

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ  
І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК**

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**

В.о. зав. кафедри технології м'ясних, рибних  
та морепродуктів, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_ **Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА**

**ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ БАКАЛАВРА**

**на тему**

**«Проект гарячого цеху в ресторані на 55 місць»  
спеціальність 181 «Харчові технології»**

Гарант освітньої програми

**Олександр САВЧЕНКО**

Керівник дипломного проєкту бакалавра

канд. техн. наук, доцент

**Ігор УСТИМЕНКО**

Виконала

**Анна ВАСЮК**

**КИЇВ-2025**

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

В.о. завідувача кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів  
канд.техн.наук, доцент  
\_\_\_\_\_ Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**ЗАВДАННЯ**

до виконання дипломного проекту бакалавра студентці  
**Васюк Анні Станіславівні**

**Спеціальність** 181 «Харчові технології»

**Тема бакалаврського проекту** «Проект гарячого цеху в ресторані на 55 місць».

Затверджено наказом ректора НУБіП України від 10.01.2025 р., №17 «С».

**Термін подання завершеного проекту на кафедру:** \_\_\_\_\_ 2025 р.

**Вихідні дані до дипломного проекту бакалавра:**

Анотація (Техніко-економічне обґрунтування).

Вступ.

1. Моделювання виробничого процесу проектного закладу ресторанного господарства  
1.1 Концептуальні засади діяльності та обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства

1.2. Розрахунок добової динаміки попиту.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

1.4. Технологія виробництва продукції у цеху.

2. Проектний.

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху.

2.2. Розрахунок площі цеху.

2.3. Об'ємно-планувальні рішення закладу.

3. Дизайн проектного закладу.

Висновки.

Список використаної літератури.

**Перелік графічних документів:**

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

3. Технологічна схема виробництва страв за спрямуванням проектного закладу – 1 аркуш.

**Дата видачі завдання** « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**Керівник дипломного  
бакалаврського проекту**

**Ігор УСТИМЕНКО**

**Завдання прийняла до виконання**

**Анна ВАСЮК**

## АНОТАЦІЯ

Дипломний проєкт виконано згідно завдання “Проєкт гарячого цеху в ресторані на 55 місць”.

Дипломний проєкт складається з двох частин: пояснювальна записка та графічна частина.

Текстова частина пояснювальної записки складає 61 сторінки, графічна частина - 4 листа (формату А1).

“Вступ” містить актуальність дослідження та основні завдання.

Розділ “Моделювання виробничого процесу проєктного закладу ресторанного господарства” містить концептуальні засади діяльності та обґрунтування доцільності проєктування закладу ресторанного господарства.

Розділ “Проєктний” містить розрахунок та підбір обладнання цеху, розрахунок площі цеху та об’ємно-планувальні рішення закладу.

Розділ “Дизайн проєктованого закладу” містить загальну стилістику та концепцію, колористику, освітлення, меблі, оформлення кухні та технологічних зон, декор і декоративне оформлення, стіни, перегородки, матеріали, підлогу та акустику, вентиляцію та мікроклімат, санвузли та службові приміщення, уніформу персоналу, брендинг та візуальна айдентика.

Графічна частина бакалаврського проєкту містить чотири листа (формату А1) на яких графічно зображено:

- генеральний план ресторана – 1 аркуш;
- план виробничого цеху – 2 аркуші;
- технологічна схема виробництва страв – 1 аркуш.

**Ключові слова:** ресторанне господарство, проєкт, виробнича програма, кулінарна продукція, технологічна карта, гарячий цех.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 068 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Васюк</i>			<i>Анотація</i>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Устименко</i>					3	61
<i>Реценз.</i>						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

## ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	3
ВСТУП.....	5
РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ПРОЄКТНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	7
1.1 Концептуальні засади діяльності та обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства.....	7
1.2. Розрахунок добової динаміки попиту.....	13
1.3. Розрахунок виробничої програми.....	16
1.4. Технологія виробництва продукції у цеху.....	23
РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ.....	30
2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху.....	30
2.2. Розрахунок площі цеху.....	46
2.3. Об'ємно-планувальні рішення закладу.....	47
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ.....	52
ВИСНОВКИ.....	56
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	58

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 068 ПЗ</i>		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.		Васюк			Літ.	Арк.	Аркуші
Перевір.		Устименко			4	61	
Реценз.					<i>Зміст</i>  <i>Кафедра ТМРМІ, 2025 р</i>		
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Голембовська					

## ВСТУП

Сфера ресторанного господарства належить до числа найдинамічніших і найперспективніших напрямів сучасної економіки. Її розвиток безпосередньо залежить від трансформацій у суспільстві, змін стилю життя населення, а також від глобальних соціальних і культурних тенденцій [1].

Сучасний ресторан вже давно перестав бути виключно місцем для споживання їжі. Сьогодні це – майданчик для соціального спілкування, отримання естетичної насолоди, нових вражень і навіть виявлення культурної ідентичності.

Ресторанний бізнес у наш час охоплює значно ширший спектр діяльності, ніж просто приготування й сервірування страв. Йдеться про створення унікального простору, розробку концепції закладу, формування його атмосфери, стилю обслуговування та філософії взаємодії з відвідувачем.

Попит на якісні послуги харчування, підвищена увага до комфорту, зростання темпів життя та обмежений вільний час зумовлюють дедалі більшу популярність харчування поза домом. Сьогодні ресторани, кав'ярні, гастробари та подібні заклади стають частиною щоденного життя багатьох людей – вони виконують функції не лише харчові, а й соціальні та рекреаційні [2].

Окремо варто підкреслити значення таких сучасних тенденцій, як гастрономічний туризм, популяризація здорового харчування, зростання екологічної свідомості, а також інтерес до національних і регіональних кухонь. Усе це стимулює підприємців постійно оновлювати меню, впроваджувати інноваційні технології приготування, шукати нові підходи до обслуговування клієнтів.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 068 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	<i>Вступ</i>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Розроб.</i>		<i>Васюк</i>						
<i>Перевір.</i>		<i>Устименко</i>					5	61
<i>Реценз.</i>						<i>Кафедра ТМРМІП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

Ресторанний сектор також відіграє важливу роль у розвитку територій. Заклади громадського харчування впливають на формування іміджу міст і регіонів, створюють нові робочі місця, підтримують місцевих виробників, просувають культурні традиції та сприяють зростанню туристичної привабливості [3].

В умовах жорсткої конкуренції успіху досягають лише ті компанії, які здатні швидко адаптуватися до змін, відстежувати ринкові тенденції, глибоко розуміти запити цільової аудиторії та застосовувати креативний підхід у розробці концепцій.

Отже, ресторанна індустрія сьогодні виконує не лише економічну, а й соціально-культурну функцію, відображаючи потреби, цінності й стиль життя сучасної людини. Це зумовлює високу актуальність дослідження даної галузі як у контексті економічного розвитку, так і у сфері формування культури споживання та міжособистісних взаємин.

Мета роботи: спроектувати гарячий цех в ресторані на 55 місць.

Предметом дослідження є: гарячий цех ресторану на 55 місць.

Для досягнення мети в роботі поставлені наступні завдання:

- Провести аналіз ринку ресторанного господарства та визначення перспектив його розвитку;
- Дослідити концептуальні засади діяльності та обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства;
- Розрахувати добову динаміку попиту;
- Розрахувати виробничу програму;
- Виконати розрахунки та підібрати обладнання цеху;
- Розрахувати площу гарячого цеху;
- Розробити об'ємно-планувальне рішення закладу;
- Розробити дизайн проєктованого закладу;
- Зробити висновки.

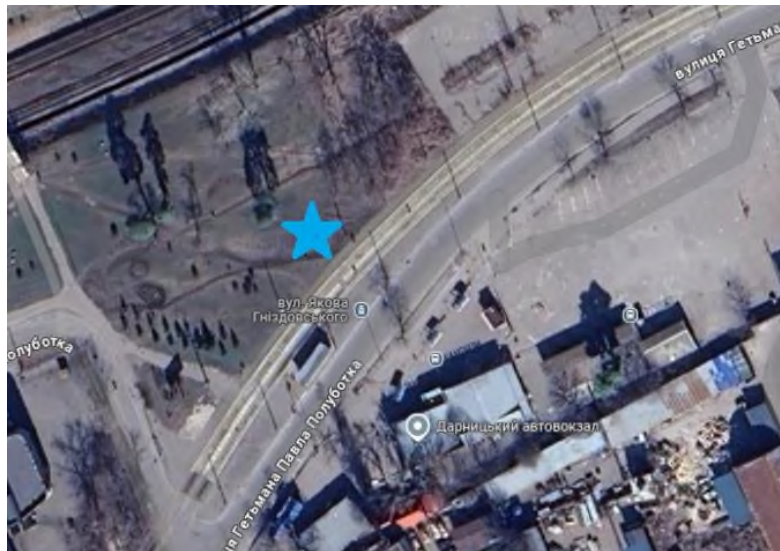
					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
						6
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

## РОЗДІЛ 1.

# МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ПРОЄКТНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### 1.1 Концептуальні засади діяльності та обґрунтування доцільності проєктування закладу ресторанного господарства

Планується будівництво нового закладу ресторанного господарства у Деснянському районі м. Києва, на вільній ділянці на перетині вулиць Якова Гніздовського та Гетьмана Павла Полуботка. Обрана територія має зручне транспортне та пішохідне розташування, що забезпечує належну доступність для мешканців району та потенційних клієнтів. Загальна площа ділянки становить близько 3200 м<sup>2</sup>, що дозволяє гнучко організувати простір для будівництва, благоустрою і під'їздів.



**Рис** – Місце дислокації проєктованого закладу в Деснянському районі м.  
Києва

Місто Київ зберігає високу інвестиційну привабливість для реалізації проєктів у сфері громадського харчування [4].

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 068 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	<b>Моделювання виробничого процесу проєктного закладу ресторанного</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Розроб.</i>	<i>Васюк</i>						7	61
<i>Перевір.</i>	<i>Устименко</i>							
<i>Реценз.</i>								
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>							
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>							
						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		

Необхідна кількість місць в загальнодоступній мережі закладів ресторанного господарства району (мікрорайону, міста), Р, місць, для визначеної чисельності мешканців району (мікрорайону, міста) розраховується на підставі нормативу місць на 1000 мешканців для різних міст за формулою:

$$P = \frac{N_1 \cdot k \cdot n}{1000}$$

де  $N_1$  – чисельність населення району (мікрорайону, міста), осіб. Для Деснянського району чисельність населення становить 345200 осіб

$k$  – коефіцієнт внутрішньо-міської міграції;

$n$  – норматив місць на 1000 жителів, місць/осіб.

Показник  $n$  приймається з урахуванням адміністративного статусу міста (села, селища, району, мікрорайону) і його значення в системі розселення. Для Деснянського району норматив місць - 34.

Коефіцієнт внутрішньо-міської міграції, що враховує зміну чисельності населення в районі (мікрорайоні),  $k$ , визначається за формулою:

$$k = \frac{(N_1 - (N_2 - N_3)) \cdot p}{N_1}$$

де  $N_2$  – кількість людей, що виїздить на роботу до інших районів міста (з 9:<sup>00</sup> до 19:<sup>00</sup>), осіб (люди працездатного віку за виключенням непрацюючого населення (дані фонду зайнятості). Для Деснянського району – 40%.

$$N_2 = 345200 \cdot 40\% = 138080 \text{ осіб}$$

$N_3$  – кількість людей, що приїздить в денний час до району (мікрорайону), осіб (згідно даних відділу статистики щодо кількості робочих місць на підприємствах району). Для Деснянського району – 20%.

$$N_3 = 345200 \cdot 20\% = 69040 \text{ осіб}$$

$p$  – коефіцієнт, який характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення (самодіяльне – це населення працездатного віку (від 16 до 60 років), у середньому він становить  $p=0,65-0,67$ .

$$k = \frac{(345200 - (138080 - 69040)) \cdot 0,67}{345200} = 0,536$$

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

$$P = \frac{345200 \cdot 0,536 \cdot 34}{1000} = \frac{6290925}{1000} = 6290 \text{місць}$$

Отже зважаючи ,що потреба в місцях переважає над наявними місцями в Деснянському районі, актуально будівництво проектного закладу ресторанного господарства на 55 місць згідно завдання.

Під час дослідження в Деснянському районі у радіусі 1 км від місця, де буде розміщуватися проєктований заклад ресторанного господарства слід охарактеризувати наявність існуючої мережі підприємств харчування, передбачуваний контингент споживачів.

Отримані дослідження наведені в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 – Дислокація закладів ресторанного господарства в радіусі 1 - 1,5 км від проектного закладу

<b>Діючі заклади ресторанного господарства</b>	<b>Адреса</b>	<b>Кількість місць</b>	<b>Режим роботи</b>	<b>Метод обслуговування</b>
Заклад швидкого харчування «Пузата Хата»	вул. Гетьмана Павла Полуботка, 50а	50	9-21	Самообслуговування
Заклад швидкого харчування «KFC»	вул. Гната Хоткевича, 1а	40	7-23	Самообслуговування
Кафе «Тісто та хміль»	вул. Гетьмана Павла Полуботка, 26/9	40	12-23	Офіціантами
Кав'ярня «Coffee club for you»	вул. Івана Котляревського 8	20	8-20	Самообслуговування
Піцерія «Bellissimo Pizza»	вул. Івана Котляревського 27	40	10-22	Самообслуговування
Кав'ярня «Coffeeshop Standard»	вул. Вінстона Черчила 18	20	8-21	Самообслуговування
Кав'ярня «Kafka»	вул. Дмитра Багалія 1	20	8-21	Самообслуговування
Кав'ярня «Coffee Room»	бульвар Верховної Ради 26а	20	7-21	Самообслуговування

Ресторан «Lazzat»	вул. Гната Хоткевича, 22в	50	10-22	Офіціантами
Кафе «RAF»	вул. Пластова 16	30	8-19	Самообслуговування
Ресторан «Stella Di Mare»	вул. Пластова 18	50	12-21	Офіціантами
Кафе «4/39 кАва»	вул. Юрія Поправки 4/39а	40	7-21	Самообслуговування
Кав'ярня «Bitcoffee»	вул. Юрія Поправки 4/39а	20	8-21	Самообслуговування
Кафе «HotCoffeevich»	вул. Гната Хоткевича, 12	40	10-19	Офіціантами
Ресторан «УЧА»	Фінський провулок 5	50	11-22	Офіціантами
Кафе «ШайRoom»	Фінський провулок 7	40	8-18	Самообслуговування
Ресторан «Оджахурі»	бульвар Верховної Ради 34	60	10-22	Офіціантами
Їдальня	вул. Якова Гніздовського 1	60	8-20	Самообслуговування
Кафе «Смачно як вдома»	вул. Віскозна 4	30	8-18	Самообслуговування
Кафе «Сумак»	вул. Гната Хоткевича, 1	50	11-00	Офіціантами
Салат-бар «Salateira»	вул. Гната Хоткевича, 1В	30	10-22	Самообслуговування
Заклад швидкого харчування «Greek House»	вул. Гната Хоткевича, 1В	40	10-22	Самообслуговування
Заклад швидкого харчування «McDonald's»	вул. Гната Хоткевича, 1В	40	7-23	Самообслуговування
Кафе «SmachnoBar»	вул. Катерини Гандзюк 1	30	10-20	Самообслуговування
Кав'ярня «Lemage»	вул. Гетьмана Павла	20	8-19	Самообслуговування

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		10

Сafe»	Полуботка, 65			ання
Кафе «Софра»	вул. Гетьмана Павла Полуботка, 65	30	9-20	Самообслуговування
Кафе «Панич»	вул. Анатолія Солов'яненка 9	50	12-23	Офіціантами
Ресторан «Суші Пазл»	вул. Миропільська 3	40	10-22	Самообслуговування
Кав'ярня «Own Vibe Кава»	вул. Шолом- Алейхема 5	20	9-21	Самообслуговування
Кав'ярня «Chao Какао»	вул. Шолом- Алейхема 7	20	9-21	Самообслуговування
Бар «Молоток»	вул. Мілютенка 7б	30	15-23	Барменами
Піцерія «Domino's Pizza»	вул. Мілютенка 7в	40	10-22	Самообслуговування
<b>Всього</b>	-	<b>1160</b>	-	-

Аналіз структури існуючої мережі закладів ресторанного господарства в радіусі 1 км від проєктованого закладу за типами надається у вигляді табл.1.2.

**Таблиця 1.2** – Співвідношення між типами підприємств харчування (у % від загальної кількості місць)

Тип підприємств	Рекомендоване співвідношення	Існуюче співвідношення
Їдальні	15	5
Ресторани	25	15
Кафе	35	55
Бари	5	5
Закусочні	20	20
<b>Всього</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Отже, виходячи з даних табл. 1.2 бачимо, їдальні та ресторани не перевищують рекомендованого співвідношення, тому для проєктування було обрано такий заклад ресторанного господарства – ресторан на 55 місць.

### Дослідження контингенту потенційних споживачів

Потужність підприємства харчування, що проектується, визначається на основі аналізу кількості потенційних споживачів, що мешкають в радіусі 1 км від місця забудови. Дані дослідження відображаються у вигляді табл.1.3.

**Таблиця 1.3** – Контингент потенційних споживачів в радіусі 1 км від проектного закладу

Організація, установа	Режим роботи	Кількість працюючих та відвідувачів, осіб	Питома вага споживачів, що користуються послугами закладів ресторанного господарства, %	Кількість потенційних споживачів, осіб
Автостанція «Дарниця»	цілодобово	300	15	45
ТЦ «NOVUS»	8-23	120	5	6
М «Чернігівська»	5-23	800	10	80
М «Лісова»	5-23	800	10	80
ТЦ «Даринок»	10-20	600	10	60
ТРК «Перспект»	10-22	600	10	60
Бізнес центри	-	800	15	120
ТОВ «АТЦ «ЛІВОБЕРЕЖНИЙ»	9-18	200	5	10
Міжнародний науково-технічний університет імені академіка Юрія Бугая	9-18	300	5	15
Київське вище професійне училище технологій та дизайну одягу	9-18	200	5	10
Державний торговельно-	9-18	400	5	20

										Арк.
										12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ					

економічний університет				
Парк «Кіото»	-	500	10	50
Жителі та гості району	-	345200	1	3452

Отже, з огляду таблиці 1.3 раціональну місткість нового закладу ресторанного господарства типу – ресторан, приймаємо на 55 місць.

## 1.2. Розрахунок добової динаміки попиту.

Характеристика обраних ознак концепції функціонування майбутнього ресторану наведено у табл.1.4.

**Таблиця 1.4** – Концепція діяльності проєктованого закладу ресторанного господарства

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	Ресторан
Клас закладу	Перший клас
Спеціалізація	-
Кулінарне спрямування закладу	Українська, Європейська кухні
Місце знаходження	перетин вул. Якова Гніздовського та вул. Гетьмана Павла Полуботка, Деснянський район, м. Київ
Контингент споживачів	Розосереджений (діти, студенти, працівники державних та приватних установ, мешканці та гості міста тощо)
Формат підприємства	Повно-сервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Кількість місць	55
Режим роботи	11.00-23.00
Метод обслуговування	Офіціантами
Дизайнерський стиль	Екостиль з елементами скандинавського мінімалізму

						НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			13

Площа земельної ділянки для окремо стоячих будинків підприємств харчування,  $S_d$ , м<sup>2</sup>, розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_{\sigma} = n_3 \cdot N$$

де  $n_3$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/місце (табл.1.5);

$N$  – кількість місць у закладі, місць.

**Таблиця 1.5** – Норматив площі земельної ділянки для окремої будівлі ресторану (нове будівництво)

Кількість місць в залі	Норматив площі ділянки, м <sup>2</sup> /місце
50-100	23

$$S_{\sigma} = 23 \cdot 55 = 1265 \text{ м}^2$$

Оскільки площа проектованої ділянки складає близько 3200 м<sup>2</sup>, тому будівництво такого закладу ресторанного господарства, як ресторан на 55 місць в даному районі доцільно.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування,  $n$ , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}$$

де  $N$  – кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, раз;

$k$  – середнє завантаження залу, %.

Розрахунки оформлюються у вигляді табл.2.2

**Таблиця 2.1** – Графік завантаження ресторану на 55 місць

Години роботи	Оборотність місць в залі за 1 годину	Завантаження залу, %	Кількість відвідувачів
11.00-12.00	1,5	0,20	16
12.00-13.00	1,5	0,30	24

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ			Арк.
								14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				

13.00-14.00	1,5	0,90	74
14.00-15.00	1,5	0,70	58
15.00-16.00	1,5	0,40	33
16.00-17.00	1,5	0,30	24
17.00-18.00	1,5	0,40	33
18.00-19.00	0,4	0,50	10
19.00-20.00	0,4	1,0	22
20.00-21.00	0,4	0,90	20
21.00-22.00	0,4	0,80	18
22.00-23.00	0,4	0,40	8
<b>ВСЬОГО</b>	-	-	<b>340</b>

Отже, загальна кількість відвідувачів ресторану за день – 340 осіб.

Кількість страв, які реалізуються за день,  $N_{стр}$ , шт., визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k$$

де  $n_{заг}$  – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб ;

$k$  – коефіцієнт споживання страв (сума коефіцієнтів споживання холодних страв та закусок, гарячих закусок, супів, других гарячих і солодких страв, тобто  $k = k_{х.з} + k_{г.з} + k_{с} + k_{др} + k_{сол}$ ); він показує, яка кількість страв в середньому припадає на 1 людину на підприємстві даного типу)

$$N_{стр} = 340 \cdot 3,5 = 1190 \text{ страв}$$

**Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи** (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві ) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді табл.2.2.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		15

**Таблиця 2.2** – Асортиментний склад продукції ресторану на 55 місць, реалізованого за день

Група страв	Коефіцієнт споживання страв	Кількість страв дійсна, шт.
Холодні страви та закуски:	1,1	374
Супи:	0,7	238
Другі гарячі страви:	1,4	476
Солодкі страви	0,3	102
<b>ВСЬОГО</b>	<b>3,5</b>	<b>1190</b>

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для ресторану на 55 місць визначимо на підставі норм споживання на одну особу і дані занесемо до табл.2.3

**Таблиця 2.3** – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану на 55 місць

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 340 відвідувачів	Кількість порцій, шт
Гарячі напої:	л	0,05	17	85
Холодні напої:	л	0,11	37	185
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	-	-	-
- житній		0,03	10	100
- пшеничний		0,02	6	60
Борошняні та кондитерські вироби	шт.	0,20	68	68
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,007	2	24

### 1.3. Розрахунок виробничої програми

Основний етап оперативного планування – складання плану-меню. План-меню складається завідувачем виробництва напередодні планованого дня і

						Арк.
						16
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	

затверджується директором закладу. У ньому наводяться найменування, номери рецептур і кількість страв.

**Таблиця 2.4 – Концептуальне меню ресторану на 55 місць**

<b>№ збірника рецептур и</b>	<b>Найменування страви</b>	<b>Продукти, що входять до складу</b>	<b>Вихід, г</b>
<b><i>Фірмові страви</i></b>			
[5]	Качина ніжка конфі	Кукурудзяна крупа, сметана, качка, яблука, цукор, помідори чері, олія, базилік, гранатовий соус	280
[6]	Теплий салат з баклажаном по-римські	Баклажан, помідори чері, рукола, огірок, картопля, печериці, салат, пармезан, сирний соус	250
[7]	Сирники печені з кремом Маскарпоне	Сир кисломолочний, цукор, борошно, олія, сметана, сир Маскарпоне, м'ята	180
<b><i>Холодні страви та закуски</i></b>			
[8]	Бургер «Turkey»	Булочка для бургера, індиче філе, олія, солоний огірок, соус сирний, сир чедер, кетчуп, салат, картопля	260
[9]	Салат овочевий з лососем	Лосось, броколі, олія, печериці, перепелине яйце, картопля, крем-сир, салат, бальзамічний оцет, пармезан	250
[10]	Салат з телятиною	Телятина, помідори чері, солодкий перець, печериці, салат, рукола, олія, пармезан, соус «Цезар»	250
ТК	Салат «Принцеса Монако»	Буряк, сир Фета, помідори	250

		чері, авокадо, салат, рукола, апельсин, яблука, олія, цукор, соус «Дольче»	
[11]	Салат «Шопський»	Помідори чері, огірок свіжий, солодкий перець, пекінська капуста, маслини, сир бринза, бальзамічний оцет	250
[12]	Салат з індичкою	Індиче філе, олія, картопля, салат, стручкова квасоля, помідори чері, соус «Цезар»	250
[13]	Закуска з печінки	Теляча печінка, куряча печінка, борошно, сметана, олія, морква, яйця курячі	150
ТК	Печена підчеревина по Гуцульськи	Свинина, олія, гірчиця, кріп, салат, помідори чері	120
ТК	М'ясна нарізка сирокочена	Прошутто, чорізо, салямі міланська, маслини, рукола	150
[14]	Сирна тарілка	Брі, рокфор, чедер, мед, горіхи	150
<b>Гарячі закуски</b>			
ТК	Лаваш з Фалафелем	Нут, квасоля, олія, лаваш, помідори чері, огірок, пекінська капуста, сирний соус	200
[15]	Курячі Нагетси	Куряче філе, панірувальні сухарі, яйця, борошно, олія, соус «Тартар»	180
<b>Перші страви</b>			
[16]	Бульйон з перепілки	Перепілка, куряче філе, морква, петрушка, локшина	250
[17]	Суп Журек	Свинина, вершки, копчена ковбаска, картопля, морква, паприка, кріп, яйця курячі	250
[18]	Крем-суп сирний з куркою	Сир Моцарела, морква,	250

					Арк.
					18
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	

НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ

		петрушка, молоко, цибуля ріпчаста, куряче філе, олія	
[19]	Крем-суп грибний	Морква, печериці, білі гриби, петрушка, молоко, пармезан, цибуля ріпчаста	250
<i>Другі страви</i>			
[20]	Дорадо запечена	Дорадо, оцет, кріп, цибуля ріпчаста, олія, квасоля стручкова, картопля, помідори чері, лимон	300
[21]	Лосось на картопляно-шпинатній подушці	Лосось, олія, шпинат масло вершкове, картопля, рукола, стручкова квасоля, лимон	240
[22]	М'ясо «Клубне»	Свинина, цибуля ріпчаста, стручкова квасоля, масло вершкове, олія, соус «Тартар»	280
[23]	Стейк «Томагавк» на ребрі	Яловичина, соєвий соус, олія, морква, стручкова квасоля, гірчичний соус, помідори чері	260
[24]	Ковбаски курячі з пюре	Куряче філе, шпинат, ковбасна оболонка, цибуля ріпчаста, олія, картопля, масло вершкове, рукола	260
[25]	Медальйони з телятини	Телятина, олія, картопля, масло вершкове, лимон, салат, огірки солені	220
[26]	Реберця печені	Свинні ребра, соєвий соус, мед, соус «BBQ», кетчуп, картопля, рукола, солоні огірки	280
[27]	Дерун з грибами під вершковим соусом	Картопля, олія, борошно, печериці, вершковий соус, цибуля ріпчаста, морква, пармезан	250

[28]	Банош з бринзою і шкварками	Кукурудзяна крупа, вершки, сметана, сир бринза, олія, бекон	250
[29]	Печена картопля під сирним соусом	Картопля, олія, часник, кріп, сирний соус	200
[30]	Картопля фрі з беконом	Картопля, олія, бекон, сирний соус	150
<b>Солодкі страви</b>			
[31]	Панкейки з шоколадом	Борошно, молоко, цукор, олія, шоколад, банан, ягідний соус	160
ТК	Чізкейк	Крем-сир, масло вершкове, вершки, печиво, цукор, яйця	150
[32]	Тірамісу	Сир Маскарпоне, кава натуральна, какао-порошок, цукор, печиво савоярді, яйця, вершки	150
[33]	Мороиво фісташкове	Вершки, цукор, фісташки, м'ята, згущене молоко	100
[34]	Морозиво шоколадне	Вершки, цукор, шоколад, какао-порошок, згущене молоко	100
<b>Гарячі напої</b>			
ТК	Чай чорний	Чай чорний, лимон, цукор	220
ТК	Чай малиновий	Чай чорний, цукор, малиновий джем	220
ТК	Кава «Еспресо»	Кава натуральна, цукор	80
ТК	Кава «Американо»	Кава натуральна, цукор	120
ТК	Кава «Капучино»	Кава натуральна, цукор, молоко	250
ТК	Кава «Лате»	Кава натуральна, цукор, молоко	200
<b>Холодні напої</b>			
-	Вода мінеральна «Моршинська»	-	200

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк. 20
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

-	Вода фруктова «Кола»	-	200
-	Вода фруктова «Спрайт»	-	200
-	Сік виноградно-яблучний	-	200
-	Сік вишневий	-	200
<b>Хліб та борошняні кондитерські вироби</b>			
-	Штрудель з яблуками	-	100
-	Мафіни шоколадні	-	90
-	Наполеон	-	100
-	Цукерки «Фундук»	-	80
-	Цукерки «Plombirini»	-	80
-	Хліб пшеничний	Хліб пшеничний	100
-	Хліб житній	Хліб житній	100

Розрахункове меню оформлюється згідно загальноприйнятих правил у вигляді табл. 2.5.

**Таблиця 2.5.- Денна виробнича програма ресторану на 55 місць**

№ Збірника рецептури	Найменування страви	Кількість порцій, шт	Вихід, г
<b>Фірмові страви</b>			
ТК	Качина ніжка конфі	46	280
ТК	Теплий салат з баклажаном по-римські	34	250
ТК	Сирники печені з кремом Маскарпоне	17	180
<b>Холодні страви та закуски</b>			
ТК	Бургер «Turkey»	30	260
ТК	Салат овочевий з лососем	28	250
ТК	Салат з телятиною	28	250
ТК	Салат «Принцеса Монако»	28	250
ТК	Салат «Шопський»	28	250
ТК	Салат з індичкою	28	250
ТК	Закуска з печінки	30	150
ТК	Печена підчеревина по Гуцульськи	30	120
ТК	М'ясна нарізка сирокочена	25	150
ТК	Сирна тарілка	25	150

					Арк.
					21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	

НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ

<i>Гарячі закуски</i>			
ТК	Лаваш з Фалафелем	30	200
ТК	Курячі Нагетси	30	180
<i>Перші страви</i>			
ТК	Бульйон з перепілки	58	250
ТК	Суп Журек	60	250
ТК	Крем-суп сирний з куркою	60	250
ТК	Крем-суп грибний	60	250
<i>Основні страви</i>			
ТК	Дорадо запечена	40	300
ТК	Лосось на картопляно-шпинатній подушці	40	240
ТК	М'ясо «Клубне»	40	280
ТК	Стейк «Томагавк» на ребрі	40	260
ТК	Ковбаски курячі з пюре	40	260
ТК	Медальйони з телятини	40	220
ТК	Реберця печені	40	280
ТК	Дерун з грибами під вершковим соусом	35	250
ТК	Банос з бринзою і шкварками	35	250
ТК	Печена картопля під сирним соусом	40	200
ТК	Картопля фрі з беконом	40	150
<i>Солодкі страви</i>			
ТК	Панкейки з шоколадом	17	160
ТК	Чізкейк	17	150
ТК	Тірамісу	17	150
ТК	Мороиво фісташкове	17	100
ТК	Морозиво шоколадне	17	100
<i>Гарячі напої</i>			
ТК	Чай чорний	12	220
ТК	Чай малиновий	12	220
ТК	Кава «Еспресо»	16	80
ТК	Кава «Американо»	15	120
ТК	Кава «Капучино»	15	250
ТК	Кава «Лате»	15	200
<i>Холодні напої</i>			

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		22

-	Вода мінеральна «Моршинська»	37	200
-	Вода фруктова «Кола»	37	200
-	Вода фруктова «Спрайт»	37	200
-	Сік виноградно-яблучний	37	200
-	Сік вишневий	37	200
<b>Хліб та борошняні кондитерські вироби</b>			
-	Штрудель з яблуками	25	100
-	Мафіни шоколадні	18	90
-	Наполеон	25	100
-	Цукерки «Фундук»	12	80
-	Цукерки «Plombirini»	12	80
-	Хліб пшеничний	60	100
-	Хліб житній	100	100

#### 1.4. Технологія виробництва продукції у цеху

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Керівник підприємства

“    ”                      2025 року

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

на страву

**Качина ніжка конфі**

№	Назва сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація на сировину
		на 1 порцію		на 35 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Качина ніжка	182	170	6370	5950	ДСТУ 8406:2015

					<b>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ</b>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		23

2	Качиний жир	200	200	7000	7000	ДСТУ 8406:2015
3	Петрушка корінь	14	10	490	350	ДСТУ 343-91
4	Журавлина	12	10	420	350	ДСТУ 5035:2008
5	Соевий соус	4	4	140	140	ДСТУ 8017:2015
6	Гарбузова олія	5	5	175	175	ТУ У 15.3- 35709882- 001:2010
7	Перець чорний мелений	0,1	0,1	3,5	3,5	ДСТУ ISO 959- 1:2008
8	Сіль	0,2	0,2	7	7	ДСТУ 3583:2015
	<b>Вихід</b>	217	200	7595	7000	

### Технологія приготування

Качину ніжку миють, зачищають, обсушують. Журавлину перебирають, миють, подрібнюють на блендері, додають соєвий соус, гарбузову олію, сіль та перець чорний молотий, добре перемішують. Качину ніжку заливають маринадом та ставлять у холодильник на 6 годин.

Корінь петрушки очищують, миють, нарізають та пасерують  $T = 110-120^{\circ}\text{C}$ ,  $+480$  с. Качину ніжку обсушують, додають пасерований корінь петрушки та заливають качиним жиром, запікають  $T=150^{\circ}\text{C}$ ,  $t-2,5$  год.

Отриману страву оформлюють та подають при температурі  $T=65^{\circ}\text{C}$ .

### Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд — качина ніжка зберегла свою форму, м'ясо не відходить від кісток.

Смак — в міру солоний, в міру перчений, властивий качиному м'ясу та відтінкам смаку продуктів, що використовуються при приготуванні.

						Арк.
						24
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	

Запах - властивий виду птиці

Колір м'яса на розрізі - сірий, колір скоринки - золотистий.

Консистенція — м'яка, соковита, ніжна.

### Харчова та енергетична цінність

У 100 г качиної ніжки конфі міститься:

білків — 15,92.

Ліпіди — 6,6.

Енергетична цінність — 339,52 ккал.

Розробник

\_\_\_\_\_

Анна ВАСЮК

Технічний експерт

\_\_\_\_\_

Ігор УСТИМЕНКО

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Керівник підприємства

“\_\_\_” \_\_\_\_\_ 2025 року

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

на страву

Курячі нагетси

№	Назва сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація на сировину
		на 1 порцію		на 35 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Філе куряче	121	120	4235	4200	ДСТУ 3143:2013

									Арк.
									25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ				

2.	Перець чорний мелений	0,15	0,15	5,25	5,25	ISO 959-1:1998
3.	Сіль йодована	0,45	0,45	15,75	15,75	ДСТУ 4307:2004
4.	Хліб цільнозернови й	15	15	525	525	ДСТУ 7517:2024
5.	Борошно пшеничне цільнозернове	15	15	525	525	ДСТУ 46.004-99
6.	Яйця курячі	-	24	-	840	ДСТУ 5028:2008
7.	Молоко пастеризоване	12	12	420	420	ДСТУ 2661:2010
8.	Панірувальні сухарі	15	15	525	525	ДСТУ 8708:2017
9.	Олія соняшникова	2,3	2,3	37,3	37,3	ДСТУ 4492:2017
	<b>Вихід</b>	-	150	-	5250	

### Технологія приготування

Філе подрібнюють за допомогою м'ясорубки, щоб отримати фарш. Додають хліб, замочений у молоці. Формують невеликі прямокутники, вагою 38-40 г/шт. Обвалюють у борошні, збитому яйці та панірувальних сухарях. Викладають у форму для запікання, попередньо змащену олією, та ставлять у духову шафу, розігріту до 180°C. Запікають протягом 15 хв.

### Характеристика готової страви

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		26

Виріб прямокутної форми, з рівномірною паніровкою, скоринкою без тріщин. На смак приємний, характерний смаку запеченої птиці, в міру солоний.

Колір золотистий, на розрізі білий. Консистенція м'яка та соковита.

### Харчова та енергетична цінність

У 100 г нагетсів курячих міститься:

білків — 17,72 г.

Жирів — 9,07 г.

Вуглеводів — 20,80.

Енергетична цінність – 219,24 ккал.

Алергени, які містить страва: глютен або його сліди, лактоза, яйця, молочні продукти.

**Розробник**

\_\_\_\_\_

Анна ВАСЮК

**Технічний експерт**

\_\_\_\_\_

Ігор УСТИМЕНКО

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Керівник підприємства

\_\_\_\_\_

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2025 року

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

на страву

Бульйон з перепілки

№	Назва сировини	Маса сировини, г				Нормативна документація на сировину
		на 1 порцію		на 35 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.	Перепілка	100	87,5	3500	3062,5	ДСТУ 3143:2013

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ			Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				27

2.	Морква	13	11,3	455	395,5	ДСТУ 7035:2009
3.	Цибуля	12	10	420	350	ДСТУ 3246-95
4.	Селера	7,5	6,3	262,5	220,5	ДСТУ 7035:2009
5.	Петрушка (корінь)	5,5	4,5	192,5	157,5	ДСТУ 7035:2009
6.	Лавровий лист, спеції	0,5	0,3	17,5	10,5	ДСТУ 1966:2005
7.	Сіль	2,5	2,5	87,5	87,5	ДСТУ 3583:2015
8.	Вода питна	350	-	12250	-	ДСТУ 878-93
	<b>Вихід</b>	-	122,4	-	4284	

### Технологія приготування

Перепілку промивають та розрізають на частини. Овочі очищують, промивають та нарізають на великі шматки або залишають цілими.

У каструлю наливають холодну воду та кладуть туди частини перепілки. Доводять до кипіння та знімають піну. Додають овочі, спеції, сіль. Варять на повільному вогні 1,5-2 години.

Готовий бульйон проціджують через сито. За потреби знімають зайвий жир.

### Характеристика готової страви

За кольором бульйон має бути прозорим, золотистим. Смак насичений, характерний для м'яса перепілки, з легкою овочевою ноткою.

### Харчова та енергетична цінність

У 100 г бульйону з перепілки містяться:

білків — 1,7 г.

Жирів — 1,5г.

Вуглеводів — 1,0г.

**Енергетична цінність — 23 ккал.**

										Арк.
										28
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ					

**Розробник**

\_\_\_\_\_

Анна ВАСЮК

**Технічний експерт**

\_\_\_\_\_

Ігор УСТИМЕНКО

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		29

## РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ

### 2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

Гарячі цехи організовуються в закладах, що виконують повний цикл виробництва. Гарячий цех розпочинає свою роботу за одну-дві години до відкриття ресторану.

Денна виробнича програма доготівельних (гарячого) цехів в закладі ресторанного господарства – це перелік страв, які в них виготовляються за день, із зазначенням їх кількості та виходу.

**Таблиця 2.6** – Виробнича програма гарячого цеху ресторану на 55 місць

№ Збірника рецептури	Найменування страви	Кількість порцій, шт	Вихід, г
1	2	3	4
<i>Фірмові страви</i>			
ТК	Качина ніжка конфі	46	280
ТК	Сирники печені з кремом Маскарпоне	17	180
<i>Гарячі закуски</i>			
ТК	Лаваш з Фалафелем	30	200
ТК	Курячі Нагетси	30	180
<i>Перші страви</i>			
ТК	Бульйон з перепілки	58	250
ТК	Суп Журек	60	250
ТК	Крем-суп сирний з куркою	60	250
ТК	Крем-суп грибний	60	250
<i>Другі страви</i>			
ТК	Дорадо запечена	40	300
ТК	Лосось на картопляно-шпинатній подушці	40	240
ТК	М'ясо «Клубне»	40	280

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 068 ПЗ</i>						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	<i>Проектний</i>			Літ.	Арк.	Аркушів	
Розроб.	Васюк									30	61
Перевір.	Устименко										
Реценз.											
Н. Контр.	Слободянюк										
Затверд.	Голембовська									<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>	



3.	Качка	6,44
4.	Яблука	0,92
5.	Цукор	2,08
6.	Помідори чері	3,74
7.	Олія	7,25
8.	Базилік	0,09
9.	Соус "Гранатовий"	0,69
10.	Сир кисломолочний	1,53
11.	Борошно	1,79
12.	Сир "Маскарпоне"	0,68
13.	М'ята	0,14
14.	Нут	0,90
15.	Квасоля	0,90
16.	Лаваш	0,60
17.	Огірок	0,45
18.	Пекінська капуста	0,60
19.	Соус сирний	3,0
20.	Куряче філе	12,84
21.	Сухарі панірувальні	0,60
22.	Яйця	1,22
23.	Соус "Тартар"	1,65
24.	Перепілка	2,90
25.	Морква	5,10
26.	Петрушка	2,14
27.	Локшина	2,32
28.	Свинина	10,20
29.	Вершки	6,80
30.	Копчені ковбаски	2,10
31.	Картопля	32,40
32.	Паприка	0,12
33.	Кріп	1,20
34.	Сир "Моцарела"	3,60
35.	Молоко	12,76
36.	Цибуля ріпчаста	6,26

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		32

37.	Печериці	4,15
38.	Білі гриби	1,20
39.	Сир "Пармезан"	1,14
40.	Дорадо	6,40
41.	Оцет	0,08
42.	Квасоля стручкова	8,40
43.	Лимон	0,98
44.	Лосось	5,60
45.	Шпинат	2,40
46.	Масло вершкове	2,10
47.	Рукола	0,88
48.	Яловичина	7,20
49.	Соєвий соус	1,40
50.	Гірчичний соус	0,80
51.	Ковбасна оболонка	0,40
52.	Телятина	4,80
53.	Салат	1,20
54.	Огірки солені	1,60
55.	Свинні ребра	6,40
56.	Мед	0,40
57.	Соус "BBQ"	0,60
58.	Кетчуп	0,60
59.	Соус вершковий	1,05
60.	Сир "Бринза"	1,75
61.	Бекон	1,85
62.	Часник	0,40
63.	Шоколад	0,43
64.	Банан	0,51
65.	Соус ягідний	0,51
66.	Крем-сир	1,36
67.	Печиво	0,51
68.	Чай чорний	0,14
69.	Малиновий джем	0,24
70.	Кава натуральна	0,52

					<b>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ</b>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

Після розробки виробничої програми складають схему технологічного процесу.

Для цього планують, які лінії (ділянки) будуть організовані в цеху, які операції будуть виконуватися на кожній лінії, які робочі місця необхідно створити і як їх обладнати.

Оформляють схему по наступній таблиці 2.8.

**Таблиця 2.8** – Схема технологічного процесу гарячого цеху

Технологічна лінія	Операція, яка виконується	Необхідне обладнання
Приготування перших страв	Варіння супів, проціджування, підготовка складових, пасерування	Плити, варильні котли, виробничі столи, сковорідки, ножі, універсальний привід, стелажі
Приготування гарячих закусок, других та солодких страв	Смаження, варіння, запікання, припущення, тушкування, вимішування, протирання, подрібнення, нарізання	Плити, сковорідки, жарові шафи, універсальний привід, виробничі столи, стелажі
Приготування гарячих напоїв	Варіння, вимішування	Електроплити, наплитний посуд, котли, стелажі, виробничі столи

**Розрахунок чисельності працівників**

**Таблиця 2.9** – Розрахунок чисельності робочого персоналу гарячого цеху

№ п/п	Найменування страв	Кількість	Коефіцієнт трудомістка	Витрати часу на	Чисельність робітників
-------	--------------------	-----------	------------------------	-----------------	------------------------



-	<b>ВСЬОГО</b>	-	-	-	<b>2,477</b>
---	---------------	---	---	---	--------------

Таким чином  $N_1$  дорівнює 2,477.

Загальна кількість працівників:

$$N_2 = N_1 \cdot \alpha = 2,477 \cdot 1,32 = 3,26 \approx 4 \text{ працівники}$$

На підставі наведеного розрахунку у гарячий цех ресторану на 55 місць приймають 4 виробничих працівників.

### Графік реалізації страв

Графік реалізації страв складається на основі графіків завантаження залів, виробничої програми цеху та допустимих термінів реалізації, кількість страв, реалізованих за кожну годину роботи.

$$K_{год\ 11-12} = 16 / 340 = 0,047$$

$$K_{год\ 12-13} = 24 / 340 = 0,070$$

$$K_{год\ 13-14} = 74 / 340 = 0,217$$

$$K_{год\ 14-15} = 58 / 340 = 0,170$$

$$K_{год\ 15-16} = 33 / 340 = 0,097$$

$$K_{год\ 16-17} = 24 / 340 = 0,070$$

$$K_{год\ 17-18} = 33 / 340 = 0,097$$

$$K_{год\ 18-19} = 10 / 340 = 0,029$$

$$K_{год\ 19-20} = 22 / 340 = 0,064$$

$$K_{год\ 20-21} = 20 / 340 = 0,058$$

$$K_{год\ 21-22} = 18 / 340 = 0,052$$

$$K_{год\ 22-23} = 8 / 340 = 0,023$$

Коефіцієнт перерахунку для перших страв

$$K_{пер.стр.} = N_{год.} / N_{н.р.}$$

де  $N_{н.р.}$  – кількість відвідувачів з 12:00 до 17:00

$$K_{пер.стр. 12-13} = 24 / 213 = 0,112$$

$$K_{пер.стр. 13-14} = 74 / 213 = 0,347$$

$$K_{пер.стр. 14-15} = 58 / 213 = 0,272$$

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		36

$$K_{пер.стр. 15-16} = 33 / 213 = 0,154$$

$$K_{пер.стр. 16-17} = 24 / 213 = 0,112$$

Графік реалізації страв гарячого цеху ресторану на 55 місць розраховано та наведено в таблиці 2.10.

**Таблиця 2.10** – Графік реалізації страв гарячого цеху ресторану на 55 місць

Найменування страв (н / ф) Кількість страв реалізованих за день (порцій)		Години реалізації											
		11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
		Коефіцієнт перерахунку, к											
		0,047	0,070	0,217	0,170	0,097	0,070	0,097	0,029	0,064	0,058	0,052	0,023
		Коефіцієнт перерахунку для перших страв, к											
		'	0,112	0,347	0,272	0,154	0,112						
Качина ніжка конфі	46	2	3	10	8	5	3	5	1	3	3	2	1
Сирники печені з кремом Маскарпоне	17	1	1	4	3	1	1	1	1	1	1	1	1
Лаваш з Фалафелем	30	2	2	7	5	3	2	3	1	2	1	1	1
Курячі Нагетси	30	2	2	7	5	3	2	3	1	2	1	1	1
Булйон з перепілки	58	-	7	20	15	9	7	-					
Суп Журек	60	-	7	21	16	9	7	-					
Крем-суп сирний з курокою	60	-	7	21	16	9	7	-					
Крем-суп грибний	60	-	7	21	16	9	7	-					
Дорадо запечена	40	2	3	9	7	4	3	4	1	2	2	2	1
Лосось на картопляно- шпинатній подушці	40	2	3	9	7	4	3	4	1	2	2	2	1
М'ясо «Клубне»	40	2	3	9	7	4	3	4	1	2	2	2	1
Стейк «Томагавк» на ребрі	40	2	3	9	7	4	3	4	1	2	2	2	1
Ковбаски курячі з пюре	40	2	3	9	7	4	3	4	1	2	2	2	1
Медальйони з телятини	40	2	3	9	7	4	3	4	1	2	2	2	1
Реберця печені	40	2	3	9	7	4	3	4	1	2	2	2	1



Кава «Еспресо»	11:00	12	16	80	-	-	Кавова машина
Кава «Американо»	11:00	12	15	120	-	-	Кавова машина
Кава «Капучино»	11:00	12	15	250	-	-	Кавова машина
Кава «Лате»	11:00	12	15	200	-	-	Кавова машина

Приймаємо для приготування кавових напоїв - кавову машину Grunhelm GACM01 в кількості – 1 шт.

**Таблиця 2.12 – Розрахунок об'єму посуду для варіння гарнірів, других страв**

Назва страв	Назва продукту, що	Кількість страв. в макс	Норма на одну порцію,	Об'ємна маса	Норма води, л	К	Об'єм посуду розрахункови	Прийнятний об'єм, дм <sup>3</sup> , устаткування
Качина ніжка конфі	Кукурудзяна каша	10	0,090	-	-	0,85	1,06	Каструля 4 л
	Качка		0,160	-	-		1,88	Каструля 4 л
Лаваш з Фалафелем	Нут	7	0,030	0,80	1,50	0,85	2,07	Каструля 4 л
	Квасоля		0,030	0,80	1,50		2,07	Каструля 4 л
Дорадо запечена	Квасоля стучкова	9	0,060	0,70	1,15	0,85	2,26	Каструля 4 л
Лосось на картопляно-шпинатній подушці	Картопля	9	0,030	0,60	1,15	0,85	1,88	Каструля 4 л
	Квасоля стучкова		0,030	0,70	1,15		1,80	Каструля 4 л
М'ясо «Клубне»	Свинина	9	0,180	-	-	0,85	1,91	Каструля 4 л
	Квасоля стучкова		0,060	0,70	1,15		2,26	Каструля 4 л
Стейк «Томагавк» на ребрі	Квасоля стучкова	9	0,060	0,70	1,15	0,85	2,26	Каструля 4 л
Ковбаски курячі з пюре	Картопля	9	0,080	0,60	1,15	0,85	2,76	Каструля 4 л
Печена картопля під	Картопля	9	0,180	0,60	1,15	0,85	4,52	Каструля 6 л

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ			Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				39

сирним соусом								
Банош з бринзою і шкварками	Вся страва	8	0,200	-	-	0,85	1,88	Каструля 4 л
<b>Для холодного цеху</b>								
Теплий салат з баклажаном поримські	Картопля	7	0,030	0,60	1,15	0,85	1,76	Каструля 4 л
Салат овочевий з лососем	Перепелині яйця	6	0,020	0,70	1,15	0,85	1,55	Каструля 4 л
Салат «Принцеса Монако»	Буряк	6	0,040	0,65	1,15	0,85	1,78	Каструля 4 л
Салат з індичкою	Картопля	6	0,020	0,60	1,15	0,85	1,58	Каструля 4 л
	Стручкова квасоля		0,015	0,70	1,15		1,50	Каструля 4 л

Підбір плити електричної

**Таблиця 2.13 - Поверхня нагріву плити**

Назва страв	Кількість страв в макс реалізації,	Вид напильного посуду	Місткість посуду, дм	Кількість посуду	Площа одиниці посуду, м <sup>2</sup>	Тривалість теплової обробки, хв.	Оборотність посуду за годину	Розрахункова площа смажильної поверхні плити, м <sup>2</sup>
<b>ДЛЯ ВАРІННЯ</b>								
Бульйон з перепілки	42	Каструля	12	1	0,056	15	4	0,014
Суп Журек	44	Каструля	12	1	0,056	15	4	0,014
Крем-суп сирний з куркою	44	Каструля	12	1	0,056	20	3	0,018
Крем-суп грибний	44	Каструля	12	1	0,056	20	3	0,018
Чай чорний	6	Заварник	4	1	0,030	5	12	0,002
Чай малиновий	6	Заварник	4	1	0,030	5	12	0,002
Качина ніжка конфі	10	Каструля	4	1	0,032	15	4	0,008
		Каструля	4	1	0,032	25	2,4	0,013

Лаваш з Фалафелем	7	Каструля	4	1	0,032	15	4	0,008
		Каструля	4	1	0,032	15	4	0,008
Дорадо запечена	9	Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
Лосось на картопляно-шпинатній подушці	9	Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
		Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
М'ясо «Клубне»	9	Каструля	4	1	0,032	15	4	0,008
		Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
Стейк «Томагавк» на ребрі	9	Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
Ковбаски курячі з пюре	9	Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
Печена картопля під сирним соусом	9	Каструля	6	1	0,034	10	6	0,005
Банош з бринзою і шкварками	8	Каструля	4	1	0,032	15	4	0,008
Теплий салат з баклажаном поримські	7	Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
Салат овочевий з лососем	6	Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
Салат «Принцеса Монако»	6	Каструля	4	1	0,032	12	5	0,006
Салат з індичкою	6	Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
		Каструля	4	1	0,032	10	6	0,005
ДЛЯ СМАЖЕННЯ								
Качина ніжка конфі	10	Сковорода	2,9	2	0,025	8	7,5	0,006
Сирники печені з кремом Маскарпоне	4	Сковорода	2,9	2	0,025	6	10	0,005
Лаваш з Фалафелем	7	Сковорода	2,9	2	0,025	8	7,5	0,006
Курячі Нагетси	7	Сковорода	2,9	4	0,025	10	6	0,016
Дорадо запечена	9	Сковорода	2,9	3	0,025	8	7,5	0,010

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ				Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					41

Лосось на картопляно-шпинатній подушці	9	Сковорода	2,9	4	0,025	15	4	0,025
		Сковорода	2,9	2	0,025	5	12	0,004
М'ясо «Клубне»	9	Сковорода	2,9	3	0,025	8	7,5	0,010
Ковбаски курячі з пюре	9	Сковорода	2,9	4	0,025	12	5	0,020
		Сковорода	2,9	2	0,025	6	10	0,005
Медальйони з телятини	9	Сковорода	2,9	4	0,025	15	4	0,025
		Сковорода	2,9	3	0,025	10	6	0,012
Реберця печені	9	Сковорода	2,9	3	0,025	10	6	0,012
Дерун з грибами під вершковим соусом	8	Сковорода	2,9	8	0,025	6	10	0,020
		Сковорода	2,9	4	0,025	8	7,5	0,013
Банош з бринзою і шкварками	8	Сковорода	2,9	2	0,025	6	10	0,005
Картопля фрі з беконом	9	Сковорода	2,9	2	0,025	6	10	0,005
Панкейки з шоколадом	4	Сковорода	2,9	4	0,025	8	7,5	0,013
Теплий салат з баклажаном поримські	7	Сковорода	2,9	2	0,025	8	7,5	0,006
		Сковорода	2,9	2	0,025	8	7,5	0,006
Бургер «Turkey»	7	Сковорода	2,9	4	0,025	8	7,5	0,013
Салат овочевий з лососем	6	Сковорода	2,9	2	0,025	8	7,5	0,006
Салат з телятиною	6	Сковорода	2,9	3	0,025	12	5	0,015
Салат «Принцеса Монако»	6	Сковорода	2,9	1	0,025	6	10	0,002
Салат з індичкою	6	Сковорода	2,9	2	0,025	8	7,5	0,006
Закуска з печінки	7	Сковорода	2,9	4	0,025	12	5	0,020
<b>ВСЬОГО</b>	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,468</b>

$$F_{заг.} = 0,468 + (0,468 * 30\%) = 0,609 \text{ м}^2$$

Згідно нормативів приймаємо – 2 електричні плити (ПЕ-0,34) з корисною площею – 0,340 м<sup>2</sup> (800\*800\*900).

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		42

Для приготування страви «Картопля фрі з беконом» – підбираємо настільну фритюрницю (FGT-5S) на 5 дм<sup>3</sup>, (210\*430\*300).

Для приготування страви «Стейк «Томагавк» на ребрі» та «Реберця печені» – підбираємо настільний гриль Hurakan HKN-PE34R, (430\*370\*210).

Розрахунок пароконвектомату

Розрахунок щодо кількості пароконвектоматів представлено в таблиці 2.14.

**Таблиця 2.14** – Розрахунок пароконвектомату

Назва страви	Маса 1 порції, г	Кількість порцій	Загальна вага, кг	Тривалість термообробки, хв	Обіговість	Продуктивність кг/год	<i>t</i>	<i>T</i>	<i>n</i>
Сирники печені з кремом Маскарпоне	0,140	17	2,38	5	12	26,88	0,09	11	0,01
Дорадо запечена	0,200	40	8,0	20	3	7,20	1,12	11	0,13
Дерун з грибами під вершковим соусом	0,250	35	8,75	6	10	30,0	0,29	11	0,03
Печена картопля під сирним соусом	0,200	40	8,0	8	7,5	36,0	0,22	11	0,03
Чізкейк	0,150	17	2,55	8	7,5	27,0	0,09	11	0,01
Печена підчеревина по Гуцульськи	0,100	30	3,0	20	3	7,20	0,42	11	0,05
<b>ВСЬОГО</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	<b>0,260</b>

3 нормативів приймаємо – 1 пароконвектомат на 4 дека (ЕГР-5,0) з габаритами (800\*850\*500).

Підбір та розрахунок холодильного устаткування

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
						43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

**Таблиця 2.15** – Кількість продуктів, які підлягають зберіганню в холодильній шафі

№	Найменування продуктів/ напівфабрикатів	Тривалість зберігання зміни	Маса продуктів, кг
1	Сметана	1/2	1,99
2	Качка	1/4	1,61
3	Помідори чері	1/2	1,87
4	Базилік	1/2	0,04
5	Сир кисломолочний	1/2	0,76
6	Сир "Маскарпоне"	1/2	0,34
7	М'ята	1/2	0,07
8	Куряче філе	1/4	3,21
9	Яйця	1/2	0,61
10	Перепілка	1/4	0,72
11	Свинина	1/4	2,55
12	Вершки	1/2	3,40
13	Копчені ковбаски	1/2	1,05
14	Кріп	1/2	0,60
15	Сир "Моцарела"	1/2	1,80
16	Молоко	1/2	6,38
17	Печериці	1/2	2,07
18	Білі гриби	1/2	0,60
19	Сир "Пармезан"	1/2	0,57
20	Дорадо	1/4	1,60
21	Квасоля стручкова	1/2	4,20
22	Лосось	1/4	1,40
23	Шпинат	1/2	1,20
24	Масло вершкове	1/2	1,05
25	Рукола	1/2	0,44
26	Яловичина	1/4	1,80
27	Ковбасна оболонка	1/2	0,20
28	Телятина	1/4	1,20

29	Салат	1/2	0,60
30	Свинні ребра	1/4	1,60
31	Сир "Бринза"	1/2	0,87
32	Бекон	1/4	0,46
33	Крем-сир	1/2	0,68
	<b>ВСЬОГО</b>	-	<b>47,54</b>

$$Q = 47,54 / 0,7 = 67,91 \text{ кг}$$

У 1 м<sup>3</sup> холодильній шафі можна розмістити 200 кг продуктів, тоді знаходимо місткість холодильника:

$$Q = 67,91 / 200 = 0,34 \text{ м}^3$$

Підбираємо 1 холодильну шафу для зберігання сировини в гарячому цеху – ШХ-0,56 місткістю 0,45 м<sup>3</sup>.

### Розрахунок та підбір немеханічного устаткування

Данні розрахунків і підбір потрібного обладнання для гарячого цеху зводимо у таблицю 2.16.

**Таблиця 2.16** – Розрахунок і підбір виробничих столів

Найменування операції	Кількість робочих, що виконують операції, чол	Норма довжини столу на одного робочого І, м	Загальна довжина столу на дану операцію L, м	Габаритні розміри, м		Марка столів
				довжина	ширина	
1. Приготування перших страв	1	1,25	1,25	1,05	0,84	СПСМ-2
2. Приготування других страв	2	1,25	2,5	1,05	0,84	
3. Приготування напоїв	1	1,25	1,25	1,05	0,84	

Таким чином, підбираємо 5 столів СПСМ-1 з габаритними розмірами (1050\*840\*860 мм).

## 2.2. Розрахунок площі цеху.

**Таблиця 2.17** – Розрахунок площі гарячого цеху ресторану на 55 місць

№	Найменування обладнання	Тип, марка	Кількість, шт	Габарити, м		Площа S, м <sup>2</sup>
				Довжина	Ширина	
1	Плита електрична	ПЕ-0,34	2	0,80	0,80	1,28
2	Пароконвектомат	ЕГР-5,0	1	0,80	0,85	0,68
3	Кавова машина	Grunhelm GACM01	1	0,26	0,36	На столі
4	Гриль настільний	Hurakan HKN-PE34R	1	0,43	0,37	На столі
5	Фритюрниця	FGT-5S	1	0,21	0,43	На столі
6	Холодильна шафа	ШХ-0,56	1	1,15	0,90	1,04
7	Стіл виробничий	СПСМ-2	5	1,05	0,84	4,40
8	Стелаж стаціонарний	СПС-1	2	1,47	0,84	2,48
9	Стелаж пересувний	СВП-1	1	1,05	0,84	0,88
10	Ваги товарні	-	1	0,20	0,20	На столі
11	Бак для відходів	-	1	0,50	0,50	0,25
12	Раковина для миття рук	-	1	0,50	0,40	0,20
<b>ВСЬОГО</b>		-	-	-	-	<b>11,21</b>

Загальна площа гарячого цеху ресторану на 55 місць складе

$$S_{\text{заг}} = 11,21 / 0,30 = 37,36 \text{ м}^2.$$

Приймаємо площу гарячого цеху – 40 м<sup>2</sup>

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		46

### 2.3. Об'ємно-планувальні рішення закладу.

Склад приміщень закладу ресторанного господарства підбирається відповідно до визначеного типу, класу, місткості, характеру виробництва, методу обслуговування за допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»

Площі обраних приміщень визначаються на основі розрахунків та у відповідності до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»

Склад та площі приміщень підприємства харчування оформлюються у вигляді табл.3.1

**Таблиця 3.1** – Склад і площі приміщень ресторану на 55 місць

№	Найменування	Площа, м <sup>2</sup>
<i>Торгівельні приміщення</i>		
1	Торгова зала	90
2	Вестибюль (включаючи гардероб та туалети для відвідувачів)	25
3	Аванзал	10
4	Буфет	10
<i>Складські приміщення</i>		
5	Охолоджуюча камера для зберігання м'ясних та рибних, продуктів	4
6	Охолоджуюча камера для зберігання овочів, фруктів, ягід, напоїв	5
7	Охолоджуюча камера для зберігання молочних продуктів	6
8	Охолоджуюча камера для зберігання харчових відходів	4
9	Комора сухих продуктів	5
10	Комора солінь та квашень	4
11	Комора алкогольних напоїв	3
12	Комора та мийна тари	5
13	Комора інвентаря	3
14	Завантажувальна	9

					<b>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ</b>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		47

<i>Адміністративні та побутові приміщення</i>		
15	Кабінет директора	4
16	Бухгалтерія	6
17	Приміщення персоналу	6
18	Приміщення для офіціантів	4
19	Білизняна	4
20	Гардероб персоналу	18
21	Гардероб офіціантів	5
22	Душові, вбиральні	6
<i>Виробничі приміщення</i>		
23	Гарячий цех	40
24	Холодний цех	25
25	Овочевий цех	25
26	М'ясо-рибний цех	15
27	Приміщення завідуючого виробництвом	5
28	Мийна столового посуду	16
29	Мийна кухонного посуду	6
30	Сервізна	5
31	Роздавальна	12
<i>Технічна група приміщень</i>		
32	Теплопункт	5
33	Вентиляційна	5
34	Електрощитова	5
<b>Корисна площа закладу</b>		<b>400</b>

Корисна площа закладу ресторанного господарства визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних.

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства харчування,  $S_{роб}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{роб} = S_{кор} \cdot K_1$$

де  $S_{кор}$  – корисна площа закладу ресторанного господарства, м<sup>2</sup>;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10-1,25$

					<b>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ</b>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		48

$$S_{\text{роб}} = 400 \cdot 1,20 = 480 \text{ м}^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо), розраховується загальна площа підприємства харчування,  $S_{\text{заг}}$ ,  $\text{м}^2$ :

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot K_2$$

де  $S_{\text{роб}}$  – робоча площа закладу ресторанного господарства,  $\text{м}^2$ ;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03-1,15$

$$S_{\text{заг}} = 480 \cdot 1,05 = 504 \text{ м}^2$$

Будівля закладу ресторанного господарства має прямокутну форму. Геометричні розміри будівлі визначаються за формулою:

$$a \times b = S_{\text{пов}}$$

де  $a$  – довжина будівлі, м;

$b$  – ширина будівлі, м.

Отже, для визначення півплощини однієї споруди, та іншої:

$$a_1 \cdot b_1 = 21 \cdot 24 = 504 \text{ м}^2$$

Ресторан на 55 місць, розташований в окремій одноповерховій споруді прямокутної форми (21×24 м), архітектурно спроектований за фронтальною схемою.

Простір будівлі структурований на дві чітко розділені частини: одна — для гостей (розміщена ближче до головного фасаду), інша — для виробництва, складів і адміністрації.

Для кожної категорії користувачів передбачено окремий вхід: відвідувачі потрапляють до закладу з головного фасаду, працівники — з бічного, через зону прийому продуктів.

Виробничі приміщення згруповані в єдиний технологічний блок, що забезпечує безперервність роботи. Усі функціональні зони логічно пов'язані між собою через виробничі коридори, які мінімізують або повністю виключають

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
						49
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

перетин людських і вантажних потоків. Розміри приміщень відповідають стандартам і нормам проектування.

Зона для гостей включає вестибюль із санітарними вузлами та обідні зали, у яких чітко організовано маршрути руху клієнтів. Основна увага у залі зосереджена на зоні прийому їжі, організованій за принципом самообслуговування. Столи розставлені паралельно, що дозволяє максимально ефективно використати простір.

Рівень підлоги в приміщеннях витриманий на одному рівні. У виробничих та складських зонах без охолодження встановлені двопільні двері шириною 1,5 м та висотою 2,3 м.

Мийна кухонного посуду розміщена безпосередньо поряд із гарячим і холодним цехами. Висота приміщень у виробничих цехах, мийках і кондитерській — 3,3 м, для інших приміщень — 2,7 м.

Будівля має плоский дах із внутрішнім водостоком, виконаний із рулонних матеріалів, захищених цементно-піщаною стяжкою товщиною не менше 5 см. Стіни споруджені з сендвіч-панелей товщиною 330 мм, перегородки — 100 мм. Для запобігання проникненню вологи до основи будівлі, навколо неї прокладене вимощення з водонепроникного матеріалу з ухилом 0,03.

Усі приміщення понад 10 м<sup>2</sup> мають двері шириною 1,5 м, у менших — мінімум 0,9 м. Зовнішні двері — від 1,5 до 2 м завширшки. Вікна з подвійним склопакетом розташовані по периметру будівлі, забезпечуючи природне освітлення й вентиляцію.

Конструкції відповідають сучасним вимогам енергоефективності та акустики. Підлогу облаштовано по щільному ґрунту, що запобігає її просіданню. Вона піднята на 15 см вище рівня прилеглої ділянки.

Для теплоізоляції використано полімери на основі епоксидної смоли з низькою теплопровідністю. Стіни та підлоги у виробничих зонах облицьовані плиткою відповідно до санітарних вимог. У службових приміщеннях використано лінолеум, у торгових — мозаїку, у санітарних вузлах і мийних — кераміку.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		50

Адміністративні приміщення мають стіни, підготовлені під фарбування, тоді як цехи та мийні — з керамічним облицюванням.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		51

### РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ

Проектований заклад ресторанного господарства на 55 посадкових місць передбачає створення сучасного, естетично привабливого простору з чіткою функціональною організацією. Основна ідея — гармонійне поєднання природних матеріалів, індустриальних акцентів і відкритості технологічних процесів. Візуальна концепція інтер'єру спрямована на створення атмосфери доброзичливості, доступності та гастрономічної щирості — коли інтер'єр не конкурує з кухнею, а підкреслює її суть.

**Загальна стилістика та концепція.** У дизайні закладу використано елементи **неоіндустріального мінімалізму з теплими текстурями** — натуральне дерево, бетон, керамограніт, чорнений метал. Таке поєднання створює баланс між технологічністю кухні й комфортом обідньої зали. Простір організовано так, щоб максимально використовувати природне освітлення вдень і забезпечити багаторівневе штучне освітлення ввечері.

Інтер'єр зонований без надмірної фрагментації — м'які межі між зонами обіду, бару та відкритої кухні дозволяють зберегти єдину просторову композицію. Важливий акцент зроблено на візуальному контакті гостей із процесом приготування їжі: відкрита кухня з Jospir-грилем та тепловими модулями дозволяє побачити професіоналізм персоналу.

**Колористика.** Основні кольори інтер'єру — **графітовий, світло-оливковий і натуральний відтінок дуба**. Стіни частково покриті декоративною штукатуркою з мікробетону, частково — дерев'яними рейками. Деякі ділянки зоновані за допомогою настінних панелей кольору антрациту. Колірна палітра

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 068 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Васюк</i>			<b>Дизайн проєктованого закладу</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Устименко</i>					52	61
<i>Реценз.</i>						<i>Кафедра ТМРМІ, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

підібрана так, щоб не перевантажувати простір і забезпечити спокійне тло для гастрономічного враження.

**Освітлення.** Освітлення в залі — багаторівневе, тепле, регульоване. Основні джерела світла: **лінійні світлодіодні треки над столами**, вбудовані стельові світильники та декоративні бра на стінах. У зоні бару та кухні — **LED-прожектори з температурою 4000К**, які забезпечують чітку видимість робочих поверхонь без спотворення кольору продуктів.

Для вечірнього освітлення передбачені світильники з матовим розсіювачем і димерами, що створюють м'яку й комфортну атмосферу без тіней і блиску.

**Меблі.** Вибір меблів відбувався з урахуванням інтенсивної експлуатації та естетичних вимог. **Обідні столи — квадратні та прямокутні**, із масиву дуба зі збереженою текстурою, вкриті стійким до вологи лаком. Ніжки — з металу з порошковим фарбуванням. **Стільці — м'які, з оббивкою з екошкіри темного кольору**, легко миються, зручні для тривалого сидіння.

Барна стійка оформлена плиткою під бетон, з дерев'яною вставкою у вигляді відкритої полиці для декору. Навіс над баром виконано з перфорованого чорного металу зі вбудованим підсвічуванням.

**Оформлення кухні та технологічних зон.** Зона кухні, гарячого цеху і грилю організована за принципом **відкритого виробництва**: встановлено прозору перегородку з термоскла з напівматовим покриттям. Витяжні зони обладнані потужною системою вентиляції, а самі витяжки оформлені у вигляді декоративних коробів із чорного металу.

Поверхні кухні облицьовані керамічною плиткою сірого кольору. Робочі столи — з нержавіючої сталі, з вбудованими мийками. Усі виробничі зони відповідають нормам безпеки праці та гігієнічним вимогам.

**Декор і декоративне оформлення.** Інтер'єр закладу прикрашено фотографіями процесу приготування страв у стилі чорно-білих знімків на матовому папері. В кутах залу розміщено підвісні рослини у бетонних горщиках, що оживлюють простір і додають натуральності.

						Арк.
						53
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	

На кожному столі — мінімалістичні композиції зі свіжих трав у скляних баночках, а також скляні ємності для солі, перцю та серветок.

**Стіни, перегородки, матеріали.** Стіни в зоні зали — комбінація декоративної штукатурки, шпону та дерев'яних рейок. Перегородки між столами частково сітчасті (метал) і частково — суцільні дерев'яні з м'якою оббивкою.

Матеріали:

- Дерево (дубовий масив і шпон) — столи, панелі;
- Метал — каркаси меблів, світильники, витяжки;
- Кахель і мікробетон — оздоблення виробничої зони;
- Скло — перегородки;
- Текстиль — штори, акустичні панелі.

**Підлога та акустика.** У залі для гостей покриття — міцна ламінована дошка з антиковзкою поверхнею, а у виробничих приміщеннях — кахельна плитка із протиковзким шаром. Для зниження шуму застосовано м'які акустичні панелі на стінах та стелі (в обідній зоні). Під стільцями передбачено текстильні накладки для зменшення шуму при пересуванні.

**Вентиляція та мікроклімат.** Заклад обладнано приточно-витяжною вентиляційною системою з рекуперацією тепла. Температурний режим підтримується за допомогою інверторних кондиціонерів, а вентиляція у зоні кухні дозволяє ефективно виводити жар і запахи без потрапляння їх у залу.

**Санвузли та службові приміщення.** Санвузли виконані в стилістиці всього закладу: темна плитка, мінімалістичні сантехнічні прилади, дзеркала з підсвічуванням, безконтактні крани. Є окреме приміщення для персоналу з гардеробною шафою, рукомийником та санвузлом. Складські й технічні приміщення розташовані максимально близько до кухні, що забезпечує ефективну логістику.

**Уніформа персоналу.** Форма персоналу виконана в темно-сірій гамі з натуральної тканини. Кухарі — у сорочках з коротким рукавом і фартухах із водовідштовхувальної тканини; офіціанти — у сорочках із логотипом закладу, фартухах із щільного котону кольору охри.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		54

**Брендінг та візуальна айдентика.** Графічна ідентика закладу включає логотип у вигляді стилізованого грилю, розміщений над баром і на зовнішній вивісці. Шрифти — без зарубок, модерністські, що підкреслюють інноваційність кухні. У зоні очікування розміщено меню в рамках, а також брендovanі серветки й упаковка на виніс.

Загальна стилістика інтер'єру гармонійно поєднує в собі сучасну функціональність і затишок, відповідаючи очікуванням цільової аудиторії. Просторове планування, добір матеріалів, світлове рішення й оформлення кухонної зони створюють цілісний образ закладу, який не лише приваблює естетично, а й сприяє зручній роботі персоналу та комфортному перебуванню гостей. Таким чином, дизайн стає важливою складовою в реалізації концепції майбутнього підприємства.

									Арк.
									55
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ				

## ВИСНОВКИ

У процесі виконання дипломної роботи було підтверджено актуальність та перспективність розвитку ресторанного бізнесу як складової частини сфери послуг. Сучасний ресторан виконує не лише функцію громадського харчування, але й стає важливою соціокультурною локацією, де відвідувачі можуть отримати естетичне задоволення, відпочити, поспілкуватися та реалізувати власні культурні вподобання [35].

З урахуванням аналізу ринку ресторанних послуг у Деснянському районі м. Києва та проведеного соціологічного опитування серед населення, було обґрунтовано доцільність проектування ресторану з обслуговуванням офіціантами на 55 місць. Збір даних дозволив визначити потребу у закладі подібного типу, особливо в умовах високої прохідності території поблизу автостанції, житлових кварталів і робочих офісів [36].

Проектована будівля ресторану розміщена на ділянці площею близько 3200 м<sup>2</sup> на перетині вулиць Якова Гніздовського та Гетьмана Павла Полуботка. Потенційними споживачами визначено молодь та працездатне населення – соціальні групи, що активно користуються послугами громадського харчування в умовах урбанізованого способу життя [37].

Відповідно до обраної концепції закладу було розроблено меню, в основу якого покладено страви української та європейської кухонь. На базі меню сформовано виробничу програму, яка враховує прогнозовану кількість відвідувачів, обсяги реалізації продукції та потребу в сировині.

У технологічному плані спроектовано гарячий цех загальною площею 40 м<sup>2</sup>, з урахуванням функціональності, ергономіки та санітарно-гігієнічних вимог. Для забезпечення ефективної роботи цеху підібрано необхідне теплове, холодильне та немеханічне обладнання, що відповідає сучасним вимогам до підприємств ресторанного господарства.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 068 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	<b>Висновки</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркуші</i>
<i>Розроб.</i>		<i>Васюк</i>						
<i>Перевір.</i>		<i>Устименко</i>					56	61
<i>Реценз.</i>						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободнюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

Таким чином, реалізація проекту нового ресторанного закладу в запропонованій локації є економічно доцільною та соціально обґрунтованою, а концепція проекту враховує ключові тенденції розвитку галузі ресторанного господарства в Україні.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		57

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Буряк, В. Ресторанний бізнес як складова індустрії гостинності: сучасні тенденції та перспективи розвитку / В. Буряк // *Економіка та держава*. – 2022. – № 7. – С. 65–68.
2. Гаврилюк, О. Розвиток гастрономічного туризму в Україні / О. Гаврилюк // *Індустрія туризму та гостинності*. – 2020. – № 2. – С. 33–38.
3. Ринок громадського харчування в Україні: аналітичний огляд [Електронний ресурс] // *Державна служба статистики України*. – Режим доступу: <https://www.ukrstat.gov.ua/> .
4. Статистичний щорічник м. Києва за 2023 рік / Департамент економіки та інвестицій виконавчого органу Київської міської ради (КМДА). – Київ: [б.в.], 2023. – 240 с.
5. Duck confit [Електронний ресурс] // *Bon Appétit*. – Режим доступу: <https://www.bonappetit.com/recipe/duck-confit>
6. L'Insalata di Rinforzo: A Colorful Holiday Side Dish from Napoli [Електронний ресурс] // *La Cucina Italiana*. – Режим доступу: <https://www.lacucinaitaliana.com/italian-food/italian-dishes/linsalata-di-rinforzo>
7. [Електронний ресурс] // *Example.com*. – Режим доступу: <https://www.example.com/recipe>
8. Turkey Burger Recipe [Електронний ресурс] // *Tasty*. – Режим доступу: <https://tasty.co/recipe/turkey-burgers>
9. Slimming Superfood Recipe: Salmon, Red Quinoa & Arugula Salad [Електронний ресурс] // *SELF*. – Режим доступу: <https://www.self.com/story/slimming-superfood-recipe-salmon-red-quinoa-arugula-salad>

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 068 ПЗ</i>			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Васюк			<b>Список використаної літератури</b>	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Устименко					58	61
Реценз.						<i>Кафедра ТМРМІІ, 2025 р</i>		
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						

10. Mediterranean Grilled Veal Salad [Електронний ресурс] // *Veal.org*. – Режим доступу: <https://www.veal.org/recipes/mediterranean-grilled-veal-salad/>
11. Каменських О. Шопський салат [Електронний ресурс] // *Kamelena.com*. – Режим доступу: <https://kamelena.com/uk/recipe/Shopskij-salat>
12. Салат з індичкою та помідорами [Електронний ресурс] // *На Кухні*. – Режим доступу: <https://nakukhni.com.ua/salat-z-indychkoju-ta-pomidoramy/>
13. Закуска з яблук і курячої печінки [Електронний ресурс] // *Високий Замок*. – Режим доступу: <https://wz.lviv.ua/cooking/481995-zakuska-z-yabluk-i-pechinki>
14. Сирна тарілка: з чим краще поєднувати сири, вино, фрукти, горіхи [Електронний ресурс] // *Сьогодні*. – Режим доступу: <https://lifestyle.segodnya.ua/>
15. Курячі нагетси з соусом з журавлини [Електронний ресурс] // *Клопотенко.com*. – Режим доступу: <https://klopotenko.com/kuryachi-nagetsy-z-sousom-z-zhuravlyny/>
16. Quail Broth Recipe [Електронний ресурс] // *The Spruce Eats*. – Режим доступу: <https://www.thespruceeats.com/quail-broth-recipe-39587>
17. Żurek – Polish Sour Rye Soup [Електронний ресурс] // *Polish Your Kitchen*. – Режим доступу: <https://polishyourkitchen.com/zurek-polish-sour-rye-soup/>
18. Cheesy Chicken Cream Soup [Електронний ресурс] // *AllRecipes*. – Режим доступу: <https://www.allrecipes.com/recipe/cheesy-chicken-cream-soup/>
19. Cream of Mushroom Soup Recipe [Електронний ресурс] // *Food Network*. – Режим доступу: <https://www.foodnetwork.com/recipes/food-network-kitchen/cream-of-mushroom-soup-recipe-2119942>
20. Baked Dorado [Електронний ресурс] // *AllRecipes*. – Режим доступу: <https://www.allrecipes.com/recipe/baked-dorado/>
21. Salmon with spinach and potatoes [Електронний ресурс] // *BBC Good Food*. – Режим доступу: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/salmon-spinach-potato>
22. Клюбне м'ясо [Електронний ресурс] // *Ukrainian-recipes.com*. – Режим доступу: <https://ukrainian-recipes.com/klubne-meat>

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		59

23. Tomahawk Steak Recipe [Електронний ресурс] // *Food Network.* – Режим доступу: <https://www.foodnetwork.com/recipes/tomahawk-steak-recipe>
24. Chicken sausages with mashed potatoes [Електронний ресурс] // *BBC Good Food.* – Режим доступу: <https://www.bbcgoodfood.com/recipes/chicken-sausages-mashed-potatoes>
25. Veal Medallions [Електронний ресурс] // *Epicurious.* – Режим доступу: <https://www.epicurious.com/recipes/veal-medallions>
26. Roasted Pork Ribs [Електронний ресурс] // *Serious Eats.* – Режим доступу: <https://www.serious eats.com/roasted-pork-ribs>
27. Деруни з грибами під вершковим соусом [Електронний ресурс] // *Сookpad Україна.* – Режим доступу: <https://cookpad.com/ua/recipes/deruny-z-grybamy-pid-vershkovym-sousom>
28. Банош з бринзою і шкварками [Електронний ресурс] // *Ukrainian Food.* – Режим доступу: <https://ukrainianfood.com/banosh-brynza-shkvarky>
29. Печена картопля із сирним соусом — рецепт Сенічкіна [Електронний ресурс] // *ТСН.* – Режим доступу: <https://tsn.ua/video/video-novini/pechena-kartoplya-iz-sirnim-sousom-recepti-senichkina.htm>
30. Сирна картопля фри з беконом і соусом ранч [Електронний ресурс] // *Olga Gotuje.* – Режим доступу: <https://olgagotuje.com/uk/recipe/syrna-kartoplia-fri-z-bekonom-rancho>
31. Панкейки з шоколадом [Електронний ресурс] // *Сookpad Україна.* – Режим доступу: <https://cookpad.com/ua/recipes/15285571-pankieiki-z-shokoladom>
32. Тірамісу – рецепт від Мирослави Стадратюк [Електронний ресурс] // *МастерШеф* / *СТБ.* – Режим доступу: <https://www.stb.ua/masterchef/ua/2018/07/16/tiramisu-retsept-ot-mirolavy-standratyuk/>
33. Фісташкове морозиво: як приготувати [Електронний ресурс] // *Ласунка.* – Режим доступу: <https://lasunka.com/blog/festashkove-morozivo-yak-prigotuvati/>

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		60

34. Шоколадне морозиво – рецепт в домашніх умовах [Електронний ресурс] // СТБ. – Режим доступу: <https://www.stb.ua/ua/2023/08/04/shokoladne-morozhenoe-retsept-v-domashnih-usloviyah/>

35. Бойко, А. М. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / А. М. Бойко. – Київ : Центр учбової літератури, 2018. – 312 с.

36. Панченко, В. І. Проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / В. І. Панченко. – Харків : УПА, 2020. – 228 с.

37. Стан та тенденції розвитку сфери послуг в Україні [Електронний ресурс] // Державна служба статистики України. – 2023. – Режим доступу: <https://www.ukrstat.gov.ua>

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 002 068 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		61