

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

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

**Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА**  
“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2025р

## ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ БАКАЛАВРА

на тему  
Проект доготівельного цеху піцерії на 50 місць  
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Олександр САВЧЕНКО

Керівник дипломного проєкту бакалавра  
канд. техн. наук, доцент

Любов ТКАЧЕНКО

Виконала

Софія ШАРАНДАК

**КИЇВ-2025**

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

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Завідувач кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів  
канд.техн.наук, доцент  
\_\_\_\_\_ **Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА**  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ **2025 р.**

**ЗАВДАННЯ**  
до виконання дипломного проєкту бакалавра студентці  
**Шарандак Софії Вадимівни**

**Спеціальність** 181 «Харчові технології»

**Тема бакалаврського проєкту** «Проект доготівельного цеху піцерії на 50 місць».

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

**Термін подання завершеного проєкту на кафедру:** 10.06.2025 р.

**Вихідні дані до дипломного проєкту бакалавра:**

Анотація (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

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**

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ **2025 р.**

**Керівник дипломного**

**бакалаврського проєкту**

**Завдання прийняла до виконання**

**Любов Ткаченко**

**Софія Шарандак**

# ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	4
ВСТУП.....	16
1. Моделювання виробничого процесу піцерії PIZZA STUDIO.....	18
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту.....	18
1.2. Розробка меню і фірмової страви .....	20
1.3. Розрахунок виробничої програми.....	27
2. Проектний розділ.....	30
2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху піцерії PIZZA STUDIO.....	30
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху.....	32
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства.....	33
3. Дизайн проєктованого підприємства.....	35
ВИСНОВКИ.....	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	41

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Шарандак</i>			<b>Зміст</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>					3	43
<i>Реценз.</i>								
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						
						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		

## АНОТАЦІЯ

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства значне місце займають спеціалізовані заклади харчування, орієнтовані на задоволення попиту споживачів на страви з високими смаковими якостями, швидкою подачею та доступною вартістю. Одним із найпопулярніших напрямів у цій сфері є піцерії — заклади, основним продуктом яких є піца. Піца набула популярності в усьому світі завдяки універсальності, простоті приготування та широкому асортименту смакових варіацій.

Історія виникнення піци має глибоке коріння в кулінарній традиції Італії, зокрема міста Неаполь, де в XVIII столітті з'явилася перша класична форма цієї страви. Піца виникла як проста їжа для робітничого класу — корж із дріжджового тіста, змащений томатним соусом та посипаний сиром. З часом рецептура зазнала численних змін, внаслідок чого з'явилося безліч варіантів піци, адаптованих під різні кулінарні вподобання й традиції різних країн. У XXI столітті піца перетворилася з традиційної регіональної страви на глобальний продукт, який активно споживається в усьому світі [1].

Перспективність розвитку піцерій зумовлена стабільним попитом серед широких верств населення, особливо серед молоді, студентів, сімей з дітьми та офісних працівників. Піца поєднує в собі швидкість приготування, харчову цінність та можливість індивідуального вибору начинки, що робить її привабливою для споживачів. Крім того, формат піцерії дозволяє гнучко адаптувати технологічні процеси до різних форм обслуговування: від класичного ресторанного до takeaway та доставки.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Шарандак				Анотація	Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.	Ткаченко						4	43
Реценз.								
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Голембовська							
						Кафедра ТМРМП, 2025 р		

Актуальність проекту полягає в необхідності розроблення ефективної виробничої структури для закладу громадського харчування, орієнтованого на приготування піци. Доготівельний цех відіграє ключову роль у забезпеченні високої якості страв та дотриманні санітарно-гігієнічних вимог. Проектування доготівельного цеху з урахуванням сучасного обладнання, раціональної організації виробничих процесів та ергономічних рішень дозволяє підвищити ефективність роботи підприємства та задовольнити попит на ринку.

Метою даного бакалаврського проекту є розроблення техніко-технологічного рішення для організації доготівельного цеху піцерії на 50 місць.

Проект передбачає обґрунтування вибору асортименту продукції, розрахунок необхідних виробничих площ, добір сучасного технологічного обладнання, дотримання вимог нормативної документації у сфері безпеки та якості харчових продуктів.

Результати цього проекту можуть бути використані при впровадженні або реконструкції подібних закладів громадського харчування, а також слугувати прикладом для оптимального проектування доготівельних цехів із врахуванням сучасних тенденцій у сфері ресторанного бізнесу.

Обухів — невелике місто в Київській області, населенням близько 35 000 осіб. На сучасному етапі ринок громадського харчування в місті характеризується підвищеним попитом на формат доставки та удобніше місце для споживання піци — їжі, що поєднує швидкість приготування, різноманіття складу та широку популярність серед різних вікових категорій.

Основними гравцями на цьому ринку є локальні піцерії, зокрема «Смачна Піца» — заклад із давньою історією, та «Вкусная Пицца», що позиціонує себе як ресторан із помірними цінами. Часто вони поєднують офлайн-обслуговування, доставку та кейтеринг. Ключові фактори успіху — це гнучкість у формування

						Арк.
					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	5
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

меню (різноманіття начинок, формати піци), оперативна доставка та приємна атмосфера для клієнтів.

У загальній стратегії розвитку піцерій важливими є такі аспекти:

Якість інгредієнтів: пекарі, які використовують свіжі продукти та унікальні соуси, отримують перевагу в рейтингах і відгуках

Формат обслуговування: як доставка, так і можливість з'їсти на місці, а також розширення асортименту (наприклад, бізнес-ланчі) — позитивно сприймаються потенційними клієнтами .

Оцінка й відгуки споживачів: рейтинги довкола 4-4.7 свідчать про стабільну якість, але іноді згадуються недоліки в обслуговуванні чи інтер'єрі (наприклад, для «Піраміди»).

Таким чином, основна перевага для потенційної нової піцерії — це орієнтація на якість сировини і сервісу, підтримка клієнтів через швидку доставку, чисті комфортні зони для відвідування, а також можливості адаптації під локальні потреби (бізнес-ланчі, індивідуальний підбір начинок).

Таблиця 1.1

### Огляд піцерій м. Обухів

Назва закладу	Адреса	Формат	Сильні сторони	Слабкі сторони / відгуки	Оцінка / рейтинг
Смачна Піца	вул. Миру, 9А, Сосновий мкрн	Зали + доставка + бізнес-ланчі	Працює з 2006 року; велике меню з варіантами інгредієнтів; безкоштовна доставка по місту та Українці, швидка (до 40 хв)	Інформаційно не вказують оцінки; потребує структурованих відгуків	—

					Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	6

НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ

<b>Вкусная Пицца</b>	вул. Миру, 9А	Ресторан + доставка	Рейтинг 4.3/5 на 70 відгуків; висока якість їжі (4.7), обслуговування (4.17)	Нема паркінгу; немає детальної інформації про меню	4.3/5
<b>Піраміда (з піцерією та більярдом)</b>	(точна адреса не вказана)	Бар+ресторан	Комфортна атмосфера; більярд; свіжі напої	Затримки замовлень; змішані оцінки якості продуктів (від дешевих інгредієнтів до понаднормової вартості)	від 1 до 5 ★
<b>Delicious Pizza (Cafe "Delicious Pizza")</b>	вул. Київська, 128? (ймовірно Olivia's)	Кафе + доставка	Тонке тісто; можливість формувати піцу самому; свій томатний соус; багато начинки; прийом картками	Обмежена площа; один туалет; можлива черга	– (у відгуках близько 4★)

Цей аналіз надає основу для проектування цеху приготування піци, орієнтованого на забезпечення конкурентних переваг: висока якість інгредієнтів, оперативність обслуговування, комфортне середовище для споживачів та можливість масштабування (доставка, бізнес-ланчі) [2-3].

Згідно з проведеним аналізом, більшість діючих піцерій зосереджені в районі вулиці Миру та мікрорайону Сосновий. Це створює певну конкурентну насиченість на південно-східній частині міста. Водночас у районі вул. Київської ближче до житлового масиву «Лікарняний» та новобудов поблизу Обухівської багатoproфільної лікарні спостерігається відсутність закладів подібного формату. Це робить його вигідним для відкриття нової піцерії.

Переваги обраної локації:

- близькість до густонаселених районів;

						Арк.
					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- хороша пішохідна та транспортна доступність;
- відсутність прямих конкурентів;
- можливість орієнтації на працівників лікарні, студентів медичних коледжів, відвідувачів поліклінік та мешканців новобудов.

Назва PIZZA STUDIO 50 відповідає темі дипломного проєкту: *"Проект доготівельного цеху піцерії на 50 місць"*. Вона відображає сучасний стиль (Studio), вказує на потужність закладу (50 місць) і водночас звучить лаконічно, легко запам'ятовується та підходить для брендування

Формат :зал на 50 місць (із зручним зонуванням для компаній, пар, і сімей); відкритий доготівельний цех із прозорою скляною перегородкою, де відвідувачі можуть спостерігати за процесом створення піци; takeaway та швидка локальна доставка (через власного кур'єра або Glovo/власний додаток).

Цільова аудиторія: молодь, студенти, сім'ї з дітьми, лікарі та працівники адміністративної сфери; клієнти, які цінують якісні інгредієнти, чисту кухню та можливість кастомізації замовлення [4-5].

Асортимент: класичні піци (Маргарита, Пепероні, Гавайська); авторські рецепти (наприклад, «Піца-Обухів» — з локальними фермерськими сирами, або «Зелена студія» — з броколі, фетою та гарбузовим пюре); дитяче меню та міні-піци; салати, десерти (італійське морозиво), напої.

### **Унікальна особливість піцерії**

"Студія власної піци" — інтерактивна станція Pizza Build-it-Yourself™  
Унікальна особливість закладу — можливість зібрати власну піцу на інтерактивному планшеті або через мобільний додаток прямо в залі або перед входом. Клієнт сам вибирає тип тіста (класичне, цільнозернове, безглютенове);

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	
					8	

соус (томатний, вершковий, песто тощо); до 7 начинок із 30+ варіантів (включно з локальними та вегетаріанськими); сир (моцарела, чеддер, фета, веган-сир тощо).

Усе це передається прямо на кухню, де збірку можна спостерігати у вікно, а імена клієнтів або смішні псевдоніми виводяться на монітор для очікування замовлення.

Це створює ефект участі у створенні страви, збільшує емоційне залучення клієнтів та підвищує лояльність до бренду.

Піцерія Pizza Studio 50, розташована поблизу житлових масивів і лікарні, має всі шанси зайняти вільну нішу на ринку міста Обухів. Сучасний підхід, інтерактивність, прозора кухня та власна "піца-студія" стануть тією конкурентною перевагою, яка забезпечить стабільний попит і перспективу розвитку бренду.

Для обґрунтування концепції пивного ресторану «Пивна подорож» та оцінки попиту серед потенційних споживачів було проведено соціологічне опитування. Його основною метою стало вивчення думки мешканців щодо доцільності відкриття закладу такого формату, визначення їхніх гастрономічних уподобань, очікувань до асортименту страв і напоїв, а також пріоритетів у ціновій політиці та місці розташування.

### **Анкета споживацьких вподобань щодо відкриття нової піцерії у місті Обухів**

Анкета спрямована на жителів району поблизу Обухівської лікарні, де планується відкриття піцерії Pizza Studio 50. Анкета поєднує соціально-демографічні та поведінкові питання, орієнтовані на вивчення споживчих вподобань. Загальна кількість респондентів: 150 осіб

Цільова зона опитування: вул. Київська, район лікарні та прилеглі новобудови .

						Арк.
					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

## I. Соціально-демографічні характеристики

1. **Ваш вік:**

- до 18 років
- 18–25 років
- 26–35 років
- 36–50 років
- понад 50 років

2. **Ваша стать:**

- Чоловіча
- Жіноча
- Інше

3. **Місце проживання:**

- вул. Київська (біля лікарні)
- інші райони Обухова
- інше (вказіть населений пункт): \_\_\_\_\_

4. **Як часто ви відвідуєте піцерії або замовляєте піцу?**

- Щодня
- 1–2 рази на тиждень
- 1–2 рази на місяць
- Рідше
- Не відвідую взагалі

5. **Що є для вас найважливішим при виборі піцерії? (оберіть до 3 варіантів)**

- Якість продуктів
- Швидкість обслуговування
- Зручне розташування
- Атмосфера закладу
- Наявність доставки
- Ціни
- Можливість зібрати власну піцу

6. **Яким способом ви зазвичай замовляєте піцу?**

- Відвідую піцерію особисто
- Замовляю телефоном
- Через мобільний додаток / сайт
- Через кур'єрські сервіси (Glovo, Raketa тощо)

7. **Чи важливо для вас бачити процес приготування їжі у піцерії?**

- Так
- Ні
- Байдуже

						Арк.
					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

8. **Який розмір піци ви зазвичай замовляєте?**
- Маленький (20–24 см)
  - Середній (25–30 см)
  - Великий (більше 30 см)
9. **Який тип тіста ви надаєте перевагу?**
- Тонке
  - Класичне
  - Пухке
  - Безглютенове / дієтичне
10. **Який соус ви найчастіше обираєте для піци?**
- Томатний
  - Вершковий
  - Песто
  - Інший: \_\_\_\_\_
11. **Вкажіть ваші улюблені начинки (до 3 варіантів):**
- Сир моцарела
  - Ковбаса / пепероні
  - Курка / шинка
  - Овочі (перець, кукурудза тощо)
  - Морепродукти
  - Гриби
  - Ананас / фрукти
12. **Наскільки важливою для вас є можливість сформувати власну піцу (вибір інгредієнтів самостійно)?**
- Дуже важливо
  - Скоріше так
  - Байдуже
  - Нецікаво
13. **Чи зацікавить вас можливість скористатися електронною панеллю замовлення у залі?**
- Так, це зручно
  - Ні, віддаю перевагу традиційному замовленню
  - Не впевнено / треба побачити
14. **Чи замовляєте ви піцу на обід у будній день (наприклад, у лікарню чи офіс)?**
- Так, часто
  - Іноді
  - Ніколи
15. **Ваші побажання або ідеї для нової піцерії:**

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	
						11

Таблиця 1.2

## Соціально-демографічна характеристика

Показник	Кількість осіб	Частка (%)
<b>Вік</b>		
до 18 років	18	12%
18–25 років	42	28%
26–35 років	39	26%
36–50 років	30	20%
понад 50 років	21	14%
<b>Стать</b>		
Жіноча	84	56%
Чоловіча	64	43%
Інше / не вказано	2	1%
<b>Місце проживання</b>		
вул. Київська (район лікарні)	102	68%
інші райони Обухова	39	26%
інші населені пункти	9	6%

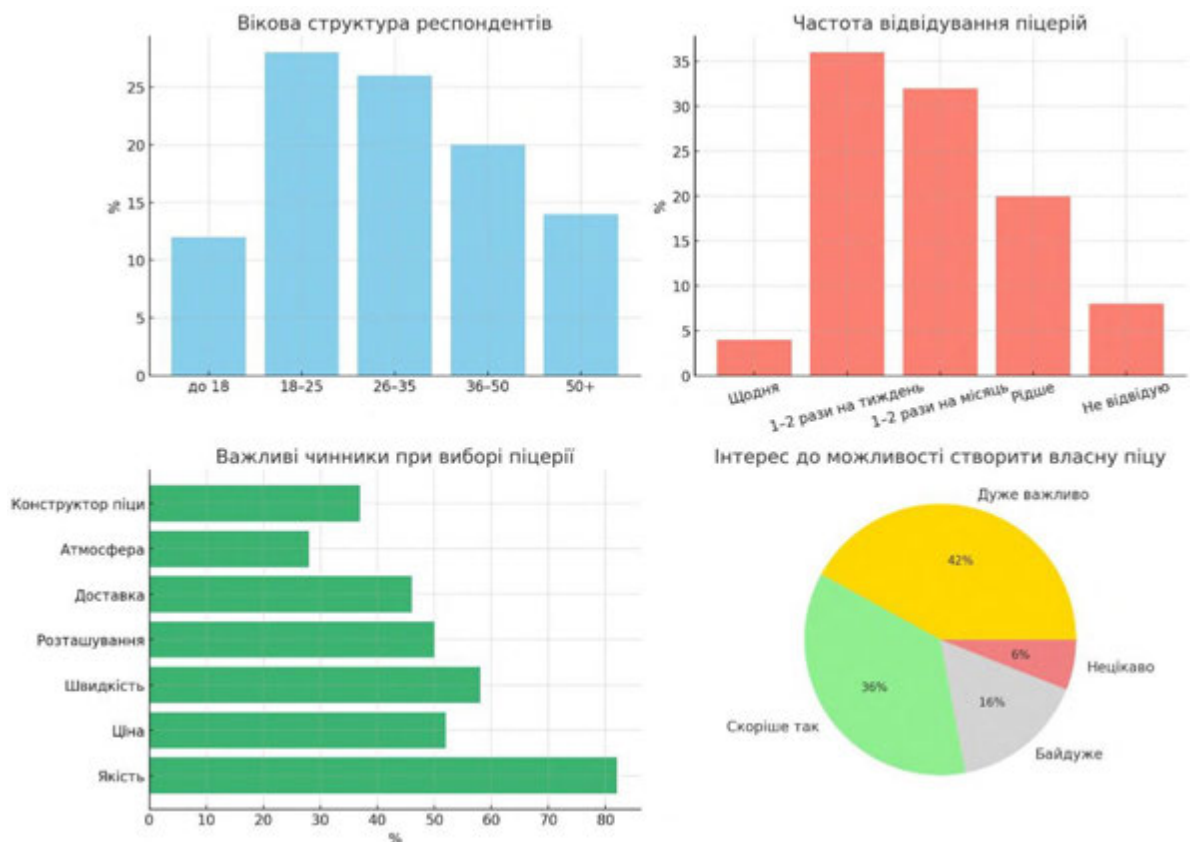
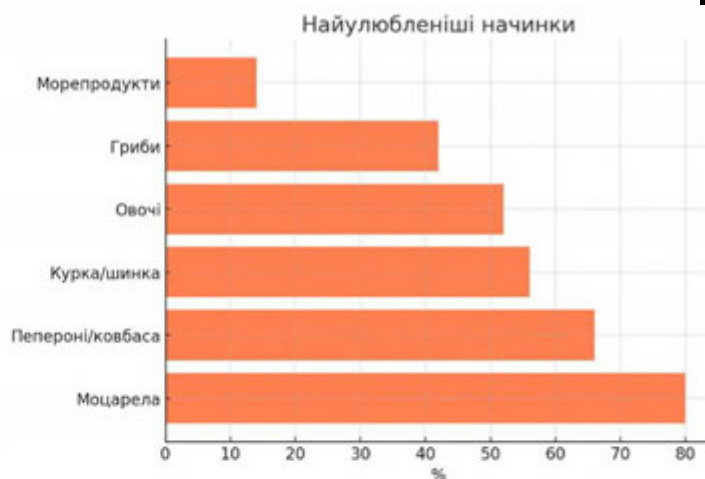
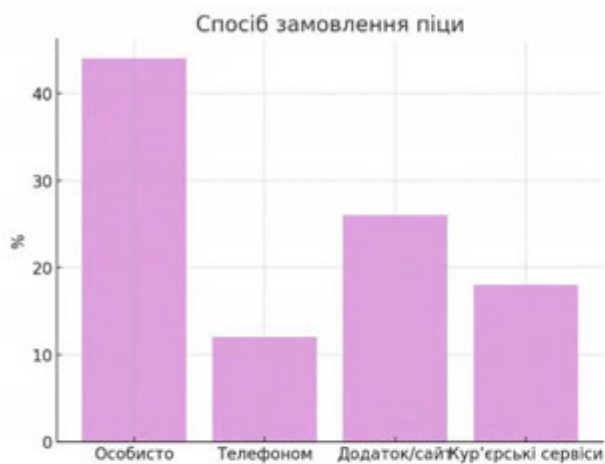
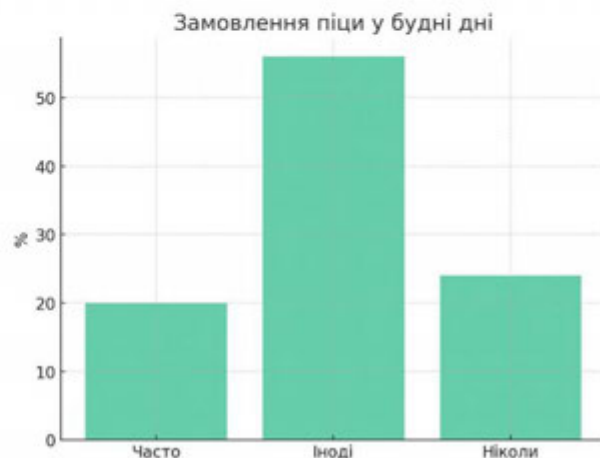


Рис 1.1 Вікова структура респондентів, частота відвідування, важливі чинники при виборі піцерій, інтерес до можливості створити власну піцу

					Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	12



Ставлення до електронної панелі замовлення



**Рис. 1.2. Спосіб замовлення, найулюбленіші начинки, ставлення до електронної панелі замовлень, замовлення піци у будні дні**

Основна аудиторія — мешканці 18–35 років, які регулярно відвідують піцерії (щотижня або щомісяця).

Найбільш вагомими чинниками при виборі — якість, ціна, швидкість, зручне розташування. Найбільш вагомими чинниками при виборі — якість, ціна, швидкість, зручне розташування.

66% респондентів бажають бачити процес приготування їжі, що підтверджує доцільність відкритого доготівельного цеху.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	
						13

Високий інтерес (78%) до можливості самостійного формування піци, особливо серед молоді.

- 64% опитаних зацікавлені в електронній панелі замовлення, що підтверджує доцільність інтерактивної станції Pizza Build-it-Yourself™.
- 56% опитаних іноді замовляють піцу у будні дні на обід, що формує нішу для бізнес-ланчів.

Всебічний аналіз ринку послуг громадського харчування у місті Обухів, зосереджений на закладах, що спеціалізуються на приготуванні піци. Аналіз показав, що попит на продукцію фаст-фуду, зокрема піцу, у місті залишається стабільно високим, особливо серед молоді, активного населення віком від 18 до 35 років, а також серед працівників установ і організацій поблизу медичних і адміністративних центрів [6-8].

Опитування, що охопило 150 респондентів, дало змогу виокремити основні уподобання споживачів щодо асортименту, сервісу, ціноутворення та формату обслуговування. Найбільш важливими факторами для відвідувачів виявилися якість інгредієнтів, швидкість обслуговування, зручне розташування закладу, а також можливість самостійно формувати склад піци. Значна частка респондентів також висловила зацікавленість у використанні електронної панелі замовлення та бажання спостерігати за процесом приготування страв, що обґрунтовує доцільність відкритого доготівельного цеху.

На основі результатів маркетингового дослідження було обґрунтовано місцезнаходження нового закладу на вул. Київській — у безпосередній близькості до Обухівської багатопрофільної лікарні, жвавого житлового масиву та зручних транспортних маршрутів. Це забезпечить постійний потік клієнтів як у будні дні, так і у вихідні.

Розроблена концепція піцерії Pizza Studio 50 передбачає: відкритий доготівельний цех з прозорим процесом приготування, інноваційну функцію

						Арк.
					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

"зібери свою піцу" за допомогою інтерактивної панелі, швидке обслуговування та якісні інгредієнти, страви на виніс і доставку, інтер'єр у стилі сучасного італійського кафе з акцентом на затишок і прозорість виробничих процесів.

Таким чином, запропонований проєкт дототівельного цеху піцерії на 50 місць поєднує актуальні вимоги до харчування, інноваційний підхід до обслуговування клієнтів та оптимальні технологічні рішення. Реалізація такого проєкту сприятиме задоволенню попиту на якісну і доступну їжу, розширенню сфери громадського харчування у місті та підвищенню рівня конкурентоспроможності місцевого бізнесу.

						Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	

## ВСТУП

Сфера ресторанного господарства є однією з найдинамічніших галузей економіки, що активно розвивається та трансформується відповідно до запитів споживачів і технологічних інновацій. Особливу нішу в ній займають заклади швидкого обслуговування, зокрема піцерії, які об'єднують доступність, швидкість приготування страв, зручність сервісу та високий рівень споживчого попиту. Піца, як універсальний і популярний продукт, давно стала частиною щоденного раціону мешканців міст, що зумовлює постійну потребу у вдосконаленні організації її виробництва та подачі.

В умовах зростання конкуренції на ринку громадського харчування, успішність піцерії визначається не лише якістю страв, а й правильним розміщенням, продуманою технологічною схемою, ефективним використанням виробничих площ, а також здатністю адаптуватися до сучасних вимог — автоматизації замовлень, прозорості процесів, індивідуалізації вибору. У зв'язку з цим особливої актуальності набуває проектування доготівельного цеху як центральної ланки технологічного процесу піцерії. Саме на цьому етапі забезпечується контроль якості, швидкість виконання замовлень та гнучкість меню.

Обухів — місто з активним соціальним та економічним життям, що демонструє стабільну потребу в сучасних і якісних закладах харчування. Проведене маркетингове дослідження підтвердило доцільність відкриття нового закладу — піцерії на 50 місць із відкритим доготівельним цехом, що дозволить не лише ефективно організувати виробничий процес, але й надати споживачам нові інтерактивні можливості.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Вступ	Літ.	Арк.	Акрушів
Розроб.	Шарандак						16	43
Перевір.	Ткаченко							
Реценз.								
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Голембовська				Кафедра ТМРМП, 2025 р			

*Мета дослідження* — обґрунтування та розробка проєкту доготівельного цеху піцерії на 50 місць відповідно до сучасних вимог технології, ергономіки, санітарії та ринкової доцільності.

*Об'єкт дослідження* — технологічний процес доготівельного цеху піцерії як ключового елемента організації виробництва в закладі ресторанного господарства.

*Предмет дослідження* — планувальні рішення, підбір обладнання, організація робочих зон та логістика сировини й напівфабрикатів у доготівельному цеху піцерії.

						Арк.
					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085ПЗ	17
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

# РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ДОГОТІВЕЛЬНОГО ЦЕХУ ПІЦЕРІЇ PIZZA STUDIO

## 1.1. Розрахунок добової динаміки попиту піцерії PIZZA STUDIO

Раціональна організація виробничого процесу в піцерії неможлива без урахування динаміки попиту впродовж дня. Пікові навантаження, періоди спаду активності та особливості поведінки споживачів у різні години суттєво впливають на формування змін, графіки роботи персоналу, добову потребу у сировині та пропускну здатність обладнання.

Добова динаміка попиту розраховується на основі анкетування, спостереження за роботою аналогічних закладів, а також з урахуванням цільової аудиторії нового об'єкта. Враховуючи результати дослідження, найбільший потік очікується у години обіду (12:00–14:00) та у вечірній час (18:00–21:00). Додатковий попит створюють замовлення на виніс та доставка в години пік. Нижче подано умовний розрахунок середньої кількості відвідувачів упродовж дня у будній день, вихідний день та середню добову динаміку.

Таблиця 1.3

**Розрахунок середньої кількості відвідувачів у різні періоди дня  
(будній день)**

Часовий інтервал	Частка потоку (%)	Відвідувачів	Порцій (1,3 на 1)
10:00 – 12:00	10%	54	70
12:00 – 14:00	25%	135	176
14:00 – 17:00	15%	81	105
17:00 – 18:00	10%	54	70
18:00 – 21:00	35%	189	246
21:00 – 22:00	5%	27	35
<b>Разом</b>	<b>100%</b>	<b>540</b>	<b>702</b>

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ</i>							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.	Шарандак				<b>РОЗДІЛ 1 МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ</b>			Літ.	Арк.	Акрушів		
Перевір.	Ткаченко									18	43	
Реценз.								<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>				
Н. Контр.	Слободянюк											
Затверд.	Голембоєвська											

На основі отриманих даних був розроблений графік (Рис.1.3), що відображає прогнозовану завантаженість зали на 50 місць протягом робочого дня. Враховано режим роботи, середній час перебування гостей, а також коефіцієнт завантаженості у різні періоди.



### Рисунок 1.1. Добова динаміка попиту піцерії PIZZA STUDIO

На графіку зображено добову динаміку потоку відвідувачів піцерії PIZZA STUDIO у будній день. Дані базуються на розрахунках для закладу на 50 посадкових місць із середнім завантаженням 60%, що відповідає 540 відвідувачам на день. Найменше навантаження спостерігається у ранкові години (10:00–12:00) — 54 особи, та наприкінці робочого дня (21:00–22:00) — 27 осіб. Обідній період (12:00–14:00) є одним із найінтенсивніших, із піковим значенням 135 осіб.

Найвища відвідуваність фіксується у вечірній час (18:00–21:00) — 189 осіб, що становить понад третину добового потоку. Аналіз показує необхідність

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	
						19

зосередження виробничих і людських ресурсів саме у ці пікові години. Водночас години помірної активності (14:00–17:00) можна використати для технічного обслуговування, підготовки сировини або запровадження спеціальних акцій [9-10].

Така добова динаміка дозволяє ефективно планувати графік роботи персоналу, навантаження на доготівельний цех і організацію обслуговування з урахуванням поведінкових моделей споживачів.

## 1.2. Розробка меню і фірмової страви піцерії PIZZA STUDIO

Меню включає функціональні позиції для здорового харчування (наприклад, «Баланс-омега»), передбачено дитяче меню з адаптованими порціями та веселим, асортимент поєднує класичні смаки та авторські рішення з локальними інгредієнтами.

Таблиця 1.4

### Меню піцерії PIZZA STUDIO

№	Назва позиції	Категорія	Опис	Вага, г	Ціна, грн
1	Маргарита	Класична піца	Томатний соус, моцарела, базилік	400	135
2	Пепероні	Класична піца	Пікантна ковбаса, сир, соус	420	155
3	Кватро формаджі	Сирна піца	Моцарела, дорблю, чеддер, пармезан	430	175
4	Вегетаріана	Овочева піца	Броколі, кукурудза, перець, маслини, соус	410	145

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	
					20	

5	BBQ з куркою	М'ясна піца	Копчена курка, BBQ-соус, цибуля, сир	450	165
6	Гавайська	Екзотична піца	Шинка, ананас, моцарела, соус	440	155
7	Баланс-омега	Функціональна	Піца з лляною олією, лососем, шпинатом	420	185
8	Нутрі-сир з фундуком	Функціональна	Сирний крем, фундук, груша, мед, рукола	400	185
9	Піца дитяча «Посмішка»	Дитяче меню	Курка, сир, кукурудза, кетчуп, весела подача	300	115
10	Міні-піца з моцарелою та томатами	Дитяче меню	Моцарела, томати чері, соус	280	110
11	Крем-суп з гарбуза	Супи	З вершками, насінням гарбуза	300	85
12	Салат «Цезар»	Салати	Курка, айсберг, пармезан, соус, грінки	220	110
13	Салат з тунцем	Салати	Тунець, мікс салатів, яйце, соус лимонний	200	125
14	Морс ягідний	Напої	Домашній, без консервантів	300	35
15	Лимонад апельсиновий	Напої	Свіжий сік, м'ята, цедра	300	45

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ 21	

16	Десерт «Чіа з манго»	Десерти	Кокосове молоко, насіння чіа, мангове пюре	150	75
17	Сирники з соусом з ягід	Десерти	Домашні, подаються теплими	180	85

У сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу важливу роль відіграє не лише якість страв, а й здатність закладу виокремитися на ринку шляхом створення унікального гастрономічного продукту. Піцерії, як заклади швидкого обслуговування з акцентом на італійську кухню, мають велику популярність серед різних вікових та соціальних груп. У зв'язку з цим особливе значення має розробка фірмової страви, яка б відповідала сучасним харчовим тенденціям, потребам споживачів та концепції закладу.

Проектований заклад "PIZZA STUDIO" позиціонується як піцерія з авторським підходом, функціональним меню та інтер'єром у стилі студії гастрономічного дизайну. Фірмова страва повинна не лише відповідати обраній концепції, але й формувати унікальний гастрономічний імідж підприємства.

						Арк.
						22
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	

Таблиця 1.5

## Склад фірмової піци "Obukhiv Sunset" (PIZZA STUDIO)

Компонент	Опис	Компонент
Основа	Тісто на натуральній заквасці з додаванням цільнозернового борошна	Основа
Соус	Гарбузово-томатний: обсмажений гарбуз, в'ялені томати, базилік	Соус
Начинка	- Філе індички, запечене з розмарином - Крем-сир із чорносливом - Печене яблуко - Волоський горіх - Рукола	Начинка
Завершення (декор)	Кілька крапель гарбузової олії, сир "Буррата"	Завершення (декор)
Вага порції	≈ 430 г	Вага порції

Таблиця 1.6

## Технологічна карта

Назва страви	Піца "Obukhiv Sunset"
Тип страви	Основна гаряча страва
Підприємство	Піцерія "PIZZA STUDIO", м. Обухів
Вихід порції	430 г
Калорійність (орієнт.)	780 ккал
Технологічна група	Піца з м'ясом та овочами

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	
					23	

Таблиця 1.7

## Склад та закладка сировини на 1 порцію

№	Назва продукту	Брутто, г	Нетто, г	Примітка
1	Борошно пшеничне цільнозернове	90	90	Основа тіста
2	Закваска натуральна	30	30	Для тіста
3	Гарбуз свіжий	60	45	Соус
4	Томат в'ялений	20	20	Соус
5	Базилік свіжий	5	3	Соус
6	Оливкова олія	5	5	Соус
7	Філе індички	80	60	Запечене
8	Крем-сир	40	40	З чорносливом
9	Чорнослив	15	12	Подрібнений
10	Яблуко свіже	30	25	Запечене скибочками
11	Волоський горіх	10	10	Підсмажений
12	Рукола	10	10	Свіжа, після випікання
13	Буррата	25	25	Додається після випікання
14	Олія гарбузова	2	2	Декор

**Приготування тіста:** Змішати борошно, закваску, воду та сіль. Вимішати до еластичної структури. Витримати тісто в холодильнику (від 8 до 24 годин).

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ 24	

**Соус:** Гарбуз запекти до м'якості, змішати з в'яленими томатами, базиліком та оливковою олією. Подрібнити до пюреподібної консистенції.

**Підготовка інгредієнтів:**

Філе індички запекти з розмарином, нарізати шматочками.

Яблуко запекти в духовці до карамелізації, нарізати скибками.

Чорнослив дрібно нарізати, змішати з крем-сиром.

Горіхи підсмажити.

**Формування піци:** Розкочати тісто, нанести соус, викласти м'ясо, сир із чорносливом, яблуко, горіхи.

**Випікання:** Температура – 280 °С, час – 5–6 хв. **Оздоблення:** Після випікання викласти руколу, буррату, скропити гарбузовою олією.

**Подача:** На дерев'яній дошці або крафтовій тарілці, з ножом для піци.

Таблиця 1.8

**Органолептичні вимоги до якості**

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Піца круглої або овальної форми з рівномірно підрум'яненою основою, яскравими кольорами начинки. В центрі – цілий або розірваний сир "Буррата". Рукола та гарбузова олія додаються після випікання.
Колір	Основа — світло-коричнева із золотистою скоринкою. Начинка — контрастна: помаранчевий соус, білий сир, рожеве м'ясо, зелень.
Запах	Виражений аромат гарбуза, томатів, базиліку, запеченого м'яса та свіжої зелені. Присутній легкий горіховий відтінок гарбузової олії.
Смак	Гармонійне поєднання солонуватого м'яса, солодкуватого гарбузово-томатного соусу, ніжного сиру, фруктових нот чорносливу та яблука. Післясмак — легкий, маслянисто-вершковий.
Консистенція	Основа — хрустка по краях і м'яка всередині. Начинка — ніжна, з м'якими шматочками м'яса, соковитими фруктами, вершковим сиrom та хрусткими горіхами.

## Вимоги до подачі

- Піца подається на дерев'яній дошці або крафтовій тарілці.
- Буррата кладеться безпосередньо перед подачею.
- Гарбузова олія скраплюється у формі крапель або мазків.
- Рекомендована температура подачі: **55–60 °С**.
- За бажанням — подається з ножем для піци та соусом на вибір.

Таблиця 1.9

### Енергетична цінність піци "Obukhiv Sunset" (на 1 порцію ~430 г)

Інгредієнт	Кількість, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Ккал
Цільнозернове борошно	90	9.9	2.5	59.4	340
Закваска (натуральна)	30	1.2	0.3	6.0	35
Гарбуз	45	0.7	0.1	5.8	22
В'ялені томати	20	1.4	1.0	7.6	40
Базилік	3	0.3	0.2	0.4	3
Оливкова олія	5	0.0	4.5	0.0	40
Філе індички	60	13.2	1.2	0.0	70
Крем-сир з чорносливом	40	4.0	8.0	6.0	110
Чорнослив	12	0.3	0.1	7.8	30
Печене яблуко	25	0.2	0.1	6.2	28
Волоський горіх	10	1.5	6.5	1.4	70
Рукола	10	0.3	0.2	0.4	5
Сир Буррата	25	3.2	6.5	1.0	90
Гарбузова олія	2	0.0	1.8	0.0	16
<b>Разом</b>	<b>430 г</b>	<b>36.2 г</b>	<b>33.0 г</b>	<b>101.9 г</b>	<b>899</b>

Харчова цінність на порцію (430 г): білки – 36.2 г, жири – 33.0 г, вуглеводи – 101.9 . Калорійність –  $\approx$  899 ккал

					Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	26

НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ

## Вимоги до фірмової страви "Obukhiv Sunset"

### 1.3. Розрахунок виробничої програми

Денний обсяг реалізації продукції за групами визначається на основі аналізу конкурентного середовища. Для цього враховують середню кількість страв певної групи, яку замовляє один відвідувач під час візиту, а також орієнтовну кількість споживачів протягом зміни. Розрахунок виконується за формулою:

$$n=N*m, \text{ де}$$

$n$  – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

$N$  – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

$m$  – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Таблиця 1.10

### Розрахунок виробничої програми за видами страв (умовна структура) піцерії PIZZA STUDIO

Категорія продукції	Частка у загальному попиті	Кількість порцій
Класичні піци	30%	211
Функціональні піци	15%	105
Овочеві / вегетаріанські піци	10%	70
Дитячі піци	5%	35
Салати	10%	70
Перші страви (супи)	5%	35
Напої	15%	105
Десерти	10%	70
<b>Разом</b>	<b>100%</b>	<b>702</b>

									Арк.	
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ					27

Добова виробнича програма піцерії PIZZA STUDIO передбачає приготування приблизно 700 порцій страв щодня, з яких близько 50–60% складають різновиди піци. Решта — це салати, супи, напої та десерти. Така структура меню дозволяє задовольнити різні запити споживачів — від класичних поціновувачів до клієнтів зі здоровим чи дитячим харчуванням. Виробничу програму слід деталізувати в технологічних картах та закласти у план-графік постачання сировини, а також у навантаження на доготівельний цех.

**Таблиця 1.11**

**Добова потреба в продуктах за товарними групами**

№	Товарна група	Основні інгредієнти	Добова потреба, кг
1	Борошно пшеничне	Для основи піци, десертів	45.0
2	М'ясо, ковбасні вироби	Шинка, пепероні, курка	32.0
3	Сири	Моцарела, пармезан, чеддер	28.0
4	Овочі свіжі	Помідори, цибуля, перець, кукурудза, рукола	26.0
5	Фрукти та ягоди	Ананас, груша, манго, сезонні ягоди	14.0
6	Молочна продукція	Вершки, масло, йогурт	10.0
7	Бобові, зернові	Кукурудза, нут, насіння чіа, гарбузове насіння	7.0
8	Риба, морепродукти	Тунець, лосось (для функціональних піц)	6.0
9	Напої/соки/вода	Фруктові соки, вода, чай, лимонад	25.0 (л)
10	Томатна продукція	Томатний соус, паста	15.0

11	Десертні наповнювачі	Мед, згущене молоко, шоколад	6.0
12	Прянощі, олії, соуси	Оливкова, лляна олія, спеції, гірчиця	7.8
	<b>Разом</b>		<b>222.8 кг + 25 л</b>

Добова потреба піцерії PIZZA STUDIO на 50 посадкових місць визначена на основі виробничої програми з урахуванням середнього завантаження залу (приблизно 540 гостей на день) та споживання страв на рівні 1,3 порції на одного відвідувача. Це дає близько 700 порцій страв на день, або орієнтовно 280 кг готової продукції. На підставі середньої рецептури страв меню (передусім піци, салатів, супів, десертів і напоїв) була визначена орієнтовна потреба у сировині за товарними групами.

						Арк.
						29
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	

## РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

### 2.1. Розрахунок та підбір обладнання доготівельного цеху

У процесі проєктування сучасного закладу ресторанного господарства важливе місце займає організація виробничих приміщень, зокрема доготівельного цеху, що є базовою структурною одиницею холодного та гарячого виробництва. Його ефективна робота забезпечує безперебійну підготовку сировини для подальшого кулінарного оброблення, а також дотримання санітарно-гігієнічних вимог, технологічної послідовності та якості готової продукції.

Доготівельний цех виконує функції первинної обробки овочів, м'ясної та рибної сировини, замішування тіста, приготування соусів, а також зберігання напівфабрикатів короткочасного використання. У межах проєктування піцерії «PIZZA STUDIO» на 50 місць особлива увага приділяється організації доготівельного процесу з урахуванням щоденного навантаження, асортименту страв та концептуального підходу до формування меню з використанням локальних інгредієнтів.

Метою розрахунку є обґрунтоване планування обладнання, площі, зонування та потужностей цеху відповідно до сучасних стандартів ресторанного виробництва. Також важливим аспектом є забезпечення технологічної безперервності та оптимізації трудових ресурсів [11-14].

Результати даного розділу дозволять сформувати функціонально обґрунтований виробничий простір, який сприятиме підвищенню ефективності роботи персоналу, якості продукції та задоволенню попиту споживачів закладу.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ</i>					
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>						
<i>Розроб.</i>		<i>Шарандак</i>			<b>РОЗДІЛ 2 ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ</b>					
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>						<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Реценз.</i>									30	43
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>								

Таблиця 2.1

## Орієнтовний підбір обладнання для доготівельного цеху піцерії

№	Найменування обладнання	Кількість	Призначення	Примітка
1	Стіл виробничий із нержавіючої сталі	3	Для нарізки, підготовки продуктів	Різні зони: овочі, м'ясо, тісто
2	Мийна ванна двосекційна	1	Для миття овочів, фруктів, тари	Із нержавіючої сталі
3	Овочерізка професійна	1	Для подрібнення овочів та фруктів	Зі змінними насадками
4	М'ясорубка промислова (до 120 кг/год)	1	Для обробки м'яса	Нержавіюча, з зворотним ходом
5	Куттер (кухонний комбайн)	1	Для приготування соусів, паштетів, подрібнення горіхів	Об'єм – 5–8 л
6	Тістомісильна машина	1	Для замішування тіста для піци	Автоматична
7	Холодильна шафа	2	Зберігання продуктів (м'ясо, овочі, тісто)	Температурний режим –2...+6 °С
8	Ваги електронні	1	Зважування сировини	Точність до 1 г
9	Раковина для миття рук з дозатором	1	Санітарно-гігієнічна зона	Обов'язкова
10	Шафа для зберігання інвентарю	1	Для ножів, дощок, кухонного обладнання	Зі знаком кольорового маркування
11	Сушарка для овочів (опційно)	1	Для приготування сушених томатів або гарбуза	За концепцією — локальна особливість

Арк.

НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ

31

Змн. Арк. № докум. Підпис Дата

## 2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху

Організація доготівельного цеху є важливою складовою технологічного процесу ресторанного виробництва. Він включає робочі зони для підготовки овочевої, м'ясної сировини, приготування тіста, соусів, а також зберігання напівфабрикатів. Розрахунок площі здійснюється відповідно до кількості місць у залі, кількості відвідувачів та типу продукції, що виготовляється.

Добова кількість відвідувачів визначається з урахуванням обігу місць:

Кількість посадкових місць: 50

Середній обіг місця на день: 2,5

Добове навантаження:

$50 \text{ місць} \times 2,5 = 125 \text{ відвідувачів/день}$

Для підприємств ресторанного господарства повного циклу, які працюють з сирого сировиною, розрахунок площі цехів здійснюється згідно з нормативами ДБН В.2.2-9:2018 та СанПіН. Орієнтовно на кожні 100 страв/день передбачається:

Овочевий цех — 4–6 м<sup>2</sup>

М'ясний цех — 6–8 м<sup>2</sup>

Тістоприготувальна зона — 5–7 м<sup>2</sup>

Соусна/універсальна зона — 4–5 м<sup>2</sup>

Зони зберігання сировини — 4–6 м<sup>2</sup>

Побутова зона (мийна, інвентар) — 2–3 м<sup>2</sup>

						Арк.
						32
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	

**Площа доготівельного цеху піцерії "PIZZA STUDIO"**

Назва зони	Орієнтовна площа, м <sup>2</sup>
Овочева зона	5
М'ясна зона	6
Тістоприготувальна	6
Соусна/холодна зона	5
Зберігання сировини (холодильники)	6
Побутово-санітарна зона	3
<b>Разом</b>	<b>≈ 31 м<sup>2</sup></b>

Загальна орієнтовна площа доготівельного цеху піцерії «PIZZA STUDIO» повинна становити приблизно 30–32 м<sup>2</sup>. Це забезпечує достатній простір для зручної організації робочих процесів, дотримання технологічної послідовності обробки продуктів, а також відповідає нормам безпеки праці та санітарного законодавства.

**2.3 Об'ємно-планувальні рішення**

Раціональне об'ємно-планувальне рішення є однією з ключових умов ефективної організації виробничого процесу в закладах ресторанного господарства. Для піцерії «PIZZA STUDIO» на 50 посадкових місць проектування доготівельного цеху здійснюється з урахуванням нормативних вимог, характеру технологічного процесу, санітарно-гігієнічних норм, ергономіки праці, а також функціональної послідовності обробки сировини [15-19].

**Принципи формування об'ємно-планувального рішення:**

**Зонування** цеху на окремі ділянки: овочеву, м'ясну, тістоприготувальну, холодну (соусну), мийку тари, зону зберігання сировини;

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ 33	

**Забезпечення одностороннього потоку продуктів** — від надходження сировини до передавання на теплову обробку;

**Ізоляція «чистих» і «брудних» процесів**, з метою запобігання перехресного забруднення;

**Висота приміщення** — не менше 3,2 м, згідно з будівельними нормами;

**Природне та штучне освітлення** — не нижче 200 лк у робочих зонах;

**Вентиляція та водопостачання** — централізовані, з окремим вентканалом для зон із підвищеною вологістю.

									Арк.
									34
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ				

### РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Піцерія «PIZZA STUDIO» — це сучасний заклад швидкого обслуговування з елементами авторської кухні, що спеціалізується на приготуванні піци з використанням локальних, натуральних інгредієнтів. Концепція дизайну поєднує міську естетику loft з теплими акцентами сільського стилю, що створює затишну, але динамічну атмосферу, притаманну молодіжному середовищу.

Ідея закладу передбачає відкритість, натуральність, комфорт. Основні кольори інтер'єру: терракотовий, сірий бетон, теплий дерев'яний відтінок і салатова рукола як акцент. Піцерія розрахована на 50 посадкових місць, з можливістю обслуговування як у залі, так і у форматі «take away».

Будівля має просту геометричну форму з функціональним поділом на вхідну групу, зал для споживачів, кухню з доготівельним і гарячим цехами, побутові приміщення персоналу та санітарний вузол для відвідувачів.

Фасад виконано в стилістиці modern-industrial — декоративна штукатурка «під бетон», вертикальні дерев'яні рейки, елементи кортен-сталі. На фасаді — велике логотипне панно зі світлодіодною підсвіткою «PIZZA STUDIO», виконане у вигляді стилізованої дерев'яної лопатки для піци з олійними бризками гарбузової олії — фірмового інгредієнта.

Вікна — панорамні, з чорними металевими рамами, які забезпечують природну освітленість і візуальну відкритість простору. Біля входу — небагата зелена зона з клумбами та декоративними травами в бетонних горщиках.

Інтер'єр поділений на основну залу (40 місць) і барну зону з високими стільцями біля вікна (ще 10 місць).

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Шарандак				РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА	Літ.	Арк.	Акрушіє
Перевір.	Ткаченко						35	43
Реценз.					Кафедра ТМРМП, 2025 р			
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Голембовська							

### Основні матеріали:

- Підлога — керамограніт «під дерево»
- Стіни — декоративна штукатурка, акцентна стіна — цегла (частково відкрита, стилізована під стару)
- Стеля — відкриті вентиляційні коробки, пофарбовані в чорний мат
- Освітлення — трекові світильники з теплим світлом, декоративні світлодіодні підвіси

### Меблі:

- Столи — з масиву дуба, круглі та прямокутні
- Стільці — металевий каркас, сидіння з екошкіри
- Декоративні полиці — із зеленими рослинами, банками з інгредієнтами (сушений чорнослив, горіхи, спеції)
- Піч для піци — відкрита зона із дров'яною піччю, оздоблена керамікою ручної роботи

### Деталі:

- Меню — розміщене на дошці з крейдовим написом та QR-коди на столах
- Інтер'єрна фішка — авторський мурал з мотивом зрізаної гарбузової піци на цегляній стіні

### Планування інтер'єру враховує:

- зонування споживацького простору: окремі зони для пар, компаній, сімей;
- доступність для маломобільних груп населення (широкі проходи, безбар'єрний вхід);
- відкрита кухня, що дозволяє бачити процес приготування піци — підвищення довіри та залучення клієнтів;
- окрема зона видачі замовлень на винос — швидкий сервіс для онлайн-замовлень.

									Арк.
									36
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ				

Особливістю дизайну «PIZZA STUDIO» є баланс індустріальної строгості й теплового локального декору:

- Живі рослини (рукола, базилік, розмарин у вазонах)
- Екологічні матеріали
- Стінові панно зі старих дощок
- Ретро-фото старих піцерій, друковані на холсті
- Запашна зона з сушеними травами та прянощами

Дизайн-проект піцерії «PIZZA STUDIO» гармонійно поєднує естетику сучасного міського простору з теплими елементами локальної кухні. Обрані матеріали, кольори, меблі та освітлення створюють комфортну атмосферу для різних категорій споживачів, а відкритий простір та функціональне зонування — забезпечують ефективну організацію праці та руху персоналу [20-31]. Унікальність дизайну підкреслює фірмова страва, візуально представлена в інтер'єрі через авторські акценти.

						Арк.
						37
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	

## ВИСНОВКИ

1. У межах бакалаврського проекту була здійснена комплексна розробка підприємства ресторанного господарства — піцерії «PIZZA STUDIO» на 50 посадкових місць, яка враховує сучасні технологічні, санітарно-гігієнічні, дизайнерські, маркетингові та економічні аспекти функціонування закладу.
2. Актуальність теми підтверджена аналізом сучасного стану сфери громадського харчування в м. Обухів, де встановлено наявність попиту на сучасний заклад із авторською концепцією та розширеним асортиментом піци. Піцерія як формат залишається одним із найпопулярніших серед молоді, родин із дітьми, а також клієнтів, які обирають швидке, якісне та естетичне харчування.
3. Визначено концепцію майбутнього закладу — піцерія «PIZZA STUDIO» із авторським меню, в основі якого — поєднання класичних і фірмових рецептур з використанням локальних і корисних інгредієнтів (гарбуз, буррата, чорнослив, індичка, рукола тощо). Передбачено як обслуговування в залі, так і можливість замовлення «на виніс» і онлайн-доставки.
4. Проведено анкетування 150 мешканців району, що дало змогу оцінити поведінкові вподобання потенційних споживачів: серед них переважають молоді люди віком 18–35 років, які відвідують піцерії щонайменше раз на тиждень.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Шарандак			ВИСНОВКИ	Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.		Ткаченко					38	43
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						
						Кафедра ТМРМП, 2025 р		

Було враховано побажання щодо асортименту, ціноутворення, атмосфери та сервісу.

5. Розраховано добову динаміку попиту, згідно з якою середній потік відвідувачів становить близько 120–130 осіб на добу, що забезпечує стабільне завантаження залу. На основі розрахунків сформовано графік годинної відвідуваності, що враховується при організації графіку роботи персоналу та плануванні приготування продукції.

6. Розроблено збалансоване меню, яке включає як традиційні, так і оригінальні позиції (салати, гарячі закуски, напої, фірмова піца). Проведено технологічну розробку фірмової страви, розраховано енергетичну цінність, підібрано інгредієнти з акцентом на користь і смак. Меню спрямоване на задоволення широкої аудиторії — від дітей до гурманів.

7. Проектовано організацію виробничого процесу, зокрема доготівельного цеху, згідно з нормативними вимогами. Проведено розрахунок площі, розроблено об'ємно-планувальне рішення, визначено перелік обладнання та технологічний процес на кожній ділянці. Усі вимоги щодо ергономіки, безпеки праці та санітарії були враховані.

8. Візуалізовано дизайн-проект закладу, який поєднує сучасну стилістику (loft, еко-елементи) з комфортною атмосферою. Розроблено опис фасаду, інтер'єру, меблювання, декоративних елементів та зонування простору. Передбачено

									Арк.
									39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ				

безбар'єрний доступ, ефективне освітлення, відкриту кухню як елемент довіри й інтерактиву з клієнтом.

9. Проект має чітко визначену ринкову нішу, спирається на аналіз попиту, відповідає сучасним трендам споживання, та може бути реалізований як комерційно життєздатний об'єкт із перспективою масштабування (розширення формату, мережевість, франчайзинг).

Отже, поставлені в роботі мета й завдання повністю досягнуто. Розроблений проект піцерії «PIZZA STUDIO» є функціонально, технологічно та естетично обґрунтованим, має високий потенціал для реалізації у міських умовах та відповідає сучасним вимогам до підприємств ресторанного господарства нового покоління.

						Арк.
						40
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Барабан, Н. В. (2019). *Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.
2. Васильченко, І. М., & Коваленко, О. О. (2020). Технологічне проектування підприємств харчування: методичні рекомендації. *Наукові праці ОНАХТ*, (86), 142–149.
3. Державна служба статистики України. (2023). *Роздрібна торгівля та харчування в Україні: Статистичний збірник*.
4. International Pizza Association. (2022). *Global Pizza Market Report*.
5. Kincheloe, J. L. (2021). *Fast Food Nation: The Dark Side of the All-American Meal* (Updated ed.). Houghton Mifflin.
6. Lavelle, F., McGowan, L., Hollywood, L., et al. (2017). Barriers and facilitators to cooking from ‘scratch’ using basic or raw ingredients: A qualitative interview study. *Appetite*, 107, 383–391. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2016.08.115>
7. Ma, L., Liu, H., & Liu, Y. (2021). A study on fast food restaurant layout optimization based on customer behavior. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 62, 102640. <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2021.102640>
8. Pavlova, N. V. (2022). Впровадження інноваційних технологій у сфері ресторанного господарства. *Харчова промисловість*, (4), 55–59.
9. Рожкова, Н. І. (2018). Технологія продукції ресторанного господарства. *Навчальний посібник*. Харків: ХНАМГ.

					<b>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ</b>		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.	Шарандак				Літ.	Арк.	Акрушіє
Перевір.	Ткаченко					41	43
Реценз.					Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Голембовська						
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</b>							

- 10.Український клуб аграрного бізнесу. (2024). *Аналіз ринку піци в Україні*.
- 11.Бондар, В. Г. (2020). *Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник*. Київ: Центр учбової літератури
12. Лук'янова, Л. Д., & Сидоренко, В. П. (2018). *Проектування підприємств харчування*. Харків: ФОП Бровін О. В.
- 13.Салихова, Л. А., & Коваленко, О. П. (2021). Дослідження переваг споживачів щодо асортименту піци в закладах швидкого харчування. *Вісник ХНУХТ*, 1(124), 102–108. <https://doi.org/10.24263/2225-2924-2021-124-16>
14. Pizam, A. (2017). *International Encyclopedia of Hospitality Management* (2nd ed.). Oxford: Routledge.
- 15.Кравченко, Л. М., & Юрченко, Н. І. (2020). Особливості технології піци у закладах ресторанного господарства. *Наукові праці НУХТ. Серія: Технології харчових продуктів і ресторанного господарства*, (26), 56–60.
- 16.Гетьман, О. О. (2019). *Основи проектування підприємств ресторанного господарства*. Львів: Новий Світ – 2000.
- 17.Jones, P., & Lockwood, A. (2018). *The Management of Hotel and Restaurant Operations* (2nd ed.). London: Thomson Learning.
- 18.National Restaurant Association. (2023). *2023 Restaurant Industry Factbook*.
- 19.Артеменко, В. Г. (2021). *Проектування та устаткування закладів ресторанного господарства*. Київ: Кондор.
- 20.Іванченко, Н. І., & Литвин, Н. В. (2020). Сучасні підходи до формування асортименту в підприємствах громадського харчування. *Харчова промисловість*, (47), 102–106.
- 21.Копитко, М. І. (2022). *Технологія продукції ресторанного господарства: Навчальний посібник*. Львів: Українські технології.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		42

22. Макаренко, Н. М. (2019). Дослідження вподобань споживачів піци серед молоді. *Вісник Київського національного торговельно-економічного університету*, (5), 54–59.
23. Полторацький, В. А. (2020). *Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства*. Київ: Центр учбової літератури.
24. Cousins, J., Foskett, D., & Pennington, A. (2016). *Food and Beverage Management* (9th ed.). London: Hodder Education.
25. Ruhlman, M. (2014). *The Elements of Cooking: Translating the Chef's Craft for Every Kitchen*. New York: Scribner.
26. Rees, N. (2018). *Managing Food and Beverage Operations* (6th ed.). Michigan: AHLEI.
27. Sloan, P., Legrand, W., & Chen, J. S. (2016). *Sustainability in the Hospitality Industry* (2nd ed.). London: Routledge.
28. Райковська, Г. І. (2021). Модернізація підприємств харчування: світові тенденції. *Економіка харчової промисловості*, (3), 78–84.
29. Український центр громадського харчування. (2023). *Рекомендації щодо планування та оснащення малих закладів HoReCa*.
30. Служба статистики України. (2024). *Основні показники діяльності ресторанного господарства України*.
31. PWC. (2023). *Food service industry trends in Eastern Europe*. <https://pwc.com/foodservice-trends>

						Арк.
					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 085 ПЗ	43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		