

**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 доготівельного цеху у піцерії на 60 місць»

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

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

_____ **Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

_____ **Анастасія ІВАНЮТА**

Виконав

_____ **Віктор ДЕРЕВ'ЯНКО**

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**

Дерев'янку Віктору Вікторивичу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект доготівельного цеху у
піцерії на 60 місць»**

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

Термін подання завершеного проєкту на кафедру 12.06.2026 р.

Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:

Реферат

Техніко-економічне обґрунтування

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви

1.3. Розрахунок виробничої програми

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

3. Дизайн проєктованого підприємства

Висновки

Список використаної літератури

Перелік графічних документів:

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

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

Дата видачі завдання «2» лютого 2026 р.

Керівник бакалаврського

кваліфікаційного проєкту

Завдання прийняв до виконання

Анастасія ІВАНЮТА

Віктор ДЕРЕВ'ЯНКО

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект доготівельного цеху у піцерії на 60 місць» містить 52 сторінки, 13 таблиць, 7 рисунків, 4 аркуши графічної частини, 40 літературних джерел. Робота спрямована на створення сучасного підприємства ресторанного господарства, що забезпечує виробництво та реалізацію продукції італійської кухні відповідно до сучасних вимог якості, безпечності та ефективності виробництва.

У процесі виконання проєкту обґрунтовано концепцію закладу, проведено аналіз ринку ресторанних послуг та конкурентного середовища, що підтвердило доцільність створення спеціалізованої піцерії середнього цінового сегмента. За результатами маркетингових досліджень та анкетування потенційних споживачів встановлено високий попит на заклади з широким асортиментом піци, сучасним інтер'єром та використанням якісної натуральної сировини.

Виконано розрахунок добової динаміки попиту, за результатами якого визначено, що добова кількість відвідувачів становить 491 особу. Отримані дані використано для визначення виробничої потужності підприємства та формування виробничої програми. Розроблено меню закладу, яке включає різноманітний асортимент піци, пасты, салатів, закусок, десертів і напоїв. Для фірмової страви — піци «Viva Napoli» — складено технологічну карту із зазначенням рецептури, технології приготування та показників якості готової продукції.

На підставі виробничої програми здійснено підбір технологічного обладнання доготівельного цеху, що забезпечує раціональну організацію виробничих процесів, високу якість продукції та ефективне використання виробничих ресурсів. Визначено площу доготівельного цеху, яка становить 26 м², та розроблено планувальні рішення, що відповідають вимогам санітарії, гігієни та охорони праці.

Особливу увагу приділено формуванню сучасного дизайну закладу. Для інтер'єру обрано стиль modern loft з елементами eco-design, що поєднує функціональність, комфорт і сучасні дизайнерські рішення. Запропоновані технологічні, планувальні та дизайнерські рішення забезпечують ефективне функціонування підприємства, високу якість обслуговування споживачів та конкурентоспроможність закладу на ринку ресторанних послуг.

Ключові слова: піцерія, доготівельний цех, підприємство ресторанного господарства, виробнича програма, технологічне обладнання, меню.

ABSTRACT

The bachelor's qualification project entitled “Design of a Finishing Production Shop in a 60-Seat Pizzeria” comprises 52 pages, 13 tables, 7 figures, 4 sheets of graphical materials, and 40 references. The project is aimed at developing a modern food service establishment that ensures the production and sale of Italian cuisine products in accordance with current requirements for quality, food safety, and production efficiency.

During the project implementation, the concept of the establishment was substantiated, and an analysis of the restaurant services market and competitive environment was conducted, confirming the feasibility of establishing a specialized mid-range pizzeria. The results of marketing research and a survey of potential consumers revealed a high demand for establishments offering a wide assortment of pizzas, modern interior design, and the use of high-quality natural raw materials.

The daily customer flow was calculated, demonstrating that the pizzeria is expected to serve 491 customers per day. These data were used to determine the production capacity of the enterprise and to develop its production program. A menu was designed, including a diverse assortment of pizzas, pasta dishes, salads, hot appetizers, desserts, and beverages. A technological card was developed for the signature dish, “Viva Napoli” pizza, specifying its formulation, preparation technology, yield, and quality indicators.

Based on the production program, technological equipment for the finishing production shop was selected to ensure the rational organization of production processes, high product quality, and efficient utilization of production resources. The area of the finishing production shop was determined to be 26 m², and planning solutions were developed in compliance with sanitary, hygienic, and occupational safety requirements.

Particular attention was paid to the development of the establishment's interior design. The modern loft style with eco-design elements was selected, combining

functionality, comfort, natural materials, and contemporary design solutions. The proposed technological, planning, and design solutions ensure the efficient operation of the enterprise, high-quality customer service, and competitiveness in the restaurant services market.

Keywords: pizzeria, finishing production shop, food service establishment, production program, technological equipment, menu.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	8
1. Моделювання виробничого процесу піцерії «Viva Napoli»	20
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	20
1.2. Розробка меню і фірмової страви	22
1.3. Розрахунок виробничої програми	27
2. Проектний розділ	31
2.1. Розрахунок та підбір обладнання дозаготівельного цеху піцерії «Viva Napoli»	31
2.2. Розрахунок площі дозаготівельного цеху	34
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	36
3. Дизайн проєктованого підприємства	40
ВИСНОВКИ	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	48

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Дерев'яно			ЗМІСТ				Літ.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта									7	52
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Піцерія є одним із найбільш популярних типів спеціалізованих закладів ресторанного господарства, діяльність яких спрямована на виготовлення та реалізацію піци, гарячих і холодних закусок, десертів та напоїв. Популярність піцерій зумовлена високим попитом серед населення на швидке, доступне та водночас якісне харчування. Сучасні піцерії поєднують традиційні технології приготування італійської піци із сучасними підходами до обслуговування, дизайну інтер'єру, організації простору та використання інноваційного обладнання [1-2].

Формат закладу піцерія - один з найбільш гнучких і пристосованих на ресторанному ринку. Піцерії займають ніші в дуже різних сегментах. Як правило, піцерія - заклад демократичний, однак піца входить в меню майже всіх італійських ресторанів, навіть самих дорогих. Ресторани італійської кухні та піцерії - заклади різних сегментів, розраховані на різну аудиторію. Відмінність їх - у ціновій та асортиментній політиці, а також у наявності послуги доставки. Особливість сегмента піцерій така, що часом грань між ними і ресторанами італійської кухні може бути не занадто очевидною. На думку багатьох фахівців, в піцерії доречно відводити на частку піци до 40% меню. А крім піци, там повинні бути супи, салати (і не тільки італійські). Адже піцерія - настільки гнучкий формат, що здатний поєднувати в собі блюда різних кухонь. Обов'язкові в меню піцерії спиртні напої.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ		
Розроб.	Дереви́яно						
Перевір.	Іванюта						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко						
					Літ.	Арк.	Акрушів
						8	52
					Кафедра ТМРМП, 2026 р		

Основною особливістю сучасних піцерій є орієнтація на якісну сировину, використання натуральних інгредієнтів, відкритий формат кухні, високу швидкість обслуговування та комфортні умови перебування споживачів. Значна увага приділяється розширенню асортименту продукції, включенню до меню авторських страв, вегетаріанських позицій, страв здорового харчування та продукції для доставки [3].

Проектована піцерія «Viva Napoli» передбачається до розташування у центральній частині м. Львова поблизу навчальних закладів, офісних приміщень та туристичних маршрутів, що забезпечує стабільний потік потенційних відвідувачів. Обране місце розташування характеризується високою пішохідною активністю, розвинутою транспортною інфраструктурою та значною концентрацією цільової аудиторії, до якої належать студенти, туристи, працівники офісів, молодь та сімейні відвідувачі.

Концепція піцерії «Viva Napoli» базується на поєднанні традиційної італійської кухні та сучасного формату швидкого обслуговування. Основу меню становитимуть різновиди класичної та авторської піци, паста, салати, гарячі закуски, десерти та напої. Особливістю закладу стане використання свіжих локальних продуктів, відкритої кухні та сучасної подової печі для випікання піци. Інтер'єр закладу планується виконати у сучасному стилі з елементами італійської гастрономічної культури, що сприятиме формуванню комфортної атмосфери для відвідувачів.

У межах бакалаврського проекту проведено маркетингове дослідження ринку закладів ресторанного господарства м. Львова. Дослідження здійснювали шляхом анкетування потенційних споживачів з метою визначення їхніх харчових уподобань, частоти відвідування закладів ресторанного господарства, вимог до асортименту продукції, рівня цін та умов обслуговування.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
						9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

В анкетуванні взяли участь 150 респондентів різних вікових категорій. Основну частину опитаних становили студенти, працівники офісів, молодь та туристи. Результати дослідження показали, що більшість респондентів регулярно відвідують піцерії та інші заклади швидкого харчування не менше 2–3 разів на тиждень. При цьому основними критеріями вибору закладу є якість продукції, смакові властивості страв, швидкість обслуговування, рівень цін та комфортність атмосфери.

Для визначення споживчих переваг було розроблено анкету, яка включала такі питання:

1. Як часто Ви відвідуєте піцерії або заклади швидкого харчування?
 - щодня;
 - 2–3 рази на тиждень;
 - 1 раз на тиждень;
 - рідше.
2. Які страви Ви найчастіше замовляєте у піцеріях?
 - класична піца;
 - авторська піца;
 - паста;
 - салати;
 - десерти.
3. Що є найважливішим при виборі закладу?
 - якість продукції;
 - швидкість обслуговування;
 - ціни;
 - інтер'єр;
 - місце розташування.
4. Який середній чек Ви вважаєте прийнятним?

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- до 150 грн;
 - 150–250 грн;
 - понад 250 грн.
5. Чи важливе для Вас використання натуральних та свіжих продуктів?
- так;
 - ні.
6. Які додаткові послуги Ви вважаєте необхідними?
- доставка;
 - Wi-Fi;
 - відкрита кухня;
 - можливість takeaway.

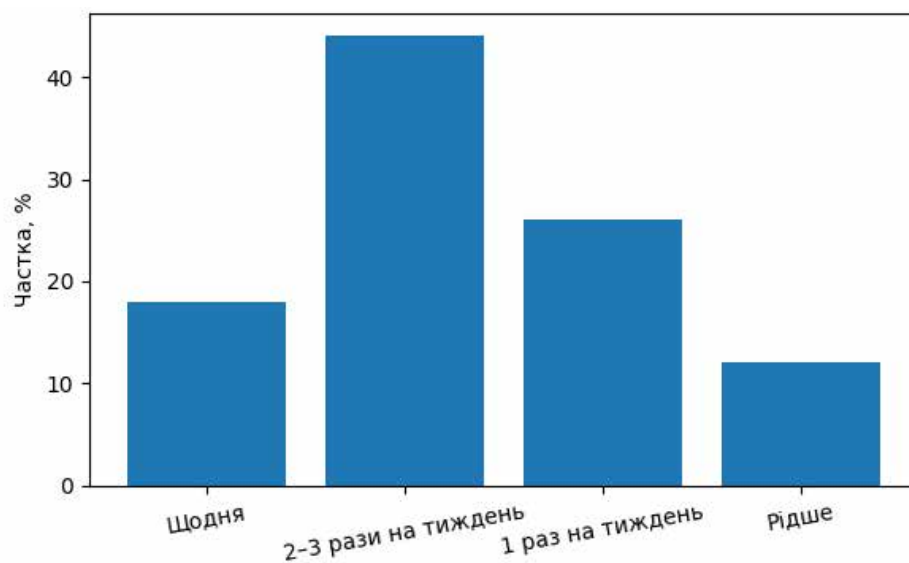


Рис. 1.1. Частота відвідування закладів ресторанного господарства

Більшість респондентів відвідують заклади ресторанного господарства 2–3 рази на тиждень, що свідчить про стабільний попит на послуги закладів швидкого харчування.

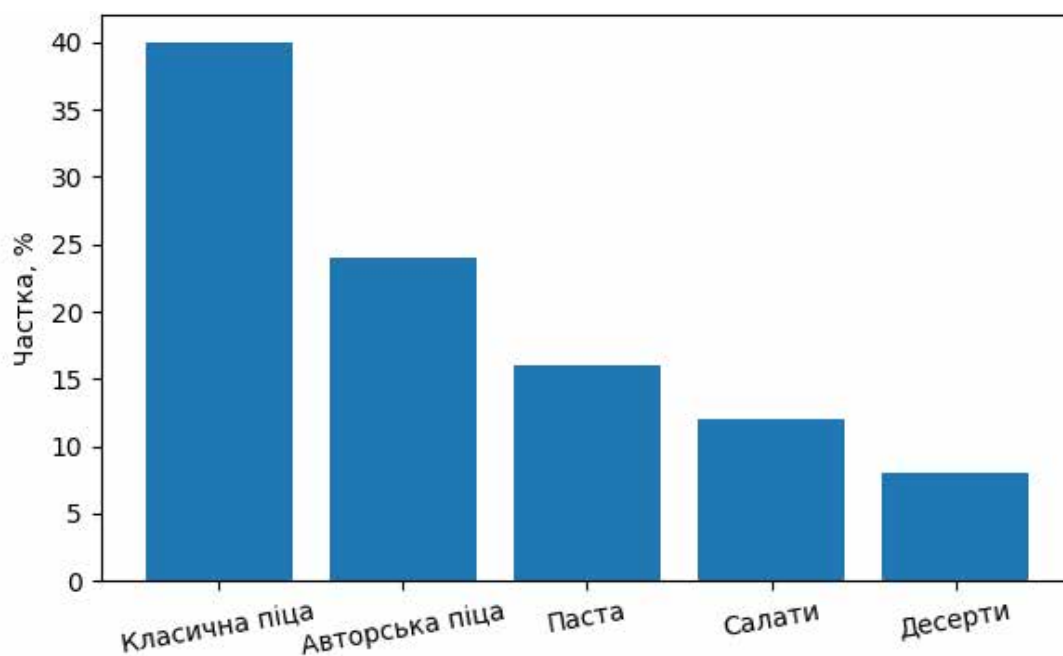


Рис. 1.2. Популярність страв у меню піцерії

Найбільш популярною категорією продукції серед респондентів є класична піца, що підтверджує доцільність формування широкого асортименту піци.

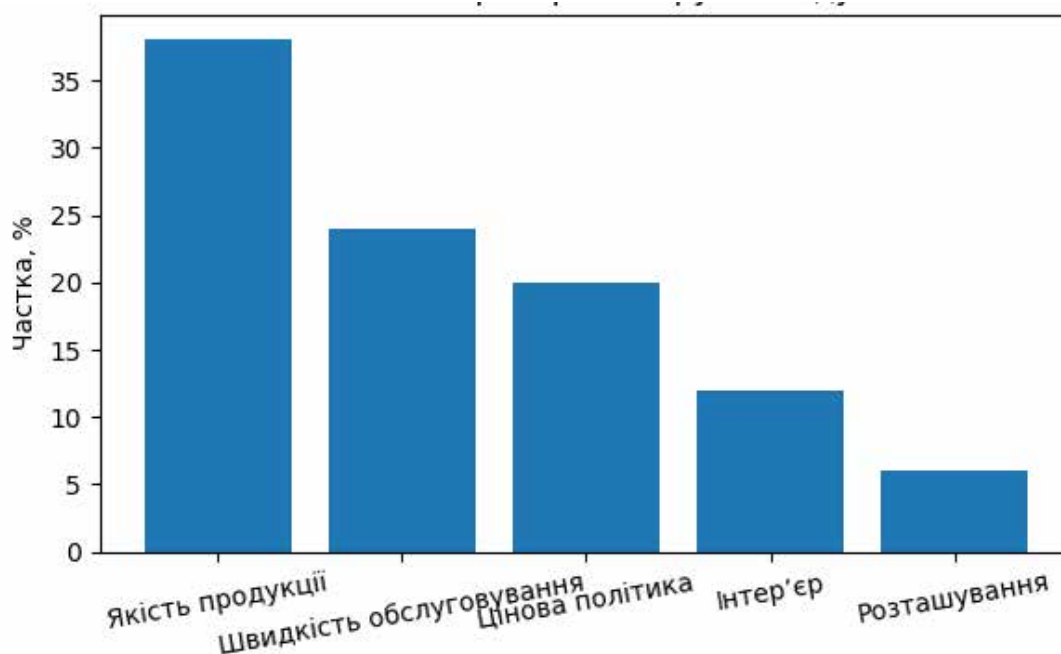


Рис. 1.3. Основні критерії вибору закладу

Основним фактором вибору закладу для більшості опитаних є якість продукції.

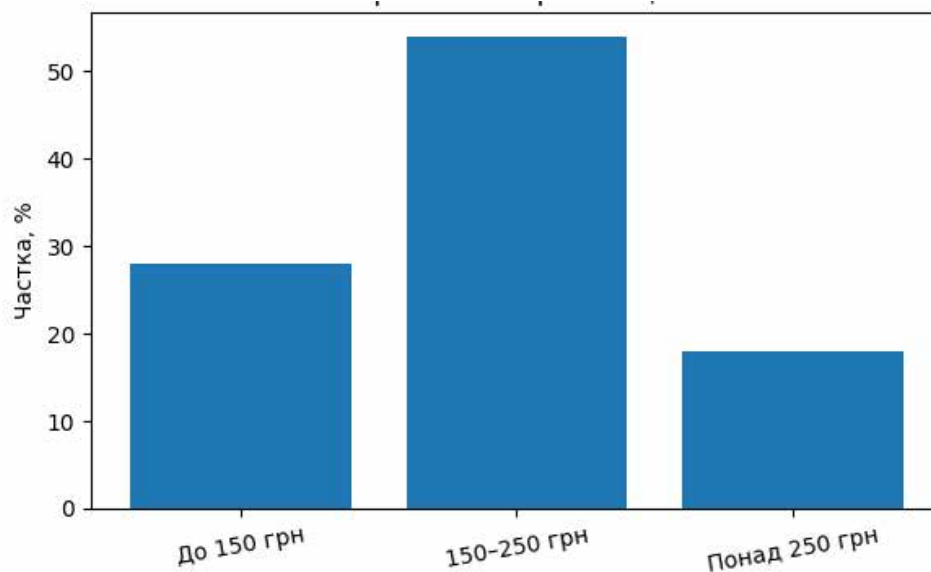


Рис. 1.4. Прийнятний рівень цін

Більшість респондентів вважають оптимальним середній чек у межах 150–250 грн.

За результатами анкетування встановлено, що найбільш популярними серед споживачів є класична та авторська піца, а також страви італійської кухні. Близько 68 % респондентів віддають перевагу закладам із сучасним інтер'єром та швидким обслуговуванням. Водночас понад 70 % опитаних вважають важливим використання натуральної сировини та свіжих інгредієнтів.

Результати маркетингового дослідження були опрацьовані та представлені у вигляді діаграм і графіків, що дозволило наочно оцінити споживчі переваги та обґрунтувати доцільність відкриття проєктованого закладу.

У процесі розроблення проєкту було проведено аналіз конкурентного середовища. Основними конкурентами проєктованої піцерії є заклади аналогічного формату, розташовані у центральній частині м. Львова.

Аналіз закладів-конкурентів

Назва закладу	Розташування	Асортимент	Цінова політика	Особливості
Celentano	центральна частина м. Львова	піца, паста, десерти	середній рівень	відомий бренд
Domino's Pizza	торговельно-розважальні центри	піца, напої	середній рівень	швидка доставка
Veterano Pizza	центр міста	авторська піца	середній–високий рівень	тематична концепція
Viva Napoli	проектований заклад	класична та авторська піца, паста, салати	середній рівень	свіжа сировина, відкрита кухня, сучасний дизайн

Порівняльний аналіз показав, що проєктована піцерія «Viva Napoli» має конкурентні переваги завдяки поєднанню доступної цінової політики, сучасного формату обслуговування, широкого асортименту продукції та використання якісної сировини. Важливим фактором конкурентоспроможності також є вдале місце розташування та орієнтація на потреби сучасного споживача.

Доготівельний цех у складі піцерії призначений для забезпечення технологічного процесу приготування продукції з використанням напівфабрикатів високого ступеня готовності. Організація роботи цеху дозволяє раціонально використовувати виробничі площі, забезпечувати високу продуктивність праці, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та стабільну якість готової продукції.

У межах бакалаврського проєкту передбачено розроблення виробничої програми закладу, підбір сучасного технологічного обладнання, розрахунок

виробничих площ, організацію роботи доготівельного цеху та створення безпечних умов праці персоналу.

Таким чином, проєкт піцерії «Viva Napoli» є актуальним та економічно доцільним, відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного господарства та потребам споживачів. Реалізація проєкту сприятиме розширенню мережі сучасних закладів ресторанного господарства у місті Львові та забезпеченню населення якісною продукцією італійської кухні.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Сучасний ринок ресторанного господарства України характеризується динамічним розвитком та постійними змінами у вподобаннях споживачів. Заклади швидкого харчування, зокрема закусочні, займають особливе місце в системі громадського харчування, оскільки забезпечують швидке та доступне обслуговування широких верств населення. В умовах швидкого темпу життя населення все більшої популярності набувають заклади, які поєднують високу якість страв, оперативність обслуговування, доступну цінову політику та комфортні умови перебування. Одним із найбільш затребуваних форматів сучасних закладів ресторанного господарства є піцерії, що забезпечують стабільний попит серед різних груп населення [4].

Популярність піцерій зумовлена універсальністю асортименту, широким вибором продукції, відносно швидким приготуванням страв та можливістю організації як обслуговування у залі, так і доставки готової продукції. Піца є однією з найпоширеніших страв у світі, а сучасні технології виробництва дозволяють постійно вдосконалювати рецептури, розширювати асортимент та адаптовувати продукцію до вимог споживачів. Сьогодні споживачі все більше звертають увагу не лише на смакові властивості продукції, а й на якість сировини, натуральність інгредієнтів, безпечність харчових продуктів, естетичність подачі та атмосферу закладу [5].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Дереб'янюк			ВСТУП				Літ.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта									16	52
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Особливо актуальним є створення сучасних піцерій у великих містах України, де спостерігається значна концентрація молоді, туристів, офісних працівників та активного населення. Одним із таких міст є Львів — культурний, туристичний та студентський центр України, який характеризується високим рівнем розвитку ресторанного бізнесу та значною конкуренцією серед закладів громадського харчування. Незважаючи на велику кількість закладів, попит на сучасні піцерії із якісним асортиментом продукції, швидким обслуговуванням та комфортним середовищем залишається стабільно високим [6-7].

У сучасних умовах важливого значення набуває не лише створення привабливої концепції закладу, а й правильна організація виробничих процесів. Рациональне проектування виробничих приміщень, підбір сучасного технологічного обладнання, забезпечення ефективної роботи доготівельних цехів та дотримання санітарно-гігієнічних вимог безпосередньо впливають на якість готової продукції, продуктивність праці персоналу та економічну ефективність діяльності підприємства.

Доготівельний цех є важливою складовою структури підприємств ресторанного господарства, оскільки саме у ньому здійснюються основні технологічні операції з приготування продукції із напівфабрикатів та сировини високого ступеня готовності. Правильна організація роботи цеху дозволяє забезпечити безперервність виробничого процесу, скоротити тривалість приготування страв, оптимізувати виробничі витрати та підвищити рівень обслуговування споживачів [8].

Актуальність теми бакалаврського проєкту полягає у необхідності створення сучасного конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства, який відповідатиме сучасним тенденціям розвитку сфери харчування, забезпечуватиме населення якісною продукцією та матиме ефективно організовану виробничу структуру. Проектування піцерії із

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		17

раціонально організованим доготівельним цехом дозволяє поєднати високу якість продукції, швидкість приготування страв та економічну доцільність функціонування закладу.

Метою роботи є розроблення проєкту сучасної піцерії «Viva Napoli» на 60 місць із раціонально організованим доготівельним цехом, обґрунтування вибору технологічного обладнання, формування асортименту продукції, розроблення виробничої програми та визначення доцільності функціонування закладу у місті Львові.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- провести аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку закладів ресторанного господарства;
- обґрунтувати концепцію та місце розташування проєктованої піцерії;
- провести маркетингове дослідження та аналіз конкурентного середовища;
- визначити цільову аудиторію закладу;
- розрахувати добову динаміку попиту підприємства;
- розробити меню піцерії та фірмову страву;
- здійснити розрахунок виробничої програми підприємства;
- організувати роботу доготівельного цеху;
- виконати розрахунок та підбір технологічного обладнання;
- здійснити розрахунок площ виробничих приміщень;
- розробити об'ємно-планувальні рішення підприємства;
- обґрунтувати дизайн проєктованої піцерії.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів під час проєктування та створення сучасних закладів ресторанного господарства аналогічного типу. Запропоновані технологічні та організаційні рішення можуть бути адаптовані до умов функціонування підприємств ресторанного господарства в інших містах України.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

Реалізація проєкту сприятиме підвищенню рівня забезпечення населення якісною продукцією ресторанного господарства, розвитку сучасної культури харчування та впровадженню ефективних технологічних рішень у сфері ресторанного бізнесу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
						19
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ДОГОТІВЕЛЬНОГО ЦЕХУ ПІЦЕРІЇ VIVA NAPOLI

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Добова динаміка попиту є важливим етапом проєктування закладу ресторанного господарства, оскільки дає змогу визначити орієнтовну кількість споживачів протягом робочого дня, встановити години найбільшого навантаження, раціонально організувати роботу персоналу, виробничих цехів та підібрати необхідну кількість технологічного обладнання.

Для піцерії «Viva Napoli» на 60 місць розрахунок добової кількості споживачів здійснювали з урахуванням режиму роботи закладу, кількості посадкових місць, коефіцієнта оборотності місця та завантаженості торговельної зали протягом дня. Проєктована піцерія працює з 10:00 до 22:00, тобто тривалість роботи становить 12 годин.

Кількість споживачів за кожну годину роботи визначали за формулою:

$$N_{\text{год}} = P \cdot \phi \cdot X / 100, (1)$$

де P – місткість залу(кількість місць); ϕ – оборотність місця в залі протягом однієї години; X – завантаження залу на дану годину, %

Для проєктованої піцерії кількість місць становить 60. Коефіцієнт завантаження зали протягом дня змінюється залежно від активності споживачів. Найбільше навантаження припадає на обідній період з 12:00 до 14:00 та вечірній період з 18:00 до 20:00, коли спостерігається найбільший потік відвідувачів

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ		
Розроб.	Дереб'янюк						
Перевір.	Іванюта						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Літ.	Арк.	Акрцшів
						20	52

Таблиця 1.2

Розрахунок добової динаміки попиту піцерії «Viva Napoli» на 60 місць

Години роботи	Кількість місць	Оборотність місця за годину	Завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
10:00–11:00	60	0,6	30	11
11:00–12:00	60	0,8	45	22
12:00–13:00	60	1,2	80	58
13:00–14:00	60	1,3	90	70
14:00–15:00	60	1,1	75	50
15:00–16:00	60	0,8	50	24
16:00–17:00	60	0,7	40	17
17:00–18:00	60	1,0	65	39
18:00–19:00	60	1,2	85	61
19:00–20:00	60	1,3	90	70
20:00–21:00	60	1,1	75	50
21:00–22:00	60	0,7	45	19
Разом за день	—	—	—	491

Отже, розрахункова добова кількість споживачів піцерії «Viva Napoli» становить 491 особу за день.

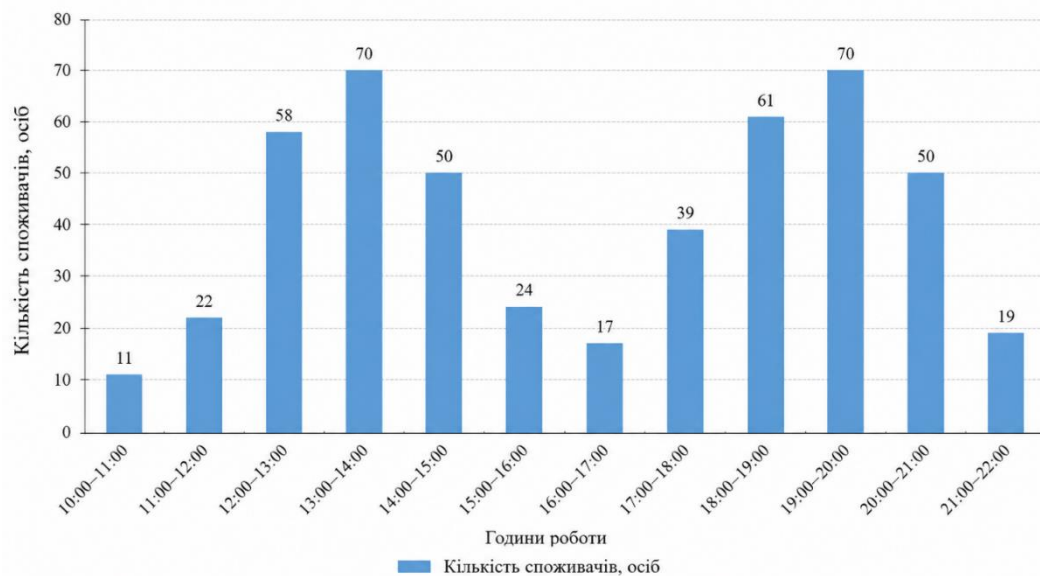


Рис 1.5. Добова динаміка попиту піцерії

Аналіз добової динаміки попиту показує, що протягом дня попит на послуги піцерії є нерівномірним. Мінімальна кількість відвідувачів очікується у ранковий період з 10:00 до 11:00 та у проміжку з 16:00 до 17:00. Це пояснюється нижчою активністю споживачів у ці години.

Найбільше навантаження припадає на обідній період з 13:00 до 14:00 та вечірній період з 19:00 до 20:00. У ці години кількість споживачів становить по 70 осіб, що є максимальним показником за добу. Саме в ці періоди необхідно забезпечити найбільш інтенсивну роботу доготівельного цеху, торговельної зали та персоналу.

Таким чином, проведений розрахунок дає можливість визначити орієнтовне навантаження на підприємство протягом робочого дня. Отримані дані будуть використані для подальшого розроблення меню, розрахунку виробничої програми, підбору обладнання та визначення площі доготівельного цеху. Добова кількість споживачів піцерії «Viva Napoli» становить 491 особу, що підтверджує доцільність проектування закладу на 60 місць у центральній частині міста.

1.2. Розробка меню і фірмової страви піцерії Viva Napoli

Одним із найважливіших етапів проектування закладу ресторанного господарства є розроблення меню, оскільки саме асортимент продукції формує концепцію підприємства, визначає його конкурентоспроможність та впливає на попит серед споживачів. Правильно сформоване меню дозволяє забезпечити раціональну організацію виробничого процесу, ефективне використання сировини та технологічного обладнання, а також створити привабливий імідж закладу [9-10].

Меню піцерії повинно відповідати сучасним тенденціям ресторанного господарства, враховувати попит споживачів, формат підприємства, рівень

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		22

цінової політики та особливості цільової аудиторії. Для піцерії «Viva Napoli» основою асортименту є страви італійської кухні з акцентом на різновиди піци, пасти, салати, гарячі закуски, десерти та напої.

Під час формування меню було враховано результати маркетингового дослідження, відповідно до яких найбільшим попитом серед потенційних споживачів користуються класичні та авторські види піци, страви швидкого приготування, продукція із натуральної сировини та страви із сучасною подачею.

Меню проєктованої піцерії «Viva Napoli» сформовано з урахуванням принципів різноманітності, збалансованості асортименту та технологічної доцільності. Значна увага приділена використанню свіжих овочів, м'ясних делікатесів, сирів, соусів та спецій, характерних для італійської кухні.

Таблиця 1.3

Меню піцерії «Viva Napoli»

№ з/п	Страви	Вихід, г	Кількість порцій
	Піца		1,6
1	Піца «Маргарита»	450	38
2	Піца «Пепероні»	500	42
3	Піца «Карбонара»	520	35
4	Піца «Чотири сири»	480	33
5	Піца «Гавайська»	520	30
6	Піца «Прошутто Фунгі»	530	28
7	BBQ Pizza	540	26
8	Піца «Viva Napoli» (фірмова)	550	40
	Паста		0,5
9	Паста Карбонара	300	28
10	Паста Болоньезе	320	24
11	Паста з морепродуктами	310	20
	Салати		0,6
12	Салат «Цезар» з куркою	250	35
13	Грецький салат	220	30
14	Салат з руколою та пармезаном	200	22
	Гарячі закуски		0,4
15	Картопля по-селянськи	180	25

16	Сирні палички	200	22
17	Курячі нагетси	220	18
	Десерти		0,3
18	Тірамісу	150	20
19	Чізкейк	140	16
20	Панна-кота	160	14
	Гарячі напої, мл		0,4
21	Американо	200 мл	28
22	Капучино	250 мл	24
23	Лате	250 мл	18
24	Чай асортимент	250 мл	26
	Холодні напої, мл		0,3
25	Лимонад класичний	300 мл	20
26	Апельсиновий сік	250 мл	18
27	Газовані напої	330 мл	15

Для формування індивідуального стилю закладу та підвищення його конкурентоспроможності було розроблено фірмову страву — піцу «Viva Napoli».

Особливістю фірмової піци є поєднання традиційної італійської рецептури із сучасними гастрономічними тенденціями. До складу страви входять високоякісні інгредієнти: томатний соус, сир моцарела, шинка прошуто, печериці, томати чері, рукола та соус песто.

Таблиця 1.4

Технологічна карта фірмової піци «Viva Napoli»

№	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г	Втрати при холодній обробці, %	Втрати при тепловій обробці, %	Вихід, г
1	Борошно пшеничне в/г	180	180	—	—	180
2	Дріжджі пресовані	5	5	—	—	5
3	Вода	90	90	—	5	85
4	Сіль кухонна	3	3	—	—	3
5	Оливкова олія	10	10	—	—	10
6	Томатний соус	40	40	—	5	38
7	Сир моцарела	120	120	—	8	110

8	Прошутто	60	58	3	5	55
9	Печериці свіжі	40	35	12	10	31
10	Томати чері	40	38	5	5	36
11	Рукола	15	13	13	—	13
12	Соус песто	20	20	—	—	20
	Разом	623	612	—	—	586
	Вихід готової страви	—	—	—	—	550 г

Технологія приготування

Підготовка сировини

Борошно просіюють, дріжджі розчиняють у теплій воді, овочі миють та нарізають, печериці очищують і нарізають скибками, сир натирають.

Приготування тіста

До просіяного борошна додають воду, дріжджі, сіль та оливкову олію. Тісто замішують до однорідної консистенції та залишають для бродіння на 40–60 хвилин за температури 28–30 °С.

Формування піци

Тісто розкачують у круглий пласт діаметром 32 см, поверхню змащують томатним соусом та рівномірно викладають начинку: сир моцарела, прошутто, печериці та томати чері.

Таблиця 1.5

Органолептичні показники якості піци «Viva Napoli»

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Піца правильної круглої форми з рівномірним розподілом начинки
Колір	Бортики золотисто-коричневі, сир рівномірно розплавлений
Консистенція	Тісто м'яке, еластичне, з хрусткими краями
Смак	Гармонійний, із вираженим смаком сиру, томатного соусу та прошутто
Запах	Характерний аромат свіжоспеченої піци та спецій

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		25

Теплова обробка

Випікання здійснюють у подовій печі за температури 280–300 °С протягом 5–7 хвилин.

Оформлення та подавання

Після випікання додають руколу та соус песто. Піцу нарізають на 6–8 шматків та подають гарячою.

Вимоги до якості

Фірмова піца «Viva Napoli» повинна відповідати таким вимогам: мати правильну форму та привабливий зовнішній вигляд; бути рівномірно пропеченою; не містити підгорілих або непропечених ділянок; начинка повинна бути соковитою та рівномірно розподіленою; смак і аромат повинні відповідати використаній сировині; готова продукція повинна реалізовуватись одразу після приготування.

Енергетичну цінність фірмової піци «Viva Napoli» розраховано на основі рецептурного складу страви та середніх показників харчової цінності сировини. Розрахунок здійснювали за вмістом білків, жирів і вуглеводів у кожному компоненті рецептури.

Таблиця 1.6

Розрахунок харчової та енергетичної цінності піци «Viva Napoli»

№	Найменування сировини	Маса нетто, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
1	Борошно пшеничне в/г	180	18,54	1,98	127,08	601,2
2	Дріжджі пресовані	5	0,64	0,14	0,42	5,5
3	Вода	90	0	0	0	0
4	Сіль кухонна	3	0	0	0	0
5	Оливкова олія	10	0	10,00	0	88,4
6	Томатний соус	40	0,52	0,08	2,00	11,6
7	Сир моцарела	120	21,60	26,40	2,64	336,0

8	Прошутто	58	14,50	10,44	0	156,6
9	Печериці свіжі	35	1,08	0,10	1,16	7,7
10	Томати чері	38	0,34	0,08	1,48	6,8
11	Рукола	13	0,34	0,09	0,48	3,2
12	Соус песто	20	1,00	9,00	1,60	90,0
	Разом на страву	612	58,56	58,31	136,86	1307,0
	На 100 г готової страви	100	10,65	10,60	24,88	237,6

Під час формування меню піцерії «Viva Napoli» було враховано концепцію закладу, результати маркетингового дослідження та сучасні тенденції ресторанного господарства. Асортимент продукції включає широкий вибір піци, пасти, салатів, закусок, десертів та напоїв, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій споживачів [11-12].

Меню сформовано за принципами збалансованості, різноманітності та технологічної доцільності. Значна увага приділена використанню натуральної сировини, свіжих овочів, сирів та м'ясних продуктів, характерних для італійської кухні. Особливе місце у меню займає фірмова піца «Viva Napoli», яка є основною авторською стравою закладу та формує його гастрономічну індивідуальність.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма підприємства ресторанного господарства є основою для організації виробничого процесу та визначення потужності закладу. Вона характеризує кількість продукції, що повинна бути виготовлена протягом певного періоду часу відповідно до попиту споживачів та асортименту меню.

Правильний розрахунок виробничої програми дозволяє:

- визначити добову кількість продукції;
- раціонально організувати роботу виробничих цехів;

- підібрати необхідне технологічне обладнання;
- розрахувати потребу у сировині;
- визначити кількість працівників;
- забезпечити безперебійну роботу підприємства.

Виробнича програма піцерії «Viva Napoli» розроблялась на основі:

- кількості місць у залі;
- добової динаміки попиту;
- розрахункової кількості споживачів;
- асортименту меню;
- коефіцієнтів споживання окремих груп страв.

Відповідно до проведених розрахунків добова кількість споживачів у піцерії становить 491 особу.

Кількість страв визначали за формулою: Кількість страв визначали за формулою:

$$n=N \cdot m$$

де:

n — кількість страв певної групи, порцій

N — кількість споживачів за день, осіб;

m — коефіцієнт споживання страв певної групи.

Для піцерії «Viva Napoli» було прийнято такі коефіцієнти споживання: піца — 1,6; паста — 0,5; салати — 0,6; гарячі закуски — 0,4; десерти — 0,3; гарячі напої — 0,4; холодні напої — 0,3.

Отримані результати свідчать про те, що найбільшу частку виробничої програми становить піца, що відповідає спеціалізації проєктованого закладу. Значний попит також припадає на салати, пасту та напої.

Для більш детального планування роботи підприємства виробничу програму необхідно розподілити за окремими видами продукції.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		28

Таблиця 1.7

Розрахунок виробничої програми піцерії «Viva Napoli»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Піца	1,6	786
Паста	0,5	246
Салати	0,6	295
Гарячі закуски	0,4	196
Десерти	0,3	147
Гарячі напої	0,4	196
Холодні напої	0,3	147

Таблиця 1.8

Добова виробнича програма піцерії «Viva Napoli»

№ з/п	Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій
	Піца		
1	Маргарита	450	120
2	Пепероні	500	140
3	Карбонара	520	95
4	Чотири сири	480	85
5	Гавайська	520	80
6	Прошутто Фунгі	530	75
7	BBQ Pizza	540	71
8	Viva Napoli (фірмова)	550	120
	Паста		
9	Паста Карбонара	300	90
10	Паста Болоньєзе	320	86
11	Паста з морепродуктами	310	70
	Салати		
12	Цезар з куркою	250	120
13	Грецький салат	220	95
14	Салат з руколою та пармезаном	200	80
	Гарячі закуски		
15	Картопля по-селянськи	180	80
16	Сирні палички	200	65
17	Курячі нагетси	220	51
	Десерти		
18	Тірамісу	150	55
19	Чізкейк	140	48
20	Панна-кота	160	44

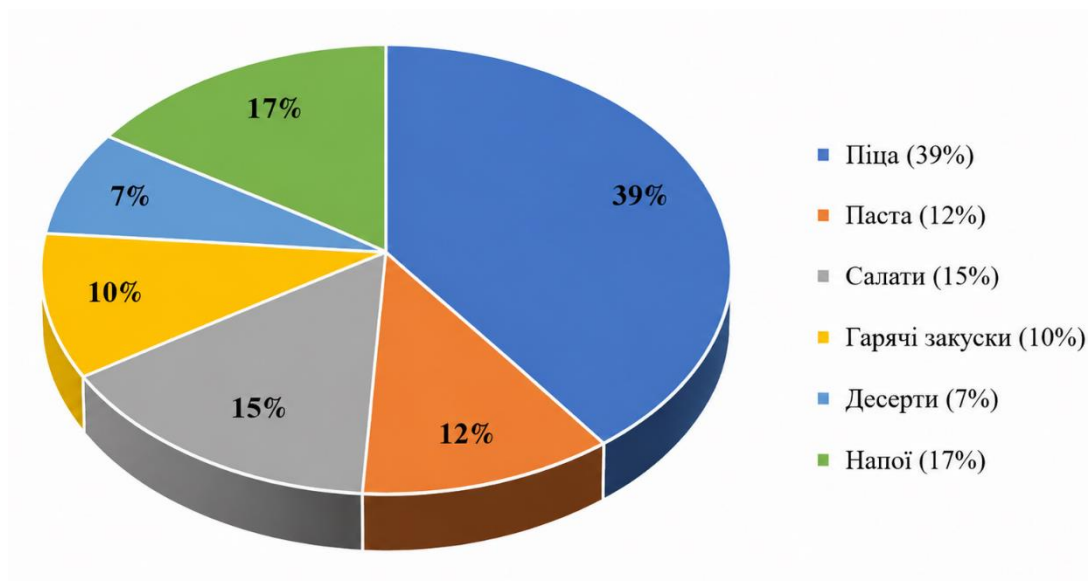


Рис. 1.6. Структура виробничої програми піцерії «Viva Napoli»

Найбільшу частку виробничої програми займає піца — 39 %, що відповідає концепції спеціалізованої піцерії. Значний відсоток також становлять салати — 15 %, паста — 12 % та напої — 17 %.

Під час розроблення виробничої програми було враховано можливості доготівельного цеху, режим роботи підприємства та прогнозований попит споживачів. Розрахована кількість продукції дозволяє забезпечити стабільну роботу закладу та раціональне використання виробничих потужностей.

Виробнича програма є основою для подальших технологічних розрахунків, підбору обладнання, визначення площ виробничих приміщень та організації роботи персоналу.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання доготівельного цеху

Важливим етапом проєктування підприємств ресторанного господарства є правильний підбір технологічного обладнання, оскільки саме від його складу, продуктивності та раціонального розміщення залежить ефективність роботи виробничих цехів, якість готової продукції, продуктивність праці персоналу та рівень обслуговування споживачів. Під час проєктування доготівельного цеху піцерії «Viva Napoli» особливу увагу приділяли забезпеченню безперервності технологічного процесу, дотриманню санітарно-гігієнічних вимог та створенню комфортних умов праці.

Доготівельний цех у проєктованій піцерії призначений для здійснення основних технологічних процесів приготування піци, пасты, салатів, гарячих закусок та інших страв відповідно до виробничої програми підприємства. У цеху здійснюються операції з підготовки сировини, приготування тіста, формування виробів, теплової обробки продукції, короткочасного зберігання напівфабрикатів та оформлення готових страв.

Підбір обладнання здійснювали з урахуванням виробничої потужності закладу, асортименту продукції, кількості споживачів та режиму роботи підприємства. Відповідно до розрахунків добова кількість споживачів піцерії становить 491 особу, що обумовлює необхідність використання сучасного високопродуктивного обладнання.

Основним видом продукції закладу є піца, тому провідне місце у складі технологічного обладнання займає теплова лінія. Для випікання піци у доготівельному цеху передбачено встановлення професійної подової печі Moretti Forni, яка забезпечує рівномірне пропікання тіста, стабільний температурний режим та високу якість готової продукції. Використання подової

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		31

печі дозволяє отримати характерну структуру тіста, хрусткі бортики та рівномірно пропечену начинку, що є важливими показниками якості піци.

Для приготування пасти, гарячих закусок та соусів у цеху передбачено використання електроплити ПЕ-4Ш. Дане обладнання характеризується універсальністю, високою продуктивністю та можливістю одночасного виконання кількох технологічних операцій. Для приготування продукції у фритюрі встановлено професійну фритюрницю Fimar FT8, яка забезпечує швидку теплову обробку та стабільну температуру обсмажування.

Важливе значення у роботі доготівельного цеху має холодильне обладнання, яке використовується для короткочасного зберігання м'ясної продукції, сирів, овочів, соусів та напівфабрикатів. Для забезпечення належних умов зберігання сировини у проєкті передбачено холодильну шафу Polair CM107, морозильну камеру Polair CB107 та холодильний стіл Nicold. Використання холодильного столу дозволяє одночасно здійснювати зберігання продуктів та виконувати технологічні операції з формування піци, що забезпечує раціональну організацію робочого місця.

Для механізації виробничих процесів у доготівельному цеху встановлюють тістоміс GoodFood SM20, який використовується для замішування дріжджового тіста. Застосування тістоміса дозволяє забезпечити однорідну структуру тіста, скоротити витрати ручної праці та підвищити продуктивність виробництва. Для подрібнення та нарізання овочів використовується овочерізка Robot Coupe CL50, а для приготування соусів, кремів та десертів — планетарний міксер GoodFood B20. Для нарізання гастрономічної продукції передбачено використання слайсера Celme FA250.

Окрім основного технологічного обладнання, у доготівельному цеху встановлюються виробничі столи з нержавіючої сталі, мийні ванни та виробничі стелажі. Допоміжне обладнання забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		32

вимог, раціональне розміщення інвентарю та зручність виконання технологічних операцій.

Таблиця 2.1

Підбір обладнання доготівельного цеху піцерії «Viva Napoli»

№ з/п	Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм	Потужність, кВт
1	Подова піч для піци	Moretti Forni	1	1400×1200×750	12,0
2	Електроплита	ПЕ-4Ш	1	1050×700×850	8,0
3	Фритюрниця	Fimar FT8	1	300×600×300	3,2
4	Холодильна шафа	Polair CM107	1	700×850×2020	0,6
5	Морозильна камера	Polair CB107	1	700×850×2020	0,7
6	Стіл холодильний	Hicold	1	1500×700×850	0,5
7	Тістоміс	GoodFood SM20	1	700×400×800	1,1
8	Овочерізка	Robot Coupe CL50	1	350×320×590	0,55
9	Планетарний міксер	GoodFood B20	1	500×450×780	1,0
10	Слайсер	Celme FA250	1	480×360×370	0,25
11	Виробничий стіл	Нержавіюча сталь	2	1200×700×850	—
12	Мийна ванна	ВМ-2	1	1200×600×850	—

13	Стелаж виробничий	СТ-4	2	1000×500×1800	—
14	Витяжна система	Ventox	1	—	1,5

Під час розміщення обладнання у доготівельному цеху враховували послідовність виконання технологічних операцій та принцип прямоточності виробництва. Таке розташування обладнання забезпечує мінімізацію зустрічних потоків сировини та готової продукції, підвищує ефективність роботи персоналу та створює безпечні умови праці.

Загальна встановлена потужність технологічного обладнання становить 29,4 кВт, що відповідає виробничій потужності проєктованої піцерії та забезпечує стабільну роботу підприємства у години максимального навантаження.

Отже, підібране обладнання повністю відповідає виробничій програмі піцерії «Viva Napoli», забезпечує високу якість готової продукції, ефективну організацію технологічного процесу та створює умови для безперебійної роботи доготівельного цеху.

2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху

Площа виробничих приміщень підприємства ресторанного господарства визначається з урахуванням виробничої програми, кількості технологічного обладнання, характеру виконуваних операцій, санітарно-гігієнічних вимог та умов безпечної праці персоналу. Правильний розрахунок площі доготівельного цеху має важливе значення, оскільки від цього залежить раціональність організації технологічного процесу, зручність розміщення обладнання та ефективність роботи працівників.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		34

Доготівельний цех піцерії «Viva Napoli» призначений для виконання основних технологічних операцій, пов'язаних із підготовкою напівфабрикатів, приготуванням тіста, формуванням піци, приготуванням пасти, гарячих закусок, салатів та оформленням готових страв. У цеху передбачено розміщення теплового, холодильного, механічного та допоміжного обладнання, підбраного відповідно до виробничої програми закладу.

Таблиця 2.2

Розрахунок площі, зайнятої технологічним обладнанням доготівельного цеху

№ з/п	Найменування обладнання	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
1	Подова піч для піци	1	1400×1200	1,68	1,68
2	Електроплита	1	1050×700	0,74	0,74
3	Фритюрниця	1	300×600	0,18	0,18
4	Холодильна шафа	1	700×850	0,60	0,60
5	Морозильна камера	1	700×850	0,60	0,60
6	Стіл холодильний	1	1500×700	1,05	1,05
7	Тістоміс	1	700×400	0,28	0,28
8	Овочерізка	1	350×320	0,11	0,11
9	Планетарний міксер	1	500×450	0,23	0,23
10	Слайсер	1	480×360	0,17	0,17
11	Виробничий стіл	2	1200×700	0,84	1,68
12	Мийна ванна	1	1200×600	0,72	0,72
13	Стелаж виробничий	2	1000×500	0,50	1,00
Разом					9,04

Під час планування доготівельного цеху необхідно передбачити раціональне зонування виробничого простору. У цеху доцільно виділити зону

підготовки сировини, зону приготування тіста, зону формування піци, теплову зону, зону короткочасного зберігання напівфабрикатів та зону оформлення готової продукції. Таке зонування забезпечує послідовність технологічного процесу, зменшує переміщення працівників і сприяє підвищенню продуктивності праці [13-14].

Особливу увагу слід приділити розміщенню теплового обладнання. Подову піч, електроплиту та фритюрницю доцільно розміщувати під витяжною системою, що забезпечує видалення надлишкового тепла, пари та запахів із виробничого приміщення. Холодильне обладнання варто встановлювати на відстані від теплового обладнання для забезпечення стабільного температурного режиму зберігання продуктів [15].

Виробничі столи, холодильний стіл та механічне обладнання розміщують відповідно до послідовності технологічних операцій. Це дозволяє організувати робочі місця таким чином, щоб процес приготування страв був безперервним, безпечним і зручним для персоналу.

Таким чином, розрахована площа доготівельного цеху піцерії «Viva Napoli» становить 26,0 м². Така площа є достатньою для розміщення необхідного технологічного обладнання, організації робочих зон, забезпечення нормативних проходів та ефективного виконання виробничої програми підприємства.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення є одним із найважливіших етапів проєктування підприємств ресторанного господарства, оскільки саме від правильності планування приміщень залежить ефективність виробничого процесу, зручність обслуговування споживачів, безпечність умов праці персоналу та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Рациональне

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		36

взаєморозташування виробничих, складських, адміністративно-побутових та торговельних приміщень забезпечує безперервність технологічного процесу, мінімізує зустрічні потоки сировини та готової продукції, а також сприяє ефективному використанню площ підприємства [16-18].

Під час розроблення об'ємно-планувальних рішень піцерії «Viva Napoli» на 60 місць було враховано спеціалізацію закладу, виробничу програму, асортимент продукції, кількість споживачів та вимоги чинних будівельних і санітарних норм. Основною метою планувальних рішень є створення функціонально зручного підприємства із раціонально організованими виробничими потоками та комфортними умовами перебування відвідувачів.

Проектована піцерія належить до закладів ресторанного господарства середнього цінового сегмента та працює у форматі спеціалізованої піцерії із обслуговуванням споживачів у торговельній залі. Підприємство передбачає наявність торговельної зали на 60 місць, доготівельного цеху, мийного відділення, складських приміщень, адміністративно-побутових приміщень та санітарних вузлів.

Особливе значення у структурі підприємства має доготівельний цех, у якому здійснюються основні технологічні процеси приготування продукції. Його розміщення повинно забезпечувати зручний зв'язок зі складськими приміщеннями, холодильними камерами, мийним відділенням та торговельною залюю. Така організація дозволяє скоротити шляхи переміщення сировини, напівфабрикатів та готової продукції, що позитивно впливає на продуктивність праці та санітарний стан підприємства [19-21].

Під час проектування підприємства було враховано принцип функціонального зонування приміщень. Виробничі приміщення розташовані таким чином, щоб забезпечити послідовність технологічного процесу — від надходження сировини до реалізації готової продукції. Складські приміщення

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		37

розміщені поблизу завантажувальної зони, що забезпечує зручність приймання товарів та скорочує переміщення сировини всередині підприємства.

Торговельна зала піцерії розташована у фронтальній частині підприємства та має безпосередній зв'язок із доготівельним цехом через роздавальну зону. Таке планування забезпечує швидке подавання готових страв споживачам та підвищує ефективність роботи персоналу. Значна увага приділена створенню комфортного простору для відвідувачів, забезпеченню достатньої ширини проходів, зручному розміщенню меблів та дотриманню норм площі на одне посадкове місце [22].

У проєктованій піцерії передбачено використання сучасного стилю оформлення інтер'єру із елементами італійської гастрономічної культури. Планувальні рішення забезпечують достатній рівень природного та штучного освітлення, вентиляції та мікроклімату виробничих і торговельних приміщень.

Таблиця 2.3

Склад та площі приміщень піцерії «Viva Napoli»

№ з/п	Найменування приміщення	Площа, м ²
1.	Торговельна зала на 60 місць	96,0
2.	Доготівельний цех	26,0
3.	Мийне відділення	8,0
4.	Холодильне відділення	6,0
5.	Комора сухих продуктів	6,0
6.	Завантажувальна зона	5,0
7.	Адміністративне приміщення	10,0
8.	Гардероб персоналу	6,0
9.	Санітарний вузол для персоналу	4,0
10.	Санітарний вузол для відвідувачів	8,0
11.	Коридори та допоміжні приміщення	15,0
	Загальна площа підприємства	190,0

Під час планування підприємства було враховано нормативні вимоги щодо ширини проходів, відстаней між обладнанням та організації евакуаційних виходів. Розміщення технологічного обладнання у доготівельному цеху забезпечує безпечне виконання виробничих операцій та зручність обслуговування обладнання [23].

Важливим елементом об'ємно-планувальних рішень є організація вентиляції та мікроклімату виробничих приміщень. Над тепловим обладнанням передбачено встановлення витяжної системи, яка забезпечує видалення надлишкового тепла, пари та запахів. Це створює комфортні умови праці персоналу та покращує санітарний стан приміщень.

Під час розроблення планувальних рішень також враховано вимоги пожежної безпеки, санітарно-гігієнічні норми та вимоги охорони праці. Усі виробничі приміщення мають зручний зв'язок між собою та забезпечують послідовність технологічних процесів без перехрещення потоків сировини та готової продукції [24-25].

Таким чином, запропоновані об'ємно-планувальні рішення піцерії «Viva Napoli» забезпечують ефективну організацію виробничого процесу, раціональне використання площ підприємства, дотримання санітарних вимог та створення комфортних умов для персоналу і відвідувачів. Запроектована структура підприємства відповідає сучасним вимогам до закладів ресторанного господарства та дозволяє забезпечити стабільну роботу піцерії відповідно до виробничої програми.

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства дизайн закладу відіграє важливу роль у формуванні конкурентоспроможності підприємства, створенні позитивного іміджу та забезпеченні комфортних умов перебування відвідувачів. Для підприємств ресторанного господарства дизайн інтер'єру є не лише елементом естетичного оформлення, а й важливою складовою організації простору, яка безпосередньо впливає на ефективність роботи персоналу, тривалість перебування споживачів у закладі та загальне враження від обслуговування [26].

Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу свідчать про зростання вимог споживачів не лише до якості продукції, а й до атмосфери закладу. Відвідувачі надають перевагу підприємствам із сучасним дизайном, продуманим зонуванням приміщень, комфортним освітленням та затишною атмосферою. Особливо актуальним це є для спеціалізованих піцерій, які поєднують функції швидкого обслуговування та комфортного відпочинку [27-29].

Дизайн піцерії «Viva Napoli» розроблено відповідно до сучасної концепції міського закладу ресторанного господарства середнього цінового сегмента із елементами італійського стилю та сучасного мінімалізму. Основною ідеєю дизайнерського рішення є створення комфортного та функціонального простору, який поєднує естетичність, ергономічність та практичність.

Під час розроблення інтер'єру особливу увагу приділяли використанню натуральних матеріалів, теплих кольорових відтінків, сучасного освітлення та елементів декору, що асоціюються з італійською гастрономічною культурою. Основними матеріалами оздоблення є натуральне дерево, декоративний камінь, метал та текстиль. Таке поєднання матеріалів створює відчуття затишку та формує сучасний стиль закладу [30-31].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
						40
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Інтер'єр проєктованої піцерії виконано у стилі modern loft із елементами есо-design. Для даного стилю характерними є відкритий простір, простота форм, поєднання натуральних фактур та функціональність кожного елемента інтер'єру. Використання екологічних матеріалів та живих рослин відповідає сучасним тенденціям sustainability та формує позитивне сприйняття закладу серед споживачів.

Важливе значення у формуванні інтер'єру має правильне зонування приміщень. У піцерії «Viva Napoli» передбачено функціональне розмежування простору на: торговельну залу; зону каси та видачі; відкриту зону приготування піци; зону очікування замовлення; допоміжні та санітарно-побутові приміщення.

Раціональна організація простору забезпечує зручність переміщення відвідувачів та персоналу, мінімізує перехрещення потоків і створює комфортні умови для перебування у закладі.

Особливістю дизайнерського рішення є використання елементів відкритої кухні. Відвідувачі мають можливість спостерігати за процесом приготування піци, що створює атмосферу довіри до якості продукції та підкреслює автентичність закладу. Відкрита зона випікання піци також виконує декоративну функцію та є важливим елементом концепції підприємства [32-33].

Колористичне рішення інтер'єру базується на поєднанні теплих природних відтінків: бежевого, теракотового, оливкового та деревного кольорів. Такі кольори позитивно впливають на психологічний стан людини, створюють затишну атмосферу та стимулюють апетит. Для створення контрасту та сучасного вигляду використовуються чорні металеві елементи та декоративне освітлення.

Значну роль у формуванні атмосфери закладу відіграє освітлення. У піцерії передбачено поєднання природного та штучного освітлення. Основним

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		41

джерелом штучного освітлення є LED-система із теплим світлом, яка забезпечує комфортні умови для споживачів та економне використання електроенергії. Над столами передбачено декоративні підвісні світильники, а у зоні відкритої кухні — трекове освітлення [34].

Меблювання торговельної зали здійснюється з урахуванням принципів ергономічності та комфорту. У закладі передбачено використання м'яких стільців, диванів уздовж стін та компактних столів, які можуть трансформуватися для обслуговування різної кількості відвідувачів. Меблі виготовляються із натурального дерева та металу, що відповідає загальній стилістиці закладу.

Таблиця 3.1

Зонування приміщень

Назва зони	Площа, м ²	Характеристика
Торговельна зала	96	Зона для розміщення відвідувачів
Зона каси та видачі	8	Приймання та видача замовлень
Доготівельний цех	26	Приготування піци та страв
Мийне відділення	8	Миття посуду та інвентарю
Холодильне відділення	6	Зберігання сировини
Складські приміщення	6	Зберігання сухих продуктів
Адміністративне приміщення	10	Робоче місце адміністратора
Побутові приміщення	10	Санітарно-побутові потреби персоналу
Санітарні вузли для відвідувачів	8	Обслуговування гостей
Коридори та допоміжні приміщення	12	Забезпечення функціонального зв'язку площі піцерії «Viva Napoli»

Колористика та оздоблення інтер'єру піцерії «Viva Napoli»

Елемент інтер'єру	Матеріал / Колір
Стіни	Декоративна штукатурка, оливковий та бежевий кольори
Підлога	Керамограніт сіро-бежевого відтінку
Стеля	Відкрита стеля loft-типу
Меблі	Натуральне дерево та чорний метал
Освітлення	LED-світильники із теплим світлом
Декор	Живі рослини, постери, декоративний камінь
Барна зона	Дерев'яне оздоблення із підсвіткою

Під час розроблення дизайну особливу увагу приділено створенню комфортного мікроклімату. У приміщенні передбачено сучасну систему вентиляції та кондиціонування, яка забезпечує оптимальні параметри температури та вологості повітря. Це має важливе значення як для комфорту відвідувачів, так і для забезпечення належних умов праці персоналу [35-37].

Сучасний дизайн піцерії також передбачає використання елементів брендингу. У торговельній залі розміщуються логотип закладу, декоративні елементи із тематикою італійської кухні та фірмові графічні акценти. Таке оформлення формує впізнаваність бренду та створює цілісну концепцію підприємства.

Важливим аспектом є забезпечення доступності закладу для всіх категорій населення. У проєкті передбачено достатню ширину проходів між столами, зручне розташування меблів та безперешкодний доступ до основних функціональних зон [38-40].



Рис.3.1 Дизайн проєктованої піцерії «Viva Napoli»

Таким чином, дизайн проєктованої піцерії «Viva Napoli» поєднує сучасні тенденції ресторанного господарства, ергономічність, функціональність та естетичну привабливість. Запропоновані дизайнерські рішення забезпечують комфортні умови для відвідувачів і персоналу, підкреслюють концепцію закладу та сприяють формуванню позитивного іміджу підприємства ресторанного господарства.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання бакалаврського проекту на тему «Проект доготівельного цеху у піцерії на 60 місць» було здійснено комплексне проектування сучасного підприємства ресторанного господарства — піцерії «Viva Napoli», діяльність якої орієнтована на забезпечення споживачів якісною продукцією італійської кухні, швидким обслуговуванням та комфортними умовами перебування.

У процесі виконання роботи проведено обґрунтування концепції проєктованого закладу та визначено доцільність його розташування у місті Львові. Встановлено, що сучасний ринок ресторанного господарства характеризується стабільним попитом на спеціалізовані піцерії середнього цінового сегмента, які поєднують якість продукції, сучасний дизайн та швидкість обслуговування. Проведене маркетингове дослідження та аналіз конкурентного середовища підтвердили актуальність створення піцерії «Viva Napoli» та визначили її основні конкурентні переваги.

У межах роботи було проведено анкетування потенційних споживачів, результати якого показали високий рівень зацікавленості у закладах із широким асортиментом піци, сучасним інтер'єром та використанням натуральної сировини. Отримані результати стали основою для формування концепції закладу та розроблення асортименту продукції.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Дерев'яно			ВИСНОВКИ				Літ.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта									45	52
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Під час виконання бакалаврського проєкту здійснено розрахунок добової динаміки попиту підприємства. Встановлено, що добова кількість споживачів піцерії становить 491 особу, а найбільше навантаження припадає на обідній та вечірній періоди. Отримані результати дозволили визначити виробничу потужність закладу та стали основою для подальших технологічних розрахунків.

Було розроблено меню піцерії «Viva Napoli», яке включає широкий асортимент піци, пасти, салатів, гарячих закусок, десертів та напоїв. Особливу увагу приділено створенню фірмової страви — піци «Viva Napoli», для якої складено технологічну карту, визначено рецептуру, технологію приготування, вихід продукції та основні показники якості. Розроблена страва відповідає сучасним гастрономічним тенденціям та формує індивідуальний стиль закладу.

У процесі виконання роботи було розраховано виробничу програму підприємства, яка визначає добову кількість продукції за окремими групами страв. Встановлено, що найбільшу частку виробничої програми становить піца, що відповідає спеціалізації проєктованого закладу. Отримані результати дозволили здійснити підбір технологічного обладнання та визначити потребу у виробничих площах.

У проєкті виконано розрахунок та підбір технологічного обладнання доготівельного цеху. Для забезпечення ефективної роботи підприємства підібрано сучасне теплове, холодильне, механічне та допоміжне обладнання, яке забезпечує безперервність технологічного процесу, високу якість продукції та раціональну організацію праці персоналу.

На основі проведених технологічних розрахунків визначено площу доготівельного цеху, яка становить 26 м². Запропоноване планування виробничих приміщень забезпечує послідовність технологічних процесів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та створення безпечних умов праці.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		46

У роботі також розроблено об'ємно-планувальні рішення піцерії «Viva Napoli». Запропоноване розміщення виробничих, складських, допоміжних та торговельних приміщень забезпечує раціональну організацію виробничих потоків, ефективне функціонування підприємства та комфортне обслуговування споживачів.

Особливу увагу приділено дизайну проєктованого підприємства. Для піцерії обрано сучасний стиль modern loft із елементами eco-design, який поєднує натуральні матеріали, теплі кольорові відтінки та сучасні дизайнерські рішення. Розроблений інтер'єр забезпечує комфортні умови для відвідувачів, формує позитивний імідж закладу та підкреслює його гастрономічну концепцію.

Отже, виконаний бакалаврський проєкт підтверджує доцільність створення піцерії «Viva Napoli» на 60 місць у місті Львові. Запропоновані технологічні, планувальні та дизайнерські рішення відповідають сучасним вимогам до підприємств ресторанного господарства та забезпечують ефективну організацію виробничого процесу, високу якість продукції та конкурентоспроможність закладу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		47

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Безручко, Л. С., Білоус, С., & Філь, М. І. (2023). Готельне господарство України в умовах війни: сучасний стан та перспективи розвитку. *Економіка та суспільство*, 47. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-47-43>
2. Безручко, Л. С., Жук, Ю. І., & Філь, М. І. (2025). Значення кулінарних традицій Італії у ресторанному господарстві міста Львова. *Наукові праці МАУП. Економічні науки*, 2(78), 182–187. <https://doi.org/10.32689/2523-4536/78-26>
3. Chark, R., & Wang, Y. (2023). Is menu design effective? A p-curving analysis. *International Journal of Hospitality Management*, 108, 103364. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2022.103364>
4. European Commission. (2021). *Green public procurement criteria for food services*. European Commission.
5. Доцяк, В. С. (Ред.). (1998). *Українська кухня: Збірник рецептур*. Оріяна-Нова.
6. Філь, М. І. (2022). Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу м. Львова. *Економіка та суспільство*, 38. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>
7. Гуторов, О. С. (2020). Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. *Молодий вчений*, 5(81), 119–122.
8. Hospitality Design Magazine. (2022). *Eco-friendly interior trends*. Hospitality Design Magazine.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Розроб.		Дереб'янюк			СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ			Лім.	Арк.	Акрушів	
Перевір.		Іванюта								48	52
Реценз.								Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк									
Затверд.		Савченко									

9. Іванова, О. В., & Капліна, Т. В. (2010). *Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства*. Університетська книга.
10. Кравченко, М. Ф. (Ред.). (2000). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування*. А.С.К.
11. Куниця, К. В. (2024). Сучасні підходи до оформлення меню закладу ресторанного господарства: вітчизняний та зарубіжний досвід. *Вісник Національного технічного університету «ХПІ»*. Серія: Актуальні проблеми розвитку українського суспільства, 1(12), 85–92.
12. Мальська, М. П., Філь, М. І., & Пандяк, І. Г. (2021). *Гастрономічний туризм*. Каравела.
13. Мальська, М. П., Філь, М. І., & Пандяк, І. Г. (2018). Статистичний аналіз туристичних послуг у Львівській області. *Географія та туризм*, 43, 65–73.
14. Мазаракі, А.А. (2017). *Проектування закладів ресторанного господарства*. КНТЕУ.
15. Мірошниченко, С. Ю. (2019). Планування виробничих приміщень у закладах HoReCa. *Будівництво та архітектура*, 4(2), 67–72.
16. Mutlu, H., & Sarıışık, M. (2022). Menu engineering in the restaurant business: A study on kitchen chefs. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(4), 3287–3302. <https://doi.org/10.21325/jotags.2022.1150>
17. Nguyen, T., & Baker, S. (2023). Minimalist design and emotional impact in cafés. *Design Psychology Journal*, 7(1), 42–59.
18. Okumus, F., & Bilgihan, A. (2020). Hospitality business trends post-pandemic. *International Hospitality Review*, 34(2), 99–116.
19. Орленко, О. В., & Жуйков, Г. Є. (2017). Економічні передумови розвитку ринку гастрономічних послуг та нові ресторанні тренди. *Бізнес-навігатор*, 2(41), 38–42.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		49

- 20.Ощипок, І. М., Пономарьов, П. Х., & Філь, М. І. (2015). *Кухні народів світу*. Магнолія 2006.
- 21.Пасенко, В. Ф., Ростовський, В. С., & Дібрівська, Н. В. (2010). *Збірник рецептур*. Центр учбової літератури.
- 22.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>
- 23.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.
- 24.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.
- 25.Савчук, І. П. (2021). Здорове харчування як елемент позиціонування. *Маркетинг у гастросфері*, 1, 24–30.
- 26.Шалимінов, О. В. (2011). *Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства*.
- 27.Шевченко, А. Ю. (2020). Організація простору у закладах типу кафе-буфет. *Технології харчування*, 2, 14–19.
- 28.Соколова, І. М. (2022). Сучасне кафе: вимоги до дизайну та простору. *Харчова індустрія України*, 3(18), 55–60.
- 29.Сухенко, Ю. Г., Сарана, В. В., Василів, В. П., & Бурова, З. А. (2018). *Машини і обладнання для переробки сільськогосподарської продукції: Практикум*. НУБіП України.
- 30.Технологічна документація на страви та кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства. (2019). Центр учбової літератури.

- 31.Василів, В. П., & Сарана, В. В. (2023). *Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологічне обладнання галузі» за модулем «Обладнання для проведення тепло-масообмінних процесів та пакування»*. НУБіП України.
- 32.Farooq, S., Zubair, F., & Kamal, M. A. (2020). *Analysis of Interior Design of Restaurants with Reference to Ambience and Customer Gratification. Civil Engineering and Architecture*, 8(5), 1019–1027. DOI: 10.13189/cea.2020.080528.
33. Leong, A. M. W., Chen, K.-Y., & Chen, H.-B. (2023). *Exploring the effects of customers' assessments of a restaurant's atmospherics and emotional assessments on a fine-dining experience and intentions to return. Tourism Management Perspectives*, 47, 101121. DOI: 10.1016/j.tmp.2023.101121.
- 34.Kement, Ü., Çavuşoğlu, S., Bükey, A., Göral, M., & Uslu, A. (2021). *Investigation of the Effect of Restaurant Atmosphere on Behavioral Intention. Journal of Tourism and Services*, 22(12), 222–242. DOI: 10.29036/jots.v12i22.245.
- 35.Rathnasiri, M. S. H., Jayasinghe-Mudalige, U., & Weerahewa, J. (2025). *Influences of atmospherics on customer satisfaction and behavioural intentions in fine dining restaurants. PLOS ONE*, 20(3), e0319948.
- 36.Hwang, J., & Hyun, S. S. (2013). *The impact of nostalgia triggers on emotional responses and revisit intentions in luxury restaurants. International Journal of Hospitality Management*, 33, 250–262. DOI: 10.1016/j.ijhm.2012.09.001.
- 37.Булгакова, Т. В., & Тригуб, О. В. (2022). Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру закладів громадського харчування. *Технології та дизайн*, 4(45). Київський національний університет технологій та дизайну. URL: <https://er.knutd.edu.ua/handle/123456789/22764>

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 053 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		51

- 38.Громнюк, А. М. (2021). Сильовий аналіз архітектури сучасних інтер'єрів підприємств харчування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*, 60, 167–178. <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2021.60.167-178>
- 39.Новосельчук, Н. Є., & Шевченко, Л. С. (2022). Сучасні пошуки образного вирішення інтер'єрів закладів харчування. *Сучасні проблеми архітектури та містобудування*, 63, 268–279. <https://doi.org/10.32347/2077-3455.2022.63.268-279>
- 40.Головня, О. М. (2024). Сучасні тенденції дизайну інтер'єру закладів ресторанного бізнесу. *Бізнес Інформ*, 1, 194–200. <https://doi.org/10.32983/2222-4459-2024-1-194-200>

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