

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

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

_____ **Олександр САВЧЕНКО**

«__» _____ 2026 р.

БАКАЛАВРСЬКИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему «Проект гарячого цеху в кафе на 60 місць»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

к. т. н., доцент

Олександр САВЧЕНКО

Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту

к. т. н., доцент

Тетяна БРОВЕНКО

Виконав (ла)

Роман ТАРАКАНОВ

Київ -2026

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

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

ЗАВДАННЯ

**до виконання бакалаврського кваліфікаційного проєкту студенту
Тараканову Роману Олександровичу**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема бакалаврського проєкту «Проект гарячого цеху в кафе на 60 місць».

Затверджено наказом ректора НУБіП України від 10.01.2026 р., №17 «С».

Термін подання завершеного проєкту на кафедру: 12.06.2026 р.

Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:

Реферат.

Вступ.

1. Техніко-економічне обґрунтування.
2. Моделювання виробничого процесу проектного підприємства
 - 2.1. Розрахунок добової динаміки попиту.
 - 2.2. Розробка меню і фірмової страви.
 - 2.3. Розрахунок виробничої програми.
3. Проектний розділ.
 - 3.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху.
 - 3.2. Розрахунок площі цеху.
 - 3.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства.
4. Дизайн проєктованого підприємства.

Висновки.

Список використаної літератури.

Перелік графічного матеріалу:

1. Генеральний план – 1 аркуш.
2. План закладу і виробничого цеху з устаткуванням – 2 аркуші,
3. Технологічна схема фірмової страви проектного підприємства – 1 аркуш.

Дата видачі завдання «10» 02. 2026 р.

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту
Завдання прийняв до виконання**

**Тетяна Бровенко
Роман Тараканов**

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт присвячений розробці проєкту гарячого цеху кафе «Aneid» - літературного закладу, назва якого натхненна безсмертною «Енеїдою» Івана Котляревського, батька нової української літератури, який тривалий час мешкав у Полтаві. Кафе планується розташувати в історичному центрі міста за адресою вулиця Соборності, 24. Вибір локації обґрунтований високою пішохідною прохідністю (понад 5 000 осіб на добу), близькістю до Музею І. Котляревського, Полтавського академічного театру та основних ділових центрів, що забезпечує стабільний потік цільової аудиторії.

На основі розрахунку добової динаміки попиту, що враховує місткість зали (60 місць), режим роботи (з 9:00 до 21:00) та коефіцієнти оборотності й заповнення, встановлено загальну кількість відвідувачів за добу - 303 особи, при цьому оборотність одного місця становить 5,05, що значно перевищує середньогалузеві показники (2-3) завдяки запровадженню кавової зони take-away, яка генерує до 40% ранкового потоку. Меню кафе включає 41 позицію, з яких 27 виробляються в гарячому цеху (супи, гарячі закуски, другі страви, гарніри, соуси), що дозволяє охопити широкий спектр смаків та забезпечити збалансоване харчування для різних категорій гостей.

Фірмовою стравою закладу обрано «Свинячу шию по-полтавськи, мариновану в темному пиві з медом та гірчицею, витриману за технологією sous-vide, подану з печеним яблуком та яблучно-хріновим соусом». Інноваційність страви полягає у застосуванні низькотемпературного вакуумного приготування (62 °С, 4 години),

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ									
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата										
Розроб.		Тараканов			РЕФЕРАТ				Літ.		Арк		Аркушів	
Перев.		Бровенко									3		2	
Реценз.									Кафедра ТМРМ, 2026р.					
Н. Контр.		Слободянюк												
Затвер.		Савченко												

яке за даними наукових досліджень дозволяє знизити втрати маси з 37% до 8% порівняно з традиційним смаженням, максимально зберегти вітаміни групи В та незамінні амінокислоти, а також забезпечити рівномірне прогрівання продукту по всій товщі. Використання локальної сировини - темного полтавського пива та яблук сорту «Сніжний кальвін» - підкреслює регіональний гастрономічний код.

Для реалізації виробничої програми (350 порцій на добу, загальна вага ≈ 68 кг) підібрано сучасне теплове та холодильне обладнання з наведенням актуальних посилань на українських постачальників, а також допоміжне обладнання українського виробництва. Загальна площа стаціонарного обладнання становить $10,41 \text{ м}^2$, розрахункова загальна площа гарячого цеху – $35,0 \text{ м}^2$ ($5 \times 7 \text{ м}$) при коефіцієнті використання 0,30, що відповідає нормативним вимогам.

Дизайн-концепція «Літературна кав'ярня з сучасним акцентом» реалізується через відкриту кавову вітрину, книжкові стелажі з творами полтавських письменників (І. Котляревського, Панаса Мирного, В. Короленка, М. Старицького), колірну гаму (темно-зелений, бежевий, цегляний) та індустріальні елементи. Фасад оздоблено об'ємними літерами «ANEID» з LED-підсвіткою та крейдовою дошкою з цитатами з «Енеїди».

Пояснювальна записка БК проєкту викладена на 76 сторінках, містить 13 таблиць, 7 рисунків.

Ключові слова: кафе, гарячий цех, технологічне обладнання, виробнича програма, літературна концепція, кава на виніс, sous-vide, Полтава, Іван Котляревський.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		4

ABSTRACT

This bachelor's qualification project is dedicated to the design of the hot shop for the "Aneid" cafe – a contemporary literary establishment located in the historic heart of Poltava at 24 Sobornosti Street. The name "Aneid" deliberately references the immortal poem "Aeneid" by Ivan Kotlyarevsky, the founder of modern Ukrainian literature, who lived and worked in Poltava for a long time. The selection of this location is not accidental: Sobornosti Street is one of the main pedestrian and transport arteries of the city, connecting key cultural and business centres of Poltava, and is characterized by high pedestrian traffic (over 5,000 people per day) and proximity to the Ivan Kotlyarevsky Museum. All this ensures a stable flow of potential customers, including office workers, tourists, students, families with children and freelancers.

To calculate the daily demand dynamics, a methodology was used that takes into account the number of seats (60), the operating hours (from 9:00 to 21:00, 12 hours per day), as well as the turnover of one seat per hour and the occupancy rate of the hall, the values of which were determined based on regulatory data for general-type cafés adjusted for the specificity of the concept. According to the calculations, the total number of visitors per day is 303 persons, while the turnover of one seat reaches 5.05, which significantly exceeds the industry average (2-3 for general-type cafés). This high figure is achieved by introducing a separate coffee zone with take-away drinks, which generates up to 40% of the total flow, ensuring high throughput of the establishment, especially in the morning hours from 9:00 to 11:00, and creating an additional financial flow without overloading the hot shop's production capacity.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ							
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Тараканов			ABSTRACT				Літ.	Арк	Аркушів	
Перев.		Бровенко									5	2
Реценз.									Кафедра ТМРМ, 2026р.			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затвер.		Савченко										

The café menu comprises 41 items, of which 27 are produced directly in the hot shop. These include soups (borscht, chicken noodle soup, pumpkin cream soup), hot appetisers (mushroom julienne, chicken wings in teriyaki sauce, cheese sticks), main courses (eight items, including the signature dish), side dishes (mashed potatoes, rice with vegetables, grilled vegetables) and sauces (cream, tomato, mushroom). The hot shop's production programme, formed on the basis of the dish assortment, is calculated at 350 portions per day with a total weight of about 68 kg, with a predominance of main courses (120 portions) and soups (105 portions).

The signature dish of the establishment is "Poltava-style pork neck marinated in dark beer with honey and mustard, cooked sous-vide, served with baked apple and apple-horseradish sauce". The innovation of the dish lies in the application of the low-temperature vacuum cooking method (62 °C for 4 hours). According to research, the "Sous Vide" technology ensures uniform heating of the product throughout its thickness, prevents evaporation of moisture and volatile aromatic substances, reduces weight loss from 37% during traditional cooking to 8%, and extends the shelf life of the finished semi-finished product. In addition, the use of local raw materials (dark Poltava beer, "Snizhny Calvin" apples) emphasises the regional identity of the dish, while the contrasting spicy sauce of baked apples and horseradish creates an interesting flavour balance, complementing the fattiness and sweetness of the main product.

To fulfil the production programme, a set of modern thermal, refrigeration and auxiliary equipment available on the Ukrainian market has been selected, as well as a wide range of auxiliary non-mechanical equipment of Ukrainian production.

The total area of the hot shop, calculated using the usable area method with a utilisation coefficient of 0.30, is 35.0 m² (dimensions 5×7 m), which exceeds the regulatory minimum for a 60-seat cafe (24 m²) and provides the necessary space

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						6
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

for free movement of personnel, placement of auxiliary equipment and compliance with sanitary and hygienic requirements.

The design concept “Literary coffee house with a modern touch” is implemented through an open coffee display (guests watch the drink preparation process), book shelves with thematic literature (works by Ivan Kotlyarevsky, Panas Myrny, Volodymyr Korolenko and other writers associated with Poltava), a colour palette (dark green, beige, brick) and industrial details.

The explanatory note of the bachelor’s project has 75 pages, contains 13 tables, 7 figures.

Keywords: cafe, hot shop, technological equipment, production programme, literary concept, coffee to go, sous-vide, Poltava, Ivan Kotlyarevsky.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Зміст

Вступ	9
РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ	12
РОЗДІЛ 2. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАФЕ ANEID	18
2.1. Розрахунок добової динаміки попиту	18
2.2. Розробка меню і фірмових страв	21
2.3. Розрахунок виробничої програми	26
РОЗДІЛ 3. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ	29
3.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху	29
3.2. Розрахунок площі цеху	34
3.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	36
РОЗДІЛ 4. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО КАФЕ ANEID	43
ВИСНОВКИ	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ	56
ДОДАТКИ	59

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ			
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Тараканов				ЗМІСТ	Літ.	Арк	Аркушів
Перев.	Бровенко						8	1
Реценз.						Кафедра ТМРМ, 2026р.		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затвер.	Савченко							

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи. Сучасний ринок закладів ресторанного господарства України перебуває в стані активної трансформації, що зумовлено зміною споживчих уподобань, урбанізацією та поширенням культури «їжі на виніс». Особливої популярності набувають кафе з концептуальним наповненням, де гість отримує не просто страву, а цілісний досвід – гастрономічний, естетичний та інтелектуальний. Проектування гарячого цеху як центральної виробничої ланки закладу безпосередньо впливає на швидкість обслуговування, якість продукції, енергоефективність та, зрештою, на конкурентоспроможність підприємства. Водночас типова проблема закладів малої місткості (до 60 місць) полягає в обмежених площах, необхідності швидкої адаптації до сезонних коливань попиту та інтеграції інноваційних технологій приготування (sous-vide, конвекційне обладнання). Відсутність уніфікованих підходів до організації гарячого цеху в кафе з літературною концепцією та кавовою зоною take-away робить розробку даного проєкту своєчасною як для практичної діяльності, так і для науково-методичного забезпечення підготовки фахівців харчових технологій.

Об'єкт дослідження. Об'єктом дослідження виступає технологічний процес виробництва гарячих страв, закусок, супів, гарнірів та соусів у кафе місткістю 60 посадкових місць.

Предмет дослідження. Предметом дослідження є сукупність техніко-технологічних, організаційних, архітектурно-планувальних та дизайнерських рішень, що забезпечують раціональне функціонування гарячого цеху кафе «Aneid» на 60 місць у місті Полтава.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ					
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата						
Розроб.	Тараканов				ВСТУП			Літ.	Арк	Аркушів
Перев.	Бровенко								9	2
Реценз.								Кафедра ТМРМ, 2026р.		
Н. Контр.	Слободянюк									
Затвер.	Савченко									

Мета кваліфікаційної роботи. Метою бакалаврського проєкту є комплексне науково-практичне обґрунтування та створення проєкту гарячого цеху кафе літературного спрямування «Aneid» на 60 місць, що забезпечить випуск високоякісної конкурентоспроможної продукції, відповідатиме чинним будівельним та санітарним нормативам, мінімізуватиме витрати ресурсів та сформує безпечні, ергономічні умови праці для персоналу.

Завдання дослідження. Для реалізації поставленої мети необхідно виконати наступні завдання:

- провести аналіз ринку громадського харчування Полтави в радіусі 1 км від потенційного місця розташування, визначити сильні та слабкі сторони реальних конкурентів, обґрунтувати доцільність літературної концепції закладу та впровадження кавової зони take-away;
- розрахувати погодинну динаміку попиту з урахуванням оборотності місць і коефіцієнта заповнення зали, встановити загальну кількість відвідувачів на добу та оборотність одного посадкового місця;
- розробити меню кафе (склад і кількість страв за асортиментними групами), запропонувати авторську фірмову страву з використанням інноваційної технології sous-vide та локальних інгредієнтів, скласти технологічну картку;
- визначити виробничу програму гарячого цеху (добовий випуск страв у порціях та кілограмах), розрахувати чисельність виробничих працівників за коефіцієнтами трудомісткості;
- здійснити підбір теплового, холодильного та допоміжного обладнання відповідно до сучасних технологічних вимог, навести актуальні посилання на реальних постачальників в Україні;
- розрахувати корисну та загальну площу гарячого цеху за методом коефіцієнта використання площі, визначити оптимальні габарити приміщення;

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- розробити об'ємно-планувальне рішення кафе загалом та гарячого цеху зокрема, забезпечивши поточність виробничих процесів, санітарні розриви та комфортне переміщення персоналу;
- запропонувати дизайн-концепцію закладу, що відповідає літературному бренду «Aneid» (тематика Івана Котляревського, книжкові полиці, відкрита кавова вітрина), описати зонування торговельної зали, фасадне рішення та фірмовий стиль.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						11
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ЗАГАЛЬНА КОНЦЕПЦІЯ ЗАКЛАДУ

Назва кафе: «**Aneid**» (укр. «Енеїда»)

Назва походить від поеми Івана Котляревського «Енеїда», написаної 1798 року, яка стала першим твором нової української літератури. Позиціонується як сучасний заклад, що органічно поєднує три ключові складові: гастрономію високого рівня, професійну кавову культуру та інтелектуальний простір для читання та роботи. Філософія бренду базується на ідеї, що їжа - це не лише джерело енергії, а й частина культурного досвіду, тому кафе має стати місцем, де можна не тільки смачно поїсти, але й з користю провести час за книгою або ноутбуком.

Унікальними рисами закладу є відкрита кавова вітрина та безкоштовна бібліотека. Скляна перегородка заввишки 1,5 м завдовжки 3 м відокремлює кавову зону від основної зали, дозволяючи гостям спостерігати за всіма етапами приготування напоїв - від помелу зерен професійним кавомолкою Mahlkönig до заварювання на кавомашині La Marzocco. Такий підхід, відомий як «open coffee bar», підвищує довіру до якості та створює додаткову емоційну прив'язаність до бренду. Уздовж однієї зі стін зали розміщено металевий стелаж з натурального дерева завдовжки 5 м та заввишки 2,2 м, на якому представлено близько 500 примірників книг. Основний фонд становлять твори Івана Котляревського, Панаса Мирного, Володимира Короленка, Михайла Старицького, Олеса Гончара та сучасних полтавських поетів. Книги можна читати безоплатно просто в залі, що сприяє формуванню лояльної аудиторії.

					НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ						
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата							
Розроб.	Тараканов				1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ			Літ.	Арк	Аркушів	
Перев.	Бровенко									12	
Реценз.								Кафедра ТМРМ, 2026р.			
Н. Контр.	Слободянюк										
Затвер.	Савченко										

Для прискорення обслуговування клієнтів, які купують каву на виніс, передбачено окрему стійку з пакувальними стаканами об'ємом 250 та 400 мл, термокришками, стиками цукру, паличками та термосумками для доставки. Це дозволяє зменшити середній час перебування одного гостя в зоні take-away до 1-2 хвилин, що суттєво підвищує оборотність місць (до 3,0-2,0 у ранкові години).

МІСЦЕ РОЗТАШУВАННЯ ТА ОБҐРУНТУВАННЯ ВИБОРУ

Для розміщення кафе «Aneid» обрано центральну частину міста Полтава - вулицю Соборності, 24 (рис.1).

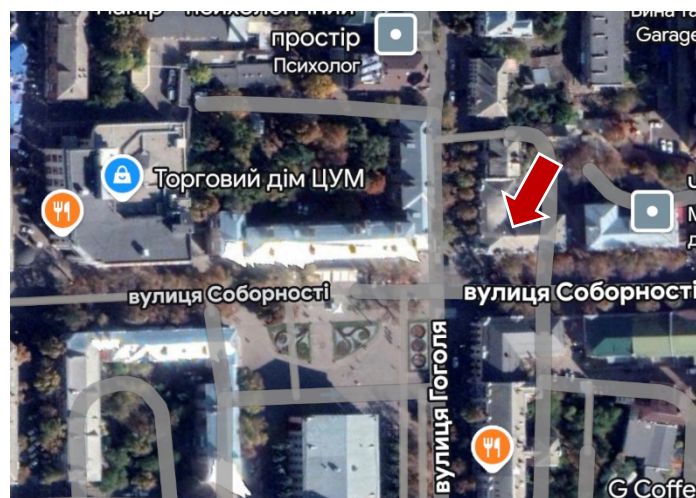


Рисунок 1

Ця вулиця є однією з найдавніших у місті (відома з XVIII століття), вона з'єднує Театральну площу, на якій знаходиться Полтавський академічний обласний український музично-драматичний театр імені Миколи Гоголя, з Корпусним парком та Міським садом. Щоденний пішохідний потік, за даними спостережень, перевищує 5 000 осіб, що гарантує стабільний приплив потенційних клієнтів.

Ключові переваги локації:

- Висока прохідність у будні дні завдяки офісним працівникам (Полтавська ОДА, мерія, численні бізнес-центри) та студентам, адже в пішій доступності розташовані всі заклади вищої освіти міста Полтава.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		13

- Туристична привабливість - у радіусі 500 м знаходяться Музей І. Котляревського, Музей історії Полтавської битви, Корпусний парк. За даними Управління культури Полтавської ОДА, щороку ці об'єкти відвідують понад 150 000 туристів.
- Розвинена транспортна інфраструктура - зупинки громадського транспорту знаходяться в межах 200 м, облаштовано як вуличні паркувальні місця, так і на прилеглий території.
- Відсутність прямих концептуальних конкурентів – у радіусі 1 км (детальний аналіз наведено нижче) немає жодного закладу, який би поєднував домашню кухню, спеціалізовану каву, книжкову полицю та take-away.

АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА

Для оцінки конкурентних позицій майбутнього кафе було проведено детальний моніторинг закладів громадського харчування в радіусі 1 км від вул. Соборності, 24. Аналіз виконувався в лютому–березні 2026 року з використанням сервісу Google Maps, а також даних системи онлайн-бронювання Resort. Результати зведено в таблицю 1.1.

Таблиця 1.1

Конкуренти «Aneid» у радіусі 1 км

Заклад / адреса	Тип / кухня	Сильні сторони	Середній чек	Слабкі сторони
Кава-бар «Капучіно» вул. Соборності, 18 (≈100 м)	Кав'ярня	Великий вибір кави (15 сортів), take-away, швидко обслуговування	60-100 грн	Відсутність гарячих страв (лише десерти та випічка), шумно, немає місць для роботи
Ресторація «Гордієнко» вул. Соборності, 27 (≈150 м)	Ресторан українсько ї кухні	Сильний бренд, традиційні страви, гарний інтер'єр	350-550 грн	Високі ціни, повільне обслуговування, немає take-away, мало місць для читання

Заклад / адреса	Тип / кухня	Сильні сторони	Середній чек	Слабкі сторони
Піцерія «Челентано» вул. Соборності, 30 (≈200 м)	Піцерія/fast food	Демократичні ціни, швидко, доставка	150-250 грн	Відсутність домашньої кухні, високий рівень шуму, не підходить для роботи
Ресторан «Старе місто» вул. Котляревського, 2 (≈700 м)	Ресторан/українська	Панорамний вид, кухня високого рівня	300-450 грн	Високі ціни, необхідне попереднє бронювання
Кафе «Lviv Croissants» вул. Соборності, 22 (≈50 м)	Кафе-кондитерська	Розкручений бренд, якісна випічка, Wi-Fi	120-180 грн	Обмежений вибір гарячих страв (лише сніданки), кава середньої якості
Бар «Mafia» вул. Соборності, 26 (≈120 м)	Бар/італійська кухня	Стильний інтер'єр, хороша паста, жива музика	250-400 грн	Високий чек, вечірня спрямованість (закрито до обіду), немає книг, шумно
Суші-бар «Кіото» вул. Ярослава Мудрого, 18 (≈950 м)	Суші-бар/японська	Великий вибір ролів, доставка	300-400 грн	Конкурує в іншому сегменті, специфічна аудиторія

Висновок з аналізу конкурентного середовища: у радіусі 1 км жоден із закладів громадського харчування не пропонує одночасного поєднання домашньої кухні + спеціалізованої кави з можливістю take-away + безкоштовної книжкової полиці + спокійної атмосфери, придатної для

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		15

тривалої роботи за ноутбуком або читання. Таким чином, кафе «Aneid» займає абсолютно вільну ринкову нішу «літературного кафе» з високим потенціалом зростання.

ЦІЛЬОВА АУДИТОРІЯ

Відповідно до концепції закладу та результатів маркетингових досліджень, доцільно виділити п'ять основних сегментів цільової аудиторії:

1. Офісні працівники (35% загального потоку). Цей сегмент формує попит на бізнес-ланчі у період з 12:00 до 14:00, а також на каву take-away зранку (з 9:00 до 11:00). Для них важливі швидкість обслуговування, помірні ціни (120–160 грн за комплексний обід), зручне розташування та наявність розеток.
2. Туристи та гості міста (20%). Відвідують заклад переважно вдень, обирають обіди, десерти, а також цікавляться книгами про Полтаву та сувенірною продукцією (магніти, листівки). Для цієї аудиторії важлива культурна складова, тому наявність книжкової полиці з літературою про історію міста є значною перевагою.
3. Студенти (20%). Орієнтуються на недорогі обіди (бюджетні позиції меню – суп+основне до 100 грн), можливість працювати за ноутбуком тривалий час, безкоштовний Wi-Fi та наявність розеток біля кожного столу.
4. Сім'ї з дітьми (15%). Відвідують кафе переважно у вихідні дні, обирають сніданки, дитяче меню (невеликі порції, знайомі страви), спокійну атмосферу. Для них важлива наявність окремих боксів або відокремлених місць (дитячий стілець, місце для візочка).
5. ІТ-спеціалісти та фрілансери (10%). Використовують кафе як коворкінг-зону, зазвичай працюють вдень (11:00–17:00), споживають каву та невеликі перекуси (сендвічі, круасани). Ключові вимоги: безкоштовний стабільний Wi-Fi зі швидкістю не менше 100 Мбіт/с, розетки біля кожного столу, достатня кількість природного освітлення.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		16

Очікувані економічні показники

На основі розрахунків попиту та аналізу середніх чеків конкурентів визначено наступні прогностні показники діяльності кафе «Aneid»:

Середній чек (страви) – 180-220 грн.

Середній чек кави take-away – 50-70 грн.

Прогнозована кількість відвідувачів на добу – 303 особи (з них близько 40% – кава на виніс).

Оборотність місця – 5,05.

Орієнтовна денна виручка (тільки кава take-away) – $303 \times 0,4 \times 60 = 7\,272$ грн.

Орієнтовна денна виручка (страви) – $350 \times 200 = 70\,000$ грн.

Орієнтовна загальна денна виручка – $7\,272 + 70\,000 = 77\,272$ грн.

Орієнтовний термін окупності проєкту (з урахуванням капітальних вкладень у ремонт, обладнання, рекламу) – 18-24 місяці.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						17
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 2. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАФЕ ANEID

Моделювання виробничого процесу є першим і обов'язковим етапом технологічного проєктування будь-якого закладу ресторанного господарства. Цей етап дозволяє встановити закономірності попиту споживачів, сформувавши оптимальний асортимент продукції з урахуванням сезонності, трендів, технологічних можливостей, та розрахувати планові обсяги виробництва. Для кафе «Aneid» цей етап має особливе значення, оскільки концепція закладу поєднує класичну кухню з інноваційними технологіями (sous-vide) та додатковим сервісом take-away, що суттєво впливає на структуру попиту та завантаження виробничих потужностей.

Отримані дані слугують вихідною базою для подальшого підбору обладнання, визначення чисельності персоналу та розрахунку площ виробничих цехів. Без якісного моделювання неможливо раціонально організувати роботу кухні, уникнути «вузьких місць» у години пік та забезпечити стабільну якість страв.

2.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Розрахунок добової динаміки попиту проводиться для того, щоб визначити кількість споживачів у кожну годину роботи кафе. Це дозволяє виявити «години пік», коли навантаження на гарячий цех є максимальним, а отже, потрібна найбільша кількість персоналу та швидкість приготування, також години з мінімальним навантаженням, які доцільно використовувати для заготівельних робіт, прибирання, профілактики обладнання.

Вихідними даними є: кількість місць у залі, режим роботи, оборотність місця за годину та коефіцієнт заповненості зали.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ			
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Тараканов				2. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАФЕ ANEID	Літ.	Арк	Аркушів
Перев.	Бровенко						18	
Реценз.						Кафедра ТМРМ, 2026р.		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затвер.	Савченко							

Оборотність місця (η) показує, скільки разів протягом однієї години одне місце може бути зайняте новим відвідувачем, та визначається виходячи із середнього часу перебування гостя за столом у відповідний час доби. Коефіцієнт заповненості (φ) відображає частку фактично зайнятих місць і встановлюється на основі нормативних рекомендацій.

Розрахункова формула

Кількість відвідувачів за кожну годину роботи торговельної зали:

$$N_{год} = \eta \times \varphi \times P,$$

де $N_{год}$ - кількість відвідувачів за відповідну годину, осіб;

η - оборотність одного місця за годину, год⁻¹;

φ - коефіцієнт заповненості кафе;

P - кількість місць у залі, місць.

Загальна кількість відвідувачів за добу:

$$N_{доб} = \sum N_{год};$$

Оборотність місць $A_{неід}$:

$$OЗРГ = N_{доб} / P.$$

Вихідні дані для розрахунку

- Кількість місць в $A_{неід}$: $P = 60$ місць.
- Режим роботи кафе $A_{неід}$: 09:00–21:00 (12 год на добу).
- Тип підприємства: кафе.
- Метод обслуговування: офіціантами.

Кафе працює щоденно з 9:00 до 21:00, тобто 12 годин на добу. Значення оборотності (η) та коефіцієнта заповнення (φ) прийнято на підставі нормативних рекомендацій для кафе загального типу, але з коригуванням на концептуальну особливість – наявність зони take-away. У ранкові години (9:00–11:00) оборотність є максимальною (до 3,0), оскільки гості, які купують каву на виніс, перебувають у приміщенні не більше 1–2 хвилин. В обідній час (12:00–14:00) коефіцієнт заповнення сягає 0,55–0,60 завдяки попиту на бізнес-ланчі. У вечірні години (18:00–20:00) оборотність знижується, але

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						19
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

заповненість зали залишається помірною. Результати розрахунку наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Завантаженість торговельної зали кафе «Aneid»

Графік роботи	Час відвідування, хв	Оборотність місця, η	Заповненість зали, ф	К-ть відвідувачів, N
09:00–10:00	20	3.00	0.25	45.0
10:00–11:00	30	2.00	0.30	36.0
11:00–12:00	40	1.50	0.35	31.5
12:00–13:00	50	1.20	0.55	39.6
13:00–14:00	50	1.20	0.60	43.2
14:00–15:00	60	1.00	0.50	30.0
15:00–16:00	60	1.00	0.30	18.0
16:00–17:00	60	1.00	0.25	15.0
17:00–18:00	60	1.00	0.40	24.0
18:00–19:00	90	0.67	0.60	24.1
19:00–20:00	90	0.67	0.50	20.1
20:00–21:00	60	1.00	0.20	12.0
Всього відвідувачів				339
Оборотність ЗРГ				5.05

Аналіз результатів

– Загальна кількість відвідувачів за добу: $N_{доб} = 339$ осіб.

Оборотність місць: 5.05 - Для порівняння: у типових кафе Полтави цей показник коливається в межах 2,0–3,0. Отже, концепція take-away дозволяє збільшити пропускну здатність закладу в 1,5–2 рази без розширення торговельної зали.

Добова динаміка характеризується двома вираженими піками навантаження: ранковий пік (9:00–10:00) – 45 осіб, переважно кава take-away; обідній пік (12:00–14:00) – до 43 осіб, бізнес-ланчі. Вечірній період

					НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						20
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

(18:00–20:00) має помірне навантаження (20–24 особи), що характерно для кафе, орієнтованих на денний трафік.

Мінімальне навантаження спостерігається з 15:00 до 17:00 (15–18 осіб) та після 20:00 (12 осіб). Цей час доцільно використовувати для планового прибирання, заготівельних робіт (підготовка овочів, маринування м'яса) та проведення інвентаризацій.

Отримані дані є фундаментом для розрахунку виробничої програми гарячого цеху (підрозділ 1.3) та графіка виходу на роботу кухарів (максимальна кількість персоналу має припадати на години пік – 12:00–14:00).

Важливо зазначити, що розрахована оборотність місця 5,05 є не просто теоретичним показником, а результатом продуманої організаційної структури закладу. Для порівняння, середня оборотність місця в кафе Полтави, за даними неофіційного моніторингу, становить 2,2–2,8. Досягти такого високого значення вдалося завдяки трьом факторам: по-перше, виділенню окремої зони take-away, яка працює паралельно з основною залом і не створює черг; по-друге, оптимізації меню сніданків (позиції, які можна приготувати за 5–7 хвилин); по-третє, впровадженню попереднього замовлення через мобільний додаток. Така організація дозволяє розвантажити гарячий цех у пікові години та перенаправити потоки відвідувачів без втрати якості обслуговування.

2.2. Розробка меню і фірмової страви

Меню є основним технологічним, комерційним та маркетинговим документом будь-якого закладу ресторанного господарства. Воно визначає асортимент страв, їх вихід, ціни, технологію приготування, а також формує перше враження гостя про заклад. Розробка меню для кафе «Aneid» здійснювалася відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» та на основі чинних збірників рецептур. Концептуальною основою меню є принцип «європейська кухня з

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

українськими акцентами», тобто базові європейські технології доповнюються локальними інгредієнтами та автентичними стравами. Окрему увагу приділено кавовій карті take-away, яка є важливим джерелом додаткового прибутку та забезпечує високу оборотність місць у ранкові години.

Меню кафе «Aneid» налічує 41 позицію, згруповану в дев'ять розділів. Така кількість страв є оптимальною для кафе на 60 місць, оскільки дозволяє забезпечити достатню варіативність без перевантаження виробничих потужностей та ускладнення технологічних процесів. У таблиці 2.2 наведено повний перелік страв із зазначенням цеху-виробника.

Таблиця 2.2

Структура меню ресторану «Aneid»

Розділ меню	К-ть позицій	Виробляє цех	Приклади страв
1. Холодні закуски	5	Холодний	Тартар з лосося, м'ясне плато, брускети
2. Салати	5	Холодний	Салат «Цезар», салат овочевий з печеною куркою та фетою
3. Гарячі закуски	3	Гарячий	Грибний жульєн, курячі крильця в соусі теріякі, сирні палички
4. Супи	3	Гарячий	Борщ український, гарбузовий крем-суп
5. Основні страви	8	Гарячий	Свиняча шия фірмова, котлета по-київськи, паста з морепродуктами
6. Гарніри	3	Гарячий	Картопляне пюре, рис з овочами, овочі на грилі
7. Десерти	4	Холодний	Медовик, тірамісу, яблучний штрудель, сирники
8. Соуси	7	Гарячий	Вершковий, томатний, грибний
9. Кавова карта	10	Кавова зона	Еспресо, американо, капучино, лате, флет уайт, макіато, мока, раф, какао, чай
Всього	41	—	27 позицій (65.9 %) - продукція гарячого цеху

Як видно з таблиці 1.2, безпосередньо в гарячому цеху виробляються супи, гарячі закуски, основні страви, гарніри та соуси – загалом 27 позицій

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		22

(65,9% загального асортименту). Це підтверджує ключову роль гарячого цеху у виробничій структурі закладу. Холодний цех забезпечує виробництво 14 позицій (холодні закуски, салати, десерти), а кавова зона – 10 позицій напоїв.

Фірмова страва закладу - «Свиняча шия по-полтавськи»

Фірмовою стравою кафе «Aneid» є «Свиняча шия по-полтавськи, маринувана в темному пиві з медом та гірчицею, витримана за технологією sous-vide, подана з печеним яблуком та яблучно-хріновим соусом» (у меню скорочена назва – «Свиняча шия по-полтавськи»). Ця страва покликана стати візитівкою закладу, оскільки вона одночасно втілює зв'язок з локальною гастрономічною традицією Полтавщини та демонструє використання сучасних інноваційних технологій приготування. Назва прямо відсилає до Полтави як місця розташування кафе, що підсилює регіональну ідентичність бренду.

Інноваційність страви полягає насамперед у застосуванні технології низькотемпературного вакуумного приготування – sous-vide. Свиняча шия вакуумується у спеціальному пакеті разом з маринадом на основі темного полтавського пива, меду та гірчиці, після чого готується у водяній бані при точно контрольованій температурі 62 °C протягом 4 годин. За даними наукових досліджень (Barbanti, 2016; Baldwin, 2012), такий режим забезпечує пастеризацію продукту без руйнування колагенових волокон, завдяки чому м'ясо набуває ніжної, майже вершкової текстури, зберігаючи при цьому всю внутрішню соковитість. Втрати маси при такому приготуванні не перевищують 8–12%, тоді як при традиційному запіканні або смаженні вони сягають 30–37%.

Важливою складовою успіху страви є маринад. Для нього використовується темне пиво від полтавського броварства, яке надає м'ясу легких карамельних нот та ледь відчутної хмільної гірчинки. Акацієвий мед додає м'яку солодкість, а гірчиця в зернах – пікантну гостроту та цікаву текстуру. Часник, сіль та перець підкреслюють та балансують загальний

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		23

смаковий профіль. Такий маринад не перебиває природний смак свинини, а гармонійно його доповнює, створюючи складний, багат шаровий букет.

Другою унікальною складовою страви є соус. На відміну від класичних вершкових або томатних соусів, які часто подають до м'яса, тут пропонується авторський яблучно-хрінний соус. Для нього використовуються яблука місцевого сорту «Сніжний кальвін», виведеного в Полтавській області. Цей сорт має щільну, соковиту м'якоть та приємний кисло-солодкий смак. Яблука попередньо запікаються в духовці до м'якості, що дозволяє карамелізувати природні цукри та додати глибини смаку. Потім запеклі яблука пюриються разом з тертим свіжим хреном та оливковою олією. Гострота хрену чудово відтіняє жирність свинини, створюючи контрастний смаковий дует – від солодкуватого до пікантного, з легкою гірчинкою. Такий соус є повністю авторським і не має аналогів у закладах громадського харчування Полтави.

Гарнір до страви – запечене ціле яблуко того ж сорту «Сніжний кальвін». Воно запікається окремо, не очищаючись від шкірки, до м'якості. Запечене яблуко виконує дві функції: по-перше, воно є додатковим джерелом клітковини та вітамінів, а по-друге – яскравим декоративним елементом, що нагадує традиційну українську кухню.

Технологічний процес приготування страви організовано таким чином, щоб максимально розвантажити гарячий цех у години пік. Основний етап (sous-vide) виконується заздалегідь – м'ясо готується партіями, потім швидко охолоджується та зберігається у вакуумному пакеті в холодильнику до 5 діб. Перед подачею досить дістати пакет, обсушити м'ясо та обсмажити його на розпеченій сухій пателі до утворення золотистої скоринки (1–2 хвилини з кожного боку). Це скорочує час очікування страви гостем до 5–7 хвилин, що критично важливо в обідній час. Соус та гарнір також можуть бути приготовлені заздалегідь: соус зберігається в холодильнику до 48 годин, запечені яблука у герметичній тарі – до 24 годин. Така організація

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						24
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

виробництва дозволяє забезпечити стабільну якість страви навіть при великому потоці замовлень.

Технологічна картка фірмової страви наведена в таблиці 2.3. Вона містить перелік продуктів у брутто та нетто і вихід готової страви.

Таблиця 2.3

№	Продукти	Брутто, г	Нетто, г
1	Свиняча шия (без кістки)	200	180
2	Пиво темне	50	50
3	Мед акацієвий	15	15
4	Гірчиця в зернах	10	10
5	Часник свіжий	5	4
6	Яблуко «Сніжний кальвін»	200	170
7	Хрін столовий (тертий)	15	15
8	Олія оливкова	10	10
9	Рукола (для декору)	5	5
–	Вихід страви	–	350

Органолептичні показники готової страви є такими: зовнішній вигляд привабливий, з рум'яною скоринкою на м'ясі, ніжно-золотистим цілим яблуком та яскраво-зеленими нотками руколи; консистенція м'яса – ніжна, соковита, «тане в роті», без грубих волокон; смак насичений, м'ясний з карамельними нотами маринаду, легким хмелевим відтінком та пікантною гостротою хрону в соусі; аромат – гармонійне поєднання запаху смаженого м'яса, запеченого яблука та свіжої зелені. Така смакова палітра робить страву цікавою як для прихильників традиційної української кухні, так і для молодіжної аудиторії, яка шукає нові гастрономічні враження.

Очікувана ціна страви в меню кафе – 215–235 грн залежно від сезонних коливань цін на сировину. За розрахунками, рентабельність страви становитиме близько 35–40%, що є прийнятним для фірмової позиції. У подальшому планується введення сезонних варіацій страви: восени – з

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

додаванням маринованої груші замість яблука, взимку – з подачею з печеною хурмою, навесні – з молодими печеними овочами (цукіні, баклажани). Це дозволить підтримувати інтерес до фірмової страви протягом усього року та заохочувати гостей до повторних візитів.

2.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма гарячого цеху кафе «Aneid» є обґрунтованим планом випуску всіх видів кулінарної продукції, що підлягають тепловій обробці, в асортименті та кількості, які відповідають попиту споживачів. Вона розраховується на підставі загальної кількості відвідувачів за добу та коефіцієнтів споживання окремих груп страв.

Для гарячого цеху вона складається на підставі:

- кількості відвідувачів за добу ($N = 339$ осіб, підрозділ 2.1);
- асортименту страв гарячого цеху (підрозділ 2.2);
- коефіцієнтів споживання страв.

Розрахункова формула

Кількість порцій кожного найменування страви на добу визначається за формулою:

$$n = N \times k,$$

де n - кількість порцій страви на добу, порц.;

N - кількість відвідувачів за добу ($N = 339$ осіб);

k - коефіцієнт споживання страви (частка від загальної кількості відвідувачів).

$$339 \times 1,6 = 542,4 \approx 542 \text{ порції.}$$

Це сумарна кількість усіх страв, включаючи холодні закуски, салати, десерти, що виробляються в холодному цеху. Оскільки даний проєкт присвячений гарячому цеху, виробнича програма розраховується лише для страв, що виробляються в ньому: супи, гарячі закуски, гарячі страви, гарніри та соуси. Коефіцієнти споживання для кожної групи встановлено на

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						26
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

основі нормативних даних для кафе загального типу та власних маркетингових досліджень. Результати розрахунку наведено в таблиці 2.4.

Таблиця 2.4

Виробнича програма гарячого цеху кафе «Aneid» (N = 339 осіб/добу)

№	Найменування страви	Коефіцієнт споживання, k	К-ть відвідувачів, N	К-ть порцій, n
Супи				
1	Борщ український з пампушками	0.12	339	41
2	Курячий суп з локшиною	0.12	339	41
3	Гарбузовий крем-суп	0.09	339	31
Гарячі закуски				
4	Грибний жульєн	0.08	339	27
5	Курячі крильця в соусі теріякі	0.06	339	20
6	Сирні палички	0.05	339	17
Основні страви				
7	Свиняча шия по-полтавськи (фірмова)	0.08	339	27
8	Котлета «Aneid» (куряча з сиром)	0.12	339	41
9	Судак запечений з овочами	0.07	339	24
10	Паста з морепродуктами	0.06	339	20
11	Ліниві голубці	0.06	339	20
12	Свинина тушкована з чорносливом	0.05	339	17
13	Курча табака	0.04	339	14
14	Плов з куркою	0.05	339	17
Гарніри				
15	Картопляне пюре	0.12	339	41

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						27
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

№	Найменування страви	Коефіцієнт споживання, k	К-ть відвідувачів, N	К-ть порцій, n
16	Рис з овочами	0.10	339	34
17	Овочі на грилі	0.08	339	27
Соуси				
18	Соус вершковий	0.10	339	34
19	Соус томатний	0.09	339	31
20	Соус грибний	0.08	339	27
ВСЬОГО порцій гарячого цеху на добу				542

Таблиця 2.5

Зведені показники виробничої програми гарячого цеху

Розділ меню гарячого цеху	К-ть позицій	Порцій/добу
Супи	3	113
Гарячі закуски	3	64
Основні страви	8	180
Гарніри	3	102
Соуси (Salse)	3	92
РАЗОМ	20	542

Як видно з таблиці 2.5, найбільшу питому вагу у виробничій програмі гарячого цеху займають основні страви (33,2%), що відповідає профілю кафе з акцентом на домашню кухню. Супи та гарніри складають відповідно 20,8% та 18,8%, гарячі закуски та соуси – 11,8% та 17,0%. Така структура є типовою для кафе загального типу з обслуговуванням офіціантами. Загальна вага готової продукції гарячого цеху за добу без урахування рідини в супах становить приблизно 78 кг, що повністю завантажує обране обладнання протягом робочого дня. Отримані дані виробничої програми є вихідною базою для розрахунку та підбору обладнання гарячого цеху, визначення чисельності персоналу та розрахунку площі цеху у розділі 3.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		28

РОЗДІЛ 3. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

3.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху

Правильний підбір технологічного обладнання є одним із ключових завдань проектування гарячого цеху. Від того, наскільки грамотно підібрано обладнання, залежить не лише виконання виробничої програми, але й дотримання санітарно-гігієнічних вимог, енергоефективність та безпечні умови праці персоналу. При виборі конкретних моделей враховувались наступні критерії: відповідність паспортної продуктивності обладнання плановим обсягам виробництва (350 порцій на добу, ≈ 68 кг готової продукції), можливість використання сучасних технологій зокрема, sous-vide, конвекційне приготування, інтенсивне смаження, доступність на ринку України та реальна можливість придбання з наведенням актуальних посилань на постачальників, а також компактність, ергономічність та простота технічного обслуговування.

Теплове обладнання

Електрична плита АРМ-ЕКО ПЕ-6Ш Ч – це професійне обладнання для закладів громадського харчування, що спеціально розроблене для інтенсивного використання. Плита оснащена шістьма конфорками різної потужності (кожна 3,0 кВт) та жарочною камерою з розмірами 540×570×290 мм, що дозволяє одночасно готувати кілька страв. Корпус виконано з нержавіючої сталі, що забезпечує довговічність та легке очищення. Загальна потужність плити становить 22 кВт, напруга живлення – 380 В. Пристрій оснащений терморегулятором та системою захисту від перегріву, що забезпечує стабільність температури в межах ± 5 °С. Плита призначена для всіх видів теплової обробки продуктів: варіння, смаження, тушкування, пасерування.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ						
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата							
Розроб.	Тараканов				3. ПРОЕКТНИЙ РОЗДІЛ			Літ.	Арк	Аркушів	
Перев.	Бровенко									29	
Реценз.								Кафедра ТМРМ, 2026р.			
Н. Контр.	Слободянюк										
Затвер.	Савченко										

Пароконвектомат Upoh XF 023 – це високотехнологічний пристрій італійського виробництва, який поєднує функції парової шафи, конвекційної печі та комбінованого апарату. Модель з механічним керуванням розрахована на 4 рівні (стандарт гастроємностей GN 1/1). Потужність апарата – 3,3 кВт, напруга живлення – 220 В. Пароконвектомат підтримує три основні режими роботи: пара (30–100 °C) – для приготування на пару, бланшування, тушкування; конвекція (60–260 °C) – для смаження, випічки, запікання; та комбінований режим, який поєднує пару та гаряче повітря. Автоматичний реверс вентилятора (зміна напрямку обертання кожні 80 секунд) забезпечує рівномірний розподіл тепла по всій камері. Застосування пароконвектомату дозволяє виконувати до 80% всіх теплових операцій, що суттєво економить виробничі площі та енергоресурси.

Фритюрниця Nurgan HKN-FT6N – це компактний та ефективний електричний пристрій, призначений для професійного використання. Вона оснащена ванною об'ємом 6 літрів, температурний діапазон становить 60–190 °C, потужність – 2,5 кВт, напруга – 220 В. Корпус фритюрниці виготовлений з нержавіючої сталі, що забезпечує довговічність, стійкість до корозії та легке очищення. Особливістю моделі є наявність «холодної зони» – простору під нагрівальним елементом, де збираються часточки продукту, які не згорають і не псують смак олії. Це подовжує термін використання фритюрного жиру на 30–40%. У комплектацію входять металева корзина для завантаження продуктів та кришка, яка захищає від розбризкування олії. Пристрій призначений для смаження у фритюрі картоплі фрі, нагетсів, крилець, круасетів та інших страв.

Жарочна поверхня Remta R 61 – це настільна електрична поверхня з чавунною рифленою робочою зоною розміром 280×500 мм. Ребриста структура чавунної поверхні забезпечує ефективний теплопередачу та рівномірний розподіл температури, що дозволяє досягати ідеального результату при приготуванні стейків, овочів-гриль, відбивних та інших страв. Пристрій оснащений зручними бічними та пристінними бортиками,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

які запобігають розбризкуванню жиру та олії, а також знімним жирутримувачем, що спрощує процес очищення. Потужність жарочної поверхні становить 2 кВт, температурний діапазон – 50–300 °С, напруга – 220 В.

Марміт для перших страв EP3GP-14 – це стаціонарний електричний прилавок, призначений для підігріву та короткочасного зберігання перших страв на лінії роздачі. Він оснащений трьома окремими конфорками з незалежним регулюванням, що дозволяє розміщувати каструлі різного об'єму (від 10 до 50 літрів). Термостат підтримує температуру в діапазоні +30...+85 °С з точністю ± 3 °С. Корпус виконано з нержавіючої сталі, габаритні розміри – 1400×820×885 мм.

Холодильне обладнання

Холодильна шафа Tefcold UR 400S (2 шт.) – це середньотемпературні шафи данського виробництва загальним об'ємом 390 л кожна. Температурний діапазон 0...+10 °С, потужність – 0,26 кВт. Шафи оснащені автоматичним розморожуванням випарника (система No-Frost), що запобігає утворенню льоду та знижує споживання електроенергії. Корпус виконано з нержавіючої сталі. Призначені для короткочасного зберігання гастрономічних виробів, сировини та напівфабрикатів.

Стіл холодильний Fagor CMFP-135 (2 шт.) – це робоча поверхня з вбудованою холодильною камерою об'ємом 135 л, температурний діапазон 0...+8 °С. Забезпечує зберігання заготовок безпосередньо на робочому місці кухаря, що підвищує ефективність праці. Стіл оснащений сенсорним керуванням та дисплеєм, що показує поточну температуру. Габаритні розміри – 700×1350×850 мм.

Механічне та виробниче обладнання

М'ясорубка професійна Hуrakan HKN-12SSE (1 шт.) – призначена для подрібнення м'яса, птиці, риби при виготовленні котлетної маси, фаршів, ковбас. Потужність двигуна – 1,1 кВт, продуктивність – до 170 кг/год. Корпус з нержавіючої сталі забезпечує гігієнічність, ножі та решітки

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						31
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

виконані з нержавіючої сталі. Модель оснащена системою реверсу для усунення заїдань та змінними решітками (діаметр отворів 3, 5, 7 мм).

Слайсер професійний Sirman MIRRA 300C (1 шт.) – призначений для тонкого нарізання гастрономічних продуктів: шинки, ковбас, сирів, овочів, риби. Діаметр леза – 300 мм, регулювання товщини нарізки – 0–15 мм, продуктивність – до 40 скибок за хвилину. Корпус алюмінієвий, ніж – з нержавіючої сталі. Модель має захист пальців та кнопку аварійного вимкнення.

Овочерізка електрична професійна (модель ПО-150) (1 шт.) – призначена для швидкого нарізання, шинкування та натирання овочів, фруктів. Продуктивність – до 150 кг/год, потужність – 0,75 кВт, напруга – 220 В. Комплектується змінними дисками для різних типів нарізки: соломка 3×3 мм, кубик 8×8 та 12×12 мм, скибка 1,5/3/5 мм, терка для сиру. Має велику горловину для завантаження цілих овочів та захист двигуна від перевантажень.

Допоміжне обладнання

До допоміжного обладнання гарячого цеху належать виробничі столи, стелажі, мийні ванни, підставки, ваги та раковини, що забезпечують організацію робочих місць, зберігання інвентарю, дотримання санітарних вимог.

Виробничі столи з нержавіючої сталі СПП-1200 (4 шт.) – призначені для виконання допоміжних операцій (нарізання, порціонування, пакування). Габарити 1200×600×850 мм, стільниця з нержавіючої сталі AISI 430 (товщина 1,5 мм), підсилена віброгасним наповнювачем. Нижня полиця для зберігання інвентарю.

Стелаж виробничий СПС-1 (2 шт.) – призначений для зберігання кухонного інвентарю, гастроємностей, посуду. Габарити 1000×400×1800 мм, 4 полиці з нержавіючої сталі.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						32
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Мийна ванна односекційна ВМО-600 (1 шт.) – призначена для миття овочів, фруктів, кухонного інвентарю. Габарити 600×600×850 мм, чаша з нержавіючої сталі AISI 304 завглибшки 300 мм.

Підставка під пароконвектомат ПКП-9/9Н (1 шт.) – призначена для встановлення пароконвектомату на робочу висоту (610 мм), з полицею для зберігання листів та деко. Габарити 900×900×610 мм, виготовлена з нержавіючої сталі.

Ваги електронні CAS SW-1-5 (1 шт.) – призначені для точного зважування сипучих та штучних продуктів з дискретністю 1 г, максимальне навантаження – 5 кг, платформа з нержавіючої сталі.

Раковина для миття рук Franke ARX 110 (1 шт.) – призначена для миття рук персоналу, настінна, змішувач з довгим виливом.

Устаткування технологічного обладнання для гарячого цеху наведена в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Специфікація технологічного обладнання гарячого цеху

№	Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, од.	Ширин а, м	Довжина, м	Тип монтажу	Площа, м ²
Теплове обладнання							
1	Плита електрична	АРМ-ЕКО ПЕ-6Ш Ч	1	0.7	1.37	стаціонарний	0.959
2	Пароконвектомат	Unox XF 023	1	0.71	0.75	стаціонарний(на підставці)	0.533
3	Фритюрниця	Hurakan HKN-FT6N	1	0.285	0.45	настільний	—
4	Жарочна поверхня	Remta R 61	1	0.58	0.315	настільний	—
5	Марміт для перших страв	EP3GP-14	1	0.82	1.40	Стаціонарний	1.148
Холодильне обладнання							
6	Холодильна шафа	Tefcold UR 400S	2	0.60	0.60	стаціонарний	0.72

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ		Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			33

№	Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, од.	Ширин а, м	Довжина, м	Тип монтажу	Площа, м²
7	Стіл холодильний	Fagor CMFP-135	2	0.70	1.35	стаціонарний	1.89
Механічне та виробниче обладнання							
8	Стіл виробничий	СПП-1200	4	0.80	1.20	стаціонарний	1.88
9	Ваги електронні	CAS SW-1-5	1	0.28	0.34	настільний	—
10	М'ясорубка професійна	Hurakan HKN-12SSE	1	0.30	0.55	настільний	—
11	Слайсер	Sirman MIRRA 300C	1	0.50	0.60	настільний	—
12	Овочерізка електрична	ПО-150	1	0.40	0.50	настільний	—
Допоміжне обладнання							
13	Підставка під пароконвектомат	ПКП-9/9Н	1	0.90	0.90	стаціонарний	0,81
14	Мийна ванна односекційна	ВМО-600	1	0.60	0.60	стаціонарний	0.36
15	Стелаж виробничий	СПС-1	2	0.40	1.00	стаціонарний	0.80
16	Раковина для миття рук	Franke ARX 110	1	0.45	0.40	підвісний	—
Площа стаціонарного устаткування, м²							10.411

Загальна площа стаціонарного устаткування становить **10.411 м²**.
Настільне та підвісне обладнання розміщується на виробничих столах або стінових кронштейнах і не враховується при розрахунку площі цеху.

3.2. Розрахунок площі цеху

Розрахунок площі гарячого цеху є одним із завершальних етапів технологічного проектування, оскільки на основі отриманого значення визначаються фактичні габарити приміщення, розміщення обладнання,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						34
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

організація робочих місць та забезпечення нормативних проходів. Для гарячого цеху кафе «Aneid» розрахунок виконано за методом обліку площі, зайнятої стаціонарним обладнанням (корисної площі), з подальшим перерахунком у загальну площу з використанням коефіцієнта використання площі. Цей метод є загальноприйнятим у проектуванні підприємств ресторанного господарства, оскільки дозволяє врахувати не лише габарити самого обладнання, але й необхідні проходи, відстані між технологічними лініями, місця для тимчасового складування та санітарні розриви.

Розрахункова площа холодного цеху визначається за формулою:

$$S_{\text{цеху}} = S_{\text{стац}} / \eta,$$

де $S_{\text{стац}}$ - площа стаціонарного устаткування, м²;

η - коефіцієнт використання площі цеху (для холодного цеху $\eta = 0,30$).

Підставляємо значення:

$$S_{\text{цеху}} = 10.411 / 0,30 = 34.70 \text{ м}^2.$$

Оскільки площа приміщення в реальному проектуванні має бути кратною певним розмірам (з урахуванням кроку колон, модульності будівлі та зручності планування), отримане значення округлюється до цілого числа в більший бік. Прийнята загальна площа гарячого цеху становить 35,0 м². Зведені розрахунки площі холодного цеху містяться в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Розрахунок площі гарячого цеху

Показник	Позначення	Значення	Одиниця виміру
Площа стаціонарного устаткування	<i>S_{стац}</i>	10.411	м ²
Коефіцієнт використання площі цеху	<i>η</i>	0,30	—
Розрахункова площа цеху	<i>S_{розра}</i>	34.70	м ²
Нормативна площа (мін. для кафе 60 місць)	<i>S_{норм}</i>	24,00	м ²
Прийнята площа цеху	<i>S_{прийн}</i>	35.0	м ²
Габарити цеху (4 м × 8.5 м)	<i>ш × д</i>	5 × 7.0	м

Показник	Позначення	Значення	Одиниця виміру
Площа за прийнятими габаритами	<i>Сфакт</i>	35.0	м ²

Таким чином, розрахована площа гарячого цеху (35,0 м²) повністю забезпечує можливість розміщення всього необхідного технологічного обладнання, створює комфортні умови для роботи персоналу (наявність проходів шириною не менше 1,4 м) та відповідає чинним будівельним і санітарним нормам. Отримане значення є основою для розробки об'ємно-планувальних рішень кафе в цілому.

3.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

Об'ємно-планувальне рішення кафе «Aneid» розроблено відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», ДБН В.2.2-15:2019 «Житлові будинки. Основні положення» (у частині вбудованих приміщень), а також санітарних та протипожежних норм. Кафе розташовується у вбудованому приміщенні на першому поверсі багатоповерхового житлового будинку за адресою м. Полтава, вул. Соборності, 24. Така локація зумовлює низку особливостей планування: окремий вхід з боку вулиці, ізольованість від житлової частини будинку (відсутність проходу через під'їзд), додаткові вимоги до шумоізоляції та віброзахисту, погодження вентиляційних викидів із загальнобудинковою системою.

Загальна характеристика будівлі

Загальна площа кафе становить 230 м². Приміщення має окрему залізобетонну плиту перекриття, відокремлену від житлової частини деформаційним швом, що мінімізує передачу вібрації від технологічного обладнання до квартир. Висота стеля – 3,2 м, що забезпечує необхідний повітряний об'єм для роботи вентиляції та комфортне перебування персоналу. Віконні отвори забезпечують природне освітлення торговельної зали та частково допоміжних приміщень. Головний вхід – з боку вулиці,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		36

службовий вхід для постачальників та вивезення відходів – з боку внутрішнього двору (окремий вхід без доступу до під'їзду).

Склад приміщень

Відповідно до технологічних вимог та нормативів, до складу кафе входять такі групи приміщень: торговельні (зала, вестибюль, санвузли для відвідувачів), виробничі (гарячий цех, холодний цех, мийні), складські (комори, охолоджувані камери), адміністративно-побутові (кабінет директора, кімната персоналу, санвузол для персоналу). Детальний склад із зазначенням площ наведено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Склад та площі приміщень кафе «Aneid»

№	Найменування приміщення	Площа, м ²	Норма на 1 місце, м ²	Примітка
ТОРГОВЕЛЬНІ ПРИМІЩЕННЯ				
1	Торговельна зала (60 місць)	90,0	1,8	1,8 м ² /місце
2	Кавова зона (take-away)	12,0	—	Окрема стійка, вітрина, пакувальний стіл
3	Вестибюль з гардеробом	16,0	—	Шафи для верхнього одягу, дзеркало, лава
4	Санвузли для відвідувачів (2 кімнати)	10,0	—	Окремо чоловічий та жіночий
ВИРОБНИЧІ ПРИМІЩЕННЯ				
5	Гарячий цех	35,0	0,3 м ² /місце	5×7 м
6	Холодний цех	18,0	0,4 м ² /місце	Для закусок, салатів, десертів
7	Мийна кухонного посуду	8,0	—	Зона миття каструль, деко, інвентарю
8	Мийна столового посуду	10,0	—	Посудомийна машина, стелажі для сушіння
СКЛАДСЬКІ ПРИМІЩЕННЯ				
9	Комора сухих продуктів	8,0	—	Стелажі, гігрометр
10	Охолоджувана камера	8,0	—	t = 0...+2 °C

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						37
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

№	Найменування приміщення	Площа, м ²	Норма на 1 місце, м ²	Примітка
	(м'ясо, риба)			
11	Охолоджувана камера (овочі, фрукти, молочка)	6,0	—	t = +4...+8 °C
АДМІНІСТРАТИВНО-ПОБУТОВІ ПРИМІЩЕННЯ				
12	Кабінет завідувача виробництвом	8,0	—	—
13	Кімната персоналу з гардеробом	12,0	—	—
14	Санвузол персоналу	3,0	—	—
ТЕХНІЧНІ ПРИМІЩЕННЯ				
15	Вентиляційна камера	4,0	—	Припливна установка з рекуператором
16	Електрощитова	2,0	—	Вступний розподільний щит
Загальна площа підприємства		~230,0	—	—

Взаємозв'язок приміщень та поточність виробництва

При розробці планувального рішення дотримано принцип поточності, який передбачає мінімізацію перетинання потоків сировини, готової продукції, використаного посуду та персоналу. Схема руху основних потоків є такою:

Сировина надходить через службовий вхід (з двору) надходить до комори сухих продуктів (№11) та охолоджуваних камер (№9, №10). Звідти у холодний цех (№6) для попередньої обробки. Отримані напівфабрикати передаються до гарячого цеху (№5) для теплової обробки.

Готова продукція з гарячого цеху через роздавальну зону надходить до торговельної зали (№1) або до кавової зони take-away (№2) для відпуску гостям. Окремий потік — напої (кава, чай, лимонади) — готуються безпосередньо в кавовій зоні та подаються гостям або видаються на виніс через окрему стійку біля входу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		38

Використаний посуд з торговельної зали збирається офіціантами та передається до мийної столового посуду (№8). Після миття чистий посуд зберігається на стелажах у цій самій зоні або подається на сервірувальний стіл у залу. Кухонний інвентар (каструлі, деко, ножі) миється в мийній кухонного посуду (№7), розташованій поруч із гарячим цехом.

Харчові та пакувальні відходи з усіх виробничих приміщень збираються в окремі контейнери з кришками та через службовий коридор вивозяться через службовий вхід у двір.

Таке планування забезпечує відсутність перехресних потоків. Сировина не контактує з готовою продукцією, чистий посуд не проходить повз зони бруду, що є обов'язковою вимогою санітарних норм для підприємств громадського харчування.

Розміщення гарячого цеху

Гарячий цех (№5) площею 35,0 м² розташований у центральній частині виробничої зони, безпосередньо примикаючи до холодного цеху (№6) та роздавальної зони. Таке розташування дозволяє мінімізувати відстань транспортування напівфабрикатів (не більше 3 м) та готових страв до роздачі (не більше 2 м). Цех має окремий вихід у коридор, що веде до мийної кухонного посуду та складських приміщень, а також другий вихід безпосередньо до роздавальної вітрини. Планування робочих місць у цеху виконано за лінійним принципом: технологічне обладнання розташоване вздовж трьох стін, що забезпечує вільний прохід шириною не менше 1,4 м між лініями.

Інженерні вимоги до гарячого цеху

Ефективна та безпечна експлуатація гарячого цеху кафе «Aneid» неможлива без дотримання комплексу інженерно-технічних вимог, які регламентуються чинними будівельними нормами (ДБН В.2.2-25:2009), санітарними правилами (СанПіН 42-123-5777-91), правилами охорони праці та протипожежної безпеки. Нижче наведено основні вимоги, які були враховані при розробці проєкту.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Температурно-вологісний режим та вентиляція. Гарячий цех належить до приміщень з інтенсивним тепловиділенням, тому підтримання оптимального мікроклімату є критично важливим. Відповідно до ДБН В.2.2-25:2009, температура повітря в робочій зоні гарячого цеху не повинна перевищувати 22 °С. За проєктом передбачено підтримання температури в діапазоні 20–22 °С. Відносна вологість повітря має становити 60–70% (оптимально для умов інтенсивної теплової обробки продуктів).

Для забезпечення цих параметрів проєктується припливно-витяжна вентиляція з механічним спонуканням. Розрахункова кратність повітрообміну прийнята 4–5 разів на годину (що вище нормативного мінімуму 3 рази/год з огляду на наявність пароконвектомату, плити та фритюрниці). Продуктивність припливної системи – 2500 м³/год, витяжної – 3200 м³/год (з урахуванням локальних витяжок над тепловим обладнанням). Безпосередньо над плитою, пароконвектоматом та фритюрницею встановлюються витяжні парасольки з жирословлювачами з нержавіючої сталі. Повітроводи виконуються з оцинкованої сталі з теплоізоляцією для запобігання конденсату.

Освітлення. Гарячий цех має суміщене освітлення: природне (через вікна, орієнтовані на північний схід, загальною площею 4,5 м², що забезпечує природне освітлення вдень) та штучне. Для штучного освітлення застосовуються світлодіодні світильники (LED) з пилозахисним та вологозахисним виконанням (IP65). Нормована освітленість на робочих поверхнях становить не менше 300 лк (відповідно до ДБН В.2.5-28:2018). На робочих місцях розділки м'яса та нарізання овочів передбачено локальне освітлення (світильники на гнучких кронштейнах). Для аварійного освітлення (евакуаційного) встановлюються окремі світильники з живленням від акумуляторних батарей, які забезпечують освітленість не менше 2 лк на шляхах евакуації.

Водопостачання та каналізація. Гарячий цех підключається до централізованих мереж холодного та гарячого водопостачання. Для мийних

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						40
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ванн (ВМО-600), раковини для миття рук, холодильних столів з водяним охолодженням (у разі наявності) та пароконвектомата передбачено окремі точки підключення з кранами-змішувачами типу «ніжний педаль» або «локоть» для гігієнічної безконтактної подачі води. Температура гарячої води на виході зі змішувача повинна бути не нижче +65 °С для ефективної дезінфекції. На підводах до обладнання встановлюються сітчасті фільтри механічного очищення та запірна арматура.

Каналізаційні випуски (трапи) передбачаються в підлозі в кількості 3 штук (у зоні мийних ванн, у зоні плити та фритюрниці, у зоні виробничих столів). Трапи обладнуються водяними затворами (сифонами) глибиною не менше 50 мм для запобігання проникненню запахів із каналізаційної мережі. Ухил підлоги до трапів становить 1,5–2%. Всі каналізаційні труби – чавунні або поліпропіленові з термостійкістю не менше 95 °С.

Підлога, стіни та стеля. Підлога гарячого цеху виконується з керамічної плитки з високими антиковзними властивостями (коефіцієнт тертя $\geq 0,4$). Плитка має товщину не менше 10 мм, стійкість до кислот та жирів. Шви заповнюються спеціальним епоксидним затиранням, яке не руйнується при контакті з гарячою водою та мийними засобами. Під плиткою облаштовується гідроізоляційний шар (рулонна бітумно-полімерна мембрана). Під кожним одиницею теплового обладнання передбачаються сталеві листи товщиною 2 мм для додаткового захисту від пролитої олії та жиру.

Стіни на висоту не менше 2,0 м облицьовуються глазурованою керамічною плиткою світлих тонів (для легкого візуального контролю чистоти). Вище плитки та до стелі стіни покриваються водостійкою миючою фарбою на акриловій основі. У зоні плити та фритюрниці передбачено термоізолюючий екран з нержавіючої сталі (висота 0,5 м вище рівня столу) для захисту стіни від перегріву.

Стеля підвісна, з металевих касет (тип «Албес»), що забезпечує доступ до інженерних комунікацій (вентиляція, електропроводка). Матеріал

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						41
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

касєт – оцинкована сталь з полімерним покриттям, стійка до вологого прибирання.

Електропостачання та силове обладнання. Гарячий цех живиться від окремої лінії трифазної мережі 380 В (для електричної плити АРМ-ЕКО ПЕ-6Ш Ч потужністю 22 кВт) та однофазної 220 В (для пароконвектомату, фритюрниці, жарочної поверхні, холодильних шаф). Загальна встановлена потужність обладнання становить близько 30 кВт. Всі розетки та вимикачі мають вологозахист IP44, розташовані на висоті не менше 1,5 м від підлоги. Для аварійного відключення електроенергії передбачається вступний автомат з дистанційним вимкненням (від розподільного щитка в адміністративній зоні). Заземлення всього обладнання виконується згідно з ПУЕ.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						42
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 4. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО КАФЕ ANEID

Загальна концепція закладу. Кафе «Aneid» позиціонується як літературний простір, що об'єднує найкращі традиції європейської кухні з українськими гастрономічними акцентами, пропонуючи гостям високоякісні страви, професійну каву та інтелектуальне дозвілля. Цільовою аудиторією визначено офісних працівників, туристів, студентів, сім'ї з дітьми та фрілансерів – усіх, хто цінує якісну їжу, гарну каву та атмосферу, що сприяє читанню, роботі або невимушеному спілкуванню. Ключова ідея бренду полягає у створенні простору, де література, гастрономія та сучасний дизайн формують цілісний візуальний і сенсорний образ; для цього системно застосовуються натуральні матеріали, живі рослини, книжкові стелажі та авторські декоративні рішення. Слоган «Там, де оживає Енеїда» підкреслює пріоритети закладу: гармонійне поєднання кулінарної майстерності з повагою до культурної спадщини Полтавщини, що резонує з очікуваннями сучасних гостей.

Архітектурно-планувальне рішення (екстер'єр). Кафе розміщується на першому поверсі житлового будинку за адресою вулиця Соборності, 24, розрахований на шістдесят посадкових місць і скомпонований таким чином, аби максимально використати переваги ділянки з інтенсивним пішохідним потоком. Перед входом спроектовано зручний пішохідний майданчик, викладений кварцовою плиткою, що забезпечує безпечний та естетично цілісний доступ для всіх категорій відвідувачів. Фасад виконано у стриманій урбаністичній стилістиці: темно-сіра штукатурка гармонійно поєднується з великими панорамними вітринами з алюмінієвого профілю, що відкривають вид на торговельну залу та кавову вітрину.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ		
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.	Тараканов				4. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО КАФЕ ANEID	Літ.	Арк
Перев.	Бровенко						43
Реценз.						Кафедра ТМРМ, 2026р.	
Н. Контр.	Слободянюк						
Затвер.	Савченко						

Головний кольоровий акцент – об'ємні літери назви «ANEID» з нержавіючої сталі з теплим LED-підсвічуванням, що створює впізнаваний образ у вечірній час.

Вхідна зона оздоблена скляними розсувними дверима з анодованого алюмінію; козирок із матового полікарбонату на металевих стійках не лише захищає від опадів, а й формує легкий, сучасний силует входу. Біля дверей розміщено крейдову дошку з щоденними пропозиціями (суп дня, кава дня) та цитатами з «Енеїди» Івана Котляревського, наприклад: «Боги — не безсилі, але ми — українці!» – цей елемент постійно оновлюється, залучаючи увагу перехожих. У теплий сезон фасад органічно доповнює невелика тераса на два столики (4 місця) з меблями з ротанга та вертикальними перегородками з живих рослин, що створюють затишні куточки для відпочинку на свіжому повітрі. Підкреслюючи турботу про містобудівний контекст, біля входу розміщено стильні урни та настінні бра, які формують завершений, продуманий до деталей міський простір, дружній до відвідувача.

Інтер'єрні рішення (внутрішній простір). У фойє-вестибюлі кафе «Aneid» гостя зустрічає гармонійна композиція теплих піщаних та оливкових відтінків, покликаних налаштувати на спокій і насолоду від гастрономічного та інтелектуального досвіду. Стіни, частково вкриті декоративною штукатуркою з ефектом «цегляної кладки», створюють тактильний образ старої полтавської кам'яниці, що тонко перегукується з темою літературної спадщини. Мінімалістична стійка ресепшн, оздоблена натуральним дубовим шпоном, слугує функціональним центром простору й водночас підкреслює прихильність закладу до виваженого, екологічного дизайну. Візуальний ритм фойє підтримують живі вазони з фікусами та монстерами, розставлені так, щоб не перешкоджати потокам руху, та добірка чорно-білих фотографій стародавньої Полтави на стінах, які задають тон подальшому сприйняттю інтер'єру. Фонову атмосферу завершує інтелектуально підібраний саундтрек у жанрі нео-класики та легкого джазу: м'які фортепіанні пасажі й ненав'язлива акустична гітара

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		44

збагачують простір невимушеною елегантністю, водночас не відволікаючи від читання або роботи.

Основна торговельна зала розрахована на шістдесят посадкових місць, що розподілені за чотирма функціональними зонами: зона take-away та кавової вітрини (6 місць), зона читання та роботи (20 місць), основна обідня зона (30 місць), сімейні бокси (4 місця) – із дотриманням комфортної відстані між столами не менше 1,5 м, яка гарантує приватність розмов і вільне пересування офіціантів. Поверхні стільниць виконані з масиву дуба, що демонструє природний малюнок деревини й додає тепла загальній палітрі; стільці з м'якою оббивкою кольору олива та гірчиця забезпечують тривале сидіння без втоми. Підлогу оздоблено високоякісною вініловою дошкою з текстурою керамограніту – вибір, що поєднує естетику каменю з практичністю вологостійкого та зносостійкого покриття. Стіни отримали складну кольорову градієнтну схему, де теплі оливкові переходи у світло-бежеві тони; на їхньому тлі розміщено репродукції ілюстрацій до «Енеїди» роботи Анатолія Базилевича, що посилюють літературну айдентику закладу. Освітлення зали побудовано за принципом багаторівневої зональності: центральні стельові світильники з теплим світлом 2700 К забезпечують рівномірний фоновий світловий клімат, а лаконічні підвісні лампи Едісона над кожним столом створюють камерні «світлові острівці». Додаткове акцентне підсвічування книжкових стелажів та кавової вітрини надає простору глибини та багатошаровості. Живі елементи інтер'єру представлені горщиками з базиліком, розмарином та м'ятою на підвіконнях, що не лише прикрашають простір, але й використовуються кухарями для приготування страв.

Санвузол проектується у стриманій мінімалістиці, де провідним матеріалом стає плитка з візуальною інтерпретацією білого мармуру, доповнена тонкими чорними фугами для графічної чіткості. Безконтактні змішувачі та сенсорне управління освітленням мінімізують фізичний контакт і підвищують гігієнічний рівень. Дзеркала зі світлодіодною підсвіткою в тонкій алюмінієвій рамці формують м'яку фронтальну ілюмінацію. Тонко підібрані ароматизатори з

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		45

нотами свіжої кави та ванілі завершують образ простору, де навіть найкоротший візит залишається приємним.

Оформлення персоналу. Уніформа працівників витримана в єдиній кольоровій та текстильній концепції, що підкреслює корпоративну ідентичність. Офіціанти носять сорочки кольору слонової кістки в поєднанні з фартуками кольору «льон» прямого крою, на яких делікатно вишитий логотип «ANEID» у вигляді стилізованої букви «А», що нагадує відкриту книгу. Баристи вирізняються білими сорочками з довгим рукавом та кепками кольору хакі, що створює образ сучасних професіоналів кавової справи. Кухарський штат одягнений у класичні білі кітелі з вишитим на нагрудній планці логотипом закладу та сіро-чорні штани. Сукупно стиль персоналу формує відчуття впорядкованості й високих стандартів сервісу.

Інноваційні родзинки та цікавинки. Головною фішкою кафе «Aneid» є відкрита кавова вітрина «il Teatro del Caffè» (Театр кави) – скляна перегородка завдовжки 3 м та заввишки 1,5 м між кавовою зоною та торговельною залом. За склом гість бачить професійну кавомашину La Marzocco, кавомолку Mahlkönig, бариста в процесі помелу, заварювання та малювання на піні капучино. Аромат свіжозмеленої кави, рухи бариста, блиск мідних деталей – це повноцінний сенсорний досвід, а не просто приготування напою. Поруч з вітриною розміщено стенд із 7 видами кавових зерен у герметичних банках (Ефіопія, Кенія, Колумбія, Бразилія, Коста-Ріка, Гватемала та фірмовий купаж для еспресо) – гість може обрати зерно на власний смак. Це рішення вирішує одразу кілька завдань: формує довіру до якості (гість бачить усе), створює унікальний Instagram-контент, підвищує середній чек (гості купують кавові зерна додому) та диференціює заклад від усіх конкурентів у радіусі 1 км.

Літературна книжкова полиця – це стелаж завдовжки 5 м, заввишки 2,2 м, виготовлений із чорного металу та натурального дуба. Тут представлено близько 500 примірників, згрупованих за тематикою: класична українська література, краєзнавчі видання про Полтаву, сучасна поезія, література про каву та гастрономію. Особливий акцент зроблено на творах Івана Котляревського,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		46

Панаса Мирного, Володимира Короленка, Михайла Старицького, Олеса Гончара. На центральному пюпітрі виставлено розгорнуте ілюстроване видання «Енеїди» з малюнками Анатолія Базилевича. Усі книги можна читати безкоштовно в залі, але додому вони не видаються. Партнерські угоди з Полтавською обласною бібліотекою імені І. Котляревського забезпечують періодичне оновлення фонду раз на квартал, що підтримує інтерес постійних відвідувачів.

Довіра до процесу приготування посилюється завдяки оглядовій зоні гарячого цеху: невелике вікно зі склопакета в перегородці між гарячим цехом та залом дозволяє відвідувачам спостерігати за фінальними етапами приготування страв (нарізання, порціонування, декорування) без порушення санітарних норм. Для гостей, що цінують візуальну інформацію, запроваджено меню на планшетах (2 одиниці на зал): високоякісні фотографії кожної страви, детальний опис складу, калорійність, можливість фільтрації за категоріями «вегетаріанське», «безглютенове», «гостре», що спрощує вибір для гостей з особливими дієтичними потребами.

Функціональне зонування. Гостьова зала займає близько 60% усієї площі кафе й організована за принципом вільного планування з чітко виділеними функціональними зонами.

Зона take-away та кавової вітрини (6 місць) розташована безпосередньо біля входу. Тут обладнано окрему стійку з кавомашиною, вітриною для тістечок та пакувальними стаканами, кришками, цукром і паличками. Високі барні стільці дозволяють гостям швидко випити каву стоячи біля стійки або забрати напій із собою. Ця зона має окремий вхід для доставників, що розвантажує основний потік відвідувачів.

Зона читання та роботи (20 місць) розміщена уздовж панорамних вікон. М'які крісла, торшери, столи-книги (стільниці у формі відкритої книги), безкоштовний Wi-Fi та розетки біля кожного столу створюють ідеальні умови для тривалого перебування. Рівень штучного освітлення тут дещо нижчий, ніж в інших зонах, що формує затишну, майже домашню атмосферу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						47
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Основна обідня зона (30 місць) – це класичні столи на 2 та 4 особи, призначені для прийому їжі. Відстань між столами – не менше 1,5 м, освітлення яскравіше, щоб гості могли роздивитися страви. Тут же розташована стійка з чистим посудом та серветками.

Сімейні бокси (4 місця) – це два відокремлені напівперегородками куточки з диванами та невеликими столиками. Призначені для родин з дітьми: є дитячі стільчики, невелика ігрова зона з кількома іграшками та розмальовками. Від решти зали бокси відокремлені живими рослинами (фікуси в кашпо), що створює відчуття інтимності, але не заважає офіціантам обслуговувати гостей.

Кухонний блок спроектовано за лінійною схемою: холодний цех забезпечує попередню обробку сировини (миття, очищення, нарізання); гарячий цех оснащено плитою, пароконвектоматом, фритюрницею, жарочною поверхнею, мармітом; мийна кухонного посуду розташована поруч з гарячим цехом, що мінімізує переміщення персоналу. У зоні роздачі встановлено теплову вітрину для готових страв та кавомашину для швидкого обслуговування.

Технічний блок включає вентиляційну камеру з рекуператором тепла, бойлерну із резервним водонагрівачем та комору для зберігання сухих продуктів; усі інженерні вузли згруповані в окремому приміщенні, що спрощує технічне обслуговування та мінімізує шум у гостьовій зоні.

Проект кафе «Aneid» є зразком цілісного підходу до проєктування громадського простору, в якому органічно поєднано функціональність, естетичну вишуканість і сучасні технологічні рішення. Концепція закладу, орієнтована на літературне дозвілля та якісну каву, реалізована через продуману архітектуру, інтер'єр, матеріали та оформлення, що формують гармонійний і водночас виразний простір. Зовнішній вигляд будівлі в стриманій урбаністичній стилістиці з теплою підсвіткою вивіски та живою зеленню на терасі є візуальним продовженням основної ідеї – поєднання сучасності з літературною традицією. Внутрішній простір кафе вирізняється продуманим зонуванням, ергономічністю та глибоко продуманими деталями: природні відтінки, текстури

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						48
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

дерева, книжкові стелажі, флористичні елементи та світлові акценти забезпечують комфорт, емоційний затишок і водночас сучасну атмосферу. Особливу роль у проєкті відіграють інновації: відкрита кавова вітрина, книжкова полиця з творами полтавських письменників, меню на планшетах, оглядова зона кухні – усе це спрямовано на формування нового досвіду взаємодії між гостем та простором. Оформлення персоналу доповнює загальну концепцію, підкреслюючи стиль, впізнаваність бренду та високий рівень сервісу. Кафе «Aneid» позиціонується як сучасний заклад нового покоління – місце, де поєднуються смак якісної їжі та кави, витонченість дизайну, повага до літературної спадщини Полтави та технологічна інноваційність, утворюючи неповторний простір гастрономічної та інтелектуальної культури в контексті урбаністичного середовища.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						49
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

Аналіз добової динаміки попиту показав, що кафе «Aneid» на 60 місць, розташоване в центральній частині Полтави по вулиці Соборності, 24, щодня обслуговуватиме в середньому 339 відвідувачів, що забезпечує оборотність одного місця на рівні 5,05. Такий високий показник (майже вдвічі вищий за середньогалузевий, який зазвичай становить 2–3 для кафе загального типу) досягається завдяки запровадженню окремої кавової зони з продажем напоїв на виніс (take-away). Саме цей формат генерує до 40% загального потоку в ранкові години (з 9:00 до 11:00) і забезпечує додатковий фінансовий потік без суттєвого перевантаження гарячого цеху. Пікове навантаження спостерігається в обідній період (з 12:00 до 14:00) та в ранковий час, що є характерним для закладів, орієнтованих на офісних працівників, студентів та фрілансерів. Отримані дані стали основою для формування виробничої програми, розрахунку чисельності персоналу та підбору обладнання.

Розроблене меню кафе враховує принципи збалансованості, сезонності та сучасні гастрономічні тенденції, охоплюючи всі основні асортиментні групи: холодні закуски, салати, супи, гарячі закуски, другі страви, гарніри, соуси, десерти та розширену кавову карту take-away. Загальна кількість позицій становить 41, з яких 20 виробляються безпосередньо в гарячому цеху, що підтверджує його ключову роль у виробничому процесі закладу.

Кавова карта налічує 10 найменувань – від класичного еспreso до авторського рафу та гарячого шоколаду, що дозволяє задовольнити смаки різних категорій гостей і забезпечує високу пропускну здатність у ранковий час.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ			
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Тараканов				ВИСНОВКИ		Літ.	Арк
Перев.	Бровенко							50
Реценз.							Кафедра ТМРМ, 2026р.	
Н. Контр.	Слободянюк							
Затвер.	Савченко							

Особливу увагу приділено фірмовій страві – «Свиняча шия по-полтавськи, маринована в темному пиві з медом та гірчицею, витримана за технологією sous-vide, подана з печеним яблуком та яблучно-хріновим соусом». Ця страва є результатом ретельного пошуку балансу між традиційними українськими смаками та сучасними технологічними рішеннями. Використання локальної сировини – темного пива полтавського броварства, меду акацієвого та яблук сорту «Сніжний кальвін» – підкреслює регіональну ідентичність закладу та формує його гастрономічний код. Інноваційна технологія низькотемпературного вакуумного приготування (62 °C, 4 години) забезпечує мінімальні втрати маси – лише 8–12% проти 30–37% при традиційному запіканні – а також рівномірне просочення маринадом та ніжну, майже вершкову текстуру. Контрастний соус із запечених яблук та свіжого хрону створює оригінальний смаковий профіль, де солодкість, пікантність та легка гірчинка поєднуються в гармонійну композицію. Такий підхід дозволяє фірмовій страві стати не просто черговою позицією меню, а справжньою візитівкою закладу, яка приваблює гостей і формує позитивні відгуки.

Виробнича програма гарячого цеху передбачає приготування 542 порцій страв на добу загальною вагою близько 78 кг (без урахування рідкого середовища в супах). Найбільшу питому вагу в структурі займають другі страви – 180 порцій (33,2% від загальної кількості), що цілком відповідає профілю кафе з акцентом на домашню, ситну кухню. Супи складають 119 порцій (21,0%), гарніри – 105 порцій (18,6%), соуси та гарячі закуски – відповідно 92 та 64 порції. Така структура є типовою для кафе загального типу з обслуговуванням офіціантами та орієнтацією на бізнес-ланчі в обідній час. Для забезпечення виконання виробничої програми розраховано чисельність персоналу: списочна кількість кухарів гарячого цеху становить 7 осіб, які працюють у дві зміни по 3–4 особи в кожній зміні за ступінчастим графіком. Ранкова зміна (з 8:00 до 16:00) займається підготовкою напівфабрикатів та виробництвом страв для бізнес-ланчу, вечірня (з 14:00 до 22:00) – доготовляє

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		51

страви на основі заготовок та обслуговує вечірній потік гостей. Така організація праці дозволяє забезпечити безперебійне функціонування цеху протягом 12-годинного робочого дня, включаючи години пік, та дотримуватись санітарно-гігієнічних норм і вимог охорони праці.

Проектування гарячого цеху реалізовано через системний підхід до організації технологічних процесів, оптимальний вибір обладнання та раціональне використання простору. Гарячий цех, як ключова ланка виробництва, обладнано інтегрованими рішеннями провідних європейських та українських брендів: електрична плита АРМ-ЕКО ПЕ-6Ш Ч (Україна), пароконвектомат Unox XF 023 (Італія), фритюрниця Nurakan HKN-FT6N (Туреччина), жарочна поверхня Remta R 61 (Польща), холодильні шафи Tefcold UR 400S (Данія), холодильні столи Fagor CMFP-135 (Іспанія), м'ясорубка професійна Nurakan HKN-12SSE, блендер занурювальний Robot Coupe CMP 400 V.V. (Франція), а також широкий спектр допоміжного немеханічного обладнання українського виробництва – виробничі столи СПП-1200, стелажі СПС-1, мийні ванни ВМО-600, підставки під пароконвектомат ПКП-9/9Н, ваги електронні CAS SW-1-5, раковини для миття рук Franke ARX 110. Усі позиції мають актуальні посилання на українських постачальників (Епіцентр, Профтехніка, Tefcold Ukraine, Kuhart, Gastroshop), що підтверджує можливість реального придбання обладнання на ринку України без логістичних ускладнень. Загальна площа гарячого цеху, розрахована за методом корисної площі ($S_{кор} = 10,41 \text{ м}^2$) з коефіцієнтом використання $\eta = 0,30$, становить $35,0 \text{ м}^2$ (габарити $5 \times 7 \text{ м}$). Це значення перевищує нормативний мінімум для кафе на 60 місць (24 м^2) на 11 м^2 , що створює додаткові резерви вільного простору, забезпечує комфортні умови для переміщення персоналу (ширина проходів не менше $1,4 \text{ м}$) та дозволяє в майбутньому встановити додаткове обладнання без необхідності перепланування цеху.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення кафе загальною площею 230 м^2 , яке включає торговельну залу на 60 місць (90 м^2), кавову зону take-away (12 м^2), гарячий цех (35 м^2), холодний цех (18 м^2), мийну кухонного посуду (8 м^2),

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		52

мийну столового посуду (10 м²), охолоджувані камери для м'яса та овочів (8+6 м²), комору сухих продуктів (8 м²), кабінет директора (8 м²), кімнату персоналу (12 м²), санвузли для відвідувачів (10 м²) та персоналу (3 м²), а також технічні приміщення. Планування забезпечує принцип поточності виробничих процесів: сировина через службовий вхід надходить до складських приміщень, потім до холодного цеху (попередня обробка), звідти напівфабрикати передаються до гарячого цеху для теплової обробки, готова продукція через роздавальну зону надходить до торговельної зали, а використаний посуд повертається до мийних. При цьому потоки чистої сировини, готової продукції та використаного посуду не перетинаються, що відповідає суворим санітарним вимогам. Враховано особливості експлуатації у вбудованому приміщенні на першому поверсі житлового будинку: виконано шумоізоляцію підлоги за технологією «плаваюча підлога», облаштовано окремий службовий вхід для постачальників з боку двору, погоджено викиди вентиляції із загальнобудинковою системою. Дотримано інженерні вимоги до гарячого цеху: температура повітря в робочій зоні підтримується на рівні 20–22 °С за допомогою припливно-витяжної вентиляції з кратністю повітрообміну 4–5 разів на годину та потужністю витяжки 3200 м³/год; освітленість робочих поверхонь становить не менше 300 лк (LED-світильники IP65); підлога виконана з керамічної плитки з антиковзним покриттям (коефіцієнт тертя $\geq 0,4$) з ухилом до трапу; стіни облицьовано глазурованою плиткою на висоту 1,8 м, вище – миюча фарба; водопостачання підведено до мийних ванн та раковини для миття рук.

Запропоновано дизайн-концепцію «Літературна кав'ярня з сучасним акцентом», ключовими елементами якої є: відкрита кавова вітрина «il Teatro del Caffè» – скляна перегородка з теплим LED-підсвічуванням, за якою гості спостерігають за роботою бариста від помелу зерен до малювання на піні капучино; книжкова полиця з творами полтавських письменників (близько 500 томів, безкоштовне читання в залі); функціональне зонування зали на чотири зони – take-away (біля входу), читання/роботи (уздовж вікон), основна обідня

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		53

(центр зали) та сімейні бокси (відокремлені напівперегородками); колірна гама темно-зелений (колір книжкових палітурок), бежевий (нейтральний фон) та цегляний (акцентна стіна в зоні кавової вітрини) з латунними акцентами у вигляді світильників, країв стендів та підставок меню. Фасад вхідної групи виконано з великими панорамними вітринами з алюмінієвого профілю, об'ємною вивіскою «ANEID» з нержавіючої сталі з теплим LED-підсвічуванням та крейдовою дошкою, на якій щоденно оновлюються цитати з «Енеїди» та пропозиції дня. Уніформа персоналу (сорочки кольору слонової кістки, лляні фартухи з вишитим логотипом у вигляді стилізованої відкритої книги, кепки кольору хакі для бариста) підкреслює єдину корпоративну ідентичність та створює впізнаваний образ закладу. Інноваційні рішення, такі як меню на планшетах з фільтрацією за категоріями (вегетаріанське, безглютенове, гостре) та оглядова зона гарячого цеху через невелике вікно в перегородці, забезпечують емоційне залучення гостей, підвищують рівень довіри до якості страв та створюють унікальний контент для соціальних мереж (Instagram, TikTok), що є важливим маркетинговим інструментом у сучасному ресторанному бізнесі.

Таким чином, фірмові страви не лише доповнюють загальну структуру меню, але й є стратегічним інструментом для підвищення конкурентоспроможності кафе, зміцнення його бренду та формування лояльної клієнтської бази. Використання технології sous-vide дозволяє забезпечити стабільну якість фірмової страви навіть при зміні персоналу, а попереднє приготування заготовок (вакуумування та водяна баня) суттєво розвантажує гарячий цех у години пік, скорочуючи час очікування страви гостем до 5–7 хвилин. Аналіз конкурентного середовища в радіусі 1 км від вул. Соборності, 24 показав відсутність закладів з аналогічною концепцією – поєднанням літературної атмосфери, спеціалізованої кави з можливістю take-away, домашньої кухні з інноваційними технологіями та безкоштовної книжкової полиці. Це забезпечує проєкту високий рівень унікальності та стійкі конкурентні переваги на ринку громадського харчування Полтави. Розроблені

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		54

матеріали (виробнича програма, специфікація обладнання з чинними посиланнями, планувальні рішення, технологічні картки фірмової страви, дизайн-концепція та аналіз конкурентного середовища) можуть бути використані як повноцінна проєктна документація для реального відкриття кафе «Aneid» у Полтаві. Реалізація проєкту дозволить створити нові робочі місця (кухарі, офіціанти, бариста, адміністративний персонал), задовольнити попит мешканців та гостей міста на якісну домашню кухню, професійну каву з можливістю take-away та культурне дозвілля, а також сприятиме популяризації української літературної класики (зокрема, творчості Івана Котляревського) серед широкої аудиторії, включаючи молодь та туристів. У подальшому планується розширення асортименту фірмових страв із використанням технології sous-vide (наприклад, яловича щока або індичка з пряними травами), впровадження системи лояльності для постійних відвідувачів (знижки, накопичувальні картки), проведення літературних вечорів, презентацій книг полтавських авторів та майстер-класів з приготування кави або фірмових соусів, що дозволить додатково залучати аудиторію та збільшувати середній чек.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
						55
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). – Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. – 67 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – Київ: А.С.К., 2007. – 848 с.
4. П'ятницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – Київ: КНТЕУ, 2005. – 563 с.
5. Пересічний М.І. Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум. – Київ: КНТЕУ, 2013. – 216 с.
6. Радченко Л.О. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. – Харків: Світ книг, 2019. – 240 с.
7. Проектування закладів ресторанного господарства / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
8. Методичні рекомендації до практичних занять на тему «Проектування заготівельних цехів в закладах ресторанного господарства». – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2018. – 44 с.
9. Кузьмін О.Є., Мельник О.Г. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. – 280 с.
10. Зеркалов Д.В. Охорона праці в галузі: Загальні вимоги. – Київ: «Основа», 2011. – 332 с.
11. Арпуль О.В. SOUS VIDE технології у закладах ресторанного господарства // Наукові праці НУХТ. – 2020. – № 26. – С. 45–52.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ		
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ		
Розроб.	Тараканов						
Перев.	Бровенко						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затвер.	Савченко				Кафедра ТМРМ, 2026р.		
					Літ.	Арк	Аркушів
						56	

12. Baldwin D.E. Sous-vide cooking: A review // International Journal of Gastronomy and Food Science. – 2012. – Vol. 1, No. 1. – P. 15–30.
13. Електрична плита АРМ-ЕКО ПЕ-6Ш Ч. – <https://epicentrk.ua/ua/shop/elektricheskaya-plita-arm-eko-pe-6-sh-ch.html>
14. Пароконвектомат Unox XF 023 – <https://unox.kiev.ua/ua/pechi-konveksionnye/710-pech-konveksionnaya-unox-xf023.html>
15. Фритюрниця Hurakan HKN-FT6N – <https://epicentrk.ua/ua/shop/fritjurnitsa-odnarnaya-hurakan-6-l-hkn-ft6n.html>
16. Жарочна поверхня Remta R 61 – <https://gastro24.com.ua/ua/poverhnost-dlya-smazheniya-remta-r-61>
17. Холодильна шафа Tefcold UR 400S – <https://ibaker.com.ua/product/tefcold-ur-400s>
18. Стіл холодильний Fagor CMFP-135 – <https://kuhart.com.ua/product/stol-holodilnyy-fagor-neo-concept-cmfp-135-gn/>
19. М'ясорубка професійна Hurakan HKN-12SSE – <https://epicentrk.ua/ua/shop/myaso-rubka-professionalnaya-hurakan-hkn-12sse.html>
20. Блендер занурювальний Robot Coupe CMP 400 V.V. – <https://sprof.com.ua/ua/ruchnoy-mikser-robot-coupe-cmp-400-vv-easyplug>
21. Google Maps. Заклади громадського харчування на вул. Соборності, Полтава – <https://www.google.com/maps>
22. Locator. Ресторани та кафе Полтави – <https://locator.pl.ua/>
23. Ресторан «Шалена шкварка» – <https://postcode.com.ua/ua/restoran-shalena-shkvarka-poltava/>
24. Музей-садиба Івана Котляревського – <https://www.visitpoltava.com/museum-kotlyarevsky>
25. Літературна Полтава: письменники, народжені в Полтаві – <https://sites.google.com/view/literature-poltava>
26. Іван Котляревський. Енеїда (ілюстроване видання). – Київ: А-БА-БА-ГА-ЛА-МА-ГА, 2019. – 256 с.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		57

27. Specialty Coffee Association. Coffee brewing guide – <https://sca.coffee>
28. Технологія sous-vide: принципи та застосування – <https://www.sousvidetools.com>
29. ДСТУ 4282:2004. Послуги громадського харчування. Правила надання послуг. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 15 с.
30. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування. – Київ, 1996. – 87 с.
31. Устаткування закладів ресторанного господарства / І.О. Конвісер, Г.А. Бублик, Т.Б. Паригіна, Ю.М. Григор'єв. – Київ: КНТЕУ, 2005. – 566 с.
32. Товарознавство продовольчих товарів / О.Г. Бровко, О.В. Булгакова, Г.С. Гордієнко та ін. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2008. – 619 с.
33. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур. – Київ: ЦУЛ, 2022. – 324 с.
34. Павлов О.В. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів. – Київ: ПрофКнига, 2023. – 340 с.
35. Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – Київ: Арій, 2023. – 922 с.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		58

ДОДАТКИ

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 021 ПЗ		
Изм.	Лист	№ докум.	Підпис	Дата	ДОДАТКИ		
Розроб.	Тараканов						
Перев.	Бровенко						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затвер.	Савченко				Кафедра ТМРМ, 2026р.		
					Літ.	Арк	Аркушів
						59	

