

**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 «Проєкт гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з
рестораном і пивним баром»**

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

Артем АНТОНЕНКО

Виконав

Сергій ГУБА

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
Губі Сергію Васильовичу**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект гарячого цеху у
комплексному закладі на 120 місць з рестораном і пивним баром»**

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

Термін подання завершеного проєкту на кафедру 12.06.2026 р.

Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:

Реферат

Техніко-економічне обґрунтування

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви

1.3. Розрахунок виробничої програми

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

3. Дизайн проєктованого підприємства

Висновки

Список використаної літератури

Перелік графічних документів:

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

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

Дата видачі завдання «2» лютого 2026 р.

Керівник бакалаврського

кваліфікаційного проєкту

Завдання прийняв до виконання

Артем АНТОНЕНКО

Сергій ГУБА

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна бакалаврська робота на тему: «Проект гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з рестораном і пивним баром» містить 45 сторінок, 23 таблиці, 6 рисунків, 4 аркуші графічної частини та 35 літературних джерел.

Робота присвячена проектуванню гарячого цеху у комплексному закладі ресторанного господарства на 120 місць, який поєднує ресторан та пивний бар, із розробленням технологічних, організаційних і планувальних рішень, спрямованих на забезпечення ефективної роботи підприємства.

У роботі проведено аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку ресторанного господарства України, обґрунтовано доцільність створення комплексного закладу, визначено цільову аудиторію та концепцію підприємства. Розраховано добову динаміку попиту, згідно з якою прогнозована кількість відвідувачів становить 1224 особи на добу.

Розроблено меню ресторану і пивного бару та запропоновано фірмову страву – «Свинячі реберця у медово-пивній глазурі з картоплею по-селянськи та соусом BBQ», для якої складено технологічну картку, визначено органолептичні показники та енергетичну цінність.

Виконано розрахунок виробничої програми підприємства, яка становить 3060 порцій продукції на добу, з яких 1862 порції припадає на гарячий цех. Здійснено підбір сучасного технологічного обладнання, визначено площу гарячого цеху, що становить 38 м², та розроблено об'ємно-планувальні рішення підприємства відповідно до чинних нормативних вимог.

Запропоновано дизайнерське оформлення закладу у стилі Industrial Loft з елементами Eco Design, спрямоване на створення комфортного середовища для різних категорій відвідувачів та підвищення конкурентоспроможності підприємства.

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

Ключові слова: ресторанне господарство, гарячий цех, проектування, виробнича програма, технологічне обладнання, ресторан, пивний бар.

ABSTRACT

The qualification bachelor's thesis on the topic: "Project of a hot shop in a complex establishment for 120 seats with a restaurant and a beer bar" contains 45 pages, 23 tables, 6 figures, 4 sheets of graphic part and 35 literary sources.

The thesis is devoted to the design of a hot kitchen in a multi-concept food service establishment for 120 seats combining a restaurant and a beer bar, with the development of technological, organizational and planning solutions aimed at ensuring efficient operation of the enterprise.

The study analyses the current state and development trends of the restaurant industry in Ukraine, substantiates the feasibility of establishing a multi-concept restaurant facility, and identifies the target audience and concept of the enterprise. The daily demand dynamics were calculated, according to which the projected number of visitors is 1,224 persons per day.

A menu for the restaurant and beer bar was developed, and a signature dish, «Pork Ribs in Honey-Beer Glaze with Rustic Potatoes and BBQ Sauce», was proposed. A technological card, sensory characteristics and nutritional value of the dish were determined.

The production program of the establishment was calculated and amounts to 3,060 portions per day, including 1,862 portions produced in the hot kitchen. Modern technological equipment was selected, the hot kitchen area was determined to be 38 m², and spatial and planning solutions of the enterprise were developed in accordance with current regulatory requirements.

An interior design concept in the Industrial Loft style with Eco Design elements was proposed to create a comfortable environment for different categories of customers and to improve the competitiveness of the establishment.

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

Key words: food service industry, hot kitchen, design, production program,
technological equipment, restaurant, beer bar.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	8
Вступ	12
1. Моделювання виробничого процесу комплексного закладу з рестораном і пивним баром Brew & Grill House»	15
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	15
1.2. Розробка меню і фірмової страви	18
1.3. Розрахунок виробничої програми	21
2. Проектний розділ	25
2.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху комплексного закладу з рестораном і пивним баром Brew & Grill House»	25
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху	28
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	30
3. Дизайн проєктованого підприємства	34
ВИСНОВКИ	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	42

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ									
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата										
Розроб.		Губа			ЗМІСТ				Літ.		Арк.		Акрушів	
Перевір.		Антоненко									7		45	
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р					
Н. Контр.		Слободянюк												
Затверд.		Савченко												

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Сучасний ресторанний бізнес України характеризується активним розвитком багатофункціональних закладів ресторанного господарства, які поєднують різні формати обслуговування та здатні задовольняти потреби широкого кола споживачів. Особливої популярності набувають комплексні заклади, до складу яких входять ресторан та пивний бар [1]. Такі підприємства забезпечують можливість одночасного надання послуг харчування, організації дозвілля та проведення ділових і святкових заходів, що сприяє розширенню контингенту споживачів та підвищенню конкурентоспроможності закладу.

Після початку повномасштабної війни ресторанний бізнес України зазнав суттєвих трансформацій [2]. Незважаючи на складні економічні умови, заклади ресторанного господарства поступово відновлюють свою діяльність, адаптуються до сучасних викликів та активно впроваджують нові формати обслуговування [3]. Зростає попит на заклади із затишною атмосферою, високою якістю продукції та унікальною концепцією, здатною забезпечити не лише харчування, а й комфортний відпочинок [4].

Для проектування комплексного закладу доцільно обрати місто Вінниця, яке є одним із найбільш економічно стабільних і туристично привабливих обласних центрів України. Місто характеризується високим рівнем розвитку сфери послуг, значною кількістю студентської молоді, працівників офісів, туристів та сімейних відвідувачів. Вигідне географічне положення, розвинена транспортна інфраструктура та активне економічне життя створюють сприятливі умови для відкриття нового підприємства ресторанного господарства [5].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.		Гу́да			ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ		Літ.	Арк.	Аркуші
Перевір.		Антоненко						8	45
Реценз.							Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.		Слободянюк							
Затверд.		Савченко							

Проектований заклад пропонується розмістити у центральній частині міста поблизу великих торговельних та адміністративних об'єктів, що забезпечить постійний потік потенційних споживачів. Вибір даної локації обумовлений високою прохідністю території, наявністю транспортних розв'язок, місць для паркування та значною концентрацією населення працездатного віку.

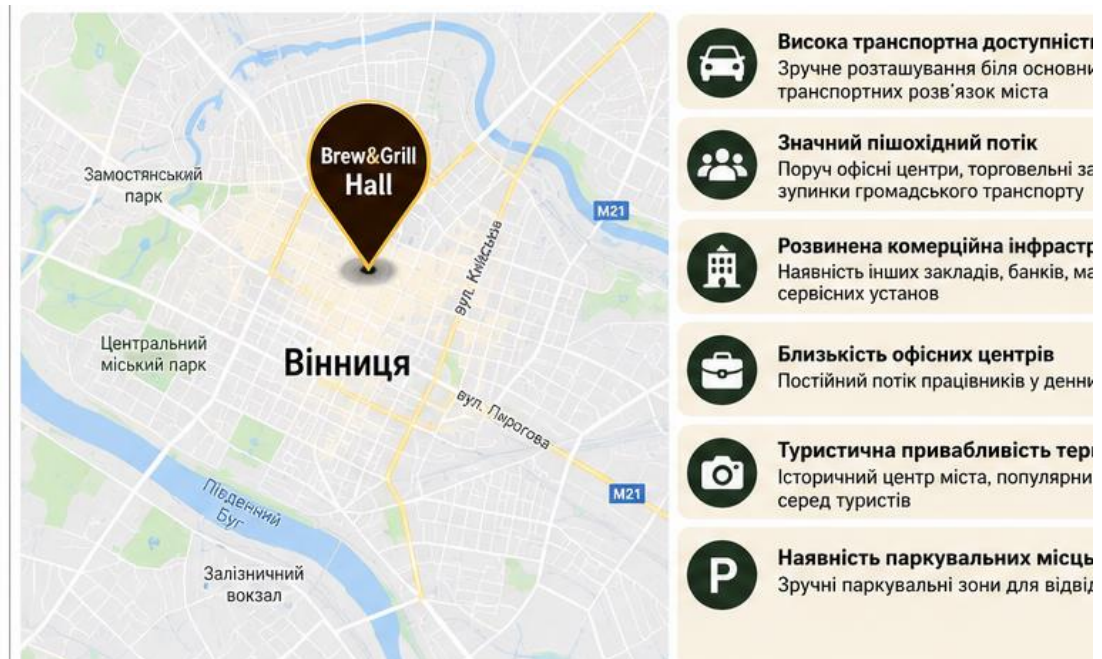


Рис.1.1. Основні фактори вибору місця розташування закладу

Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу свідчать про зростання популярності закладів формату Restaurant & Beer Hall, які поєднують повноцінний ресторан та пивний бар. Перевагою такого формату є можливість обслуговування різних категорій споживачів: сімейних відвідувачів, молоді, туристів, корпоративних клієнтів та поціновувачів крафтових напоїв.

Запроектований комплексний заклад передбачається на 120 посадкових місць, з яких: ресторан – 80 місць; пивний бар – 40 місць.

Подібний розподіл дозволяє ефективно використовувати площу підприємства та забезпечити одночасне обслуговування різних груп споживачів.

Таблиця 1.1

Характеристика проєктованого підприємства

Показник	Характеристика
Тип закладу	Комплексний заклад ресторанного господарства
Місткість	120 місць
Ресторан	80 місць
Пивний бар	40 місць
Спеціалізація	Українська та європейська кухня, страви-гриль, закуски до пива
Режим роботи	11:00–23:00
Цільова аудиторія	Сім'ї, молодь, туристи, офісні працівники

Важливим етапом техніко-економічного обґрунтування є аналіз конкурентного середовища [6]. У центральній частині міста функціонує значна кількість закладів ресторанного господарства, проте більшість із них спеціалізується або виключно на ресторанному обслуговуванні, або на барному форматі [7]. Заклади, що поєднують ресторан і сучасний пивний бар, представлені обмежено, що створює передумови для успішного функціонування нового підприємства.

Таблиця 1.2

Аналіз конкурентних переваг проєктованого закладу

Показник	Конкуренти	Проектований заклад
Поєднання ресторану та пивного бару	Частково	Так
Власна концепція інтер'єру	Частково	Так
Страви-гриль та закуски до пива	Обмежено	Так
Сімейний формат	Частково	Так
Простір для проведення заходів	Ні	Так

Однією з ключових конкурентних переваг закладу є створення сучасного гастрономічного простору у форматі Industrial Loft & Eco Beer Hall, що поєднає атмосферу класичного ресторану із невимушеним середовищем сучасного пивного бару.

Проектування гарячого цеху в такому закладі має особливе значення, оскільки саме він забезпечує виготовлення більшості страв меню: супів, других гарячих страв, гарнірів, страв із м'яса, птиці, риби, гриль-продукції та гарячих закусок. Рациональна організація роботи гарячого цеху безпосередньо впливає на якість обслуговування, продуктивність праці персоналу та економічні показники діяльності підприємства.

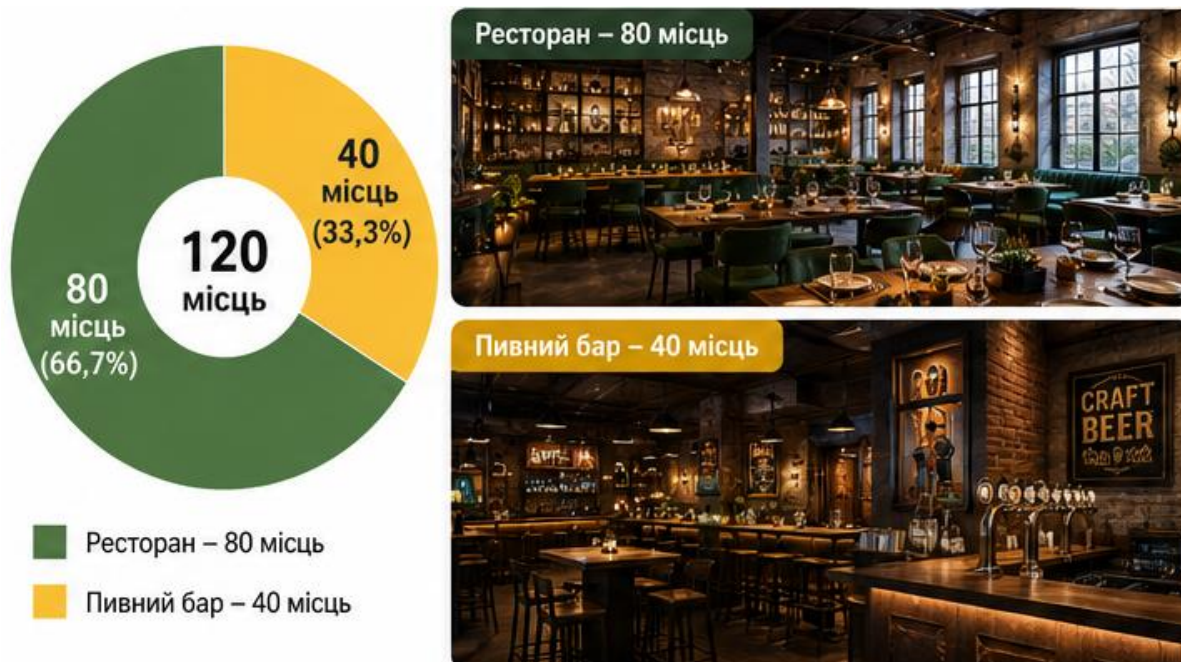


Рис.1.2. Структура закладу

Таким чином, аналіз ринку ресторанних послуг, особливостей розвитку міста Вінниці, конкурентного середовища та сучасних споживчих тенденцій підтверджує доцільність проектування комплексного закладу на 120 місць із рестораном і пивним баром. Реалізація даного проекту сприятиме розширенню ринку ресторанних послуг регіону, створенню нових робочих місць та формуванню конкурентоспроможного підприємства сучасного формату.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		11

ВСТУП

Ресторанне господарство є важливою складовою сфери послуг та одним із найбільш динамічних секторів економіки України. Заклади ресторанного господарства виконують не лише функцію забезпечення населення продукцією харчування, а й створюють умови для організації дозвілля, розвитку туризму, ділового спілкування та формування культури споживання [8]. У сучасних умовах розвитку суспільства спостерігається зростання попиту на багатофункціональні заклади, які поєднують декілька форматів обслуговування та пропонують широкий асортимент продукції й послуг [9].

Одним із перспективних напрямів розвитку ресторанного бізнесу є створення комплексних закладів, до складу яких входять ресторан і пивний бар [10]. Такі підприємства поєднують переваги класичного ресторанного обслуговування та сучасного формату дозвілля, що дозволяє залучати різні категорії споживачів: сім'ї, молодь, туристів, працівників офісів і корпоративних клієнтів. Важливою перевагою комплексних закладів є можливість організації святкових, тематичних та ділових заходів, що сприяє підвищенню економічної ефективності їх діяльності.

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства споживачі висувають високі вимоги не лише до якості продукції, але й до рівня сервісу, швидкості обслуговування, асортименту страв та комфортності перебування у закладі. Особливої актуальності набуває питання раціональної організації виробничих процесів, що забезпечують стабільну якість готової продукції та ефективне використання матеріальних і трудових ресурсів підприємства [11-13].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Губа				ВСТУП		Літ.	Арк.
Перевір.	Антоненко							12
Реценз.								45
Н. Контр.	Слободянюк						Кафедра ТМРМП, 2026 р	
Затверд.	Савченко							

Провідне місце у виробничій структурі підприємств ресторанного господарства займає гарячий цех. Саме в ньому здійснюється приготування більшості страв меню, зокрема перших і других страв, гарнірів, гарячих закусок, соусів та страв-гриль. Від раціональної організації роботи гарячого цеху значною мірою залежить виробнича потужність підприємства, якість обслуговування споживачів, рівень продуктивності праці та економічні показники діяльності закладу.

Проектування гарячого цеху повинно здійснюватися на основі сучасних технологічних рішень із урахуванням виробничої програми підприємства, вимог санітарного законодавства, принципів ергономіки та енергоефективності. Важливим завданням є забезпечення прямоточності технологічного процесу, раціонального розміщення обладнання, оптимізації виробничих потоків і створення безпечних умов праці персоналу [14-15].

Актуальність теми кваліфікаційної роботи обумовлена необхідністю розроблення проекту сучасного комплексного закладу ресторанного господарства на 120 місць із рестораном і пивним баром, який забезпечуватиме високий рівень сервісу, широкий асортимент продукції та ефективну організацію виробничого процесу.

Метою роботи є проектування гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з рестораном і пивним баром та обґрунтування технологічних, організаційних і планувальних рішень, спрямованих на забезпечення ефективної діяльності підприємства.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- проаналізувати сучасний стан і тенденції розвитку ресторанного господарства України;
- обґрунтувати доцільність створення комплексного закладу на 120 місць

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		13

- визначити добову динаміку попиту та розрахувати виробничу програму підприємства
- розробити меню ресторану і пивного бару та фірмову страву;
- здійснити розрахунок і підбір технологічного обладнання гарячого цеху;
- визначити площу гарячого цеху та розробити його планувальні рішення;
- запропонувати сучасні дизайнерські рішення інтер'єру закладу
- обґрунтувати ефективність прийнятих проектних рішень.

Об'єкт дослідження – виробничий процес комплексного закладу ресторанного господарства на 120 місць з рестораном і пивним баром.

Предмет дослідження – технологічні, організаційні та планувальні рішення щодо проектування гарячого цеху підприємства ресторанного господарства.

Практичне значення роботи полягає у розробленні проекту сучасного комплексного закладу ресторанного господарства, результати якого можуть бути використані під час створення та організації діяльності аналогічних підприємств ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		14

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КОМПЛЕКСНОГО ЗАКЛАДУ З РЕСТОРАНОМ І ПИВНИМ БАРОМ BREW & GRILL HOUSE»

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із основних етапів проєктування комплексного закладу ресторанного господарства є визначення прогнозованої кількості споживачів протягом робочого дня [16]. Розрахунок добової динаміки попиту дає можливість встановити години максимального завантаження підприємства, раціонально сформувати виробничу програму, підібрати технологічне обладнання гарячого цеху та визначити необхідну чисельність виробничого персоналу [17].

Проектований комплексний заклад на 120 місць складається з ресторану на 80 місць і пивного бару на 40 місць. Ресторан орієнтований на обслуговування сімейних відвідувачів, туристів, працівників офісів та гостей, які віддають перевагу повноцінному харчуванню. Пивний бар розрахований переважно на вечірнє відвідування, відпочинок компаній, дегустацію напоїв та споживання гарячих закусок і страв-гриль.

Для розрахунку прийнято режим роботи закладу з 11:00 до 23:00.

Кількість споживачів визначається погодинно 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;

φ – оборотність одного місця за годину;

K – коефіцієнт завантаження залу, %.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Губа				РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ	Літ.	Арк.	Акрюшів
Перевір.	Антоненко						15	45
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко							

Для комплексного закладу приймаємо:

$P = 120$ місць,

$\phi = 1,5$.

Таблиця 1.3

**Добова динаміка попиту комплексного закладу на 120 місць з
рестораном і пивним баром**

Години роботи	Кількість місць, Р	Оборотність місця, ϕ	Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт перерахунку
11:00–12:00	120	1,5	30	54	0,055
12:00–13:00	120	1,5	55	99	0,101
13:00–14:00	120	1,5	80	144	0,146
14:00–15:00	120	1,5	70	126	0,128
15:00–16:00	120	1,5	40	72	0,073
16:00–17:00	120	1,5	35	63	0,064
17:00–18:00	120	1,5	50	90	0,091
18:00–19:00	120	1,5	75	135	0,137
19:00–20:00	120	1,5	85	153	0,155
20:00–21:00	120	1,5	75	135	0,137
21:00–22:00	120	1,5	50	90	0,091
22:00–23:00	120	1,5	35	63	0,064
Разом				1224	1,242

Тут бачимо, що коефіцієнт перерахунку вийшов не 1,000, бо сума 1224, а окремі коефіцієнти треба рахувати саме як $N_{год} / N_{доб}$. Правильна таблиця нижче.

Таблиця 1.4

Добова динаміка попиту комплексного закладу на 120 місць з рестораном і пивним баром

Години роботи	Кількість місць, Р	Оборотність місця, ф	Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт перерахунку
11:00–12:00	120	1,5	30	54	0,044
12:00–13:00	120	1,5	55	99	0,081
13:00–14:00	120	1,5	80	144	0,118
14:00–15:00	120	1,5	70	126	0,103
15:00–16:00	120	1,5	40	72	0,059
16:00–17:00	120	1,5	35	63	0,051
17:00–18:00	120	1,5	50	90	0,074
18:00–19:00	120	1,5	75	135	0,110
19:00–20:00	120	1,5	85	153	0,125
20:00–21:00	120	1,5	75	135	0,110
21:00–22:00	120	1,5	50	90	0,074
22:00–23:00	120	1,5	35	63	0,051
Разом				1224	1,000

Аналіз добової динаміки попиту свідчить, що загальна кількість споживачів комплексного закладу становить 1224 особи за добу. Найбільше навантаження припадає на вечірній період з 18:00 до 21:00, що пояснюється активною роботою пивного бару та підвищеним попитом на страви-гриль і гарячі закуски. Максимальна кількість відвідувачів спостерігається з 19:00 до 20:00 і становить 153 особи за годину.

Обідній пік припадає на проміжок 13:00–15:00, коли заклад відвідують працівники офісів, туристи та гості ресторану. Отримані результати є основою для подальшого розрахунку виробничої програми, визначення потреби в сировині, підбору обладнання гарячого цеху та організації роботи персоналу.

1.2. Розробка меню і фірмової страви

Меню є одним із найважливіших інструментів організації виробничої та комерційної діяльності закладу ресторанного господарства [18]. Саме воно визначає спеціалізацію підприємства, формує його імідж, впливає на попит споживачів та забезпечує взаємозв'язок між виробничими підрозділами закладу. Рационально сформоване меню повинно відповідати концепції підприємства, враховувати контингент відвідувачів, сучасні гастрономічні тенденції та можливості виробництва [19].

Проектований комплексний заклад на 120 місць поєднує ресторан та пивний бар, тому меню повинно містити широкий асортимент страв української та європейської кухні, страви-гриль, гарячі закуски до пива, фірмові м'ясні страви та десерти. При складанні меню враховано такі принципи: відповідність концепції закладу; різноманітність асортименту; збалансованість за видами сировини; використання сезонних продуктів; поєднання традиційних та авторських страв; наявність спеціальних закусок до пива; можливість приготування страв у гарячому цеху без перевантаження виробничого процесу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

Меню комплексного закладу на 120 місць з рестораном і пивним баром

Найменування страви	Вихід, г
Холодні закуски та салати	
Тартар із яловичини	180
Карпачо з телятини	180
Оселедець із картоплею та цибулею	220
Салат «Цезар» із куркою	230
Салат із ростбіфом та овочами	220
Салат із запеченим лососем	220
Перші страви	
Борщ український із пампушками	350/50
Бограч по-закарпатськи	350
Крем-суп із печериць	300
Солянка м'ясна збірна	350
Другі гарячі страви	
Стейк зі свинини на грилі	220
Куряче філе «Су-від»	230
Медальйони з телятини	220
Реберця свинячі BBQ	250
Форель запечена	250
Ковбаски гриль власного виробництва	220
Гарніри	
Картопля по-селянськи	180
Овочі-гриль	180
Картопляне пюре	180
Рис із овочами	180
Закуски до пива	
Курячі крильця BBQ	220
Сирні палички	180
Кільця кальмара	180
Картопляні діпи	180
Пивна дошка «Beer Mix»	450
Десерти	
Чізкейк класичний	150
Шоколадний фондан	170
Штрудель яблучний	180
Морозиво асорті	150

Обґрунтування вибору фірмової страви

З огляду на концепцію ресторану і пивного бару доцільно запропонувати фірмову страву, яка стане гастрономічною візитівкою закладу та підкреслюватиме його спеціалізацію.

Фірмова страва:

«Свинячі реберця у медово-пивній глазурі з картоплею по-селянськи та соусом BBQ»

Страва поєднує традиції європейської кухні, сучасні технології приготування м'яса та концепцію пивного бару. Використання медово-пивного маринаду забезпечує формування карамелізованої скоринки, вираженого аромату та соковитої консистенції м'яса.

Таблиця 1.6

Технологічна карта фірмової страви

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Реберця свинячі	320	280
Пиво світле	50	50
Мед натуральний	20	20
Соус соєвий	15	15
Часник	5	4
Паприка копчена	3	3
Картопля	220	180
Олія	15	15
Соус BBQ	40	40
Зелень	5	5

Вихід страви – 500 г.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		20

Таблиця 1.7

Органолептична характеристика

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Реберця з рум'яною карамелізованою поверхнею, гарнір викладений акуратно
Колір	Темно-золотистий із блискучою глазур'ю
Консистенція	М'яка, соковита
Смак	Виражений м'ясний, з легкою солодко-копченою ноткою
Запах	Приємний аромат запеченого м'яса, меду та спецій
Вимоги до подачі	

Страву подають на дерев'яній дошці або керамічному плато. Реберця поливають соусом BBQ, поруч розміщують картоплю по-селянськи та свіжу зелень. Температура подачі становить 65–70 °С.

Таблиця 1.8

Харчова та енергетична цінність (на 100 г)

Показник	Значення
Білки	16,8 г
Жири	17,5 г
Вуглеводи	6,4 г
Енергетична цінність	248 ккал

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма гарячого цеху є основою для визначення обсягу виробництва продукції, підбору технологічного обладнання, розрахунку чисельності виробничого персоналу та площі виробничих приміщень [20]. Гарячий цех комплексного закладу на 120 місць забезпечує приготування перших страв, других гарячих страв, гарнірів, гарячих закусок, соусів та страв-гриль для ресторану і пивного бару.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		21

Розрахунок виробничої програми здійснюють на основі добової кількості споживачів:

$$N_d = 1224 \text{ особи.}$$

Кількість страв визначають за формулою:

$$n = N_d \times m,$$

де: n – кількість страв певної групи, порцій

N_d – кількість споживачів за добу, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв.

Для комплексного закладу приймаємо середній коефіцієнт споживання страв:

$$m = 2,5.$$

Тоді загальна кількість страв становитиме:

$$n = 1224 \times 2,5 = 3060 \text{ порцій.}$$

Розподіл виробничої програми між групами страв здійснюють відповідно до спеціалізації підприємства та структури попиту.

Таблиця 1.9

Виробнича програма підприємства

Група страв	Частка, %	Кількість порцій
Холодні закуски та салати	25	765
Перші страви	10	306
Другі гарячі страви	30	918
Гарніри	15	459
Гарячі закуски до пива	12	367
Десерти	8	245
Разом	100	3060

З аналізу виробничої програми видно, що найбільший обсяг продукції припадає на другі гарячі страви та гарячі закуски до пива, що повністю відповідає концепції ресторану і пивного бару.

Оскільки предметом проєктування є гарячий цех, необхідно визначити обсяг продукції, яка виготовлятиметься саме в цьому підрозділі.

Виробнича програма гарячого цеху

Таблиця 1.10

Найменування продукції	Кількість порцій
Борщ український	120
Бограч по-закарпатськи	90
Крем-суп із печериць	96
Стейк зі свинини на грилі	170
Медальйони з телятини	120
Форель запечена	100
Реберця свинячі BBQ	180
Ковбаски гриль	160
Картопля по-селянськи	180
Картопляне пюре	120
Рис із овочами	80
Овочі-гриль	79
Курячі крильця BBQ	140
Сирні палички	110
Кільця кальмара	117
Разом	1862

Отже, виробнича програма гарячого цеху становить 1862 порції продукції за добу, що складає близько 61 % від загального обсягу виробництва підприємства.

Найбільше навантаження на гарячий цех припадає на приготування:
 других гарячих страв – 918 порцій;
 гарнірів – 459 порцій;
 гарячих закусок до пива – 367 порцій;
 перших страв – 306 порцій.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		23

Саме зазначені показники є вихідними даними для подальшого розрахунку технологічного обладнання, чисельності виробничого персоналу та площі гарячого цеху.

Таким чином, розрахунок виробничої програми показав, що гарячий цех є основним виробничим підрозділом комплексного закладу на 120 місць з рестораном і пивним баром та забезпечує виготовлення понад половини всієї продукції підприємства. Отримані результати є основою для подальшого підбору технологічного обладнання та проєктування гарячого цеху

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		24

РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНОК ТА ПІДБІР ОБЛАДНАННЯ ГАРЯЧОГО ЦЕХУ КОМПЛЕКСНОГО ЗАКЛАДУ З РЕСТОРАНОМ І ПИВНИМ БАРОМ BREW & GRILL HOUSE»

2.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху

Раціональний підбір технологічного обладнання є одним із найважливіших етапів проектування гарячого цеху підприємства ресторанного господарства. Від правильності вибору обладнання залежить ефективність виробничого процесу, продуктивність праці персоналу, якість готової продукції та економічні показники діяльності підприємства [21-22].

Гарячий цех комплексного закладу на 120 місць з рестораном і пивним баром здійснює приготування: перших страв; других гарячих страв; гарнірів; гарячих закусок; страв-гриль; соусів.

Виробнича програма гарячого цеху становить:

$N = 1862$ порції за добу.

Для забезпечення безперебійної роботи цеху передбачено встановлення механічного, теплового, холодильного та допоміжного обладнання.

Підбір механічного обладнання

Для виконання операцій нарізання, подрібнення, перемішування та підготовки сировини необхідно передбачити встановлення універсального механічного обладнання.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНОК ТА ПІДБІР ОБЛАДНАННЯ			
Розроб.	Гуđa							
Перевір.	Антоненко							
Реценз.								
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р			
					Лім.	Арк.	Акрушів	
						25	45	

Таблиця 2.1

Механічне обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.
Овочерізка	Robot Coupe CL50	1
Блендер професійний	Sirman Orione	1
Міксер планетарний	KitchenAid Heavy Duty	1
М'ясорубка	Sirman TC-22E	1

Обране обладнання забезпечує виконання необхідних технологічних операцій та має достатню продуктивність для реалізації виробничої програми закладу [23]

Підбір теплового обладнання

Основний обсяг продукції гарячого цеху пов'язаний із проведенням теплової обробки сировини. Тому особливого значення набуває правильний підбір теплового обладнання.

Таблиця 2.2

Теплове обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.
Плита електрична 6-конфоркова	ПЕ-0,72М	1
Пароконвектомат	Rational iCombi Pro 10-1/1	1
Жарова шафа	ШЖЕ-2	1
Фритюрниця подвійна	Fimar FR88	1
Гриль контактний	Hendi Panini Grill	1
Поверхня для смаження	Bertos FTG 900	1
Марміт для гарячих страв	GoodFood BM4	1

Пароконвектомат дозволяє здійснювати запікання, тушкування, приготування на парі та регенерацію страв, що значно скорочує виробничий цикл та сприяє підвищенню якості продукції.

Розрахунок холодильного обладнання

Холодильне обладнання необхідне для короткочасного зберігання напівфабрикатів, охолоджених продуктів та підготовленої сировини.

Таблиця 2.3

Холодильне обладнання

Холодильне обладнання	Марка	Кількість, шт.
Шафа холодильна	Polair DM-110-S	1
Стіл холодильний	Hicold GN11/TN	1
Морозильна скриня	Frostor F500S	1

Підбір нейтрального обладнання

Нейтральне обладнання забезпечує організацію робочих місць та створює необхідні умови для виконання технологічних операцій.

Таблиця 2.4

Нейтральне обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.
Виробничий стіл СП-1200	3
Ванна мийна двосекційна	1
Стелаж виробничий	2
Полиця настінна	2
Візок виробничий	1
Рукомийник	1

Загальна характеристика обладнання гарячого цеху

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		27

Експлікація технологічного обладнання

№	Найменування обладнання	Кількість
1	Овочерізка	1
2	Блендер	1
3	М'ясорубка	1
4	Міксер планетарний	1
5	Плита електрична	1
6	Пароконвектомат	1
7	Жарова шафа	1
8	Фритюрниця	1
9	Гриль контактний	1
10	Поверхня для смаження	1
11	Марміт	1
12	Холодильна шафа	1
13	Холодильний стіл	1
14	Морозильна скриня	1
15	Виробничі столи	3
16	Ванна мийна	1
17	Стелажі	2
18	Рукомийник	1

Таким чином, проведений розрахунок показав, що для забезпечення виробничої програми гарячого цеху комплексного закладу на 120 місць необхідно встановити комплекс сучасного механічного, теплового, холодильного та нейтрального обладнання. Підібране обладнання забезпечує приготування 1862 порцій продукції за добу, відповідає вимогам енергоефективності та дозволяє раціонально організувати технологічний процес.

2.2. Розрахунок площі гарячого цеху

Площа гарячого цеху є одним із найважливіших показників під час проєктування підприємств ресторанного господарства [24]. Від правильності її визначення залежить раціональне розміщення технологічного обладнання,

організація робочих місць, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення безпечних умов праці персоналу.

Площа виробничого приміщення визначається на підставі габаритних розмірів технологічного обладнання та коефіцієнта використання площі приміщення.

Для гарячих цехів підприємств ресторанного господарства коефіцієнт використання площі приймають: $\eta=0,30-0,35$

Для проєктованого закладу приймаємо: $\eta=0,32$

Таблиця 2.6

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням

Найменування обладнання	Габаритні розміри, мм	Кількість, шт.	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Плита електрична ПЕ-0,72М	1200×900	1	1,08	1,08
Пароконвектомат Rational	850×840	1	0,71	0,71
Жарова шафа	900×800	1	0,72	0,72
Фритюрниця	600×700	1	0,42	0,42
Поверхня для смаження	800×700	1	0,56	0,56
Гриль контактний	600×600	1	0,36	0,36
Марміт	800×700	1	0,56	0,56
Холодильна шафа	700×850	1	0,60	0,60
Холодильний стіл	1400×700	1	0,98	0,98
Морозильна скриня	1500×700	1	1,05	1,05
Виробничий стіл	1200×700	3	0,84	2,52
Ванна двосекційна	1200×700	1	0,84	0,84
Стелаж виробничий	1000×500	2	0,50	1,00

Візок виробничий	800×500	1	0,40	0,40
Рукомийник	500×500	1	0,25	0,25
Разом				12,05

Отже, площа, зайнята обладнанням, становить: $F_{об}=12,05 \text{ м}^2$

Таким чином, для забезпечення виробничої програми гарячого цеху комплексного закладу на 120 місць з рестораном і пивним баром необхідно передбачити гарячий цех площею 38 м².

Для гарячого цеху доцільно виділити такі функціональні ділянки: ділянка приготування перших страв; ділянка приготування других страв; ділянка приготування гарнірів; ділянка приготування гарячих закусок; гриль-зона; допоміжна ділянка короткочасного зберігання напівфабрикатів [25-26].

Отже, визначена площа гарячого цеху забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, створює необхідні умови для раціонального розміщення обладнання та є достатньою для виготовлення 1862 порцій продукції на добу.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення підприємств ресторанного господарства повинні забезпечувати раціональну організацію виробничих процесів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, створення безпечних умов праці та комфортних умов перебування відвідувачів [27-28]. Під час проєктування комплексного закладу на 120 місць з рестораном і пивним баром особливу увагу приділяють взаємозв'язку між виробничими, складськими, адміністративно-побутовими та торговельними приміщеннями.

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

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

При проектуванні підприємства враховано такі принципи:

- прямоточність технологічних процесів;
- відсутність перетинання потоків сировини та готової продукції;
- раціональний взаємозв'язок виробничих приміщень;
- мінімізація транспортних переміщень;
- забезпечення зручності роботи персоналу;
- створення комфортних умов для відвідувачів.

Комплексний заклад складається з ресторану на 80 місць та пивного бару на 40 місць, що дозволяє одночасно обслуговувати різні категорії споживачів.

Таблиця 2.7

Склад приміщень комплексного закладу

Група приміщень	Склад приміщень
Торговельні	Ресторанний зал, пивний бар, вестибюль, гардероб, санітарні вузли
Виробничі	Гарячий цех, холодний цех, доготівельний цех, мийна кухонного посуду
Складські	Комора сухих продуктів, овочева комора, холодильні камери
Адміністративно-побутові	Кабінет адміністратора, кімната персоналу, гардероб персоналу
Технічні	Електрощитова, вентиляційна камера, господарська комо

Важливим елементом проектування є визначення орієнтовних площ основних приміщень підприємства.

Таблиця 2.8

Експлікація приміщень підприємства

№	Найменування приміщення	Площа, м ²
1	Вестибюль з гардеробом	18
2	Ресторанний зал (80 місць)	130
3	Пивний бар (40 місць)	55
4	Гарячий цех	38
5	Холодний цех	20
6	Доготівельний цех	18
7	Мийна кухонного посуду	12
8	Комора сухих продуктів	10
9	Овочева комора	8
10	Холодильна камера	10
11	Гардероб персоналу	10
12	Кімната персоналу	12
13	Кабінет адміністратора	10
14	Санітарні вузли	15
15	Технічні приміщення	12
Разом		378

Загальна площа підприємства становить 378 м², що забезпечує нормативне розміщення всіх груп приміщень та комфортне обслуговування 120 відвідувачів.

Під час планування торговельних приміщень особливу увагу приділено зонуванню залів.

Таблиця 2.9

Функціональне зонування торговельних приміщень

Зона	Призначення
Основний ресторанний зал	Щоденне обслуговування гостей
Зона біля вікон	Індивідуальний відпочинок
Банкетна зона	Проведення святкових заходів
Пивний бар	Відпочинок компаній та дегустація напоїв
Вхідна зона	Зустріч та орієнтування гостей

Планувальні рішення передбачають використання принципу функціонального зонування, що дозволяє розмежувати потоки відвідувачів та забезпечити високий рівень комфорту.

Таким чином, прийняті об'ємно-планувальні рішення забезпечують раціональне розміщення всіх груп приміщень, дотримання технологічних та санітарних вимог, ефективну організацію роботи персоналу та комфортні умови обслуговування відвідувачів. Запропонована структура підприємства створює необхідні умови для стабільного функціонування комплексного закладу на 120 місць з рестораном і пивним баром та є основою для подальшого розроблення дизайнерських рішень інтер'єру.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Сучасний заклад ресторанного господарства повинен забезпечувати не лише високий рівень якості продукції та обслуговування, а й формувати особливу атмосферу, яка сприяє комфортному відпочинку та створює позитивні емоції у відвідувачів [29-31]. Саме тому під час проєктування комплексного закладу на 120 місць значна увага приділяється розробленню концепції інтер'єру, функціональному зонуванню приміщень та створенню єдиного дизайнерського стилю.

Для проєктованого підприємства обрано концепцію «Brew House & Grill», яка поєднує атмосферу сучасного ресторану європейської кухні та традиційного пивного бару. Основною ідеєю концепції є створення багатофункціонального простору, де відвідувачі можуть комфортно проводити сімейний відпочинок, ділові зустрічі, святкові заходи та вечори в колі друзів.

Для оформлення закладу запропоновано використання стилю Industrial Loft з елементами Eco Design. Поєднання натурального дерева, декоративної цегли, металевих конструкцій та озеленення дозволяє сформувати сучасний, затишний та впізнаваний інтер'єр.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ								
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата									
Розроб.	Губа				РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА				Літ.	Арк.	Акрюшів		
Перевір.	Антоненко										34	45	
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р				
Н. Контр.	Слободянюк												
Затверд.	Савченко												

Загальна характеристика концепції закладу

Показник	Характеристика
Тип закладу	Комплексний заклад ресторанного господарства
Формат	Ресторан і пивний бар
Місткість	120 місць
Стиль оформлення	Industrial Loft + Eco Design
Основна кольорова гама	Коричневий, графітовий, оливковий, бурштиновий
Основні матеріали	Натуральне дерево, метал, декоративна цегла, текстиль
Цільова аудиторія	Сім'ї, молодь, туристи, корпоративні клієнти

Обрана концепція дозволяє створити комфортне середовище для різних категорій споживачів та підкреслити індивідуальність закладу.

Організація торговельного простору та функціональне зонування

Рациональна організація торговельного простору є одним із головних чинників забезпечення комфортності закладу [32]. Планувальне рішення передбачає розподіл приміщення на окремі функціональні зони, що забезпечує ефективне використання площі та зручність перебування відвідувачів.

Проектований заклад складається із двох основних зон:

ресторанний зал – 80 місць;

пивний бар – 40 місць.

Додатково передбачено банкетну та сімейну зони, які можуть використовуватися для проведення урочистих заходів.

Таблиця 3.2

Функціональні зони торговельного залу

Зона	Характеристика
Основний ресторанний зал	Щоденне обслуговування гостей
Пивний бар	Відпочинок компаній та дегустація напоїв
Банкетна зона	Проведення святкових заходів
Сімейна зона	Відпочинок сімей із дітьми
Вхідна зона	Зустріч та орієнтування гостей

Таке зонування сприяє підвищенню рівня комфорту та покращує організацію процесу обслуговування.

Оздоблення та оснащення приміщень

Для створення сучасного та функціонального інтер'єру важливе значення має правильний вибір оздоблювальних матеріалів. Матеріали повинні бути не лише естетичними, а й довговічними, практичними та безпечними в експлуатації.

Таблиця 3.3

Характеристика оздоблення приміщень

Елемент	Прийняте рішення
Підлога	Керамограніт із текстурою дерева
Стіни	Декоративна цегла та штукатурка
Стеля	Відкрита стеля з декоративними балками
Меблі	Дерев'яні столи, м'які дивани та крісла
Освітлення	Комбіноване LED-освітлення
Декор	Озеленення, декоративні світильники, тематичні панно

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		36

Використання натуральних матеріалів дозволяє створити атмосферу затишку та підкреслити концепцію ресторану і пивного бару [33-35].

Створення комфортних умов для відвідувачів

Комфортність закладу визначається не лише його дизайном, а й мікрокліматом, освітленням, акустичними характеристиками та ергономічністю меблів.

Таблиця 3.4

Основні фактори комфортності закладу

Фактор	Спосіб реалізації
Освітлення	Поеднання загального та локального освітлення
Температурний режим	Система кондиціонування та вентиляції
Акустичний комфорт	Фонова музика та звукопоглинальні матеріали
Озеленення	Декоративні рослини та фітокомпозиції
Комфортність меблів	Ергономічні столи, крісла та дивани

Створення комфортного середовища позитивно впливає на тривалість перебування гостей у закладі, підвищує рівень задоволеності споживачів та сприяє формуванню постійної клієнтської аудиторії.



Рис. 3.1 – Зовнішній вигляд закладу



Рис. 3.2 – Інтер'єр ресторанного залу



Рис. 3.3 – Інтер'єр пивного бару



Рис. 3.4 – Банкетна та сімейна зона відпочинку

Рис. 3.1. Зовнішній вигляд комплексного закладу на 120 місць з рестораном і пивним баром; Рис. 3.2. Інтер'єр основного ресторанного залу; Рис. 3.3. Інтер'єр пивного бару; Рис. 3.4. Банкетна та сімейна зона відпочинку.

Таким чином, запропоновані дизайнерські рішення спрямовані на формування сучасного, функціонального та конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства. Поєднання стилю Industrial Loft та Eco Design дозволяє створити комфортний простір для різних категорій відвідувачів, забезпечити ефективне використання площі підприємства та сформувати позитивний імідж закладу на ринку ресторанних послуг.

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній бакалаврській роботі розроблено проєкт гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з рестораном і пивним баром. На підставі аналізу сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства України обґрунтовано доцільність створення багатофункціонального закладу, який поєднує послуги ресторану та пивного бару, орієнтованого на різні категорії споживачів.

Проведено розрахунок добової динаміки попиту та встановлено, що прогнозована кількість відвідувачів підприємства становить 1224 особи на добу. Визначено, що найбільше завантаження закладу припадає на обідній та вечірній періоди, а максимальний показник відвідування становить 153 особи за годину, що обумовлено високим попитом на послуги ресторану та пивного бару у вечірній час.

Розроблено меню комплексного закладу, яке включає широкий асортимент страв української та європейської кухні, гарячих закусок до пива, страв-гриль і десертів. Як фірмову страву запропоновано «Свинячі реберця у медово-пивній глазурі з картоплею по-селянськи та соусом BBQ», для якої розроблено технологію приготування, технологічну картку, органолептичну характеристику та визначено харчову й енергетичну цінність.

У результаті розрахунку виробничої програми встановлено, що загальний обсяг виробництва підприємства становить 3060 порцій страв на добу, з яких 1862 порції припадає на продукцію гарячого цеху. Найбільшу частку виробничої програми складають другі гарячі страви, гарніри та гарячі закуски до пива, що відповідає концепції проєктованого закладу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Гуца			ВИСНОВКИ				Лім.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Антоненко									39	45
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Здійснено розрахунок та підбір технологічного обладнання гарячого цеху. Для забезпечення безперебійної роботи виробництва підібрано сучасне механічне, теплове, холодильне та нейтральне обладнання, зокрема електричну плиту, пароконвектомат, жарову шафу, фритюрницю, гриль, холодильну шафу та виробничі столи, що забезпечують ефективне виконання виробничої програми підприємства.

Визначено площу гарячого цеху, яка становить 38 м². Прийняті планувальні рішення забезпечують раціональне розміщення обладнання, дотримання вимог технологічного процесу, санітарно-гігієнічних норм, безпечні умови праці персоналу та ефективну організацію виробничих потоків.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення комплексного закладу загальною площею 378 м², які передбачають раціональне взаєморозміщення виробничих, складських, адміністративно-побутових та торговельних приміщень. Запропоновані рішення забезпечують прямоточність технологічних процесів, відсутність перетинання потоків сировини та готової продукції, а також високий рівень організації обслуговування відвідувачів.

Запропоновано сучасну концепцію дизайну підприємства у стилі Industrial Loft з елементами Eco Design, яка передбачає використання натуральних матеріалів, декоративної цегли, деревини, комбінованого освітлення та озеленення приміщень. Розроблені дизайнерські рішення сприяють створенню комфортного середовища для відвідувачів, формуванню позитивного іміджу закладу та підвищенню його конкурентоспроможності на ринку ресторанних послуг.

Отже, розроблений проєкт гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з рестораном і пивним баром є технологічно обґрунтованим, відповідає сучасним вимогам проєктування підприємств ресторанного господарства та

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40

може бути рекомендований до практичного впровадження під час створення аналогічних закладів ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
						41
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. Walker, J. R. (2021). The Restaurant: From Concept to Operation (9th ed.). John Wiley & Sons.
3. П'ятницька, Г. Т., & П'ятницька, Н. О. (2019). Інноваційні ресторанны технології. Кондор.
4. Босецька, Н. Г. (2023). Ресторанна галузь України під час війни. У Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи (с. 145–147). Черкаси.
5. ДСТУ 4281:2004. (2004). Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Держспоживстандарт України.
6. Лисюк, Т. В., Терещук, О. В., & Пасічник, М. В. (2022). Інноваційні технології у ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, 40.
7. The Culinary Institute of America. (2018). The Professional Chef (9th ed.). John Wiley & Sons.
8. Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
9. 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 004 003 052 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Гуца				СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.	Антоненко						42	45
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко							

- 10.ДБН В.2.2-25:2009. (2009). Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Мінрегіонбуд України.
- 11.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.
- 12.Мазаракі, А. А., Шаповал, С. Л., Григоренко, О. М., та ін. (2017). Проектування закладів ресторанного господарства. КНТЕУ.
- 13.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.
- 14.ДСТУ ISO 22000:2019. (2019). Системи управління безпечністю харчових продуктів. ДП «УкрНДНЦ».
- 15.Капліна, Т. В. (2020). Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. ПУЕТ.
- 16.Паска, М. З. (2022). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанных брендів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 5, 98–103. <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>
- 17.Малюк, Л. П., & Кононенко, С. В. (2017). Організація виробництва у закладах ресторанного господарства. Світ Книг.
- 18.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.
- 19.Дишкантюк, О. В., Власюк, К. В., Тітомир, Л. А., & Жмудь, А. В. (2023). Інновації в ресторанному господарстві: адаптація технологій харчування

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		43

- до сучасних вимог сталого розвитку. Таврійський науковий вісник. Серія: Технічні науки, 6, 113–119.
- 20.Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2021). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
 - 21.Закон України № 771/97-ВР. (1997). Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.
 - 22.Ростовський, В. С., & Дібрівська, Н. В. (2018). Технологія продукції ресторанного господарства. Кондор.
 - 23.Дробаха, Д. А. (2024). Сучасні технології у сфері ресторанного господарства. Інтернаука. Серія: Економічні науки, 8(1), 11–17.
 - 24.Гуторов, О. С. (2020). Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. Молодий вчений, 5(81), 119–122.
 - 25.Устаткування закладів ресторанного господарства. (2021). За ред. А. А. Мазаракі. ДТЕУ.
 - 26.Балацька, Н. Ю. (2020). Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. Економіка та суспільство, 42, 117–122.
 - 27.Шалимінов, О. В. (2011). Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Арій.
 - 28.Іванова, О. В., & Капліна, Т. В. (2010). Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства. Університетська книга.
 - 29.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>
 - 30.ДСТУ 3862:99. (1999). Ресторанне господарство. Терміни та визначення понять. Держстандарт України.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		44

- 31.Василів, В. П., & Сарана, В. В. (2023). Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологічне обладнання галузі». НУБіП України.
- 32.П'ятницька, Н. О. (2020). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
- 33.Баль-Прилипко, Л. В., Тарасенко, С., Леонова, Б., & Кушнір, Ю. (2021). Інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства. НУБіП України.
- 34.Сухенко, Ю. Г., Сарана, В. В., Василів, В. П., & Бурова, З. А. (2018). Машини і обладнання для переробки сільськогосподарської продукції: Практикум. НУБіП України.
- 35.Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590. (2012). Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування процедур, заснованих на принципах НАССР.
- 36.Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. (2008). Арії.
- 37.Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2019). Food and Beverage Service (10th ed.). Hodder Education.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 052 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		45