

**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
технології м'ясних, рибних та
морепродуктів

_____ **Олександр САВЧЕНКО**
«__» _____ 2026 р.

БАКАЛАВРСЬКИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

**на тему: «Проект десертного цеху у комплексному закладі на 80 місць
з рестораном і дитячим кафе»**

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**

Виконала

_____ **Вікторія СИДОР**

Київ - 2026

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ
УКРАЇНИ**

Факультет харчових наук, нутріціології та управління якістю

ЗАТВЕРДЖУЮ

**Завідувач кафедри технології м'ясних, рибних та морепродуктів
канд.техн.наук, доцент _____ Олександр САВЧЕНКО**

«_____» _____ 2026 р.

ЗАВДАННЯ

до виконання бакалаврського кваліфікаційного проєкту здобувачці

Сидор Вікторії Петрівні

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма – «Харчові технології»

Тема бакалаврського проєкту: –Проект десертного цеху у комплексному закладі на 80 місць з рестораном і дитячим кафе”.

Затверджено наказом ректора НУБіП України від 29.01.2026 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 площі цеху.

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства.

3. Дизайн проєктованого підприємства.

Висновки.

Список використаної літератури.

Перелік графічного матеріалу:

1. Генеральний план

2. План закладу і виробничого цеху з устаткуванням

3. Технологічна схема фірмової страви проєктного підприємства

Дата видачі завдання «10» 02. 2026 р.

Керівник бакалаврського

Тетяна БРОВЕНКО

кваліфікаційного проєкту

Завдання прийняла до виконання

Вікторія СИДОР

РЕФЕРАТ

У кваліфікаційній роботі здійснено обґрунтування проєктування десертного цеху у комплексному закладі ресторанного господарства на 80 місць (ресторан на 60 місць та дитяче кафе на 20 місць. Проаналізовано стан і особливості функціонування закладів, оцінено конкурентне середовище, споживчий попит і сучасні гастрономічні тенденції, що дозволило виявити перспективність створення спеціалізованого виробничого підрозділу десертного спрямування.

Доведено доцільність відкриття комплексного закладу «Taste & Elegance» із орієнтацією на стабільний потік відвідувачів. Розроблено концепцію закладу, що базується на фірмовій філософії «taste & elegance» у стилі сучасного мінімалізму. Визначено його позиціонування, конкурентні переваги та основні засади функціонування, що забезпечують ефективність і привабливість проєкту.

У комплексному закладі запропоновано впровадження інноваційної десертної продукції, зокрема колекції фірмових страв — «Парфе «Сезонне»», представленої у п'яти авторських варіантах. Обґрунтовано доцільність використання високоякісної вершково-сирної основи та сезонних фруктових наповнювачів.

Визначено оптимальні технологічні параметри виготовлення продукції, які забезпечують збереження високих органолептичних показників та належної структури виробів. Встановлено, що запропонована продукція відповідає сучасним тенденціям ресторанного кондитерського мистецтва та має потенціал формування конкурентних переваг закладу. Обґрунтовано проєктування спеціалізованого десертного цеху площею 16,5 м². Визначено

виробничу потужність підрозділу, сформовано виробничу програму на основі меню ресторану та дитячого кафе. Обґрунтовано склад і структуру десертного цеху, виділено основні технологічні лінії, виконано розрахунок чисельності персоналу та підбір устаткування. Встановлено, що запропоновані проєктні рішення та об'ємно-планувальні параметри будівлі забезпечують ефективну організацію технологічного процесу відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009.

Розглянуто питання дизайну інтер'єру залів у концепції «taste & elegance» з використанням палітри теплих нейтральних відтінків та триступеневою системою LED-освітлення, що забезпечує високу естетичну привабливість і комфорт для відвідувачів.

Отримані результати свідчать про економічну доцільність і практичну значущість проєкту, забезпечують підвищення конкурентоспроможності комплексного закладу та відповідають сучасним вимогам до підприємств ресторанного господарства.

Кваліфікаційна робота викладена на 80 сторінок. У списку літератури використано 6 джерел. Графічний матеріал — 2 листи.

Ключові слова: десертний цех, комплексний заклад, ресторан, дитяче кафе, парфе, виробнича програма, технологічне обладнання, дизайн-концепція, мінімалізм.

ABSTRACT

The qualification thesis substantiates the design of a dessert production section within a combined foodservice establishment with 80 seats (a restaurant with 60 seats and a children's café with 20 seats). The current state and operational characteristics of such establishments were analyzed, and the competitive environment, consumer demand, and contemporary gastronomic trends were assessed, which made it possible to identify the prospects for establishing a specialized dessert production unit.

The feasibility of opening the combined establishment “Taste & Elegance” with a focus on a stable customer flow has been proven. The concept of the establishment, based on the proprietary philosophy of “taste & elegance” in a contemporary minimalist style, was developed. Its positioning, competitive advantages, and fundamental operating principles ensuring the efficiency and attractiveness of the project were determined.

The implementation of innovative dessert products was proposed for the combined establishment, including a collection of signature items — “Seasonal Parfait”, presented in five original variations. The feasibility of using a high-quality cream cheese base and seasonal fruit-and-berry fillings was substantiated.

Optimal technological parameters for product manufacturing were determined, ensuring the preservation of high organoleptic properties and the proper structure of the products. It was established that the proposed products comply with current trends in restaurant pastry arts and have the potential to create competitive advantages for the establishment. The design of a specialized dessert production section with an area of 16.5 m² was substantiated. The production capacity of the unit was determined, and the production program was developed based on the menus of the restaurant and the children's café. The composition and structure of the dessert production section were substantiated, the main process lines were identified, personnel requirements were calculated, and equipment selection was carried out. It was established that the proposed design solutions and space-planning parameters of the building ensure the efficient organization of the technological process in accordance with the requirements of DBN V.2.2-25:2009.

Interior design issues for the dining areas were considered within the “taste & elegance” concept, using a palette of warm neutral shades and a three-level LED lighting system, ensuring high aesthetic appeal and visitor comfort.

The obtained results demonstrate the economic feasibility and practical significance of the project, contribute to increasing the competitiveness of the

combined establishment, and comply with modern requirements for foodservice enterprises.

The qualification thesis consists of 80 pages. The reference list includes 6 sources. Graphic material — 2 sheets.

Keywords: dessert production section, combined establishment, restaurant, children's café, parfait, production program, technological equipment, design concept, minimalism..

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Загальна характеристика проєктованого закладу

Проєктований заклад – комплексне підприємство ресторанного господарства «Taste & Elegance», що поєднує ресторан на 60 місць та дитяче кафе на 20 місць. Загальна місткість закладу становить 80 місць. Концепція закладу побудована на двох цінностях – гастрономічній досконалості та естетичній елегантності, що відображається у назві, дизайні закладу та асортименті запропонованих страв, напоїв, кулінарних та кондитерських виробів.

Назва «Taste & Elegance» відображає концепцією та ідентичністю закладу. Слово «taste» акцентує увагу на гастрономічній складовій – якісних продуктах, авторських стравах і десертах власного виробництва. Слово «elegance» відображає рівень сервісу, атмосферу та дизайн інтер'єру у стилі сучасного мінімалізму. Назва відповідає сучасним тенденціям київського ресторанного ринку, де міжнародна айдентика сприймається як ознака якості та преміального позиціонування. Це особливо важливо для цільової аудиторії закладу.

Основний напрям кухні – сучасна європейська з акцентом на десертну та кондитерську продукцію власного виробництва. Меню ресторану сформовано за принципом *à la carte* і включає 46 найменувань: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи, гарячі страви, десерти та авторські напої. Фірмовою стравою десертного цеху є колекція «Парфе «Сезонне»» – п'ять авторських варіантів класичного французького десерту на вершковосирній основі з сезонними фруктовими наповнювачами.

Дитяче меню налічує 32 найменування і розроблене з урахуванням особливостей відвідувачів від 3 до 12 років – відповідає віковим,

фізіологічним потребам: зі зменшеними порціями, є безпечними та збалансованими за харчовою цінністю.

Таблиця 1 – Загальна концепція комплексного підприємства ресторанного господарства.

Показник	Характеристика
Назва закладу	«Taste & Elegance»
Тип закладу	Комплексний (ресторан + дитяче кафе)
Місткість	80 місць (ресторан — 60, дитяче кафе — 20)
Місто, район	м. Київ, Шевченківський район
Режим роботи	Ресторан: 10:00–22:00; дитяче кафе: 10:00–20:00
Кухня	Сучасна європейська, десертна та кондитерська
Концепція	«Taste & Elegance» — смак і елегантність
Цільова аудиторія	Сім'ї з дітьми, молодь, бізнес-аудиторія, туристи

Обґрунтування місця розташування

Шевченківський район є одним із найбільш привабливих для розміщення закладів ресторанного господарства у Києві. Це центральний район міста з розвиненою інфраструктурою, значним пішохідним та транспортним трафіком, а також високою концентрацією потенційних відвідувачів різних категорій.

Шевченківський район охоплює такі історичні та туристичні локації Києва, як вулиця Хрещатик, вулиця Майдан Незалежності, Золоті ворота, Андріївський узвіз, вулиця Саксаганського, бульвар Тараса Шевченка. Тут зосереджені офісні центри, освітні заклади (головні корпуси КНУ імені Тараса Шевченка та інші заклади вищої освіти), культурні установи (театри, музеї, галереї та виставкові зали) та туристичні атракції. Це забезпечує постійний потік потенційних відвідувачів протягом дня.

Заклад «Taste & Elegance» планується розмістити в окремій одноповерховій будівлі поблизу вулиці Володимирської – однієї з головних пішохідних артерій Шевченківського району. Ця локація має такі переваги:

- висока пішохідна прохідність – вулиця Володимирська є одним з основних маршрутів між станціями метро «Університет», «Золоті Ворота» та «Театральна», що забезпечує постійний потік потенційних відвідувачів;
- близькість до університетів та офісів – цільова аудиторія (студенти, викладачі, офісні працівники) перебуває в безпосередній близькості від закладу;
- туристична привабливість – район є одним із найпопулярніших туристичних напрямків Києва, що забезпечує додатковий потік відвідувачів у вихідні та святкові дні;
- розвинена транспортна доступність – поруч розташовані три станції метро, численні зупинки наземного транспорту та паркінги;
- наявність цільової аудиторії - сім'ї з дітьми - Шевченківський район є одним із найгустонаселеніших у центральній частині Києва, тут розташовані дитячі садки, школи та дитячі центри розвитку, що формує попит на дитяче кафе.

Поруч із запланованою локацією знаходяться Університетський ботанічний сад ім. О. Фоміна, найменший, затишний сквер Києва - парк ім. Т. Шевченка, де проводяться творчі перформанси та літературні акції, Бульвар Тараса Шевченка з алеями каштанів та Маріїнський парк. Ця зелена інфраструктура є важливим чинником вибору місця для сімейного відпочинку: батьки з дітьми після прогулянки у парку потребують місця для відпочинку, а дитяче кафе «Taste & Elegance» стає оптимальним вибором завдяки зручному розташуванню на маршруті прогулянки. У теплу пору року передбачено організацію літньої тераси на 6 - 10 місць, що збільшить

місткість закладу та підвищить його привабливість для відвідувачів, які цінують відпочинок на свіжому повітрі серед зелені.

Аналіз попиту та цільова аудиторія

Попит на послуги закладів ресторанного господарства у Шевченківському районі Києва є високим та демонструє тенденцію до зростання. За підсумками 2025 року (дослідження компанії Poster, 8 800 закладів): обсяг реалізованих послуг ресторанного бізнесу зріс на **6%**, однак відвідуваність зменшилася на **9%**, а середній чек зріс на **11%** — здебільшого через подорожчання продуктів. [1]

Незважаючи на складні умови воєнного часу, ресторанний ринок Києва залишається активним: споживачі продовжують відвідувати заклади, шукаючи місця для якісного відпочинку та спілкування.

Цільова аудиторія закладу «Taste & Elegance» є чітко диференційованою та охоплює кілька сегментів:

- сім'ї з дітьми – основний сегмент для дитячого кафе; батьки з дітьми від 3 до 12 років, які шукають безпечне, комфортне місце з якісним дитячим меню та ігровою зоною; відвідують заклад переважно у вихідні та у денний час у будні;
- молодь та студенти (18–35 років) – активні користувачі соціальних мереж, які цінують естетику подачі та унікальність страв; формують попит на авторські десерти та інстаграмні страви; є важливим каналом просування через Instagram та TikTok;
- бізнес-аудиторія (30–50 років) – відвідують заклад у обідній час (12:00–14:00) та ввечері для ділових зустрічей і корпоративних заходів; цінують рівень сервісу, приватність та якість кухні;
- туристи – відвідують заклад під час прогулянок центром міста; зацікавлені в авторській кухні та локальних продуктах.

Розрахунок добової динаміки попиту, виконаний у кваліфікаційній роботі свідчить: загальна кількість відвідувачів комплексного закладу на 80 місць становить 984 особи на добу, з них 720 – відвідувачі ресторану та 264 – дитячого кафе. Пікове навантаження в ресторані спостерігається у проміжках 12:00–14:00 та 19:00–20:00, у дитячому кафе – 12:00-14:00 та 16:00-17:00. Такий розподіл попиту свідчить про рівномірне завантаження закладу протягом дня, що є позитивною передумовою для планування роботи виробничих цехів та організації праці персоналу.

Аналіз конкурентного середовища

Шевченківський район є одним із найбільш насичених закладами ресторанного господарства у Києві. Серед прямих та непрямих конкурентів закладу «Taste & Elegance» можна виділити кілька груп.

Прямими конкурентами є ресторани та кафе зі схожим форматом і ціновим сегментом, що розташовані у Шевченківському районі. Серед найбільш відомих – ресторан «Канапа» (вул. Андріївський узвіз), що спеціалізується на авторській українській кухні та має розвинений десертний напрям; ресторан «Остання Барикада» (вул. Хрещатик), орієнтований на ділову аудиторію Один з найвідоміших київських закладів десертного харчування є мережа кав'ярень «Honey» (авторські торти, сучасна презентація та високий рівень сервісу); «Boulangerie» (французька вишукана випічка та десерти); «Musse» (мусові десерти, французькі еклери та авторські кондитерські вироби); «La Fabrique» (французька якісна випічка та десертна продукція).

Конкурентна перевага закладу «Taste & Elegance» полягає у поєднанні двох форматів – повноцінного ресторану та спеціалізованого дитячого кафе – під одним дахом, що є унікальним для Шевченківського району.

Таблиця 2 – Порівняльний аналіз конкурентів.

Критерій	«Taste & Elegance»	«Honey»	«Boulangerie»	«Musse»	«La Fabrique»
Дитяче кафе	Так	Ні	Ні	Ні	Ні
Власне виробництво десертів	Так	Так	Так	Так	Так
Авторське меню	Так	Так	Так	Так	Частково
Повноцінна кухня (гарячі страви)	Так	Ні	Ні	Ні	Ні
Спеціалізація	Ресторан + десерти	Авторськ і торти, кава	Французька випічка, десерти	Мусові десерти, еклери	Французька випічка
Сучасний стиль інтер'єру	Так	Так	Так	Так	Частково
Цінова категорія	Середня+	Середня+	Середня	Середня+	Середня
Сімейний формат	Так	Частково	Частково	Частково	Частково
Ігрова зона для дітей	Так	Ні	Ні	Ні	Ні

Жоден із виявлених конкурентів не пропонує одночасно якісну авторську кухню для дорослих і повноцінний дитячий формат із відповідним меню та ігровою зоною. Характерною особливістю є використання високоякісної сировини, широкого асортименту десертів, авторські рецептури (колекція «Парфе «Сезонне»»), високий рівень обслуговування та

сучасний дизайн інтер'єру. Ці особливості формують підвищену споживчу цінність пропонованої десертної продукції.

Кулінарна концепція та особливості асортименту

Кулінарна концепція закладу «Taste & Elegance» базується на принципах сучасної європейської кухні з акцентом на якість сировини, авторську подачу та сезонність меню. Гастрономічна концепція закладу залежить від національної традиції, натомість вільно поєднує техніки та інгредієнти різних кулінарних шкіл – французької, середземноморської та скандинавської.

Особливостями кухні закладу є:

- сезонність – меню оновлюється чотири рази на рік відповідно до сезонної доступності продуктів; це дозволяє використовувати найсвіжішу сировину та підтримувати інтерес постійних відвідувачів;

- акцент на десертах та кондитерських виробках власного виробництва – десертний цех є окремим виробничим підрозділом, що забезпечує виключно власну продукцію без використання готових промислових напівфабрикатів;

- адаптація для дитячої аудиторії – дитяче меню розроблено дієтологічно обґрунтовано: без надмірної кількості цукру, барвників та підсилювачів смаку; всі страви адаптовані за розміром порцій та способом подачі;

- естетика страв – подача кожної страви є частиною концепції «elegance»: авторська сервіровка, мінімалістичне оформлення тарілки, використання свіжих трав та їстівних квітів як декору;

- Інформативність меню – вказано алергени та основні інгредієнти відповідно до вимог законодавства, що формує довіру відвідувачів.

Фірмова страва – «Парфе «Сезонне»» – є гастрономічною візитівкою десертного цеху. Колекція з п'яти виробів (з апельсином та яблуком; з сицилійським апельсином та лохиною; з полуницею та яблуком; з ківі та виноградом; а також пропозиція для дитячого кафе) дозволяє задовольнити смаки різних категорій відвідувачів. Десерт готується на єдиній вершково-сирній основі (молочнокислий сир, вершки 33%, цукрова пудра, ванільний

екстракт) і подається у скляному похилому бокалі, що забезпечує ефектний сферичний вигляд – чинник «Instagram-привабливості» страви для молодшої аудиторії.

Зона відпочинку та природне середовище

Шевченківський район Києва відзначається значним озелененням та наявністю рекреаційних зон, що безпосередньо впливає на привабливість закладу «Taste & Elegance» для сімейного відпочинку.

Природна інфраструктура формує оптимальний маршрут відвідувачів: прогулянка у парку – відпочинок та обід/вечеря у «Taste & Elegance» – повернення. Для сімей з дітьми такий формат є особливо привабливим, оскільки поєднує активний відпочинок на природі з збалансованим харчуванням в комфортній обстановці.

З метою максимального використання природного оточення у теплу пору року (травень–вересень) заклад планує організовувати літню терасу на 6 - 10 місць із видом на зелену зону. Тераса буде оснащено тентовим накриттям, живими рослинами у кашпо та освітленням у вечірній час. Це дозволить збільшити загальну місткість закладу у пікові літні місяці та підвищити його конкурентоспроможність.

Доцільність відкриття закладу

Економічна доцільність відкриття комплексного закладу «Taste & Elegance» у Шевченківському районі Києва підтверджується кількома чинниками.

Ринок ресторанного господарства демонструє стійке зростання навіть в умовах воєнного стану: обсяг наданих ресторанних послуг у 2025 році збільшився на 6% порівняно з попереднім роком[1]. Це свідчить про те, що попит на послуги закладів харчування є незмінним, а споживачі готові витратити кошти на якісний відпочинок. Шевченківський район є одним із найбільш відвідуваних районів Києва – як мешканцями міста, так і

туристами. Постійний пішохідний трафік та наявність великої кількості потенційних відвідувачів у радіусі 500-1000 м від закладу забезпечують стабільний попит. Формат комплексного закладу (ресторан + дитяче кафе) дозволяє диверсифікувати джерела доходу та залучати різні категорії відвідувачів. Дитяче кафе забезпечує завантаження у денний час у будні (12:00–17:00), коли ресторанний зал може бути менш завантажений. Ресторан, своєю чергою, генерує основний обсяг надання послуг у вечірній час (18:00–22:00) та у вихідні дні.

Розрахункові економічні показники ефективності закладу наведено у таблиці 3.

Таблиця 3 – Економічні показники діяльності закладу.

Показник	Значення
Кількість відвідувачів на добу (розрахункова)	984 особи
Кількість відвідувачів ресторану на добу	720 осіб
Кількість відвідувачів дитячого кафе на добу	264 особи
Середній чек у ресторані (орієнтовно)	550–700 грн
Середній чек у дитячому кафе (орієнтовно)	300–400 грн
Режим роботи ресторану	12 годин (10:00–22:00)
Режим роботи дитячого кафе	10 годин (10:00–20:00)
Кількість робочих днів на рік	365 днів
Персонал десертного цеху	2 кухарі-кондитери

Окрема конкурентна перевага, що безпосередньо впливає на економічну ефективність, – наявність власного десертного цеху площею 16,5 м². Власне виробництво десертів та кондитерських виробів дозволяє:

- суттєво знизити собівартість десертної продукції порівняно з закупівлею у зовнішніх постачальників;
- забезпечити високу якість і унікальність асортименту, що не може бути наслідувано конкурентами;
- Адаптуватись до змін попиту та сезонності, оновлюючи асортимент без додаткових витрат на логістику;
- формувати імідж закладу як місця з власним виробництвом, що підвищує довіру та лояльність відвідувачів.

Підібране обладнання є сучасним, надійним і відповідає вимогам харчової безпеки.

Отже, проєкт комплексного закладу ресторанного господарства «Taste & Elegance» є економічно обґрунтованим та актуальним для ресторанного ринку Шевченківського району м. Києва. Вибране місце розташування забезпечує постійний потік потенційних відвідувачів, а поєднання форматів (ресторан + дитяче кафе) дозволяє охопити широку цільову аудиторію.

Концепція «Taste & Elegance» у стилі сучасного мінімалізму відповідає актуальним тенденціям ресторанного дизайну та гастрономічному запиту цільової аудиторії – освічених городян, що цінують якість, естетику та родинний комфорт. Сезонна кухня, авторські десерти власного виробництва та адаптоване дитяче меню формують унікальну пропозицію, що забезпечує конкурентоспроможність закладу на ринку. Природне середовище Шевченківського району – парки, бульвари та зелені зони – є додатковим чинником привабливості закладу для сімейного відпочинку та підтримує попит протягом усього року, особливо у теплу пору при організації літньої тераси. Розрахована добова кількість відвідувачів у 984 особи підтверджує достатній рівень попиту для рентабельної роботи комплексного закладу ресторанного господарства.

ЗМІСТ

ЗМІСТ	17
ВСТУП	18
РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ПРОЄКТНОГО ПІДПРИЄМСТВА.	22
1.1 Розрахунок добової динаміки попиту	22
1.2.Розробка меню і фірмової страви.....	25
1.2.1 Характеристика меню закладу	25
1.2.2 Характеристика та обґрунтування вибору фірмової страви	25
1.2.3 Технологія приготування базової основи парфе.....	26
1.3 Розрахунок виробничої програми підприємства.....	38
РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ.....	42
2.1 Розрахунок та підбір обладнання цеху	42
2.2 Розрахунок площі цеху	48
2.3 Об'ємно-планувальні рішення підприємства	50
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА	53
3.1 Загальна концепція дизайну закладу	53
3.2 Дизайн торговельних залів	54
ВИСНОВКИ.....	59
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	61
ДОДАТКИ.....	63
ПЕРЕЛІК ГРАФІЧНОГО МАТЕРІАЛУ	77

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Сидор В.			ЗМІСТ				Літ.	Арк.	Аркушів	
Перевір.		Бровенко Т.									17	84
Реценз.									ТМРМ, 2026			
Н. Контр.												
Затверд.												

ВСТУП

В умовах зростання вимог споживачів до якості, різноманітності та безпечності харчової продукції, особливого значення набуває розвиток закладів ресторанного господарства, зокрема тих, що поєднують декілька форматів. Комплексні заклади, які включають ресторан і дитяче кафе, стають дедалі популярнішим форматом, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій відвідувачів.

Десертний цех є одним із виробничих підрозділів у структурі закладів ресторанного господарства. Від рівня його організації, технічного оснащення та дотримання технологічних процесів залежить якість десертної продукції, що пропонується гостям. Раціональне проєктування десертного цеху дозволяє забезпечити безперебійне виробництво, ефективне використання обладнання, дотримання гігієнічних вимог.

Актуальність. Незважаючи на складні умови воєнного часу, галузь демонструє зростання: обсяг наданих послуг кафе та ресторанів зріс на 6%, однак відвідуваність зменшилася на 9%, а середній чек зріс на 11% — здебільшого через подорожчання продуктів[1]. Це свідчить про попит населення на послуги харчування та готовність споживачів відвідувати заклади навіть в умовах невизначеності. Водночас зростають і вимоги до якості продукції - особливо у сегменті десертних виробів, які дедалі частіше стають привабливим для відвідування закладу. Комплексний заклад, що поєднує ресторан і дитяче кафе, орієнтований одночасно на дорослих відвідувачів і дітей, що додатково підвищує вимоги до асортименту, безпечності та привабливості десертної продукції. Проєктування такого закладу на 80 місць

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ВСТУП			Літ.	Арк.	Аркушів
Розроб.		Сидор В.								
Перевір.		Бровенко Т.							18	84
Реценз.								ТМРМ, 2026		
Н. Контр.										
Затверд.										

потребує чіткого планування виробничих процесів, обґрунтованого підбору обладнання та дотримання санітарно-гігієнічних норм - що і визначає практичну значущість цієї роботи.

Мета - розробка проєкту десертного цеху у комплексному закладі ресторанного господарства на 80 місць, що поєднує ресторан і дитяче кафе.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі **завдання**:

- провести техніко-економічне обґрунтування доцільності проєктування комплексного закладу ресторанного господарства;
- розрахувати добову динаміку попиту та виробничу програму підприємства;
- розробити меню закладу та технологію фірмової страви;
- розрахувати та підібрати необхідне технологічне обладнання для десертного цеху;
- розрахувати площу десертного цеху та розробити об'ємно-планувальні рішення підприємства;
- розробити дизайн-концепцію проєктованого підприємства.

Об'єкт дослідження - виробничий процес десертного цеху у комплексному закладі ресторанного господарства.

Предмет дослідження - технологічні, організаційні та планувальні рішення при проєктуванні десертного цеху на підприємстві ресторанного господарства.

Методи дослідження. Аналітичний - для вивчення науково-технічної літератури та нормативної документації; порівняльний аналіз аналогічних підприємств ресторанного господарства; технологічний аналіз виробництва десертної продукції; розрахунковий - для визначення виробничої програми, кількості обладнання та площ виробничих приміщень; графічний - для розробки планувальних рішень та технологічних схем.

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						19
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Практичне значення проєкту полягає у вдосконаленні організації роботи виробничих цехів, створення належних умов для виготовлення якісної та безпечної десертної продукції.

Апробація. Основні результати бакалаврського кваліфікаційного проєкту апробовано на науково-практичних конференціях. За результатами дослідження опубліковано тези доповіді:

1.Сидор В.П.,Бровенко Т.В. –Вимоги до якості солодких страв”, XIV МІЖНАРОДНА НАУКОВО- ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ ВЧЕНИХ, АСПІРАНТІВ І СТУДЕНТІВ «Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства»,30 квітня - 1 травня 2026 року, НУБІП, Київ, с.474-475 [6], (Додаток Г).[5]

2.Сидор В.П., Бровенко Т.В. –Обґрунтування та аналіз вимог до якості холодних закусок з риби”, III МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ –ІННОВАЦІЙНІ ТА РЕСУРСОЗБЕРІГАЮЧІ ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ” , 24.12.2025 року, Полтавський державний аграрний університет, Полтава, с.233 - 235 (Додаток Г). [6]

3.Сидор В.П., Антоненко А.В. –Адаптація вимог НАССР для закладів швидкого харчування Street Food”, IV Всеукраїнська науково - теоретична конференція до Дня науки України –Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень”, 13 травня 2026 рік, Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, Київ, с.548 - 551. [7]

4.Сидор В.П., –Особливості технології вирощування кавуна в умовах степу України”, XIII Всеукраїнська науково - технічна конференція молодих учених та здобувачів вищої освіти за підсумками наукових досліджень 2025 року, 05 травня 2026 рік, Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного, Запоріжжя, с.266 - 268. [8]

5.Сидор В.П., Бровенко Т.В. –Удосконалення технології сосисок із використанням м'яса курки”, XIII Міжнародна науково-практична

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						20
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

конференція вчених,аспірантів і студентів НУБІП України –Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства”,10-11 квітня 2025 року, НУБІП.Київ. с.490 - 491 (Додаток Г). [9]

доповіді:

Доповіді на Міжнародній науково-практичній онлайн-конференції «ЧОРНОБИЛЬ: 40 РОКІВ ПОТОМУ ... » 25 квітня 2026 року Київ.

1.Бровенко Т.В.,Лебеденко Т.Є., Сидор В.П. Критерії якості десертної продукції в системі дієтотерапії контингенту осіб із віддаленими наслідками аварії на ЧАЕС.

Структура бакалаврського кваліфікаційного проєкту. Робота складається з вступу, трьох розділів, висновків та списку використаної літератури. Загальний обсяг проєкту становить 43 сторінки. До роботи додається графічна частина у складі 6 аркушів: генеральний план, план закладу та технологічні схеми фірмової страви.

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ПРОЄКТНОГО ПІДПРИЄМСТВА.

1.1 Розрахунок добової динаміки попиту

Комплексний заклад ресторанного господарства на 80 місць складається з двох підрозділів: ресторану на 60 місць (режим роботи 10:00-22:00) та дитячого кафе на 20 місць (режим роботи 10:00-20:00). Розрахунок проводиться для кожного підрозділу окремо.

Добова динаміка попиту відображає розподіл відвідувачів закладу протягом дня і є основою для розрахунку виробничої програми підприємства. Знання пікових та міжпікових годин завантаження залів дозволяє раціонально організувати роботу виробничих цехів, зокрема десертного цеху, забезпечити своєчасний випуск продукції та ефективно використання трудових ресурсів. [10]

Кількість відвідувачів за кожну годину роботи визначається за формулою (1.1) :

$$N_{\text{год}} = P \times \varphi \times K, \quad (1.1)$$

де:

P - кількість місць у залі;

φ - оборотність одного місця за годину;

K - коефіцієнт завантаження залу в даний час.

Оборотність місця за годину для ресторану приймаємо 1,5; для дитячого кафе - 2,0, що відповідає нормативним показникам для закладів відповідного типу. Коефіцієнти завантаження залу розподіляються нерівномірно протягом доби: спостерігається пік у обідній час (12:00-14:00) та вечірній час (18:00-20:00 для ресторану), а також у денний час (12:00-17:00 для дитячого кафе).

ДЛЯ					ДИТЯЧОГО					КАФЕ).				
					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020									
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата										
Розроб.	Сидор В.				РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ПРОЕКТНОГО ПІДПРИЄМСТВА					Літ.		Арк.	Аркушів	
Перевір.	Бровенко Т.											22	84	
Реценз.										ТМРМ, 2026				
Н. Контр.														
Затверд.														

Проведено розрахунок добової динаміки попиту для ресторану на 60 місць (табл.1.1). [11]

Таблиця 1.1 – Добова динаміка попиту ресторану

Година роботи	Кількість місць, Р	Оборотність місця, ф	Коефіцієнт завантаження, К	Кількість відвідувачів, N
10:00-11:00	60	1.5	0.30	27
11:00-12:00	60	1.5	0.40	36
12:00-13:00	60	1.5	0.90	81
13:00-14:00	60	1.5	1.00	90
14:00-15:00	60	1.5	0.90	81
15:00-16:00	60	1.5	0.50	45
16:00-17:00	60	1.5	0.40	36
17:00-18:00	60	1.5	0.50	45
18:00-19:00	60	1.5	0.80	72
19:00-20:00	60	1.5	0.90	81
20:00-21:00	60	1.5	0.80	72
21:00-22:00	60	1.5	0.60	54
Разом				720

Загальна кількість відвідувачів ресторану за добу становить 720 осіб. Пікове навантаження спостерігається у проміжках 12:00-14:00 та 19:00-20:00, що необхідно враховувати при організації роботи десертного цеху.

Проводимо розрахунок добової динаміки попиту для дитячого кафе на 20 місць (табл.1.2).

Таблиця 1.2 – Добова динаміка попиту дитячого кафе

Година роботи	Кількість місць, Р	Оборотність місця, ф	Коефіцієнт завантаження, К	Кількість відвідувачів, N
10:00-11:00	20	2.0	0.30	12
11:00-12:00	20	2.0	0.50	20
12:00-13:00	20	2.0	0.90	36
13:00-14:00	20	2.0	1.00	40
14:00-15:00	20	2.0	0.90	36
15:00-16:00	20	2.0	0.70	28
16:00-17:00	20	2.0	0.80	32
17:00-18:00	20	2.0	0.70	28
18:00-19:00	20	2.0	0.50	20
19:00-20:00	20	2.0	0.30	12
Разом				264

Загальна кількість відвідувачів дитячого кафе за добу становить 264 осіб. Пік завантаження припадає на 13:00-14:00, а також на 16:00-17:00 - традиційний час відвідування закладів з дітьми після занять.

Коефіцієнт перерахунку страв визначається за формулою (1.2):

$$K_p = N_{\text{год}} / N_{\text{добу}}, \quad (1.2)$$

де:

$N_{\text{год}}$ - кількість відвідувачів за певну годину;

$N_{\text{добу}}$ - загальна кількість відвідувачів за добу.

Коефіцієнт перерахунку страв наведено у таблицях 1.1 та 1.2 і використовується надалі для розрахунку виробничої програми підприємства та планування завантаження десертного цеху по годинах.

Таким чином, загальна кількість відвідувачів комплексного закладу за добу складає 984 осіб, з них 720 - відвідувачі ресторану та 264 - відвідувачі дитячого кафе. Отримані дані є вихідними для подальшого розрахунку виробничої програми підприємства у підрозділі 1.3.

1.2.Розробка меню і фірмової страви.

1.2.1 Характеристика меню закладу

Меню є основним документом закладу ресторанного господарства, що відображає його концепцію, цінову політику та асортиментну пропозицію. Для комплексного закладу на 80 місць розроблено два типи меню: меню ресторану та дитяче меню кафе (Додаток А, Б) [12]

Меню ресторану побудовано за принципом *à la carte* – вільного вибору страв. Воно відображає концепцію закладу «*taste & elegance*» та включає такі розділи: холодні страви і закуски, гарячі закуски, супи, гарячі страви, десерти, гарячі та холодні напої власного виробництва. Страви розроблені у стилі сучасної європейської кухні з елементами авторської подачі та використанням якісних сезонних продуктів.

Дитяче меню кафе розроблено з урахуванням вікових особливостей відвідувачів від 3 до 12 років та включає: гарячі напої, холодні напої, молоко і кисломолочні продукти, борошняні кондитерські та кулінарні вироби, гарячі страви, холодні страви і закуски, солодкі страви. Усі страви дитячого меню адаптовані за складом, розміром порцій та способом подачі відповідно до вікових потреб дітей. У меню зазначено алергени відповідно до чинних вимог законодавства.

Структура меню обох підрозділів формувалась з урахуванням виробничих можливостей десертного цеху, сезонності сировини та попиту цільової аудиторії. Загальна кількість позицій у меню ресторану становить 46 найменувань, у дитячому меню – 32 найменування.

1.2.2 Характеристика та обґрунтування вибору фірмової страви

Фірмовою стравою десертного цеху є колекція «Парфе «Сезонне»» – п'ять авторських варіантів класичного французького десерту парфе на єдиній вершково-сирній основі з різними сезонними наповнювачами.

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		25

Парфе (від фр. *parfait* – «досконалий») – це холодний солодкий десерт, який готується зі збитих вершків із цукром та ваніллю, а потім заморожується у металевій формі. Ця страва відома з 1894 року і, як вважається, вперше запропонували її у Франції [2]. Назва *parfait* означає «досконалий, чудовий». В авторській інтерпретації десертного цеху парфе готується без заморожування – на основі збитих вершків та молочнокислого сиру, що надає страві ніжну повітряну текстуру, вершковий смак та свіжість.

Обґрунтування вибору фірмової страви:

- відповідність концепції закладу – десерт поєднує французьку кулінарну традицію з авторським підходом до подачі та наповнення;
- сезонність – колекція з 5 варіантів дозволяє змінювати наповнення відповідно до пори року, що забезпечує актуальність страви протягом усього року;
- універсальність – парфе підходить для меню ресторану та може бути адаптовано для дитячого кафе;
- технологічна доцільність – страва потребує професійного обладнання, та подається у відповідному посуді;
- естетична привабливість – шарова структура у прозорому посуді забезпечує вишуканий вигляд і є елементом авторського стилю презентації страви.

1.2.3 Технологія приготування базової основи парфе

Усі п'ять варіантів парфе готуються на єдиній базовій основі, до складу якої входять молочнокислий сир, молочні вершки 33%, цукрова пудра та ванільний екстракт. Технологія приготування основи є незмінною для всіх варіантів (табл.1.6).

Технологія приготування базової основи [3]:

- молочнокислий сир (рікоту або творог) протерти крізь дрібне сито до однорідної консистенції;

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		26

- вершки 33% охолодити до температури +4°C та збити міксером на середній швидкості до утворення пишної стійкої маси;
- додати цукрову пудру та ванільний екстракт, продовжити збивання до повного розчинення пудри;
- обережно з'єднати збиті вершки з протертим сиром;
- готову основу використовувати одразу або зберігати у холодильній шафі при +4°C не більше 2 годин.

Таблиця 1.6 – Рецептúra базової основи парфе

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Молочнокислий сир (рікота або творог)	120	120
Вершки 33%	50	50
Цукрова пудра	15	15
Ванільний екстракт	2	2
Гранола	20	20
Наповнювач (фрукти/ягоди — за сезоном)	55	50
Декор (м'ята, посипка)	5	3
Вихід готової страви		180

Парфе «Сезонне» з апельсином та яблуком

Перший варіант фірмового парфе поєднує ніжну вершкову основу з соковитим апельсином та свіжим яблуком. Карамелізований кумкват слугує вишуканим декором, а м'ята додає свіжості. Гранола забезпечує хрусткість і текстурний контраст.

Технологічна рецептура №1. Парфе «Сезонне» з апельсином та яблуком

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Молочнокислий сир	120	120
Вершки 33%	50	50
Цукрова пудра	15	15

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Ванільний екстракт	2	2
Гранола	20	20
Апельсин (очищений)	30	25
Яблуко (очищене)	20	18
Кумкват (для декору)	10	8
М'ята свіжа	3	2
Вихід готової страви		180

Технологічна схема приготування .

Технологічна карта : Парфе «Сезонне» з апельсином та яблуком

№	Етап технологічного процесу	Опис операції
1	Підготовка основи	Молочнокислий сир протерти крізь сито. Вершки збити з цукровою пудрою та ванільним екстрактом до пишної маси. З'єднати сир та збиті вершки, перемішати до однорідності.
2	Підготовка наповнювача	Апельсин очистити від шкірки та плівок, нарізати часточками. Яблуко очистити, нарізати дрібними кубиками. Кумкват нарізати кружечками.
3	Підготовка граноли	Гранолу розподілити рівномірно — використовується як хрусткий шар.
4	Формування страви	На дно скляного посуду викласти пошарово (гранола, базова основа, часточки апельсину, базова основа, яблуко кубиками, декор кумкватом та м'ятою).
5	Охолодження	Готову страву помістити у професійну холодильну шафу при температурі +4°C на 10–15 хв для стабілізації.
6	Оформлення та презентація	Оформлення та презентація. Прикрасити кружечками кумквату, листком свіжої м'яти. Температура подачі: +4...6°C.

Вимоги до основної сировини:

- молочнокислий сир - однорідна консистенція, чистий кисломолочний смак; запах без сторонніх присмаків; колір білий, з кремовим відтінком .

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		28

- вершки - свіжі; пастеризовані; без грудочок сиру та ознак розшарування; чистим молочним запахом і смаком.

- цукрова пудра - суха; білого кольору; без грудочок; сторонніх домішок і запахів.

- ванільний екстракт - прозора рідина з вираженим ароматом ванілі без осаду, сторонніх запахів і ознак помутніння.

- гранола - суха; хрустка; рівномірно обсмажена; без стороннього запаху і сторонніх домішок.

- апельсин - свіжий; стиглий; соковитий; без механічних пошкоджень; ознак псування; стороннього запаху; м'якоть оранжевого кольору

- яблуко - свіже; стигле; соковите; щільної консистенції; без ознак псування, потемніння; сторонніх запахів; колір м'якоті властивий помологічному сорту.

Алергени: гранола(глютен).

Органолептичні показники якості Парфе «Сезонне» з апельсином та яблуком:

зовнішній вигляд – десерт шаруватий, поданий у скляному посуді;

колір – характерний для використаної сировини фруктів/ягід;

консистенція основи – ніжна, повітряна, однорідна;

смак і запах – вершковий з фруктовими нотами, без сторонніх присмаків.

Парфе «Сезонне» з сицилійським апельсином та лохиною

Другий варіант – найбільш насичений за смаком та кольором. Сицилійський апельсин з характерною червонуватою м'якоттю у поєднанні з лохиною створює яскравий контраст з білосніжною вершковою основою (табл.1.8.). Чотири шари формують виразну візуальну структуру десерту.

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		29

Технологічна рецептура №2: Парфе «Сезонне» з сицилійським апельсином та
ЛОХИНОЮ

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Молочнокислий сир	120	120
Вершки 33%	50	50
Цукрова пудра	15	15
Ванільний екстракт	2	2
Гранола	20	20
Сицилійський апельсин (очищений)	25	22
Яблуко (очищене)	15	13
Лохина свіжа	20	18
М'ята свіжа	3	2
Вихід готової страви		180

Технологічна карта Парфе «Сезонне» з сицилійським апельсином та лохиною

№	Етап технологічного процесу	Опис операції
1	Підготовка основи	Молочнокислий сир протерти крізь сито. Вершки збити з цукровою пудрою та ванільним екстрактом до пишної маси. З'єднати сир та збиті вершки, перемішати до однорідності.
2	Підготовка наповнювача	Сицилійський апельсин очистити від шкірки та плівок, нарізати часточками або кружечками. Яблуко очистити, нарізати кубиками. Лохину перебрати та промити.
3	Підготовка граноли	Гранолу розподілити рівномірно – використовується як хрусткий шар.
4	Формування страви	На дно скляного посуду викласти пошарово (гранола, базова основа, лохина, шматочки апельсину, збиті вершки, лохина та м'ята зверху).
5	Охолодження	Готову страву помістити у професійну холодильну шафу при температурі +4°C на 10–15 хв для стабілізації.
6	Оформлення та презентація	Оформлення та презентація. Прикрасити свіжою лохиною та листком м'яти. Температура подачі: +4...6°C.

Вимоги до основної сировини:

- молочнокислий сир - однорідна консистенція, чистий кисломолочний смак; запах без сторонніх присмаків; колір білий, з кремовим відтінком .

- вершки - свіжі; пастеризовані; без грудочок сиру та ознак розшарування; чистим молочним запахом і смаком.

- цукрова пудра - суха; білого кольору; без грудочок; сторонніх домішок і запахів.

- ванільний екстракт - прозора рідина з вираженим ароматом ванілі без осаду, сторонніх запахів і ознак помутніння.

- гранола - суха; хрустка; рівномірно обсмажена; без стороннього запаху і сторонніх домішок.

- яблуко - свіже; стигле; соковите; щільної консистенції; без ознак псування, потемніння; сторонніх запахів; колір м'якоті властивий помологічному сорту.

- сицилійський апельсин - свіжий; стиглий; соковитий; без механічних пошкоджень; ознак псування; стороннього запаху; м'якоть фіолетового кольору.

- лохина - ягоди цілі; чисті; свіжі на вигляд, без механічних пошкоджень та ознак гниття; рівномірний, насичений синій колір.

Алерген - гранола(глютен)..

Органолептичні показники якості: зовнішній вигляд – десерт шаруватий, поданий у скляному посуді; колір – характерний для використаних фруктів/ягід; консистенція основи – ніжна, повітряна, однорідна; смак і запах – вершковий з фруктовими нотами, без сторонніх присмаків.

Парфе «Сезонне» з полуницею та яблуком

Свіжа полуниця з її насиченим червоним кольором і ніжною кислинкою ідеально доповнює вершкову основу. Яблуко надає соковитості

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		31

та хрусткої консистенції. Цей варіант є найбільш популярним серед відвідувачів у весняно-літній сезон.

Технологічна рецептура №3: Парфе «Сезонне» з полуницею та яблуком

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Молочнокислий сир	120	120
Вершки 33%	50	50
Цукрова пудра	15	15
Ванільний екстракт	2	2
Гранола	20	20
Полуниця свіжа	40	35
Яблуко (очищене)	20	18
М'ята свіжа	3	2
Вихід готової страви		180

Технологічна карта: Парфе «Сезонне» з полуницею та яблуком

№	Етап технологічного процесу	Опис операції
1	Підготовка основи	Молочнокислий сир протерти крізь сито. Вершки збити з цукровою пудрою та ванільним екстрактом до пишної маси. З'єднати сир та збиті вершки, перемішати до однорідності.
2	Підготовка наповнювача	Полуницю промити, видалити плодоніжки, нарізати часточками або залишити цілою (дрібну). Яблуко очистити, нарізати дрібними кубиками.
3	Підготовка граноли	Гранолу розподілити рівномірно – використовується як хрусткий шар.
4	Формування страви	На дно скляного посуду викласти пошарово (полуниця часточками вздовж стінок, яблуко кубиками, вершкова основа, гранола, вершкова основа, полуниця та м'ята).
5	Охолодження	Готову страву помістити у професійну холодильну шафу при температурі +4°C на 10–15 хв для стабілізації.
6	Оформлення та презентація	Оформлення та презентація. Прикрасити часточками свіжої полуниці та листком м'яти. Температура подачі: +4...6°C.

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		32

Вимоги до основної сировини:

- молочнокислий сир - однорідна консистенція, чистий кисломолочний смак; запах без сторонніх присмаків; колір білий, з кремовим відтінком.

- вершки - свіжі; пастеризовані; без грудочок сиру та ознак розшарування; чистим молочним запахом і смаком.

- цукрова пудра - суха; білого кольору; без грудочок; сторонніх домішок і запахів.

- ванільний екстракт - прозора рідина з вираженим ароматом ванілі; без осаду, сторонніх запахів і ознак помутніння.

- гранола - суха; хрустка; рівномірно обсмажена; без стороннього запаху і сторонніх домішок.

- яблуко - свіже; стигле; соковите; щільної консистенції; без ознак псування, потемніння; сторонніх запахів; колір м'якоті властивий помологічному сорту.

- полуниця - ягоди чисті; без механічних пошкоджень, вм'ятин та виділення соку; стигла ягода має помірний, природний блиск; має яскравий ягідний запах.

Алерген - гранола(глютен).

Органолептичні показники якості: зовнішній вигляд – десерт шаруватий, поданий у скляному посуді; колір – характерний для використаних фруктів/ягід; консистенція основи – ніжна, повітряна, однорідна; смак і запах – вершковий з фруктовими нотами, без сторонніх присмаків.

Парфе «Сезонне» з ківі та виноградом

Четвертий варіант – найбільш вишуканий та оригінальний. Зелена кольорова гама ківі та винограду у поєднанні із золотистою декоративною посипкою надає десерту вигляду авторської страви преміум-класу. Яблуко у

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

складі основи забезпечує соковитий фон. Цей варіант ідеально відповідає концепції ресторану.

Технологічна рецептура №4: Парфе «Сезонне» з ківі та виноградом

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Молочнокислий сир	120	120
Вершки 33%	50	50
Цукрова пудра	15	15
Ванільний екстракт	2	2
Гранола	20	20
Ківі (очищений)	25	22
Виноград зелений	20	18
Яблуко (очищене)	15	13
Декоративна посипка золотиста	2	2
М'ята свіжа	3	2
Вихід готової страви		180

Технологічна карта: Парфе «Сезонне» з ківі та виноградом

№	Етап технологічного процесу	Опис операції
1	Підготовка основи	Молочнокислий сир протерти крізь сито. Вершки збити з цукровою пудрою та ванільним екстрактом до пишної маси. З'єднати сир та збиті вершки, перемішати до однорідності.
2	Підготовка наповнювача	Ківі очистити від шкірки, нарізати кубиками або часточками. Виноград промити, розрізати навпіл, видалити кісточки. Яблуко очистити, нарізати кубиками.
3	Підготовка граноли	Гранолу розподілити рівномірно – використовується як хрусткий шар.
4	Формування страви	На дно скляного посуду викласти шар граноли (вершкова основа, ківі кубиками + виноград, вершкова основа, ківі + виноград, декоративна посипка золотиста та м'ята).
5	Охолодження	Готову страву помістити у професійну холодильну шафу при температурі +4°C на 10–15 хв для стабілізації.

№	Етап технологічного процесу	Опис операції
6	Оформлення та презентація	Оформлення та презентація. Прикрасити часточками ківі, виноградом, листками м'яти та золотистою декоративною посипкою. Температура подачі: +4...6°C.

Вимоги до основної сировини:

- молочнокислий сир - однорідна консистенція, чистий кисломолочний смак; запах без сторонніх присмаків; колір білий, з кремовим відтінком.
- вершки - свіжі; пастеризовані; без грудочок сиру та ознак розшарування; чистим молочним запахом і смаком.
- цукрова пудра - суха; білого кольору; без грудочок; сторонніх домішок і запахів.
- ванільний екстракт - прозора рідина з вираженим ароматом ванілі без осаду, сторонніх запахів і ознак помутніння.
- гранола - суха; хрустка; рівномірно обсмажена; без стороннього запаху і сторонніх домішок.
- яблуко - свіже; стигле; соковите; щільної консистенції; без ознак псування, потемніння; сторонніх запахів; колір м'якоті властивий помологічному сорту.
- виноград - ягоди міцно тримаються на плодоніжці, бути без ознак в'янення; чистий, гармонійний смак; без сторонніх запахів та присмаків.
- ківі - цілі (без пошкоджень шкірки) та здорові (без ознак гниття чи псування); чисті, без видимих сторонніх речовин чи плям; пружні на дотик, без зморшок, ознак в'ялості та механічних пошкоджень; без будь-якого стороннього запаху або присмаку.

Алерген - гранола(глютен).

Органолептичні показники якості: зовнішній вигляд – десерт шаруватий, поданий у скляному посуді; колір – характерний для використаних фруктів/ягід; консистенція основи – ніжна, повітряна,

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		35

однорідна; смак і запах – вершковий з фруктовими нотами, без сторонніх присмаків.

Парфе «Сезонне» з яблучним пюре та курагою

П'ятий варіант – найбільш «теплий» та осінній за характером. Яблучне пюре виступає смаковою основою нижнього шару, курага додає природної солодкості та помаранчевого кольору, а шматочки свіжого яблука забезпечують хрустку текстуру. Золотиста декоративна посипка завершує вишуканий вигляд. Цей варіант особливо актуальний в осінньо-зимовий сезон.

Технологічна рецептура №5: Парфе «Сезонне» з яблучним пюре та курагою

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Молочнокислий сир	120	120
Вершки 33%	50	50
Цукрова пудра	15	15
Ванільний екстракт	2	2
Гранола	20	20
Яблучне пюре	30	30
Яблуко свіже (очищене)	15	13
Курага	20	18
Декоративна посипка золотиста	2	2
Вихід готової страви		180

Технологічна карта: Парфе «Сезонне» з яблучним пюре та курагою

№	Етап технологічного процесу	Опис операції
1	2	3
1	Підготовка основи	Молочнокислий сир протерти крізь сито. Вершки збити з цукровою пудрою та ванільним екстрактом до пишної маси. З'єднати сир та збиті вершки, перемішати до однорідності.
2	Підготовка наповнювача	Яблука очистити, запекти або протушувати з цукром до стану пюре, охолодити. Курагу промити, нарізати дрібними кубиками. Свіже яблуко нарізати дрібними кубиками.

					НУБІП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		36

№	Етап технологічного процесу	Опис операції
1	2	3
3	Підготовка граноли	Гранолу розподілити рівномірно – використовується як хрусткий шар.
4	Формування страви	На дно скляного посуду викласти шар граноли (яблучне пюре, вершкова основа, курага кубиками + яблуко кубиками, вершкова основа, декоративна посипка).
5	Охолодження	Готову страву помістити у професійну холодильну шафу при температурі +4°C на 10–15 хв для стабілізації.
6	Оформлення та подача	Оформлення та подача. Прикрасити шматочками кураги, яблука та золотистою декоративною посипкою. Температура подачі: +4...6°C.

Вимоги до основної сировини:

- молочнокислий сир - однорідна консистенція, чистий кисломолочний смак; запах без сторонніх присмаків; колір білий, з кремовим відтінком.
- вершки - свіжі; пастеризовані; без грудочок сиру та ознак розшарування; чистим молочним запахом і смаком.
- цукрова пудра - суха; білого кольору; без грудочок; сторонніх домішок і запахів.
- ванільний екстракт - прозора рідина з вираженим ароматом ванілі без осаду, сторонніх запахів і ознак помутніння.
- гранола - суха; хрустка; рівномірно обсмажена; без стороннього запаху і сторонніх домішок.
- яблуко - свіже; стигле; соковите; щільної консистенції; без ознак псування, потемніння; сторонніх запахів; колір м'якоті властивий помологічному сорту.
- курага - м'ясиста; пружна; при натисканні тримає форму і не виділяє вологу; темно-помаранчевого кольору; смак насичений, солодко-кислий, без присмаку гіркоти чи кісточки.

Алерген - гранола(глютен)

Органолептичні показники якості: зовнішній вигляд – десерт шаруватий, поданий у скляному посуді; колір – теплий, бурштиновий, характерний для кураги та яблука; консистенція основи – ніжна, повітряна; смак і запах – вершковий з нотами запеченого яблука та кураги.

Отже, розроблено меню комплексного закладу ресторанного господарства на 80 місць, що включає меню ресторану (46 позицій) та дитяче меню кафе (32 позиції). Фірмовою стравою десертного цеху визначено колекцію «Парфе «Сезонне»» – п'ять авторських варіантів французького десерту на єдиній вершково-сирній основі з різними сезонними наповнювачами: апельсиновим, апельсиново-ягідним, полуничним, ківі-виноградним та яблучно-курагою. Розроблено технологічні картки та технологічні схеми для кожного варіанту. Вихід однієї порції – 180 г. Парфе «Сезонне» є джерелом повноцінного білка та кальцію завдяки молочнокислому сиру і вершкам. Сезонні фруктово-ягідні наповнювачі збагачують десерт водорозчинними вітамінами, антиоксидантами та харчовими волокнами. Колекція забезпечує різноманітність асортименту десертного цеху протягом усіх пір року та відповідає концепції закладу.

1.3 Розрахунок виробничої програми підприємства

Виробнича програма підприємства - це перелік страв і кулінарних виробів, що виготовляються та реалізуються закладом протягом робочого дня. Вона є основним плановим документом, на підставі якого визначається потреба в сировині, розраховується чисельність виробничого персоналу та підбирається технологічне обладнання, зокрема для десертного цеху. [10]

Виробнича програма розроблена на підставі розрахунків добової динаміки попиту, виконаних у підрозділі 1.1. Загальна кількість страв за добу визначається за формулою (1.3):

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		38

$$Q = N \times m, \quad (1.3)$$

де N - кількість відвідувачів за добу; m - коефіцієнт споживання страв на одного відвідувача.

Для ресторану:

$$Q_{\text{рест}} = 486 \times 2.5 = 1215 \text{ страв}$$

Для дитячого кафе:

$$Q_{\text{кафе}} = 132 \times 2 = 264 \text{ страви}$$

$$\text{Загальна кількість страв за добу: } Q_{\text{заг}} = 1215 + 264 = 1479 \text{ страв.}$$

Розподіл страв за групами здійснюється відповідно до нормативних коефіцієнтів споживання для закладів відповідного типу. Результати наведено у таблиці 1.3. [13]

Таблиця 1.3 - Розподіл страв за групами страв

Група страв	Ресторан (486 осіб)	%	Дитяче кафе (132 особи)	%	Разом
Холодні страви та закуски	425	35%	53	20%	478
Супи	122	10%	40	15%	162
Гарячі страви	425	35%	79	30%	504
Десерти	158	13%	66	25%	224
Борошняні кондитерські вироби	85	7%	26	10%	111
Разом	1215	100%	264	100%	1479

Аналіз таблиці 1.3 свідчить, що у ресторані найбільшу частку становлять холодні страви та гарячі страви (по 35%), у дитячому кафе - гарячі страви (30%) та солодкі страви і десерти (25%), що зумовлено специфікою обслуговування дітей.

Десертний цех забезпечує виробництво десертних виробів для обох підрозділів закладу. Загальний обсяг продукції десертного цеху становить 244 порцій для ресторану та 95 порцій для дитячого кафе, разом - 339 порцій за добу.

Асортимент продукції десертного цеху для ресторану сформовано відповідно до розробленого меню та наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4 - Виробнича програма десертного цеху для ресторану

№	Назва страви / виробу	Порція	Частка, %	Кількість порцій
1	Крем-брюле з ваніллю бурбон та карамельною скоринкою	150 г	16%	39
2	Сир маскарпоне з еспресо у авторській подачі	180 г	16%	39
3	Шоколадна квітка в асортименті з кулькою морозива	160 г	14%	34
4	Панакота з кокосовим молоком та манго-соусом	170 г	14%	34
5	Яблучний тарт татен з кулькою ванільного морозива та карамеллю	200 г	14%	34
6	Парфе	180 г	13%	32
7	Мусовий торт з чорною смородиною та дзеркальною глазур'ю	160 г	13%	32
	Разом		100%	244

Дані таблиці 1.4 видно, що асортимент десертного цеху для ресторану включає 7 найменувань. Найбільшу частку серед десертів займають крем-брюле та сир маскарпоне з еспресо у авторській подачі (по 16%), що відповідає вподобанням відвідувачів ресторанного закладу середнього цінового сегменту.

Асортимент продукції десертного цеху для дитячого кафе сформовано відповідно до розробленого дитячого меню та наведено у таблиці 1.5.

Асортимент солодких страв та кондитерських виробів для дитячого кафе включає 9 найменувань, з яких 5 позицій належать до солодких страв та 4 - до борошняних кондитерських виробів. Перевага надається стравам, що є безпечними та привабливими для дітей різного віку.

Загальна виробнича програма десертного цеху комплексного закладу на 80 місць становить 339 порцій на добу, з яких 244 порцій виробляється для

ресторану та 95 порцій - для дитячого кафе. Отримані дані є вихідними для розрахунку потреби в сировині та підбору технологічного обладнання десертного цеху.

Таблиця 1.5 - Виробнича програма десертного цеху для дитячого кафе

№	Назва страви / виробу	Порція	Група	Кількість порцій
1	2	3	4	5
1	Панакота з полуничним соусом	130 г	Солодкі страви	15
2	Морозиво кульки (ваніль, шоколад, полуниця)	150 г	Солодкі страви	15
3	Шоколадний брауні з кулькою морозива	140 г	Солодкі страви	13
4	Желе з фруктів у формі зайчика	120 г	Солодкі страви	12
5	Фруктовий шашлик (полуниця, банан, виноград, ківі)	120 г	Солодкі страви	12
6	Вафельний конус з фруктами та збитими вершками	160 г	Борошняні вироби	7
7	Млинці з бананом та шоколадною пастою	160 г	Борошняні вироби	7
8	Сирники запечені з ягідним соусом	180 г	Борошняні вироби	7
9	Міні-пиріжки з яблуком запечені	180 г	Борошняні вироби	7
	Разом			95

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1 Розрахунок та підбір обладнання цеху

Розрахунок та підбір технологічного обладнання десертного цеху виконується на підставі виробничої програми підрозділу 1.3. Розрахунок обладнання проводиться за чотирма групами: холодильне, теплове, механічне та немеханічне.

Розрахунок холодильного обладнання

Холодильне обладнання десертного цеху призначене для короткострокового зберігання сировини та напівфабрикатів при температурі від 0 до +6°C, а також зберігання морозива при температурі -18°C. Розрахунок проводиться методом визначення сумарного об'єму продуктів, що зберігаються одночасно.

Об'єм холодильної шафи визначається за формулою (2.1):

$$V_{\text{ш}} = \Sigma V_{\text{прод}} / \varphi, \quad (2.1)$$

де $\Sigma V_{\text{прод}}$ – сумарний об'єм усіх продуктів, що підлягають зберіганням, дм^3 ; φ – коефіцієнт використання об'єму шафи ($\varphi = 0,70$).

Об'єм кожного продукту визначається за формулою (2.2):

$$V_{\text{прод}} = G_{\text{запас}} / (\rho \times \varphi_{\text{тар}}), \quad (2.2)$$

де $G_{\text{запас}}$ – маса продукту з урахуванням строку зберігання, кг ; ρ – об'ємна маса (густина) продукту, кг/дм^3 ; $\varphi_{\text{тар}}$ – коефіцієнт, що враховує масу тари ($\varphi_{\text{тар}} = 0,75$).

Запас зберігання встановлюється відповідно до термінів придатності: для швидкопсувних продуктів (вершки, молоко, сир, маскарпоне, фрукти) – 8 годин (0,33 доби); для продуктів з тривалішим зберіганням (яйця, вершкове масло, шоколад) – 24 години (1 доба). Маса кожного продукту розрахована з

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.		Сидор В.			РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ	Літ.		Арк.	Аркушів
Перевір.		Бровенко Т.						42	84
Реценз.						ТМРМ, 2026			
Н. Контр.									
Затверд.									

урахуванням усіх страв виробничої програми. Розрахунок зведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Розрахунок об'єму холодильного обладнання десертного цеху

Найменування сировини	Добова потреба, кг	Запас збер., год	Маса з запасом, кг	Густина ρ , кг/дм ³	Коефіцієнт тари ϕ	Об'єм продукту $V_{\text{прод}}$, дм ³	Температура зберігання
Молочнокислий сир (рікота/творог)	4,68	8	1,56	0,80	0,75	2,60	+4°C
Вершки 33%	9,38	8	3,13	0,99	0,75	4,21	+4°C
Маскарпоне	3,90	8	1,30	0,95	0,75	1,82	+4°C
Вершкове масло	3,11	24	3,11	0,90	0,75	4,61	+4°C
Молоко / кокосове молоко	6,62	8	2,21	1,03	0,75	2,86	+4°C
Свіжі фрукти та ягоди	7,70	8	2,57	0,60	0,75	5,71	+4°C
Шоколад кондитерський	4,14	24	4,14	1,30	0,75	4,25	+4°C
Разом ($\Sigma V_{\text{прод}}$) для холодильної шафи:		42,50					
Морозиво	5,65	8	5,65	0,56	0,75	13,45	-18°C
Разом ($\Sigma V_{\text{прод}}$) для морозильної шафи:		13,45					

Розрахунок необхідного об'єму холодильної шафи (температура зберігання +4°C):

$$V_{\text{ш}} = 42,50 / 0,70 = 60,7 \text{ дм}^3 \approx 61 \text{ л}$$

Підбирається холодильна шафа Hendi 232808 об'ємом 130 л (600×585×1850 мм) – 1 шт.

Розрахунок необхідного об'єму морозильної шафи (температура -18°C):

$$V_{\text{мор}} = 13,45 / 0,70 = 19,2 \text{ дм}^3 \approx 20 \text{ л}$$

Підбирається стіл з морозильною камерою Hendi 236210 об'ємом 210 л (1360×600×850 мм), температурний діапазон –10...–22 °С, потужність 0,25 кВт — 1 шт.

Для зберігання підготовлених напівфабрикатів безпосередньо на робочому місці кондитера передбачається холодильний стіл Hendi 236028 (1400×700×850 мм, об'єм 282 л) – 1 шт.

Розрахунок механічного обладнання

Механічне обладнання десертного цеху призначене для збивання вершків і приготування вершково-сирної основи парфе, а також для подрібнення шоколаду та приготування соусів. Підбір обладнання здійснюється за необхідною продуктивністю (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 – Розрахунок та підбір механічного обладнання десертного цеху

Найменування технологічної операції	Кількість продукту G, кг/добу	Умовний час роботи т _{ум} , год	Необхідна продуктивність Q _{необх} , кг/год	Коефіцієнт використання η	Підібрана модель (Q _{факт} , кг/год)
Збивання вершків та приготування вершково-сирної основи парфе	13,01	4	3,25	0,09	Міксер планетарний FIMAR MPF/7 (Q _{факт} = 35 кг/год)
Збивання вершків (збивальна насадка)	8,46	3	2,82	0,08	Міксер планетарний FIMAR MPF/7
Подрібнення шоколаду, горіхів; приготування солодких соусів (ягідного, карамельного)	5,96	2	2,98	0,50	Куттер-блендер Robot Coupe R301 (Q _{факт} = 40 кг/год)

Необхідна продуктивність збивальної машини визначається за формулою (2.3):

$$Q_{\text{необх}} = G / t_{\text{ум}}, \quad (2.3)$$

де G – кількість продукту, що підлягає обробці за добу, кг; $t_{ум}$ – умовний час роботи машини, год (приймається 0,3–0,5 тривалості зміни).

Після підбору перевіряється коефіцієнт використання зюивальної машини (2.4):

$$\eta = Q_{необх} / Q_{факт}, \quad (2.4)$$

де $Q_{факт}$ – фактична (паспортна) продуктивність підібраної машини, кг/год. Раціональним вважається $\eta = 0,3–0,8$.

Розрахунок теплового обладнання

Теплове обладнання десертного цеху включає пароконвектомат для випікання страв (шоколадний фондан, яблучний тарт татен, крем-брюле методом водяної бані, сирники запечені, міні-пиріжки) та електричну плиту для приготування панакоти і млинців.

Розрахунковий час роботи теплового обладнання визначається за формулою (2.5):

$$t_{ф} = (n / N) \times t_0 / 60, \quad (2.5)$$

де n – кількість порцій страви за добу, шт.; N – місткість одного завантаження, шт.; t_0 — тривалість одного циклу теплової обробки, хв.

Коефіцієнт використання обладнання (2.6):

$$\eta = t_{ф} / T_{зміни}, \quad (2.6)$$

де $T_{зміни}$ – тривалість робочої зміни, год ($T_{зміни} = 12$ год).
Раціональне значення $\eta = 0,3–0,8$.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						45
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

**Таблиця 2.3 – Розрахунок завантаження теплового обладнання
десертного цеху**

Страва	К-сть порцій	Місткість 1 завант. N, шт.	К-сть завант.	Тривал. обробки, хв	Час роботи, год	Тип обл.	Підібране обладнання
Крем-брюле з ваніллю бурбон	39	10	4	45	3,00	ПКА	Rational iCombi Pro 10-1/1
Яблучний тарт татен	34	6	6	30	3,00	ПКА	Rational iCombi Pro 10-1/1
Сирники запечені з ягідним соусом	7	10	1	25	0,42	ПКА	Rational iCombi Pro 10-1/1
Міні-пиріжки з яблуком запечені	7	12	1	20	0,33	ПКА	Rational iCombi Pro 10-1/1
Разом пароконвектомат:	7,55		$\eta = 0,63 \checkmark$				
Панакота	49	20	3	10	0,50	Плита	Плита електрична Hendi 239360 (2 конф.)
Млинці з бананом та шоколадною пастою	7	1	7	2	0,23	Плита	Плита електрична Hendi 239360
Разом плита:	0,73		$\eta = 0,06 \checkmark$				

Підбір немеханічного обладнання

До немеханічного обладнання десертного цеху відносяться виробничі столи, мийні ванни, стелажі та раковина. Кількість та довжина виробничих столів визначається залежно від чисельності кухарів у максимальну зміну та норми довжини робочого місця.

Загальна розрахункова довжина виробничих столів (2.7):

$$L = l \times N = 1,25 \times 2 = 2,50 \text{ м}, \quad (2.7)$$

де $l = 1,25$ м – норма довжини робочого місця на одного кухаря у десертному цеху; $N = 2$ – чисельність кухарів у максимальну зміну.

Таблиця 2.4 — Підбір немеханічного обладнання десертного цеху

Найменування обладнання	Основа підбору	Розрахунок / кількість	Габарити, мм	Марка / модель
Стіл виробничий	$L = 1 \times N = 1,25 \times 2 = 2,50$ м	2 столи по 1,2 м = 2,4 м $\approx 2,5$ м	1200×600×850	СП-1200 (
Стіл виробничий з мийною ванною	Санітарні вимоги (миття інвентарю)	1 шт.	1500×600×850	СПМ-1500
Мийна ванна двосекційна	Миття сировини (фрукти/ягоди)	1 шт.	1200×600×860	ВМ2-1200
Стелаж виробничий пересувний	Зберігання гастроємностей, форм	2 шт.	600×400×1800	СПС-1
Раковина для миття рук	Санітарні норми (1 на цех)	1 шт.	500×400×200	СН-450

Зведена таблиця обладнання десертного цеху

За результатами виконаних розрахунків складено зведену таблицю технологічного обладнання десертного цеху (таблиця 2.5).

Таблиця 2.5 — Зведена таблиця обладнання десертного цеху

№	Найменування обладнання	Марка/модель	Габарити Д×Ш×В, мм	К-сть, шт.	Разом площа, м²
1	2	3	4	5	6
1	Холодильна шафа	Hendi 232808	600×585×1850	1	0,35
2	Морозильна шафа	Liebherr GS 1413	600×630×1850	1	0,38
3	Стіл з холодильним агрегатом	Hendi 236028	1400×700×850	1	0,98

1	2	3	4	5	6
4	Пароконвектомат	Rational iCombi Pro 10-1/1	850×842×1014	1	0,71
5	Плита електрична (2 конфорки)	Hendi 239360	305×585×90	1	0,18
6	Міксер планетарний	FIMAR MPF/7	380×240×550	1	0,09
7	Універсальна кухонна машина	Robot Coupe R301	304×226×427	1	0,07
8	Стіл виробничий	СП-1200	1200×600×850	2	1,44
9	Стіл виробничий з мийною ванною	СПМ-1500	1500×600×850	1	0,90
10	Мийна ванна двосекційна	ВМ2-1200	1200×600×860	1	0,72
11	Стелаж виробничий пересувний	СПС-1	600×400×1800	2	0,48
12	Настільні ваги	Cas typ SW-1	205×310×100	2	0,064
13	Раковина для миття рук	СН-450	500×400×200	1	0,20
Разом:	23,77		Фобл = 6,50 м²		

Отримане значення $F_{обл} = 6,50 \text{ м}^2$ є вихідним для розрахунку загальної площі десертного цеху у підрозділі 2.2. Отже, виконано розрахунок та підбір технологічного обладнання десертного цеху комплексного закладу ресторанного господарства на 80 місць.

2.2 Розрахунок площі цеху

Загальна розрахункова площа цеху визначається за формулою [4] (2.8):

$$S_{заг} = S_{обл} / \eta, \quad (2.8)$$

де $S_{обл}$ – сумарна площа підлоги, що займається обладнанням, м²;

η – коефіцієнт використання площі цеху.

Вихідні дані для розрахунку площі цеху наведено у зведеній таблиці обладнання (табл. 2.6).

Таблиця 2.6 – Зведені дані для розрахунку площі десертного цеху

№	Найменування обладнання	Марка/модель	Габарити Д×Ш, мм	К-сть, шт.	Загальна площа, м²
1	Холодильна шафа	Hendi 232808	600×585	1	0,35
2	Стіл з морозильною камерою	Hendi 236210	600×630	1	0,38
3	Стіл холодильний	Hendi 236028	1400×700	1	0,98
4	Пароконвектомат	Rational iCombi Pro 10-1/1	850×842	1	0,72
5	Плита електрична	Hendi 239360	305×585	1	0,18
6	Міксер планетарний	FIMAR MPF/7	380×240	1	0,09
7	Універсальна кухонна машина	Robot Coupe R301	304×226	1	0,07
8	Стіл виробничий	СП-1200	1200×600	2	1,44
9	Стіл виробничий з мийною ванною	СПМ-1500	1500×600	1	0,90
10	Мийна ванна двосекційна	BM2-1200	1200×600	1	0,72
11	Стелаж виробничий пересувний	СПС-1	600×400	2	0,48
12	Настільні ваги	Cas typ SW-1	205×310	2	0
13	Раковина для миття рук	СН-450	500×400	1	0,20
Разом (Фобл):					6,51

Розрахункова загальна площа десертного цеху:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{обл}} / \eta = 6,51 / 0,40 = 16,28 \text{ м}^2$$

Отримана розрахункова площа $S_{\text{заг}} = 16,28 \text{ м}^2$ відповідає нормативним вимогам для закладів ресторанного господарства.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						49
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Отже, виконано розрахунок площі десертного цеху розрахунковим методом на основі зведеної відомості технологічного обладнання.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення підприємства

Об'ємно-планувальне рішення підприємства є невід'ємною складовою проєкту закладу ресторанного господарства, яка визначає просторову організацію приміщень, раціональність технологічних потоків та комфортність перебування відвідувачів. Розроблення планувального рішення здійснюється відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» з урахуванням функціонального призначення кожного приміщення та взаємозв'язків між ними.

Заклад розміщується в окремій одноповерховій будівлі прямокутної конфігурації. Будівля зводиться за каркасною конструктивною схемою з кроком колон 6×6 м. Вся площа будівлі функціонально поділяється на чотири групи приміщень: торговельну, виробничу, складську та адміністративно-побутову.

Вхідна група передбачає окремі входи для відвідувачів та для персоналу і постачальників. Вхід для гостей обладнано тамбуром і вестибюлем, з якого відвідувачі потрапляють до гардеробу, санітарних вузлів, а далі – до торговельної зони. Окремий службовий вхід для персоналу та приймання товарів розташований з бічного фасаду будівлі та безпосередньо сполучається із завантажувально-розвантажувальним майданчиком і складськими приміщеннями. Розмежування вхідних потоків є обов'язковою вимогою санітарних норм і унеможливорює перетин шляхів руху відвідувачів та вантажів.

Торговельна група приміщень включає зал ресторану на 60 місць та зал дитячого кафе на 20 місць. Площа залу ресторану визначена з розрахунку 1,8 м² на одне місце і становить 108 м², що відповідає нормі для ресторанів

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						50
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

відповідно до ДБН В.2.2-25:2009. Площа залу дитячого кафе з розрахунку 1,4 м² на місце становить 28 м².

До складу виробничого блоку входять: заготівельні цехи (м'ясо-рибний та овочевий), гарячий цех, холодний цех, десертний цех, а також мийні відділення столового і кухонного посуду. Виробничий блок безпосередньо з'єднаний з роздавальною зоною та має вихід до складської групи приміщень.

Десертний цех є самостійним виробничим підрозділом і розташований суміжно з холодним цехом, що забезпечує зручні комунікації при відпуску холодних десертів і напівфабрикатів на основі збитих вершків. Відповідно до розрахунків, виконаних у підрозділах 2.1 та 2.2, прийнята площа десертного цеху становить 16,5 м². Цех має природне освітлення, вентиляцію та безпосереднє сполучення з роздавальною зоною для оперативного подавання готових десертів до залів.

Планування десертного цеху передбачає три функціональні зони: зону приготування холодних десертів і вершкових основ, зону теплової обробки та зону зберігання і миття інвентарю. Розміщення обладнання відповідає послідовності технологічного процесу: підготовка сировини → тепла обробка → охолодження → оформлення → зберігання готової продукції перед подачею.

Складська група приміщень розміщується суміжно з виробничим блоком, зі сторони службового входу. До її складу входять комори для сухих продуктів, овочів та охолоджувані камери з різними температурними режимами для зберігання швидкопсувних продуктів. Складські приміщення мають зручне транспортне сполучення з усіма виробничими цехами та ізольовані від торговельної зони.

Адміністративно-побутова група включає кабінет директора, приміщення для персоналу з роздягальнями та санітарними вузлами окремо для чоловіків і жінок, кімната для офіціантів, а також комору для

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		51

прибирального інвентарю. Побутові приміщення для персоналу розміщені біля службового входу та відокремлені від виробничих і торговельних зон.

Інженерне забезпечення будівлі передбачає централізоване холодне та гаряче водопостачання, господарсько-побутову і виробничу каналізацію, системи загальнообмінної та місцевої витяжної вентиляції над тепловим обладнанням, опалення, а також електропостачання з окремим підключенням для потужного теплового обладнання. У будівлі передбачено аварійне освітлення та автоматичну пожежну сигналізацію відповідно до вимог протипожежної безпеки.

Для безперебійного функціонування всього комплексного закладу ресторанного господарства в умовах нестабільного електропостачання, що є актуальним для України в умовах воєнного стану, передбачено резервний дизельний генератор Sdmo T110K потужністю 110 кВт, який автоматично вмикається при відключенні централізованого електропостачання протягом 10–15 секунд. Генератор забезпечує безперебійну роботу всього технологічного обладнання виробничих цехів, холодильного та морозильного обладнання, системи вентиляції та кондиціонування, освітлення торговельних і виробничих приміщень, а також касового та POS-обладнання.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						52
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

3.1 Загальна концепція дизайну закладу

Дизайн-концепція проєктованого комплексного закладу ресторанного господарства на 80 місць розроблена в рамках авторського стилю «taste & elegance» – «смак і елегантність».

За стильовим напрямом інтер'єр закладу виконано у стилі сучасного мінімалізму. Сучасний мінімалізм у ресторанному дизайні передбачає відмову від надлишкового декору на користь якісних матеріалів, продуманих пропорцій та стриманої кольорової гами. Такий підхід особливо актуальний для закладу, що поєднує ресторан преміального сегменту та дитяче кафе, оскільки мінімалістичний базис дозволяє адаптувати зонування без руйнування загального образу.

Фасад виконано у поєднанні світлої штукатурки та вставок із темного алюмінієвого профілю (рис.3.1). Великі вітринні вікна забезпечують природне освітлення залів та слугують своєрідною «вітриною» закладу.



Рисунок 3.1. Зовнішній вигляд будівлі
Джерело: згенеровано штучним інтелектом

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020									
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА				Літ.		Арк.	Аркушів		
Розроб.	Сидор В.										53	84		
Перевір.	Бровенко Т.								ТМРМ, 2026					
Реценз.														
Н. Контр.														
Затверд.														

Вивіска виконана у стриманому стилі без зайвих графічних елементів: назва закладу набрана тонким шрифтом із золотавим підсвіченням на тлі темної панелі. Вхідна група облаштована навісом із вузькими металевими колонами, що захищає відвідувачів від опадів та підкреслює вертикальний ритм фасаду.

3.2 Дизайн торговельних залів

Зал ресторану на 60 місць є головним просторовим акцентом закладу та повністю відображає концепцію «taste & elegance».

Кольорова палітра залу ресторану побудована на нейтральних і теплих відтінках. Основний колір стін – мовсовий, що є нейтральним тлом для натуральних матеріалів і м'якої меблі. Стеля виконана у теплому білому кольорі з натяжним глянсовим покриттям у центральній зоні, що візуально збільшує висоту приміщення. Акцентна стіна біля роздавальної зони оздоблена декоративними панелями з вертикальними рейками з темного дуба, що формує теплий дерев'яний фон і водночас приховує технологічні прорізи. Підлога вкрита великоформатним керамогранітом розміром -імітація мрамору з теплими сірими та золотистими прожилками, що поєднує практичність та розкіш.

Меблі залу ресторану підібрані відповідно до концепції мінімалізму. Обідні столи квадратної форми та прямокутні виконані у кольорі «білий мрамур» з тонкими сірими прожилками. Таке рішення забезпечує легкість догляду та візуальну узгодженість з підлоговим покриттям. Стільці виконані у двох варіантах: м'який стілець на дерев'яних ніжках із сидінням і спинкою, оббитими тканиною кольору «пилова троянда»; стілець із тонким каркасом з темного металу та сидінням з натуральної шкіри кольору «карамель» для зони біля вікна. Диванна зона вздовж однієї зі стін обладнана вбудованим м'яким диваном з оббивкою у кольорі «шавлія», який слугує єдиним природним акцентом у нейтральній палітрі залу.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						54
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Освітлення залу ресторану є багаторівневим і відповідає сучасним стандартам ресторанного дизайну. Загальне освітлення забезпечується вбудованими трековими світильниками на стелі з теплими LED-лампами, що створює м'яке рівномірне базове світло. Над кожним столиком встановлено підвісний точковий світильник – мінімалістичний конусоподібний плафон із матового чорного металу на тонкій штанзі, який формує інтимне зосереджене світло на рівні столу. Акцентне підсвічення використовується для декоративної рейкової стіни та ніші над диванною зоною створює ефект «сяйва» і підкреслює текстуру дерева. Загальне враження від освітлення – тепле, камерне, без різких контрастів.

На акцентній стіні над диваном розміщено три великоформатні монохромні фотографії у тонких рамках із золотистого металу: зображення десертів і кондитерських виробів власного виробництва, що підкреслює гастрономічну ідентичність закладу. На столах відсутній зайвий декор, що відповідає принципу мінімалізму. Серветки льняні, кольору слонової кістки, складені геометрично. Посуд – біла кераміка з матовим покриттям, без орнаментів, з тонким золотистим кантом – слугує елегантним фреймом для авторських десертів.



Рисунок 3.2. Торговельна зона ресторану

Джерело: згенеровано штучним інтелектом.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		55



Рисунок 3.3. Зал ресторану

Джерело: згенеровано штучним інтелектом.

Концептуальним завданням при проєктуванні дитячого залу було створити простір, що є «мінімалістичним і водночас грайливим» – без кричущих кольорів і дешевого декору, але з відчутною легкістю і теплом, яких потребують діти.



Рисунок 3.4. Елемент інтер'єру дитячого кафе

Джерело: згенеровано штучним інтелектом.

Стіни виконані у теплому кремовому відтінку . Одна з бічних стін є графічним акцентом: на ній нанесено великий мурал у стилі лінійної ілюстрації – казковий ліс із зображеннями тварин, кондитерських виробів і десертів у техніці тонкого контурного рисунку. Підлога у залі вкрита

вініловим покриттям під «світлий дуб» – теплим, практичним і безпечним для дітей матеріалом.

Меблі дитячого кафе підібрані з урахуванням вікових та ергономічних потреб відвідувачів. Столи двох розмірів: стандартні (для батьків із дітьми від 6 років) та знижені дитячі (для малюків від 3 до 5 років). Стільці виконані з берези, пофарбованої у білий колір, із м'якими сидіннями у пастельних відтінках – блакитному, рожевому та жовтому. Наявні дитячі стільці-бустери та спеціальні стільчики для найменших відвідувачів. Уздовж однієї зі стін розміщено невелику ігрову зону площею 4–5 м² з м'яким покриттям підлоги із пінополіуретану та невисокою стійкою з кількома розвиваючими іграшками та книжками.



Рисунок 3.5. Частина інтер'єру дитячого кафе

Джерело: згенеровано штучним інтелектом

Над столами підвішено кулясті плафони молочного кольору на регульованих штангах, що візуально нагадують мильні бульбашки і надають залу легкості та казковості. Ігрова зона має окремий рівень підсвічення з кольоровою LED-стрічкою у режимі м'якого денного світла.



Рисунок 3.6. Ігрова зона дитячого кафе

Джерело: згенеровано штучним інтелектом.

Отже, розроблено дизайн-концепцію комплексного закладу ресторанного господарства на 80 місць у стилі сучасного мінімалізму в рамках авторської концепції «taste & elegance». Визначено загальні принципи дизайну: стриманість і вишуканість, матеріальна чесність, функціональний комфорт. Розроблено детальне вирішення інтер'єру залу ресторану на 60 місць із використанням нейтральної теплої палітри, натуральних матеріалів та багаторівневої системи освітлення.

ВИСНОВКИ

1. Проведено техніко-економічне обґрунтування доцільності відкриття комплексного закладу ресторанного господарства. Концепція «Taste & Elegance» відповідає актуальним тенденціям ресторанного дизайну та гастрономічному запиту цільової аудиторії – освічених городян, що цінують якість, естетику та родинний комфорт. Сезонна кухня, авторські десерти власного виробництва та адаптоване дитяче меню формують унікальну пропозицію. Природне середовище Шевченківського району – парки, бульвари та зелені зони – є додатковим чинником привабливості закладу для сімейного відпочинку. Розрахована добова кількість відвідувачів підтверджує достатній рівень попиту для рентабельної роботи комплексного закладу ресторанного господарства.

2. Розраховано добову динаміку попиту та виробничу програму підприємства. Загальна кількість відвідувачів комплексного закладу за добу складає 984 осіб, з них 720 - відвідувачі ресторану та 264 - відвідувачі дитячого кафе.

3. Розроблено меню закладу та технологію фірмової страви. розроблено меню комплексного закладу ресторанного господарства на 80 місць, що включає меню ресторану (46 позицій) та дитяче меню кафе (32 позиції). Фірмовою стравою десертного цеху визначено колекцію «Парфе «Сезонне»» – п'ять авторських варіантів французького десерту на єдиній вершково-сирній основі з різними сезонними наповнювачами.

4. Розраховано та підібрано сучасне необхідне технологічне обладнання для десертного цеху.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ВИСНОВОК				Літ.	Арк.	Аркушів
Розроб.		Сидор В.									
Перевір.		Бровенко Т.								59	84
Реценз.									ТМРМ, 2026		
Н. Контр.											
Затверд.											

5.Розраховано площу десертного цеху. Вона становить 16,28 м² та відповідає нормативним вимогам для закладів ресторанного господарства.

6.Розроблено об'ємно-планувальні рішення десертного цеху. Планування десертного цеху передбачає три функціональні зони: зону приготування холодних десертів і вершкових основ та зону зберігання і миття інвентарю.

7.Розроблено дизайн-концепцію проєктованого підприємства у стилі сучасного мінімалізму в рамках авторської концепції «taste & elegance». Визначено загальні принципи дизайну: стриманість і вишуканість, матеріальна чесність, функціональний комфорт. Розроблено детальне вирішення інтер'єру із використанням нейтральної теплої палітри, натуральних матеріалів та багаторівневої системи освітлення.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						60
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1.У 2025 році в Україні скоротився приріст кафе та ресторанів : дослідження. News.Finance.ua. 2025. <https://news.finance.ua/ua/u-2025-roci-v-ukraini-skorotyvsya-pryrist-kafe-ta-restoraniv-doslidzhennya>

2. Ідеально для спекотного дня. Рецепт справжнього парфе. *ФОКУС*. <https://focus.ua/uk/eda/569306-idealno-dlya-spekotnogo-dnya-recept-spravzhnogo-parfe>

3.Рецепт парфе: від еталонного до «ледачого». *Блог METRO*. 15.07.2025. <https://www.metro.ua/Infos-and-services/Blogs/shcho-pryhotuvaty/retsept-parfe-vid-etalonного-ledachogo>

4.Павленкова П. П., Тележенко Л. М., Біленька І. Р., Дзюба Н. А. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. Херсон : Олді-Плюс, 2016. 312 с.

5.ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : норматив. документ. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 72 с.

6.Сидор В.П., Бровенко Т.В. Вимоги до якості солодких страв. *Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства*: зб. праць за підсумками XIV Міжн. наук.-практ. конф. вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 30 квітня – 1 травня 2026 р.). Київ : РВВ НУБіП України, 2026. С. 474–475.

7.Сидор В.П., Бровенко Т.В. Обґрунтування та аналіз вимог до якості холодних закусок з риби. *Інноваційні та ресурсозберігаючі технології харчових виробництв*: зб. праць за підсумками III Міжн. наук.-практ. конф. (м. Полтава, 24 грудня 2025 р.). Полтава : ПДАУ, 2025. С. 233–235.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020								
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата									
Розроб.		Сидор В.			СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ				Літ.	Арк.	Аркушів		
Перевір.		Бровенко Т.									61	84	
Реценз.									ТМРМ, 2026				
Н. Контр.													
Затверд.													

8. Сидор В.П., Антоненко А.В. Адаптація вимог НАССР для закладів швидкого харчування Street Food. *Держава і суспільство: сучасні виклики та пошук рішень*: зб. праць за підсумками IV Всеукр. наук.-теорет. конф. до Дня науки України (м. Київ, 13 травня 2026 р.). Київ : Київський фаховий коледж туризму та готельного господарства, 2026. С. 548–551.

9. Сидор В.П. Особливості технології вирощування кавуна в умовах степу України. *Наукові здобутки молодих учених та здобувачів вищої освіти за підсумками наукових досліджень 2025 року*: зб. праць за підсумками XIII Всеукр. наук.-техн. конф. (м. Запоріжжя, 5 травня 2026 р.). Запоріжжя : ТДАТУ ім. Дмитра Моторного, 2026. С. 266–268.

10. Сидор В.П., Бровенко Т.В. Удосконалення технології сосисок із використанням м'яса курки. *Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства*: зб. праць за підсумками XIII Міжн. наук.-практ. конф. вчених, аспірантів і студентів (м. Київ, 10–11 квітня 2025 р.). Київ : РВВ НУБіП України, 2025. С. 490–491.

11. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. – Одеса : Освіта України, 2021. – 308 с.

12. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ. Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.

13. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/ Укладач О. В. Шалимінов. Київ: Арії, 2013. 1008 с.

14. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович ; Одес. нац. економ. ун-т. – Одеса : ОНЕУ ; Атлант VOI COIU, 2020. – 479 с.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020	Арк.
						62
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ДОДАТКИ

Додаток А



					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Сидор В.			ДОДАТКИ				Літ.	Арк.	Аркушів	
Перевір.		Бровенко Т.									63	84
Реценз.									ТМРМ, 2026			
Н. Контр.												
Затверд.												

ХОЛОДНІ СТРАВИ І ЗАКУСКИ

Брускети "Цезар" А - (1,3)	150 г
М'ясне плато(бекон, шинка, балик, буженина, домашня ковбаса) А - (1,10,14)	250 г
Салат з прошуто, грушею та горгонзолою А - (7,8,14)	200 г
Тартар з лосося з цитрусовою заправкою А - (4,3,10)	180 г
Сирна тарілка(брї, дорблю, витримний пармезан, виноград, мед, горіхи, інжировий конфітюр) А - (7,8,14)	320 г
Креветки мариновані в лаймі з манго А - (2,6,19)	180 г
Рулети з цукіні з рїкотою та шпинатом А - (7,3)	280 г
Брускета з томатами конї та страчателою А - (1,7)	160 г

ГАРЯЧІ ЗАКУСКИ

Гребінці на вершковому пюре з трюфельною олією та хрустким беконом А - (12,7,14)	180 г
Мідії в соусі з білого вина, часнику та вершків А - (12,7,14,19)	250 г

Тартар з лосося з авокадо та лаймовим кремом А - (4,3,9)	150 г
Креветки на грилі з часниково-лимонним маслом та руколою А - (2,7,19)	200
Брускета з телячим карпаччо, пармезаном та каперсами А - (1,7,10)	160 г
Курячі крильця в глазурі з меду та соєвого соусу з кунжутом А - (6,14,11)	250 г
Фуа-гра на бріюші з інжировим конфітюром та бальзамічною глазур'ю А - (1,3,7,14)	120 г
Мінібургер з яловичиною вагю та трюфельним майонезом А - (1,3,10)	180 г
Смажений камамбер з журавлинним соусом та горіхами А - (7,8)	200 г
Хрусткий артишок з лимонним айолі А - (3,10)	170 г
Цибулевий тарт татен з козячим сиром та чебрецем А - (1,3,7,18)	160 г
Равіолі з рікотою та шпинатом у вершково-шавлієвому соусі А - (1,3,7)	200 г
Телячі щічки у винному соусі з кремом з селери А - (7,9,14)	180 г
Запечені тигрові креветки з часниковим маслом та пармезаном А - (2,7,19)	220 г

СУПИ

Французський цибулевий суп з грюєром та крутонами А - (1,7,18)	300 мл
Крем-суп з пастернаку з яблуком та імбиром А - (7)	280 мл
Том'ям з кокосовим молоком та морепродуктами А - (2,4,6,12)	300 мл
Крем-суп з зеленого горошку з м'ятою та беконом А - (7,14)	280 мл
Суп з білих грибів з трюфельною олією та журавлинним кремом А - (7)	280 мл
Крем-суп з омаром та вершками з шафраном А - (2,7)	280 мл
Солянка м'ясна з соком лайму А - (1,9,14,18)	280 мл

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Качина ніжка конфі з пюре з батату та соусом з вишні А - (7,14)	320 г
Теляча вирізка су-від з трюфельним маслом та спаржею А - (7)	280 г
Каре ягняти з кремом з білої квасолі та м'ятним соусом А - (7,9)	300 г
Стейк рібай з картопляним gratin та соусом з перцю А - (7,21)	320 г

Свиняча рулька по-домашньому з тушкованою капустою та гірчичним соусом А - (10,14,18)	400 г
Куряче філе фаршироване рикотою та в'яленими томатами в соусі з білого вина А - (7,14)	300 г
Перепілка запечена з медом і чебрецем на подушці з полентою А - (1,3)	280 г
Качині грудки з соусом з апельсина та карамелізованою цибулею А - (14,18)	300 г
Лосось на грилі з кремом з шпинату та лимонно-каперсовим соусом А - (4,7)	280 г
Судак запечений з картоплею та соусом з кропу і вершків А - (4,7)	320 г
Морський окунь з ризотто з горошком та трюфельною олією А - (4,7)	300 г
Гарбузовий штрудель з козячим сиром та горіховим соусом А - (1,3,7,8)	250 г
Баклажани по-сицилійськи з томатами конфі та базиліком	280 г
Кролик тушкований у гірчично-вершковому соусі з розмарином та картопляним пюре А - (7,10)	350 г
Ризотто з білими грибами, пармезаном та трюфельною олією А - (7)	300 г

ДЕСЕРТИ

Крем-брюле з ваніллю бурбон та карамельною скоринкою А - (7,3)	150 г
Тірамісу з маскарпоне та еспресо у авторській подачі А - (3,7,1)	180 г
Шоколадний фондан з рідкою серединкою та кулькою морозива А - (1,3,7)	160 г
Панакота з кокосовим молоком та манго-соусом А - (7)	170 г
Яблучний тарт татен з кулькою ванільного морозива та карамеллю А - (1,3,7)	200 г
Парфе А - (3,7)	180 г
Мусовий торт з чорною смородиною та дзеркальною глазур'ю А - (1,3,7)	160 г

ГАРЯЧІ НАПОЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

Авторський глінтвейн з червоного вина з прянощами та апельсином А - (14)	250 мл
Гарячий шоколад з морською сіллю та карамеллю А - (7)	250 мл

Імбирний лате з куркумою та кокосовим молоком	280 мл
Какао на вершковому молоці з маршмеллоу А - (7)	280 мл
Гарячий матча-лате з рисовим молоком та медом	280 мл
Авторська кава-тонік з кардамоном та апельсиновою цедрою	250 мл
Капучино А - (7)	250 мл
Гарячий напій з обліпихи з медом та апельсиновою цедрою	280 мл

ХОЛОДНІ НАПОЇ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

Лимонад з огірком, м'ятою та лаймом	400 мл
Авторський лимонад з полуницею та базиліком	400 мл
Смузі з манго, ананасом та кокосовим молоком	350 мл
Лимонад з лавандою та лимоном	400 мл
Компот з сезонних ягід власного приготування	400 мл
Холодний чай з персиком та імбиром	400 мл

Дитяче меню

ГАРЯЧІ НАПОЇ

Какао на молоці з маршмеллоу А - (7)	200 мл
Гарячий шоколад з вершками А - (7)	200 мл
Чай ромашковий з медом	200 мл
Тепле молоко з медом та корицею А - (7)	200 мл
Яблучний пунш з корицею та апельсином	200 мл

ХОЛОДНІ НАПОЇ

Лимонад «Веселий» (полуниця + лимон)	300 мл
Молочний коктейль (банан / шоколад / полуниця) А - (7)	300 мл
Фреш яблучний власного виробництва	200 мл
Компот із сезонних ягід	300 мл
Смузі «Сонечко» (манго, апельсин, банан)	250 мл

МОЛОКО І КИСЛОМОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Йогурт натуральний з ягодами та медом А - (7)	150 г
Сирна маса з родзинками та ваніллю А - (7)	150 г

БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ТА КУЛІНАРНІ ВИРОВИ

Вафельний конус з фруктами та
збитими вершками 160 г
А - (1,3,7)

Млинці з бананом та
шоколадною пастою 160 г
А - (1,3,7)

Сирники запечені з ягідним
соусом 180 г
А - (1,3,7)

Міні-пиріжки з яблуком запечені 180 г
А - (1,3,7)

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Курячий бульйон з домашньою
локшиною та перепелиним
яйцем 200 мл
А - (1,3)

Крем-суп з гарбуза з вершками та
грінками у формі зірочок 200 мл
А - (1,7)

Суп-пюре з броколі з сиром та
крутонами 200 мл
А - (1,7)

Курячі медальйони в легкому
вершковому соусі з пюре 250 г
А - (7)

Парові котлетки з індички з
овочами та рисом 230 г
А - (1,3)

Риба запечена з картопляним
пюре та морквою 230 г
А - (4,7)

Омлет пухкий з сиром та
помідорами черрі 180 г
А - (3,7)

ХОЛОДНІ СТРАВИ І ЗАКУСКИ

Овочева нарізка у формі
тварин (морква, огірок, черрі) 120 г

Рулетики з лаваша з курячим
філе та огірком 150 г
А - (1)

Салат «Веселка» з кукурудзою,
горошком та яйцем 150 г
А - (3)

Канapé з вершковим сиром та
огірком на тості 120 г
А - (1,7)

Рулет з лосося з вершковим
сиром та огірком 130 г
А - (4,7)

Курячий рулет з морквою та
зеленню у желе 140 г
А - (3)

Овочеві палички з хумусом
(морква, селера, перець) 140 г
А - (9)

Міні-бутерброди з індичкою та
черрі 130 г
А - (1)

Фруктовий салат з йогуртовою
заправкою 130 г
А - (7)

Канapé «Їжачок» з оливками,
сиром та хлібом 100 г
А - (1,7,12)

Яйце фаршироване з сиром та
зеленню 100 г
А - (3,7)

СОЛОДКІ СТРАВИ

Панакота з полуничним соусом
А - (7) 130 г

Морозиво кульки (ваніль,
шоколад, полуниця)
А - (7) 150 г

Шоколадний брауні з кулькою
морозива
А - (1,3,7,8) 140 г

Желе з фруктів у формі зайчика 120 г

Фруктовий шашлик (полуниця,
банан, виноград, ківі) 120 г

АЛЕРГЕНИ

1	Злаки,що містять глютен
2	Ракоподібні
3	Яйця
4	Риба
5	Арахіс
6	Соєві боби
7	Молоко
8	Горіхи
9	Селера
10	Гірчиця
11	Насіння кунжуту
12	Молюски

13	Двоокис сірки
14	Сульфіти
15	Люпин
16	Кмин
17	Коріандр
18	Цибуля
19	Часник
20	Мускатний горіх
21	Перець (різні види)
22	Гірчиця (спеція)

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України



СЕРТИФІКАТ

ПІДТВЕРДЖУЄ, ЩО

Сидор В.П.

взяв(ла) участь у

**XIII Міжнародній Науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів
«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ ВИРОБНИЦТВА ТА
ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА»**



Проректор з наукової роботи та
інноваційної діяльності



Оксана ТОНХА

м. Київ, 10-11 квітня 2025 року



Міністерство освіти і науки України

СЕРТИФІКАТ

СС00493014/007544-25

засвідчує, що

Сидор Вікторія Петрівна

взяв (-ла) участь

**у III Міжнародній науково-практичній конференції
«Інноваційні та ресурсозберігаючі технології
харчових виробництв»,
яка відбулася 24 грудня 2025 року. Обсяг - 4 години.**

Ректор

24.12.2025 р.



м. Полтава

Олександр ГАЛИЧ

Міністерство освіти і науки України
Національний університет біоресурсів і природокористування України



СЕРТИФІКАТ

ПІДТВЕРДЖУЄ, ЩО

Сидор В.П.

взяв(ла) участь у

XIV Міжнародній Науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів
«НАУКОВІ ЗДОБУТКИ У ВИРІШЕННІ АКТУАЛЬНИХ ПРОБЛЕМ ВИРОБНИЦТВА ТА
ПЕРЕРОБКИ СИРОВИНИ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ І БЕЗПЕКИ ПРОДОВОЛЬСТВА»

0,5 ECTS (15 годин)

Проректор з наукової роботи та
інноваційної діяльності



Оксана ТОНХА

м. Київ, 30 квітня - 1 травня 2026 року



ПЕРЕЛІК ГРАФІЧНОГО МАТЕРІАЛУ

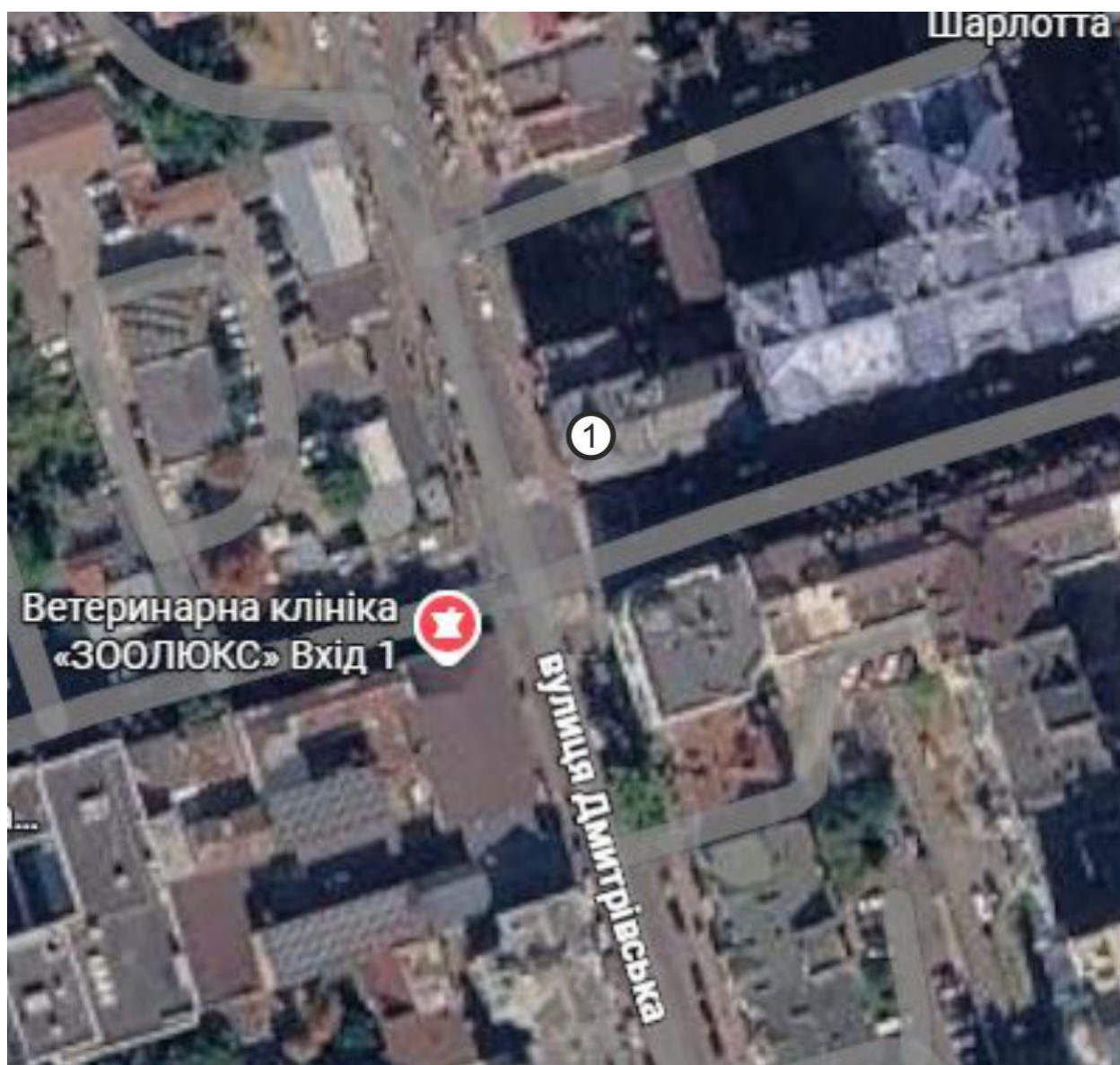


Рис.1. Генеральний план проєктованого комплексного закладу

1.Локація проєктованого комплексного закладу.

					НУБіП України ДПБ 181 004 003 020						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ПЕРЕЛІК ГРАФІЧНОГО МАТЕРІАЛУ				Літ.	Арк.	Аркушів
Розроб.	Сидор В.										
Перевір.	Бровенко Т.									77	84
Реценз.									ТМРМ, 2026		
Н. Контр.											
Затверд.											

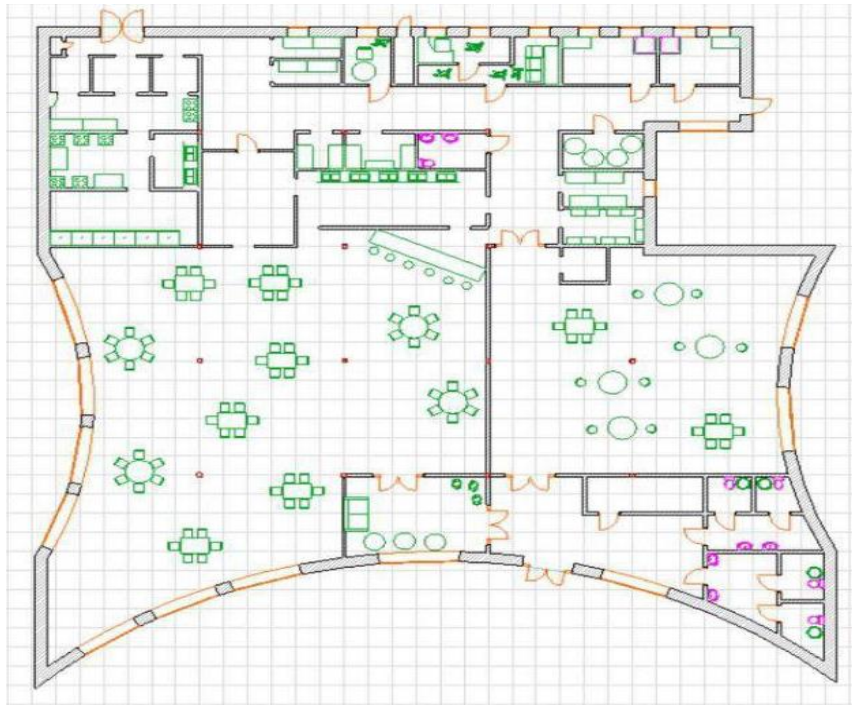


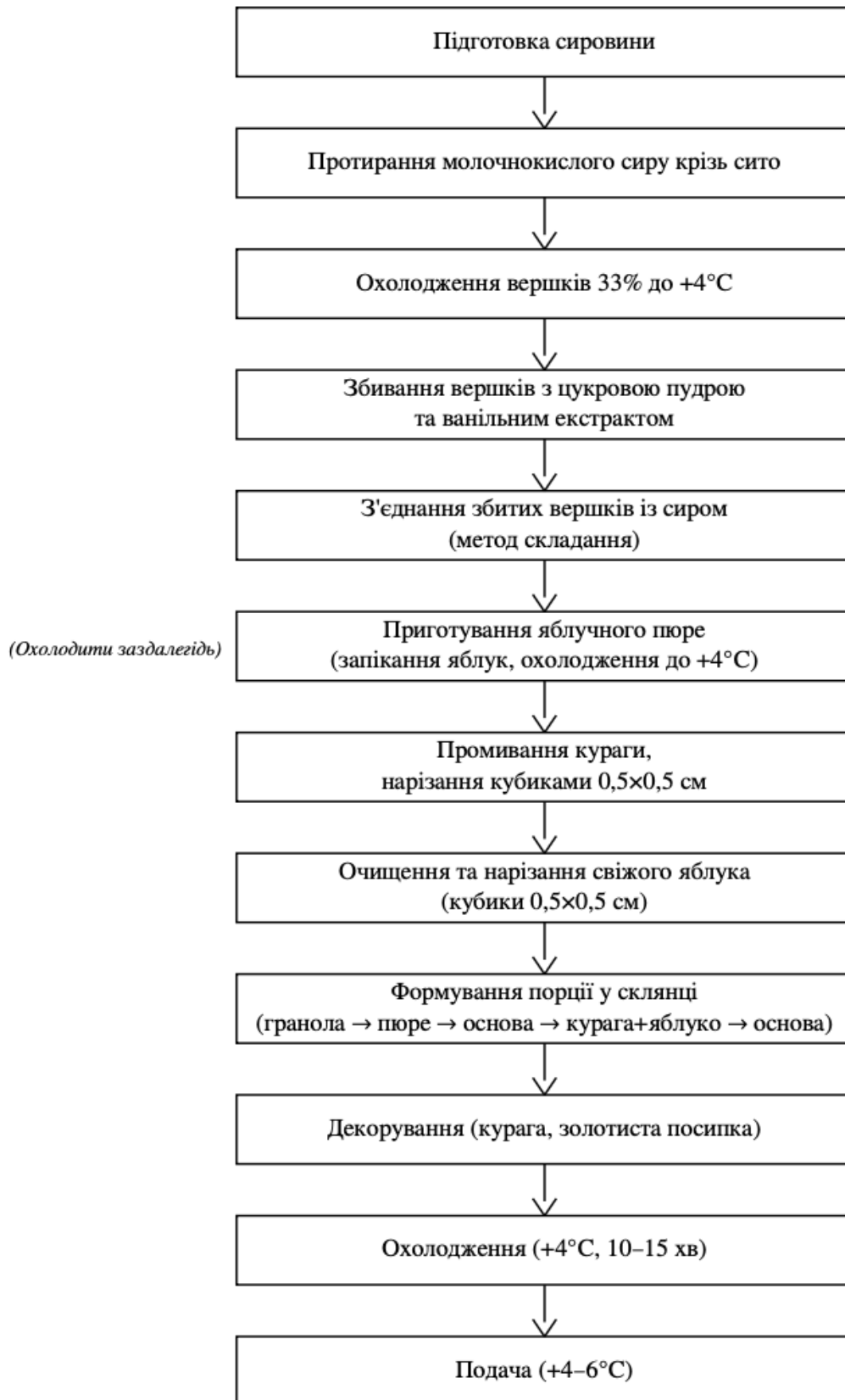
Рис.2. План закладу і виробничого цеху з устаткуванням.

№	Найменування обладнання	Марка/модель	Габарити Д×Ш, мм	К-сть, шт.
1	Холодильна шафа	Hendi 232808	600×585	1
2	Стіл з морозильною камерою	Hendi 236210	600×630	1
3	Стіл холодильний	Hendi 236028	1400×700	1
4	Пароконвектомат	Rational iCombi Pro 10-1/1	850×842	1
5	Плита електрична	Hendi 239360	305×585	1
6	Міксер планетарний	FIMAR MPF/7	380×240	1
7	Універсальна кухонна машина	Robot Coupe R301	304×226	1
8	Стіл виробничий	СП-1200	1200×600	2
9	Стіл виробничий з мийною ванною	СПМ-1500	1500×600	1
10	Мийна ванна двосекційна	ВМ2-1200	1200×600	1
11	Стелаж виробничий пересувний	СПС-1	600×400	2
12	Настільні ваги	Cas typ SW-1	205×310	2
13	Раковина для миття рук	СН-450	500×400	1

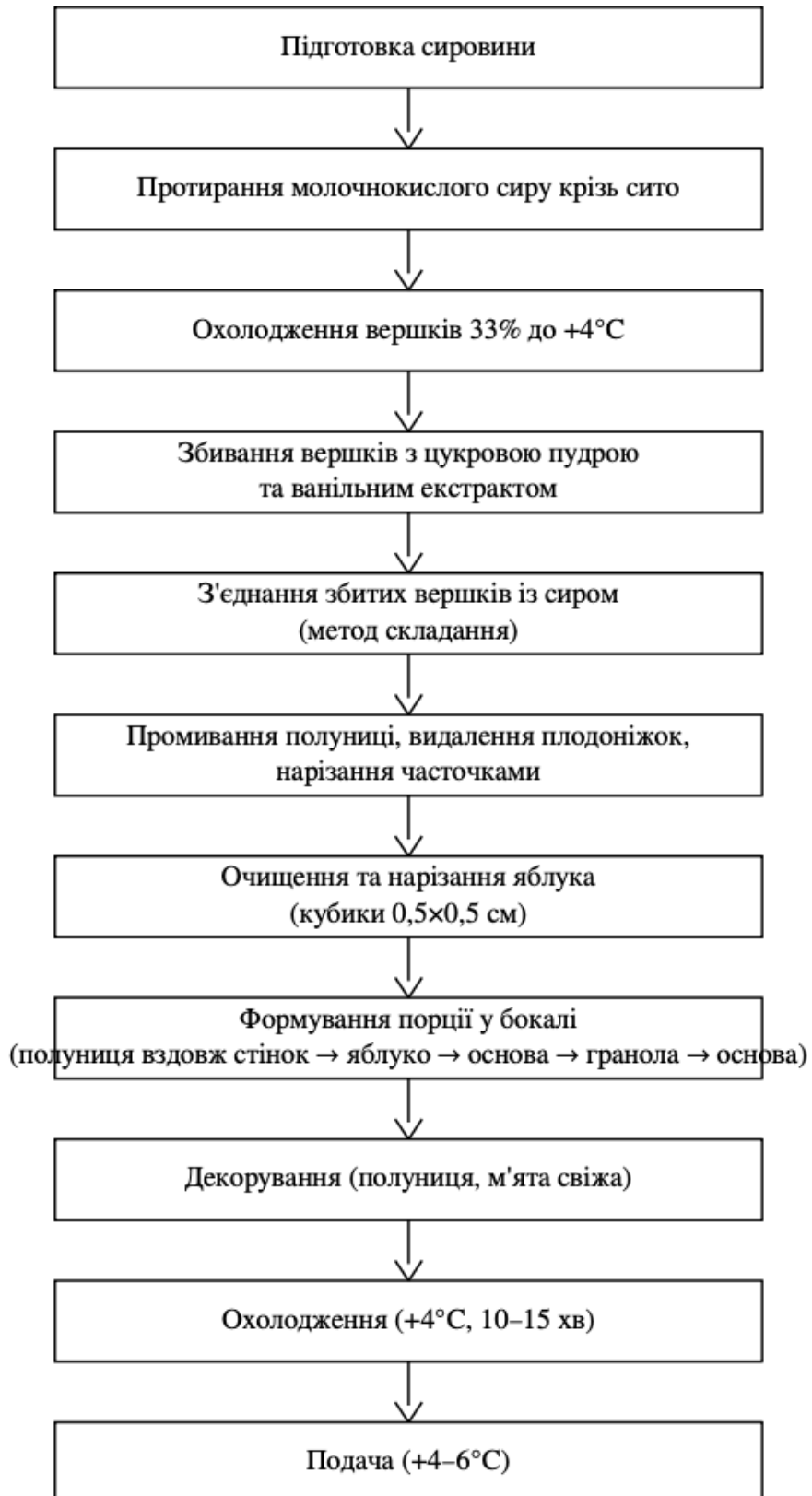


Рис.3. 3D візуалізація плану закладу і виробничого цеху з устаткуванням.

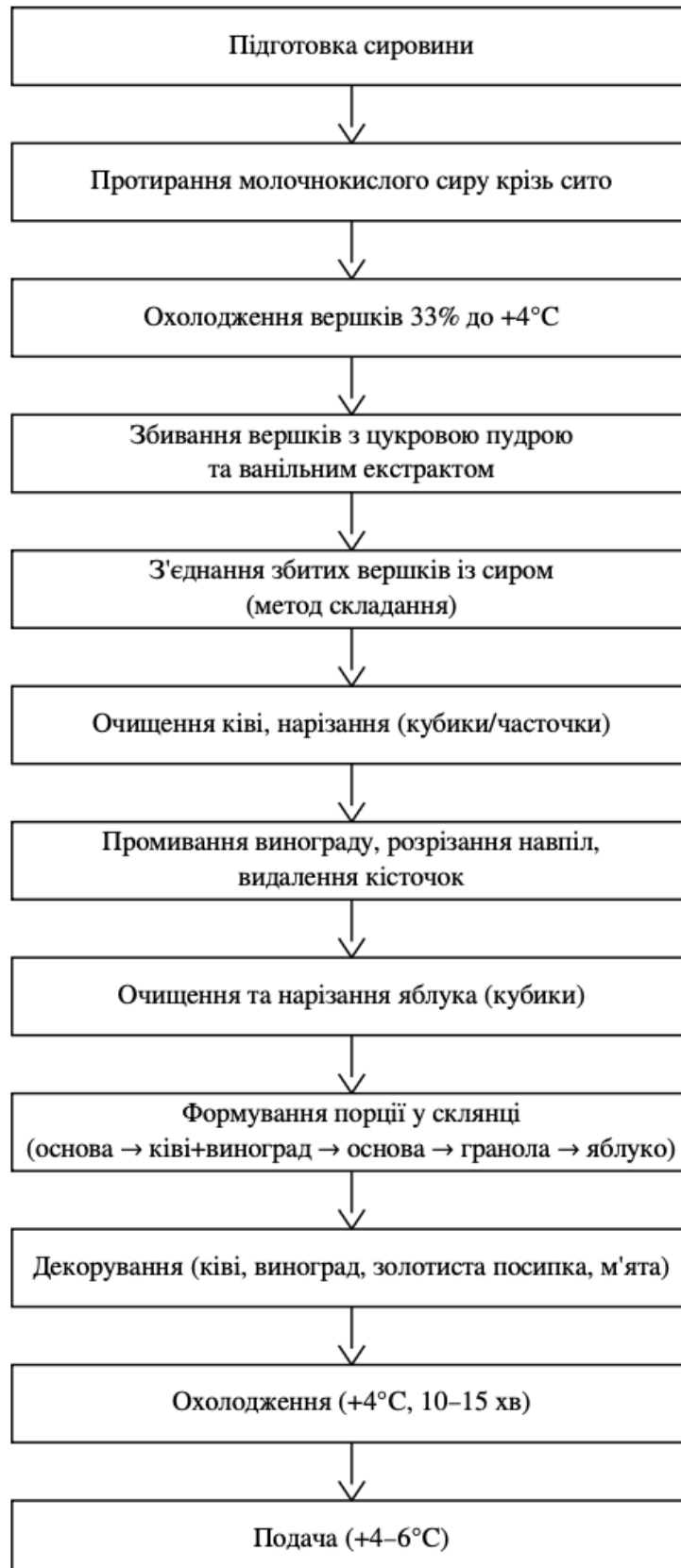
*Технологічна схема приготування
Парфе «Сезонне» з яблучним пюре та курагою*



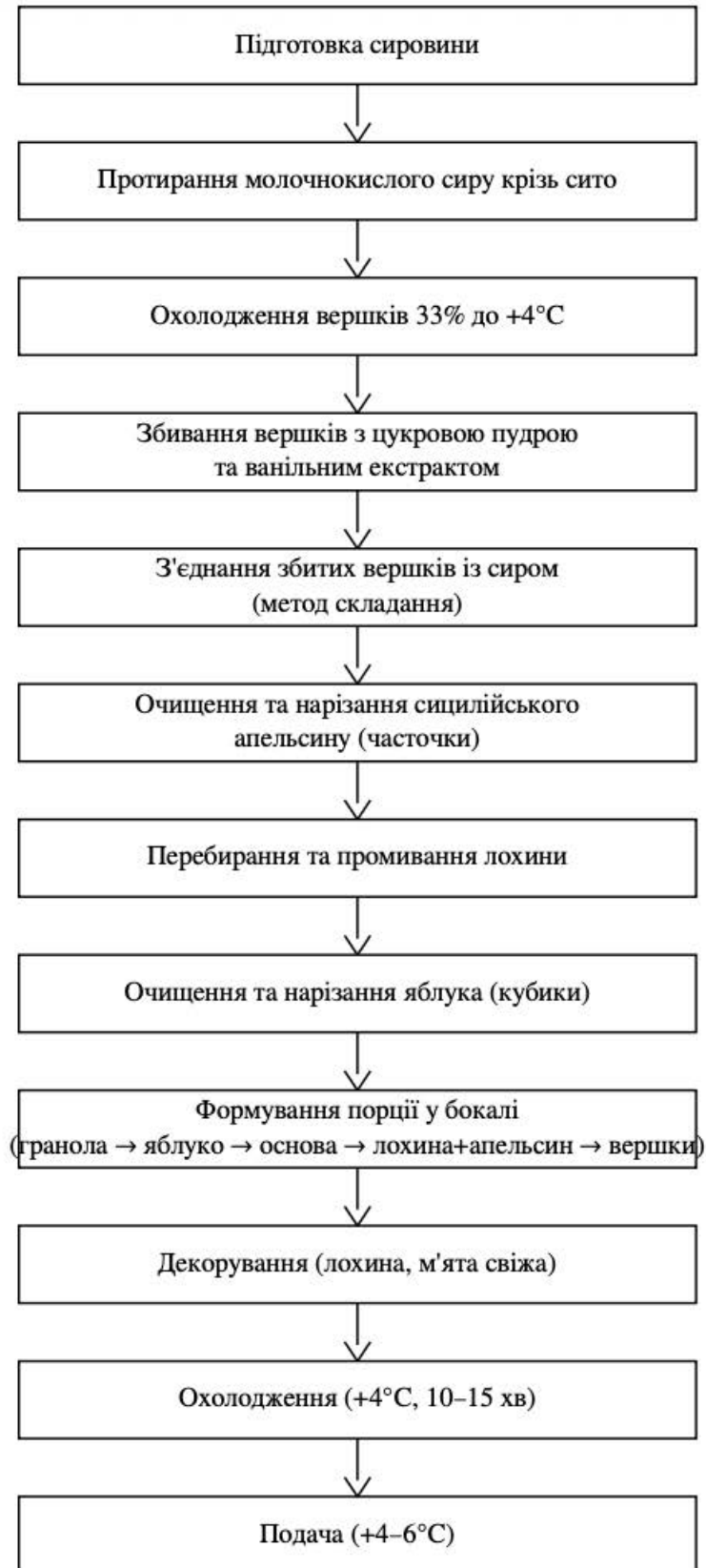
*Технологічна схема приготування
Парфе «Сезонне» з полуницею та яблуком*



*Технологічна схема приготування
Парфе «Сезонне» з ківі та виноградом*



*Технологічна схема приготування
Парфе «Сезонне» з сицилійським апельсином та лохиною*



*Технологічна схема приготування
Парфе «Сезонне» з апельсином та яблуком*

