

**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 холодного цеху у спеціалізованій закусочній на 70 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

_____ **Тетяна БРОВЕНКО**

Виконала

_____ **Надія ПОЛЯКОВСЬКА**

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
Поляковській Надії Василівні**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект холодного цеху у спеціалізованій закусочній на 70 місць»**

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

Термін подання завершеного проєкту на кафедру 12.06.2026 р.

Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:

Реферат

Техніко-економічне обґрунтування

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви

1.3. Розрахунок виробничої програми

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

3. Дизайн проєктованого підприємства

Висновки

Список використаної літератури

Перелік графічних документів:

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

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

Дата видачі завдання «2» лютого 2026 р.

Керівник бакалаврського

кваліфікаційного проєкту _____

Завдання прийняла до виконання _____

Тетяна БРОВЕНКО

Надія ПОЛЯКОВСЬКА

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект холодного цеху у спеціалізованій закусочній «Fresh Point» на 70 місць» містить 47 сторінок, 22 таблиці, 8 рисунків, 4 аркуші графічної частини, 37 літературних джерел.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту холодного цеху спеціалізованої закусочної, який забезпечує ефективну організацію виробництва холодних страв і закусок, раціональне використання виробничих площ та технологічного обладнання, а також створення комфортних умов для обслуговування споживачів.

У процесі виконання роботи проведено техніко-економічне обґрунтування проєктованого закладу, визначено його концепцію, спеціалізацію та особливості функціонування. Виконано аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства, досліджено конкурентне середовище та проведено маркетингове дослідження споживчих переваг.

У проєкті розроблено меню спеціалізованої закусочної, сформовано виробничу програму підприємства та визначено особливості організації виробничого процесу. Для підвищення конкурентоспроможності закладу запропоновано фірмову страву – боул «Fresh Point», для якого складено технологічну карту та визначено основні показники якості.

На підставі виробничої програми виконано підбір механічного, холодильного та допоміжного обладнання холодного цеху, що забезпечує виконання всіх необхідних технологічних операцій відповідно до асортименту продукції закладу. Розроблено планувальне рішення виробничого приміщення з урахуванням вимог технологічного проєктування, санітарно-гігієнічних норм, охорони праці та пожежної безпеки. Визначено площу холодного цеху, необхідну для забезпечення ефективної роботи підприємства.

У роботі також запропоновано дизайнерське рішення спеціалізованої закусочної «Fresh Point», яке передбачає створення сучасного, функціонального

та комфортного середовища для відвідувачів. Розроблено концепцію інтер'єру в стилі Eco Fresh Modern, колористичне оформлення, функціональне зонування приміщень, підібрано меблі та систему освітлення відповідно до концепції закладу.

Запропоновані технологічні, планувальні та дизайнерські рішення спрямовані на забезпечення ефективної роботи підприємства, підвищення рівня обслуговування споживачів, створення комфортних умов праці персоналу та формування конкурентних переваг закладу на ринку ресторанних послуг.

Ключові слова: спеціалізована закусочна, холодний цех, здорове харчування, виробнича програма, технологічне обладнання, проєктування, меню, боул, планувальне рішення, інтер'єр, якість продукції, ресторанне господарство.

ABSTRACT

The bachelor's qualification project on the topic "Project of a cold store in a specialized snack bar "Fresh Point" for 70 seats" contains 47 pages, 22 tables, 8 figures, 4 sheets of graphic part, 37 literary sources.

The purpose of the bachelor's project is to develop a cold kitchen design for a specialized snack bar that ensures the efficient organization of cold meal and snack production, rational use of production areas and technological equipment, and the creation of comfortable conditions for customer service.

During the project implementation, a feasibility study of the proposed establishment was carried out, and its concept, specialization, and operational features were determined. An analysis of current trends in the food service industry was conducted, the competitive environment was investigated, and marketing research of consumer preferences was performed.

The project includes the development of a menu for the specialized snack bar, the formation of the enterprise production program, and the determination of the organizational features of the production process. To improve the competitiveness of the establishment, a signature dish, the "Fresh Point Bowl," was proposed. A technological card was developed for this dish, and its main quality indicators were determined.

Based on the production program, the selection of mechanical, refrigeration, and auxiliary equipment for the cold kitchen was carried out. The selected equipment ensures the performance of all technological operations required by the product assortment of the establishment. A planning solution for the production area was developed in accordance with technological design requirements, sanitary and hygienic standards, occupational safety regulations, and fire safety requirements. The area of the cold kitchen necessary for the efficient operation of the enterprise was determined.

The project also proposes an interior design solution for the specialized snack bar –Fresh Point”, aimed at creating a modern, functional, and comfortable environment for visitors. An interior concept in the Eco Fresh Modern style was developed, including a color scheme, functional zoning, furniture selection, and a lighting system corresponding to the overall concept of the establishment.

The proposed technological, planning, and design solutions are aimed at ensuring the efficient operation of the enterprise, improving customer service quality, creating comfortable working conditions for employees, and enhancing the competitiveness of the establishment in the food service market.

Keywords: specialized snack bar, cold kitchen, healthy food, production program, technological equipment, design, menu, bowl, planning solution, interior design, product quality, food service industry.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	8
ВСТУП	14
1. Моделювання виробничого процесу спеціалізованої закусочної Fresh Point	17
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	17
1.2. Розробка меню і фірмової страви	20
1.3. Розрахунок виробничої програми	23
2. Проектний розділ	27
2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного спеціалізованої закусочної Fresh Point	27
2.2. Розрахунок площі холодного цеху	30
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	33
3. Дизайн проєктованого підприємства	37
ВИСНОВКИ	42
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	44

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ									
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата										
Розроб.		Поляковська			ЗМІСТ				Літ.		Арк.		Акрушів	
Перевір.		Бровенко									7		47	
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р					
Н. Контр.		Слободянюк												
Затверд.		Савченко												

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Особливість функціонування сфери ресторанного господарства в економічному та соціальному прояві полягає у забезпеченні якості життя населення засобами задоволення фізіологічних потреб. Динамічний розвиток цієї галузі обумовлює появу підприємств громадського харчування різних типів та цінкових категорій, що дає можливість споживачам обирати таке підприємство ресторанної сфери, яке найбільш підходить для них за всіма критеріями [1-2].

Ефективність діяльності будь-якого підприємства РГ залежить від багатьох факторів, до яких можна віднести конкурентне позиціонування підприємства, специфіка та технологія створення бренда ресторану, що забезпечить високу лояльність споживачів, визначення чітких стратегічних перспектив розвитку діяльності, проведення оптимальної фінансової та маркетингової діяльності [3-4].

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується постійним пошуком нових форматів закладів, які відповідають зміненим потребам споживачів [5-6]. Однією з найбільш помітних тенденцій останніх років є зростання попиту на здорове харчування, натуральні продукти та страви швидкого приготування. Споживачі дедалі частіше обирають заклади, які пропонують збалансовані страви, виготовлені зі свіжих овочів, фруктів, зелені, риби, м'яса птиці та інших корисних інгредієнтів [7-8]. Саме тому перспективним напрямом розвитку ресторанного бізнесу є створення спеціалізованих закусочних, орієнтованих на концепцію healthy food.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Поляковська			ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ		Лім.	Арк.
Перевір.		Бровенко						Акрцшів
Реценз.								8
Н. Контр.		Слободянюк					Кафедра ТМРМП, 2026 р	
Затверд.		Савченко						

Для проектування обрано спеціалізовану закусочну «Fresh Point» на 70 місць, яку планується розмістити в центральній частині міста Тернопіль. Тернопіль є одним із найбільших адміністративних, культурних та освітніх центрів Західної України. У місті функціонує значна кількість закладів вищої освіти, бізнес-центрів, торговельних комплексів та рекреаційних зон, що забезпечує стабільний потік потенційних споживачів [9].

Центральна частина міста характеризується високою інтенсивністю пішохідного руху, наявністю торговельних і офісних об'єктів, а також близькістю до Тернопільського ставу та популярних місць відпочинку населення. Розташування закусочної в такому районі сприятиме залученню студентської молоді, працівників офісів, туристів та прихильників здорового способу життя.

Концепція закладу передбачає функціонування спеціалізованої закусочної з акцентом на приготуванні холодних страв та закусок. Основу меню складатимуть салати, боули, сендвічі, брускети, роли, фруктові десерти, смузі, лимонади та інші напої власного виробництва. Такий формат дозволяє максимально використовувати можливості холодного цеху та забезпечувати високу швидкість обслуговування споживачів.

Перед початком проектування проведено аналіз конкурентного середовища.

Таблиця 1 .1

Аналіз конкурентів

Назва закладу			Тип закладу		Основні переваги			Недоліки		
Jan Amor			Кафе-ресторан		Популярність серед молоді			Відсутність спеціалізації на healthy food		
Na Nebi			Ресторан		Вигідне розташування			Високий ціновий сегмент		
Scorini			Кафе		Широкий асортимент десертів			Обмежений асортимент корисних страв		
Mammont			Ресторан		Високий рівень сервісу			Відсутність формату закускової		

Проведений аналіз показує, що у центральній частині Тернополя практично відсутні спеціалізовані закусочні, орієнтовані на здорове харчування, що створює сприятливі умови для реалізації проєкту «Fresh Point».

Анкета потенційного споживача

Питання 1

Як часто Ви відвідуєте заклади швидкого харчування або закусочні?

- Декілька разів на тиждень
- Один раз на тиждень
- Декілька разів на місяць
- Рідше одного разу на місяць

Питання 2

Які страви Ви замовляєте найчастіше?

- Салати
- Сендвічі
- Боули
- Десерти

Питання 3

Що найбільше впливає на Ваш вибір закладу?

- Якість продукції
- Ціна
- Швидкість обслуговування
- Інтер'єр

Питання 4

Чи підтримуєте Ви концепцію здорового харчування?

- Так
- Частково

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- Рідко
- Ні

Питання 5

Чи відвідали б Ви спеціалізовану закусочну «Fresh Point»?

- Так
- Скоріше так
- Скоріше ні
- Ні

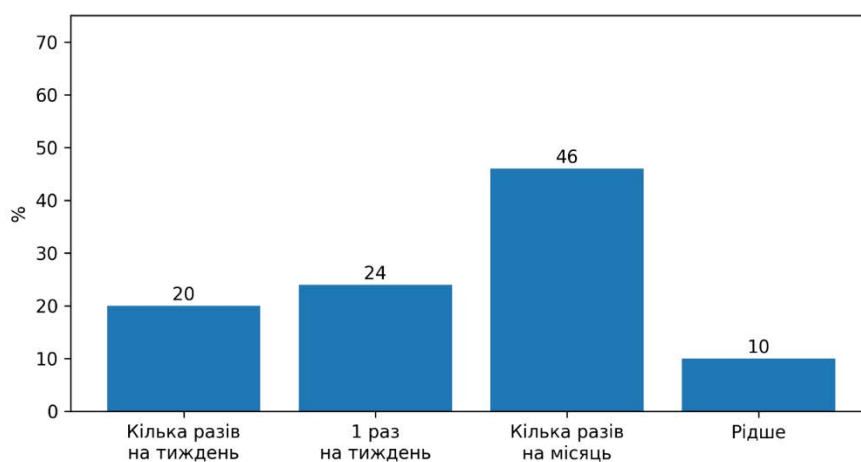


Рисунок 1. 1. Частота відвідування закусочних та кафе

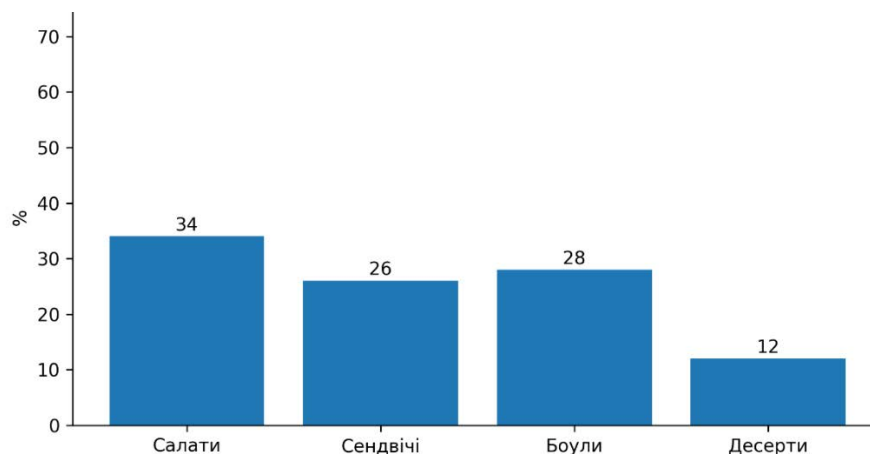


Рис. 1.2. Найпопулярніші групи страв

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						11
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

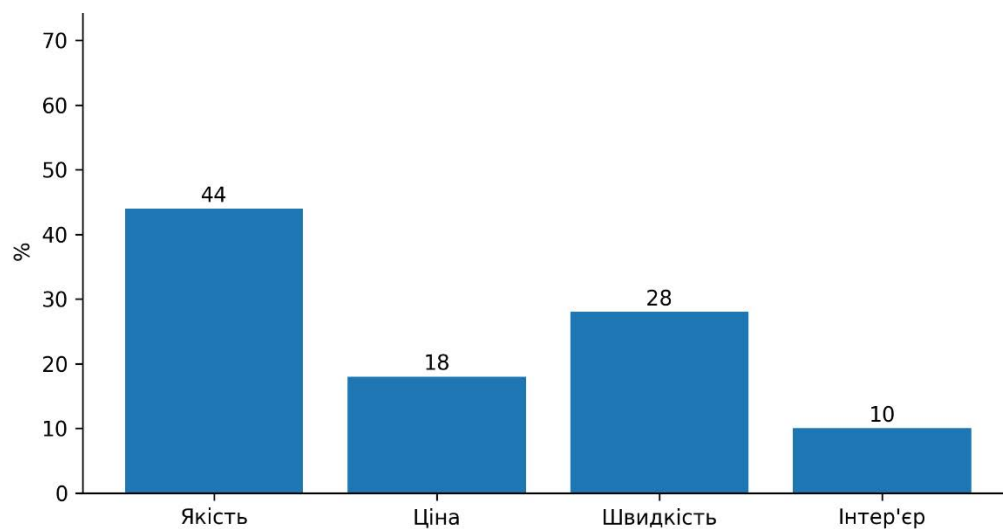


Рис.1.3 .Основні критерії вибору закладу

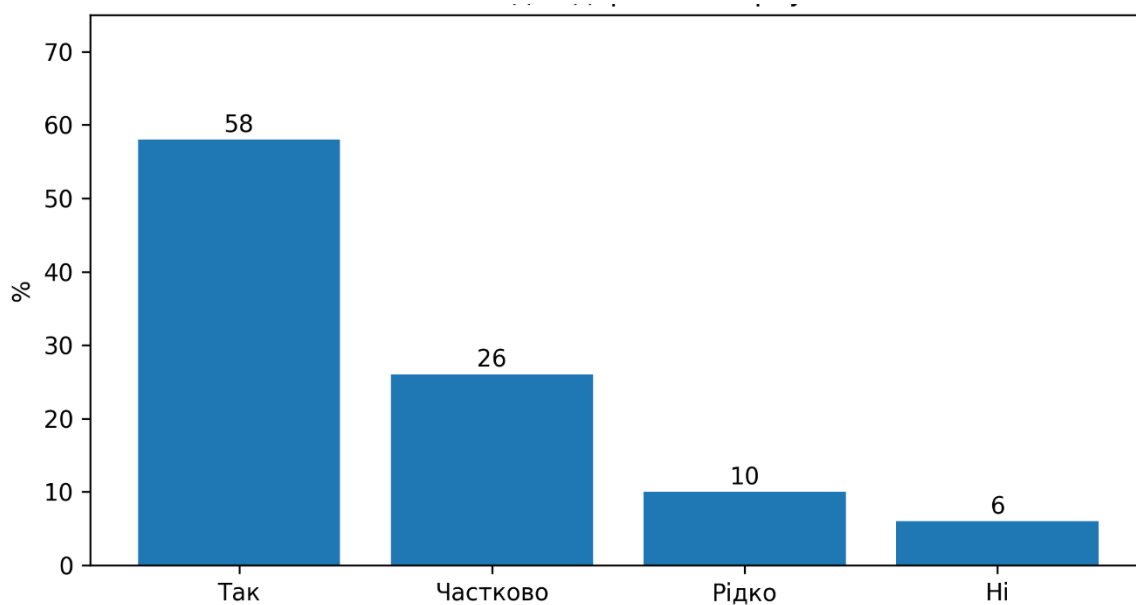


Рис.1.4 . Ставлення до здорового харчування

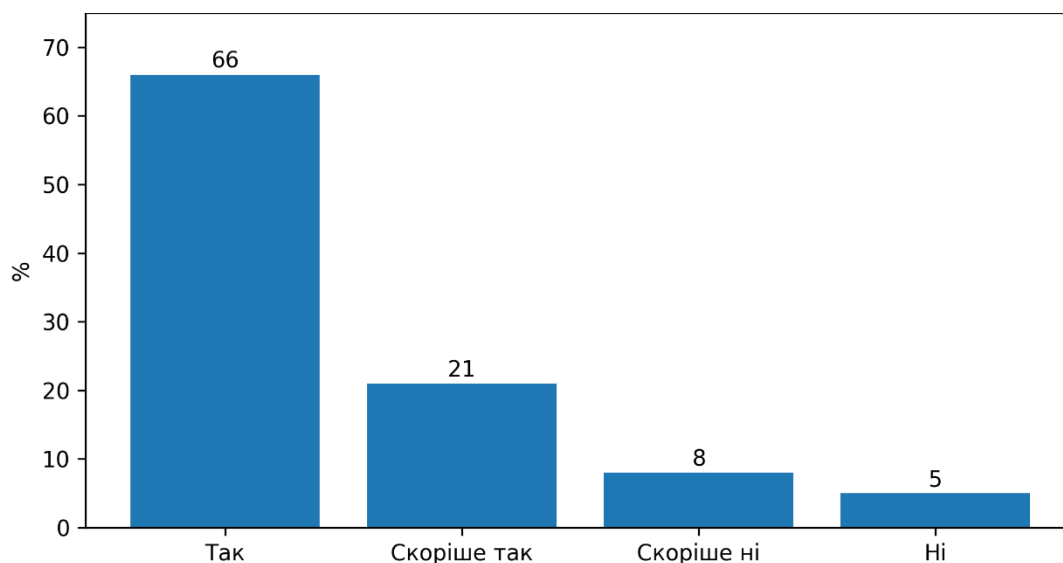


Рис.1.5. Готовність відвідати «Fresh Point»

Проведене техніко-економічне обґрунтування підтвердило доцільність проєктування спеціалізованої закусочної «Fresh Point» на 70 місць у місті Тернопіль. Аналіз району розміщення показав наявність значної кількості потенційних споживачів, серед яких студенти, працівники офісів, туристи та прихильники здорового способу життя. Встановлено, що в обраному районі недостатньо представлені заклади, які спеціалізуються на здоровому харчуванні та пропонують широкий асортимент холодних закусок, салатів і боулів.

Результати анкетування свідчать про високий інтерес споживачів до концепції здорового харчування та готовність відвідувати спеціалізовані закусочні. Найбільшою популярністю користуються салати, боули та сендвічі, а основними критеріями вибору закладу є якість продукції та швидкість обслуговування.

Отримані результати підтверджують перспективність створення спеціалізованої закусочної «Fresh Point» та є підставою для подальшого проєктування холодного цеху, формування меню та розроблення виробничої програми підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						13
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Ринок ресторанних послуг вступив у новий етап свого розвитку у зв'язку з подіями, що відбулися в нашій країні та світі: це COVID-19 та сучасна воєнна агресія, що призвели до появи нових форматів закладів ресторанного господарства [10-11]. Діяльність закладів ресторанного бізнесу в період COVID-19 сприяла впровадженню нових сучасних ІТ-технологій у сфері громадського харчування та розробці нових методичних рекомендацій стосовно діяльності закладів в особливих ковідних умовах [12-13].

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних галузей сфери послуг, розвиток якої безпосередньо пов'язаний зі змінами способу життя населення, рівня доходів, культури споживання та сучасних тенденцій у харчуванні [14-15]. У сучасних умовах підприємства ресторанного господарства виконують не лише функцію забезпечення населення готовою продукцією, а й створюють комфортні умови для відпочинку, спілкування та проведення дозвілля. Висока конкуренція на ринку ресторанних послуг зумовлює необхідність постійного вдосконалення виробничих процесів, оновлення асортименту продукції та впровадження нових форматів закладів [16].

Однією з характерних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу останніх років є популяризація концепції здорового харчування. Зростання обізнаності населення щодо впливу харчування на стан здоров'я сприяє збільшенню попиту на продукцію, виготовлену зі свіжих натуральних інгредієнтів, із високою харчовою та біологічною цінністю [17]. Все більшої популярності набувають салати, боули, сендвічі, фруктові десерти, смузі та інші страви, які відповідають принципам раціонального харчування.

					НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ВСТУП	Літ.	Арк.	Акрушів
Розроб.	Поляковська						14	47
Перевір.	Бровенко					Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Реценз.								
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко							

У зв'язку з цим перспективним напрямом розвитку ресторанного господарства є створення спеціалізованих закусочних, діяльність яких орієнтована на виробництво та реалізацію холодних страв і закусок. Такі заклади забезпечують швидке обслуговування споживачів, пропонують широкий асортимент продукції та відповідають сучасним вимогам щодо якості й безпечності харчових продуктів.

Важливу роль у функціонуванні спеціалізованої закусочної відіграє холодний цех. Саме в цьому виробничому підрозділі здійснюється приготування салатів, холодних закусок, бутербродів, сендвічів, боулів, десертів без випікання та інших видів продукції, які не потребують складної теплової обробки. Від раціональної організації роботи холодного цеху залежать якість готової продукції, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, ефективність використання сировини та продуктивність праці персоналу [18-19].

Особливістю холодного цеху є необхідність забезпечення суворого дотримання температурних режимів зберігання та обробки сировини, використання сучасного холодильного обладнання та організації окремих технологічних потоків для різних груп продукції. Важливим завданням також є створення умов для максимально швидкого виготовлення продукції без втрати її харчової цінності та органолептичних властивостей [20].

Проектування холодного цеху передбачає комплексне вирішення технологічних, організаційних та економічних завдань. До них належать розроблення виробничої програми, визначення потреби в технологічному обладнанні, розрахунок площ виробничих приміщень, розроблення планувальних рішень та забезпечення належних умов праці персоналу [21]. Особливого значення набуває використання сучасного високопродуктивного обладнання, яке дозволяє забезпечити якість продукції та ефективність виробничих процесів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Актуальність теми бакалаврського проєкту обумовлена зростанням попиту населення на продукцію здорового харчування, необхідністю розвитку спеціалізованих закладів швидкого обслуговування та потребою в удосконаленні організації виробництва холодних страв і закусок. Проєктування холодного цеху спеціалізованої закусочної сприяє створенню ефективного підприємства ресторанного господарства, здатного задовольняти сучасні потреби споживачів.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту холодного цеху спеціалізованої закусочної «Fresh Point» на 70 місць, який забезпечує ефективну організацію виробництва холодних страв і закусок, раціональне використання виробничих площ та технологічного обладнання, а також створення комфортних умов для обслуговування споживачів.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- виконати техніко-економічне обґрунтування проєктованого закладу;
- провести моделювання виробничого процесу спеціалізованої закусочної;
- розрахувати добову динаміку попиту та виробничу програму підприємства;
- розробити меню закладу та фірмову страву;
- виконати розрахунок і підбір технологічного обладнання холодного цеху;
- визначити площу холодного цеху;
- розробити об’ємно-планувальні рішення підприємства;

Об’єктом дослідження є спеціалізована закусочна здорового харчування.

Предметом дослідження є технологічні та організаційні рішення, пов’язані з проєктуванням холодного цеху спеціалізованої закусочної.

Практичне значення роботи полягає у розробленні проєкту холодного цеху спеціалізованої закусочної «Fresh Point», який може бути використаний під час створення або модернізації підприємств ресторанного господарства аналогічного типу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						16
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ЗАКУСОЧНОЇ FRESH POINT

1.1 Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із найважливіших етапів проектування підприємств ресторанного господарства є визначення прогнозованої кількості споживачів та характеру їх відвідування протягом робочого дня. Саме на основі розрахунку добової динаміки попиту здійснюється подальше формування виробничої програми підприємства, визначається потреба у виробничих площах, підбирається технологічне обладнання та встановлюється чисельність виробничого персоналу. Від правильності виконання цього етапу залежить ефективність функціонування всіх структурних підрозділів закладу ресторанного господарства [22-23].

Для спеціалізованої закусочної «Fresh Point» особливого значення набуває врахування особливостей попиту на продукцію здорового харчування. Основними споживачами закладу є студенти, працівники офісів, туристи та прихильники активного способу життя, які надають перевагу швидкому обслуговуванню та корисним стравам [24]. У зв'язку з цим інтенсивність відвідування закусочної протягом дня є нерівномірною та характеризується наявністю декількох пікових періодів.

Практика роботи аналогічних підприємств свідчить, що найбільше завантаження закусочних припадає на обідні години, коли працівники офісів та студенти користуються послугами закладу під час обідньої перерви. Другий пік попиту спостерігається у вечірній час, коли споживачі відвідують заклад після навчання або роботи. Водночас у ранкові години та наприкінці робочого дня рівень завантаження залу є значно нижчим [25].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ								
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата									
Розроб.	Поляковська				РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ				Літ.		Арк.	Акрюшіб	
Перевір.	Бровенко										17	47	
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р				
Н. Контр.	Слободянюк												
Затверд.	Савченко												

Для визначення кількості споживачів використовують метод погодинного розрахунку завантаження залу. Розрахунок базується на врахуванні кількості місць у закладі, коефіцієнта оборотності одного місця протягом години та середнього відсотка завантаження залу.

Кількість споживачів за кожну годину роботи визначають за формулою:

$$N_{\text{год}} = P \times \varphi \times K / 100$$

де:

$N_{\text{год}}$ – кількість споживачів за годину, осіб;

P – кількість місць у закладі, місць;

φ – оборотність одного місця за годину;

K – середній відсоток завантаження залу, %.

Для спеціалізованої закусочної «Fresh Point» кількість місць у торговельному залі становить:

$$P = 70 \text{ місць}$$

Під час розрахунку враховано особливості роботи закладу, його спеціалізацію та результати проведеного маркетингового дослідження.

Таким чином, прогнозована добова кількість споживачів спеціалізованої закусочної «Fresh Point» становить:

$$N_{\text{д}} = 591 \text{ особа.}$$

Таблиця 1.2

Добова динаміка попиту спеціалізованої закусочної «Fresh Point»

Години роботи	Кількість місць, Р	Оборотність місця, ф	Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб	Коефіцієнт перерахунку
10:00–11:00	70	1,5	20	21	0,036
11:00–12:00	70	1,5	31	33	0,056
12:00–	70	1,5	75	79	0,134
НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Арк.
					18

13:00					
13:00– 14:00	70	1,5	95	100	0,169
14:00– 15:00	70	1,5	70	74	0,125
15:00– 16:00	70	1,5	40	42	0,071
16:00– 17:00	70	1,5	35	37	0,063
17:00– 18:00	70	1,5	55	58	0,098
18:00– 19:00	70	1,5	50	53	0,090
19:00– 20:00	70	1,5	35	37	0,063
20:00– 21:00	70	1,5	30	32	0,054
21:00– 22:00	70	1,5	24	25	0,041
Разом				591	1,000

Як видно з табл. 1.2, загальна кількість споживачів спеціалізованої закусочної «Fresh Point» становить 591 особу за добу. Найбільше навантаження припадає на період з 12:00 до 15:00, а максимальна кількість відвідувачів спостерігається з 13:00 до 14:00 і становить 100 осіб. Другий пік попиту припадає на вечірній період з 17:00 до 19:00. Отримані дані є основою для подальшого розрахунку виробничої програми підприємства.

Проведений аналіз свідчить, що найбільше навантаження на заклад припадає на період з 12:00 до 15:00. Саме в цей час спостерігається максимальна кількість відвідувачів, що пояснюється обідньою перервою працівників офісів, студентів та інших категорій споживачів. Найвищий показник відвідування зафіксовано в проміжку часу з 13:00 до 14:00 і становить 100 осіб за годину.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						19
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Другий пік попиту спостерігається у вечірній час з 17:00 до 19:00, коли заклад відвідують споживачі після завершення робочого дня. У ранковий період завантаження залу є мінімальним, що характерно для більшості спеціалізованих закусочних.

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

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

1.2 Розробка меню і фірмової страви спеціалізованої закусочної «Fresh Point»

Меню є основним документом закладу ресторанного господарства, який відображає його спеціалізацію, концепцію та асортимент продукції. Раціонально сформоване меню сприяє задоволенню попиту споживачів, забезпечує ефективне використання виробничих ресурсів та формує конкурентні переваги підприємства [26].

Під час розроблення меню спеціалізованої закусочної «Fresh Point» враховувалися результати маркетингового дослідження, сучасні тенденції здорового харчування, особливості цільової аудиторії та виробничі можливості підприємства. Основний акцент зроблено на продукції, яка виготовляється в холодному цеху та характеризується високою харчовою цінністю, збалансованим складом і привабливим зовнішнім виглядом.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						20
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Асортимент закусочної сформовано таким чином, щоб забезпечити широкий вибір холодних закусок, салатів, сендвічів, боулів, десертів та напоїв власного виробництва. Такий підхід відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства та попиту на продукцію здорового харчування.

Таблиця 1.3

Меню спеціалізованої закусочної «Fresh Point»

Найменування страви	Вихід, г
Салати	
Салат «Цезар» з куркою	220
Салат з тунцем та овочами	230
Грецький салат	200
Салат з авокадо та лососем	220
Боули	
Боул з куркою та овочами	350
Боул з лососем та кіноа	330
Боул вегетаріанський	320
Сендвічі та брукети	
Сендвіч з курячим філе	220
Сендвіч з шинкою та сиром	220
Брукета з томатами та моцарелою	150
Брукета з лососем	150
Десерти	
Чіа-пудинг з ягодами	180
Йогуртовий десерт з гранолою	200
Фруктовий салат	220
Напої	
Апельсиновий фреш	250 мл
Яблучно-морквяний фреш	250 мл
Смузі ягідний	300 мл
Лимонад власного виробництва	300 мл

Одним із важливих елементів формування індивідуального стилю підприємства є розроблення фірмової страви. Для спеціалізованої закусочної «Fresh Point» запропоновано фірмову страву – боул «Fresh Point», який

					НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

повністю відповідає концепції закладу та сучасним принципам здорового харчування.

Боул є багатокомпонентною стравою, до складу якої входять джерела повноцінного білка, складних вуглеводів, корисних жирів та харчових волокон. Завдяки цьому готовий продукт характеризується високою харчовою та біологічною цінністю, а також привабливими органолептичними властивостями.

Таблиця 1.4

Технологічна карта фірмового боулу «Fresh Point»

№	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Вихід, г
1	Філе куряче запечене	90	80	80
2	Кіноа відварна	80	80	80
3	Авокадо	55	45	45
4	Томати чері	50	48	48
5	Огірок свіжий	40	38	38
6	Листя салату	25	23	23
7	Морква	25	22	22
8	Насіння гарбуза	10	10	10
9	Соус йогуртовий	25	25	25
Разом		400	371	371

Технологія приготування

Куряче філе запікають до готовності та охолоджують. Кіноа відварюють, після чого охолоджують до температури подавання. Овочі миють, очищають та нарізають відповідно до рецептури. У глибоку тарілку або спеціальний боул викладають листя салату, кіноа, куряче філе, авокадо, томати чері, огірок та моркву. Поверхню страви декорують насінням гарбуза та подають із йогуртовим соусом.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						22
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 1.5

Органолептична характеристика боулу «Fresh Point»

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Компоненти рівномірно розміщені в боулі
Колір	Властивий використаній сировині, яскравий та різноманітний
Консистенція	Соковита, ніжна, однорідна
Запах	Приємний, властивий свіжим овочам та запеченому м'ясу
Смак	Гармонійний, збалансований, помірно виражений

Таблиця 1.6

Харчова та енергетична цінність боулу «Fresh Point» (на 100 г продукту)

Показник	Значення
Білки, г	10,4
Жири, г	6,8
Вуглеводи, г	11,7
Енергетична цінність, ккал	147

Таким чином, сформоване меню спеціалізованої закусочної «Fresh Point» повністю відповідає концепції підприємства та сучасним тенденціям здорового харчування. Запропонована фірмова страва – боул «Fresh Point» – характеризується високою харчовою цінністю, збалансованим складом та привабливими органолептичними властивостями, що сприятиме формуванню позитивного іміджу закладу та підвищенню його конкурентоспроможності.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства визначає добовий обсяг продукції, що підлягає виготовленню та реалізації [27]. Саме на основі виробничої програми здійснюються подальші розрахунки потреби в

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						23
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

сировині, підбір технологічного обладнання, визначення чисельності працівників та розрахунок виробничих площ.

Для спеціалізованої закускової «Fresh Point» виробнича програма формується відповідно до встановленої добової кількості споживачів та концепції підприємства, орієнтованої на виробництво холодних страв і закусок.

За результатами розрахунку добової динаміки попиту встановлено, що добова кількість споживачів становить: $N_d = 591$ особа.

Кількість страв окремої групи 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 певної групи.

Таблиця 1.7

Розрахунок кількості продукції за групами

Група продукції	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій
Салати	0,45	266
Боули	0,35	207
Сендвічі та брукети	0,40	236
Десерти	0,25	148
Напої	0,80	473

Таким чином, загальна кількість продукції власного виробництва становить:

$266 + 207 + 236 + 148 = 857$ порцій.

З урахуванням напоїв виробнича програма підприємства становить: 1330 порцій на добу.

Подальший розрахунок виробничої програми здійснюється шляхом розподілу продукції між окремими стравами меню.

					НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						24
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Виробнича програма спеціалізованої закусочної «Fresh Point»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій за день	Загальний вихід, кг
Салати			
Салат «Цезар» з куркою	220	80	17,60
Салат з тунцем та овочами	230	62	14,26
Грецький салат	200	62	12,40
Салат з авокадо та лососем	220	62	13,64
Разом		266	57,90
Боули			
Боул з куркою та овочами	350	80	28,00
Боул з лососем та кіноа	330	65	21,45
Боул вегетаріанський	320	62	19,84
Разом		207	69,29
Сендвічі та брукети			
Сендвіч з курячим філе	220	74	16,28
Сендвіч з шинкою та сиром	220	62	13,64
Брукета з томатами та моцарелою	150	50	7,50
Брукета з лососем	150	50	7,50
Разом		236	44,92
Десерти			
Чіа-пудинг з ягодами	180	58	10,44
Йогуртовий десерт з гранолою	200	50	10,00
Фруктовий салат	220	40	8,80
Разом		148	29,24

					НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Загальний добовий вихід продукції власного виробництва становить:
201,35 кг.

Оскільки темою бакалаврського проекту є проектування холодного цеху, необхідно визначити його виробничу програму.

До продукції холодного цеху належать усі салати, боули, сендвічі, брукети, десерти без випікання та частина напоїв власного виробництва.

Таблиця 1.9

Виробнича програма холодного цеху спеціалізованої закусочної «Fresh Point»

Група продукції	Кількість порцій	Загальний вихід, кг
Салати	266	57,90
Боули	207	69,29
Сендвічі та брукети	236	44,92
Десерти	148	29,24
Разом	857	201,35

Для більш наочного представлення структури виробничої програми холодного цеху результати доцільно подати графічно.

Проведений аналіз виробничої програми свідчить, що найбільше навантаження на холодний цех припадає на виготовлення салатів, боулів та сендвічів. Саме ці групи продукції формують основу асортименту закладу та користуються найбільшим попитом серед споживачів. Отримані результати будуть використані під час підбору технологічного обладнання та розрахунку площі холодного цеху.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху закусочної Fresh Point

Раціональний підбір технологічного обладнання є одним із найважливіших етапів проєктування холодного цеху підприємства ресторанного господарства. Від правильності вибору обладнання залежить ефективність виробничого процесу, продуктивність праці персоналу, якість готової продукції та рівень використання виробничих площ. Особливо важливого значення це питання набуває для спеціалізованих закусочних, асортимент яких представлений переважно холодними стравами та закусками [28-29].

Холодний цех спеціалізованої закусочної «Fresh Point» є основним виробничим підрозділом підприємства. У ньому здійснюється приготування салатів, боулів, сендвічів, брускет, десертів без випікання, фруктових композицій, а також підготовка окремих компонентів для напоїв власного виробництва. Особливістю роботи холодного цеху є використання значної кількості свіжих овочів, фруктів, зелені та інших продуктів, які потребують дотримання відповідних температурних режимів під час зберігання та обробки.

Підбір обладнання здійснюється відповідно до виробничої програми холодного цеху, яка становить 857 порцій продукції на добу із загальним виходом 201,35 кг готової продукції. Враховуючи спеціалізацію закладу, до складу обладнання включають механічне, холодильне та допоміжне обладнання.

Механічне обладнання забезпечує виконання операцій з нарізання, подрібнення, змішування та підготовки сировини до подальшого використання.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.		Поляковська			РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ		
Перевір.		Бровенко					
Реценз.							
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Савченко					
					Літ.	Арк.	Акрюшів
						27	47
					Кафедра ТМРМП, 2026 р		

Таблиця 2.1

Підбір механічного обладнання холодного цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Призначення
Овочерізка універсальна	1	Нарізання овочів для салатів та боулів
Блендер професійний	2	Приготування смузі, соусів та заправок
Кутер настільний	1	Подрібнення компонентів десертів та соусів
Міксер планетарний	1	Приготування кремів та десертних мас
Ваги електронні	2	Контроль маси сировини та готової продукції

Використання сучасного механічного обладнання дозволяє скоротити тривалість технологічних операцій, підвищити продуктивність праці та забезпечити стабільну якість продукції.

Значна частина продукції холодного цеху виготовляється зі свіжих овочів, фруктів, молочних продуктів та готових компонентів, тому важливу роль відіграє холодильне обладнання.

Таблиця 2.2

Підбір холодильного обладнання холодного цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Призначення
Холодильна шафа	2	Зберігання овочів, фруктів та напівфабрикатів
Морозильна шафа	1	Зберігання замороженої продукції
Холодильний стіл	2	Тимчасове зберігання компонентів під час приготування
Вітрина холодильна	1	Демонстрація готової продукції
Льодогенератор	1	Виробництво харчового льоду для напоїв

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						28
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Холодильне обладнання забезпечує дотримання температурних режимів, необхідних для збереження харчової цінності та безпечності продукції.

Для організації робочих місць працівників холодного цеху використовують допоміжне обладнання.

Таблиця 2.3

Підбір допоміжного обладнання холодного цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.
Виробничий стіл	4
Мийна ванна двосекційна	1
Стелаж виробничий	2
Полиця настінна	4
Візок виробничий	1
Контейнери гастрономічні	20

Допоміжне обладнання створює необхідні умови для організації робочих місць, зберігання інвентарю та виконання технологічних операцій відповідно до вимог санітарії та гігієни.

Проведений підбір обладнання показав, що для забезпечення виробничої програми спеціалізованої закусочної «Fresh Point» необхідне використання комплексу сучасного механічного, холодильного та допоміжного обладнання. Запропонований склад обладнання забезпечує виконання всіх технологічних операцій з приготування холодних страв і закусок, сприяє підвищенню продуктивності праці персоналу та створює умови для випуску безпечної і якісної продукції.

Отже, підібране обладнання повністю відповідає виробничій програмі холодного цеху та є основою для подальшого розрахунку площі виробничого приміщення.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						29
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

2.2. Розрахунок площі холодного цеху

Розрахунок площі холодного цеху є важливим етапом технологічного проєктування підприємства ресторанного господарства [30]. Від правильно визначеної площі виробничого приміщення залежить можливість раціонального розміщення технологічного обладнання, організація робочих місць, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення безпечних умов праці персоналу. Недостатня площа може ускладнювати виконання технологічних операцій, а надмірна — призводити до нераціонального використання виробничих площ і збільшення експлуатаційних витрат.

Для спеціалізованої закусочної «Fresh Point» холодний цех є основним виробничим підрозділом підприємства. Саме тут здійснюється виготовлення салатів, боулів, сендвічів, брускет, десертів без випікання та підготовка окремих компонентів для напоїв власного виробництва. У зв'язку з цим площа холодного цеху повинна забезпечувати розміщення необхідного обладнання, створення окремих виробничих зон та дотримання послідовності технологічного процесу.

Розрахунок площі холодного цеху виконують на підставі площі, зайнятої обладнанням, із використанням коефіцієнта використання площі приміщення.

Загальна площа цеху визначається за формулою:

$S = S_{об} / \eta$, де: S – загальна площа цеху, м²; $S_{об}$ – площа, зайнята обладнанням, м²; η – коефіцієнт використання площі.

Для холодних цехів підприємств ресторанного господарства приймають:

$$\eta = 0,35$$

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 2.4

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням холодного цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Овочерізка	1	0,40	0,40
Блендер професійний	2	0,10	0,20
Кутер настільний	1	0,25	0,25
Міксер планетарний	1	0,45	0,45
Холодильна шафа	2	0,70	1,40
Морозильна шафа	1	0,70	0,70
Холодильний стіл	2	0,98	1,96
Холодильна вітрина	1	1,20	1,20
Льодогенератор	1	0,35	0,35
Виробничий стіл	4	0,84	3,36
Мийна ванна	1	0,84	0,84
Стелаж виробничий	2	0,50	1,00
Візок виробничий	1	0,35	0,35
Разом			12,46

Отже, площа, зайнята обладнанням, становить:

$$S_{об} = 12,46 \text{ м}^2$$

Загальна площа холодного цеху:

$$S = 12,46 / 0,35 = 35,6 \text{ м}^2$$

Приймаємо площу холодного цеху:

$$S = 36 \text{ м}^2$$

Отримана площа забезпечує можливість раціонального розміщення обладнання, створення необхідних проходів між робочими місцями та організацію окремих виробничих зон відповідно до вимог технологічного проектування.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						31
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Для більш ефективної організації виробництва площу холодного цеху доцільно розподілити між окремими функціональними зонами.

Таблиця 2.5

Розподіл площі холодного цеху за функціональними зонами

Функціональна зона	Площа, м ²
Зона підготовки овочів та фруктів	8
Зона приготування салатів і боулів	10
Зона приготування сендвічів та брускет	6
Зона десертів і напоїв	5
Холодильна зона	4
Допоміжна зона	3
Разом	36

Запропонований розподіл площі дозволяє забезпечити потоковість технологічного процесу та виключити перетин окремих виробничих операцій. Найбільшу площу займає зона приготування салатів і боулів, що обумовлено спеціалізацією закусочної та найбільшим обсягом виробничої програми.

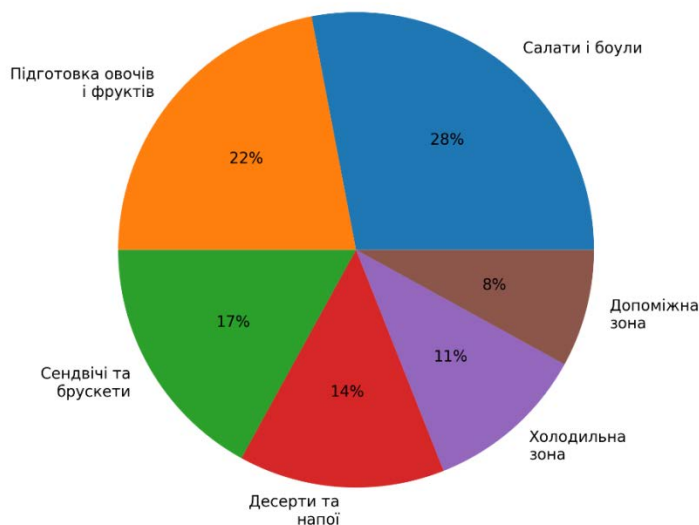


Рисунок 2.1. Структура площі холодного цеху спеціалізованої закусочної«Fresh Point»

Таким чином, у результаті розрахунку встановлено, що для забезпечення виробничої програми спеціалізованої закусочної «Fresh Point» необхідно передбачити холодний цех площею 36 м². Запропонована площа відповідає виробничій потужності підприємства, забезпечує раціональне розміщення обладнання, ефективну організацію технологічного процесу та створення належних умов праці персоналу.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення є важливою складовою проєктування підприємств ресторанного господарства, оскільки забезпечують раціональне взаєморозташування виробничих, складських, торговельних та адміністративно-побутових приміщень. Від правильності планувальних рішень залежать ефективність виробничого процесу, якість обслуговування споживачів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та економічність експлуатації підприємства [31-32].

Під час проєктування спеціалізованої закусочної «Fresh Point» на 70 місць особлива увага приділялася створенню компактної та функціональної структури приміщень. Оскільки основною спеціалізацією закладу є виробництво холодних страв і закусок, ключовим виробничим підрозділом підприємства виступає холодний цех, який повинен мати зручний взаємозв'язок зі складськими приміщеннями та торговельним залом.

Проєктоване підприємство складається з торговельної, виробничої, складської, адміністративно-побутової та технічної груп приміщень. Така структура забезпечує ефективну організацію виробництва та реалізації продукції відповідно до сучасних вимог ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						33
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Склад приміщень спеціалізованої закусочної «Fresh Point»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	10
Торговельний зал	85
Барна зона	10
Холодний цех	36
Мийна столового посуду	8
Комора сухих продуктів	6
Холодильна камера	6
Комора інвентарю	4
Кабінет адміністратора	8
Гардероб персоналу	6
Побутове приміщення персоналу	6
Санітарні вузли	10
Коридори та допоміжні приміщення	15
Разом	210

Запроектований склад приміщень забезпечує виконання всіх виробничих і торговельних процесів відповідно до виробничої програми підприємства та нормативних вимог.

Для забезпечення ефективного функціонування підприємства всі приміщення об'єднано у функціональні групи.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						34
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Функціональне зонування закускової «Fresh Point»

Група приміщень	Склад приміщень
Торговельна	Вестибюль, торговельний зал, барна зона
Виробнича	Холодний цех, мийна посуду
Складська	Комора сухих продуктів, холодильна камера, комора інвентарю
Адміністративно-побутова	Кабінет адміністратора, гардероб персоналу, побутові приміщення
Санітарна	Санітарні вузли

Центральне місце у структурі підприємства займає холодний цех площею 36 м². Його розташування забезпечує безпосередній зв'язок зі складськими приміщеннями, що сприяє скороченню внутрішньовиробничих переміщень та підвищує ефективність роботи персоналу.

Торговельний зал розрахований на 70 місць та є основним приміщенням для обслуговування споживачів. Планувальне рішення залу передбачає зручне розміщення меблів, достатню ширину проходів та можливість швидкого доступу до барної зони.

Важливим елементом планувального рішення є забезпечення потоковості технологічного процесу. У закладі передбачено окремі потоки руху сировини, готової продукції, використаного посуду, персоналу та відвідувачів.

Запропонована організація потоків виключає перетин сировини та готової продукції, що відповідає вимогам санітарного законодавства та принципам безпеки харчових продуктів.

Для підвищення ефективності роботи холодного цеху в його межах передбачено окремі функціональні зони.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		35

Таблиця 2.8

Організація основних потоків у закусочній «Fresh Point»

Потік	Напрямок руху
Сировина	Приймання → складські приміщення → холодний цех
Напівфабрикати	Складські приміщення → холодний цех
Готова продукція	Холодний цех → зона відпуску → торговельний зал
Чистий посуд	Мийна → виробництво → торговельний зал
Використаний посуд	Торговельний зал → мийна
Персонал	Побутові приміщення → виробничі зони
Відвідувачі	Вестибюль → торговельний зал

Таблиця 2.9

Функціональні зони холодного цеху

Зона	Призначення
Підготовки овочів і фруктів	Миття, очищення та нарізання
Приготування салатів і боулів	Формування основного асортименту
Приготування сендвічів і брускет	Складання та оформлення продукції
Зона десертів	Приготування десертів без випікання
Холодильна зона	Тимчасове зберігання сировини
Допоміжна зона	Зберігання інвентарю та тари

Рациональне розміщення функціональних зон забезпечує послідовність технологічних операцій та мінімізує непродуктивні переміщення працівників.

Таким чином, розроблені об'ємно-планувальні рішення повністю відповідають виробничій програмі спеціалізованої закусочної «Fresh Point», забезпечують ефективне використання виробничих площ та створюють необхідні умови для стабільної роботи підприємства ресторанного господарства

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						36
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Сучасні підприємства ресторанного господарства виконують не лише функцію забезпечення населення харчуванням, але й формують особливий простір для відпочинку, спілкування та проведення дозвілля. Саме тому під час проєктування закладів важливе значення має створення гармонійного інтер'єру, який відповідає концепції підприємства, забезпечує комфорт відвідувачів та сприяє формуванню позитивного іміджу закладу [33-34].

Для спеціалізованої закусочної «Fresh Point» на 70 місць розроблено сучасну дизайнерську концепцію, яка базується на принципах екологічності, натуральності та здорового способу життя. Основною ідеєю інтер'єру є створення світлого, комфортного та функціонального простору, що підкреслює спеціалізацію закладу на здоровому харчуванні та використанні натуральних продуктів.

Концепція інтер'єру

Основною особливістю інтер'єру закусочної «Fresh Point» є поєднання світлих кольорів, натурального дерева та живих рослин. Використання екологічних матеріалів створює атмосферу легкості, свіжості та природності, що відповідає концепції закладу.

Інтер'єр повинен викликати у відвідувачів асоціації зі свіжістю продуктів, натуральністю та здоровим способом життя [35]. Саме тому в оформленні приміщення переважають природні кольори та текстури.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.	Поляковська				РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА		
Перевір.	Бровенко						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко						
						Літ.	Арк.
							37
						Аркушів	47
						Кафедра ТМРМП, 2026 р	

Таблиця 3.1

Основна концепція дизайну закусочної «Fresh Point»

Елемент концепції	Характеристика
Стиль	Eco Fresh Modern
Основна ідея	Натуральність і здорове харчування
Домінуючі матеріали	Дерево, скло, метал
Основний акцент	Озеленення інтер'єру
Цільова атмосфера	Комфорт, легкість, сучасність

Запропонована концепція сприяє формуванню позитивного емоційного сприйняття закладу та відповідає сучасним тенденціям ресторанного дизайну.

Колористичне рішення

Колірна гама інтер'єру відіграє важливу роль у формуванні психологічного комфорту відвідувачів. Для закусочної «Fresh Point» обрано світлі природні відтінки, які асоціюються зі свіжістю, натуральністю та екологічністю.

Таблиця 3.2

Колористичне оформлення інтер'єру

Елемент інтер'єру	Колір
Стіни	Світло-бежевий
Декоративні панелі	Натуральний деревний
Меблі	Світло-коричневий
Текстиль	Оливковий
Акцентні елементи	Зелений
Декоративні рослини	Темно-зелений

Основним кольором інтер'єру є світло-бежевий, який створює відчуття простору та чистоти. Зелені акценти підкреслюють концепцію здорового харчування та гармонійно поєднуються з натуральним деревом.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						38
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Оздоблювальні матеріали

При виборі оздоблювальних матеріалів враховувалися вимоги щодо довговічності, екологічності, безпечності та простоти догляду.

Таблиця 3.3

Характеристика оздоблювальних матеріалів

Елемент	Матеріал
Підлога	Керамограніт
Стіни	Декоративна штукатурка
Акцентні поверхні	Дерев'яні панелі
Стеля	Підвісна система типу Armstrong
Барна зона	Натуральне дерево
Декор	Живі рослини

Використання натуральних матеріалів дозволяє створити затишну атмосферу та підкреслити концепцію закладу [36].

Функціональне зонування

Рациональне зонування є необхідною умовою комфортного перебування відвідувачів та ефективної організації роботи персоналу.

Таблиця 3.4

Функціональне зонування закусочної «Fresh Point»

Зона	Призначення
Вхідна зона	Зустріч гостей
Основний торговельний зал	Споживання продукції
Барна зона	Приготування напоїв
Зона видачі замовлень	Отримання продукції
Зона очікування	Короткочасний відпочинок
Санітарна зона	Санітарно-гігієнічне обслуговування

Торговельний зал розрахований на 70 місць та передбачає комфортне розміщення відвідувачів різних вікових груп. Планувальне рішення забезпечує достатню ширину проходів та зручний доступ до всіх функціональних зон.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Освітлення

Система освітлення відіграє важливу роль у формуванні атмосфери закладу [37]. Для закусочної «Fresh Point» передбачено використання комбінованого освітлення.

Поєднання природного та штучного освітлення створює комфортні умови для відвідувачів протягом усього дня.



Рисунок 3.1 – Візуалізація торговельного залу спеціалізованої закусочної «Fresh Point»



Рисунок 3.2 – Візуалізація барної зони та зони видачі замовлень закусочної «Fresh Point»

Рисунок 3.1-3.2 Візуалізація торговельного залу спеціалізованої закусочної «Fresh Point»; Візуалізація барної зони та зони видачі замовлень закусочної «Fresh Point»

Таким чином, розроблена дизайнерська концепція спеціалізованої закусочної «Fresh Point» відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства та концепції здорового харчування. Використання натуральних матеріалів, гармонійної кольорової гами, сучасних меблів та елементів озеленення створює комфортні умови для відвідувачів, сприяє формуванню позитивного іміджу закладу та підвищує його конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						41
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

У бакалаврському кваліфікаційному проєкті розроблено проєкт холодного цеху спеціалізованої закусочної «Fresh Point» на 70 місць, діяльність якої спрямована на виробництво та реалізацію продукції здорового харчування.

У результаті виконання техніко-економічного обґрунтування підтверджено доцільність розміщення закусочної у центральній частині міста Тернопіль. Проведений аналіз конкурентного середовища та результати маркетингового дослідження показали перспективність функціонування спеціалізованого закладу здорового харчування. Встановлено, що більшість потенційних споживачів позитивно ставляться до концепції здорового харчування та зацікавлені у відвідуванні закладів відповідного формату.

У процесі моделювання виробничого процесу виконано розрахунок добової динаміки попиту, за результатами якого визначено прогнозовану кількість відвідувачів закладу – 591 особа на добу. Встановлено години максимального завантаження підприємства, що дозволило обґрунтувати виробничу потужність та сформулювати виробничу програму закладу.

Розроблено меню спеціалізованої закусочної «Fresh Point», яке включає широкий асортимент салатів, боулів, сендвічів, брукет, десертів та напоїв власного виробництва. Для підвищення конкурентоспроможності підприємства запропоновано фірмову страву – для якого складено технологічну карту, визначено органолептичні показники та розраховано харчову й енергетичну цінність.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ВИСНОВКИ		
Розроб.		Поляковська					
Перевір.		Бровенко					
Реценз.							
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Савченко			Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Літ.	Арк.	Акрушів
						42	47

На підставі добової кількості споживачів сформовано виробничу програму підприємства. Встановлено, що виробнича програма холодного цеху становить 857 порцій продукції на добу із загальним виходом 201,35 кг готової продукції. Найбільшу частку виробничої програми складають салати, боули та сендвічі, що відповідає спеціалізації закладу.

У проектному розділі виконано розрахунок та підбір механічного, холодильного та допоміжного обладнання холодного цеху. Підібране обладнання забезпечує виконання всіх технологічних операцій відповідно до виробничої програми підприємства та створює умови для випуску якісної й безпечної продукції.

У результаті розрахунку площі холодного цеху визначено необхідну площу виробничого приміщення – 36 м². Запропонована площа забезпечує раціональне розміщення обладнання, організацію функціональних зон та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Розроблені об'ємно-планувальні рішення забезпечують ефективне функціонування підприємства, раціональне розміщення виробничих, складських, торговельних та адміністративно-побутових приміщень. Запропонована схема організації потоків сировини, готової продукції, персоналу та відвідувачів відповідає сучасним вимогам до проектування підприємств ресторанного господарства.

Таким чином, поставлену мету бакалаврського проекту досягнуто. Розроблений проєкт холодного цеху спеціалізованої закусочної «Fresh Point» на 70 місць відповідає сучасним вимогам ресторанного господарства, забезпечує ефективну організацію виробництва продукції здорового харчування, високий рівень обслуговування споживачів та створює передумови для успішної діяльності підприємства в сучасних ринкових умовах.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Запотоцький, С., & Тищенко, С. (2025). Сучасний стан розвитку закладів ресторанного господарства на Житомирщині. Вісник Київського національного університету імені Тараса Шевченка. Географія, 3–4, 50–58.
<https://doi.org/10.17721/1728-2721.2024.90-91.7>
2. Andrieieva, S., & Hrynchenko, O. (2022). Modern formats of restaurants. Scientific Collection InterConf, 124, 166–172.
3. Hurbyk, Yu. Yu., & Dolhykh, A. S. (2020). Classification of restaurant establishments in Ukrainian science. Science, Research, Development, 28, 36–37.
4. Danko, N. I., & Chubakha, A. O. (2019). Prospects for the development of healthy food establishments in the market of restaurant services in the city of Kharkiv. Bulletin of Kharkiv National University named after V. N. Karazin. International Relations. Economics. Local Studies. Tourism Series, 10, 208–209.
<https://doi.org/10.26565/2310-9513-2019-10-21>
5. Zapototskyi, S. (2012). Economic mechanism for ensuring the region's competitiveness. Geography and Tourism, 19, 225–257.
6. Kyrnis, N. I., & Dudnyk, S. O. (2022). Catering as an alternative way of organizing food for schoolchildren. In Realities and Prospects for the Development of the Hospitality Industry in the Conditions of Integration Processes (pp. 12–13).
7. Кузьменчук, А. (2023). 9 закладів для вечері у Житомирі за відгуками містян. Вечір.
8. Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Київ: Центр
учбової літератури.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		
Розроб.	Поляковська						
Перевір.	Бровенко						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Літ.	Арк.	Акрушів
						44	47

9. Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2021). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
10. Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., & Кравченко, М. Ф. (2022). Проєктування закладів ресторанного господарства. Київ: ДТЕУ.
11. Устаткування закладів ресторанного господарства (2021). За ред. А. А. Мазаракі. Київ: ДТЕУ.
12. Бойко, М. Г., & Босовська, М. В. (2020). Ресторанний бізнес: розвиток та перспективи. Київ: КНТЕУ.
13. Мазаракі, А. А., & Мельниченко, С. В. (2021). Готельно-ресторанний бізнес: сучасні тенденції розвитку. Київ: ДТЕУ.
14. П'ятницька, Г. Т., & П'ятницька, Н. О. (2019). Інноваційні ресторани технології. Київ: Кондор.
15. 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.
16. Лисюк, Т. В., Терещук, О. В., & Пасічник, М. В. (2022). Інноваційні технології у ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, 40.
17. Паска, М. З. (2022). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування рестораних брендів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 5, 98–103.
<https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>
18. Паска, М. З. (2023). Розвиток ресторанного господарства в умовах сучасних викликів. Економіка та суспільство, 56.
19. Безручко, Л. С., Жук, Ю. І., & Філь, М. І. (2025). Значення кулінарних традицій Італії у ресторанному господарстві міста Львова. Наукові праці МАУП. Економічні науки, 2(78), 182–187.

					НУБІП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		45

20. Філь, М. І. (2022). Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу м. Львова. Економіка та суспільство, 38.
21. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР.
22. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
23. ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення понять.
24. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
25. ISO 22000:2018. Food Safety Management Systems – Requirements for Any Organization in the Food Chain.
26. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2023). Sustainable Food Systems and Hospitality Development.
27. World Tourism Organization (UNWTO). (2022). Gastronomy Tourism and Regional Development.
28. United Nations World Tourism Organization. (2021). Global Report on Gastronomy Tourism.
29. European Travel Commission. (2023). Food Tourism in Europe: Trends and Opportunities.
30. Walker, J. R. (2021). The Restaurant: From Concept to Operation (9th ed.). Hoboken: Wiley.
31. Walker, J. R. (2020). Introduction to Hospitality Management (6th ed.). Boston: Pearson.
32. Barrows, C. W., Powers, T., & Reynolds, D. (2021). Introduction to Management in the Hospitality Industry (12th ed.). Hoboken: Wiley.
33. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). Food and Beverage Management (6th ed.). London: Routledge.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						46
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

34. Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2019). Food and Beverage Service (10th ed.). London: Hodder Education.
35. Jones, P. (2021). Introduction to Hospitality Operations. London: Routledge.
36. National Restaurant Association. (2024). State of the Restaurant Industry Report. Washington, DC.
37. Statista. (2024). Food Service Market Revenue Worldwide.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 066 ПЗ	Арк.
						47
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		