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 спеціалізованій закусочній на 60 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**

Виконала _____ **Катерина УМІРОВА**

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
Уміровій Катерині Русланівні

Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»
Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проєкт гарячого цеху у спеціалізованій закусочній на 60 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 _____ **Анастасія ІВАНЮТА**
Завдання прийняла до виконання _____ **Катерина УМІРОВА**

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до бакалаврського кваліфікаційного проєкту містить 45 сторінок, 16 таблиць, 5 рисунків, 4 графічних аркуші та 37 джерел літератури.

Тема роботи: «Проєкт гарячого цеху у спеціалізованій закусочній на 60 місць».

У роботі розглянуто особливості організації виробництва в закладах ресторанного господарства швидкого обслуговування та обґрунтовано доцільність проєктування спеціалізованої закусочної на 60 місць. Проведено аналіз потенційних споживачів і конкурентного середовища, визначено концепцію закладу та сформовано меню відповідно до сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства.

Виконано розрахунок добової кількості відвідувачів, яка становить 1033 особи, та визначено виробничу програму підприємства. Встановлено, що добовий випуск продукції складає 1860 порцій, а загальна маса продукції — 398,55 кг. Для закладу розроблено фірмову страву — бургер «Food Point», складено технологічну карту, наведено вимоги до якості сировини, технології приготування, подавання та органолептичних показників готової продукції.

На основі виробничої програми виконано підбір технологічного обладнання гарячого цеху, визначено його склад та функціональне призначення. Проведено розрахунок площі гарячого цеху, яка становить 27 м², та запропоновано раціональне розміщення обладнання відповідно до технологічного процесу.

Особливу увагу приділено організації внутрішнього простору закладу, створенню комфортних умов праці персоналу та обслуговування споживачів. Запропоновано дизайнерське рішення інтер'єру закусочної, яке поєднує сучасний стиль оформлення, функціональність та комфортне середовище для відпочинку відвідувачів.

Результати проєктування свідчать про можливість ефективної організації роботи гарячого цеху та забезпечення стабільного виробництва якісної продукції відповідно до виробничої програми закладу.

Ключові слова: закусочна, гарячий цех, виробнича програма, бургер, технологічне обладнання, площа цеху, заклад ресторанного господарства.

ABSTRACT

The explanatory note to the bachelor's qualification project contains 45 pages, 16 tables, 5 figures, 4 graphic sheets, and 37 sources of literature.

The project considers the peculiarities of organizing production processes in quick-service food establishments and substantiates the feasibility of designing a specialized snack bar with 60 seats. An analysis of potential consumers and the competitive environment was carried out, the concept of the establishment was developed, and a menu was created in accordance with current trends in the restaurant industry.

The daily number of visitors was calculated and amounted to 1,033 persons. Based on these data, the production program of the enterprise was determined. It was established that the daily output of products is 1,860 portions, while the total mass of products produced is 398.55 kg per day. A signature dish, the "Food Point" burger, was developed for the establishment. A technological card was prepared, and the requirements for raw materials, preparation technology, serving conditions, and organoleptic characteristics of the finished product were described.

Based on the production program, technological equipment for the hot kitchen department was selected and its functional purpose was substantiated. The area of the hot kitchen department was calculated and amounted to 27 m². A rational arrangement of equipment was proposed in accordance with the technological process and production requirements.

Special attention was paid to the organization of the internal space of the establishment, the creation of comfortable working conditions for employees, and the provision of high-quality customer service. An interior design concept was proposed, combining modern design solutions, functionality, and a comfortable environment for visitors.

The results of the project demonstrate the possibility of efficient operation of the hot kitchen department and stable production of high-quality food products in accordance with the planned production program of the establishment.

Keywords: snack bar, hot kitchen department, production program, burger, technological equipment.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ		8
Вступ		14
1.	Моделювання виробничого процесу	17
1.1.	Розрахунок добової динаміки попиту	17
1.2.	Розробка меню і фірмової страви	18
1.3.	Розрахунок виробничої програми	24
2.	Проєктний розділ	29
2.1.	Розрахунок та підбір обладнання	29
2.2	Розрахунок площі цеху	33
2.3.	Об’ємно-планувальні рішення підприємства	36
3.	Дизайн проєктованого підприємства	38
ВИСНОВКИ		43
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		44

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Сфера ресторанного господарства України продовжує активно розвиватися та адаптуватися до сучасних потреб споживачів. Одним із найдинамічніших напрямів є заклади швидкого обслуговування, які поєднують високу швидкість приготування продукції, доступну цінову політику та комфортні умови для відвідувачів [1-3]. Сучасний ритм життя зумовлює зростання попиту на підприємства ресторанного господарства, де можна швидко отримати якісну страву та провести час у приємній атмосфері [4-5].

Особливою популярністю сьогодні користуються спеціалізовані закусочні, які пропонують широкий асортимент гарячих закусок, сендвічів, бургерів, картопляних виробів, салатів та напоїв [6]. Такі заклади є затребуваними серед різних категорій населення завдяки поєднанню доступності, швидкості обслуговування та різноманітності меню [7].

Для реалізації проєкту обрано місто Вінниця — один із найбільших економічних і культурних центрів Центральної України. Місто характеризується активним розвитком сфери послуг, значною кількістю студентської молоді, працівників офісів, туристів та місцевих жителів, які регулярно користуються послугами громадського харчування. Це створює сприятливі умови для відкриття нового закладу ресторанного господарства.

Концепція закладу

Проєктований заклад «Food Point» функціонуватиме у форматі сучасної спеціалізованої закусочної на 60 місць. Основною ідеєю закладу є поєднання швидкого обслуговування, комфортного середовища для відпочинку та якісної продукції власного виробництва.

Асортимент закладу буде орієнтований на найбільш популярні серед споживачів страви швидкого приготування. До меню планується включити різноманітні бургери, гарячі сендвічі, картоплю фрі, нагетси, сирні палички, овочеві та м'ясні закуски, салати, десерти та широкий вибір безалкогольних напоїв.

Особливістю закладу стане використання свіжої сировини, приготування більшості страв безпосередньо перед реалізацією та наявність власної фірмової продукції. Такий підхід дозволить забезпечити стабільну якість страв та сформувати позитивний імідж підприємства серед відвідувачів.

Обґрунтування місця розташування

Для розміщення закусочної обрано район міста Вінниця з інтенсивним пішохідним рухом, поблизу навчальних закладів, офісних центрів та транспортних вузлів. Така локація забезпечує постійний потік потенційних споживачів протягом усього дня.

Перевагою обраного місця є хороша транспортна доступність, наявність зупинок громадського транспорту та зручні підходи для пішоходів. Крім того, значна кількість студентів і працівників офісів створює стабільний попит на послуги швидкого харчування впродовж року.

Вибір даного району також обумовлений високою концентрацією потенційних клієнтів, які потребують швидкого та доступного харчування у період навчання, роботи або відпочинку [8].

Потенційні споживачі закладу

Основними відвідувачами закладу будуть студенти закладів вищої освіти, учні старших класів, працівники офісів, туристи та мешканці прилеглих районів міста. Саме ці категорії населення найчастіше користуються послугами закладів швидкого обслуговування.

Для студентської молоді важливими перевагами є доступна вартість продукції, швидкість обслуговування та сучасний формат закладу. Працівники офісів зазвичай відвідують такі підприємства під час обідньої перерви, тому особливого значення набуває швидкість приготування страв. Туристи та мешканці міста розглядають закусочну як зручне місце для відпочинку та швидкого перекусу.

Таким чином, цільова аудиторія закладу є досить широкою, що позитивно впливатиме на стабільність його роботи та рівень завантаження протягом дня.

Конкурентне середовище району розміщення

У районі розташування проєктованої закусочної функціонує декілька закладів швидкого харчування, кафе та невеликих ресторанів. Найбільшу конкуренцію складають мережеві підприємства швидкого обслуговування та локальні бургерні [9].

Разом із тим більшість існуючих закладів пропонують стандартний набір продукції та працюють за типовими концепціями. Проєктована закусочна «Food Point» буде відрізнятися розширеним асортиментом гарячих закусок, наявністю фірмових страв, використанням продукції власного виробництва та сучасним дизайном приміщень.

Додатковою перевагою стане орієнтація на якість продукції, швидке обслуговування та комфортне перебування гостей у закладі. Це дозволить сформувати конкурентні переваги та залучити постійних відвідувачів.

Закусочна працюватиме щоденно з 10:00 до 22:00. З урахуванням місткості залу та прогнозованої оборотності місць очікувана кількість відвідувачів становитиме близько 360 осіб на добу. Такий показник є достатнім для забезпечення ефективної роботи підприємства та раціонального використання виробничих потужностей.

Особливу роль у роботі закладу відіграватиме гарячий цех, у якому здійснюватиметься приготування більшості страв меню. Саме тому під час проєктування необхідно забезпечити раціональне розміщення обладнання, правильну організацію технологічних процесів та створення належних умов праці для персоналу.

Отже, проєктування спеціалізованої закусочної «Food Point» на 60 місць у місті Вінниця є доцільним та економічно обґрунтованим. Запропонований формат закладу відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства, потребам споживачів та має перспективи успішного функціонування в умовах конкурентного середовища.

Таблиця 1.1

Основні характеристики проєктованого закладу

Показник	Характеристика
Назва закладу	«Food Point»
Тип підприємства	Спеціалізована закусочна
Місто розташування	Вінниця
Кількість місць	60
Режим роботи	10:00–22:00
Основна продукція	Бургери, сендвічі, гарячі закуски
Форма обслуговування	Самообслуговування
Орієнтовна кількість відвідувачів за добу	360 осіб
Основний виробничий підрозділ	Гарячий цех
Основні споживачі	Студенти, офісні працівники, туристи, мешканці міста

Рисунок 1.1. Структура потенційних споживачів закусочної

Як видно з рисунка 1.1, найбільшу частку потенційних відвідувачів становлять студенти (35 %) та офісні працівники (25 %). Це пояснюється розташуванням закладу поблизу навчальних закладів та ділової частини міста. Частка мешканців прилеглого району становить 20 %, тоді як туристи та інші категорії споживачів формують по 10 % загального потоку відвідувачів. Отримані дані підтверджують доцільність функціонування закусочної швидкого обслуговування у вибраному районі міста.

Рисунок 1.2. Структура реалізації продукції

Згідно з прогнозованою структурою реалізації продукції найбільшим попитом користуватимуться бургери, частка яких становить близько 30 % від загального обсягу продажів. Гарячі закуски формують 25 % реалізації, що відповідає спеціалізації підприємства. Значну частку також займають сендвічі та картопляні вироби. Напої та десерти виконують роль додаткової продукції та забезпечують розширення асортименту закладу. Отримана структура підтверджує правильність вибору концепції підприємства та його виробничої спрямованості.

ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з найважливіших складових сфери послуг, яка забезпечує населення продукцією харчування та створює умови для відпочинку, спілкування й проведення дозвілля [10]. Сучасні заклади ресторанного господарства виконують не лише функцію забезпечення харчування, а й формують культуру споживання, впливають на розвиток туристичної привабливості регіонів та створюють нові робочі місця. В умовах сьогодення ресторанний бізнес залишається однією з найбільш динамічних галузей економіки, яка постійно адаптується до змін споживчих уподобань та економічних умов [11-13].

Протягом останніх років в Україні спостерігаються суттєві зміни у структурі ресторанного господарства. Споживачі все частіше надають перевагу закладам із швидким обслуговуванням, доступними цінами та широким асортиментом продукції [14-15]. Особливої популярності набувають закусочні, кафе швидкого харчування, стріт-фуд заклади та підприємства формату fast casual, які поєднують швидкість обслуговування з належною якістю продукції та комфортними умовами перебування гостей [16]. Дослідження ринку ресторанних послуг свідчать, що саме сегмент швидкого харчування залишається одним із найбільш затребуваних серед населення завдяки доступності, різноманітності меню та можливості економії часу [17-18].

Сучасний споживач став більш вимогливим до якості продукції, рівня сервісу та організації роботи закладу. Відвідувачі очікують не лише швидкого отримання замовлення, а й безпечної продукції, приємної атмосфери та сучасного дизайну приміщень [19]. Саме тому під час проєктування нових закладів ресторанного господарства особлива увага приділяється раціональній організації виробництва, підбору сучасного обладнання, оптимізації технологічних процесів та створенню комфортного середовища для споживачів.

Важливим напрямом розвитку ресторанного бізнесу є спеціалізація підприємств. Заклади, які мають чітко визначену концепцію та асортимент продукції, легше формують власну аудиторію та успішніше конкурують на ринку. До таких підприємств належать спеціалізовані закусочні, діяльність яких спрямована на реалізацію популярних страв швидкого приготування. Основу меню таких закладів складають бургери, сендвічі, гарячі закуски, картопляні вироби, салати, десерти та напої [20-21]. Перевагою спеціалізованих закусочних є висока оборотність місць, порівняно невеликі виробничі площі та можливість обслуговування значної кількості споживачів протягом дня.

Одним із ключових виробничих підрозділів закладів даного типу є гарячий цех. Саме тут здійснюється приготування основної частини продукції, виконуються теплові процеси обробки сировини та формується асортимент гарячих страв. Від правильної організації роботи гарячого цеху залежить якість готової продукції, продуктивність праці персоналу та ефективність функціонування підприємства в цілому. Раціональне розміщення обладнання, дотримання послідовності технологічних операцій та забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов є необхідними складовими успішної роботи сучасного закладу ресторанного господарства [22-23].

Місто Вінниця є одним із найбільших адміністративних та економічних центрів Центральної України. Завдяки значній кількості навчальних закладів,

офісних центрів, торговельних комплексів та туристичних об'єктів місто характеризується стабільним попитом на послуги громадського харчування. Особливо актуальними є заклади швидкого обслуговування, які забезпечують можливість швидкого та доступного харчування для різних категорій населення. Це створює сприятливі передумови для відкриття нових підприємств ресторанного господарства, орієнтованих на широкий спектр споживачів.

У зв'язку з цим актуальним є проєктування спеціалізованої закусочної на 60 місць із раціонально організованим гарячим цехом, який забезпечуватиме приготування широкого асортименту продукції швидкого харчування. Реалізація такого проєкту дозволить створити сучасний заклад ресторанного господарства, здатний задовольнити потреби споживачів та ефективно функціонувати в умовах конкурентного ринку.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху спеціалізованої закусочної на 60 місць із урахуванням сучасних вимог до організації виробництва, технологічного оснащення та обслуговування споживачів.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

– обґрунтувати доцільність створення спеціалізованої закусочної на 60 місць;

– розробити меню та визначити виробничу програму закладу;

– виконати розрахунок кількості споживачів та обсягів реалізації продукції;

– здійснити підбір технологічного обладнання гарячого цеху;

– визначити площу виробничих приміщень та розробити планувальні рішення;

– запропонувати дизайн закладу відповідно до його концепції;

– оцінити ефективність прийнятих проєктних рішень.

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із важливих етапів проєктування закладу ресторанного господарства є визначення очікуваної кількості споживачів протягом дня. Отримані результати використовуються для розрахунку виробничої програми підприємства, визначення необхідної кількості сировини, підбору обладнання та організації роботи виробничих цехів [24].

Проєктована закусочна «Food Point» розрахована на 60 посадкових місць і працює з 10:00 до 22:00. Зважаючи на формат закладу швидкого обслуговування, найбільша кількість відвідувачів очікується у години обідньої перерви та у вечірній час.Для закусочної швидкого обслуговування приймаємо оборотність місця в межах 1,5–2,5 рази на годину залежно від періоду роботи закладу.

Таблиця 1.2

Прогнозований рух відвідувачів протягом дня

Години роботи	Оборотність місця, раз/год	Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
10:00–11:00	1,5	40	36
11:00–12:00	1,8	50	54
12:00–13:00	2,5	90	135
13:00–14:00	2,5	100	150
14:00–15:00	2,0	80	96
15:00–16:00	1,8	60	65
16:00–17:00	1,7	55	56
17:00–18:00	2,0	70	84
18:00–19:00	2,2	85	112
19:00–20:00	2,3	90	124
20:00–21:00	1,8	70	76
21:00–22:00	1,5	50	45
Разом	–	–	1033

Проведені розрахунки показують, що найбільший потік відвідувачів очікується в обідній період з 12:00 до 14:00 та у вечірні години з 18:00 до 20:00. Саме в цей час спостерігається максимальне завантаження залу та найбільша інтенсивність роботи виробничих підрозділів.

Таблиця 1.3

Розподіл відвідувачів за основними періодами дня

Період	Кількість споживачів	Частка, %
Ранковий (10:00–12:00)	90	9
Обідній (12:00–15:00)	381	37
Денний (15:00–18:00)	205	20
Вечірній (18:00–22:00)	357	34
Разом	1033	100

Проведений аналіз свідчить, що основне навантаження припадає на обідній та вечірній періоди роботи закладу. Отримані результати будуть використані під час подальшого розрахунку виробничої програми спеціалізованої закусочної та визначення необхідної кількості продукції для реалізації.

1.2. Розробка меню і фірмової страви

Меню є одним із найважливіших елементів діяльності закладу ресторанного господарства, оскільки воно визначає спеціалізацію підприємства, формує його імідж та впливає на організацію виробничого процесу. Раціонально сформоване меню дозволяє максимально задовольнити потреби споживачів, забезпечити стабільний попит на продукцію та ефективно використовувати виробничі потужності закладу [25-26].

Для підприємств швидкого обслуговування особливого значення набуває правильний підбір асортименту продукції. Страви повинні характеризуватися коротким циклом приготування, стабільною якістю, високими смаковими властивостями та зручністю споживання. Водночас асортимент має бути

достатньо різноманітним, щоб задовольняти потреби різних категорій відвідувачів [27-28].

Під час формування меню спеціалізованої закусочної «Food Point» враховувалися сучасні тенденції розвитку ринку швидкого харчування, особливості цільової аудиторії, виробничі можливості закладу та спеціалізація гарячого цеху. Основну частину асортименту становлять бургери, сендвічі та гарячі закуски, які користуються найбільшим попитом серед молоді, студентів, працівників офісів та туристів. Для розширення асортименту меню доповнене салатами, десертами та безалкогольними напоями.

Завдяки такій структурі меню забезпечується можливість комплексного обслуговування споживачів протягом усього робочого дня, а також створюються умови для ефективної організації роботи гарячого цеху.

Таблиця 1.4

Меню спеціалізованої закусочної «Food Point»

Група страв та напоїв	Найменування продукції	Вихід, г/мл
Бургери	Бургер класичний	280
	Чізбургер	300
	Бургер з курячим філе	270
	Бургер «Food Point» (фірмовий)	320
Гарячі закуски	Курячі нагетси	150
	Сирні палички	140
	Картопляні крокети	180
	Цибулеві кільця	150
Сендвічі	Сендвіч з шинкою та сиром	220
	Сендвіч з куркою	230
	Сендвіч овочевий	210
Картопляні вироби	Картопля фрі	150
	Картопля по-селянськи	180
Салати	Салат овочевий	200
	Салат з куркою	220
Десерти	Чізкейк	120

	Мафін шоколадний	100
Безалкогольні напої	Лимонад власного виробництва	300 мл
	Морс ягідний	300 мл
	Кава американо	200 мл
	Чай асорті	250 мл

Запропоноване меню відповідає концепції спеціалізованої закусочної та орієнтоване на реалізацію найбільш популярної продукції швидкого харчування. Найбільшу частку асортименту складають бургери та гарячі закуски, які є основною продукцією закладу. Водночас наявність салатів, десертів та напоїв дозволяє розширити вибір продукції та забезпечити комплексне обслуговування споживачів.

Обґрунтування вибору фірмової страви

Важливим елементом сучасного закладу ресторанного господарства є наявність фірмової страви. Саме вона формує індивідуальність підприємства, підкреслює його концепцію та дозволяє виділитися серед конкурентів. Фірмова продукція часто стає візитівкою закладу та сприяє формуванню позитивного іміджу серед відвідувачів [29-30].

Для спеціалізованої закусочної «Food Point» як фірмову страву обрано бургер «Food Point». Вибір саме цього виробу обумовлений тим, що бургери є найбільш популярною продукцією закладів швидкого харчування та користуються стабільним попитом серед різних категорій споживачів.

Фірмовий бургер поєднує натуральну яловичу котлету, сир чедер, свіжі овочі, карамелізовану цибулю та авторський соус власного виробництва. Завдяки такому поєднанню компонентів виріб характеризується високими органолептичними показниками, привабливим зовнішнім виглядом та збалансованим смаком.

Технологічна карта фірмової страви «Бургер Food Point»

Таблиця 1.5

Рецептура фірмового бургера «Food Point»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Булочка для бургера	90	90
Котлета яловича	130	120
Сир чедер	25	25
Листя салату	15	15
Томати свіжі	30	28
Огірок маринований	20	20
Цибуля карамелізована	20	18
Соус фірмовий	25	25
Картопля фрі	120	100
Вихід страви	–	441

Вимоги до якості сировини

Якість готової продукції значною мірою залежить від якості сировини, що використовується під час виробництва. Усі компоненти повинні відповідати вимогам чинних нормативних документів, супроводжуватися документами, що підтверджують їхню безпечність та якість, а також зберігатися відповідно до встановлених умов [31].

Для приготування бургера використовується охолоджена яловичина доброякісної якості без сторонніх запахів та ознак псування. Овочі повинні бути свіжими, чистими, без механічних пошкоджень та ознак в'янення. Булочки мають відповідати вимогам до хлібобулочних виробів і характеризуватися правильною формою, рівномірним кольором скоринки та приємним ароматом. Сир чедер, соуси та інші компоненти повинні мати властиві їм смак, запах і консистенцію.

Технологія приготування

Технологічний процес виробництва бургера складається з декількох послідовних етапів. На початковому етапі здійснюють підготовку сировини:

овочі миють, сортують та нарізають відповідно до вимог рецептури. Яловичі котлети формують та обсмажують на грилі або жаровій поверхні до досягнення кулінарної готовності та утворення характерної рум'яної скоринки.

Булочку розрізають на дві частини та підрум'янюють на грилі протягом 1–2 хвилин. Після цього на нижню частину булочки наносять фірмовий соус, викладають листя салату, яловичу котлету, сир чедер, томати, мариновані огірки та карамелізовану цибулю. Верхню частину булочки також змащують соусом і накривають виріб.

Картоплю фрі обсмажують у фритюрі за температури 170–175 °С до утворення золотистого кольору та хрусткої поверхні. Готову продукцію звільняють від надлишку жиру та направляють на подавання.

Особливу увагу під час приготування необхідно приділяти дотриманню температурних режимів теплової обробки. Недостатня теплова обробка може негативно впливати на безпечність продукції, тоді як надмірна призводить до погіршення смакових властивостей та зниження соковитості виробу.

Вимоги до подавання страви

Фірмовий бургер подають безпосередньо після приготування у гарячому вигляді. Температура подавання основного виробу повинна бути не нижче 65 °С.

Страву рекомендується подавати на дерев'яній дошці або плоскому тарелі. Поряд розміщують порцію картоплі фрі та невелику ємність із соусом. Для забезпечення стійкості виробу допускається використання декоративної дерев'яної шпажки.

Під час подавання зовнішній вигляд виробу має бути охайним, а всі компоненти рецептури повинні бути добре помітними та рівномірно розподіленими.

Вимоги до органолептичних показників

Таблиця 1.6

Органолептична характеристика бургера «Food Point»

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Виріб правильної форми, акуратно складений, без пошкоджень
Колір	Властивий компонентам рецептури, рівномірний
Консистенція	Булочка м'яка, котлета соковита, овочі хрусткі
Смак	Насичений, гармонійний, без сторонніх присмаків
Запах	Приємний, характерний для свіжоприготованої продукції

Готовий виріб повинен мати виражений аромат обсмаженого м'яса та свіжих овочів. Смак повинен бути збалансованим, властивим рецептурі виробу, без сторонніх запахів і присмаків. Не допускається наявність ознак псування або порушення технології виробництва.

Можливі дефекти продукції

Таблиця 1.7

Основні дефекти та причини їх виникнення

Дефект	Причина виникнення
Пересушена котлета	Надмірна теплова обробка
Недостатньо просмажена котлета	Порушення температурного режиму
Розмокання булочки	Надлишок соусу або тривале зберігання
Підгоріла картопля фрі	Перегрів фритюрного жиру
Деформація виробу	Порушення технології складання

Таким чином, фірмовий бургер «Food Point» повністю відповідає концепції спеціалізованої закусочної, характеризується високими органолептичними показниками, привабливим зовнішнім виглядом та може бути рекомендований як основна фірмова страва закладу.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма є основою для подальшого проєктування закладу ресторанного господарства. Саме вона показує, яку кількість продукції необхідно виготовити протягом робочого дня, які групи страв матимуть найбільший попит та яке навантаження буде припадати на гарячий цех [32].

Для спеціалізованої закусочної «Food Point» виробнича програма має особливе значення, оскільки більшість продукції готується безпосередньо перед реалізацією. Це стосується бургерів, гарячих закусок, сендвічів, картопляних виробів та частини напоїв власного виробництва. Тому під час розрахунку важливо не лише визначити загальну кількість страв, а й правильно розподілити її за групами продукції.

Основою для розрахунку виробничої програми є добова кількість споживачів, визначена у підрозділі 1.1.

За результатами розрахунку:

N = 1033 особи

Середню кількість страв, яку споживає один відвідувач закусочної, приймаємо:

m = 1,8

Загальну кількість страв визначаємо за формулою:

$n = N \times m$,

де:

n — загальна кількість страв за добу, шт.;

N — кількість споживачів за добу, осіб;

m — коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем.

Розрахунок:

n = 1033 × 1,8 = 1859,4

Приймаємо:

n = 1860 страв на добу

Отже, протягом дня закусочна повинна забезпечити виготовлення та реалізацію приблизно 1860 одиниць продукції.

Для подальшого розрахунку визначаємо структуру виробничої програми відповідно до меню закладу та прогнозованого попиту.

Таблиця 1.8

Орієнтовний розподіл добової продукції за групами

Група продукції	Частка, %	Кількість продукції, шт.
Бургери	30	558
Гарячі закуски	25	465
Сендвічі	15	279
Картопляні вироби	12	223
Салати	8	149
Десерти	5	93
Напої	5	93
Разом	100	1860

Аналіз структури виробничої програми показує, що найбільше навантаження припадає на бургери та гарячі закуски. Саме ці групи продукції є основними для спеціалізованої закусочної та формують основну частину виробничого навантаження гарячого цеху.

Для більш детального планування визначаємо кількість окремих страв у межах кожної групи меню. Розподіл виконано з урахуванням очікуваної популярності позицій серед споживачів.

Таблиця 1.9

Добовий план реалізації страв закусочної «Food Point»

Група	Найменування продукції	Частка в групі, %	Кількість, шт.
Бургери	Бургер класичний	30	167
	Чізбургер	25	140
	Бургер з курячим філе	25	140
	Бургер «Food Point»	20	111
Разом бургери		100	558
Гарячі закуски	Курячі нагетси	35	163
	Сирні палички	25	116
	Картопляні крокети	20	93
	Цибулеві кільця	20	93
Разом гарячі закуски		100	465
Сендвічі	Сендвіч з шинкою та сиром	35	98
	Сендвіч з куркою	40	112
	Сендвіч овочевий	25	69
Разом сендвічі		100	279
Картопляні вироби	Картопля фрі	60	134
	Картопля по-селянськи	40	89
Разом картопляні вироби		100	223
Салати	Салат овочевий	45	67
	Салат з куркою	55	82
Разом салати		100	149
Десерти	Чізкейк	55	51
	Мафін шоколадний	45	42
Разом десерти		100	93
Напої	Лимонад власного виробництва	35	33
	Морс ягідний	30	28
	Кава американо	20	18
	Чай асорті	15	14
Разом напої		100	93
Усього			1860

Оскільки проєктується саме гарячий цех, необхідно окремо визначити ту частину виробничої програми, яка безпосередньо пов’язана з тепловою обробкою продукції. До неї належать бургери, гарячі закуски, сендвічі та картопляні вироби.

Таблиця 1.10

Продукція, що формує навантаження гарячого цеху

Група продукції	Кількість, шт.	Частка від загальної програми, %
Бургери	558	30
Гарячі закуски	465	25
Сендвічі	279	15
Картопляні вироби	223	12
Разом продукція гарячого цеху	1525	82

Розрахунок показує, що через гарячий цех проходить близько 82 % загальної виробничої програми закладу. Це підтверджує його провідну роль у роботі спеціалізованої закусочної.

Для визначення орієнтовної маси продукції використовуємо вихід страв, наведений у меню закладу.

Таблиця 1.11

Орієнтовна маса добового випуску продукції

Найменування продукції	Кількість, шт.	Вихід 1 порції, г	Загальна маса, кг
Бургер класичний	167	280	46,76
Чізбургер	140	300	42,00
Бургер з курячим філе	140	270	37,80
Бургер «Food Point»	111	320	35,52
Курячі нагетси	163	150	24,45
Сирні палички	116	140	16,24
Картопляні	93	180	16,74

крокети			
Цибулеві кільця	93	150	13,95
Сендвіч з шинкою та сиром	98	220	21,56
Сендвіч з куркою	112	230	25,76
Сендвіч овочевий	69	210	14,49
Картопля фрі	134	150	20,10
Картопля по-селянськи	89	180	16,02
Салат овочевий	67	200	13,40
Салат з куркою	82	220	18,04
Чізкейк	51	120	6,12
Мафін шоколадний	42	100	4,20
Лимонад власного виробництва	33	300	9,90
Морс ягідний	28	300	8,40
Кава американо	18	200	3,60
Чай асорті	14	250	3,50
Разом	1860	—	398,55

Отже, орієнтовна маса добового випуску продукції закусочної становить 398,55 кг.

Проведені розрахунки дозволяють зробити висновок, що виробнича програма закладу є достатньо насиченою, але відповідає формату спеціалізованої закусочної на 60 місць. Основне навантаження припадає на гарячий цех, який забезпечує приготування бургерів, сендвічів, гарячих закусок та картопляних виробів. Отримані дані будуть використані під час підбору технологічного обладнання, розрахунку площі виробничих приміщень та організації роботи персоналу.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання

Правильно підібране технологічне обладнання є однією з основних умов ефективної роботи гарячого цеху. Від його продуктивності, зручності розміщення та відповідності виробничій програмі залежить швидкість приготування страв, якість готової продукції, умови праці персоналу та стабільність роботи всього закладу [33].

Для спеціалізованої закусочної «Food Point» це питання є особливо важливим, оскільки значна частина продукції готується безпосередньо перед реалізацією. Бургери, сендвічі, картопля фрі, нагетси, сирні палички та інші гарячі закуски повинні подаватися споживачам у гарячому вигляді, без тривалого зберігання після приготування. Тому обладнання гарячого цеху має забезпечувати швидке виконання технологічних операцій у години найбільшого навантаження.

Вибір обладнання здійснюється з урахуванням виробничої програми закладу, асортименту продукції, кількості місць у залі та режиму роботи підприємства. Основне навантаження в гарячому цеху припадає на теплову обробку м’ясних напівфабрикатів, обсмажування картопляних виробів, підігрів булочок, приготування сендвічів та короткочасне доведення страв до готовності.

Особливістю гарячого цеху спеціалізованої закусочної є те, що більшість процесів виконуються швидко і повторюються багато разів протягом дня. Тому обладнання повинно бути простим в експлуатації, безпечним, енергоефективним та зручним для санітарної обробки [34].

Вплив обладнання на якість продукції

Якість продукції закусочної значною мірою залежить від дотримання температурних режимів. Наприклад, під час обсмажування котлет для бургерів важливо забезпечити рівномірне прогрівання виробу, утворення рум'яної скоринки та збереження соковитості. Якщо температура жарильної поверхні недостатня, котлета втрачає привабливий вигляд і може виділяти зайву вологу. Якщо ж температура надмірна — поверхня швидко підгорає, а консистенція виробу погіршується.

Фритюрне обладнання також має велике значення для якості готової продукції. Картопля фрі, нагетси, сирні палички та цибулеві кільця повинні мати рівномірний золотистий колір і хрустку консистенцію. Для цього необхідно підтримувати стабільну температуру фритюрного жиру та не перевантажувати робочу ванну продуктом.

Контактний гриль або жарильна поверхня використовуються для приготування котлет, сендвічів і підрум'янювання булочок. Завдяки цьому скорочується час приготування, поліпшується зовнішній вигляд виробів та забезпечується характерний смак готової продукції [35].

Основні виробничі операції гарячого цеху

Таблиця 2.1

Зв'язок технологічних операцій з обладнанням гарячого цеху

Технологічна операція	Продукція	Необхідне обладнання
Обсмажування котлет	Бургери	Жарильна поверхня
Підрум'янювання булочок	Бургери, сендвічі	Контактний гриль
Обсмажування у фритюрі	Картопля фрі, нагетси, сирні палички	Фритюрниця
Теплова обробка напівфабрикатів	Гарячі закуски	Пароконвектомат
Короткочасне зберігання продукції	Готові гарячі страви	Теплова вітрина
Підготовка компонентів	Бургери, сендвічі, салати	Виробничі столи
Зберігання сировини	М'ясо, овочі, соуси	Холодильна шафа

Для виконання виробничої програми закладу підібрано обладнання, яке забезпечує приготування основних груп продукції меню.

Таблиця 2.2

Підбір технологічного обладнання гарячого цеху закусочної «Food Point»

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Призначення
Жарильна поверхня	1	Обсмажування котлет для бургерів
Контактний гриль	1	Приготування сендвічів і підрум'янювання булочок
Фритюрниця електрична	2	Приготування картоплі фрі та гарячих закусок
Пароконвектомат	1	Доведення напівфабрикатів до готовності
Теплова вітрина	1	Короткочасне зберігання готової продукції
Холодильна шафа	1	Зберігання сировини та напівфабрикатів
Виробничий стіл	3	Підготовка та складання страв
Мийна ванна двосекційна	1	Миття інвентарю та допоміжних ємностей
Витяжний зонт	2	Видалення тепла, пари та запахів
Стелаж виробничий	1	Зберігання інвентарю та допоміжного посуду

Характеристика основного обладнання

Жарильна поверхня є одним із головних видів обладнання гарячого цеху. Вона використовується для обсмажування котлет, підготовки м'ясних напівфабрикатів та окремих компонентів для бургерів. Її перевагою є

можливість швидко приготувати продукцію з рівномірною скоринкою та зберегти соковитість виробів.

Контактний гриль застосовується для приготування гарячих сендвічів, підрум'янювання булочок і короткочасного прогрівання окремих виробів. Це обладнання зручне для закусочної, оскільки дозволяє швидко отримати готовий продукт без складних технологічних операцій.

Фритюрниця необхідна для приготування картоплі фрі, нагетсів, сирних паличок, картопляних крокетів та цибулевих кілець. Оскільки ці позиції займають значну частку в меню закладу, доцільно встановити дві фритюрниці, що дозволить одночасно готувати різні види продукції та уникати змішування смаків.

Пароконвектомат використовується для доведення окремих напівфабрикатів до готовності, розігрівання продукції та підтримання стабільної якості страв. Його використання дозволяє зменшити втрати маси продуктів і покращити організацію роботи персоналу.

Теплова вітрина забезпечує короткочасне зберігання готової гарячої продукції перед реалізацією. Вона особливо корисна у години максимального навантаження, коли потрібно швидко обслуговувати велику кількість відвідувачів.

Холодильна шафа використовується для зберігання охолодженої сировини, напівфабрикатів, соусів та овочів. Її наявність у гарячому цеху дозволяє скоротити час переміщення персоналу та забезпечити зручність у роботі.

Виробничі столи призначені для підготовки компонентів, складання бургерів і сендвічів, а також тимчасового розміщення інвентарю. Їх кількість прийнята з урахуванням необхідності організації окремих робочих місць для підготовки, складання та видачі продукції [36].

Можливе розміщення обладнання в гарячому цеху

Для зручності роботи гарячий цех доцільно поділити на кілька невеликих функціональних ділянок:

- ділянка приготування бургерів;
- ділянка фритюрної продукції;
- ділянка складання сендвічів;
- зона короткочасного зберігання та видачі;
- допоміжна зона миття й зберігання інвентарю.

Таке розміщення дозволяє уникнути зайвих переміщень персоналу, скоротити час приготування продукції та забезпечити зручний рух сировини і готових страв.

Таким чином, підібране обладнання відповідає виробничій програмі спеціалізованої закусочної «Food Point» та дозволяє організувати роботу гарячого цеху ефективно й без зайвого ускладнення технологічного процесу. Наявність жарильної поверхні, контактного гриля, фритюрниць і пароконвектомата забезпечує приготування основних груп продукції меню, а допоміжне обладнання створює належні умови для роботи персоналу.

2.2. Розрахунок площі

Площа гарячого цеху повинна забезпечувати зручне розміщення технологічного обладнання, безпечні умови праці персоналу та раціональне виконання всіх виробничих операцій. Для спеціалізованої закусочної «Food Point» це особливо важливо, оскільки більшість продукції готується безпосередньо перед реалізацією, а основне навантаження припадає саме на гарячий цех.

Площа цеху залежить від кількості обладнання, його габаритів, ширини проходів, організації робочих місць та необхідності вільного переміщення

працівників. Розрахунок виконують за площею, яку займає встановлене обладнання, з урахуванням коефіцієнта використання площі.

Загальну площу гарячого цеху визначають за формулою:

$S = S_{об} / \eta$,

де: S — загальна площа гарячого цеху, м²;

$S_{об}$ — площа, зайнята обладнанням, м²;

η — коефіцієнт використання площі.

Для гарячого цеху приймаємо коефіцієнт використання площі:

$\eta = 0,35$

Площу, зайняту обладнанням, визначають за формулою:

$S_{об} = n \times S1$,

де: n — кількість одиниць обладнання, шт.;

S1 — площа однієї одиниці обладнання, м².

Таблиця 2.3

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Площа 1 одиниці, м²	Загальна площа, м²
Жарильна поверхня	1	0,72	0,72
Контактний гриль	1	0,35	0,35
Фритюрниця електрична	2	0,45	0,90
Пароконвектомат	1	0,68	0,68
Теплова вітрина	1	0,80	0,80
Холодильна шафа	1	0,70	0,70
Виробничий стіл	3	0,84	2,52
Мийна ванна двосекційна	1	0,90	0,90
Витяжний зонт	2	0,60	1,20
Стелаж виробничий	1	0,60	0,60
Разом	—	—	9,37

Отже, площа, зайнята обладнанням, становить:

$S_{об} = 9{,}37$ м²

Розраховуємо загальну площу гарячого цеху:

$S = 9{,}37 / 0{,}35 = 26{,}77$ м²

Приймаємо площу гарячого цеху:

$S = 27$ м²

Для зручної організації роботи гарячого цеху доцільно передбачити поділ площі на окремі функціональні ділянки.

Таблиця 2.4

Орієнтовний розподіл площі гарячого цеху за функціональними зонами

Функціональна зона	Призначення	Площа, м²
Ділянка приготування бургерів	Обсмажування котлет, підготовка булочок, складання бургерів	7
Ділянка фритюрної продукції	Приготування картоплі фрі, нагетсів, сирних паличок	6
Ділянка сендвічів та гарячих закусок	Підготовка і прогрівання сендвічів	4
Зона короткочасного зберігання та видачі	Розміщення теплової вітрини та передача продукції	4
Допоміжна зона	Миття інвентарю, зберігання посуду, проходи	6
Разом	—	27

Розрахована площа дозволяє розмістити необхідне обладнання та організувати роботу гарячого цеху відповідно до виробничої програми закусочної. Особливо важливим є виділення окремої ділянки для фритюрної продукції, оскільки картопля фрі, нагетси та сирні палички займають значну частку в меню закладу.

Таким чином, для спеціалізованої закусочної «Food Point» на 60 місць приймаємо площу гарячого цеху 27 м². Така площа забезпечує раціональне розміщення обладнання, зручну організацію робочих місць і безпечні умови праці персоналу.

2.3 Об’ємно-планувальні рішення

Раціональна організація внутрішнього простору є важливою складовою ефективної роботи будь-якого закладу ресторанного господарства. Від правильного розташування приміщень залежить зручність роботи персоналу, швидкість обслуговування споживачів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та загальна ефективність виробничого процесу [37].

Під час проєктування спеціалізованої закусочної «Food Point» особлива увага приділялася створенню логічного взаємозв'язку між виробничими, складськими та торговельними приміщеннями. Планувальне рішення передбачає максимально короткі шляхи переміщення сировини, напівфабрикатів, готової продукції та персоналу.

Концепція закладу базується на принципі послідовного руху виробничих потоків. Сировина надходить до складських приміщень, після чого передається до виробничих цехів для подальшої обробки. Готова продукція через зону видачі потрапляє до споживача, що дозволяє уникнути перетину потоків сировини та готових страв.

Для забезпечення ефективної роботи закусочної передбачено такі групи приміщень:

- приміщення для приймання та зберігання сировини;
- виробничі приміщення;
- торговельна зала для відвідувачів;
- адміністративно-побутові приміщення;

- технічні та допоміжні приміщення.

Таблиця 2.5

Склад основних приміщень закусочної «Food Point»

Група приміщень	Найменування
Складські	Комора сухих продуктів, холодильна камера
Виробничі	Гарячий цех, мийна кухонного інвентарю
Торговельні	Зала для відвідувачів, зона видачі замовлень
Адміністративно-побутові	Кабінет адміністратора, гардероб персоналу
Допоміжні	Санітарні вузли, технічні приміщення

Центральним виробничим підрозділом закладу є гарячий цех, який безпосередньо пов'язаний із зоною видачі готової продукції. Таке рішення дозволяє скоротити час між завершенням приготування страви та її реалізацією споживачу.

Торгова зала розрахована на 60 посадкових місць і організована таким чином, щоб забезпечити комфортне перебування відвідувачів та вільний рух персоналу. Розміщення меблів передбачає достатню ширину проходів і зручний доступ до кожного столу.

Особливістю планувального рішення є відокремлення виробничої частини від зони перебування гостей. Це дозволяє зменшити рівень шуму, покращити санітарний стан приміщень та створити комфортні умови як для персоналу, так і для споживачів.

Запропоноване планувальне рішення забезпечує послідовність технологічних процесів, зручність експлуатації приміщень та ефективне використання наявної площі. Така організація простору повністю відповідає

виробничій програмі спеціалізованої закусочної «Food Point» та створює необхідні умови для якісного обслуговування споживачів.

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Інтер'єр сучасного закладу ресторанного господарства є не лише елементом оформлення приміщення, а й важливим інструментом формування атмосфери та впізнаваності бренду. У закладах швидкого обслуговування дизайн відіграє особливу роль, оскільки саме він формує перше враження відвідувачів та впливає на їхнє бажання повернутися повторно.

Під час розроблення інтер'єру закусочної «Food Point» основну увагу приділено створенню комфортного, сучасного та функціонального простору, який буде однаково зручним як для молоді, так і для сімейних відвідувачів. Концепція дизайну базується на поєднанні натуральних матеріалів, сучасних оздоблювальних рішень та елементів стилю urban food space.

Атмосфера закладу

Головною ідеєю інтер'єру є створення невимушеної атмосфери міського простору для швидкого та комфортного відпочинку. Приміщення не перевантажене декоративними елементами, що дозволяє візуально збільшити простір та зробити його більш відкритим для відвідувачів.

Особливістю закладу є поєднання дерев'яних фактур, зелених декоративних елементів та сучасного освітлення. Таке рішення сприяє формуванню комфортного середовища та позитивно впливає на емоційний стан гостей.

Організація простору для гостей

Торгова зала розрахована на 60 посадкових місць. Для забезпечення зручності відвідувачів передбачено декілька форматів посадки:

- столи на 2 особи;
- столи на 4 особи;
- м'які диванні зони;
- високі столи біля вікон;
- місця для короткочасного перебування.

Такий підхід дозволяє комфортно розміщувати як окремих гостей, так і невеликі компанії відвідувачів.

Таблиця 3.1

Організація посадкових місць

Тип меблів	Кількість	Кількість місць
Столи на 2 особи	8	16
Столи на 4 особи	6	24
Диванні зони	3	12
Високі столи	2	8
Разом	—	60

Кольорова концепція інтер'єру

Для оформлення закладу запропоновано використання теплої природної кольорової гами. Основними кольорами інтер'єру є: вітлий дуб;графітовий; зелений;білий.

Світлі дерев'яні поверхні створюють відчуття затишку та природності, тоді як графітові елементи підкреслюють сучасний характер закладу. Зелені акценти представлені декоративними рослинами та елементами вертикального озеленення.

Освітлення як елемент дизайну

Важливу роль в інтер'єрі відіграє система освітлення. У закладі передбачено поєднання природного та штучного освітлення.

У денний час основним джерелом світла є великі панорамні вікна, які забезпечують достатнє освітлення торговельної зали. У вечірній час використовуються декоративні підвісні світильники та локальне освітлення окремих зон.

Таке рішення створює комфортні умови для перебування відвідувачів протягом усього дня.

Декоративні елементи та бренд-зона

Для формування впізнаваності закладу передбачено використання брендованої стіни з логотипом «Food Point», яка може виконувати функцію фотозони для відвідувачів.

Додатково в інтер'єрі використовуються: живі рослини; декоративні дерев'яні панелі; тематичні постери із зображенням страв; навігаційні елементи;

меню-панелі над зоною видачі.

Використання таких елементів дозволяє зробити інтер'єр більш сучасним та привабливим для молодіжної аудиторії.

Рисунок 3.1 – Загальний вигляд торговельної зали

Рисунок 3.2 – Зона обслуговування та видачі замовлень

Рисунок 3.3 – Фрагмент інтер'єру закусочної «Food Point»

Рисунки 3.1.-3.3. – дизайн закладу

Отже, запропоноване дизайнерське рішення закусочної «Food Point» поєднує функціональність, сучасні тенденції оформлення закладів швидкого обслуговування та комфортні умови для відвідувачів. Інтер'єр відповідає концепції підприємства, сприяє формуванню позитивного іміджу закладу та забезпечує комфортне перебування гостей.

ВИСНОВКИ

Під час виконання роботи проведено аналіз доцільності створення закладу швидкого обслуговування та обґрунтовано його концепцію. Встановлено, що обраний формат підприємства відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства та потребам потенційних споживачів.

На основі розрахунку добової динаміки попиту визначено прогнозовану кількість відвідувачів закладу, яка становить 1033 особи за добу**.** З урахуванням коефіцієнта споживання страв розраховано виробничу програму підприємства, відповідно до якої добовий випуск продукції становить 1860 порцій**,** а загальна маса продукції — 398,55 кг за добу**.**

Для закладу розроблено меню, що включає бургери, гарячі закуски, сендвічі, картопляні вироби, салати, десерти та напої. Як фірмову страву запропоновано бургер «Food Point», для якого складено технологічну карту, описано технологію приготування, вимоги до якості сировини, органолептичні показники та умови подавання.

Відповідно до виробничої програми виконано підбір технологічного обладнання гарячого цеху. Для забезпечення виробничого процесу передбачено встановлення жарильної поверхні, контактного гриля, двох фритюрниць, пароконвектомата, теплової вітрини, холодильного та допоміжного обладнання.

У результаті розрахунків визначено площу гарячого цеху, яка становить 27 м²**.** Запропоноване планувальне рішення забезпечує раціональне розміщення обладнання, дотримання послідовності технологічних процесів та створення належних умов праці персоналу.

Також розроблено дизайнерське рішення закусочної, яке передбачає використання сучасного стилю оформлення, натуральних матеріалів та функціональне зонування простору для відвідувачів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
2. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 342 с.
3. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. Проєктування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : ДТЕУ, 2022. 386 с.
4. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 584 с.
5. П'ятницька Г. Т. Інноваційний розвиток ресторанного господарства України. Вісник КНТЕУ. 2021. № 4. С. 67–79.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
7. ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення понять. Київ : Держстандарт України, 1999.
8. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2009.
9. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Київ : Мінрегіон України, 2018.
10. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. Київ : Мінрегіон України, 2013.
11. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ : Мінрегіон України, 2016.
12. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
13. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР.
14. Закон України «Про охорону праці» № 2694-XII.

15. Наказ Міністерства економіки України № 219 від 24.07.2002 р. Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства.

16. Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 р. Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування процедур, заснованих на принципах НАССР.

17. Малюк Л. П., Кононенко С. В. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2017. 342 с.

18. Капліна Т. В. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Полтава : ПУЕТ, 2020. 278 с.

19. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В. Технологія продукції ресторанного господарства. Київ : Кондор, 2018. 312 с.

20. Устаткування закладів ресторанного господарства / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : ДТЕУ, 2021. 648 с.

21. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 227 с.

22. Шалимінов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Київ : Арій, 2020. 848 с.

23. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. Київ : Арій, 2008. 680 с.

24. Лисюк Т. В., Терещук О. В., Пасічник М. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. № 40.

25. Нейленко С. М., Фогель А. О., Гуща Ю. С., Олійник О. В. Сучасні підходи до організації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Т. 5, № 2. С. 239–249.

26. Паска М. З. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі. 2022. № 5. С. 98–103.

27. Паска М. З., Графська О. І., Кошовий Б.-П. О. Структурна трансформація ресторанного бізнесу Львівської області у 2015–2024 роках. Причорноморські економічні студії. 2026. № 109. С. 13–20.

28. Завадинська О. Ю. Ресторанний бізнес та сучасні тенденції його розвитку. Економіка та суспільство. 2023. № 52.

29. Лебеденко Т. Е., Крусір Г. В., Шунько Г. С. Енергозберігаючі технології в ресторанному господарстві. Вісник ЛТЕУ. Економічні науки. 2020. Вип. 61. С. 61–67.

30. Walker J. R. Introduction to Hospitality Management. 6th ed. Boston : Pearson, 2020. 720 p.

31. Walker J. R. The Restaurant: From Concept to Operation. 9th ed. Hoboken : John Wiley & Sons, 2021. 720 p.

32. Barrows C. W., Powers T., Reynolds D. Introduction to Management in the Hospitality Industry. 12th ed. Hoboken : John Wiley & Sons, 2021. 480 p.

33. Davis B., Lockwood A., Alcott P., Pantelidis I. Food and Beverage Management. 6th ed. London : Routledge, 2018. 432 p.

34. Cousins J., Lillicrap D., Weekes S. Food and Beverage Service. 10th ed. London : Hodder Education, 2019. 400 p.

35. Kotschevar L., Withrow D. Management by Menu. Hoboken : John Wiley & Sons, 2021. 384 p.

36. Dopson L. R., Hayes D. K. Food and Beverage Cost Control. 7th ed. Hoboken : John Wiley & Sons, 2022. 544 p.

37. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Sustainable Food Systems and Hospitality Development. Rome : FAO, 2023. 156 p.

Під час підготовки бакалаврського кваліфікаційного проєкту було використано інструменти штучного інтелекту, зокрема ChatGPT, як допоміжні засоби для мовностилістичного редагування тексту, уточнення формулювань та покращення логічної зв’язності викладу матеріалу.