

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

**Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю**

**ПОГОДЖЕНО**

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

\_\_\_\_\_ **Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО**  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**

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

\_\_\_\_\_ **Олександр САВЧЕНКО**  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2026 р.

**БАКАЛАВРСЬКИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ**

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

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

**Гарант освітньої програми**

К. Т. Н., доцент

\_\_\_\_\_

**Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник бакалаврського  
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

\_\_\_\_\_

**Артем АНТОНЕНКО**

**Виконавця**

\_\_\_\_\_

**Дарина ЗОЛОТАР**

**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  
Золотар Дарині Сергіївні**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

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

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

**Термін подання завершеного проєкту на кафедру 12.06.2026 р.**

**Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:**

Реферат

Техніко-економічне обґрунтування

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви

1.3. Розрахунок виробничої програми

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

3. Дизайн проєктованого підприємства

Висновки

Список використаної літератури

**Перелік графічних документів:**

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

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

**Дата видачі завдання «2» лютого 2026 р.**

**Керівник бакалаврського**

**кваліфікаційного проєкту**

**Завдання прийняла до виконання**

**Артем АНТОНЕНКО**

**Дарина ЗОЛОТАР**

## РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з рестораном і млинцевою» містить 46 сторінок, 23 таблиці, 5 рисунків, 4 аркуши графічної частини, 36 літературних джерел.

У роботі розглянуто особливості функціонування сучасних закладів ресторанного господарства та обґрунтовано доцільність створення комплексного закладу, який поєднує ресторан і млинцеву. Проведено аналіз споживчих переваг, визначено перспективність обраної концепції та сформовано виробничу структуру підприємства.

Для проєктованого закладу розроблено меню, яке включає страви української та європейської кухні, а також широкий асортимент млинців із різними начинками. Запропоновано фірмову страву – млинець «Львівський» із куркою, грибами та вершковим соусом, розроблено технологічну карту та визначено його харчову цінність.

У проєкті виконано розрахунок кількості відвідувачів, визначено виробничу програму підприємства та гарячого цеху. На основі отриманих результатів здійснено підбір технологічного обладнання, розраховано площу гарячого цеху та обґрунтовано організацію окремих виробничих ділянок для приготування перших страв, других страв, гарнірів, соусів і продукції млинцевої.

Окрему увагу приділено особливостям організації роботи гарячого цеху, впливу технологічних операцій на якість продукції та причинам виникнення можливих виробничих дефектів. Запропоновані рішення забезпечують ефективне використання обладнання, раціональне розміщення робочих місць та дотримання технологічних вимог під час виробництва продукції.

Також розроблено об'ємно-планувальні рішення підприємства та запропоновано концепцію оформлення закладу, яка поєднує сучасний стиль із елементами українських традицій. Використання натуральних матеріалів, комфортне зонування приміщень і створення затишної атмосфери сприяють формуванню позитивного враження у відвідувачів та підвищують привабливість закладу.

Результати проектування свідчать про можливість ефективної організації роботи гарячого цеху та забезпечення стабільного виробництва якісної продукції для комплексного закладу ресторанного господарства.

**Ключові слова:** гарячий цех, ресторан, млинцева, комплексний заклад ресторанного господарства, виробнича програма, технологічне обладнання.

## **ABSTRACT**

The bachelor's qualification project on the topic "Project of a hot shop in a complex establishment for 120 seats with a restaurant and a pancake house" contains 46 pages, 23 tables, 5 figures, 4 sheets of graphic part, 36 literary sources.

The project examines the features of modern food service establishments and substantiates the feasibility of creating an integrated establishment combining a restaurant and a pancake house. Consumer preferences were analyzed, the prospects of the selected concept were evaluated, and the production structure of the enterprise was developed.

A menu was created for the designed establishment, including Ukrainian and European dishes as well as a wide range of pancakes with various fillings. A signature dish, "Lviv Pancake with Chicken, Mushrooms and Cream Sauce," was developed. A technological card was prepared, and its nutritional value was determined.

The project includes calculations of the expected number of visitors and the production program of the enterprise and the hot kitchen department. Based on the obtained results, technological equipment was selected, the area of the hot kitchen department was calculated, and the organization of separate production sections for soups, main courses, side dishes, sauces, and pancake production was substantiated.

Special attention was paid to the organization of the hot kitchen department, the influence of technological operations on product quality, and the causes of possible production defects. The proposed solutions ensure efficient use of equipment, rational workplace arrangement, and compliance with technological requirements during food production.

The project also presents space-planning solutions for the establishment and proposes an interior design concept that combines modern style with elements of

Ukrainian traditions. The use of natural materials, comfortable zoning of the premises, and the creation of a cozy atmosphere contribute to a positive customer experience and increase the attractiveness of the establishment.

The results of the project confirm the possibility of efficient operation of the hot kitchen department and stable production of high-quality food products for the integrated food service establishment.

**Keywords:** hot kitchen department, restaurant, pancake house, integrated food service establishment, production program.

## ЗМІСТ

|                                               |    |
|-----------------------------------------------|----|
| ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ              | 8  |
| ВСТУП                                         | 15 |
| 1. Моделювання виробничого процесу            | 18 |
| 1.1. Розрахунок добової динаміки попиту       | 18 |
| 1.2. Розробка меню і фірмової страви          | 20 |
| 1.3. Розрахунок виробничої програми           | 25 |
| 2. Проектний розділ                           | 29 |
| 2.1. Розрахунок та підбір обладнання          | 29 |
| 2.2. Розрахунок площі цеху                    | 32 |
| 2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства | 34 |
| 3. Дизайн проєктованого підприємства          | 37 |
| ВИСНОВКИ                                      | 40 |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ                    | 42 |

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ |  |  |  |                       |  |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Розроб.   |      | Золотар    |        |      | ЗМІСТ                                   |  |  |  | Літ.                  |  | Арк. | Акрушів |
| Перевір.  |      | Антоненко  |        |      |                                         |  |  |  |                       |  | 7    | 45      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |

## ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Ресторанне господарство є важливою складовою сфери послуг та відіграє значну роль у забезпеченні населення продукцією харчування та організації дозвілля. Сучасний ринок ресторанних послуг характеризується високим рівнем конкуренції, тому підприємства змушені постійно розширювати асортимент продукції, покращувати якість обслуговування та впроваджувати нові формати роботи [1-2].

Однією з актуальних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу є створення комплексних закладів, які поєднують декілька напрямів діяльності. Такий підхід дозволяє задовольняти потреби різних категорій споживачів та більш ефективно використовувати виробничі потужності підприємства. Особливої популярності набувають заклади, що поєднують ресторан та спеціалізовані підприємства швидкого обслуговування [3-4].

Для проектування обрано комплексний заклад ресторанного господарства «Млинарський Двір» на 120 місць, який планується розмістити у місті Львів. Заклад поєднуватиме ресторан української та європейської кухні з млинцевою, що дозволить сформувати широкий асортимент продукції та залучити різні групи відвідувачів.

Львів є одним із найбільших туристичних і культурних центрів України. Місто характеризується значним потоком туристів, розвиненою інфраструктурою та високим попитом на послуги ресторанного господарства. Саме тому створення комплексного закладу такого формату є перспективним напрямом розвитку ресторанного бізнесу в даному регіоні.

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ |  |  |  |                       |  |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Розроб.   |      | Золотар    |        |      | Техніко — економічне<br>обґрунтування   |  |  |  | Літ.                  |  | Арк. | Акрушів |
| Перевір.  |      | Антоненко  |        |      |                                         |  |  |  |                       |  | 8    | 45      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |



Млинці належать до популярних видів кулінарної продукції та користуються попитом серед різних вікових груп населення. Завдяки можливості використання різноманітних начинок вони можуть виступати як основною стравою, так і десертом. Поєднання ресторану та млинцевої дозволяє запропонувати споживачам широкий вибір продукції та забезпечити стабільний попит протягом усього дня [5-6].

Особливе значення в роботі підприємства матиме гарячий цех, який є одним із головних виробничих підрозділів закладу. Саме в гарячому цеху здійснюється приготування перших страв, других страв, гарячих закусок, гарнірів, соусів, а також частини продукції млинцевої. Від правильної організації його роботи значною мірою залежить ефективність діяльності всього підприємства.

### **Обґрунтування вибору місця розташування**

Під час вибору місця розташування закладу враховувалися демографічні показники міста, рівень розвитку туристичної інфраструктури, транспортна доступність та попит населення на послуги ресторанного господарства.

Таблиця 1.1

### **Переваги розміщення закладу у місті Львів**

| Фактор                      | Характеристика    |
|-----------------------------|-------------------|
| Туристичний потік           | Високий           |
| Розвиненість інфраструктури | Висока            |
| Транспортна доступність     | Зручна            |
| Попит на заклади харчування | Стабільно високий |
| Розвиток сфери послуг       | Активний          |

Проведений аналіз свідчить про доцільність розміщення комплексного закладу саме у місті Львів.

## Характеристика проєктованого підприємства

Таблиця 1.2

### Загальна характеристика закладу

| Показник         | Характеристика                               |
|------------------|----------------------------------------------|
| Назва закладу    | «Млинарський Двір»                           |
| Тип підприємства | Комплексний заклад ресторанного господарства |
| Кількість місць  | 120                                          |
| Формат           | Ресторан + млинцева                          |
| Основна кухня    | Українська та європейська                    |

Режим роботи 10:00–22:00

Під час проєктування підприємств ресторанного господарства важливим етапом є вивчення потреб потенційних споживачів [7]. Результати опитування дозволяють визначити найбільш популярні групи продукції, оцінити перспективність обраної концепції закладу та сформувати асортимент продукції відповідно до запитів відвідувачів.

З метою оцінки доцільності створення комплексного закладу ресторанного господарства «Млинарський Двір» було проведено умовне опитування 100 респондентів різних вікових категорій.

Таблиця 1.3

### Анкета для дослідження споживчих переваг

| № | Питання                                                   | Варіанти відповідей                                           |
|---|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 | 2                                                         | 3                                                             |
| 1 | Як часто Ви відвідуєте заклади ресторанного господарства? | Щодня; Кілька разів на тиждень; Кілька разів на місяць; Рідше |
| 2 | Який формат закладу Ви обираєте найчастіше?               | Ресторан; Кафе; Кав'ярня; Фаст-фуд                            |
| 3 | Чи відвідуєте Ви млинцеві?                                | Так; Іноді; Рідко; Ніколи                                     |
| 4 | Які млинці Вам подобаються найбільше?                     | М'ясні; Сирні; Овочеві; Солодкі                               |
| 5 | Які страви Ви замовляєте найчастіше?                      | Перші страви; Другі страви; Закуски; Десерти                  |

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 10   |

| 1  | 2                                                            | 3                                                 |
|----|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 6  | На що Ви звертаєте увагу під час вибору закладу?             | Якість страв; Ціна; Інтер'єр; Асортимент          |
| 7  | Який спосіб обслуговування для Вас зручніший?                | Офіціанти;<br>Самообслуговування;<br>Комбінований |
| 8  | Що впливає на повторне відвідування закладу?                 | Смак страв; Атмосфера;<br>Ціна; Обслуговування    |
| 9  | Чи користуєтесь Ви послугою «їжа на виніс»?                  | Так; Ні; Іноді                                    |
| 10 | Чи відвідали б Ви заклад, який поєднує ресторан та млинцеву? | Так; Скоріше так; Скоріше ні; Ні                  |

За результатами опитування встановлено, що найбільший інтерес серед потенційних споживачів викликають другі гарячі страви та продукція млинцевої. Також більшість респондентів позитивно ставляться до ідеї поєднання ресторану та млинцевої в одному закладі.

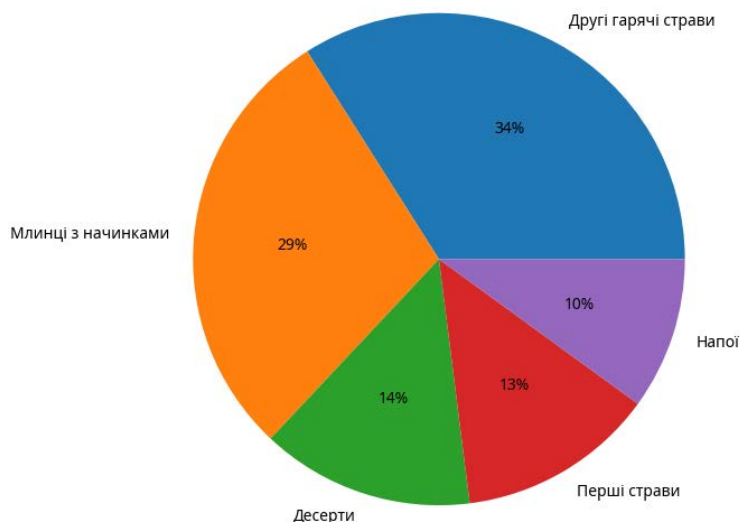
Таблиця 1.4

#### Структура споживчих переваг щодо продукції закладу

| Вид продукції       | Частка респондентів, % |
|---------------------|------------------------|
| Другі гарячі страви | 34                     |
| Млинці з начинками  | 29                     |
| Десерти             | 14                     |
| Перші страви        | 13                     |
| Напої               | 10                     |
| Разом               | 100                    |

Отримані результати свідчать про доцільність формування асортименту закладу з акцентом на гарячі страви та широкий вибір млинців, що повністю відповідає концепції проєктованого підприємства.

Структура споживчих переваг потенційних відвідувачів



**Рисунок 1.1. Структура споживчих переваг потенційних відвідувачів закладу «Млинарський Двір»**

Аналіз результатів опитування показав, що основну частку попиту формують гарячі страви та продукція млинцевої. Саме тому під час проєктування особлива увага приділяється організації роботи гарячого цеху, який забезпечуватиме виробництво основної частини асортименту закладу.

### Переваги комплексного формату

Поєднання ресторану та млинцевої створює низку переваг як для підприємства, так і для споживачів.

Таблиця 1.5

### Основні переваги комплексного закладу

| Перевага                            | Характеристика                            |
|-------------------------------------|-------------------------------------------|
| Широкий асортимент                  | Великий вибір страв та десертів           |
| Різні категорії споживачів          | Молодь, сім'ї, туристи                    |
| Раціональне використання обладнання | Спільна виробнича база                    |
| Гнучкість меню                      | Можливість швидкого оновлення асортименту |
| Підвищення прибутковості            | Збільшення кількості замовлень            |

**SWOT-аналіз закладу «Млинарський Двір»**

| <b>Сильні сторони</b>            | <b>Слабкі сторони</b>               |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| Поєднання ресторану та млинцевої | Значні початкові інвестиції         |
| Широкий асортимент продукції     | Велика виробнича програма           |
| Вигідне розташування             | Потреба у кваліфікованому персоналі |
| Можливості                       | Загрози                             |
| Розширення асортименту           | Посилення конкуренції               |
| Організація доставки             | Зростання цін на сировину           |
| Формування постійної клієнтури   | Економічна нестабільність           |

Результати SWOT-аналізу підтверджують перспективність розвитку закладу та наявність можливостей для подальшого розширення його діяльності.

**Роль гарячого цеху у структурі підприємства**

Гарячий цех є одним із найважливіших виробничих підрозділів комплексного закладу. У ньому здійснюється теплова обробка сировини та приготування основної частини продукції меню.

У гарячому цеху планується виготовлення:

- перших страв;
- других гарячих страв;
- гарячих закусок;
- гарнірів;
- соусів;
- млинців та начинок до них.

Раціональна організація роботи гарячого цеху забезпечить своєчасне приготування продукції, ефективне використання обладнання та високий рівень якості готових страв [8].

Отже, проведене техніко-економічне обґрунтування підтверджує доцільність створення комплексного закладу ресторанного господарства «Млинарський Двір» на 120 місць у місті Львів. Запропонований формат

поєднання ресторану та млинцевої дозволить забезпечити широкий асортимент продукції, залучити різні категорії споживачів та ефективно використовувати виробничі потужності підприємства.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ | Арк. |
|      |      |          |        |      |                                         | 14   |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         |      |

## ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з найважливіших складових сфери послуг та відіграє значну роль у забезпеченні населення продукцією харчування, організації дозвілля та розвитку туристичної інфраструктури. Незважаючи на складні економічні умови останніх років, ресторанний бізнес України продовжує розвиватися, адаптуючись до нових викликів та потреб споживачів. Сучасні заклади харчування активно впроваджують нові формати роботи, розширюють асортимент продукції та вдосконалюють організацію виробничих процесів [9-10].

За результатами досліджень ресторанного ринку України, упродовж останніх років спостерігається поступове відновлення галузі. У 2024 році виручка закладів громадського харчування зросла на 10 % порівняно з попереднім роком, а середній чек збільшився на 17 % [11]. Водночас відвідуваність закладів дещо знизилася, що свідчить про необхідність пошуку нових підходів до залучення споживачів та підвищення конкурентоспроможності підприємств.

Серед сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства особливе місце займає створення комплексних закладів, які поєднують декілька напрямів діяльності. Такі підприємства дозволяють залучати ширше коло споживачів, більш ефективно використовувати виробничі потужності та формувати різноманітний асортимент продукції [12]. Популярності набувають заклади, що поєднують ресторанний формат із спеціалізованими напрямками, зокрема кав'ярнями, пекарнями, кондитерськими або млинцевими [13].

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |         |  |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|-----------------------|--|------|---------|--|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ |  |  |                       |  |      |         |  |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |                       |  |      |         |  |
| Розроб.   |      | Золотар    |        |      | ВСТУП                                   |  |  | Літ.                  |  | Арк. | Акрюшів |  |
| Перевір.  |      | Антоненко  |        |      |                                         |  |  |                       |  | 15   | 45      |  |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |  |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |         |  |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |         |  |

Важливим чинником успішної діяльності сучасного підприємства ресторанного господарства є правильна організація виробничих процесів. Саме виробничі цехи забезпечують приготування продукції необхідної якості, дотримання технологічних режимів та ефективне використання сировини. Особливе місце серед виробничих підрозділів займає гарячий цех, який є основним центром приготування більшості страв меню [14-15].

У гарячому цеху здійснюється теплова обробка продуктів, приготування перших і других страв, гарячих закусок, гарнірів, соусів та частини борошняної продукції. Від рівня оснащення гарячого цеху, раціональності розміщення обладнання та організації робочих місць значною мірою залежить ефективність роботи всього підприємства. Саме тому питання проектування гарячого цеху є одним із ключових під час створення закладів ресторанного господарства.

Для проектування обрано комплексний заклад ресторанного господарства «Млинарський Двір» на 120 місць у місті Львів. Особливістю підприємства є поєднання ресторану української та європейської кухні з млинцевою. Такий формат дозволяє запропонувати споживачам широкий асортимент продукції, який включає перші страви, гарячі страви, гарніри, десерти, напої, а також млинці з різноманітними начинками.

Львів є одним із найбільших туристичних центрів України та характеризується високою концентрацією закладів ресторанного господарства. Водночас постійне зростання вимог споживачів до якості продукції та рівня обслуговування обумовлює необхідність створення нових сучасних закладів із раціонально організованими виробничими процесами. Саме тому проектування комплексного закладу з рестораном і млинцевою є актуальним та перспективним

|           |            |          |        |      |                                              |                       |      |      |         |
|-----------|------------|----------|--------|------|----------------------------------------------|-----------------------|------|------|---------|
|           |            |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ      |                       |      |      |         |
| Змн.      | Арк.       | № докум. | Підпис | Дата |                                              |                       |      |      |         |
| Розроб.   | Золотар    |          |        |      | РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ<br>ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ |                       | Літ. | Арк. | Акрюшів |
| Перевір.  | Антоненко  |          |        |      |                                              |                       |      | 16   | 45      |
| Реценз.   |            |          |        |      |                                              |                       |      |      |         |
| Н. Контр. | Слободянюк |          |        |      |                                              |                       |      |      |         |
| Затверд.  | Савченко   |          |        |      |                                              |                       |      |      |         |
|           |            |          |        |      |                                              | Кафедра ТМРМП, 2026 р |      |      |         |



Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху у комплексному закладі ресторанного господарства «Млинарський Двір» на 120 місць у місті Львів.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- обґрунтувати доцільність створення комплексного закладу ресторанного господарства;
- визначити кількість потенційних споживачів та виробничу програму підприємства;
- сформулювати меню закладу та розробити фірмову страву;
- виконати розрахунок виробничої програми гарячого цеху;
- здійснити підбір технологічного обладнання;
- визначити площу гарячого цеху;
- розробити об’ємно-планувальне рішення підприємства;
- запропонувати концепцію оформлення та організації простору закладу.

Об’єктом проєктування є комплексний заклад ресторанного господарства «Млинарський Двір» на 120 місць.

Предметом проєктування є технологічні та організаційні рішення щодо функціонування гарячого цеху підприємства ресторанного господарства.

|           |      |            |        |      |                                              |  |  |  |                       |  |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|----------------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ      |  |  |  |                       |  |      |         |
|           |      |            |        |      |                                              |  |  |  |                       |  |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                              |  |  |  |                       |  |      |         |
| Розроб.   |      | Золотар    |        |      | РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ<br>ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ |  |  |  | Літ.                  |  | Арк. | Акрюшив |
| Перевір.  |      | Антоненко  |        |      |                                              |  |  |  |                       |  | 17   | 45      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                              |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                              |  |  |  |                       |  |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                              |  |  |  |                       |  |      |         |

## РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

### 1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із перших етапів проектування підприємств ресторанного господарства є визначення очікуваної кількості споживачів. Від цього показника залежать виробнича програма закладу, необхідна кількість сировини, підбір технологічного обладнання та організація роботи виробничих цехів [16].

Для комплексного закладу ресторанного господарства «Млинарський Двір» на 120 місць важливо врахувати, що підприємство поєднує ресторан та млинцеву. Такий формат сприяє більш рівномірному завантаженню закладу протягом дня, оскільки ресторан користується найбільшим попитом у обідній та вечірній час, тоді як млинцева працює більш рівномірно протягом усього дня.

Кількість відвідувачів за кожну годину роботи підприємства визначають за формулою:

$N = P \times \varphi \times K / 100$ , де:  $N$  – кількість споживачів за годину, осіб;  $P$  – кількість місць у залі, місць  $\varphi$  – коефіцієнт оборотності місця за годину;  $K$  – середній відсоток завантаження залу.

Для проєктованого закладу приймаємо:

$P = 120$  місць

Режим роботи підприємства: 10:00–22:00

|           |      |            |        |      |                                              |  |  |  |                       |  |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|----------------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ      |  |  |  |                       |  |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                              |  |  |  |                       |  |      |         |
| Розроб.   |      | Золотар    |        |      | РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ<br>ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ |  |  |  | Лім.                  |  | Арк. | Акрюшів |
| Перевір.  |      | Антоненко  |        |      |                                              |  |  |  |                       |  | 18   | 45      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                              |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                              |  |  |  |                       |  |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                              |  |  |  |                       |  |      |         |

**Добова динаміка завантаження залу**

| Години роботи | Коефіцієнт<br>оборотності місця<br>$\varphi$ | Завантаження<br>залу, % | Кількість<br>споживачів, осіб |
|---------------|----------------------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 10:00–11:00   | 0,5                                          | 30                      | 18                            |
| 11:00–12:00   | 0,7                                          | 45                      | 38                            |
| 12:00–13:00   | 1,2                                          | 75                      | 108                           |
| 13:00–14:00   | 1,4                                          | 90                      | 151                           |
| 14:00–15:00   | 1,3                                          | 85                      | 133                           |
| 15:00–16:00   | 0,9                                          | 60                      | 65                            |
| 16:00–17:00   | 0,8                                          | 55                      | 53                            |
| 17:00–18:00   | 1,0                                          | 70                      | 84                            |
| 18:00–19:00   | 1,3                                          | 90                      | 140                           |
| 19:00–20:00   | 1,4                                          | 95                      | 160                           |
| 20:00–21:00   | 1,1                                          | 75                      | 99                            |
| 21:00–22:00   | 0,8                                          | 50                      | 48                            |
| Разом         | —                                            | —                       | 1097                          |

Аналіз отриманих результатів показує, що найбільше навантаження на заклад спостерігається в обідній період (13:00–15:00) та у вечірні години (18:00–20:00). Саме в цей час очікується найбільша кількість замовлень гарячих страв, що безпосередньо впливає на роботу гарячого цеху.

Водночас наявність млинцевої дозволяє підтримувати стабільний потік відвідувачів і в міжпикові години, що сприяє більш рівномірному використанню виробничих потужностей підприємства.



**Рисунок 1.2. Добова динаміка кількості споживачів**

Таким чином, розрахункова кількість відвідувачів комплексного закладу «Млинарський Двір» становить 1097 осіб на добу. Отримані результати будуть використані під час формування меню та розрахунку виробничої програми гарячого цеху.

## 1.2. Розробка меню і фірмової страви

Меню є важливою складовою діяльності закладу ресторанного господарства, оскільки саме воно визначає асортимент продукції, особливості виробничого процесу та рівень задоволення потреб споживачів [17-18]. Під час розроблення меню необхідно враховувати тип закладу, його концепцію, кількість місць, режим роботи, попит відвідувачів та можливості виробничих цехів.

Особливістю комплексного закладу ресторанного господарства «Млинарський Двір» є поєднання ресторану та млинцевої. Це дозволяє

запропонувати відвідувачам як повноцінні ресторанный страви, так і широкий вибір млинців із солоними та солодкими начинками. Такий формат є зручним для різних категорій споживачів, оскільки заклад може обслуговувати гостей, які бажають повноцінно пообідати або повечеряти, а також тих, хто обирає швидкий перекус чи десерт.

Під час формування меню особливу увагу приділено продукції, яка виготовляється у гарячому цеху. До неї належать перші страви, другі гарячі страви, гарніри, гарячі закуски, соуси, а також млинці та начинки до них. Саме тому меню закладу безпосередньо впливає на подальший розрахунок виробничої програми гарячого цеху [19-21].

Таблиця 1.8

**Меню комплексного закладу ресторанного господарства «Млинарський Двір»**

| Найменування страви              | Вихід, г/мл |
|----------------------------------|-------------|
| 1                                | 2           |
| <b>Холодні закуски та салати</b> |             |
| Салат «Цезар» з куркою           | 220         |
| Салат грецький                   | 200         |
| Салат з лососем слабосоленим     | 210         |
| Овочева тарілка                  | 250         |
| <b>Перші страви</b>              |             |
| Борщ український зі сметаною     | 350         |
| Крем-суп грибний                 | 300         |
| Солянка збірна м'ясна            | 300         |
| <b>Другі гарячі страви</b>       |             |
| Стейк зі свинини з картоплею     | 300         |

| 1                                                              | 2   |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| Куряче філе гриль з овочами                                    | 280 |
| Філе судака запечене                                           | 250 |
| Медальйони з яловичини                                         | 260 |
| Гарніри                                                        |     |
| Картопля по-селянськи                                          | 180 |
| Овочі гриль                                                    | 180 |
| Рис відварний                                                  | 150 |
| Гарячі закуски                                                 |     |
| Сирні палички                                                  | 180 |
| Курячі крильця BBQ                                             | 220 |
| Жульєн з куркою та грибами                                     | 180 |
| Млинці солоні                                                  |     |
| Млинець із куркою та сиром                                     | 220 |
| Млинець із шинкою та сиром                                     | 210 |
| Млинець із грибами                                             | 200 |
| Млинець із лососем                                             | 220 |
| Млинець «Львівський» із куркою,<br>грибами та вершковим соусом | 250 |
| Млинці солодкі                                                 |     |
| Млинець із сиром та родзинками                                 | 210 |
| Млинець із яблуками та корицею                                 | 200 |
| Млинець із бананом та шоколадом                                | 200 |
| Млинець із ягідним соусом                                      | 190 |
| Десерти                                                        |     |
| Чізкейк класичний                                              | 150 |
| Штрудель яблучний                                              | 160 |

| 1                    | 2   |
|----------------------|-----|
| Сирник львівський    | 150 |
| Напої                |     |
| Американо            | 250 |
| Капучино             | 250 |
| Лате                 | 300 |
| Чай чорний / зелений | 400 |
| Узвар                | 250 |
| Морс ягідний         | 250 |
| Лимонад домашній     | 300 |

Аналіз меню показує, що асортимент закладу є достатньо різноманітним і відповідає концепції комплексного підприємства. У меню поєднано ресторанный страви та продукцію млинцевої, що дозволяє охопити різні групи споживачів. Значна частина страв потребує теплової обробки, тому гарячий цех відіграє провідну роль у виробничій структурі підприємства.

Для підвищення конкурентоспроможності закладу та формування його індивідуального стилю розроблено фірмову страву — млинець «Львівський» із куркою, грибами та вершковим соусом. Ця страва поєднує традиційну для млинцевої продукцію з поживною начинкою та добре відповідає загальній концепції закладу.

**Технологічна карта фірмової страви «Млинець "Львівський" із куркою,  
грибами та вершковим соусом»**

| №     | Найменування сировини | Брутто, г | Нетто, г | Втрати при холодній обробці, % | Втрати при тепловій обробці, % | Вихід, г |
|-------|-----------------------|-----------|----------|--------------------------------|--------------------------------|----------|
| 1     | Борошно пшеничне      | 60        | 60       | —                              | —                              | 60       |
| 2     | Молоко                | 100       | 100      | —                              | 5                              | 95       |
| 3     | Яйця курячі           | 20        | 18       | 10                             | 5                              | 17       |
| 4     | Олія рослинна         | 5         | 5        | —                              | —                              | 5        |
| 5     | Куряче філе           | 80        | 75       | 6                              | 20                             | 60       |
| 6     | Печериці свіжі        | 50        | 45       | 10                             | 25                             | 34       |
| 7     | Цибуля ріпчаста       | 20        | 18       | 10                             | 20                             | 14       |
| 8     | Вершки 20 %           | 30        | 30       | —                              | 5                              | 29       |
| 9     | Сир твердий           | 20        | 20       | —                              | 10                             | 18       |
| 10    | Сіль кухонна          | 2         | 2        | —                              | —                              | 2        |
| 11    | Перець чорний мелений | 0,5       | 0,5      | —                              | —                              | 0,5      |
| Разом |                       | 387,5     | 373,5    |                                |                                | 334,5    |

**Вихід готової страви – 250 г**

**Технологія приготування**

Для приготування млинця спочатку готують тісто з пшеничного борошна, молока, яєць, солі та невеликої кількості олії. Компоненти ретельно перемішують до однорідної консистенції та випікають тонкі млинці на розігрітій поверхні.

Куряче філе промивають, зачищають і нарізають невеликими шматочками. Печериці та цибулю очищають, нарізають і обсмажують разом із курячим філе до готовності. До начинки додають вершки, спеції та частину твердого сиру, після чого суміш короткочасно прогрівають до утворення ніжного вершкового соусу.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 24   |



Готову начинку викладають на млинець, загортають у зручну форму та перед подачею додатково прогрівають. Страву подають гарячою, прикрашають зеленню або невеликою кількістю соусу. Млинець повинен мати рівномірно підрум'янену поверхню, м'яку консистенцію та виражений аромат курки, грибів і вершкового соусу.

Таблиця 1.10

### Органолептична характеристика фірмової страви

| Показник         | Характеристика                                                            |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Зовнішній вигляд | Млинець правильної форми, поверхня рівномірно підрум'янена, подача охайна |
| Колір            | Світло-золотистий, властивий випеченому млинцю та начинці                 |
| Запах            | Приємний, властивий курячому філе, грибам і вершковому соусу              |
| Консистенція     | М'яка, ніжна, начинка соковита                                            |
| Смак             | Гармонійний, помірно виражений, із вершково-грибними нотами               |

Таблиця 1.11

### Харчова та енергетична цінність фірмової страви

| Показник                   | На 100 г продукту | На порцію 250 г |
|----------------------------|-------------------|-----------------|
| Білки, г                   | 12,5              | 31,25           |
| Жири, г                    | 8,4               | 21,00           |
| Вуглеводи, г               | 15,8              | 39,50           |
| Енергетична цінність, ккал | 185               | 462,5           |

Таким чином, розроблене меню комплексного закладу ресторанного господарства «Млинарський Двір» відповідає обраній концепції підприємства та забезпечує поєднання ресторанної продукції з асортиментом млинцевої. Фірмова страва «Млинець "Львівський" із куркою, грибами та вершковим

соусом» є технологічно обґрунтованою, має привабливі органолептичні властивості та може бути використана як одна з основних позицій меню.

### 1.3. Розрахунок виробничої програми

Гарячий цех є одним із головних виробничих підрозділів підприємства ресторанного господарства. У ньому здійснюється приготування перших страв, других гарячих страв, гарнірів, соусів, гарячих закусок та частини продукції млинцевої. Від правильно складеної виробничої програми залежить ефективність роботи цеху, раціональне використання обладнання та своєчасне забезпечення відвідувачів готовою продукцією [22-23].

Особливістю проєктованого закладу «Млинарський Двір» є поєднання ресторану та млинцевої. Саме тому виробнича програма гарячого цеху включає широкий асортимент продукції, яка потребує теплової обробки.

Основою для розрахунку виробничої програми є кількість відвідувачів за добу.

За результатами попередніх розрахунків добова кількість споживачів становить:

$$N = 1097 \text{ осіб.}$$

Середню кількість страв, що припадає на одного споживача, приймаємо:  
 $m = 2,5$  страви.

Загальна кількість страв визначається за формулою  
 $n = N \times m$   
 $n = 1097 \times 2,5 = 2743$  страви

Отже, протягом доби необхідно реалізувати 2743 страви.  
Для подальших розрахунків визначаємо структуру виробничої програми.

Таблиця 1.12

**Структура продукції гарячого цеху**

| Група продукції         | Частка, % |
|-------------------------|-----------|
| Перші страви            | 12        |
| Другі гарячі страви     | 38        |
| Гарячі закуски          | 10        |
| Гарніри                 | 15        |
| Млинці з начинками      | 20        |
| Соуси та інша продукція | 5         |
| Разом                   | 100       |

На підставі структури меню визначаємо кількість продукції за кожною групою.

Таблиця 1.13

**Добовий випуск продукції гарячого цеху**

| Група продукції         | Кількість страв, шт |
|-------------------------|---------------------|
| Перші страви            | 329                 |
| Другі гарячі страви     | 1042                |
| Гарячі закуски          | 274                 |
| Гарніри                 | 411                 |
| Млинці з начинками      | 549                 |
| Соуси та інша продукція | 138                 |
| Разом                   | 2743                |

Отримані результати свідчать, що найбільшу частку виробничої програми складають другі гарячі страви та продукція млинцевої. Саме ці групи продукції формують основне навантаження на гарячий цех.

Для більш детального аналізу визначаємо орієнтовний розподіл других гарячих страв.

Значний обсяг виробництва других страв обумовлює необхідність використання достатньої кількості теплового обладнання та раціональної організації робочих місць гарячого цеху.

Таблиця 1.14

**Структура других гарячих страв**

| Вид продукції      | Частка, % | Кількість порцій |
|--------------------|-----------|------------------|
| Страви зі свинини  | 30        | 313              |
| Страви з птиці     | 35        | 365              |
| Страви з риби      | 20        | 208              |
| Страви з яловичини | 15        | 156              |
| Разом              | 100       | 1042             |

Таблиця 1.15

**Структура виробництва млинців**

| Вид млинців    | Частка, % | Кількість порцій |
|----------------|-----------|------------------|
| Солоні млинці  | 65        | 357              |
| Солодкі млинці | 35        | 192              |
| Разом          | 100       | 549              |

Аналіз виробничої програми показує, що продукція млинцевої займає значну частку в загальному обсязі виробництва. Це потребує виділення окремої виробничої ділянки в межах гарячого цеху для випікання млинців та приготування начинок.

Таким чином, виробнича програма гарячого цеху комплексного закладу «Млинарський Двір» становить 2743 страви на добу. Найбільше навантаження припадає на виробництво других гарячих страв та млинців, що необхідно враховувати під час підбору технологічного обладнання та визначення площі гарячого цеху.

## РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

### 2.1. Розрахунок та підбір обладнання

Гарячий цех є одним із основних виробничих підрозділів закладу ресторанного господарства, у якому здійснюється завершальна стадія приготування більшості страв меню. Саме тут виконуються основні види теплової обробки сировини та напівфабрикатів, після чого готова продукція надходить безпосередньо до споживачів через роздавальну лінію [24-25].

У комплексному закладі ресторанного господарства «Млинарський Двір» гарячий цех забезпечує виробництво перших страв, других гарячих страв, гарнірів, соусів, гарячих закусок, а також продукції млинцевої. Оскільки заклад поєднує ресторан та млинцеву, навантаження на гарячий цех є значним, тому особливо важливими є правильна організація роботи персоналу та раціональний підбір технологічного обладнання.

Під час роботи гарячого цеху використовуються різні способи теплової обробки продукції, кожен з яких впливає на якість готових страв.

Таблиця 2.1

#### Основні технологічні операції гарячого цеху

| Вид продукції        | Основні технологічні операції               |
|----------------------|---------------------------------------------|
| Перші страви         | Варіння, пасерування                        |
| Другі страви з м'яса | Смаження, тушкування, запікання             |
| Рибні страви         | Смаження, запікання                         |
| Гарніри              | Варіння, припускання                        |
| Соуси                | Варіння, змішування компонентів             |
| Млинці               | Приготування тіста, випікання, фарширування |

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|--|-----------------------|--|------|---------|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ |  |  |  |                       |  |      |         |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Розроб.   |      | Золотар    |        |      | РОЗДІЛ 2.<br>ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ           |  |  |  | Літ.                  |  | Арк. | Акрушів |
| Перевір.  |      | Антоненко  |        |      |                                         |  |  |  |                       |  | 29   | 45      |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |  |                       |  |      |         |

Правильне виконання технологічних операцій дозволяє забезпечити високу якість продукції. Недотримання температурних режимів або тривалості теплової обробки може призвести до погіршення смакових властивостей, консистенції та зовнішнього вигляду страв [26-27].

Особливу увагу слід приділяти контролю якості продукції на всіх етапах виробництва. Найпоширеніші дефекти страв гарячого цеху наведено в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

### Можливі дефекти продукції гарячого цеху

| Вид продукції    | Дефект                    | Причина виникнення                      |
|------------------|---------------------------|-----------------------------------------|
| Бульйони та супи | Каламутність              | Порушення режиму варіння                |
| Перші страви     | Розварені овочі           | Надмірна тривалість варіння             |
| М'ясні страви    | Сухість                   | Надмірне смаження або запікання         |
| Рибні страви     | Руйнування структури      | Перетримування під час теплової обробки |
| Гарніри          | Нерівномірна консистенція | Недотримання технологічного режиму      |
| Млинці           | Підгоріла поверхня        | Надмірна температура жарильної поверхні |
| Млинці           | Розриви виробів           | Неправильна консистенція тіста          |
| Соуси            | Розшарування              | Порушення технології приготування       |

Для забезпечення безперебійної роботи гарячого цеху передбачено організацію окремих виробничих ділянок.

### Супове відділення

На даній ділянці здійснюється приготування бульйонів, супів та крем-супів. Основним обладнанням є харчоварильні котли та виробничі столи для підготовки сировини.

### **Ділянка приготування других страв**

На цій ділянці здійснюється приготування страв із м'яса, птиці та риби. Тут виконуються операції смаження, тушкування та запікання продукції. Основне навантаження припадає на плити, жарильні поверхні та жарові шафи.

### **Соусне відділення**

У соусному відділенні здійснюється приготування соусів, гарнірів та допоміжних компонентів для других страв. Для роботи використовуються плити, виробничі столи та невелике теплове обладнання.

### **Ділянка випікання млинців**

Оскільки заклад має власну млинцеву, у структурі гарячого цеху передбачено окрему ділянку для випікання млинців та приготування начинок. Тут здійснюється приготування тіста, випікання млинців, фарширування та короткочасне прогрівання готових виробів перед подачею [28-29].

На підставі виробничої програми гарячого цеху виконано підбір технологічного обладнання.

Таблиця 2.3

### **Технологічне обладнання гарячого цеху**

| Найменування обладнання       | Кількість, шт |
|-------------------------------|---------------|
| Електрична плита 6-конфоркова | 2             |
| Пароконвектомат               | 1             |
| Жарова шафа                   | 1             |
| Харчоварильний котел          | 2             |
| Електросковорода              | 1             |
| Млинцева жарильна поверхня    | 2             |
| Виробничий стіл               | 4             |
| Холодильна шафа               | 1             |
| Ванна мийна двосекційна       | 1             |
| Витяжний зонт                 | 3             |

Підбір обладнання виконано з урахуванням добової виробничої програми закладу та особливостей асортименту продукції. Використання сучасного

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 31   |

теплового обладнання дозволяє забезпечити стабільну якість готових страв, скоротити тривалість технологічних процесів та підвищити ефективність роботи персоналу.

Таким чином, запропонована організація роботи гарячого цеху забезпечує раціональний розподіл виробничих процесів між окремими ділянками, створює умови для безперебійного випуску продукції та відповідає вимогам сучасного ресторанного господарства.

## 2.2. Розрахунок площі цеху

Площа гарячого цеху визначається на основі кількості та габаритів технологічного обладнання, яке необхідне для виконання виробничої програми підприємства. Правильний розрахунок площі дає змогу раціонально розмістити обладнання, організувати робочі місця персоналу та забезпечити зручне виконання технологічних операцій [30].

Площу гарячого цеху розраховують за формулою:

$S = S_{об} / \eta$ , де:  $S$  — загальна площа гарячого цеху, м<sup>2</sup>;  $S_{об}$  — площа, зайнята обладнанням, м<sup>2</sup>;  $\eta$  — коефіцієнт використання площі.

Для гарячого цеху приймаємо коефіцієнт використання площі:

$$\eta = 0,35$$

Таблиця 2.4

### Розрахунок площі, зайнятої обладнанням гарячого цеху

| Найменування обладнання       | Кількість, шт. | Площа одиниці, м <sup>2</sup> | Загальна площа, м <sup>2</sup> |
|-------------------------------|----------------|-------------------------------|--------------------------------|
| 1                             | 2              | 3                             | 4                              |
| Електрична плита 6-конфоркова | 2              | 1,08                          | 2,16                           |
| Пароконвектомат               | 1              | 0,68                          | 0,68                           |
| Жарова шафа                   | 1              | 0,72                          | 0,72                           |
| Харчоварильний котел          | 2              | 0,80                          | 1,60                           |



| 1                                | 2 | 3    | 4     |
|----------------------------------|---|------|-------|
| Електросковорода                 | 1 | 1,08 | 1,08  |
| Млинцева<br>жарильна<br>поверхня | 2 | 0,40 | 0,80  |
| Виробничий стіл                  | 4 | 0,84 | 3,36  |
| Холодильна шафа                  | 1 | 0,70 | 0,70  |
| Ванна мийна<br>двосекційна       | 1 | 0,90 | 0,90  |
| Витяжний зонт                    | 3 | 0,60 | 1,80  |
| Разом                            | — | —    | 13,80 |

Отже, площа, зайнята обладнанням, становить:

$$S_{об} = 13,80 \text{ м}^2$$

Загальна площа гарячого цеху:

$$S = 13,80 / 0,35 = 39,43 \text{ м}^2$$

Приймаємо площу гарячого цеху:

$$S = 40 \text{ м}^2$$

Для зручності організації роботи гарячого цеху його площу доцільно поділити на окремі функціональні ділянки.

Таблиця 2.5

#### Розподіл площі гарячого цеху за виробничими ділянками

| Виробнича ділянка                          | Площа, м <sup>2</sup> |
|--------------------------------------------|-----------------------|
| Супове відділення                          | 8                     |
| Ділянка приготування других гарячих страв  | 12                    |
| Соусне відділення та приготування гарнірів | 6                     |
| Ділянка випікання млинців                  | 8                     |
| Допоміжна зона та проходи                  | 6                     |
| Разом                                      | 40                    |

Отже, для забезпечення виробничої програми комплексного закладу ресторанного господарства «Млинарський Двір» приймаємо площу гарячого

цеху 40 м<sup>2</sup>. Така площа дозволяє розмістити необхідне обладнання, організувати окремі виробничі ділянки та забезпечити зручні умови праці персоналу.

Розрахована площа відповідає потребам закладу, оскільки гарячий цех обслуговує одночасно ресторанну частину та млинцеву. Особливо важливим є виділення окремої ділянки для випікання млинців, що дозволяє уникнути перевантаження основної зони приготування гарячих страв.

### 2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення підприємства ресторанного господарства повинні забезпечувати зручне розміщення всіх приміщень, правильний рух сировини, напівфабрикатів, готової продукції, персоналу та відвідувачів. Для комплексного закладу «Млинарський Двір» це особливо важливо, оскільки підприємство поєднує ресторан і млинцеву, а гарячий цех обслуговує обидва напрями роботи [31].

Під час планування підприємства враховано виробничу програму, площу гарячого цеху, кількість місць у залі та необхідність раціонального зв'язку між виробничими, складськими, торговельними й допоміжними приміщеннями.

Таблиця 2.6

#### Склад приміщень комплексного закладу «Млинарський Двір»

| Найменування приміщення    | Площа, м <sup>2</sup> |
|----------------------------|-----------------------|
| 1                          | 2                     |
| Вестибюль                  | 16                    |
| Торговельний зал ресторану | 90                    |
| Зал млинцевої              | 45                    |
| Барна зона                 | 12                    |
| Гарячий цех                | 40                    |
| Холодний цех               | 16                    |
| Мийна столового посуду     | 10                    |
| Мийна кухонного посуду     | 8                     |
| Комора сухих продуктів     | 8                     |
| Холодильна камера          | 8                     |

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| 1                                | 2   |
| Комора інвентарю                 | 5   |
| Кабінет адміністратора           | 8   |
| Гардероб персоналу               | 6   |
| Побутове приміщення персоналу    | 6   |
| Санітарні вузли                  | 12  |
| Коридори та допоміжні приміщення | 18  |
| Разом                            | 308 |

У структурі приміщень найбільшу частку займають торговельні зали, оскільки заклад розрахований на 120 місць і передбачає одночасне функціонування ресторану та млинцевої. Виробнича група приміщень забезпечує приготування основного асортименту продукції та має зручний зв'язок зі складськими приміщеннями і роздавальною зоною.

Таблиця 2.7

### Функціональне зонування підприємства

| Група приміщень               | Склад приміщень                                                 |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Торговельна зона              | Вестибюль, зал ресторану, зал млинцевої, барна зона             |
| Виробнича зона                | Гарячий цех, холодний цех, мийні приміщення                     |
| Складська зона                | Комора сухих продуктів, холодильна камера, комора інвентарю     |
| Адміністративно-побутова зона | Кабінет адміністратора, гардероб, побутове приміщення персоналу |
| Санітарна зона                | Санітарні вузли для персоналу та відвідувачів                   |

Гарячий цех розміщується таким чином, щоб забезпечити короткий шлях руху продукції до ресторанного залу та млинцевої. Це дозволяє скоротити час подачі страв, зменшити зайві переміщення персоналу та забезпечити більш якісне обслуговування відвідувачів.

## Основні виробничі потоки у закладі

| Потік               | Напрямок руху                                     |
|---------------------|---------------------------------------------------|
| Сировина            | Складські приміщення → виробничі цехи             |
| Напівфабрикати      | Холодний цех → гарячий цех                        |
| Готові страви       | Гарячий цех → роздавальна зона → торговельні зали |
| Продукція млинцевої | Гарячий цех → зал млинцевої                       |
| Використаний посуд  | Торговельні зали → мийна столового посуду         |
| Чистий посуд        | Мийна → роздавальна зона / виробничі цехи         |
| Персонал            | Побутові приміщення → виробничі приміщення        |
| Відвідувачі         | Вестибюль → ресторанний зал / зал млинцевої       |

Запропоноване планувальне рішення дозволяє уникнути перетину потоків сировини, готової продукції та використаного посуду. Це важливо для дотримання санітарно-гігієнічних вимог і нормальної організації роботи персоналу.

Таким чином, об'ємно-планувальні рішення комплексного закладу ресторанного господарства «Млинарський Двір» забезпечують раціональне розміщення приміщень, зручний зв'язок між гарячим цехом, рестораном і млинцевою, а також створюють умови для ефективної роботи підприємства.

### РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Сучасний заклад ресторанного господарства повинен не лише забезпечувати споживачів якісною продукцією, а й створювати комфортне середовище для відпочинку. Саме тому під час проєктування комплексного закладу «Млинський двір» особлива увага приділена формуванню інтер'єру, який відповідає концепції підприємства та сприяє створенню позитивних вражень у відвідувачів.

Концепція закладу базується на поєднанні сучасного ресторану та тематичної млинцевої. Основною ідеєю є створення атмосфери української гостинності з використанням елементів народних традицій у сучасному виконанні [32-33]. Назва «Млинський двір» асоціюється із домашнім затишком, ароматною випічкою та сімейним відпочинком, що стало основою дизайнерського рішення.

Загальна місткість підприємства становить 120 місць, з яких 80 місць передбачено в ресторані та 40 місць у млинцевій.

Для забезпечення комфортного перебування відвідувачів приміщення поділено на такі функціональні зони:

- ресторанна зала;
- млинцева;
- барна зона;
- зона очікування;
- виробничі приміщення;
- адміністративно-побутові приміщення.

|           |            |          |        |      |                                                   |      |         |
|-----------|------------|----------|--------|------|---------------------------------------------------|------|---------|
|           |            |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ           |      |         |
| Змн.      | Арк.       | № докум. | Підпис | Дата | РОЗДІЛ 3.<br>ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО<br>ПІДПРИЄМСТВА |      |         |
| Розроб.   | Золотар    |          |        |      |                                                   |      |         |
| Перевір.  | Антоненко  |          |        |      |                                                   |      |         |
| Реценз.   |            |          |        |      |                                                   |      |         |
| Н. Контр. | Слободянюк |          |        |      |                                                   |      |         |
| Затверд.  | Савченко   |          |        |      |                                                   |      |         |
|           |            |          |        |      | Літ.                                              | Арк. | Акрушів |
|           |            |          |        |      |                                                   | 37   | 45      |
|           |            |          |        |      | Кафедра ТМРМП, 2026 р                             |      |         |

Таке планувальне рішення дозволяє раціонально використовувати площу закладу та забезпечує зручний рух відвідувачів і персоналу.

Для оформлення інтер'єру обрано стиль Modern Ukrainian, який поєднує сучасні дизайнерські рішення та елементи української етнічної культури.

### **Основними кольорами інтер'єру є:**

- світло-бежевий;
- кремовий;
- світло-коричневий;
- теракотовий;
- зелений.

Для оздоблення приміщень передбачено використання натурального дерева, декоративної цегли, текстильних елементів та живих рослин. Такі матеріали створюють атмосферу затишку та гармонії [34].

Особливим акцентом млинцевої є декоративна зона з тематичними елементами, які підкреслюють спеціалізацію закладу. На стінах можуть розміщуватися стилізовані зображення традиційних українських страв, млинів та сільських пейзажів.

Освітлення відіграє важливу роль у формуванні атмосфери закладу. У проєкті передбачено використання комбінованої системи освітлення:

- загальне стельове освітлення;
- локальне освітлення столів;
- декоративне підсвічування окремих зон.

Для створення комфортної атмосфери рекомендовано використовувати світильники теплого спектру [35-36]. У млинцевій доцільно застосувати декоративні підвісні світильники над столами, що підкреслюватимуть домашній характер закладу.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 38   |

Декоративне оформлення доповнюється виробами з дерева, керамічним посудом, тематичними панно та елементами українського орнаменту. Такі рішення сприяють формуванню впізнаваного образу закладу та підвищують його привабливість для відвідувачів.

Рисунок 3.1 – Зовнішній вигляд закладу «Млинарський Двір»



Рисунок 3.2 – Загальний інтер'єр ресторанної частини



Рисунок 3.3 – Інтер'єр млинцевої



**Рисунок 3.1.-3.3 – Зовнішній вигляд закладу, інтер'єр ресторанної частини та млинцевої**

Запропонована дизайн-концепція комплексного закладу ресторанного господарства «Млинський двір» забезпечує поєднання функціональності, комфорту та естетичної привабливості. Використання сучасних дизайнерських рішень у поєднанні з українськими традиційними мотивами дозволяє створити затишну атмосферу сімейного відпочинку та підкреслити індивідуальність закладу.

## ВИСНОВКИ

У бакалаврському проєкті розроблено проєкт гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Млинарський Двір» на 120 місць у місті Львів. Обрана концепція поєднує ресторан та млинцеву, що дозволяє сформувати широкий асортимент продукції та задовольнити потреби різних категорій відвідувачів.

Під час виконання роботи проаналізовано сучасний стан ресторанного господарства та обґрунтовано доцільність створення комплексного закладу такого формату. Проведене опитування потенційних споживачів показало високий інтерес до гарячих страв і продукції млинцевої, що підтверджує перспективність обраної концепції.

Для підприємства сформовано меню, яке включає страви української та європейської кухні, а також широкий вибір млинців із різними начинками. Крім того, розроблено фірмову страву – млинець «Львівський» із куркою, грибами та вершковим соусом, який відповідає загальній концепції закладу та може стати однією з популярних позицій меню.

На основі розрахованої кількості відвідувачів визначено виробничу програму гарячого цеху. Встановлено, що найбільшу частку продукції становлять другі гарячі страви та млинці, що обумовлює підвищене навантаження на теплове обладнання та потребує раціональної організації виробничого процесу.

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |         |  |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|-----------------------|--|------|---------|--|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ |  |  |                       |  |      |         |  |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |                       |  |      |         |  |
| Розроб.   |      | Золотар    |        |      | ВИСНОВКИ                                |  |  | Лім.                  |  | Арк. | Акрюшів |  |
| Перевір.  |      | Антоненко  |        |      |                                         |  |  |                       |  | 40   | 45      |  |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |         |  |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |         |  |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |         |  |



У роботі розглянуто особливості організації роботи гарячого цеху, вплив технологічних операцій на якість готової продукції та можливі виробничі дефекти. Це дозволило обґрунтовано підібрати технологічне обладнання та забезпечити необхідні умови для приготування продукції належної якості.

Виконані розрахунки дали змогу визначити площу гарячого цеху, розмістити основне технологічне обладнання та організувати окремі виробничі ділянки для приготування перших страв, других страв, гарнірів, соусів і продукції млинцевої. Запропоновані планувальні рішення забезпечують зручний взаємозв'язок між приміщеннями та відповідають вимогам сучасних підприємств ресторанного господарства.

Окрему увагу приділено створенню комфортного простору для відвідувачів. Запропонована концепція інтер'єру поєднує сучасні дизайнерські рішення, натуральні матеріали та елементи українського стилю, що сприяє формуванню затишної атмосфери закладу.

Таким чином, поставлена мета бакалаврського проєкту досягнута, а розроблені технологічні та планувальні рішення можуть бути використані під час створення або модернізації комплексних закладів ресторанного господарства аналогічного типу

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2009.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004.
3. ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. Київ : Держстандарт України, 2000.
4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р.
5. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII від 06.12.2018 р.
6. ISO 22000:2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain. Geneva: International Organization for Standardization, 2018.
7. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.
8. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 342 с.
9. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Державний торговельно-економічний університет, 2022. 364 с.

|           |      |            |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |  |         |  |
|-----------|------|------------|--------|------|-----------------------------------------|--|--|-----------------------|--|------|--|---------|--|
|           |      |            |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ |  |  |                       |  |      |  |         |  |
| Змн.      | Арк. | № докум.   | Підпис | Дата |                                         |  |  |                       |  |      |  |         |  |
| Розроб.   |      | Золотар    |        |      | СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ<br>ДЖЕРЕЛ           |  |  | Літ.                  |  | Арк. |  | Аркушів |  |
| Перевір.  |      | Антоненко  |        |      |                                         |  |  |                       |  | 42   |  | 45      |  |
| Реценз.   |      |            |        |      |                                         |  |  | Кафедра ТМРМП, 2026 р |  |      |  |         |  |
| Н. Контр. |      | Слободянюк |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |  |         |  |
| Затверд.  |      | Савченко   |        |      |                                         |  |  |                       |  |      |  |         |  |

- 10.Калугіна І. М., Фесенко О. О., Лисюк В. М. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Освіта України, 2019. 320 с.
- 11.Малюк Л. П., Кононенко С. В. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2017. 365 с.
- 12.Ростовський В. С., Дібрівська Н. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Кондор, 2018. 312 с.
- 13.Устаткування закладів ресторанного господарства / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : Державний торговельно-економічний університет, 2021. 612 с.
- 14.Шалимінов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Київ : Арій, 2020. 992 с.
- 15.П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О. Інноваційні ресторани технології. Київ : Кондор, 2019. 250 с.
- 16.Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 220 с.
- 17.Безручко Л. С., Жук Ю. І., Філь М. І. Значення кулінарних традицій у розвитку ресторанного господарства України. Наукові праці МАУП. Економічні науки. 2025. № 2(78). С. 182–187. <https://doi.org/10.32689/2523-4536/78-26>
- 18.Філь М. І. Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу в сучасних умовах. Економіка та суспільство. 2022. № 38. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-48>
- 19.Паска М. З. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України. Економіка та суспільство. 2023. № 56. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>
- 20.Лисюк Т. В., Терещук О. В., Пасічник М. В. Інноваційні технології у ресторанному господарстві. Економіка та суспільство. 2022. № 40. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-40-117>

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 43   |

21. Нейленко С. М., Фогель А. О., Гуца Ю. С., Олійник О. В. Сучасні підходи до організації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2022. Т. 5, № 2. С. 239–249.
22. Мазаракі А. А. HoReCa: ресторани, готелі, кейтеринг. Київ : Державний торговельно-економічний університет, 2021. 412 с.
23. Walker J. R. The Restaurant: From Concept to Operation. 9th ed. Hoboken : Wiley, 2021. 720 p.
24. Walker J. R. Introduction to Hospitality Management. 6th ed. Boston : Pearson, 2020. 688 p.
25. Barrows C. W., Powers T., Reynolds D. Introduction to Management in the Hospitality Industry. 12th ed. Hoboken : Wiley, 2021. 720 p.
26. Davis B., Lockwood A., Alcott P., Pantelidis I. Food and Beverage Management. 6th ed. London : Routledge, 2018. 632 p.
27. Cousins J., Lillicrap D., Weekes S. Food and Beverage Service. 10th ed. London : Hodder Education, 2019. 400 p.
28. The Culinary Institute of America. The Professional Chef. 9th ed. Hoboken : Wiley, 2018. 1232 p.
29. Statista. Food Service Market Revenue Worldwide. 2024. Available at: <https://www.statista.com>
30. National Restaurant Association. 2024 State of the Restaurant Industry Report. Washington, DC, 2024.
31. Poster POS. Підсумки роботи ресторанного бізнесу України у 2024 році. 2025. URL: <https://joinposter.com/ua>
32. Ribas Hotels Group. Тренди ресторанного бізнесу у 2025 році. 2025. URL: <https://ribashotelsgroup.ua>
33. Business Inform. Сучасний стан та перспективи розвитку ресторанного господарства України. Бізнес Інформ. 2025. № 9. С. 211–219.

|      |      |          |        |      |                                         |      |
|------|------|----------|--------|------|-----------------------------------------|------|
|      |      |          |        |      | НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 059 ПЗ | Арк. |
| Змн. | Арк. | № докум. | Підпис | Дата |                                         | 44   |

34.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>

35.Громнюк, А. М. (2021). Стильовий 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>

36.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>

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.