

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

ПОГОДЖЕНО

**В.о. декана факультету
харчових наук, нутриціології та
управління якістю**

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

«__» _____ 2026 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

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

Олександр САВЧЕНКО

«__» _____ 2026 р.

БАКАЛАВРСЬКИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему «Проект холодного цеху в кафе на 40 місць»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

_____ **Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

_____ **Анастасія ІВАНЮТА**

Виконавця

_____ **Анна ОМЕЛЬЧЕНКО**

Київ - 2026

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

к.т.н., доцент _____ Олександр САВЧЕНКО
«__» _____ 2026 р.

**ЗАВДАННЯ
ДО ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО
ПРОЄКТУ ЗДОБУВАЧУ
Омельченко Анні Юріївні**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект холодного цеху в кафе на 40 місць»**

затверджена наказом від 29 січня 2026 р. №298 «С».

Термін подання завершеного проєкту на кафедру 12.06.2026 р.

Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:

Реферат

Техніко-економічне обґрунтування

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви

1.3. Розрахунок виробничої програми

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

3. Дизайн проєктованого підприємства

Висновки

Список використаної літератури

Перелік графічних документів:

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

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

Дата видачі завдання «2» лютого 2026 р.

Керівник бакалаврського

кваліфікаційного проєкту

Завдання прийняла до виконання

Анастасія ІВАНЮТА

Анна ОМЕЛЬЧЕНКО

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна бакалаврська робота на тему: «Проект холодного цеху в кафе «Olive» на 40 місць» містить 42 сторінки, 14 таблиць, 4 рисунки, 4 аркуші графічної частини та 38 літературних джерел.

Робота присвячена проектуванню холодного цеху кафе «Olive» на 40 посадкових місць із розробленням технологічних, організаційних та планувальних рішень, спрямованих на забезпечення ефективної роботи підприємства ресторанного господарства.

У роботі проведено аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку ресторанного господарства України, обґрунтовано доцільність відкриття кафе сімейного типу у місті Вінниця та визначено основні конкурентні переваги закладу. Розраховано добову динаміку попиту, згідно з якою прогнозована кількість відвідувачів становить 404 особи на добу.

Розроблено меню кафе української та європейської кухні, а також запропоновано фірмову страву – салат «Olive Fresh» із слабосолим лососем, авокадо та сиром фета, для якого складено технологічну картку, визначено органолептичні показники та енергетичну цінність.

Виконано розрахунок виробничої програми підприємства, яка становить 1010 порцій продукції на добу, з яких 485 порцій припадає на холодний цех. Здійснено підбір сучасного механічного, холодильного та нейтрального обладнання, визначено площу холодного цеху, яка становить 12 м², та розроблено об'ємно-планувальні рішення підприємства відповідно до вимог чинних нормативних документів.

Запропоновано дизайнерське оформлення кафе у стилі Eco Modern із використанням натуральних матеріалів, декоративного озеленення та сучасних світлових рішень, спрямованих на створення комфортного середовища для відвідувачів.

Результати роботи можуть бути використані під час проектування, будівництва та організації діяльності аналогічних підприємств ресторанного господарства.

Ключові слова: кафе, холодний цех, проектування, виробнича програма, технологічне обладнання, холодні страви та закуски, організація виробництва.

ABSTRACT

The qualifying bachelor's thesis on the topic: "Project of a cold store in the "Olive" cafe for 40 seats" contains 42 pages, 14 tables, 4 figures, 4 sheets of graphic part and 38 literary sources.

The thesis is devoted to the design of a cold kitchen in the "Olive" café for 40 seats with the development of technological, organizational, and planning solutions aimed at ensuring the efficient operation of the food service establishment.

The study analyses the current state and development trends of the restaurant industry in Ukraine, substantiates the feasibility of establishing a family-type café in the city of Vinnytsia, and identifies the main competitive advantages of the enterprise. The daily demand dynamics were calculated, according to which the projected number of visitors is 404 persons per day.

A menu of Ukrainian and European cuisine was developed, and a signature dish, «Olive Fresh Salad with Lightly Salted Salmon, Avocado and Feta Cheese», was proposed. A technological card, sensory characteristics, and nutritional value of the dish were determined.

The production program of the enterprise was calculated and amounts to 1,010 portions per day, including 485 portions produced in the cold kitchen. Modern mechanical, refrigeration, and neutral equipment was selected, the area of the cold kitchen was determined to be 12 m², and spatial and planning solutions of the enterprise were developed in accordance with current regulatory requirements.

An interior design concept in the Eco Modern style using natural materials, decorative greenery, and modern lighting solutions was proposed to create a comfortable environment for visitors.

The results of the study can be used in the design, construction, and operation of similar food service establishments.

Keywords: café, cold kitchen, design, production program, technological equipment, cold dishes and appetizers, organization of production.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	8
Вступ	13
1. Моделювання виробничого процесу кафе «Olive»	13
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	16
1.2. Розробка меню і фірмової страви	18
1.3. Розрахунок виробничої програми	24
2. Проектний розділ	27
2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху кафе «Olive»	27
2.2. Розрахунок площі холодного цеху	29
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	30
3. Дизайн проєктованого підприємства	33
ВИСНОВКИ	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	39
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ	43

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ									
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата										
Розроб.		Омельченко			ЗМІСТ				Лім.		Арк.		Акрушів	
Перевір.		Іванюта									7		42	
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р					
Н. Контр.		Слободянюк												
Затверд.		Савченко												

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Сучасний розвиток ресторанного господарства України характеризується зростанням попиту на невеликі кафе міського типу, які поєднують якісну продукцію, доступний рівень цін та комфортні умови відпочинку [1-2]. Особливої популярності набувають заклади, що пропонують широкий асортимент холодних закусок, салатів, десертів, страв здорового харчування та продукції власного виробництва [3]. Такі підприємства є затребуваними серед різних категорій населення, оскільки забезпечують можливість швидкого харчування, сімейного відпочинку та проведення ділових зустрічей [4].

В умовах сучасного ринку ресторанних послуг важливим напрямом розвитку є створення невеликих кафе із затишною атмосферою, сучасним дизайном та раціонально організованими виробничими процесами. Одним із найважливіших виробничих підрозділів таких підприємств є холодний цех, у якому здійснюється приготування салатів, холодних закусок, бутербродів, десертів, холодних супів та оформлення готових страв. Раціональна організація роботи холодного цеху значною мірою визначає якість продукції, швидкість обслуговування та конкурентоспроможність підприємства [5-6].

Для проєктування кафе доцільно обрати місто Вінниця, яке є одним із найбільш комфортних для ведення ресторанного бізнесу регіональних центрів України [7]. Місто характеризується розвиненою інфраструктурою, стабільним туристичним потоком, значною кількістю студентів, працівників офісів та сімей із дітьми. Активний розвиток сфери послуг, високий рівень урбанізації та позитивна демографічна динаміка створюють сприятливі умови для відкриття нового закладу ресторанного господарства [8].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.		Омельченко			ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ		
Перевір.		Іванюта					
Реценз.							
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Савченко					
					Літ.	Арк.	Акрюшів
						8	42
					Кафедра ТМРМП, 2026 р		

Проектоване кафе «Olive» пропонується розмістити в центральній частині міста поблизу торговельно-офісних комплексів, навчальних закладів та зон відпочинку населення. Вибір даного місця обумовлений високою інтенсивністю пішохідних потоків, транспортною доступністю та можливістю залучення широкого кола споживачів.

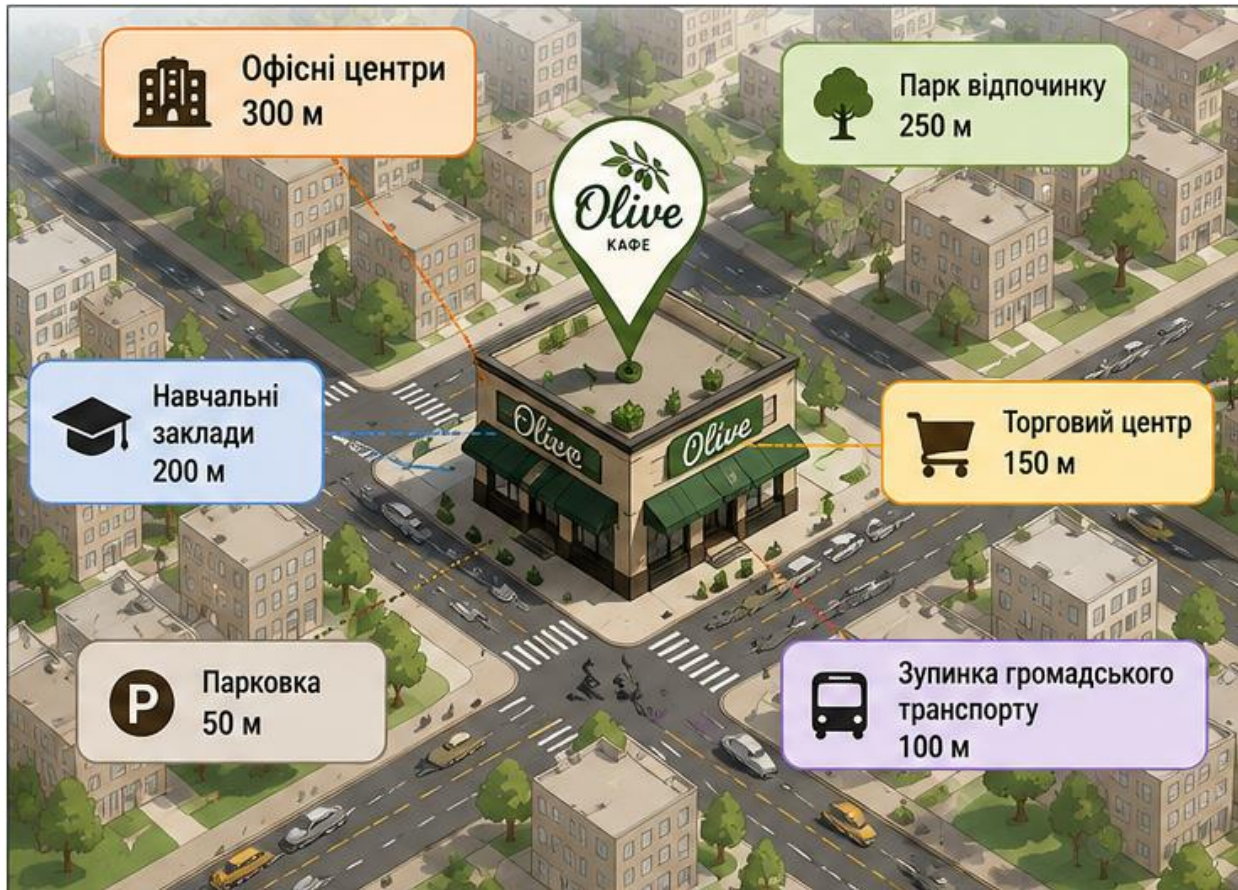


Рис. 1.1. Основні фактори вибору місця розташування кафе

Концепція кафе «Olive» передбачає створення сучасного закладу сімейного типу на 40 посадкових місць, орієнтованого на споживачів, які надають перевагу якісному харчуванню, затишній атмосфері та різноманітному асортименту страв української та європейської кухні. Особливістю закладу є значний асортимент холодних страв та закусок, що обумовлює необхідність раціонального проектування холодного цеху. До меню планується включити

різноманітні салати, холодні закуски, гастрономічні нарізки, бутерброди, десерти та страви здорового харчування.

Таблиця 1.1.

Загальна характеристика проєктованого підприємства

Показник	Характеристика
Назва закладу	Кафе «Olive»
Тип підприємства	Кафе загального типу
Місткість	40 місць
Спеціалізація	Українська та європейська кухня
Формат	Сімейне міське кафе
Режим роботи	10:00–22:00
Цільова аудиторія	Сім'ї, молодь, офісні працівники, туристи
Концепція інтер'єру	Eco Modern

Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг міста Вінниці свідчить про значну кількість кафе різного формату. Водночас частина закладів має вузьку спеціалізацію, обмежений асортимент холодних страв або недостатній рівень комфорту для сімейного відпочинку. Це створює передумови для відкриття нового конкурентоспроможного підприємства.

Таблиця 1.2

Конкурентні переваги кафе «Olive»

Показник	Конкуренти	Кафе «Olive»
Сучасний дизайн	Частково	Так
Широкий асортимент салатів і закусок	Частково	Так
Страви здорового харчування	Частково	Так
Сімейний формат	Частково	Так
Комфортне зонування приміщень	Частково	Так

Концепція кафе ґрунтується на поєднанні сучасного дизайну, функціональності та натуральності. Для оформлення інтер'єру передбачається використання стилю Eco Modern, який поєднує природні матеріали, світлі кольори, озеленення та елементи мінімалізму.



Рис. 1.2. Концепція кафе «Olive»

Важливим виробничим підрозділом підприємства є холодний цех, який забезпечує приготування значної частини асортименту продукції та безпосередньо впливає на якість обслуговування споживачів.



Рис. 1.3. Основні напрями діяльності кафе «Olive»

Таким чином, аналіз ринку ресторанних послуг, особливостей розвитку міста Вінниці та сучасних споживчих тенденцій підтверджує доцільність проєктування кафе «Olive» на 40 місць. Реалізація даного проєкту сприятиме розширенню асортименту ресторанних послуг регіону, створенню комфортного простору для відпочинку населення та формуванню конкурентоспроможного підприємства ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних сфер економіки України, яка забезпечує задоволення потреб населення в організації харчування та дозвілля, створює робочі місця та сприяє розвитку сфери послуг [9]. Незважаючи на складні соціально-економічні умови, ресторанний бізнес продовжує активно розвиватися, адаптуючись до сучасних викликів та змін споживчих уподобань [10-11].

Сьогодні особливої популярності набувають невеликі кафе міського типу, які поєднують доступність, комфорт, широкий асортимент страв та індивідуальний підхід до обслуговування гостей.

Однією з основних тенденцій сучасного ресторанного господарства є зростання попиту на заклади, що пропонують збалансоване харчування, страви з натуральної сировини, широкий вибір холодних закусок, салатів, десертів та продукції власного виробництва. Споживачі все частіше надають перевагу підприємствам, які створюють комфортне середовище для сімейного відпочинку, ділових зустрічей та неформального спілкування. У зв'язку з цим підвищуються вимоги до організації виробничих процесів, ефективного використання виробничих площ та впровадження сучасних технологічних рішень [12-13].

Важливе місце в структурі підприємств ресторанного господарства займає холодний цех, який забезпечує виготовлення значної частини продукції власного виробництва. Саме у холодному цеху здійснюється приготування салатів, холодних закусок, бутербродів, гастрономічних нарізок, холодних супів, десертів та оформлення готових страв.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ док-м.	Підпис	Дата			
Розроб.		Омельченко			ВСТУП		
Перевір.		Іванюта					
Реценз.							
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Савченко					
					Лім.	Арк.	Аркушів
						13	42
					Кафедра ТМРМП, 2026 р		

Якість організації роботи холодного цеху безпосередньо впливає на рівень обслуговування відвідувачів, швидкість виконання замовлень, якість продукції та конкурентоспроможність закладу [14-15].

Особливістю роботи холодного цеху є необхідність суворого дотримання санітарно-гігієнічних вимог, забезпечення відповідних температурних режимів зберігання сировини та готової продукції, раціонального розміщення обладнання і правильного розподілу виробничих операцій між працівниками [16-17]. В умовах сучасного ресторанного бізнесу ефективність функціонування холодного цеху значною мірою визначає економічні результати діяльності підприємства та рівень задоволеності споживачів.

Актуальність теми бакалаврської роботи обумовлена необхідністю створення сучасних, конкурентоспроможних підприємств ресторанного господарства, діяльність яких ґрунтується на впровадженні ефективних виробничих технологій, раціональному використанні матеріальних ресурсів та забезпеченні високої якості продукції. Проектування холодного цеху в кафе на 40 місць є важливим практичним завданням, оскільки дозволяє обґрунтувати технологічні, організаційні та планувальні рішення, спрямовані на забезпечення ефективної роботи підприємства.

Об'єктом дослідження є виробничий процес кафе «Olive» на 40 місць.

Предметом дослідження є технологічні, організаційні та планувальні рішення щодо проектування холодного цеху кафе.

Метою роботи є розроблення проєкту холодного цеху в кафе «Olive» на 40 місць із обґрунтуванням виробничої програми, підбором технологічного обладнання, визначенням площі виробничих приміщень та розробленням об'ємно-планувальних і дизайнерських рішень підприємства.

Для досягнення поставленої мети передбачено вирішення таких завдань:

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- провести аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку ресторанного господарства;
- обґрунтувати доцільність створення кафе «Olive» на 40 місць;
- визначити добову динаміку попиту та розробити виробничу програму підприємства;
- розробити меню закладу та фірмову страву;
- здійснити розрахунок і підбір обладнання холодного цеху;
- визначити площу холодного цеху та розробити об'ємно-планувальні рішення підприємства;
- запропонувати сучасні дизайнерські рішення інтер'єру кафе.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів під час проєктування, будівництва та організації діяльності аналогічних підприємств ресторанного господарства, орієнтованих на виробництво широкого асортименту холодних страв та закусок і забезпечення високого рівня обслуговування споживачів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАФЕ «OLIVE»

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із найважливіших етапів проектування підприємств ресторанного господарства є визначення прогнозованої кількості споживачів та характеру їх відвідування протягом робочого дня [18]. Саме на основі розрахунку добової динаміки попиту здійснюється подальше формування виробничої програми підприємства, визначення потреби в сировині та напівфабрикатах, розрахунок площ виробничих приміщень, підбір технологічного обладнання та встановлення чисельності персоналу [19].

Для кафе «Olive» характерним є нерівномірний потік відвідувачів протягом дня. Найбільше завантаження очікується в обідні години та у вечірній період після завершення робочого дня. У ранкові години кількість відвідувачів є меншою, оскільки заклад орієнтований переважно на сімейне дозвілля, ділові зустрічі та відпочинок населення.

Кількість споживачів за кожну годину роботи визначають за формулою:
$$N_{\text{год}} = P \times \varphi \times K / 100$$
, де: $N_{\text{год}}$ – кількість споживачів за годину, осіб; P – кількість місць у закладі, місць; φ – оборотність одного місця за годину; K – середній відсоток завантаження залу, %.

Для проєктованого кафе приймаємо: $P = 40$ місць.

Режим роботи кафе «Olive»: 10:00–22:00.

Під час розрахунку враховано спеціалізацію закладу, його місткість та особливості роботи аналогічних кафе міського типу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Омельченко			РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ	Літ.	Арк.	Акрюшів
Перевір.		Іванюта					16	42
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Савченко						

Таблиця 1.3

Розрахунок добової динаміки попиту кафе «Olive» на 40 місць

Години роботи	Оборотність одного місця за годину, разів	Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
10:00–11:00	1,0	30	12
11:00–12:00	1,0	40	16
12:00–13:00	1,5	60	36
13:00–14:00	1,5	80	48
14:00–15:00	1,5	90	54
15:00–16:00	1,0	70	28
16:00–17:00	1,0	60	24
17:00–18:00	1,5	80	48
18:00–19:00	1,5	90	54
19:00–20:00	1,5	80	48
20:00–21:00	1,0	60	24
21:00–22:00	1,0	30	12
Разом			404

Таким чином, прогнозована добова кількість споживачів кафе «Olive» становить: $N_d = 404$ особи на добу.

Проведений аналіз свідчить, що найбільше навантаження на заклад припадає на період з 13:00 до 15:00 та з 17:00 до 20:00. Максимальна кількість відвідувачів спостерігається у проміжках часу 14:00–15:00 та 18:00–19:00 і становить 54 особи за годину.

Отримані результати мають важливе практичне значення для подальшого проєктування холодного цеху. Вони дозволяють визначити необхідну виробничу потужність підприємства, сформувати виробничу програму закладу, встановити потребу в технологічному обладнанні та забезпечити раціональну організацію роботи персоналу.

Отже, виконаний розрахунок добової динаміки попиту дозволив визначити прогнозовану кількість споживачів кафе «Olive» та встановити години найбільшого навантаження підприємства. Отримані дані є основою для подальшого формування виробничої програми закладу та проєктування холодного цеху.

1.2. Розробка меню і фірмової страви

Меню є одним із найважливіших елементів організації роботи підприємства ресторанного господарства, оскільки воно визначає спеціалізацію закладу, формує його імідж, впливає на попит споживачів та забезпечує взаємозв'язок між торговельною і виробничою діяльністю підприємства. Раціонально складене меню повинно відповідати концепції закладу, враховувати потреби цільової аудиторії, сучасні тенденції ресторанного бізнесу та виробничі можливості підприємства [20-23].

Проєктоване кафе «Olive» є підприємством сімейного типу на 40 місць, яке спеціалізується на стравах української та європейської кухні. Особливістю закладу є широкий асортимент холодних страв і закусок, салатів, десертів та страв здорового харчування, що обумовлює провідну роль холодного цеху у виробничій структурі підприємства.

Під час розроблення меню враховано такі принципи: відповідність концепції кафе; різноманітність асортименту страв; збалансованість за видами сировини; використання сезонних продуктів; наявність широкого асортименту холодних закусок і салатів; поєднання традиційних та сучасних технологій приготування; забезпечення раціональної роботи холодного цеху.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						18
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Меню кафе «Olive»

Найменування страви	Вихід, г
<i>Холодні закуски та салати</i>	
Салат «Цезар» з куркою	220
Салат грецький	200
Салат з ростбіфом та овочами	230
Салат із слабосоленим лососем	220
Салат «Капрезе»	200
Тартар із тунця	180
Асорті сирів	250
М'ясне асорті	250
Брускети з томатами та моцарелою	180
<i>Перші страви</i>	
Крем-суп із печериць	300
Борщ український із пампушками	350/50
Суп-пюре гарбузовий	300
<i>Другі гарячі страви</i>	
Куряче філе з овочами-гриль	250
Медальйони зі свинини	250
Лосось запечений із рисом	280
Паста «Карбонара»	300
<i>Гарніри</i>	
Овочі-гриль	180
Картопля по-селянськи	180
Рис із овочами	180
<i>Десерти</i>	
Чізкейк класичний	150
Панна-кота ягідна	160
Тірамісу	150
Морозиво асорті	150
<i>Напої</i>	
Лимонад цитрусовий	250 мл
Узвар домашній	250 мл
Кава американо	150 мл
Капучино	200 мл

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Розроблене меню характеризується достатнім асортиментом холодних закусок та салатів, що відповідає спеціалізації підприємства та забезпечує повноцінне завантаження холодного цеху.

Враховуючи концепцію кафе та орієнтацію на сучасні тенденції здорового харчування, як фірмову страву запропоновано: «Салат «Olive Fresh» із слабосоленим лососем, авокадо та сиром фета»

Страва поєднує натуральні інгредієнти, високу харчову цінність та привабливий зовнішній вигляд. Використання слабосоленого лосося, авокадо, свіжих овочів та сиру фета відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та підкреслює концепцію закладу.

Таблиця 1.5

Технологічна карта фірмової страви «Салат «Olive Fresh»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Лосось слабосолений	60	60
Авокадо	55	45
Листя салату	35	35
Томати чері	50	50
Сир фета	40	40
Огірок свіжий	35	35
Оливкова олія	10	10
Лимонний сік	5	5
Насіння кунжуту	3	3
Зелень	7	7
Вихід		290 г

Таблиця 1.6

Органолептичні показники страви

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Компоненти рівномірно розміщені, збережено форму нарізки
Колір	Поєднання зеленого, червоного, білого та рожевого кольорів
Консистенція	Соковита, ніжна, пружна
Смак	Гармонійний, свіжий, помірно солоний
Запах	Приємний аромат свіжих овочів, риби та зелені

Вимоги до подачі

Страву подають у глибокій білій тарілці або салатнику. Листя салату викладають на дно тарілки, зверху розміщують шматочки слабосоленого лосося, авокадо, сир фета та овочі. Перед подачею салат поливають заправкою з оливкової олії та лимонного соку, прикрашають зеленню та кунжутом.

Температура подачі становить: 10–12 °С.

Таблиця 1.7

Харчова та енергетична цінність страви (на 100 г)

Показник	Значення
Білки	10,6 г
Жири	12,8 г
Вуглеводи	3,5 г
Енергетична цінність	168 ккал

Технологія приготування холодних страв і закусок має свої особливості, оскільки більшість компонентів не піддаються повторній тепловій обробці [24-25]. Саме тому особливого значення набувають якість сировини, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правильна організація технологічного процесу [26-27].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Технологічний процес приготування салату «Olive Fresh» складається з декількох послідовних операцій: приймання та підготовки сировини, первинної обробки компонентів, нарізання, приготування заправки, змішування інгредієнтів, оформлення та відпуску готової страви.

На першому етапі здійснюють контроль якості сировини, перевіряють відповідність продуктів вимогам нормативної документації, терміни придатності, умови зберігання та органолептичні показники. Особливу увагу приділяють якості слабосоленого лосося та свіжості овочів, оскільки саме ці компоненти значною мірою визначають безпечність та смакові властивості готової продукції [28].

Листя салату, томати чері та огірки ретельно миють у проточній воді та обсушують. Авокадо очищують від шкірки та кісточки, після чого нарізають скибочками. Слабосолений лосось нарізають тонкими шматочками однакового розміру. Сир фета нарізають кубиками без порушення його структури.

Для приготування заправки використовують оливкову олію та свіжовичавлений лимонний сік. Заправку готують безпосередньо перед відпуском страви, що дозволяє максимально зберегти ароматичні та смакові властивості компонентів [29].

Підготовлені інгредієнти викладають у визначеній послідовності на листя салату, після чого поливають заправкою та оздоблюють насінням кунжуту і свіжою зеленню. Готову страву відпускають відразу після приготування.

Використання свіжих овочів, рибної гастрономії та натуральних компонентів дозволяє отримати продукцію високої харчової та біологічної цінності, яка відповідає сучасним тенденціям здорового харчування.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						22
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Якість готової продукції значною мірою залежить від якості сировини, яка використовується для її виробництва. Сировина повинна відповідати вимогам чинної нормативної документації, бути безпечною, доброякісною та придатною для використання у закладах ресторанного господарства.

Слабосолений лосось повинен мати чисту поверхню, щільну консистенцію, рівномірне рожево-оранжеве забарвлення, приємний властивий запах та смак без сторонніх присмаків і ознак псування.

Авокадо повинно бути свіжим, без механічних пошкоджень, ознак гниття, потемніння м'якоті та сторонніх запахів. Консистенція плодів має бути помірно щільною та однорідною.

Томати чері повинні бути стиглими, цілими, без тріщин, ознак захворювань та механічних пошкоджень, із характерним червоним забарвленням.

Огірки свіжі повинні мати пружну консистенцію, зелене забарвлення, властивий запах та смак без ознак в'янення.

Сир фета повинен мати рівномірний білий колір, ніжну консистенцію, характерний кисломолочний смак і запах, без сторонніх домішок та ознак мікробіологічного псування.

Оливкова олія повинна бути прозорою, без осаду та сторонніх запахів, із характерним смаком і ароматом натуральної оливкової олії.

Таким чином, розроблене меню кафе «Olive» повністю відповідає концепції закладу та забезпечує широкий асортимент продукції власного виробництва. Запропонована фірмова страва «Салат «Olive Fresh» із слабосоленим лососем, авокадо та сиром фета» характеризується високою харчовою та біологічною цінністю, сучасним оформленням і може стати гастрономічною візитівкою закладу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						23
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства є основою для організації виробничого процесу, визначення потреби в сировині, підбору технологічного обладнання, розрахунку площ виробничих приміщень та чисельності персоналу. Виробнича програма являє собою добовий обсяг продукції, який необхідно виготовити для забезпечення попиту споживачів [30].

Розрахунок виробничої програми здійснюється на підставі визначеної кількості відвідувачів підприємства.

За результатами розрахунку добової динаміки попиту встановлено, що прогнозована кількість споживачів кафе «Olive» становить:

$N_d = 404$ особи на добу.

Загальну кількість страв визначають за формулою:

$n = N_d \times m$, де: n – кількість страв, порцій; N_d – кількість споживачів за добу, осіб; m – коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем.

Для кафе загального типу приймаємо: $m = 2,5$

Тоді загальна кількість страв становитиме: $n = 404 \times 2,5 = 1010$ порцій.

Одержаний результат є основою для визначення структури виробничої програми підприємства.

Таблиця 1.8

Виробнича програма кафе «Olive»

Група страв	Частка, %	Кількість порцій
Холодні закуски та салати	35	354
Перші страви	10	101
Другі гарячі страви	25	253
Гарніри	10	101
Десерти	10	101
Напої	10	100
Разом	100	1010

Оскільки предметом проєктування є холодний цех, необхідно визначити кількість продукції, яка виготовлятиметься саме в даному виробничому підрозділі.

До асортименту холодного цеху входять салати, холодні закуски, гастрономічні нарізки, десерти та оформлення окремих страв перед відпуском споживачам. Враховуючи концепцію кафе та спеціалізацію закладу, основне навантаження припадає саме на виробництво холодних страв.

Таблиця 1.9

Виробнича програма холодного цеху кафе «Olive»

Найменування продукції	Кількість порцій
Салат «Цезар» з куркою	60
Салат грецький	55
Салат із ростбіфом та овочами	45
Салат із слабосоленим лососем	40
Салат «Капрезе»	35
Тартар із тунця	25
Асорті сирів	30
М'ясне асорті	24
Брускети з томатами та моцарелою	40
Чізкейк класичний	35
Панна-кота ягідна	32
Тірамісу	34
Морозиво асорті	30
Разом	485

Отже, виробнича програма холодного цеху становить:

$N_{хц} = 485$ порцій на добу.

Аналіз виробничої програми показує, що найбільшу частку продукції холодного цеху складають салати та холодні закуски, які становлять понад 70 % від загального обсягу продукції підрозділу. Значний попит також припадає на десерти власного виробництва, що відповідає концепції сімейного кафе.

Таким чином, виробнича програма кафе «Olive» становить 1010 порцій продукції на добу, з яких 485 порцій припадає на холодний цех. Отримані результати свідчать про значне виробниче навантаження на даний підрозділ та є вихідними даними для подальшого розрахунку і підбору технологічного обладнання, визначення площі холодного цеху та розроблення об'ємно-планувальних рішень підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						26
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання дохолодного цеху

Холодний цех належить до основних виробничих підрозділів кафе «Olive», у якому здійснюється приготування салатів, холодних закусок, бутербродів, гастрономічних нарізок, десертів та оформлення страв перед відпуском споживачам. Особливістю роботи холодного цеху є відсутність повторної теплової обробки більшості продукції, що обумовлює підвищені вимоги до санітарного стану приміщення, дотримання температурних режимів та організації виробничого процесу [31-32].

Виробнича програма холодного цеху становить 485 порцій продукції на добу, що вимагає використання сучасного механічного, холодильного та нейтрального обладнання. Підбір обладнання здійснювали з урахуванням виробничої потужності підприємства, асортименту продукції, режиму роботи закладу та вимог чинних нормативних документів.

Для механічної обробки сировини у холодному цеху передбачено встановлення овочерізки та блендера. Використання овочерізки дає можливість механізувати процес нарізання овочів, забезпечити однакову форму нарізки продуктів та скоротити витрати робочого часу. Блендер використовується для приготування соусів, заправок, кремів та окремих десертних страв. [33-34]

Особливого значення у роботі холодного цеху набуває холодильне обладнання, оскільки значна частина продукції належить до швидкопсувних харчових продуктів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ								
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата									
Розроб.		Омельченко			РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ				Літ.		Арк.	Акрюшів	
Перевір.		Іванюта									27	42	
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р				
Н. Контр.		Слободянюк											
Затверд.		Савченко											

Для короткочасного зберігання свіжих овочів, зелені, рибної гастрономії, сирів, молочних продуктів та готових страв передбачено встановлення холодильних шаф і холодильного столу. Температура зберігання продукції повинна підтримуватися в межах від 2 до 6 °С, що забезпечує збереження якості та безпечності продукції.

Для організації робочих місць працівників передбачено встановлення виробничих столів із нержавіючої сталі, мийної ванни, стелажів та полиць для розміщення інвентарю й посуду. Нейтральне обладнання забезпечує раціональне виконання технологічних операцій, дотримання принципу прямоточності виробничого процесу та створює належні умови праці персоналу.

Таблиця 2.1

Підбір основного обладнання холодного цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.
Овочерізка	Robot Coupe CL50	1
Блендер професійний	Sirman Orione Five	1
Холодильна шафа	Polair DM-105-S	1
Холодильний стіл	Hicold GN111/TN	1
Холодильна вітрина для десертів	GoodFood RT-78L	1
Виробничий стіл	СП-1200	2
Ванна мийна двосекційна	ВМ-2	1
Стелаж виробничий	СВ-1200	1
Рукомийник	РН-1	1

Раціональна організація роботи холодного цеху передбачає виділення окремих виробничих ділянок для приготування салатів, холодних закусок, оформлення десертів та короткочасного зберігання готової продукції. Робочі місця повинні розташовуватися послідовно відповідно до технологічного

процесу, що забезпечує скорочення непродуктивних переміщень працівників та підвищення продуктивності праці.

Таким чином, підібране обладнання повністю забезпечує виробничу програму холодного цеху кафе «Olive», дозволяє механізувати основні технологічні операції, дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та створює необхідні умови для виробництва 485 порцій продукції на добу. Отримані результати є вихідними даними для подальшого визначення площі холодного цеху та розроблення об'ємно-планувальних рішень підприємства.

2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху

Площа холодного цеху є одним із найважливіших показників під час проєктування підприємств ресторанного господарства, оскільки від її правильного визначення залежить ефективність організації виробничого процесу, безпечність праці персоналу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та можливість раціонального розміщення технологічного обладнання [35].

Холодний цех кафе «Olive» призначений для приготування салатів, холодних закусок, гастрономічних нарізок, десертів та оформлення готової продукції перед відпуском споживачам. Виробнича програма цеху становить 485 порцій продукції на добу, що визначає необхідність встановлення достатньої кількості технологічного обладнання та організації декількох робочих місць.

Розрахунок площі холодного цеху виконують за площею, яку займає обладнання, із урахуванням коефіцієнта використання площі.

Отже, розрахункова площа холодного цеху дорівнює 12 м².

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						29
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 2.2

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Орієнтовна площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Холодильна шафа	1	0,90	0,90
Холодильний стіл	1	0,80	0,80
Виробничі столи	2	0,60	1,20
Овочерізка	1	0,30	0,30
Блендер	1	0,10	0,10
Ванна мийна	1	0,50	0,50
Стелаж виробничий	1	0,40	0,40
Рукомийник	1	0,10	0,10
Разом			4,30

Під час розміщення обладнання необхідно дотримуватися принципу прямоточності технологічного процесу, забезпечити зручність пересування працівників та дотримання вимог охорони праці. Відстань між окремими одиницями обладнання повинна забезпечувати безпечне виконання виробничих операцій та можливість санітарного обслуговування приміщення.

Таким чином, на підставі проведених розрахунків встановлено, що площа холодного цеху кафе «Olive» становить 12 м², що є достатнім для виробництва 485 порцій продукції на добу, раціонального розміщення технологічного обладнання та забезпечення ефективної організації виробничого процесу.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення підприємств ресторанного господарства повинні забезпечувати раціональну організацію виробничих процесів,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

дотримання санітарно-гігієнічних вимог, безпечні умови праці персоналу та комфортні умови перебування відвідувачів. Під час проєктування кафе «Olive» на 40 місць особливу увагу приділено функціональному взаємозв'язку виробничих, складських, торговельних та адміністративно-побутових приміщень.

Планувальні рішення прийнято відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», санітарного законодавства та принципів сучасного проєктування закладів ресторанного господарства.

Кафе «Olive» є підприємством сімейного типу на 40 посадкових місць, яке працює за принципом обслуговування офіціантами та спеціалізується на стравах української та європейської кухні.

До складу підприємства входять такі групи приміщень: торговельні; виробничі; складські; адміністративно-побутові; технічні та допоміжні.

Таблиця 2.3

Склад основних приміщень кафе «Olive»

Група приміщень	Склад приміщень
Торговельні	Торговельний зал, вестибюль, гардероб, санітарні вузли
Виробничі	Холодний цех, гарячий цех, доготівельна зона, мийна кухонного посуду
Складські	Комора сухих продуктів, холодильна камера
Адміністративно-побутові	Кабінет адміністратора, гардероб персоналу
Допоміжні	Комора інвентарю, технічні приміщення

Особливе значення під час проєктування підприємства має правильне взаєморозташування виробничих приміщень. Холодний цех повинен мати

безпосередній зв'язок із доготівельною зоною, холодильними камерами та торговельним залом, що дозволяє скоротити час транспортування сировини та готової продукції.

Для забезпечення комфортного перебування відвідувачів торговельний зал поділено на декілька функціональних зон.

Таблиця 2.4

Функціональне зонування торговельного залу

Зона	Призначення
Основна зона	Щоденне обслуговування гостей
Зона біля вікон	Відпочинок індивідуальних відвідувачів та пар
Сімейна зона	Обслуговування сімей із дітьми
Вхідна зона	Зустріч та орієнтування гостей

Загальна площа підприємства формується з урахуванням кількості місць, спеціалізації закладу та складу виробничих приміщень. Для кафе на 40 місць орієнтовна площа підприємства становить 145–150 м², що забезпечує нормативне розміщення всіх функціональних груп приміщень.

Під час проектування особливу увагу приділено створенню комфортних умов праці працівників холодного цеху. Розміщення обладнання прийнято таким чином, щоб забезпечити достатню ширину проходів, безпечне виконання виробничих операцій та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Таким чином, прийняті об'ємно-планувальні рішення кафе «Olive» забезпечують раціональне розміщення всіх груп приміщень, ефективну організацію виробничих процесів, дотримання принципу прямоочності технологічних потоків та створення комфортних умов для відвідувачів і персоналу. Запропоновані рішення є основою для подальшого розроблення дизайнерської концепції підприємства.

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Сучасні підприємства ресторанного господарства повинні забезпечувати не лише високий рівень якості продукції та обслуговування, а й створювати комфортне середовище для відпочинку, спілкування та проведення дозвілля. Саме тому під час проєктування закладів значна увага приділяється дизайнерському оформленню приміщень, раціональному зонуванню простору, вибору кольорової гами, меблів, освітлення та декоративних елементів. Інтер'єр закладу є важливим інструментом формування його іміджу, впливає на емоційний стан відвідувачів та сприяє створенню позитивного враження про підприємство [36-37].

Для кафе «Olive» на 40 місць обрано концепцію Eco Modern, яка поєднує сучасні дизайнерські рішення, натуральні матеріали та елементи природного декору. Основною ідеєю концепції є створення затишного сімейного простору, де відвідувачі можуть комфортно проводити час із друзями, родиною або колегами.

Під час розроблення інтер'єру враховано спеціалізацію закладу, яка передбачає широкий асортимент салатів, холодних закусок та страв здорового харчування. Саме тому для оформлення приміщень використано світлі природні відтінки, натуральну деревину, декоративні рослини та елементи екодизайну, які асоціюються зі свіжістю, натуральністю та комфортом.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Омельченко				РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА	Літ.	Арк.	Акрюшів
Перевір.	Іванюта						33	42
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко							

Загальна характеристика дизайнерської концепції кафе «Olive»

Показник	Характеристика
Тип закладу	Кафе сімейного типу
Місткість	40 місць
Концепція інтер'єру	Есо Modern
Основна кольорова гама	Бежевий, оливковий, світло-коричневий
Основні матеріали	Натуральне дерево, камінь, текстиль
Декоративні елементи	Кімнатні рослини, живі композиції, декоративне освітлення
Цільова аудиторія	Сім'ї, молодь, працівники офісів, туристи

Організація торговельного простору передбачає функціональне зонування приміщення, що забезпечує комфортне перебування різних категорій відвідувачів. У торговельному залі передбачено основну зону для щоденного обслуговування гостей, зону біля вікон для індивідуального відпочинку та сімейну зону для відвідувачів із дітьми.

**Рис. 3.1. Дизайн залу**

Особлива увага приділена вибору меблів та оздоблювальних матеріалів. Для оформлення залу запропоновано використання дерев'яних столів, м'яких диванів, зручних крісел та декоративних перегородок із живими рослинами. Підлогу доцільно виконати з керамограніту з текстурою натурального дерева, стіни оформити декоративною штукатуркою та дерев'яними панелями, а стелю обладнати сучасними LED-світильниками з можливістю регулювання інтенсивності освітлення.

Важливим складником сучасного проєктування підприємств ресторанного господарства є створення не лише естетично привабливого, а й функціонального інтер'єру, який забезпечує комфортне перебування відвідувачів та ефективну організацію процесу обслуговування. Дослідження у сфері ресторанного дизайну свідчать, що оформлення приміщень безпосередньо впливає на емоційний стан споживачів, тривалість їх перебування у закладі, рівень задоволеності послугами та формування лояльності до підприємства. Саме тому дизайнерські рішення повинні поєднувати естетичні, ергономічні та функціональні аспекти.

Одним із провідних напрямів розвитку сучасного ресторанного дизайну є використання концепції екологічності та натуральності. Застосування природних матеріалів, живих рослин, декоративного озеленення, натуральної кольорової гами та енергоощадних технологій сприяє створенню комфортного психологічного середовища та позитивно впливає на сприйняття закладу відвідувачами. Крім того, використання елементів екодизайну дозволяє підкреслити сучасність підприємства та його відповідність принципам сталого розвитку.

Особливого значення набуває правильне освітлення приміщень. Поєднання природного та штучного освітлення сприяє формуванню сприятливого мікроклімату, підвищує комфортність перебування гостей та

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						35
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

покращує візуальне сприйняття інтер'єру. Для кафе сімейного типу найбільш доцільним є використання комбінованого освітлення, яке передбачає застосування загального розсіяного світла та локальних світильників над окремими зонами відпочинку.

Важливим елементом інтер'єру є меблювання закладу. Меблі повинні бути ергономічними, зручними, безпечними та відповідати загальній концепції підприємства. Рациональне розміщення столів і посадкових місць забезпечує вільне пересування відвідувачів та персоналу, сприяє ефективному використанню площі приміщення та створює комфортні умови для споживання продукції [38].

При проєктуванні кафе «Olive» використано принципи стилю Eco Modern, який характеризується поєднанням натуральних матеріалів, стриманої кольорової гами, функціональності та мінімалізму. Переважання світлих відтінків, натуральної деревини, декоративних рослин та м'якого освітлення створює атмосферу затишку й домашнього комфорту, що особливо важливо для підприємства сімейного типу.

Таким чином, запропоновані дизайнерські рішення забезпечують формування сучасного та гармонійного середовища, сприяють підвищенню конкурентоспроможності кафе «Olive», покращенню якості обслуговування споживачів та створенню позитивного іміджу закладу ресторанного господарства. Запроєктований інтер'єр відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу та забезпечує комфортні умови як для відвідувачів, так і для персоналу підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						36
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній бакалаврській роботі розроблено проєкт холодного цеху кафе «Olive» на 40 місць та обґрунтовано технологічні, організаційні й планувальні рішення, спрямовані на забезпечення ефективної роботи підприємства ресторанного господарства.

Проведено аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства та обґрунтовано доцільність створення кафе сімейного типу «Olive» у місті Вінниці. Визначено, що концепція закладу, заснована на поєднанні української та європейської кухні, відповідає сучасним споживчим запитам.

Розраховано добову динаміку попиту, згідно з якою прогнозована кількість відвідувачів становить 404 особи на добу. Найбільше завантаження закладу припадає на обідній та вечірній періоди, а максимальна кількість споживачів становить 54 особи за годину.

Розроблено меню кафе та запропоновано фірмову страву – салат «Olive Fresh» із слабосоленим лососем, авокадо та сиром фета, для якої складено технологічну картку, визначено органолептичні показники та енергетичну цінність.

Встановлено, що виробнича програма підприємства становить 1010 порцій продукції на добу, з яких 485 порцій припадає на холодний цех. Найбільшу частку продукції холодного цеху складають салати та холодні закуски, що відповідає концепції проєктованого підприємства.

Здійснено розрахунок та підбір сучасного механічного, холодильного та нейтрального обладнання, яке забезпечує безперебійне виробництво продукції та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ВИСНОВКИ			
Розроб.		Омельченко						
Перевір.		Іванюта						
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Савченко						
					Лім.		Арк.	Акрцшів
							37	42
					Кафедра ТМРМП, 2026 р			

Визначено площу холодного цеху, яка становить 12 м², що є достатнім для раціонального розміщення обладнання, організації робочих місць та забезпечення ефективного виконання виробничої програми.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення кафе загальною площею близько 150 м², які забезпечують прямоточність технологічних процесів, раціональне взаєморозміщення приміщень та комфортні умови праці персоналу.

Запропоновано дизайнерське оформлення кафе у стилі Eco Modern, що передбачає використання натуральних матеріалів, декоративного озеленення та сучасного освітлення. Запропоновані рішення сприяють створенню комфортного середовища для відвідувачів та формуванню позитивного іміджу закладу.

Отже, розроблений проєкт холодного цеху кафе «Olive» на 40 місць є технологічно та економічно обґрунтованим, відповідає чинним нормативним вимогам і може бути рекомендований до практичної реалізації при створенні аналогічних підприємств ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						38
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Алешугіна, Н. О., & Зеленська, О. М. (2023). Антикризовий менеджмент в закладах ресторанного господарства в умовах російсько-української війни. Науковий вісник Полісся, 1(26), 202–210.
2. Антошкова, Н. А., & Дубенко, А. О. (2023). Тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. У Трансформаційні процеси в економіці: від конкуренції до кооперації (с. 278–280). ХКТЕІ.
3. Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
4. Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2021). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
5. Балацька, Н. Ю. (2020). Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. Економіка та суспільство, 42, 117–122.
6. Баль-Прилипко, Л. В., Тарасенко, С., Леонова, Б., & Кушнір, Ю. (2021). Інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства. НУБіП України.
7. Безрученков, Ю. В., & Щука, Г. П. (2023). Заклади ресторанного господарства третьої хвилі: стан і перспективи. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики, 4, 84–93.
8. Безрученков, Ю. В., & Щука, Г. П. (2024). Харчова безпека в ресторанному господарстві. Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики, 2, 112–122.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ			Лім.	Арк.	Акрушів	
Розроб.		Омельченко									
Перевір.		Іванюта								39	42
Реценз.								Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк									
Затверд.		Савченко									

9. Босецька, Н. Г. (2023). Ресторанна галузь України під час війни. У Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи (с. 145–147).
10. Василів, В. П., & Сарана, В. В. (2023). Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологічне обладнання галузі». НУБіП України.
11. Гуторов, О. С. (2020). Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. Молодий вчений, 5(81), 119–122.
12. Гузар, У. Є., & Левчук, А. В. (2023). Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, 9. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>
13. Дишкантюк, О. В., Власюк, К. В., Тітомир, Л. А., & Жмудь, А. В. (2023). Інновації в ресторанному господарстві: адаптація технологій харчування до сучасних вимог сталого розвитку. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 6, 113–119.
14. Дробаха, Д. А. (2024). Сучасні технології у сфері ресторанного господарства. Інтернаука. Серія: Економічні науки, 8(1), 11–17.
15. Дуб, В. В., Терешкін, О. Г., & Пазюк, В. М. (2025). Зниження енергоємності процесу подрібнення м'ясної сировини на підприємствах ресторанного господарства. Центральнотаврійський науковий вісник. Технічні науки, 11(1), 84–91.
16. Іванова, О. В., & Капліна, Т. В. (2010). Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Університетська книга.
17. Капліна, Т. В. (2020). Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. ПУЕТ.
18. Лисюк, Т. В., Терещук, О. В., & Пасічник, М. В. (2022). Інноваційні технології у ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, 40.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						40
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- 19.Малюк, Л. П., & Кононенко, С. В. (2017). Організація виробництва у закладах ресторанного господарства. Світ Книг.
- 20.Мазаракі, А. А., Шаповал, С. Л., Григоренко, О. М., та ін. (2017). Проектування закладів ресторанного господарства. КНТЕУ.
- 21.Нейленко, С. М., Фогель, А. О., Гуца, Ю. С., & Олійник, О. В. (2022). Сучасні підходи до організації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 239–249.
- 22.Паска, М. З. (2022). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 5, 98–103. <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>
- 23.П'ятницька, Г. Т., & П'ятницька, Н. О. (2019). Інноваційні ресторани технології. Кондор.
- 24.П'ятницька, Н. О. (2020). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
- 25.Ростовський, В. С., & Дібрівська, Н. В. (2018). Технологія продукції ресторанного господарства. Кондор.
- 26.Сухенко, Ю. Г., Сарана, В. В., Василів, В. П., & Бурова, З. А. (2018). Машини і обладнання для переробки сільськогосподарської продукції: Практикум. НУБіП України.
- 27.Шалимінов, О. В. (2011). Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Арій.
- 28.Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. (2008). Арій.
- 29.ДСТУ 3862:99. (1999). Ресторанне господарство. Терміни та визначення понять. Держстандарт України.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						41
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- 30.ДСТУ 4281:2004. (2004). Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Держспоживстандарт України.
- 31.ДСТУ ISO 22000:2019. (2019). Системи управління безпечністю харчових продуктів. ДП «УкрНДНЦ».
- 32.ДБН В.2.2-25:2009. (2009). Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Мінрегіонбуд України.
- 33.Закон України № 771/97-ВР. (1997). Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.
- 34.Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590. (2012). Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування процедур, заснованих на принципах HACCP.
- 35.Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2019). Food and Beverage Service (10th ed.). Hodder Education.
- 36.The Culinary Institute of America. (2018). The Professional Chef (9th ed.). John Wiley & Sons.
- 37.Walker, J. R. (2021). The Restaurant: From Concept to Operation (9th ed.). John Wiley & Sons.
- 38.Barrows, C. W., Powers, T., & Reynolds, D. (2021). Introduction to Management in the Hospitality Industry (13th ed.). John Wiley & Sons

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						42
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		