

**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 кафе на 50 місць»

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

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

_____ **Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

_____ **Анастасія ІВАНЮТА**

Виконав

_____ **Нікіта СОРОКА**

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
Сороці Нікіті Сергійовичу**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту «**Проект гарячого цеху у кафе на 50 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 прийняв до виконання

Анастасія ІВАНЮТА

Нікіта СОРОКА

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект гарячого цеху кафе на 50 місць» містить 50 сторінок, 16 таблиць, 8 рисунків, 4 аркуші графічної частини, 37 літературних джерел.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху кафе сімейного типу, який забезпечує ефективну організацію виробництва кулінарної продукції, раціональне використання виробничих площ і технологічного обладнання, а також створення комфортних умов для обслуговування споживачів.

У процесі виконання роботи обґрунтовано концепцію закладу ресторанного господарства, визначено його формат, спеціалізацію та особливості функціонування. Проведено аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства та сформовано асортимент продукції відповідно до концепції сімейного кафе.

У проєкті розроблено меню закладу, сформовано виробничу програму підприємства та визначено особливості організації роботи гарячого цеху. Особливу увагу приділено питанням організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, забезпеченню її якості та безпечності.

На підставі виробничої програми виконано підбір технологічного обладнання гарячого цеху, що забезпечує виконання необхідних виробничих операцій відповідно до асортименту продукції закладу. Розроблено планувальне рішення виробничого приміщення з урахуванням вимог технологічного проєктування, санітарно-гігієнічних норм, охорони праці та пожежної безпеки.

У роботі також запропоновано дизайнерське рішення кафе «Family Taste», яке передбачає створення сучасного, функціонального та комфортного середовища для відвідувачів. Розроблено концепцію інтер'єру, колористичне оформлення, функціональне зонування приміщень та рекомендації щодо меблювання закладу.

Запропоновані технологічні, планувальні та дизайнерські рішення спрямовані на забезпечення ефективної роботи підприємства, підвищення рівня обслуговування споживачів, створення комфортних умов праці персоналу та формування привабливого іміджу закладу ресторанного господарства.

Ключові слова: кафе, гарячий цех, технологічне обладнання, проєктування, меню, кулінарна продукція, планувальне рішення, інтер'єр.

ABSTRACT

The bachelor's qualification project entitled "Design of the Hot Kitchen Department with 50 Seats" consists of 5 pages, 16 tables, 8 figures, 4 sheets of graphical materials, and 37 references.

The aim of the bachelor's project is to develop a design for the hot kitchen department of a family-style café that ensures efficient organization of culinary production, rational use of production space and technological equipment, as well as comfortable conditions for customer service.

During the project implementation, the concept of the food service establishment was substantiated, and its format, specialization, and operational features were determined. An analysis of current trends in the restaurant industry was conducted, and the product assortment was developed in accordance with the concept of a family café.

The project includes the development of the café menu, the formation of the production program, and the determination of the operational characteristics of the hot kitchen department. Particular attention was paid to the organization of the technological process of culinary production, as well as to ensuring product quality and safety.

Based on the production program, technological equipment for the hot kitchen department was selected to ensure the implementation of all required production operations according to the café's menu assortment. A layout solution for the production area was developed in accordance with the requirements of technological design, sanitary and hygienic regulations, occupational safety, and fire safety standards.

The project also proposes an interior design solution for the Family Taste Café aimed at creating a modern, functional, and comfortable environment for visitors. The interior concept, color scheme, functional zoning of the premises, and recommendations for furnishing the establishment were developed.

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 staff, and establishing an attractive image of the food service establishment.

Key words: café, hot kitchen department, technological equipment, design, menu, culinary products, layout solution, interior design.

3MICT

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	8
Вступ	14
1. Моделювання виробничого процесу кафе «Family Taste»	17
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	17
1.2. Розробка меню і фірмової страви	20
1.3. Розрахунок виробничої програми	24
2. Проєктний розділ	29
2.1. Розрахунок та підбір обладнання кафе «Family Taste»	29
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху	32
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	34
3. Дизайн проєктованого підприємства	39
ВИСНОВКИ	44
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	47

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Сорока			ЗМІСТ				Лім.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта									7	50
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Ресторанне господарство є важливою складовою сфери обслуговування населення та відіграє значну роль у забезпеченні потреб споживачів у якісному та раціональному харчуванні [1-2]. Сучасний розвиток закладів ресторанного господарства характеризується високим рівнем конкуренції, постійним оновленням асортименту продукції та впровадженням нових концепцій обслуговування. В умовах зростання темпів життя населення все більшої популярності набувають кафе, які поєднують комфортні умови відпочинку, широкий асортимент страв та доступну цінову політику [3-4].

Одним із перспективних напрямів розвитку ресторанного господарства є створення сімейних кафе, орієнтованих на різні вікові групи населення. Такі заклади користуються значним попитом завдяки демократичним цінам, затишній атмосфері та різноманітному меню. Саме тому для проєктування було обрано кафе «Family Taste» на 50 місць.

Місцем розташування проєктованого закладу обрано місто Чернігів. Вибір даного населеного пункту обумовлений його вигідним географічним положенням, значною чисельністю населення, розвиненою транспортною інфраструктурою та активним розвитком сфери послуг. Чернігів є одним із найбільших міст північного регіону України, яке має значний туристичний потенціал завдяки великій кількості історико-культурних пам'яток, що сприяє постійному потоку відвідувачів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ	Літ.	Арк.	Акрюшів
Розроб.	Сорока						8	50
Перевір.	Іванюта							
Реценз.								
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р			

Для розміщення кафе запропоновано центральну частину міста поблизу проспекту Миру. Дана територія характеризується високою концентрацією адміністративних установ, торговельних об'єктів, навчальних закладів та житлової забудови. Значний пішохідний і транспортний потік створює сприятливі умови для функціонування підприємства ресторанного господарства. Крім того, центральна частина міста є популярним місцем проведення дозвілля мешканців та гостей Чернігова.

З метою оцінки конкурентного середовища було проведено аналіз закладів ресторанного господарства, що функціонують у центральній частині міста. Результати аналізу наведено в таблиці.

Таблиця 1.1

Аналіз основних конкурентів кафе «Family Taste»

Назва закладу	Тип закладу	Особливості меню	Рівень цін	Переваги	Недоліки
Senator	Ресторан	Українська та європейська кухня	Високий	Вдале розташування, широкий асортимент	Високі ціни
Robata	Ресторан	Європейська та азійська кухня	Вище середнього	Сучасний інтер'єр, якісний сервіс	Орієнтація переважно на дорослу аудиторію
Pasta Basta	Кафе	Італійська кухня	Середній	Популярність серед молоді	Вузька спеціалізація меню
Varenik's	Кафе	Українська кухня	Середній	Національна концепція	Обмежений вибір страв інших кухонь

Проведений аналіз показав, що більшість існуючих закладів орієнтовані на певний сегмент споживачів або спеціалізуються на окремих видах кухні.

Водночас у центральній частині міста залишається актуальною потреба у сучасному сімейному кафе з широким асортиментом страв та помірною ціновою політикою.

Концепція кафе «Family Taste» передбачає створення закладу сімейного типу з комфортною атмосферою та сучасним інтер'єром. Основу меню складатимуть страви української та європейської кухні, гарячі страви з м'яса, птиці та риби, салати, десерти власного виробництва, безалкогольні напої та гарячі напої. Значна частка продукції виготовлятиметься безпосередньо на підприємстві, що обумовлює необхідність проектування сучасного гарячого цеху як одного з основних виробничих підрозділів кафе.

Для визначення споживчих уподобань було проведено анкетування потенційних відвідувачів. В опитуванні взяли участь 100 респондентів різного віку.

Анкета містила такі питання:

1. Як часто Ви відвідуєте заклади ресторанного господарства?
2. Який тип закладу Ви віддаєте перевагу?
3. Які страви найчастіше замовляєте?
4. Які фактори найбільше впливають на вибір закладу?
5. Чи відвідали б Ви сімейне кафе «Family Taste» у центрі Чернігова?

Результати анкетування показали, що 68 % опитаних відвідують заклади ресторанного господарства не менше одного разу на тиждень. Найбільш популярним типом закладу серед респондентів виявилися кафе, які обрали 54 % опитаних. При виборі закладу основними критеріями є якість страв (42 %), атмосфера закладу (25 %), цінова політика (18 %), місце розташування (9 %) та швидкість обслуговування (6 %). Найбільшим попитом користуються гарячі м'ясні страви, які обрали 37 % респондентів, страви з птиці – 24 %, салати – 18 %, десерти – 11 % та інші страви – 10 %.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		10

На запитання щодо можливості відвідування кафе «Family Taste» позитивно відповіли 62 % респондентів, ще 24 % обрали варіант «скоріше так», що свідчить про високий потенційний попит на послуги проєктованого закладу.

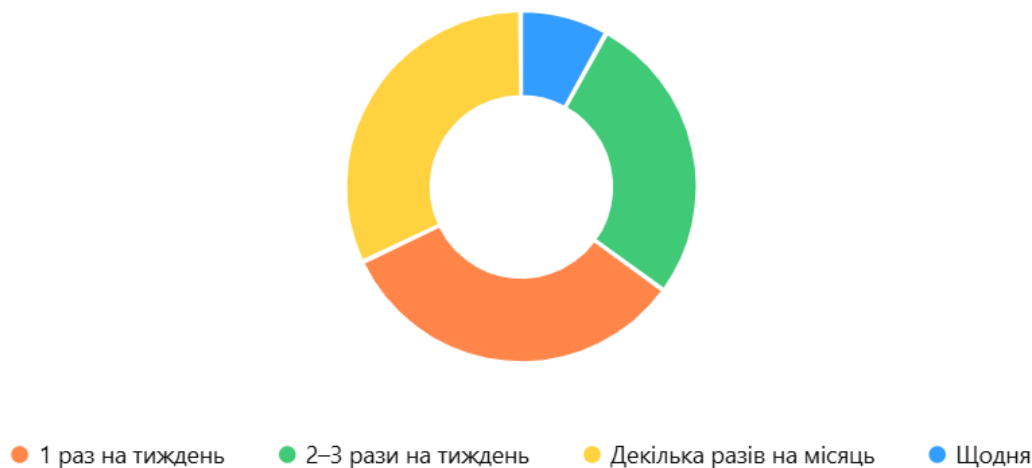


Рисунок 1.1 Частота відвідування закладів ресторанного господарства респондентами

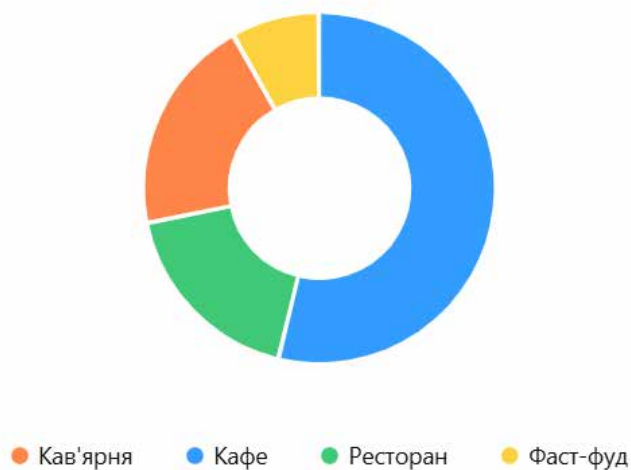


Рисунок 1.2. Переваги споживачів щодо типу закладу ресторанного господарства

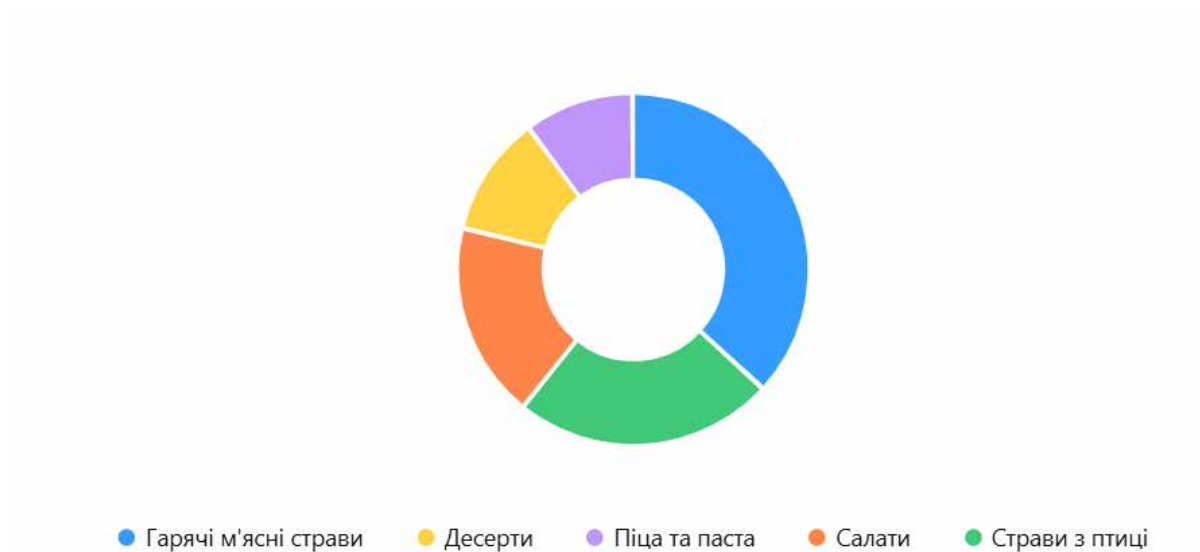


Рисунок 1.3. Популярність різних груп страв серед потенційних відвідувачів



Рисунок 1.4. Фактори, що впливають на вибір закладу ресторанного господарства



Рисунок 1.5 – Готовність споживачів відвідати кафе «Family Taste»
«Джерело: сформовано автором на основі результатів анкетування потенційних споживачів ($n = 100$)».

Отримані результати маркетингового дослідження підтверджують доцільність відкриття кафе «Family Taste» у центральній частині міста Чернігова. Обрана концепція відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства та потребам потенційних споживачів. Наявність попиту на гарячі страви обумовлює необхідність проєктування ефективного гарячого цеху, який забезпечить виготовлення якісної кулінарної продукції та безперебійне обслуговування відвідувачів.

ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних галузей сфери послуг, яка забезпечує населення готовою кулінарною продукцією та створює умови для організації харчування і дозвілля [5-7]. Незважаючи на складні соціально-економічні умови останніх років, підприємства ресторанного господарства продовжують адаптуватися до потреб споживачів шляхом удосконалення асортименту продукції, впровадження сучасних технологій виробництва та підвищення рівня сервісу [8-9].

За даними сучасних досліджень у сфері ресторанного бізнесу, одним із найбільш перспективних форматів закладів залишаються кафе, що поєднують доступну цінову політику, широкий асортимент страв та комфортні умови перебування споживачів [10]. Науковці відзначають, що сучасний споживач дедалі більше орієнтується не лише на якість продукції, а й на швидкість обслуговування, комфортність закладу та можливість сімейного відпочинку [11-12]. Саме тому останніми роками спостерігається тенденція до збільшення кількості закладів сімейного типу, які поєднують функції громадського харчування та дозвілля [13-14].

Важливе значення для забезпечення стабільної роботи підприємства має раціональна організація виробничих процесів. Центральне місце у структурі підприємств ресторанного господарства займає гарячий цех, у якому здійснюється теплова обробка сировини та виготовлення основної частини кулінарної продукції [15-16].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Сорока			ВСТУП				Лім.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта									14	50
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Від правильного підбору обладнання, організації робочих місць і раціонального планування виробничих приміщень залежить ефективність функціонування закладу в цілому, якість готових страв та рівень обслуговування споживачів.

У сучасних наукових публікаціях наголошується, що підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства значною мірою пов'язане з упровадженням сучасних технологічних рішень, оптимізацією виробничих процесів та використанням енергоефективного обладнання [17-18]. Особливого значення набуває проектування виробничих приміщень з урахуванням вимог ергономіки, санітарно-гігієнічних норм та принципів раціональної організації праці.

Перспективним регіоном для розвитку підприємств ресторанного господарства є місто Чернігів, яке характеризується значною чисельністю населення, розвиненою інфраструктурою та туристичною привабливістю. Аналіз ринку ресторанних послуг міста свідчить про наявність попиту на сучасні заклади сімейного типу із широким асортиментом гарячих страв та доступною ціновою політикою. У зв'язку з цим актуальним є проектування кафе «Family Taste» на 50 місць із сучасним гарячим цехом, що забезпечить виготовлення якісної кулінарної продукції та ефективну організацію виробничого процесу.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху кафе «Family Taste» на 50 місць у місті Чернігові з обґрунтуванням виробничої програми, підбором технологічного обладнання та розробленням об'ємно-планувальних рішень підприємства.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:
– проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку підприємств ресторанного господарства;

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- обґрунтувати концепцію та місце розташування кафе «Family Taste»;
- розрахувати добову динаміку попиту та виробничу програму підприємства;
- розробити меню закладу та фірмову страву;
- здійснити розрахунок і підбір технологічного обладнання гарячого цеху;
- визначити необхідну площу виробничих приміщень;
- розробити об'ємно-планувальні рішення підприємства;
- запропонувати дизайнерське рішення інтер'єру кафе.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		16

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту гарячого цеху кафе «Family Taste»

Важливим етапом проектування підприємств ресторанного господарства є визначення кількості споживачів протягом дня [19-20]. Результати розрахунку використовуються для складання виробничої програми, визначення потужності виробничих цехів, підбору технологічного обладнання та організації роботи персоналу.

Проектоване кафе «Family Taste» розраховане на 50 місць та працює з 10:00 до 22:00. При визначенні кількості відвідувачів враховано характер роботи підприємства, його місце розташування в центральній частині міста Чернігова та орієнтацію на сімейний формат обслуговування.

Кількість споживачів за кожну годину роботи визначають за формулою:
$$N_{\text{год}} = P \cdot \varphi \cdot K / 100$$
, де: $N_{\text{год}}$ – кількість споживачів за годину, осіб; P – кількість місць у залі, місць; φ – оборотність одного місця за годину; K – коефіцієнт завантаження залу, %. Результати розрахунку наведено в таблиці 1.2.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Сорока				РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ	Літ.	Арк.	Акрюшів
Перевір.	Іванюта						17	50
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко							

Добова динаміка попиту кафе «Family Taste»

Години роботи	Оборотність місця, ф	Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
10–11	0,5	30	8
11–12	0,8	45	18
12–13	1,2	80	48
13–14	1,4	95	67
14–15	1,3	90	59
15–16	0,9	60	27
16–17	0,8	50	20
17–18	0,9	65	29
18–19	1,2	85	51
19–20	1,3	95	62
20–21	1,0	75	38
21–22	0,6	40	12

Загальна кількість споживачів за день становить:

$$N_d = 8 + 18 + 48 + 67 + 59 + 27 + 20 + 29 + 51 + 62 + 38 + 12 = 439 \text{ осіб.}$$

Таким чином, середньодобова кількість відвідувачів кафе становить 439 осіб.

Отримані результати свідчать про нерівномірність потоку споживачів протягом дня. Найменша відвідуваність спостерігається в ранкові години роботи закладу (10:00–12:00), що характерно для більшості підприємств ресторанного господарства. Поступове зростання попиту відбувається у передобідній період.

Перший пік завантаження припадає на часовий інтервал з 12:00 до 15:00. У цей період кількість споживачів становить від 48 до 67 осіб за годину. Збільшення попиту пов'язане з обіднім часом працівників офісів, студентів та інших категорій населення.

У проміжку між 15:00 та 17:00 спостерігається зниження інтенсивності потоку відвідувачів, що характерно для міжпікового періоду. У цей час кількість споживачів коливається від 20 до 27 осіб за годину.

Другий максимум попиту формується у вечірній час з 18:00 до 20:00. Саме в цей період заклад відвідують сім'ї, компанії друзів та мешканці міста після завершення робочого дня. Максимальне навантаження спостерігається з 19:00 до 20:00 і становить 62 особи за годину.

Для наочного відображення результатів розрахунку побудовано графік добової динаміки попиту (рис. 1.6).



Рисунок 1.6. Добова динаміка попиту кафе «Family Taste»

Результати аналізу добової динаміки попиту є основою для подальшого розрахунку виробничої програми кафе та визначення необхідної продуктивності гарячого цеху. Отримані дані свідчать про доцільність організації роботи виробничих підрозділів із врахуванням двох основних піків навантаження – обіднього та вечірнього. Це забезпечить своєчасне виготовлення продукції, раціональне використання обладнання та ефективну організацію праці персоналу.

1.2. Розробка меню і фірмової страви

Важливим етапом проектування підприємства ресторанного господарства є розроблення меню, яке визначає виробничу програму закладу, асортимент продукції та особливості організації виробничого процесу [21-22]. Меню повинно відповідати концепції підприємства, враховувати потреби цільової аудиторії та забезпечувати раціональне використання виробничих потужностей [23].

Проектоване кафе «Family Taste» позиціонується як сучасне сімейне кафе з елементами української та європейської кухні. Формування меню здійснювалося з урахуванням результатів маркетингового дослідження, проведеного серед потенційних споживачів, яке показало високий попит на гарячі м'ясні страви, страви з птиці, салати та десерти.

Таблиця 1.3

Меню кафе «Family Taste»

	Вихід, г
ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ ТА САЛАТИ	
Салат «Цезар» з куркою	220
Салат грецький	200
Салат з ростбіфом та овочами	230
Овочевий салат із сиром фета	200
ПЕРШІ СТРАВИ	
Бульйон курячий з локшиною	300
Крем-суп грибний	300
Борщ український зі сметаною	350
ОСНОВНІ ГАРЯЧІ СТРАВИ	
Куряче філе Family Taste	350
Стейк зі свинини з картоплею по-селянськи	280
Курячий шніцель	300
Філе судака з овочами	320
Паста Карбонара	330
Паста Болоньєзе	150

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		20

ГАРНІРИ	
Картопля по-селянськи	150
Рис з овочами	150
Овочі гриль	180
ДЕСЕРТИ	
Сирник львівський	120
Чізкейк класичний	130
Морозиво з фруктами	150
НАПОЇ	
Кава американо	180 мл
Капучино	250 мл
Чай асортимент	250 мл
Лимонад власного виробництва	300 мл

Меню кафе включає широкий асортимент страв, що дозволяє задовольнити потреби різних груп відвідувачів.

Особливе місце в меню займає фірмова страва «Куряче філе Family Taste з овочами гриль та вершково-гірчичним соусом». При розробленні рецептури враховувалися сучасні тенденції здорового харчування, популярність страв із м'яса птиці та необхідність використання доступної сировини.

Основною сировиною для виготовлення страви є куряче філе, яке характеризується високим вмістом повноцінних білків та низьким вмістом жиру. Як гарнір використовуються кабачок, солодкий перець та томати чері, що підвищують біологічну цінність готової продукції та покращують її органолептичні властивості. Завершує композицію вершково-гірчичний соус, який надає страві вираженого смаку та аромату.

Розроблена страва повністю відповідає концепції закладу, оскільки поєднує високу харчову цінність, сучасну подачу та доступність інгредієнтів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		21

Технологічна карта фірмової страви «Куряче філе Family Taste»

Таблиця 1.4

Рецептура страви

№	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
1	Філе куряче	180	170
2	Кабачок свіжий	70	65
3	Перець солодкий	60	55
4	Томати чері	60	58
5	Вершки 20 %	40	40
6	Гірчиця французька	10	10
7	Олія оливкова	8	8
8	Сіль	3	3
9	Перець чорний мелений	1	1
10	Зелень свіжа	8	7

Вихід готової страви – 320 г.

Технологія приготування

1). Куряче філе зачищають від сполучної тканини, промивають та обсушують. Підготовлене філе маринують у суміші солі, перцю та оливкової олії протягом 20 хвилин. Після маринування філе обсмажують до утворення золотистої скоринки та доводять до готовності у жаровій шафі.

2). Овочі миють, нарізають рівномірними шматочками та обсмажують на грилі до утворення характерного рисунка. Для приготування соусу вершки змішують із французькою гірчицею та прогрівають до однорідної консистенції.

3). При подачі на підігріту тарілку викладають овочі гриль, зверху розміщують куряче філе, поливають вершково-гірничним соусом та прикрашають свіжою зеленню.

Органолептична характеристика готової страви

Зовнішній вигляд – куряче філе правильної форми із золотистою поверхнею, овочі з характерними слідами гриля.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		22

Колір – властивий використаній сировині, від золотисто-коричневого до яскраво-овочевого.

Консистенція – філе соковите, ніжне; овочі м'які, але збереженої структури.

Смак і запах – приємний, гармонійний, з легкими вершково-гірчичними нотами та ароматом обсмажених овочів.

Розроблене меню та фірмова страва забезпечують формування конкурентних переваг кафе «Family Taste», сприяють залученню споживачів та дозволяють ефективно організувати роботу гарячого цеху. Використання доступної сировини, сучасних технологій приготування та збалансованого складу страв створює передумови для стабільної роботи підприємства та задоволення попиту відвідувачів.

Таблиця 1.5

Харчова та енергетична цінність фірмової страви «Куряче філе Family Taste»

Показник	Вміст у 100 г страви	Вміст у порції 320 г
Білки, г	13,2	42,2
Жири, г	6,1	19,5
Вуглеводи, г	3,4	10,9
Енергетична цінність, ккал	121,3	388,2
Енергетична цінність, кДж	507,6	1624,1

Розрахунок енергетичної цінності здійснено за формулою:

$ЕЦ = Б \times 4 + Ж \times 9 + В \times 4$, де Б — вміст білків, г; Ж — вміст жирів, г; В — вміст вуглеводів, г.

Для порції 320 г:

$ЕЦ = 42,2 \times 4 + 19,5 \times 9 + 10,9 \times 4 = 388,2$ ккал.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
						23
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Коефіцієнт переведення: 1 ккал = 4,184 кДж.

Отже, у результаті проведеної роботи було розроблено меню кафе «Family Taste», сформоване відповідно до концепції сімейного закладу ресторанного господарства. До меню включено широкий асортимент холодних закусок, перших страв, основних гарячих страв, гарнірів, десертів та напоїв, що дозволяє задовольнити потреби різних груп споживачів.

Також розроблено фірмову страву «Куряче філе Family Taste з овочами гриль та вершково-гірчичним соусом», яка характеризується збалансованим складом, високими органолептичними показниками та значною харчовою цінністю. Запропонований асортимент страв забезпечує конкурентоспроможність закладу, відповідає сучасним тенденціям ресторанного господарства та створює основу для подальшого розрахунку виробничої програми кафе.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства є основою для подальшого розрахунку потреби в сировині, підбору технологічного обладнання, визначення чисельності працівників та організації роботи виробничих цехів [24-25]. Для кафе «Family Taste» виробнича програма розраховується на основі добової кількості споживачів, визначеної у попередньому підрозділі.

Загальна кількість споживачів за день становить:

$N_d = 439$ осіб.

Кількість страв певної групи визначають за формулою:

$n = N_d \cdot m$, де n — кількість страв певної групи за день, порцій;
 N_d — кількість споживачів за день, осіб;
 m — коефіцієнт споживання страв певної групи.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
						24
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 1.6

Розрахунок кількості страв за групами

Група страв	Коефіцієнт споживання, m	Кількість страв, порцій
Холодні закуски та салати	0,40	176
Перші страви	0,25	110
Основні гарячі страви	0,55	241
Гарніри	0,35	154
Десерти	0,25	110
Напої	0,70	307

Загальна кількість страв без урахування напоїв становить:

$$176 + 110 + 241 + 154 + 110 = 791 \text{ порція.}$$

З урахуванням напоїв добова виробнича програма кафе становить:

$$791 + 307 = 1098 \text{ порцій.}$$

Подальший розрахунок виробничої програми здійснюють шляхом розподілу загальної кількості страв за асортиментом меню кафе «Family Taste».

Таблиця 1.7

Виробнича програма кафе «Family Taste» за асортиментом страв

Найменування страви	Вихід, г/мл	Кількість порцій за день	Загальний вихід, кг/л
Холодні закуски та салати			
Салат «Цезар» з куркою	220	62	13,64
Салат грецький	200	44	8,80
Салат з ростбіфом та овочами	230	35	8,05
Овочевий салат із сиром фета	200	35	7,00
Разом холодні закуски та салати		176	37,49

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		25

<i>Перші страви</i>			
Бульйон курячий з локшиною	300	39	11,70
Крем-суп грибний	300	33	9,90
Борщ український зі сметаною	350	38	13,30
Разом перші страви		110	34,90
<i>Основні гарячі страви</i>			
Куряче філе Family Taste	320	58	18,56
Стейк зі свинини з картоплею по- селянськи	350	43	15,05
Курячий шніцель	280	39	10,92
Філе судака з овочами	300	29	8,70
Паста Карбонара	320	36	11,52
Паста Болоньєзе	330	36	11,88
Разом основні гарячі страви		241	76,63
<i>Гарніри</i>			
Картопля по- селянськи	150	62	9,30
Рис з овочами	150	46	6,90
Овочі гриль	180	46	8,28
Разом гарніри		154	24,48
<i>Десерти</i>			
Сирник львівський	120	44	5,28
Чізкейк класичний	130	39	5,07
Морозиво з фруктами	150	27	4,05
Разом десерти		110	14,40
<i>Напої</i>			
Кава американо	180 мл	92	16,56
Капучино	250 мл	77	19,25
Чай асортимент	250 мл	77	19,25

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		26

Лимонад власного виробництва	300 мл	61	18,30
Разом напоїв		307	73,36

Оскільки темою бакалаврського проєкту є проєктування гарячого цеху, особливу увагу необхідно приділити продукції, яка виготовляється саме в цьому виробничому підрозділі. До продукції гарячого цеху кафе «Family Taste» належать перші страви, основні гарячі страви та гарніри.

Таблиця 1.8

Виробнича програма гарячого цеху кафе «Family Taste»

Група продукції гарячого цеху	Кількість порцій за день	Загальний вихід, кг
Перші страви	110	34,90
Основні гарячі страви	241	76,63
Гарніри	154	24,48
Разом продукції гарячого цеху	505	136,01

Отже, гарячий цех кафе «Family Taste» повинен забезпечити виготовлення 505 порцій продукції на день із загальним виходом 136,01 кг. Найбільшу частку у виробничій програмі гарячого цеху займають основні гарячі страви, що пояснюється концепцією закладу та результатами анкетування потенційних споживачів, які надали перевагу гарячим м'ясним стравам і стравам із птиці.

Для більшої наочності структуру виробничої програми гарячого цеху можна подати у вигляді рисунка.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		27

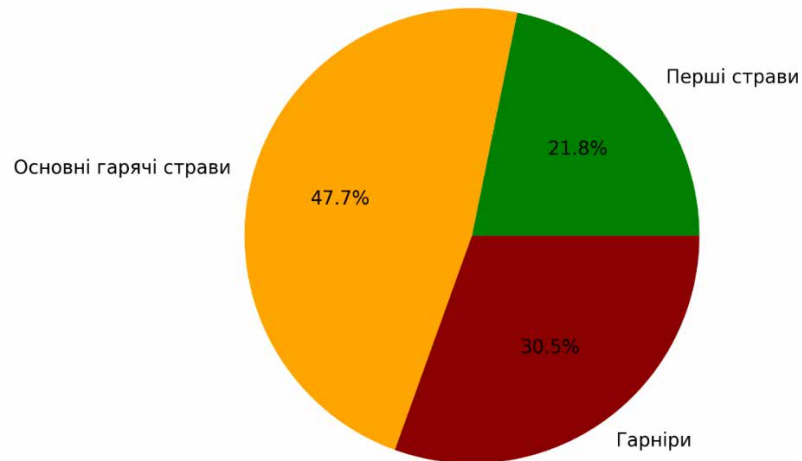


Рисунок 1.7. Структура виробничої програми гарячого цеху кафе «Family Taste»

Аналіз виробничої програми показує, що найбільше навантаження на гарячий цех припадає на приготування основних гарячих страв. Це необхідно враховувати під час підбору теплового обладнання, зокрема плит, жарових шаф, сковорід, пароконвектомата та допоміжного інвентарю. Також важливо передбачити раціональне розміщення робочих місць для приготування перших страв, других страв і гарнірів.

Таким чином, розрахована виробнича програма кафе «Family Taste» є основою для подальшого проектування гарячого цеху. Отримані дані дають змогу визначити необхідну продуктивність обладнання, площу виробничого приміщення та організацію технологічного процесу відповідно до добового попиту споживачів.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір технологічного обладнання гарячого цеху кафе «Family Taste»

Гарячий цех є провідним виробничим підрозділом підприємства ресторанного господарства, у якому здійснюється теплова обробка продуктів та приготування широкого асортименту кулінарної продукції [26]. Саме в цьому цеху виготовляють перші страви, гарячі закуски, другі страви, гарніри, соуси та інші вироби, які реалізуються споживачам у гарячому вигляді. Від рівня технічного оснащення гарячого цеху значною мірою залежать продуктивність праці персоналу, якість готової продукції, ефективність використання сировини та економічні показники діяльності закладу [27-28].

Рациональна організація роботи гарячого цеху передбачає правильне розміщення обладнання відповідно до послідовності технологічного процесу, що забезпечує скорочення непродуктивних витрат часу, зменшення переміщень працівників та підвищення ефективності виробництва [29]. Важливим завданням під час проектування є створення безпечних і комфортних умов праці, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та забезпечення безперервності виробничого процесу [30].

Підбір технологічного обладнання здійснюється на підставі виробничої програми підприємства, асортименту страв, режиму роботи закладу, потужності виробництва та сучасних вимог до організації ресторанного господарства. При цьому необхідно враховувати не лише кількість продукції, що виготовляється протягом доби, а й максимальне навантаження в години найбільшого потоку споживачів [31-32].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ			
Розроб.	Сорока							
Перевір.	Іванюта							
Реценз.								
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко							
					Літ.		Арк.	Акрюшів
							29	50
					Кафедра ТМРМП, 2026 р			

Сучасні підприємства ресторанного господарства все частіше використовують універсальне багатфункціональне обладнання, яке дозволяє виконувати кілька технологічних операцій одночасно. Особливого поширення набули пароконвектомати, що поєднують функції жарової шафи, пароварки та конвекційної печі. Використання такого обладнання забезпечує зменшення виробничих площ, скорочення витрат енергії та підвищення якості готової продукції завдяки точному регулюванню температурного режиму і вологості [33].

Згідно з розрахованою виробничою програмою кафе «Family Taste», гарячий цех забезпечує виготовлення 505 порцій продукції на добу із загальним виходом 136,01 кг. Найбільшу частку у виробничій програмі займають основні гарячі страви, що потребує використання високопродуктивного теплового обладнання та раціональної організації робочих місць.

Для забезпечення безперебійної роботи гарячого цеху здійснюють підбір основного та допоміжного обладнання, результати якого наведено в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Підбір технологічного обладнання гарячого цеху кафе «Family Taste»

Найменування обладнання	Марка (тип)	Кількість, шт.	Призначення
Плита електрична 4-конфоркова	ПЕ-0,48	1	Приготування перших страв, гарнірів та соусів
Пароконвектомат	ПКА 6-1/1	1	Запікання, смаження, тушкування продукції
Жарова шафа	ШЖЕ-2	1	Доведення страв до готовності
Сковорода електрична	СЕ-0,25	1	Смаження м'ясних та овочевих страв

Котел харчоварильний	КПЕ-60	1	Варіння бульйонів і супів
Холодильна шафа	ШХ-0,7	1	Зберігання сировини та напівфабрикатів
Виробничий стіл	СП-1200	2	Підготовка продуктів до теплової обробки
Стіл для встановлення обладнання	СВ-1200	1	Розміщення допоміжного обладнання
Ванна мийна двосекційна	ВМ-2	1	Миття інвентарю та посуду
Стелаж виробничий	СТ-4	1	Зберігання інвентарю та посуду

Аналіз наведених даних свідчить, що основу технічного оснащення гарячого цеху становить теплове обладнання, яке забезпечує виконання основних технологічних операцій під час виробництва кулінарної продукції. Важливе значення має пароконвектомат, який дозволяє одночасно здійснювати кілька видів теплової обробки та забезпечує високу продуктивність праці. Для приготування супів і гарнірів передбачено використання електричної плити та харчоварильного котла, а для смаження продукції – електричної сковороди та жарової шафи.

Допоміжне обладнання представлене виробничими столами, мийною ванною та стелажем, які забезпечують виконання підготовчих операцій, миття інвентарю та раціональне зберігання посуду й допоміжного оснащення. Наявність холодильного обладнання дозволяє підтримувати належні умови зберігання продуктів і напівфабрикатів безпосередньо у виробничому приміщенні [34-35].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		31

Отже, підібране технологічне обладнання відповідає виробничій програмі кафе «Family Taste», забезпечує виконання всіх необхідних технологічних операцій та створює умови для ефективної організації роботи гарячого цеху. Результати підбору обладнання є основою для подальшого розрахунку площі виробничого приміщення та розроблення об'ємно-планувального рішення цеху.

2.2. Розрахунок площі гарячого цеху

Площа гарячого цеху є одним із найважливіших показників під час проектування підприємств ресторанного господарства. Від правильності її визначення залежить можливість раціонального розміщення технологічного обладнання, організація робочих місць, дотримання вимог охорони праці та санітарно-гігієнічних норм. Недостатня площа ускладнює виконання технологічних операцій та знижує продуктивність праці, тоді як надмірна площа призводить до нераціонального використання виробничих приміщень [36-37].

Площу гарячого цеху визначають на підставі кількості та габаритних розмірів обладнання, необхідного для виконання виробничої програми підприємства. Спочатку розраховують площу, зайняту обладнанням, після чого визначають загальну площу приміщення з урахуванням проходів, робочих зон та коефіцієнта використання площі.

Для розрахунку приймаємо $\eta = 0,35$.

Таблиця 2.2

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Плита електрична ПЕ-0,48	1	840×850	0,71	0,71

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		32

Пароконвектомат ПКА 6-1/1	1	840×800	0,67	0,67
Жарова шафа ШЖЕ-2	1	900×800	0,72	0,72
Сковорода електрична СЕ- 0,25	1	800×900	0,72	0,72
Котел харчоварильний КПЕ-60	1	800×800	0,64	0,64
Холодильна шафа ШХ-0,7	1	800×700	0,56	0,56
Стіл виробничий СП-1200	2	1200×700	0,84	1,68
Стіл допоміжний СВ-1200	1	1200×700	0,84	0,84
Ванна мийна двосекційна	1	1200×700	0,84	0,84
Стелаж виробничий	1	1000×500	0,50	0,50
Разом				7,88

Отримана площа забезпечує можливість раціонального розміщення технологічного обладнання, організації окремих робочих місць для приготування перших страв, гарнірів та основних гарячих страв, а також створення необхідних проходів між обладнанням відповідно до вимог безпеки праці.

При плануванні гарячого цеху особливу увагу необхідно приділити дотриманню послідовності технологічного процесу. Розміщення обладнання повинно забезпечувати мінімальні переміщення працівників і сировини, що сприяє підвищенню продуктивності праці та зменшенню витрат часу на виконання виробничих операцій. Крім того, необхідно передбачити зручний доступ до холодильного обладнання, мийних ванн та місць зберігання інвентарю.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

Таким чином, у результаті проведених розрахунків встановлено, що для виконання виробничої програми кафе «Family Taste» достатньою є площа гарячого цеху 23 м². Отримане значення відповідає потужності закладу та забезпечує належні умови для ефективної організації виробничого процесу.

2.3. Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Об'ємно-планувальне рішення виробничих приміщень є важливим етапом проектування підприємств ресторанного господарства, оскільки визначає раціональність організації технологічного процесу, умови праці персоналу, ефективність використання виробничих площ та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Правильно спроектоване виробниче приміщення забезпечує послідовне виконання технологічних операцій без зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції та використаного інвентарю.

Планування гарячого цеху повинно здійснюватися відповідно до характеру виробничої діяльності підприємства, потужності закладу, виробничої програми та асортименту продукції. При цьому особлива увага приділяється забезпеченню технологічної послідовності виробничого процесу, створенню безпечних умов праці та раціональному використанню обладнання.

Гарячий цех кафе «Family Taste» є основним виробничим підрозділом, у якому здійснюється приготування перших страв, основних гарячих страв та гарнірів. Відповідно до розрахованої виробничої програми цех забезпечує випуск 505 порцій продукції на добу із загальним виходом 136,01 кг. Така виробнича потужність потребує раціонального розміщення технологічного обладнання та організації окремих функціональних зон.

Під час розроблення планувального рішення враховано такі основні принципи:

– забезпечення прямоточності технологічного процесу;

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		34

- відсутність перехрещення потоків сировини та готової продукції;
- максимальне наближення обладнання відповідно до послідовності виконання технологічних операцій;
- дотримання нормативних відстаней між обладнанням;
- створення безпечних і комфортних умов праці;
- забезпечення зручності санітарної обробки приміщення та обладнання.

У гарячому цеху доцільно передбачити декілька функціональних виробничих зон, кожна з яких виконує певні технологічні операції.

Таблиця 2.3

Функціональні зони гарячого цеху кафе «Family Taste»

Функціональна зона	Основні операції	Обладнання
Варильна	Приготування супів, бульйонів, соусів	Плита електрична, харчоварильний котел
Смажильно-запікальна	Смаження, тушкування, запікання страв	Пароконвектомат, жарова шафа, електросковорода
Допоміжна	Підготовка продуктів до теплової обробки	Виробничі столи
Холодильна	Короткочасне зберігання сировини	Холодильна шафа
Мийна	Миття інвентарю та кухонного посуду	Двосекційна мийна ванна
Зона зберігання інвентарю	Зберігання інвентарю та посуду	Виробничий стелаж

Організація робочих місць у гарячому цеху повинна забезпечувати зручне виконання технологічних операцій. Робочі місця формуються залежно від характеру виконуваних процесів та виду обладнання. При цьому обладнання розміщується таким чином, щоб забезпечити найкоротші шляхи руху працівників під час виконання виробничих завдань.

Для кафе «Family Taste» доцільним є лінійне розташування основного теплового обладнання. Такий підхід дозволяє забезпечити послідовність технологічного процесу та ефективно використовувати виробничу площу. Біля виробничих столів здійснюється підготовка продуктів до теплової обробки, після чого напівфабрикати надходять до варильного або смажильно-запікального обладнання. Готові страви передаються на роздавальну лінію без додаткових переміщень через виробниче приміщення.

Важливе значення має дотримання нормативних відстаней між окремими одиницями обладнання. Це забезпечує безпечну експлуатацію обладнання та створює належні умови для роботи персоналу.

Таблиця 2.4

Рекомендовані відстані між обладнанням гарячого цеху

Найменування показника	Нормативна відстань, м
Між лініями теплового обладнання	1,2–1,5
Між обладнанням та стіною	0,7–0,8
Перед фронтом обслуговування обладнання	не менше 1,2
Між виробничими столами	не менше 0,9
Ширина основного проходу	1,3–1,5
Ширина допоміжних проходів	0,8–1,0

Особливістю гарячого цеху є наявність значних тепловиділень під час роботи обладнання. Тому при проектуванні необхідно передбачити ефективну систему вентиляції, яка забезпечуватиме видалення надлишкового тепла, вологи та запахів. Над тепловим обладнанням встановлюються місцеві вентиляційні відсмоктувачі, які дозволяють підтримувати нормативні параметри мікроклімату виробничого приміщення.

Не менш важливим фактором є організація природного та штучного освітлення. Робочі місця повинні бути достатньо освітленими для забезпечення

безпечного виконання технологічних операцій та контролю якості готової продукції. Для цього використовують загальне рівномірне освітлення та локальні світильники над окремими робочими зонами.

Під час проєктування гарячого цеху також враховуються вимоги охорони праці та пожежної безпеки. Усі проходи повинні залишатися вільними, а обладнання має бути заземленим та оснащеним необхідними захисними пристроями. Покриття підлоги повинно бути неслизьким, вологостійким та легко піддаватися санітарній обробці.

На підставі проведених розрахунків та підбраного обладнання було розроблено планувальне рішення гарячого цеху площею 23 м². Запропоноване розміщення обладнання забезпечує послідовність технологічного процесу, ефективне використання виробничих площ та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Таблиця 2.5

Експлікація обладнання гарячого цеху

Позначення на плані	Найменування обладнання	Кількість, шт.
1	Плита електрична ПЕ-0,48	1
2	Пароконвектомат ПКА 6-1/1	1
3	Жарова шафа ШЖЕ-2	1
4	Електросковорода СЕ-0,25	1
5	Харчоварильний котел КПЕ-60	1
6	Холодильна шафа ШХ-0,7	1
7	Виробничий стіл СП-1200	2
8	Допоміжний стіл	1
9	Двосекційна мийна ванна	1
10	Виробничий стелаж	1

Отже, розроблене об'ємно-планувальне рішення гарячого цеху кафе «Family Taste» відповідає вимогам технологічного проєктування підприємств

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		37

ресторанного господарства. Запропоноване розміщення обладнання забезпечує прямоточність виробничого процесу, раціональне використання виробничих площ, створення безпечних умов праці та можливість виконання виробничої програми в повному обсязі. Реалізація запропонованого планувального рішення сприятиме підвищенню ефективності роботи гарячого цеху та забезпеченню стабільної якості готової продукції.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
						38
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Концепція дизайну кафе «Family Taste»

Сучасний заклад ресторанного господарства повинен не лише забезпечувати споживачів якісною продукцією та високим рівнем обслуговування, а й створювати комфортне середовище для відпочинку, спілкування та проведення дозвілля. Саме тому важливим елементом проєктування є розроблення концепції інтер'єру, яка повинна відповідати загальній ідеї закладу, його цільовій аудиторії та формату діяльності.

Кафе «Family Taste» позиціонується як сімейний заклад на 60 посадкових місць, орієнтований на відвідувачів різних вікових категорій. Основною концепцією є створення теплої, затишної та дружньої атмосфери, яка сприятиме комфортному сімейному відпочинку. Інтер'єр кафе покликаний формувати позитивні емоції у гостей, створювати відчуття домашнього затишку та підкреслювати сімейні цінності.

Основою дизайнерської концепції обрано сучасний стиль Contemporary з елементами Scandinavian та Eco Style. Таке поєднання дозволяє створити світлий, функціональний і водночас емоційно комфортний простір. Використання натуральних матеріалів, м'яких кольорових рішень та природних текстур сприяє формуванню сприятливого психологічного середовища для відвідувачів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.	Сорока				РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА		Літ.	Арк.	Акресів
Перевір.	Іванюта							39	50
Реценз.							Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк								
Затверд.	Савченко								

Основними принципами формування інтер'єру є:

- функціональність приміщень;
- ергономічність розміщення меблів;
- комфортність перебування гостей;
- естетична привабливість простору;
- використання натуральних матеріалів;
- створення сімейної атмосфери;
- забезпечення доступності для різних категорій населення.

Колористичне рішення інтер'єру

Колірна гама інтер'єру має суттєвий вплив на психоемоційний стан відвідувачів та сприйняття простору. Для кафе «Family Taste» доцільно використовувати теплі природні відтінки, які асоціюються із затишком, домашньою атмосферою та натуральністю продуктів.

Основними кольорами інтер'єру обрано:

Таблиця 3.1

Колористичне рішення інтер'єру кафе «Family Taste»

Колір	Використання в інтер'єрі	Психологічний вплив
Бежевий	Стіни, декоративні елементи	Створює відчуття тепла та комфорту
Світло-коричневий	Меблі, дерев'яні панелі	Формує атмосферу домашнього затишку
Кремовий	Стеля, текстиль	Візуально збільшує простір
Оливковий	Озеленення, декоративні акценти	Сприяє розслабленню
Теракотовий	Декор, окремі акцентні стіни	Стимулює апетит та активність
Графітовий	Освітлювальні прилади, металеві елементи	Надає сучасності інтер'єру

Переважання світлих теплих відтінків дозволяє візуально збільшити простір залу та зробити його більш світлим. Натуральні дерев'яні текстури підкреслюють екологічність концепції закладу, а зелені декоративні елементи створюють асоціацію з природою та здоровим способом життя.

Функціональне зонування приміщення

Рациональне зонування є важливою складовою сучасного дизайну закладів ресторанного господарства. Правильний розподіл приміщень дозволяє забезпечити комфорт гостей та ефективність роботи персоналу.

У структурі кафе «Family Taste» передбачено такі функціональні зони:

Таблиця 3.2

Функціональне зонування кафе

Зона	Призначення
Вхідна група	Зустріч та орієнтація гостей
Основний зал	Розміщення відвідувачів
Сімейна зона	Відпочинок сімей з дітьми
Зона біля вікон	Індивідуальне та парне розміщення
Барна зона	Приготування та реалізація напоїв
Роздавальна	Передача готових страв
Виробничі приміщення	Приготування продукції
Санітарно-побутові приміщення	Обслуговування персоналу та гостей

Основний зал розрахований на 60 місць та поділений на декілька комфортних секторів. Центральна частина залу представлена столами на 4–6 осіб, що забезпечує можливість проведення сімейних обідів та зустрічей компаній. Уздовж вікон розміщуються столи на 2–4 особи для індивідуальних відвідувачів та пар.

Окрему увагу приділено сімейній зоні, де передбачено зручні дивани, збільшену відстань між столами та безпечні меблі для відвідувачів з дітьми.

Меблі та декоративне оформлення

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		41

Меблі кафе повинні відповідати концепції закладу, забезпечувати комфорт гостей та гармонійно поєднуватися із загальним стилістичним рішенням.

Для оснащення залу передбачено:

Таблиця 3.3

Меблеве оснащення залу

Найменування	Кількість
Столи на 4 особи	10
Столи на 2 особи	10
М'які дивани	6
Стільці дерев'яні	40
Барні стільці	6
Декоративні стелажі	4

Для оздоблення інтер'єру використовуються декоративні дерев'яні панелі, живі рослини, настінні композиції з природних матеріалів, декоративні світильники та текстильні елементи. Декор виконується у стриманому стилі без надмірної кількості деталей, що забезпечує відчуття простору та гармонії.

Освітлення інтер'єру

Освітлення є важливим інструментом формування атмосфери закладу. У кафе «Family Taste» передбачено комбіновану систему освітлення, яка включає природне та штучне освітлення.

Основними джерелами світла є:

- підвісні декоративні світильники над столами;
- стельові LED-панелі загального освітлення;
- настінні бра;
- декоративне підсвічування барної стійки;
- акцентне освітлення декоративних композицій.

Тепла температура світла (2700–3000 K) сприяє створенню затишної атмосфери та позитивно впливає на емоційний стан відвідувачів.

Характеристика дизайнерського рішення

Запропонований дизайн інтер'єру кафе «Family Taste» відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства та орієнтований на створення комфортного середовища для сімейного відпочинку. Використання натуральних матеріалів, природної кольорової гами, функціонального зонування та ергономічного розміщення меблів забезпечує високий рівень комфорту відвідувачів і формує позитивний імідж закладу.



Рисунок 3.1. Інтер'єр закладу

Отже, розроблене дизайнерське рішення повністю відповідає концепції сімейного кафе та створює сприятливі умови для відпочинку гостей різних вікових категорій. Запропоноване оформлення дозволяє поєднати естетичну привабливість, функціональність і комфорт, що є важливими складовими успішної діяльності сучасного закладу ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		43

ВИСНОВКИ

У результаті виконання бакалаврського проєкту на тему «Проект гарячого цеху кафе «Family Taste» на 50 місць» було вирішено комплекс взаємопов'язаних технологічних, організаційних та проєктних завдань, спрямованих на створення сучасного закладу ресторанного господарства, здатного забезпечувати високий рівень обслуговування споживачів та ефективну організацію виробничої діяльності.

У ході виконання роботи проведено аналіз сучасних підходів до організації діяльності підприємств ресторанного господарства та визначено основні вимоги до проєктування виробничих приміщень кафе. Встановлено, що ефективність функціонування закладу значною мірою залежить від раціонального планування виробничих процесів, правильного підбору обладнання та організації взаємодії між окремими структурними підрозділами підприємства.

На підставі аналізу потенційного попиту було визначено добову кількість споживачів кафе «Family Taste», яка становить 439 осіб. З урахуванням коефіцієнтів споживання окремих груп страв здійснено розрахунок виробничої програми закладу. Встановлено, що загальна добова виробнича програма кафе становить 1098 порцій продукції, з яких 791 порція припадає на страви власного виробництва та 307 порцій — на напої.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Сорока			ВИСНОВКИ				Літ.		Арк.	Акрюшів
Перевір.		Іванюта									44	50
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Сформовано асортимент продукції кафе, який включає холодні закуски та салати, перші страви, основні гарячі страви, гарніри, десерти та напої. Розроблене меню відповідає концепції сімейного закладу та забезпечує широкий вибір продукції для різних категорій споживачів. Особливу увагу приділено стравам домашньої кухні та популярним позиціям, які користуються стабільним попитом серед відвідувачів.

У результаті проведених розрахунків визначено виробничу програму гарячого цеху, яка становить 505 порцій продукції на добу із загальним виходом 136,01 кг. Встановлено, що найбільшу частку виробничої програми займають основні гарячі страви, на які припадає 241 порція продукції. Отримані результати підтверджують доцільність концентрації основних виробничих потужностей саме в гарячому цеху підприємства.

На підставі виробничої програми здійснено підбір технологічного обладнання гарячого цеху. До складу оснащення включено сучасне теплове, холодильне та допоміжне обладнання, зокрема електричну плиту, пароконвектомат, харчоварильний котел, жарову шафу, електричну сковороду, холодильну шафу, виробничі столи та мийне обладнання. Підібраний комплект обладнання забезпечує виконання всіх технологічних операцій відповідно до виробничої програми підприємства та дозволяє підтримувати стабільну якість готової продукції.

Проведено розрахунок площі гарячого цеху на основі площі, зайнятої технологічним обладнанням. За результатами розрахунків встановлено, що для забезпечення ефективної роботи виробничого підрозділу необхідна площа становить 23 м². Отримане значення відповідає вимогам технологічного проєктування та забезпечує можливість раціонального розміщення обладнання, організації робочих місць і дотримання вимог охорони праці.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		45

Розроблено об'ємно-планувальне рішення гарячого цеху, яке базується на принципах прямоточності технологічного процесу, функціонального зонування та раціонального використання виробничих площ. Запропоноване планування дозволяє мінімізувати переміщення персоналу та забезпечує послідовне проходження продукції через усі етапи технологічного процесу без зустрічних потоків сировини й готових виробів.

Окрему увагу приділено розробленню дизайнерського рішення кафе «Family Taste». Запропонована концепція інтер'єру поєднує сучасні тенденції ресторанного дизайну, функціональність та комфортність перебування гостей. Використання природної кольорової гами, натуральних матеріалів, ергономічного меблювання та раціонального зонування простору сприяє створенню затишної атмосфери сімейного закладу та підвищує його конкурентоспроможність на ринку ресторанних послуг.

Таким чином, у результаті виконання бакалаврського проєкту розроблено комплексне проєктне рішення гарячого цеху кафе «Family Taste» на 60 місць. Запропоновані технологічні, планувальні та дизайнерські рішення забезпечують ефективну організацію виробництва, раціональне використання ресурсів, високий рівень обслуговування споживачів та створюють передумови для успішного функціонування закладу в сучасних умовах розвитку ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		46

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов, В. В. (2016). Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури.
2. Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2009). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури.
3. Мазаракі, А. А. (Ред.). (2017). Проєктування закладів ресторанного господарства: підручник. Київ: КНТЕУ.
4. П'ятницька, Н. О. (2018). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник. Київ: Центр учбової літератури.
5. Усатюк, С. І. (2014). Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Кондор.
6. Малюк, Л. П., & Кононенко, С. В. (2017). Організація виробництва у закладах ресторанного господарства. Харків: Світ Книг.
7. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. (2008). Київ: Арій.
8. Шалимінов, О. В. (2020). Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Київ: Арій.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України.
10. ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення понять. Київ: Держстандарт України.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ			
Розроб.	Сорока							
Перевір.	Іванюта							
Реценз.								
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р			
					Літ.	Арк.	Акрушів	
						47	50	

- 11.ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ: Мінрегіонбуд України.
- 12.ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Київ: Мінрегіон України.
- 13.ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. Київ: Мінрегіон України.
- 14.ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ: Мінрегіон України.
15. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ: ДП «УкрНДНЦ».
16. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР.
17. Войналович, О. В., & Марчишина, Є. І. (2018). Охорона праці в галузі (харчові технології): підручник. Київ: Центр учбової літератури.
- Устаткування закладів ресторанного господарства. (2021). За ред. А. А. Мазаракі. Київ: ДТЕУ.
18. Назаренко, І. А., & Боднарук, О. А. (2020). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Кривий Ріг: ДонНУЕТ.
19. П'ятницька, Г. Т., & П'ятницька, Н. О. (2019). Інноваційні ресторанны технології. Київ: Кондор.
20. Лисюк, Т. В., Терещук, О. В., & Пасічник, М. В. (2022). Інноваційні технології у ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, 40.
21. Нейленко, С. М., Фогель, А. О., Гуца, Ю. С., & Олійник, О. В. (2022). Сучасні підходи до організації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. Ресторанный і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 239–249.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		48

22. Романенко, О. В., & Литвиненко, Н. В. (2025). Інноваційні технології приготування у формуванні меню та барних концепцій закладів ресторанного господарства. Наукові перспективи, 2(56), 214–223.

23. Паска, М. З. (2022). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування ресторанних брендів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 5, 98–103.
<https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>

24. Паска, М. З., Графська, О. І., & Кошовий, Б.-П. О. (2026). Структурна трансформація ресторанного бізнесу Львівської області у 2015–2024 роках. Причорноморські економічні студії, 109, 13–20.

25. Walker, J. R. (2021). The Restaurant: From Concept to Operation (9th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

26. Walker, J. R. (2020). Introduction to Hospitality Management (6th ed.). Boston, MA: Pearson.

27. Barrows, C. W., Powers, T., & Reynolds, D. (2021). Introduction to Management in the Hospitality Industry (12th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

28. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). Food and Beverage Management (6th ed.). London: Routledge.

29. Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2019). Food and Beverage Service (10th ed.). London: Hodder Education.

30. Kotschevar, L., & Withrow, D. (2021). Management by Menu. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

31. Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2022). Food and Beverage Cost Control. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

32. Проектування закладів готельно-ресторанного господарства : робоча програма навчальної дисципліни. Київ : НУБіП України, 2023. URL:

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
						49
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u173/rp_proektuvannya-zgrg_grs_2023.pdf

(дата звернення: 06.06.2026).

33. Климчук А. О., Левицька І. В., Тарасюк Г. М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник. Житомир : ЖДТУ, 2018. URL: https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/311351/mod_resource/content/1 (дата звернення: 06.06.2026).

34. Холодильне та теплове обладнання закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. В. М. Михайлова. Харків : ХДУХТ, 2020. 280 с.

35. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. О. М. Григоренко. Київ : Кондор, 2021. 268 с.

36. Доцяк В. С. Українська кухня : технологія приготування страв. Львів : Оріяна-Нова, 2020. 560 с.

37. Бутенко Л. М. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів. Київ : Ліра-К, 2020. 312 с.

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

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		50