

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

ПОГОДЖЕНО

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

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

«__» _____ 2026 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

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

Олександр САВЧЕНКО

«__» _____ 2026 р.

БАКАЛАВРСЬКИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

**на тему «Проект гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з
рестораном і дитячим кафе»**

Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

_____ **Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

_____ **Артем АНТОНЕНКО**

Виконала

_____ **Марія БУШУЄВА**

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
Бушуєвій Марії Володимирівні**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

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

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 _____

Артем АНТОНЕНКО

Марія БУШУЄВА

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з рестораном і дитячим кафе» містить 55 сторінок, 24 таблиці, 10 рисунків, 4 аркуші графічної частини, 40 літературних джерел.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park», який забезпечує ефективну організацію виробництва кулінарної продукції, раціональне використання виробничих площ і технологічного обладнання, а також створення комфортних умов для обслуговування відвідувачів ресторану та дитячого кафе.

У процесі виконання роботи проведено техніко-економічне обґрунтування доцільності створення комплексного закладу ресторанного господарства сімейного типу. Визначено концепцію закладу, його спеціалізацію, цільову аудиторію та особливості функціонування. Проведено маркетингове дослідження й анкетування потенційних споживачів, результати якого підтвердили перспективність створення ресторанного комплексу, орієнтованого на сімейний відпочинок.

У проєкті виконано моделювання виробничого процесу комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park», розраховано добову динаміку попиту, сформовано меню ресторану та дитячого кафе, розроблено фірмову страву закладу та складено її технологічну карту. На підставі отриманих даних сформовано виробничу програму підприємства та визначено навантаження на гарячий цех.

Особливу увагу приділено організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, забезпеченню її якості та безпечності, а також раціональному використанню виробничих потужностей підприємства. На

підставі виробничої програми здійснено розрахунок і підбір механічного, холодильного, теплового та допоміжного обладнання гарячого цеху.

У роботі визначено площу гарячого цеху та розроблено об'ємно-планувальне рішення комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» з урахуванням вимог технологічного проектування, санітарно-гігієнічних норм, охорони праці та пожежної безпеки. Запропоноване планувальне рішення забезпечує раціональне розміщення приміщень, потоковість технологічних процесів та ефективну організацію роботи підприємства.

Окремий розділ присвячено розробленню дизайнерської концепції закладу. Запропоновано сучасне інтер'єрне рішення в стилі Eco Modern Family, визначено колористичне оформлення, функціональне зонування, підбір оздоблювальних матеріалів, меблів та освітлення. Розроблені дизайнерські рішення спрямовані на створення комфортного середовища для сімейного відпочинку та формування позитивного іміджу закладу.

Запропоновані технологічні, планувальні та дизайнерські рішення забезпечують ефективну роботу комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park», високий рівень обслуговування споживачів, комфортні умови праці персоналу та конкурентоспроможність підприємства на ринку ресторанних послуг.

Ключові слова: комплексний заклад ресторанного господарства, ресторан, дитяче кафе, гарячий цех, виробнича програма, технологічне обладнання, проектування, меню.

ABSTRACT

The bachelor's qualification project on the topic "Project of a hot shop in a complex institution for 120 seats with a restaurant and a children's cafe" contains 55 pages, 24 tables, 10 drawings, 4 sheets of graphic part, 40 literary sources.

The purpose of the bachelor's project is to develop a hot kitchen design for the Family Park complex food service establishment, ensuring efficient organization of culinary production, rational use of production areas and technological equipment, as well as comfortable conditions for serving restaurant and children's café visitors.

During the project implementation, a feasibility study for establishing a family-oriented complex food service establishment was conducted. The concept of the enterprise, its specialization, target audience, and operational features were determined. A marketing study and survey of potential consumers were carried out, the results of which confirmed the feasibility of creating a restaurant complex focused on family recreation.

The project includes modeling of the production process of the Family Park complex food service establishment, calculation of daily customer demand, development of restaurant and children's café menus, creation of a signature dish, and preparation of its technological card. Based on the obtained data, the production program of the enterprise was formed and the workload of the hot kitchen was determined.

Special attention was paid to the organization of culinary production processes, ensuring product quality and safety, and the rational use of production capacities. Based on the production program, the selection of mechanical, refrigeration, thermal, and auxiliary equipment for the hot kitchen was carried out.

The project also includes the calculation of the hot kitchen area and the development of spatial and planning solutions for the Family Park complex food

service establishment, taking into account technological design requirements, sanitary and hygienic standards, occupational safety, and fire safety regulations. The proposed planning solution ensures rational placement of premises, proper production flow organization, and efficient operation of the enterprise.

A separate section is devoted to the development of the establishment's design concept. A modern Eco Modern Family interior style was proposed, including color schemes, functional zoning, finishing materials, furniture, and lighting solutions. The developed design solutions are aimed at creating a comfortable environment for family recreation and forming a positive image of the establishment.

The proposed technological, planning, and design solutions ensure the efficient operation of the Family Park complex food service establishment, a high level of customer service, comfortable working conditions for staff, and the competitiveness of the enterprise in the restaurant services market.

Keywords: complex food service establishment, restaurant, children's café, hot kitchen, production program, technological equipment, design, menu.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ.....	8
ВСТУП	13
1. Моделювання виробничого процесу у комплексному закладі з рестораном і дитячим кафе «Family Park»	17
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	17
1.2. Розробка меню і фірмової страви	21
1.3. Розрахунок виробничої програми.....	26
2. Проектний розділ	31
2.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху.	31
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху	37
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	39
3. Дизайн проєктованого підприємства	44
ВИСНОВКИ.....	50
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	52

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Бушуетьва			ЗМІСТ				Літ.		Арк.	Акрушіт
Перевір.		Антоненко									7	55
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободяню										
Затверд.		Савченко										

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується постійним зростанням вимог споживачів до якості харчування, рівня сервісу та організації дозвілля. Однією з найбільш перспективних тенденцій є створення комплексних закладів ресторанного господарства сімейного типу, які поєднують ресторан для дорослих відвідувачів та спеціалізоване дитяче кафе. Такі підприємства дозволяють задовольнити потреби різних категорій споживачів та забезпечують більш тривале перебування гостей у закладі [1-2].

Останніми роками спостерігається зростання попиту на сімейний відпочинок поза межами дому. Батьки прагнуть не лише отримати якісні послуги харчування, а й забезпечити комфортне дозвілля дітей. Саме тому особливої популярності набувають заклади, в яких поєднано ресторанне обслуговування, дитяче меню та спеціально обладнані ігрові зони.

Для реалізації проєкту обрано місто Львів, яке є одним із найбільших туристичних та культурних центрів України. Значна кількість мешканців, розвинена туристична інфраструктура та високий рівень розвитку ресторанного господарства створюють сприятливі умови для відкриття сучасного сімейного ресторанного комплексу.

Проектований заклад «Family Park» пропонується розташувати поблизу Стрийського парку. Вибір даного району обумовлений значним потоком відпочивальників, наявністю житлових кварталів, зручним транспортним сполученням та розвиненою інфраструктурою.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Додатково перевагою є відсутність поблизу великої кількості закладів, які б повною мірою поєднували ресторан для дорослих та дитяче кафе [3-5].

Концепція закладу передбачає створення сучасного ресторанного комплексу на 120 місць, до складу якого входять ресторан на 80 місць та дитяче кафе на 40 місць. Основною спеціалізацією ресторану є страви європейської та української кухні, тоді як дитяче кафе пропонує адаптоване меню для дітей різного віку. Додатково передбачено дитячу ігрову кімнату, фотозону та простір для проведення дитячих свят.

З метою оцінки конкурентного середовища проведено аналіз аналогічних підприємств ресторанного господарства.

Таблиця 1.1

Аналіз конкурентного середовища

Назва закладу	Формат	Переваги	Недоліки
Веселий Лев	Сімейне кафе	Наявність дитячої кімнати	Обмежений асортимент
Family House	Ресторан	Висока якість сервісу	Відсутність дитячого кафе
Park Cafe	Кафе	Зручне розташування	Невелика місткість
Kids Family Club	Дитяче кафе	Велика ігрова зона	Відсутність ресторанної частини
Family Park	Ресторан + дитяче кафе	Комплексне обслуговування сімей	Новий заклад

Для вивчення споживчих переваг проведено анкетування потенційних відвідувачів.

1. Чи відвідуєте Ви заклади ресторанного господарства разом із дітьми?

☐ Так, регулярно

☐ Іноді

☐ Рідко

☐ Ні

2. Наскільки важливою для Вас є наявність дитячої ігрової кімнати?

☐ Дуже важливо

☐ Важливо

☐ Байдуже

☐ Неважливо

3. Які страви Ви замовляєте найчастіше?

☐ Європейська кухня

☐ Українська кухня

☐ Піца та фаст-фуд

☐ Дитяче меню

4. Який стиль інтер'єру Вам подобається найбільше?

☐ Сучасний

☐ Еко-стиль

☐ Класичний

☐ Сімейний тематичний

5. Чи відвідали б Ви заклад, який поєднує ресторан і дитяче кафе?

☐ Так

☐ Скоріше так

☐ Скоріше ні

☐ Ні

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

1. Чи відвідуєте Ви заклади ресторанного господарства разом із дітьми?

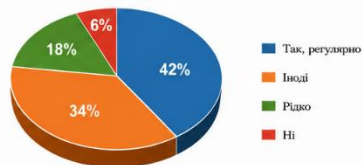


Рисунок 1.1 – Результати опитування щодо відвідування закладів ресторанного господарства разом із дітьми

2. Наскільки важливою для Вас є наявність дитячої ігрової кімнати?

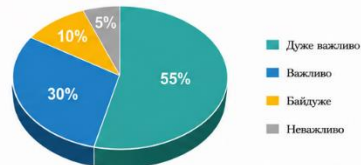


Рисунок 1.2 – Важливість наявності дитячої ігрової кімнати

3. Які страви Ви замовляєте найчастіше?

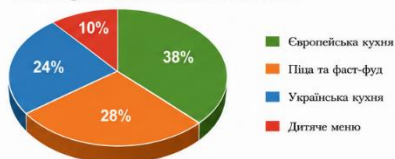


Рисунок 1.3 – Переваги споживачів щодо асортименту страв

4. Який стиль інтер'єру Вам подобається найбільше?

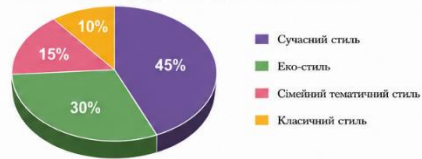


Рисунок 1.4 – Уподобання споживачів щодо стилю інтер'єру

5. Чи відвідали б Ви заклад, який поєднує ресторан та дитяче кафе?

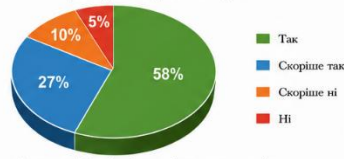


Рисунок 1.5 – Зацікавленість споживачів у комплексному сімейному закладі

Рис. 1.1.-1.5. Результати анкетування

За результатами анкетування встановлено, що більшість потенційних споживачів позитивно ставляться до концепції комплексного сімейного закладу. Найбільш важливими факторами під час вибору підприємства ресторанного господарства респонденти назвали якість продукції, наявність дитячої ігрової зони, комфортний інтер'єр та широкий асортимент страв.

Таким чином, проведене техніко-економічне обґрунтування підтвердило доцільність створення комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» на 120 місць. Обрана концепція відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу та орієнтована на задоволення потреб сімейної аудиторії. Результати аналізу конкурентного середовища та анкетування

свідчать про перспективність реалізації проєкту й створюють підстави для подальшого проєктування гарячого цеху закладу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Війна в Україні радикально змінила і суспільство, і економіку, і увесь бізнес і цілому. Ресторанний бізнес країни не виняток, адже залежно від регіону, даний вид бізнесу зазнав впливу війни як від нульового рівня (наприклад заклади швидкого харчування західних міст), так і до абсолютно руйнівного, коли бізнес припиняв своє існування (повне знищення закладів у містах сходу держави). Проте попри усі виклики, більшість закладів ресторанного господарства успішно адаптувалися до навколишніх умов, і навіть намагаються зайняти високі конкурентні позиції. Важливим завданням на сьогодні є чітке розуміння наявності закладів ресторанного господарства у конкретному регіоні країни, виокремлення найбільш життєздатних концепцій та форматів суб'єктів ресторанного бізнесу [6].

Ресторанне господарство є особливою складовою сфери гостинності, тому актуальність дослідження тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні у сучасних умовах господарювання пов'язана з високою його ризикованістю і водночас соціальністю, із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку та дозвілля. Беручи до уваги той факт, що рівень розвитку ресторанного бізнесу в економіці будь-якої країни виступає одним із показників рівня якості життя населення у державі в цілому, не слід забувати, що разом з тим створюється висока конкуренція у сфері ресторанного бізнесу, що у свою чергу стимулює активний розвиток даного напрямку, змушує застосовувати інновації, шукати нові ніші та сегменти ринку, експериментувати для утримання конкурентних переваг на ринку.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Бушцеєва				ВСТУП		Літ.	Арк.
Перевір.	Антоненко							13
Реценз.							Акрюшів	
Н. Контр.	Слободяню						55	
Затверд.	Савченко						Кафедра ТМРМП, 2026 р	

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних галузей сфери послуг, яка постійно розвивається під впливом змін споживчих потреб, соціально-економічних факторів та сучасних тенденцій організації дозвілля населення. В умовах високої конкуренції між закладами ресторанного господарства особливого значення набуває пошук нових форматів обслуговування, здатних забезпечити не лише якісне харчування, але й комфортний відпочинок для різних категорій споживачів. Одним із перспективних напрямів розвитку галузі є створення комплексних закладів ресторанного господарства сімейного типу, які поєднують ресторан для дорослих відвідувачів та спеціалізоване дитяче кафе.

За даними сучасних досліджень, розвиток нових форматів закладів ресторанного господарства безпосередньо пов'язаний зі зміною потреб споживачів та необхідністю створення конкурентних переваг. Дослідники зазначають, що впровадження інноваційних форматів та орієнтація на комплексне задоволення потреб клієнтів забезпечують підприємствам ресторанного господарства стійкі конкурентні позиції на ринку та сприяють залученню нових відвідувачів [7-8].

У сучасних умовах споживачі обирають заклади не лише за асортиментом продукції, але й за якістю обслуговування, атмосферою, рівнем комфорту та можливістю організації дозвілля. Наукові дослідження свідчать, що ключовими факторами вибору ресторану є якість продукції, якість обслуговування, комфортність середовища та загальна атмосфера закладу. Особливого значення набуває створення комфортного простору для сімейного відпочинку, де враховуються потреби як дорослих, так і дітей.

Сімейні заклади ресторанного господарства набувають дедалі більшої популярності як в Україні, так і за кордоном. Згідно з результатами досліджень, сім'ї все частіше віддають перевагу закладам, які поєднують якісне харчування,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

широкий вибір страв та комфортні умови для перебування дітей. Серед основних факторів вибору сімейного закладу відвідувачі називають зручність, різноманітність меню, доступність послуг та можливість проведення спільного дозвілля [9-10].

Вітчизняні дослідники також відзначають, що останніми роками в Україні активно розвиваються нові формати закладів ресторанного господарства, орієнтовані на сімейний відпочинок. Особливо перспективними є підприємства, розташовані в рекреаційних зонах, парках та місцях масового відпочинку населення, де створюються сприятливі умови для поєднання харчування та дозвілля.

Водночас успішне функціонування будь-якого закладу ресторанного господарства значною мірою залежить від ефективної організації виробничого процесу. Центральне місце в структурі виробництва більшості підприємств займає гарячий цех, у якому здійснюється приготування основної частини кулінарної продукції. Саме від правильності розрахунку виробничої програми, підбору технологічного обладнання, визначення площі приміщення та організації виробничих потоків залежить якість готової продукції, продуктивність праці персоналу та економічна ефективність діяльності підприємства [11-13].

Актуальність теми бакалаврського проєкту обумовлена необхідністю проєктування сучасних закладів ресторанного господарства сімейного типу, які відповідають сучасним вимогам споживачів, забезпечують високий рівень обслуговування та створюють комфортні умови для сімейного відпочинку. Особливо важливим є забезпечення ефективної роботи гарячого цеху як основного виробничого підрозділу комплексного закладу, що поєднує ресторан та дитяче кафе.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху у комплексному закладі ресторанного господарства з рестораном і дитячим кафе на 120 місць, що забезпечує ефективну організацію виробничого процесу, раціональне використання технологічного обладнання та виробничих площ, а також високий рівень обслуговування споживачів.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- виконати моделювання виробничого процесу комплексного закладу ресторанного господарства;
- здійснити розрахунок добової динаміки попиту;
- розробити меню закладу та фірмову страву;
- сформувати виробничу програму підприємства;
- виконати розрахунок та підбір технологічного обладнання гарячого цеху;
- визначити необхідну площу гарячого цеху;
- розробити об'ємно-планувальне рішення підприємства;
- обґрунтувати дизайнерське рішення проєктованого закладу.

Об'єктом дослідження є комплексний заклад ресторанного господарства сімейного типу з рестораном та дитячим кафе.

Предметом дослідження є технологічні, організаційні та проєктні рішення щодо функціонування гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства.

Практичне значення роботи полягає у розробленні проєкту гарячого цеху сучасного сімейного ресторанного комплексу, який може бути використаний під час створення нових або модернізації існуючих підприємств ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						16
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ У КОМПЛЕКСНОМУ ЗАКЛАДІ З РЕСТОРАНОМ І ДИТЯЧИМ КАФЕ «FAMILY PARK»

Добова динаміка попиту відображає розподіл інтенсивності обслуговування споживачів протягом робочого дня. Вона залежить від низки факторів: типу підприємства (кафе, ресторан, закусочна тощо); формату кухні (традиційна, авторська, вегетаріанська, швидке харчування); місця розташування закладу (центр міста, житловий масив, бізнес-зона, туристична локація); категорії споживачів (туристи, працівники офісів, студенти, мешканці району); режиму роботи; сезонності та погодних умов; маркетингових активностей (акції, реклама, події) [14-16].

У практиці проектування виробництва динаміка попиту дозволяє визначити години «пікового навантаження», коли потік клієнтів є найвищим і вимагає максимальної концентрації ресурсів — персоналу, обладнання, сировини. У години, коли попит знижується, можна планувати вторинні технологічні операції, прибирання, підготовку продукції тощо

1. Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із найважливіших етапів проектування комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» з рестораном і дитячим кафе на 120 місць є визначення прогнозованої кількості споживачів та розрахунок добової динаміки попиту.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Бушуєва			РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ				Літ.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Антоненко									17	55
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободяню										
Затверд.		Савченко										

Отримані результати використовують для подальшого формування виробничої програми підприємства, визначення необхідної кількості продукції, підбору технологічного обладнання та організації роботи виробничих цехів.

Добова динаміка попиту характеризує зміну кількості відвідувачів протягом робочого дня та залежить від спеціалізації підприємства, місця його розташування, режиму роботи, цільової аудиторії та особливостей функціонування закладу [17]. Для комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» характерним є нерівномірне завантаження залів упродовж дня.

Найбільша кількість відвідувачів очікується в обідній та вечірній періоди, а також у години сімейного відпочинку, коли заклад відвідують батьки разом із дітьми.

Проектований комплексний заклад ресторанного господарства «Family Park» працює з 10:00 до 23:00. Загальна місткість закладу становить 120 місць, з яких 80 місць передбачено у ресторані та 40 місць у дитячому кафе.

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 – завантаження залу, %.

Для розрахунку прийнято середні нормативні значення оборотності місць та завантаження залу для сімейних закладів ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						18
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Добова динаміка попиту у комплексному закладі ресторанного господарства «Family Park»

Години роботи	Оборотність місця за годину, ф	Завантаження залу, %	Кількість споживачів за годину, осіб
10:00–11:00	1,5	30	54
11:00–12:00	1,5	45	81
12:00–13:00	1,5	70	126
13:00–14:00	1,5	90	162
14:00–15:00	1,3	80	125
15:00–16:00	1,0	60	72
16:00–17:00	1,0	55	66
17:00–18:00	1,2	65	94
18:00–19:00	1,3	85	133
19:00–20:00	1,3	100	156
20:00–21:00	1,2	90	130
21:00–22:00	1,0	70	84
22:00–23:00	0,8	40	38
Разом	—	—	1321

На підставі проведених розрахунків встановлено, що прогнозована кількість відвідувачів комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» становить 1321 особу на добу.

Найбільше навантаження на виробничі підрозділи спостерігається в обідній період з 12:00 до 15:00 та у вечірній час з 18:00 до 21:00. Саме в ці години необхідно забезпечити максимальну готовність персоналу та обладнання до роботи, а також достатній запас напівфабрикатів і сировини.

Для наочного представлення результатів розрахунку добової динаміки попиту побудовано графік завантаження комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» протягом робочого дня.

Рисунок 1.6.Добова динаміка попиту у комплексному закладі ресторанного господарства «Family Park».

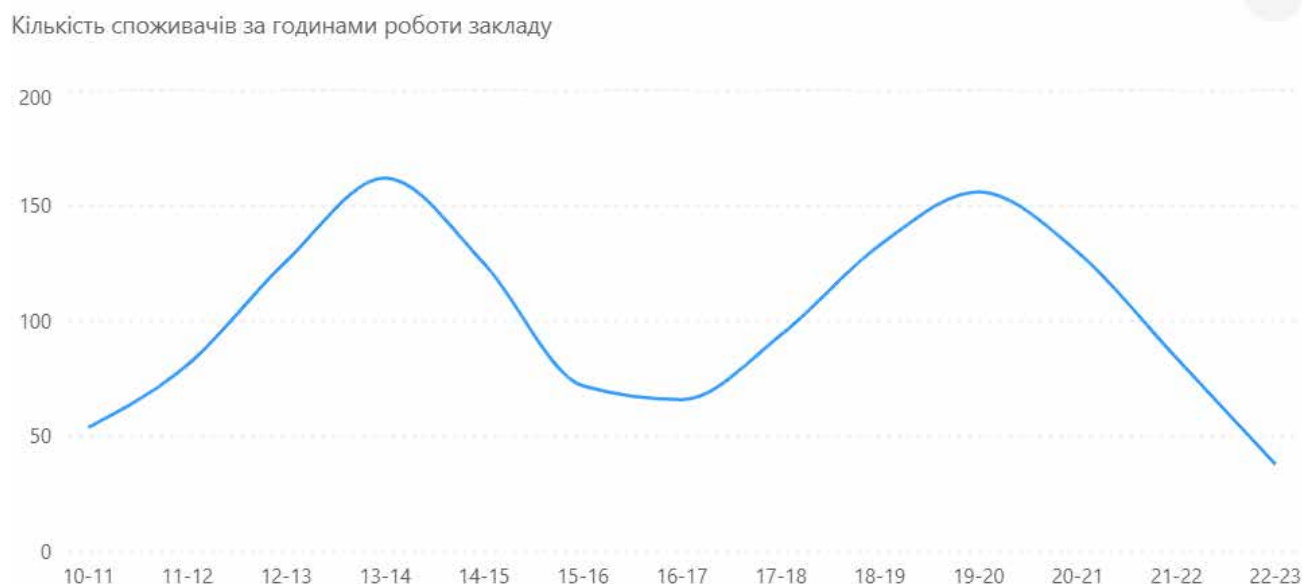


Рисунок 1.6.Добова динаміка попиту у комплексному закладі ресторанного господарства «Family Park»

Аналіз отриманих результатів свідчить, що найбільш інтенсивний потік споживачів спостерігається у вечірні години, коли заклад відвідують сім'ї після завершення робочого дня та навчання. Значне завантаження також характерне для обіднього періоду, що пояснюється відвідуванням ресторану працівниками офісів, туристами та мешканцями прилеглих районів міста.

Таким чином, проведений розрахунок добової динаміки попиту дозволив визначити прогнозовану кількість відвідувачів комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» та встановити години найбільшого навантаження на виробництво. Отримані результати є вихідними даними для розроблення меню, визначення виробничої програми підприємства та подальшого проєктування гарячого цеху.

1.2. Розробка меню і фірмової страви

Раціонально сформоване меню є важливим елементом успішного функціонування будь-якого закладу ресторанного господарства. Меню відображає концепцію підприємства, його цінову політику, рівень обслуговування та загальний стиль. Від грамотного формування асортименту залежить привабливість кафе для споживача, можливість раціонального використання сировини, організація виробничого процесу, а також економічна ефективність [18-20].

Важливим етапом проектування комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» з рестораном і дитячим кафе на 120 місць є формування раціонального асортименту продукції. Меню є основою організації виробничого процесу підприємства, визначає структуру виробництва, потребу в сировині, обладнанні та трудових ресурсах. Від правильності формування меню залежить конкурентоспроможність закладу, його популярність серед відвідувачів та економічна ефективність діяльності.

Під час розроблення меню комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» враховано концепцію сімейного ресторанного комплексу, результати проведеного маркетингового дослідження, віковий склад потенційних споживачів, сучасні тенденції ресторанного господарства та рекомендації щодо раціонального харчування.

Особливістю комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» є поєднання ресторану для дорослих відвідувачів та дитячого кафе. Саме тому меню сформовано таким чином, щоб максимально задовольнити потреби різних категорій гостей. До асортименту включено холодні закуски та салати, перші страви, основні гарячі страви, гарніри, десерти та напої. Для дитячого кафе передбачено окремі страви, адаптовані до смакових уподобань дітей та принципів здорового харчування.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Меню ресторану комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park»

Найменування страви	Вихід, г
Салат «Цезар» з куркою	220
Салат грецький	200
Салат з ростбіфом та овочами	230
Салат з лососем та крем-сиром	220
Борщ український зі сметаною	350
Крем-суп грибний	300
Бульйон курячий з локшиною	300
Стейк зі свинини з овочами гриль	350
Куряче філе під вершковим соусом	320
Філе судака з овочами	300
Паста Карбонара	320
Паста Болоньєзе	330
Картопля по-селянськи	150
Рис з овочами	150
Овочі гриль	180
Сирник львівський	120
Чізкейк класичний	130
Шоколадний фондан	120

**Меню дитячого кафе комплексного закладу ресторанного господарства
«Family Park»**

Найменування страви	Вихід, г
Овочевий салат «Веселка»	150
Салат з куркою та яблуком	160
Суп з фрикадельками	250
Курячий суп з локшиною	250
Курячі нагетси з картоплею	250
Міні-бургер з куркою	220
Кольорові макарони з сиром	220
Курячі тефтелі з картопляним пюре	250
Сирковий десерт з фруктами	180
Морозиво з фруктовим топінгом	150
Млинці з шоколадом	180
Молочний коктейль	250 мл
Яблучний сік	200 мл
Ягідний узвар	200 мл

Одним із важливих елементів формування іміджу комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» є наявність фірмової страви. Саме фірмова страва підкреслює індивідуальність підприємства, створює його впізнаваність серед споживачів та формує додаткові конкурентні переваги.

Враховуючи сімейну концепцію закладу, як фірмову страву запропоновано «Family Park Grill Plate» — велику м'ясну композицію для

сімейного споживання, до складу якої входять декілька видів м'яса, овочі гриль, картопля по-селянськи та авторський вершково-гірчичний соус.

Таблиця 1.5

Технологічна карта фірмової страви «Family Park Grill Plate»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Свинячий ошийок	350	320
Куряче філе	250	240
Ковбаски гриль	220	220
Картопля	280	220
Кабачок	120	100
Перець солодкий	100	85
Печериці свіжі	120	105
Оливкова олія	30	30
Соус вершково-гірчичний	100	100
Сіль	8	8
Перець чорний мелений	2	2
Розмарин	3	3
Разом	1583	1433

Вихід готової страви — 1200 г.

Технологія приготування

Свинячий ошийок та куряче філе зачищають, промивають та маринують із використанням оливкової олії, солі, чорного перцю та розмарину. Після маринування м'ясо обсмажують на гриль-поверхні до кулінарної готовності.

Картоплю нарізають часточками та запікають до утворення золотистої скоринки. Кабачки, перець солодкий і печериці обсмажують на грилі. Готові компоненти викладають на дерев'яне сервірувальне блюдо, доповнюють вершково-гірчичним соусом та подають до столу [2-23].

Таблиця 1.6

Органолептичні показники фірмової страви «Family Park Grill Plate»

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Компоненти рівномірно розміщені на блюді, мають привабливий вигляд
Колір	Властивий запеченим м'ясним та овочевим продуктам
Консистенція	М'ясо соковите, ніжне; овочі м'які, але збережено форму
Запах	Виражений аромат запеченого м'яса, овочів та спецій
Смак	Гармонійний, насичений, властивий використаній сировині

Таблиця 1.7

**Харчова та енергетична цінність фірмової страви «Family Park Grill Plate»
(на 100 г продукту)**

Показник	Значення
Білки, г	14,8
Жири, г	11,5
Вуглеводи, г	7,2
Енергетична цінність, ккал	191

Для більшої привабливості страву доцільно подавати на дерев'яній дошці або спеціальному сервірувальному блюді з окремою подачею соусу та свіжої зелені. Такий спосіб подачі підкреслює сімейний формат комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» та створює додатковий візуальний ефект для споживачів.

Таким чином, сформоване меню ресторану та дитячого кафе комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» повністю відповідає концепції підприємства, враховує результати маркетингових досліджень та потреби різних груп відвідувачів. Розроблена фірмова страва

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

«Family Park Grill Plate» характеризується високими органолептичними показниками, значною харчовою цінністю та може стати однією з візитівок закладу. Отримані дані є основою для подальшого розрахунку виробничої програми комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park».

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма (план випуску страв) – це сукупність завдань щодо обсягу виробництва продукції визначеної номенклатури та асортименту, а також належної якості, на певний календарний період (місяць, квартал, рік) [24-26].

Виробнича програма підприємств ресторанного господарства має дві складові: перша – обсяг виробництва в натуральних вимірниках, друга – вартість обсягу виробництва продукції.

На підприємствах ресторанного господарства виробнича програма включає в себе перелік продукції власного виробництва в асортименті. При цьому враховується планова виробнича потужність кухні, пропускна спроможність залу та планова середня кількість страв, що споживається однією людиною в день [27-28].

Виробнича програма є одним із найважливіших етапів технологічного проєктування підприємств ресторанного господарства. Саме на її основі здійснюється подальший розрахунок потреби в сировині, визначення кількості напівфабрикатів і готової продукції, підбір технологічного обладнання, розрахунок виробничих площ та організація роботи виробничих цехів [29]. Для комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» виробнича програма формується на підставі розрахованої добової кількості споживачів, асортименту продукції та концепції підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						26
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Згідно з результатами розрахунку добової динаміки попиту, кількість споживачів комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» становить:

$N_d = 1321$ особа.

Кількість страв окремих груп визначають за формулою:

$$n = N_d \times m,$$

де: n – кількість страв певної групи, порцій;

N_d – кількість споживачів за день, осіб;

m – коефіцієнт споживання страв певної групи.

Для сімейних закладів ресторанного господарства прийнято такі середні коефіцієнти споживання страв.

Таблиця 1.8

Розрахунок кількості страв за групами

Група страв	Коефіцієнт споживання, m	Кількість страв, порцій
Холодні закуски та салати	0,40	528
Перші страви	0,25	330
Основні гарячі страви	0,55	727
Гарніри	0,35	462
Десерти	0,30	396
Напої	0,80	1057

Загальна кількість кулінарної продукції без урахування напоїв становить:
 $528 + 330 + 727 + 462 + 396 = 2443$ порції

З урахуванням напоїв добова виробнича програма комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» становить:
 $2443 + 1057 = 3500$ порцій

Отримані результати є основою для подальшого розподілу продукції між рестораном та дитячим кафе, а також визначення навантаження на гарячий цех.

Відповідно до концепції закладу найбільшу частку виробничої програми формують основні гарячі страви, що пов'язано зі спеціалізацією ресторанної частини комплексу та високим попитом споживачів на повноцінні обіди та вечері.

Таблиця 1.9

**Виробнича програма комплексного закладу ресторанного господарства
«Family Park»**

Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій за день	Загальний вихід, кг
Холодні закуски та салати			
Салат «Цезар» з куркою	220	185	40,70
Салат грецький	200	132	26,40
Салат з ростбіфом та овочами	230	106	24,38
Салат з лососем та крем-сиром	220	105	23,10
Разом холодні закуски та салати	—	528	114,58
Перші страви			
Борщ український зі сметаною	350	115	40,25
Крем-суп грибний	300	99	29,70
Бульйон курячий з локшиною	300	116	34,80
Разом перші страви	—	330	104,75
Основні гарячі страви			
Стейк зі свинини з овочами	350	160	56,00
Куряче філе під вершковим соусом	320	130	41,60
Філе судака з овочами	300	87	26,10
Паста Карбонара	320	175	56,00
Паста Болоньезе	330	175	57,75
Разом основні гарячі страви	—	727	237,45
Гарніри			
Картопля по-селянськи	150	185	27,75
Рис з овочами	150	139	20,85
Овочі гриль	180	138	24,84
Разом гарніри	—	462	73,44
Десерти			
Сирник львівський	120	159	19,08

Чізкейк класичний	130	138	17,94
Шоколадний фондан	120	99	11,88
Разом десерти	—	396	48,90
Усього по закладу		2443	579,12

Особливу увагу під час проектування необхідно приділити продукції, яка виготовляється в гарячому цеху. До неї належать перші страви, основні гарячі страви, гарніри та частина продукції дитячого кафе.

Таблиця 1.10

Виробнича програма гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park»

Група продукції	Кількість порцій за день	Загальний вихід, кг
Перші страви	330	104,75
Основні гарячі страви	727	237,45
Гарніри	462	73,44
Страви дитячого кафе	380	91,20
Разом	1899	506,84

Отримані результати свідчать, що найбільше навантаження на гарячий цех припадає на виробництво основних гарячих страв. Їх частка становить понад третину всієї продукції гарячого цеху, що необхідно враховувати під час підбору теплового обладнання та організації виробничих процесів.

Для наочного представлення структури виробничої програми гарячого цеху доцільно побудувати відповідний рисунок.



Рис. 1.7 Структура виробничої програми гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park»

Аналіз виробничої програми показує, що найбільшу частку продукції гарячого цеху становлять основні гарячі страви, що відповідає концепції комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» та результатам маркетингових досліджень. Значною є також частка гарнірів і продукції дитячого кафе, що обумовлено сімейним форматом підприємства та наявністю окремого дитячого меню.

Таким чином, проведений розрахунок виробничої програми дозволив визначити добовий обсяг виробництва продукції комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park», сформувати структуру асортименту та встановити навантаження на гарячий цех. Отримані результати є основою для подальшого розрахунку та підбору технологічного обладнання, визначення площі виробничих приміщень та розроблення об'ємно-планувальних рішень підприємства.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

Гарячий цех не дарма вважається, мабуть, найважливішою частиною професійної кухні. Адже саме тут відбувається магія – сирі продукти перетворюються в варені, парені, смажені, їжа насичується смаками і ароматами. Звичайно, інші цехи теж важливі. Але почистити або нарізати овочі, зібрати і красиво оформити страву можна де завгодно. А жарка, варіння та інші подібні процеси здійснюються лише в спеціально призначеному для цього місці – в гарячому цеху [30].

2.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху

Гарячий цех є одним із основних виробничих підрозділів комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» з рестораном і дитячим кафе на 120 місць. Саме в цьому цеху здійснюється теплова обробка продуктів, приготування перших страв, основних гарячих страв, гарнірів, соусів та частини продукції дитячого кафе. Від правильності організації роботи гарячого цеху значною мірою залежить якість готової продукції, продуктивність праці персоналу та ефективність функціонування підприємства в цілому.

Особливістю роботи гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» є необхідність одночасного забезпечення виробництва продукції для ресторану та дитячого кафе. Згідно з розрахованою виробничою програмою, гарячий цех повинен забезпечити виготовлення 1899 порцій продукції на добу загальним виходом понад 500 кг.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ		
Розроб.	Бушугеба						
Перевір.	Антоненко						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободяню						
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Літ.	Арк.	Акрушіб
						31	55

Такий обсяг виробництва потребує використання сучасного високопродуктивного обладнання, яке забезпечуватиме виконання технологічних операцій із дотриманням вимог до якості та безпечності харчової продукції.

Підбір обладнання гарячого цеху здійснюється з урахуванням виробничої програми підприємства, асортименту продукції, режиму роботи закладу, технологічних схем приготування страв та вимог чинних нормативних документів. Важливим критерієм вибору є забезпечення безперервності виробничого процесу, раціонального використання виробничих площ та створення безпечних умов праці персоналу [31-33].

Для ефективної організації роботи гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» передбачено використання механічного, холодильного, теплового та допоміжного обладнання.

На першому етапі виконано підбір механічного обладнання, яке використовується для підготовки сировини та виконання допоміжних технологічних операцій.

Таблиця 2.1

Механічне обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість, шт.
Овочерізка	Robot Coupe CL50	1
Кутер	Robot Coupe R5	1
Планетарний міксер	KitchenAid Professional	1
Ваги електронні настільні	CAS SW-10	2

Використання овочерізки дозволяє механізувати процес підготовки овочевої сировини для супів, гарнірів та салатів, що значно скорочує витрати робочого часу. Кутер забезпечує подрібнення та змішування компонентів під

час приготування соусів, начинок і напівфабрикатів. Планетарний міксер використовується для приготування соусів, кремів та десертної продукції. Наявність електронних ваг є необхідною умовою дотримання рецептур та контролю виходу готової продукції.

Для забезпечення належних умов зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції передбачено використання холодильного обладнання.

Таблиця 2.2

Холодильне обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість, шт.
Шафа холодильна	Polair CM107-S	2
Шафа морозильна	Polair CB107-S	1
Стіл холодильний	Hicold GN111/TN	2

Холодильні шафи призначені для короткочасного зберігання м'ясної, рибної та молочної сировини, а також напівфабрикатів, що використовуються у виробництві. Морозильна шафа забезпечує зберігання замороженої продукції та резервних запасів сировини. Використання холодильних столів дозволяє поєднати виробничу поверхню із холодильною камерою, що сприяє раціональній організації робочого місця кухаря.

Основне навантаження в гарячому цеху припадає на теплове обладнання, за допомогою якого здійснюється приготування більшості страв виробничої програми.

Таблиця 2.3

Теплове обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість, шт.
Плита електрична	ПЕ-4Ш	1
Харчоварильний котел	КПЕ-100	1
Пароконвектомат	Rational iCombi Pro 10-1/1	1
Сковорода електрична	CECM-0,25	1
Фритюрниця	EF-8L	1
Контактний гриль	Hendi Panini Grill	1

Центральне місце серед теплового обладнання займає пароконвектомат Rational iCombi Pro, який забезпечує можливість виконання широкого спектра технологічних операцій: варіння, смаження, запікання, тушкування та приготування страв на парі. Використання пароконвектомата дозволяє скоротити виробничі площі, підвищити продуктивність праці та забезпечити стабільну якість готової продукції.

Харчоварильний котел використовується для приготування перших страв, бульйонів та соусів. Електрична плита забезпечує виконання традиційних технологічних операцій, а електрична сковорода використовується для обсмажування м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів. Контактний гриль необхідний для приготування фірмової продукції та страв гриль-меню, а фритюрниця забезпечує виробництво продукції дитячого кафе [34].

Для організації робочих місць та забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов роботи передбачено використання допоміжного обладнання.

Таблиця 2.4

Допоміжне обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.
Виробничий стіл	4
Мийна ванна двосекційна	2
Стелаж виробничий	3
Візок технологічний	2
Полиця настінна	4

Допоміжне обладнання забезпечує раціональне розміщення інвентарю, тимчасове зберігання сировини та готової продукції, а також сприяє дотриманню принципів потоковості технологічного процесу.

Для узагальнення результатів виконано зведений підбір обладнання гарячого цеху.

Таблиця 2.5

Загальна відомість обладнання гарячого цеху

Вид обладнання	Кількість одиниць
Механічне	5
Холодильне	5
Теплове	6
Допоміжне	15
Разом	31

На підставі проведених розрахунків та аналізу виробничої програми встановлено, що найбільшу частку обладнання гарячого цеху становить допоміжне та теплове обладнання, що обумовлено значними обсягами виробництва продукції та різноманітністю технологічних операцій.



Рис. 2.1 Структура обладнання гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park»

Таким чином, проведений розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» дозволив сформулювати необхідний перелік технологічного оснащення для забезпечення виробництва продукції відповідно до розрахованої виробничої програми.

Запропонований склад обладнання забезпечує раціональну організацію виробничого процесу, високу якість готової продукції, ефективне використання виробничих площ та створення належних умов праці персоналу. Отримані результати є основою для подальшого розрахунку площі гарячого цеху та розроблення об'ємно-планувальних рішень підприємства.

З наведених даних видно, що найбільшу частку в структурі оснащення гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» займає допоміжне обладнання, частка якого становить майже половину від загальної кількості одиниць. Це пояснюється необхідністю забезпечення

раціональної організації робочих місць, зберігання інвентарю, тимчасового розміщення сировини та готової продукції. Значну частку також становить теплове обладнання, яке є основою виробничого процесу гарячого цеху.

Механічне та холодильне обладнання забезпечують виконання підготовчих операцій і створення належних умов зберігання сировини та напівфабрикатів. Запропонована структура обладнання повністю відповідає виробничій програмі комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» та забезпечує ефективну роботу гарячого цеху.

2.2. Розрахунок площі гарячого цеху

Важливим етапом проектування комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» з рестораном і дитячим кафе на 120 місць є визначення площі гарячого цеху. Раціонально розрахована площа виробничого приміщення забезпечує зручне розміщення технологічного обладнання, організацію робочих місць персоналу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпечних умов праці.

Площа гарячого цеху повинна забезпечувати безперервне виконання всіх технологічних процесів, передбачених виробничою програмою закладу. При цьому необхідно враховувати габаритні розміри обладнання, проходи між окремими виробничими ділянками, можливість транспортування сировини та готової продукції, а також вимоги охорони праці [35].

Розрахунок площі гарячого цеху виконують на основі площі, яку займає технологічне обладнання, з використанням коефіцієнта використання площі. нт використання площі приміщення.

Для гарячих цехів підприємств ресторанного господарства коефіцієнт використання площі приймають у межах 0,30–0,35. Для проєктованого комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» приймаємо:

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						37
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

$$\eta = 0,35$$

Для визначення площі гарячого цеху попередньо розраховують площу, яку займає встановлене обладнання.

Таблиця 2.6

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Плита електрична ПЕ-4Ш	1	1050×900	0,95	0,95
Харчоварильний котел КПЕ-100	1	800×900	0,72	0,72
Пароконвектомат Rational iCombi Pro	1	850×840	0,71	0,71
Сковорода електрична СЕСМ-0,25	1	1200×900	1,08	1,08
Фритюрниця EF-8L	1	400×700	0,28	0,28
Контактний гриль	1	500×600	0,30	0,30
Холодильні шафи	2	700×850	1,19	1,19
Морозильна шафа	1	700×850	0,60	0,60
Холодильні столи	2	1400×700	1,96	1,96
Виробничі столи	4	1200×700	3,36	3,36
Мийні ванни	2	1200×700	1,68	1,68
Стелажі виробничі	3	1000×500	1,50	1,50
Разом	—	—	—	14,33

Сумарна площа, зайнята обладнанням:

$$S_{об} = 14,33 \text{ м}^2$$

Тоді загальна площа гарячого цеху становить:

$$S = 14,33 / 0,35 = 40,94 \text{ м}^2$$

Приймаємо площу гарячого цеху:

$$S = 41 \text{ м}^2$$

Отримана площа забезпечує раціональне розміщення всього необхідного технологічного обладнання та створює умови для безпечної організації виробничого процесу.

Для наочності структуру площі гарячого цеху доцільно подати графічно.

Таблиця 2.7

Розподіл площі гарячого цеху за функціональними зонами

Функціональна зона	Площа, м ²
Теплова ділянка	16
Підготовча ділянка	8
Ділянка відпуску продукції	5
Холодильна зона	6
Проходи та допоміжні площі	6
Разом	41

Проведений розрахунок показав, що для забезпечення виробничої програми комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» необхідно передбачити гарячий цех площею 41 м². Запроектована площа дозволяє раціонально розмістити технологічне обладнання, забезпечити потоковість виробничого процесу та створити комфортні умови праці персоналу. Отримані результати є основою для подальшого розроблення об'ємно-планувального рішення підприємства.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Розроблення об'ємно-планувальних рішень є завершальним етапом технологічного проектування комплексного закладу ресторанного господарства

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

«Family Park» з рестораном і дитячим кафе на 120 місць. Основним завданням даного етапу є забезпечення раціонального взаємозв'язку між усіма групами приміщень, створення оптимальних умов для організації виробничого процесу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та забезпечення комфортного перебування відвідувачів [36] .

Сучасні принципи проектування підприємств ресторанного господарства передбачають функціональне зонування приміщень із чітким розмежуванням потоків сировини, готової продукції, персоналу та відвідувачів. Такий підхід дозволяє забезпечити безпечність виробництва харчової продукції, підвищити ефективність роботи персоналу та створити сприятливі умови для обслуговування гостей закладу.

Особливістю комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» є поєднання ресторану на 80 місць та дитячого кафе на 40 місць у межах єдиного підприємства. Це дозволяє максимально ефективно використовувати виробничі потужності закладу, забезпечувати широкий асортимент продукції та створювати комфортні умови для сімейного відпочинку.

При розробленні планувального рішення враховано виробничу програму підприємства, результати розрахунку площі гарячого цеху, вимоги державних будівельних норм та санітарних правил для закладів ресторанного господарства. Усі приміщення підприємства згруповано відповідно до їх функціонального призначення.

Таблиця 2.8

**Склад приміщень комплексного закладу ресторанного господарства
«Family Park»**

Найменування приміщення	Площа, м²
Вестибюль з гардеробом	18
Торговельний зал ресторану	120
Торговельний зал дитячого кафе	55

Дитяча ігрова зона	30
Гарячий цех	41
Мийне відділення	12
Комора сухих продуктів	10
Холодильна камера	8
Комора інвентарю	6
Кабінет адміністратора	10
Гардероб персоналу	8
Санітарно-побутові приміщення персоналу	8
Санітарні вузли для відвідувачів	12
Коридори та допоміжні приміщення	22
Разом	360

Загальна площа комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» становить 360 м². Найбільшу частину займають торговельні приміщення, що відповідає місткості закладу та необхідності створення комфортних умов для відвідувачів. Значна площа також відведена під виробничу групу приміщень, центральним елементом якої є гарячий цех площею 41 м².

Для забезпечення раціональної організації роботи всі приміщення підприємства об'єднано у функціональні групи.

Таблиця 2.9

Функціональне зонування приміщень комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park»

Група приміщень	Склад приміщень
Торговельна група	Вестибюль, ресторанний зал, дитяче кафе, дитяча ігрова зона
Виробнича група	Гарячий цех, мийне відділення
Складська група	Комора сухих продуктів, холодильна камера, комора інвентарю
Адміністративно-побутова група	Кабінет адміністратора, гардероб персоналу, побутові приміщення
Санітарна група	Санітарні вузли для відвідувачів та персоналу

Торговельна група приміщень розташована у фронтальній частині підприємства та має безпосередній зв'язок із вестибюлем. Ресторанний зал та дитяче кафе функціонують як окремі зони, однак об'єднані єдиною концепцією закладу. Поряд із дитячим кафе передбачено розміщення ігрової зони, що забезпечує додатковий комфорт для сімей із дітьми та відповідає концепції закладу «Family Park».

Виробнича група приміщень представлена гарячим цехом та мийним відділенням. Гарячий цех розташовується поблизу роздавальної, що дозволяє мінімізувати час транспортування готових страв до споживачів та забезпечити їх реалізацію з дотриманням необхідних температурних режимів.

Складська група приміщень розташовується в безпосередній близькості до зони приймання товарів. Таке рішення забезпечує зручність приймання та зберігання сировини, а також скорочує внутрішньовиробничі переміщення.

Адміністративно-побутові приміщення призначені для організації роботи адміністративного персоналу та створення належних умов праці працівників підприємства. Їх розташування забезпечує зручний доступ до виробничих і торговельних зон без порушення технологічних потоків.

Під час розроблення об'ємно-планувального рішення особливу увагу приділено дотриманню принципу потоковості. Рух сировини здійснюється від складських приміщень до виробничої групи, після чого готова продукція надходить до роздавальної та торговельних залів. Використаний посуд через мийне відділення повертається до виробництва окремим потоком, що виключає можливість перетину чистого та брудного посуду.

Для наочного відображення взаємозв'язку між окремими функціональними зонами підприємства розроблено функціонально-планувальну схему.

Розроблені об'ємно-планувальні рішення комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» забезпечують раціональну

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						42
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

організацію виробничого процесу, ефективне використання виробничих площ та дотримання сучасних вимог до проектування підприємств ресторанного господарства. Запропоноване планування створює комфортні умови для відвідувачів і персоналу, забезпечує потоковість технологічних процесів та відповідає концепції сучасного сімейного ресторанного комплексу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Створення сучасного інтер'єру є важливою складовою успішного функціонування будь-якого закладу ресторанного господарства. У сучасних умовах конкуренції відвідувачі оцінюють не лише якість страв і рівень обслуговування, але й атмосферу закладу, комфортність приміщень, естетичне оформлення та можливість організації дозвілля. Саме тому під час проєктування комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» з рестораном і дитячим кафе на 120 місць особливу увагу приділено формуванню цілісної дизайнерської концепції, яка поєднує функціональність, комфорт та сучасні тенденції інтер'єрного дизайну.

Концепція закладу базується на створенні сімейного простору для відпочинку, спілкування та проведення дозвілля. Основною ідеєю є поєднання ресторану для дорослих відвідувачів та дитячого кафе з ігровою зоною в межах єдиного комплексу. Такий підхід дозволяє створити комфортні умови для всіх членів родини та забезпечити високий рівень сервісу.

При розробленні інтер'єру обрано сучасний стиль Eco Modern Family, який поєднує елементи екодизайну, природні матеріали, теплу кольорову гаму та сучасні архітектурні рішення. Вибір даної концепції обумовлений результатами маркетингового дослідження, відповідно до яких більшість потенційних відвідувачів надає перевагу сучасним інтер'єрам із використанням натуральних матеріалів та природних кольорів.

Основним завданням дизайнерського рішення є створення атмосфери затишку та безпеки, яка сприятиме тривалому перебуванню відвідувачів у закладі та формуванню позитивного емоційного враження [37-38].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.	Бушуєва				РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА	Літ.	Арк.
Перевір.	Антоненко						44
Реценз.							55
Н. Контр.	Слободяню					Кафедра ТМРМП, 2026 р	
Затверд.	Савченко						

Концепція та функціональне зонування

Відповідно до концепції комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» внутрішній простір підприємства поділено на декілька функціональних зон.

Таблиця 3.1

Функціональне зонування комплексу «Family Park»

Функціональна зона	Призначення
Вхідна зона	Зустріч гостей, гардероб, навігація
Ресторанний зал	Харчування та відпочинок дорослих відвідувачів
Дитяче кафе	Організація харчування дітей
Дитяча ігрова зона	Розваги та активний відпочинок дітей
Барна зона	Приготування напоїв та десертів
Зона сімейного відпочинку	Проведення сімейних заходів та святкувань
Санітарна зона	Забезпечення санітарно-гігієнічних умов

Центральним елементом композиції є основний ресторанний зал, який плавно поєднується із сімейною зоною відпочинку. Дитяче кафе розташовується поруч із ігровою кімнатою, що дозволяє батькам контролювати перебування дітей та одночасно комфортно відпочивати.

Колористичне рішення інтер'єру

Колористика інтер'єру є одним із найважливіших елементів формування атмосфери закладу. Для комплексу «Family Park» обрано поєднання природних відтінків, які асоціюються з відпочинком, комфортом та гармонією.

Таблиця 3.2

Основна кольорова гама інтер'єру

Елемент інтер'єру	Колірне рішення
Стіни	Світло-бежевий, кремовий
Декоративні елементи	Натуральний зелений
Меблі	Світле дерево
Текстиль	Оливковий, теракотовий
Акцентні елементи	Гірчичний, помаранчевий
Дитяча зона	Блакитний, жовтий, салатовий

Використання теплих природних кольорів дозволяє створити сприятливе психологічне середовище для відвідувачів різних вікових категорій. У дитячій зоні застосовуються більш яскраві кольорові акценти, які стимулюють активність дітей та формують позитивний емоційний фон.

Оздоблювальні матеріали

Під час вибору матеріалів враховувалися вимоги безпеки, довговічності, гігієнічності та естетичної привабливості.

Таблиця 3.3

Характеристика оздоблювальних матеріалів

Елемент	Матеріал
Підлога ресторану	Керамограніт
Підлога дитячої зони	Вінілове антиковзке покриття
Стіни	Декоративна штукатурка
Акцентні поверхні	Дерев'яні панелі
Стеля	Підвісна акустична система
Декор	Живі рослини, декоративне дерево

Застосування натуральних матеріалів підкреслює концепцію екологічного сімейного простору та забезпечує комфортні умови експлуатації приміщень.

Меблювання та обладнання торговельних залів

Меблі є важливим елементом формування функціональності інтер'єру та комфорту відвідувачів. Для ресторанної зони передбачено використання м'яких

диванів, крісел та столів із натурального дерева. У дитячому кафе використовуються ергономічні меблі зі заокругленими кутами та підвищеними показниками безпеки [39-40].

Таблиця 3.4

Характеристика меблів комплексу «Family Park»

Вид меблів	Кількість
Столи ресторанні	20
Стільці ресторанні	80
Дивани	12
Столи дитячі	10
Стільці дитячі	40
Барні стільці	8

Всі меблі відповідають сучасним ергономічним вимогам та забезпечують комфортне перебування гостей у закладі.

Освітлення інтер'єру

Освітлення відіграє важливу роль у формуванні атмосфери ресторанного комплексу. Для «Family Park» передбачено багаторівневу систему освітлення, яка поєднує природне та штучне освітлення.

Таблиця 3.5

Система освітлення комплексу «Family P

Зона	Тип освітлення
Ресторанний зал	Підвісні світильники, декоративне підсвічування
Дитяче кафе	Розсіяне LED-освітлення
Ігрова зона	Яскраве рівномірне освітлення
Вхідна група	Акцентне освітлення
Барна зона	Локальне декоративне підсвічування

Комбінування різних типів освітлення дозволяє створити комфортну атмосферу для відвідувачів у різний час доби.

Візуальна концепція інтер'єру

Для більшої наочності дизайнерське рішення комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» доцільно представити у вигляді візуалізації інтер'єру.



Рисунок 3.1 – Візуалізація ресторанного залу комплексу «Family Park»



Рисунок 3.2 – Візуалізація дитячого кафе та ігрової зони комплексу «Family Park»

Запропоноване дизайнерське рішення поєднує сучасні тенденції інтер'єрного проєктування, принципи функціонального зонування та комфортного сімейного відпочинку. Використання природних матеріалів,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		48

гармонійної кольорової гами, ергономічних меблів та сучасних систем освітлення сприяє створенню привабливого середовища для відвідувачів різних вікових категорій.

Таким чином, розроблена концепція дизайну комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» повністю відповідає загальній ідеї проєкту, забезпечує високий рівень комфорту для гостей та створює конкурентні переваги підприємства на ринку ресторанних послуг.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						49
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

У бакалаврському кваліфікаційному проєкті розроблено проєкт гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» з рестораном і дитячим кафе на 120 місць.

У результаті виконання техніко-економічного обґрунтування проаналізовано ринок ресторанних послуг, визначено концепцію закладу та проведено маркетингове дослідження. Результати анкетування підтвердили доцільність створення сімейного закладу, що поєднує ресторан і дитяче кафе.

У процесі моделювання виробничого процесу виконано розрахунок добової динаміки попиту, за результатами якого встановлено прогнозовану кількість відвідувачів — 1321 особа на добу. На підставі отриманих даних сформовано виробничу програму підприємства та визначено навантаження на виробничі підрозділи.

Розроблено меню ресторану та дитячого кафе, яке включає широкий асортимент страв європейської кухні, продукції для дитячого харчування, десертів та напоїв. Для закладу запропоновано фірмову страву «Family Park Grill Plate», розроблено технологічну карту, визначено показники якості та харчову цінність продукції.

На основі виробничої програми встановлено, що добовий обсяг виробництва становить 3500 порцій продукції, з яких 1899 порцій виготовляються в гарячому цеху. Найбільшу частку виробничої програми становлять основні гарячі страви, що відповідає концепції закладу та попиту споживачів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Бушуета			ВИСНОВКИ				Літ.		Арк.	Аркушів
Перевір.		Антоненко									50	55
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободяню										
Затверд.		Савченко										

Виконано підбір технологічного обладнання гарячого цеху, до складу якого входять механічне, холодильне, теплове та допоміжне обладнання. Обраний комплект обладнання забезпечує виконання всіх технологічних операцій відповідно до виробничої програми підприємства.

У результаті розрахунку площі гарячого цеху визначено необхідну площу виробничого приміщення — 41 м². Розроблено об'ємно-планувальне рішення комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park», яке забезпечує раціональне розміщення приміщень, дотримання принципу потоковості технологічних процесів та ефективну організацію роботи підприємства.

Розроблено дизайнерську концепцію закладу в стилі Eco Modern Family із використанням природної кольорової гами, сучасних оздоблювальних матеріалів та функціонального зонування. Запропоновані дизайнерські рішення забезпечують комфортні умови для сімейного відпочинку та формують позитивний імідж закладу.

Таким чином, поставлену мету бакалаврського проєкту досягнуто. Розроблений проєкт гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Family Park» з рестораном і дитячим кафе на 120 місць відповідає сучасним вимогам до підприємств ресторанного господарства, забезпечує ефективну організацію виробництва та створює умови для успішного функціонування закладу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						51
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Кучерявий, Ю. І., & Мельник, Л. В. (2020). *Устаткування підприємств харчування*. Центр учбової літератури.
2. National Restaurant Association. (2020). *ServSafe Manager Book* (7th ed.). NRA.
3. Шалімова, Н. С., & Гоголь, С. В. (2018). *Менеджмент ресторанного господарства*. ХНАУ.
4. Sloan, P. (2019). *Hospitality Business Development*. Routledge.
5. Павлюк, І. М., & Черненко, Ю. В. (2022). *Сучасні технології в індустрії гостинності*. Ліра-К.
6. Ruhlman, M. (2014). *Ruhlman's How to Roast: Foolproof Techniques and Recipes*. Little, Brown.
7. Костюченко, Л. М., & Коваленко, Н. О. (2021). *Харчові технології та кулінарія*. Харків: ФОП Бровін О. В.
8. Pizam, A. (2017). *International Encyclopedia of Hospitality Management*. Routledge.
9. Литвиненко, Л. С., & Остапчук, А. І. (2020). *Технологія холодних страв та закусок*. НУХТ.
10. Brotherton, B. (2012). *Hospitality and Tourism: An Introduction*. SAGE Publications.
11. Герасимчук, А. А. (2019). *Основи проектування підприємств ресторанного господарства*. ЦУЛ.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Бушуньва				СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		Літ.	Арк.
Перевір.	Антоненко							52
Реценз.								55
Н. Контр.	Слободяню						Кафедра ТМРМП, 2026 р	
Затверд.	Савченко							

12. Cousins, J., Foskett, D., & Gillespie, C. (2022). *Food and Beverage Management* (10th ed.). Hodder Education.
13. Манько, Н. І., & Ткаченко, С. В. (2021). *Організація виробництва в закладах ресторанного господарства*. Центр учбової літератури.
14. Foskett, D. (2016). *Theory of Catering* (12th ed.). Hodder Education.
15. Шевченко, Л. Є., & Білик, О. М. (2020). *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*. Київ: АртЕк.
16. Jones, P. (2018). *Introduction to Hospitality Operations: An Indispensable Guide to the Industry*. Routledge.
17. Мельник, Л. Г., & Якимчук, Г. М. (2021). *Проектування підприємств харчування*. НУХТ.
18. Walker, J. R. (2022). *Restaurant Management: Customers, Operations, and Employees*. Wiley.
19. Черевко, Г. В., & Залевська, Н. С. (2018). *Технологія приготування страв і кулінарних виробів*. Центр учбової літератури.
20. Гетьман, О. О. (2019). *Основи проектування підприємств ресторанного господарства*. Львів: Новий Світ – 2000.
21. Jones, P., & Lockwood, A. (2018). *The Management of Hotel and Restaurant Operations* (2nd ed.). London: Thomson Learning.
22. National Restaurant Association. (2023). *2023 Restaurant Industry Factbook*.
23. Артеменко, В. Г. (2021). *Проектування та устаткування закладів ресторанного господарства*. Київ: Кондор.
24. Іванченко, Н. І., & Литвин, Н. В. (2020). Сучасні підходи до формування асортименту в підприємствах громадського харчування. *Харчова промисловість*, (47), 102–106.
25. Копитко, М. І. (2022). *Технологія продукції ресторанного господарства: Навчальний посібник*. Львів: Українські технології.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						53
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- 26.Макаренко, Н. М. (2019). Дослідження вподобань споживачів піци серед молоді. *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*, (5), 54–59.
- 27.Полторацький, В. А. (2020). *Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.
- 28.Служба статистики України. (2024). *Основні показники діяльності ресторанного господарства України*.
- 29.PWC. (2023). *Food service industry trends in Eastern Europe*.
<https://pwc.com/foodservice-trends>
- 30.Архіпов, В. В. (2016). Організація ресторанного господарства : навчальний посібник (3-тє вид.). Київ, Україна: Центр учбової літератури.
- 31.Мазаракі, А. А. (Ред.). (2012). *Проектування закладів ресторанного господарства : підручник*. Київ, Україна: Київський національний торговельно-економічний університет.
- 32.П'ятницька, Н. О. (2018). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник (2-ге вид.). Київ, Україна: Центр учбової літератури.
- 33.Устименко, Л. М., & Гончаренко, Н. І. (2018). *Історія культури, архітектури та мистецтва : навчальний посібник*. Київ, Україна: Центр учбової літератури.
- 34.Panero, J., & Zelnik, M. (1979). *Human Dimension and Interior Space: A Source Book of Design Reference Standards*. New York, NY: Watson-Guptill Publications.
- 35.Binggeli, C. (2016). *Interior Design Illustrated* (4th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- 36.Piotrowski, C. M. (2018). *Professional Practice for Interior Designers* (6th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						54
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

37. Kilmer, R., & Kilmer, W. O. (2014). *Designing Interiors* (2nd ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
38. Ching, F. D. K. (2014). *Architecture: Form, Space, and Order* (4th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
39. Baraban, R. S., & Durocher, J. F. (2010). *Successful Restaurant Design* (3rd ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
40. Bollerey, F., & Grafe, C. (2006). *Restaurants and Dining Rooms*. London, England: Routledge.

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

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						55
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		