технологічні карти є базою для калькуляційних розрахунків, аналізу собівартості, планування закупівель та впровадження нових страв у меню.

Таким чином, правильне складання меню та технологічних карт є запорукою ефективної організації виробництва, задоволення попиту споживачів і забезпечення стабільної якості кулінарної продукції.

Під час розробки меню враховано:

- результати опитування споживачів м. Черкаси;
- кулінарні тренди (здорове харчування, функціональні інгредієнти);
- доступність та сезонність сировини;
- можливості холодного цеху (відсутність гарячої обробки);
- технологічну простоту та візуальну привабливість.

Таблиця 1.3

Орієнтовне меню кафе “FreshLine”

Категорія страв	Найменування
Салати	“Салат з булгуром і фетою”, “Фреш з кіноа”
Боул	“Green Bowl”, “Protein Bowl”
Закуски	Канapé з лососем / хумусом / сиром
Холодні супи	Гаспачо, холодний борщ, суп-пюре з огірком
Десерти	Пудинг чіа, ягідний крем-сир, тірамісу

Напої	Лимонад, детокс-напої, комбуча, смузі
Фірмова страва	“Booster Bowl з лососем і авокадо”

Фірмова страва: Booster Bowl з лососем і авокадо

Функціональний боул, що поєднує білкову, вітамінну та омега-3 цінність. Страва базується на поєднанні свіжих овочів, злаків, авокадо, слабосоленого лосося та кунжутного соусу. Рекомендована для обіду або ситного перекусу.

Технологічна карта

Таблиця 1.4

Закладка сировини на 1 порцію (вихід – 350 г)

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	
					16	

Найменування продукту	Брутто, г	Нетто, г
Лосось слабосолоний	70	60
Авокадо свіжий	60	55
Огірок свіжий	40	38
Мікс салатний	50	50
Кіноа варена	60	60
Помідори чері	40	38
Насіння кунжуту	5	5
Соус кунжутний (тахіні+лимон)	20	20
Олія оливкова	5	5
Сіль, перець	1	1
Разом	351	330
Найменування продукту	Брутто, г	Нетто, г

Технологія приготування

1. Підготувати інгредієнти: промити овочі, зварити кіноа, нарізати лосось слайсами.
2. На дно миски викласти мікс салату.
3. У сектори — слайси авокадо, чері, огірки, варену кіноа.
4. У центр викласти шматки лосося.
5. Полити соусом (тахіні+лимонний сік+олія+вода до консистенції).
6. Посипати кунжутом, за бажанням — мікрозелень.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	
						17

Таблиця 1.5

Харчова та енергетична цінність 1 порції

Показник	Значення
Калорійність	340 ккал
Білки	21 г
Жири	18 г
Вуглеводи	24 г
Омега-3 (ЕРА+DHA)	~1,2 г
Клітковина	5,6 г

Таблиця 1.6

Органолептичні показники страви

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Боул, викладений секторами, яскравий, свіжий
Консистенція	Хрусткі овочі, м'який лосось, кремовий соус
Смак	Гармонійне поєднання солоного, свіжого та кислинки
Аромат	Легкий аромат кунжуту та цитруса
Колір	Натуральні яскраві кольори (зелений, рожевий)

Вимоги до подачі

- Подається у білих керамічних боул-блюдах Ø18–20 см.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

- Прикрашається мікрозеленню або листочками базилику.
- За бажанням — подається з лимонним шматочком збоку.
- Обов’язкове дотримання температури: +6...+12 °С.
- Супроводжується бамбуковими приборами (еко-дизайн).

Розробка фірмової страви кафе “FreshLine” — “Booster Bowl з лососем і авокадо” — відповідає сучасним тенденціям здорового харчування, включає високоякісні білки, клітковину та корисні жири. Страва має привабливу візуальну подачу, легко модифікується та демонструє концептуальну ідентичність закладу. Меню кафе орієнтовано на денне навантаження, враховує попит, сезонність та виробничі потужності холодного цеху.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма — це основа планування діяльності закладу ресторанного господарства, яка визначає обсяг приготування кожної страви протягом доби. Її грамотне формування дозволяє:

- забезпечити безперервну роботу холодного цеху;
- уникнути перевитрат сировини або її дефіциту;
- розподілити навантаження на персонал;
- гарантувати якість та свіжість продукції;
- підвищити рівень задоволеності споживачів.

Вона враховує тип закладу, попит, асортимент, місткість залу, кількість обслуговуваних гостей, денну динаміку та сезонні коливання.

Щоденна виробнича програма холодного цеху кафе "FreshLine"

Категорія страв	Найменування	Кількість порцій на день
Салати	"Салат з булгуром і фетою"	30
	"Фреш з кіноа"	20
Боул	"Green Bowl"	20
	"Protein Bowl"	20
Закуси	Канаше (3 види)	35
Холодні супи	Гаспачо, холодний борщ	30
Десерти	Пудинг чіа, ягідний крем-сир	25
Напої	Лимонади, комбуча, смузі	60
Фірмова страва	"Booster Bowl з лососем і авокадо"	45
Разом		285 порцій/день

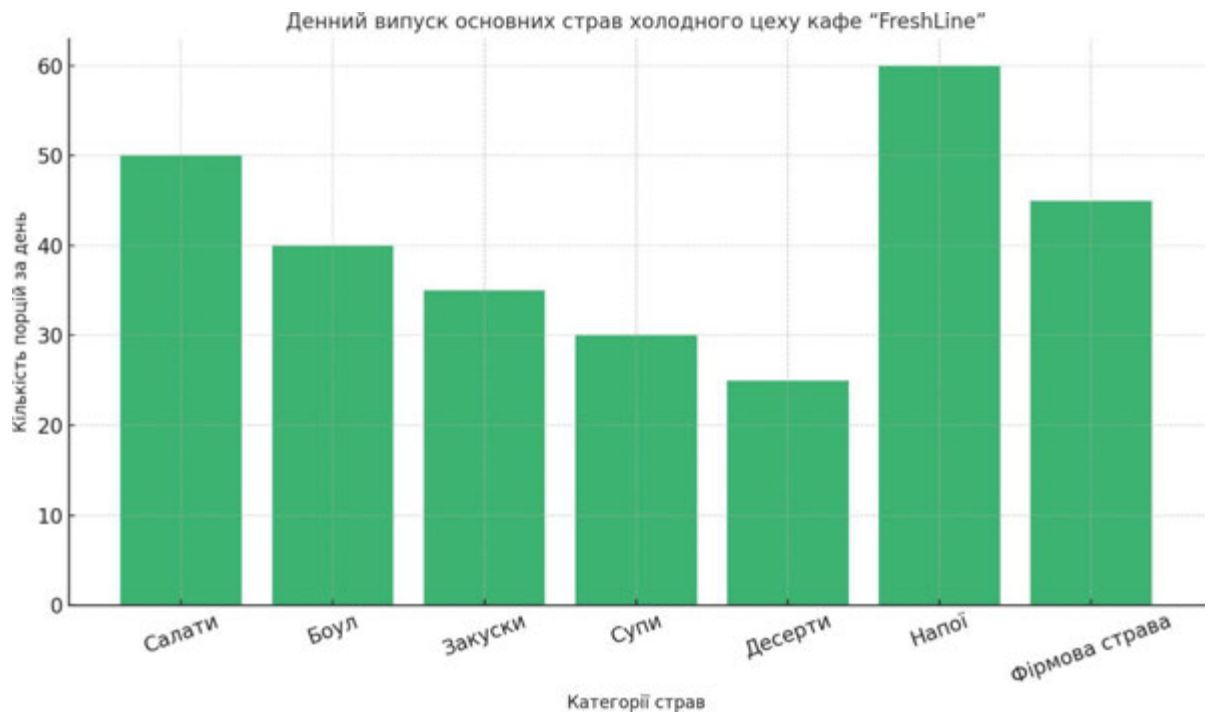


Рис 1.3. Денний випуск основних страв

Розрахунок виробничої програми кафе "FreshLine" дозволяє оптимізувати використання сировини, планувати завантаження холодного цеху та забезпечити стабільну якість страв. Найбільше готується напоїв, салатів та боулів, що відповідає запитам цільової аудиторії. Фірмова страва входить у ТОП-3 за популярністю. З урахуванням добової динаміки попиту виробнича програма буде основою для підбору обладнання, площ та персоналу.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху кафе “FreshLine”

Організація раціонального та ефективного виробничого процесу в кафе значною мірою залежить від правильного підбору технологічного обладнання. Особливу роль у цьому процесі відіграє холодний цех, де здійснюється приготування холодних страв і закусок, салатів, бутербродів, кулінарних виробів з овочів, риби, м'яса, а також десертів.

Холодний цех є одним із ключових структурних підрозділів підприємств ресторанного господарства. Його обладнання має відповідати специфіці технологічних процесів, обсягу виробництва, санітарно-гігієнічним вимогам і сучасним стандартам енергозбереження та безпеки праці.

Основні принципи підбору обладнання

Підбір обладнання для холодного цеху здійснюється з урахуванням таких чинників:

- Тип і потужність закладу — враховується кількість місць у залі (у даному випадку — 50), обсяги приготування продукції, змінність роботи.
- Асортимент продукції — чим ширший асортимент, тим різноманітніше обладнання необхідне.
- Санітарні вимоги — усі машини, столи та пристрої повинні бути з матеріалів, які легко миються та дезінфікуються.
- Енергоефективність і автоматизація — сучасне обладнання має бути економічним, ергономічним та, за можливості, автоматизованим.
- Розміщення в просторі — важливо забезпечити правильну організацію робочих

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Білоусова			РОЗДІЛ 2 ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ	Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта					22	39
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						
					Кафедра ТМРМП, 2025 р			

- місце для оптимального потоку сировини, напівфабрикатів і готової продукції.
- Обов'язкове обладнання холодного цеху
- До основного обладнання холодного цеху належать:
- Холодильне обладнання (шафи, вітрини, камери) — для зберігання продуктів та готових страв при відповідній температурі.
 - Овочерізки, м'ясорізки, рибочистки — для механізації підготовчих процесів, що значно підвищує продуктивність праці.
 - Ваги — для точного дозування інгредієнтів.
 - Кулінарні столи з нержавіючої сталі — для обробки продуктів, складання бутербродів, нарізки тощо.
 - Мийні ванни (двох- або трисекційні) — для миття овочів, інвентарю, посуду.
 - Шафи для зберігання інвентарю та посуду, в тому числі сушильні.
 - Контейнери, гастроємності, розділювальні дошки, ножі, лотки — як допоміжний інвентар, що має бути розділений за видами продуктів (м'ясо, риба, овочі, хліб).

Особливості оснащення з урахуванням санітарних вимог

Особливу увагу слід приділяти розділенню робочих зон та інвентарю для обробки сирової і готової продукції, що запобігає перехресному забрудненню. Крім того, у приміщенні має бути забезпечена ефективна вентиляція, освітлення та санітарно-гігієнічний контроль.

Також важливо, щоб усі прилади відповідали вимогам ДСТУ, Санітарного регламенту для закладів громадського харчування, а також були безпечними для персоналу — мали захисні екрани, автоматичні вимикачі, систему аварійної зупинки.

Переваги сучасного обладнання

Сучасне обладнання для холодних цехів має низку переваг:

- підвищує точність приготування і подачі страв;
- забезпечує сталість якості;

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	
					23	

- зменшує трудомісткість процесів;
- дає змогу ефективно використовувати простір;
- сприяє дотриманню норм безпеки і гігієни.

У перспективі автоматизація окремих процесів (наприклад, вакуумне пакування, дозування інгредієнтів, контроль температури) може ще більше оптимізувати роботу холодного цеху.

Успішне функціонування холодного цеху неможливе без правильно підбраного технологічного обладнання. Саме від нього залежить ефективність виробничих процесів, якість готових страв, дотримання санітарно-гігієнічних норм, а також раціональне використання робочого простору. Обладнання має відповідати обсягам виробництва, типу страв, особливостям меню, потужності підприємства та сучасним екологічним вимогам.

У холодному цеху здійснюється приготування страв без термічної обробки: салатів, закусок, боулів, десертів. Тому основне навантаження припадає на мийне, холодильне, вагове, змішувальне, обробне та фасувальне обладнання. Підбір устаткування відбувався згідно з виробничою програмою, кількістю посадкових місць (50), інтенсивністю обслуговування (3 обороти/день) та санітарними нормами.

Технологічне обладнання холодного цеху кафе "FreshLine"

№	Найменування обладнання	Кількість	Потужність, кВт	Примітка
1	Столи виробничі з н/ж сталі	3	–	Для збору та нарізання
2	Мийна ванна 2-секційна	1	–	Для миття овочів, інвентарю
3	Холодильна шафа (до +4 °С)	2	0,5	Зберігання сировини
4	Стіл-холодильник	1	0,3	Робоча поверхня + холод
5	Холодильна вітрина (викладка закусок)	1	0,5	Відкрите зберігання
6	Овочерізка професійна	1	0,75	Швидка нарізка
7	Ваги настільні електронні	1	–	Дозування
8	Блендер професійний	1	1,2	Приготування соусів/смузі
9	Льдогенератор	1	0,6	Для подачі напоїв, охолодження
10	Електросушарка для овочів	1	0,4	Підготовка салатної зелені
11	Полиця настінна з н/ж сталі	3	–	Зберігання інвентарю

Обладнання підібрано відповідно до типу діяльності холодного цеху.

Виробничі столи та мийна ванна забезпечують зручне зонування процесів

					Арк.
					25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ

обробки сировини та збирання страв. Холодильне обладнання (шафи, столи-холодильники, вітрина) підтримує оптимальні умови зберігання продуктів згідно з вимогами НАССР.

Професійна овочерізка, блендер і сушарка пришвидшують технологічні процеси без шкоди якості. Ваги забезпечують точне дозування інгредієнтів. Льдогенератор використовується для охолодження інгредієнтів і напоїв, а також при подачі фірмових боулів та салатів у літній сезон.

Передбачено достатню кількість гастроємностей та настінних полиць для організації зберігання інвентарю, соусів, заготовок.

Технологічне обладнання для холодного цеху кафе “FreshLine” підібрано з урахуванням специфіки меню, обсягів виробництва та сучасних стандартів санітарії та енергоефективності. Його наявність забезпечить безперервність процесів, якісне приготування страв, безпечні умови праці персоналу та відповідність нормам закладу на 50 місць. Отримані дані стануть основою для розрахунку необхідної площі цеху.

2.2. Розрахунок площі холодного цеху

Раціональне планування площі холодного цеху є ключовим чинником ефективності технологічного процесу та санітарної безпеки. Від правильного зонування залежать швидкість приготування страв, зручність роботи персоналу, дотримання потоковості обробки продуктів і розділення сировини від готових виробів. Площа має відповідати нормам ДСТУ та наказам МОЗ України (зокрема ДБН В.2.2-25:2009 та санітарним вимогам до об'єктів ресторанного господарства).

Розрахунок площі базується на кількості обладнання, кількості працівників (2–3 особи), добовому випуску продукції та зональному принципі (мийна зона, підготовча, змішувальна, фасувальна, зберігання продукції).

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	26

Розрахунок площі холодного цеху кафе “FreshLine”

№	Зона/обладнання	Орієнтовна площа, м ²	Примітка
1	Мийна зона	4,0	Мийна ванна 2-секційна, стелаж
2	Підготовча зона	6,0	Столи, овочерізка, ваги
3	Зона змішування й оформлення	5,0	Блендер, сушарка, столи
4	Зона зберігання продуктів	5,0	Холодильні шафи, стіл-холодильник
5	Видача/вітрина	3,0	Холодильна вітрина
6	Вільні проходи, полиці, допоміжне	5,0	Полки, гастроємності, транспорт
	Разом орієнтовно	28,0 м ²	

За підрахунками, орієнтовна площа холодного цеху має становити не менше 28 м², що відповідає нормам на заклад до 50 посадкових місць. Площа забезпечує: комфортну роботу 2–3 працівників; дотримання потоковості технологічного процесу; збереження санітарно-гігієнічних вимог.

Розрахована площа холодного цеху дозволяє розмістити все необхідне технологічне обладнання з урахуванням зонального поділу. Забезпечено належну ергономіку, безпечні умови праці та відповідність державним будівельним і санітарним нормативам. Запропонована площа є оптимальною для закладу ресторанного господарства типу кафе на 50 місць з переважанням страв холодного асортименту.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	
					27	

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення є одним з ключових елементів у проектуванні підприємств ресторанного господарства, оскільки від правильності їх розробки залежить ефективність функціонування всіх технологічних процесів, санітарно-гігієнічна безпека, ергономіка праці, а також комфорт відвідувачів. Рациональне розміщення виробничих, складських, адміністративних і обслуговуючих приміщень сприяє оптимізації внутрішньої логістики, скороченню непродуктивних витрат часу та ресурсів, дотриманню вимог нормативно-правової бази у сфері безпечності харчових продуктів та праці.

У процесі проектування холодного цеху кафе на 50 місць у місті Черкаси були враховані чинні нормативні документи, зокрема ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування», ДСанПіН 6028-99 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування», а також вимоги щодо організації виробництва відповідно до системи НАССР.

Розміщення закладу в місті Черкаси було обумовлено рядом чинників: активним пішохідним трафіком у центрі міста, наявністю конкурентоспроможного середовища, розвиненою інфраструктурою, близькістю до парків, офісів та закладів освіти. Це дозволяє орієнтуватися на широку цільову аудиторію — студентів, працівників офісів, туристів, молодь та мешканців прилеглих мікрорайонів.

Загальна площа об'єкта становить 180 м², з яких площа холодного цеху — 20 м². Планувальне рішення холодного цеху передбачає чітке функціональне зонування: зону попередньої обробки сировини, зону нарізання, змішування, формування та подачі страв, мийну зону, а також зону короткочасного зберігання. Усі зони організовані за принципом прямих технологічних потоків

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	28

для уникнення перехрещення сировини, відходів та готової продукції, що є основною вимогою концепції «харчової безпеки».

Також враховано сучасні підходи до енергозбереження, ергономіки робочих місць, безпечного освітлення, вентиляції та зонального температурного контролю (для забезпечення температури +10...+12 °С у холодному цеху). Просторові параметри приміщення та розміщення обладнання забезпечують достатню ширину проходів, зручність доступу до основних робочих поверхонь та безпечну експлуатацію технічних засобів.

Таким чином, об'ємно-планувальні рішення є фундаментом для досягнення високого рівня виробничої організації, забезпечення санітарної безпеки продукції та комфортних умов праці персоналу.

Проектування об'ємно-планувального рішення холодного цеху кафе на 50 місць у місті Черкаси здійснено з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог, норм технологічного проектування підприємств ресторанного господарства (ДБН В.2.2-25:2009, ДСанПіН 6028-99), а також сучасних підходів до ергономіки та логістики внутрішніх потоків.

Розміщення кафе передбачено у центральній частині міста Черкаси, у районі з активним пішохідним трафіком, поблизу навчальних закладів, офісів, парків. Приміщення першого поверху нежитлової будівлі адаптоване під потреби закладу, із забезпеченим окремим входом для споживачів та технологічним входом для постачання сировини.

Холодний цех спроектовано як окреме функціональне приміщення, ізольоване від гарячого та м'ясо-рибного цехів, що забезпечує дотримання температурного режиму (+10...+12 °С) і запобігає перехресному забрудненню.

Цех оснащено вентиляцією, антиковзким покриттям, локальними джерелами освітлення, сучасними холодильними столами та мийною ванною для

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	29

обробки овочів. Планувальне рішення забезпечує лінійність виробничого процесу — від приймання сировини до подачі готової страви.

Усередині холодного цеху передбачено:

- зону попередньої обробки сировини;
- зону нарізання та змішування;
- зону формування та декорування страв;
- зону короткострокового зберігання (холодильні шафи);
- мийну зону.

Внутрішня логістика організована за принципом прямих потоків: сировина надходить через окремий вхід до складських приміщень, звідти переміщується у холодний цех, після чого страви подаються у зал або зберігаються у вітринах.

Це мінімізує перехрестя потоків персоналу, сировини і готової продукції, що є критично важливим для безпеки харчування та ефективності процесу.

Усі приміщення обладнано водопостачанням, каналізацією, електропостачанням із заземленням, припливно-витяжною вентиляцією. Обладнання підключено відповідно до норм енергоефективності.

Таким чином, об'ємно-планувальні рішення кафе на 50 місць у м. Черкаси відповідають сучасним вимогам проектування підприємств ресторанного господарства. Раціональне зонування, ергономічне розміщення обладнання та лінійна організація виробничого процесу сприяють високій продуктивності, зручності роботи персоналу та гарантують безпеку харчових продуктів.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	30

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

У сучасних умовах розвитку індустрії громадського харчування дизайн виробничих приміщень набуває особливого значення. Якщо раніше функціональність і санітарні вимоги домінували в проєктуванні кухонних цехів, то сьогодні дизайн — це не лише зовнішній вигляд, а стратегічний інструмент, який впливає на ефективність, безпеку, бренд і навіть успіх закладу. Особливо це актуально для таких закладів, як кафе “FreshLine”, які позиціонуються як сучасні, екологічно свідомі, відкриті для споживача.

Кафе “FreshLine” пропонує відвідувачам здорові, свіжі страви з мінімальною обробкою, а це вимагає абсолютної прозорості виробничих процесів. Саме тому дизайн холодного цеху повинен бути не лише зручним для працівників, а й естетично привабливим — часто частину процесу приготування видно гостям. У таких умовах дизайн перетворюється на інструмент комунікації з клієнтом, він підкреслює філософію бренду: чистота, відкритість, свіжість, натуральність.

Наукові дослідження у сфері ергономіки та організації праці підтверджують: естетично оформлене і зручно спроектоване робоче середовище значно знижує стрес, підвищує продуктивність і мотивацію персоналу. У холодному цеху, де робота вимагає високої точності, чистоти й швидкості, грамотно організований простір полегшує виконання завдань, зменшує фізичне навантаження та ризики помилок. Правильне освітлення, колірні рішення, доступність інвентарю — це не лише деталі, а фактори стабільної якості продукції.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.		Білоусова			Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта				31	39
Реценз.					Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Голембовська					
РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА							

Сучасні кафе зобов'язані працювати відповідно до системи безпеки харчових продуктів НАССР. Дизайн холодного цеху напряму впливає на здатність дотримуватися цих вимог: відокремленість зон, логічна структура переміщення сировини та готової продукції, відсутність перехресних потоків — усе це закладається на рівні планувального й предметного дизайну. Таким чином, грамотний дизайн — це профілактика харчових ризиків.

В умовах конкуренції між закладами харчування, особливо у великих містах, споживачі дедалі частіше звертають увагу не лише на смак страв, а й на загальну атмосферу закладу, чистоту, естетику, наявність візуального контакту з кухнею. Дизайн холодного цеху, який відповідає духу бренду і технологічній культурі закладу, підвищує довіру відвідувача та зміцнює репутацію кафе. Крім того, у закладах із відкритою кухнею відбувається неформальна взаємодія з клієнтом через візуальні враження, а це — потужний маркетинговий інструмент.

Урахування принципів гнучкого, модульного дизайну дозволяє адаптувати приміщення до змін у меню, технологіях або кількості замовлень. Це важливо для закладів, що орієнтовані на інновації, сезонність, експерименти зі стравами.

Таким чином, дизайн холодного цеху є інвестицією не лише в комфорт сьогодні, а й у майбутню адаптивність закладу до ринку.

Дизайн холодного цеху в кафе “FreshLine” — це не просто питання оформлення простору, а комплексне рішення, що поєднує технічну, естетичну, психологічну та економічну складові. Його правильна реалізація дозволяє досягти високих стандартів якості, сформувати сильний імідж бренду та забезпечити довготривалу конкурентну перевагу.

Кафе “FreshLine” орієнтоване на сучасних споживачів, які цінують швидке, здорове та естетично оформлене харчування. Стиль закладу — еко-мінімалізм із переважанням світлих відтінків, натуральних матеріалів і чітких функціональних форм. Цей стиль є провідним і в оформленні холодного цеху, який відіграє не

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	32

лише виробничу, а й іміджеву роль у системі open kitchen — коли відвідувач може частково спостерігати за процесом приготування.

Основне дизайнерське завдання — поєднати естетику, функціональність та безпеку виробничого середовища, не порушуючи нормативні обмеження, але водночас створити візуально комфортний простір для персоналу.

Інтер'єр холодного цеху витриманий у світло-зеленій і сірій гамі з додаванням акцентів натурального дерева (рамки полиць, торці столів). Основні кольори:

- стіни — матове сіро-біле фарбування (антибактеріальне покриття);
- фартух (стіна робочої зони) — фартухова плитка кольору шавлії або м'яти;
- підлога — протиковзка плитка кольору графіт із легким мармуровим малюнком;
- робочі поверхні — нержавіюча сталь матового відтінку з округлими кутами.

Використані матеріали мають гігієнічні сертифікати, легко миються та не поглинають запахів, що важливо для зони інтенсивного приготування страв зі свіжих продуктів.

Важливим елементом дизайну є багаторівневе освітлення:

- основне — світлодіодні стельові панелі зі світловою температурою 5000К (близьке до природного денного світла);
- робоче — вбудовані лінійні світильники під настінними шафами;
- акцентне — локальні світильники з можливістю регулювання для точних операцій (нарізка, оформлення страв).

Колірне зонування допомагає відокремити функціональні ділянки: зона нарізки — холодні відтінки, зона заправки — теплі нейтральні, зона подачі — освітлена м'яким теплим світлом.

Для персоналу створено умови, що відповідають принципам ергономічного дизайну:

- висота робочих поверхонь — 90 см, що зменшує навантаження на спину;
- відстань між протилежними рядами столів — не менше 1,2 м;

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	33

- усі робочі поверхні — з округленими краями та антиковзкими вставками;
- відкриті полиці замість масивних шаф полегшують доступ до інвентарю.

Передбачено антишумове покриття на стелю (з мікроперфорацією), що знижує рівень фонових звуків техніки та сприяє зниженню втомлюваності персоналу.

Дизайн цеху інтегрується в загальний візуальний стиль кафе “FreshLine”. У зоні оформлення страв передбачено скляну декоративну панель із логотипом закладу, виконану у стилі флорального мінімалізму. Полиці мають декоративні накладки з дерева, а сміттєві контейнери — у фірмовому кольорі зеленого лайма.

Брендові елементи виконують не лише декоративну, а й навігаційну функцію — наприклад, кольорове маркування полиць та контейнерів полегшує сортування продуктів і відходів.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	
					34	

ВИСНОВКИ

У процесі виконання бакалаврського кваліфікаційного проєкту на тему «Проект холодного цеху в кафе на 50 місць» (м. Черкаси) було здійснено всебічне дослідження, аналіз та техніко-технологічне обґрунтування створення сучасного підприємства ресторанного господарства, орієнтованого на приготування страв холодного асортименту.

Розглянуто тенденції розвитку закладів швидкого та здорового харчування в Україні, що зумовлює актуальність відкриття спеціалізованого кафе з акцентом на холодні закуски, салати, бутерброди, холодні десерти та напої. Визначено доцільність створення такого закладу у центральній частині м. Черкаси, з урахуванням потреб цільової аудиторії — працівників офісів, молоді, туристів.

Досліджено конкурентне середовище регіону та переваги споживачів через анкетування. На основі отриманих результатів сформовано концепцію кафе з акцентом на якість, швидкість обслуговування, збалансоване меню та естетичну подачу.

Змодельовано добову динаміку попиту, що дало змогу спрогнозувати навантаження на холодний цех протягом дня. Це дозволило обґрунтовано розробити виробничу програму, яка оптимізує використання сировини, персоналу та технічних ресурсів.

Складено меню з урахуванням сезонності, енергетичної цінності та швидкості приготування. Запропоновано фірмову страву (назву та опис зазначено в розділі 1.2), для якої розроблено технологічну карту, розраховано сировинну закладку, визначено харчову та енергетичну цінність, а також встановлено органолептичні характеристики й вимоги до подачі.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Білоусова			ВИСНОВКИ	Літ.	Арк.	Акрушіє
Перевір.		Іванюта					35	39
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						

Проведено розрахунки площі холодного цеху згідно з потужністю закладу та розробленим меню. Обґрунтовано підбір обладнання, яке забезпечує відповідний рівень санітарної безпеки, продуктивності та економічності.

Розроблено дизайн-проект підприємства, в якому передбачено зонування приміщень відповідно до вимог ДБН і ДСанПіН, забезпечено оптимальну логістику потоків, ергономіку праці та привабливість для споживачів. Об'ємно-планувальні рішення спрямовані на ефективне використання простору та створення комфортних умов для персоналу й відвідувачів.

Доведено, що відкриття кафе з холодним цехом у місті Черкаси є обґрунтованим з технологічної, економічної та соціальної точки зору. Проект дозволяє не лише задовольнити попит на якісне й доступне харчування, але й сприяє розвитку культури здорового споживання та гастрономічної привабливості міста.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ	36

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. American Culinary Federation. (2011). *The Professional Chef* (9th ed.). Wiley.
2. Білецька, Г. І. (2019). *Технологія продукції ресторанного господарства*. Кондор.
3. Walker, J. R. (2021). *Introduction to Hospitality* (8th ed.). Pearson.
4. Кучерявий, Ю. І., & Мельник, Л. В. (2020). *Устаткування підприємств харчування*. Центр учбової літератури.
5. National Restaurant Association. (2020). *ServSafe Manager Book* (7th ed.). NRA.
6. Шалімова, Н. С., & Гоголь, С. В. (2018). *Менеджмент ресторанного господарства*. ХНАУ.
7. Sloan, P. (2019). *Hospitality Business Development*. Routledge.
8. Павлюк, І. М., & Черненко, Ю. В. (2022). *Сучасні технології в індустрії гостинності*. Ліра-К.
9. Ruhlman, M. (2014). *Ruhlman's How to Roast: Foolproof Techniques and Recipes*. Little, Brown.
10. Костюченко, Л. М., & Коваленко, Н. О. (2021). *Харчові технології та кулінарія*. Харків: ФОП Бровін О. В.
11. Pizam, A. (2017). *International Encyclopedia of Hospitality Management*. Routledge.
12. Литвиненко, Л. С., & Остапчук, А. І. (2020). *Технологія холодних страв та закусок*. НУХТ.
13. Brotherton, B. (2012). *Hospitality and Tourism: An Introduction*. SAGE Publications.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 044 ПЗ		
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>			
<i>Розроб.</i>	<i>Білоусова</i>				<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір.</i>	<i>Іванюта</i>				37	39	
<i>Реценз.</i>					СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ <i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>						

14. Герасимчук, А. А. (2019). *Основи проектування підприємств ресторанного господарства*. ЦУЛ.
15. Cousins, J., Foskett, D., & Gillespie, C. (2022). *Food and Beverage Management* (10th ed.). Hodder Education.
16. Манько, Н. І., & Ткаченко, С. В. (2021). *Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*. Центр учбової літератури.
17. Foskett, D. (2016). *Theory of Catering* (12th ed.). Hodder Education.
18. Шевченко, Л. Є., & Білик, О. М. (2020). *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*. Київ: АртЕк.
19. Jones, P. (2018). *Introduction to Hospitality Operations: An Indispensable Guide to the Industry*. Routledge.
20. Мельник, Л. Г., & Якимчук, Г. М. (2021). *Проектування підприємств харчування*. НУХТ.
21. Walker, J. R. (2022). *Restaurant Management: Customers, Operations, and Employees*. Wiley.
22. Черевко, Г. В., & Залевська, Н. С. (2018). *Технологія приготування страв і кулінарних виробів*. Центр учбової літератури.
23. Kaplan, D., & Norton, R. (2004). *Strategy Maps: Converting Intangible Assets into Tangible Outcomes*. Harvard Business Press.
24. Гайдук, І. М., & Шепель, Л. В. (2020). *Технологія приготування страв з овочів, грибів, круп*. Київ: Кондор.
25. Brown, A. (2017). *Understanding Food: Principles and Preparation*. Cengage Learning.
26. Гуменюк, В. О., & Савчук, С. М. (2020). *Проектування закладів ресторанного господарства*. Університетська книга.
27. International Food Information Council. (2020). *2020 Food & Health Survey*. IFIC.

28. Криворучко, Л. П. (2021). *Санітарія та гігієна в ЗРГ*. Львів: НОВИЙ Світ.
29. Sloan, P., Legrand, W., & Hindley, C. (2021). *Sustainability in the Hospitality Industry* (4th ed.). Routledge.
30. Іщенко, С. І., & Пастух, О. А. (2022). *Харчова безпека та НАССР в ресторанах*. Харків: Ранок.
31. World Tourism Organization (UNWTO). (2021). *Tourism and Gastronomy: Global Trends*. UNWTO.
32. Яковенко, О. В., & Мазур, І. Ю. (2020). *Маркетинг ресторанного господарства*. Видавництво НУХТ.
33. Moss, M. (2013). *Salt Sugar Fat: How the Food Giants Hooked Us*. Random House.
34. Редька, В. О., & Фіалко, О. П. (2021). *Інноваційні технології в кулінарії*. Тернопіль: Підручники і посібники.
35. Jones, T. (2016). *The Art of the Restaurateur*. Phaidon Press.
36. Бутко, М. П., & Сорока, М. В. (2019). *Харчові технології в ресторанах швидкого обслуговування*. СумДУ.
37. International Association of Culinary Professionals. (2020). *Culinary Trends Report*. IACP.
38. Сборник рецептур національних страв та кулінарних виробів. (2020). Міністерство економіки України.
39. Nestle, M. (2013). *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition and Health*. University of California Press.
40. *Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для харчування дітей у закладах освіти*. (2021). Міністерство охорони здоров'я України.