

**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 «Проєкт холодного цеху в ресторані на 80 місць»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

_____ **Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

_____ **Анастасія ІВАНЮТА**

Виконав

_____ **Євгеній ВАСИЛЬЧЕНКО**

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**

Васильченку Євгенію Вячеславовичу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект холодного цеху в
ресторані на 80 місць**

Спеціальність 181 «Харчові технології»»

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 «10» лютого 2026 р.

Керівник бакалаврського

кваліфікаційного проєкту

Завдання прийняв до виконання

Анастасія ІВАНЮТА

Євгеній ВАСИЛЬЧЕНКО

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна бакалаврська робота на тему: «Проект холодного цеху ресторану «Gusto» на 80 місць» містить 42 сторінок, 12 таблиці, 2 рисунки, 4 аркуші графічної частини, 40 літературних джерел.

Робота присвячена проектуванню холодного цеху ресторану «Gusto» на 80 посадкових місць із розробленням технологічних, організаційних та планувальних рішень, спрямованих на забезпечення ефективної роботи підприємства ресторанного господарства.

У роботі проведено аналіз сучасного стану ресторанного господарства та обґрунтовано доцільність відкриття ресторану європейської та авторської кухні у місті Чернігів. Виконано маркетингове дослідження та анкетування потенційних споживачів, визначено цільову аудиторію закладу й основні фактори, що впливають на вибір ресторану.

Розраховано добову динаміку попиту та виробничу програму підприємства. Встановлено, що загальна кількість відвідувачів ресторану становить 966 осіб на добу, а виробнича програма включає 2415 порцій страв. Загальний обсяг продукції холодного цеху складає 1086 порцій на добу, з яких 844 порції припадає на холодні страви та закуски і 242 порції – на десерти.

Розроблено меню ресторану формату «à la carte», яке містить широкий асортимент страв авторської та європейської кухні. Як фірмову страву запропоновано «Тартар з яловичини вагю з трюфельним айолі та хрусткою цибулею-шалот», для якої розроблено технологію приготування та технологічну картку.

Здійснено розрахунок і підбір технологічного обладнання холодного цеху, визначено склад виробничих зон та обґрунтовано площу холодного цеху, яка становить 32 м². Розроблено об'ємно-планувальні рішення ресторану відповідно до вимог чинних будівельних, санітарних та технологічних нормативів. Запропоновано сучасні дизайнерські рішення

інтер'єру ресторану з використанням елементів еко-дизайну, лофту та лаунж-мінімалізму.

Результати роботи можуть бути використані під час будівництва та введення в експлуатацію ресторану, а також при проектуванні аналогічних підприємств ресторанного господарства.

Ключові слова: ресторан, холодний цех, проектування, виробнича програма, технологічне обладнання, організація виробництва.

ABSTRACT

The qualification bachelor's thesis on the topic: "Design of the Cold Kitchen of the Restaurant 'Gusto' with 80 Seats" comprises 42 pages, 12 tables, 2 figures, 4 sheets of graphical materials, and 40 references.

The thesis is devoted to the design of the cold kitchen of the restaurant "Gusto" with 80 seats and the development of technological, organizational, and planning solutions aimed at ensuring the efficient operation of a food service establishment.

The study analyzes the current state of the restaurant industry and substantiates the feasibility of opening a European and signature cuisine restaurant in the city of Chernihiv. Marketing research and a survey of potential consumers were conducted to determine the target audience and identify the main factors influencing restaurant choice.

The daily demand dynamics and the production program of the enterprise were calculated. It was established that the total number of restaurant visitors amounts to 966 persons per day, while the production program includes 2,415 portions of dishes. The total production volume of the cold kitchen is 1,086 portions per day, including 844 portions of cold dishes and appetizers and 242 portions of desserts.

An à la carte restaurant menu with a wide range of European and signature dishes was developed. The signature dish proposed for the restaurant is "Wagyu Beef Tartare with Truffle Aioli and Crispy Shallots", for which the preparation technology and technological card were developed.

The calculation and selection of technological equipment for the cold kitchen were carried out, the composition of production areas was determined, and the area of the cold kitchen, amounting to 32 m², was substantiated. Space-planning solutions were developed in accordance with current construction, sanitary, and technological regulations. Modern interior design solutions using elements of eco-design, loft, and lounge minimalism were proposed.

The results of the thesis can be used in the construction and commissioning of a restaurant and in the design of similar food service establishments.

Key words: restaurant, cold kitchen, design, production program, technological equipment, production organization.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	8
Вступ	13
1. Моделювання виробничого процесу ресторану –Gusto”	16
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	16
1.2. Розробка меню і фірмової страви	18
1.3. Розрахунок виробничої програми	24
2. Проектний розділ	29
2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху рестор –Gusto”	29
2.2. Розрахунок площі холодного цеху	30
2.3. Об’ємно-планувальні рішення підприємства	31
3. Дизайн проєктованого підприємства	33
ВИСНОВКИ	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	39

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.		Васильченко			ЗМІСТ			Літ.	Арк.
Перевір.		Іванюта							
Реценз.								7	42
Н. Контр.		Слободянюк						Кафедра ТМРМП, 2026 р	
Затверд.		Савченко							

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

Сучасний етап розвитку індустрії гостинності характеризується суттєвим підвищенням вимог споживачів до естетичного оформлення, органолептичної бездоганності та екологічної безпеки кулінарної продукції [1]. У структурі ресторанних підприємств особлива роль належить холодному цеху, який забезпечує випуск широкого асортименту салатів, делікатесних закусок та складних десертів [2-3]. Оскільки більшість інгредієнтів у цьому підрозділі реалізується без попередньої фінішної термічної обробки, правильна організація технологічного процесу, суворе зонування та раціональне планування робочих місць безпосередньо впливають на мікробіологічну стабільність готових страв і загальну репутацію закладу [4-5].

Динамічний темп життя та трансформація гастрономічної культури міського населення зумовлюють високу актуальність проєктування технологічно досконалих виробничих приміщень [6]. Для великих обласних центрів із вагомим туристичним потенціалом створення нових конкурентоспроможних закладів із високим рівнем сервісу є перспективним стратегічним завданням.

У рамках цього дипломного проєкту обґрунтовано доцільність відкриття ресторану європейської та авторської кухні *Gusto* у місті Чернігів. Місткість торговельної зали становить 80 посадкових місць. Технологічна концепція закладу орієнтована на формат *casual dining* із впровадженням сучасних методів презентації страв, складних смакових комбінацій та використанням високоякісної сировини преміального сегмента.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Розроб.		Васильченко			ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ			Лім.	Арк.	Акрушів	
Перевір.		Іванюта								8	42
Реценз.											
Н. Контр.		Слободянюк						Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Затверд.		Савченко									

Виробнича програма холодного цеху базується на принципах збалансованості нутрієнтного складу, сезонної гнучкості меню, максимального залучення локальної продукції Чернігівського регіону та суворого дотримання стандартів харчової безпеки системи НАССР. Цільова аудиторія ресторану охоплює ділові кола міста, туристів, молодь та прихильників сучасної гастрономії, які орієнтуються на високу якість кулінарних виробів.

Місце розташування та аналіз конкурентів

Для розміщення ресторану обрано центральну історичну частину міста Чернігів — район поблизу Красної площі на проспекті Миру. Ця локація характеризується високою концентрацією адміністративних і бізнес офісів, близькістю історичних пам'яток Валу та інтенсивними пішохідними туристичними потоками.

Таблиця 1.1

Аналіз конкурентних закладів у центральній частині м. Чернігів

№	Назва закладу	Тип кухні	Кількість місць	Середній чек (грн)
1	Ресторан «Велюров»	Європейська, авторська	70	900–1300
2	М'ясний ресторан «Senator»	Європейська, гриль-меню	90	1000–1500
3	Ресторан «Салобіє»	Сучасна грузинська	85	800–1200
4	Ресторан-кафе «Bufet» / «Веранда»	Європейська, домашня	65	600–900

За результатами аналізу ринку встановлено доцільність відкриття ресторану з розширеним та унікальним делікатесним асортиментом

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		9

холодного цеху у середньому плюс ціновому сегменті з комфортною залогою на 80 осіб. **Анкетування споживачів**

Для вивчення потенційного попиту та вподобань мешканців Чернігова у віковій категорії від 18 до 50 років було проведено анкетування 100 респондентів.

1. Як часто ви відвідуєте кафе/ресторани?

- ☐ Щодня
☐ 2–3 рази на тиждень
☐ 1 раз на тиждень
☐ Рідше

2. Чи цікавлять вас заклади, які пропонують вишукані холодні страви та авторські закуски (тартар з вагю, карпаччо з оленини, десерти з шоколадом Valrhona)?

- ☐ Так
☐ Ні
☐ Частково

3. Скільки ви готові витратити на один візит до ресторану на одну особу (грн)?

- ☐ до 500
☐ 500–900
☐ 900–1500
☐ понад 1500

4. Які чинники для вас найважливіші при виборі закладу? (Обрати не більше трьох)

- ☐ Якість їжі та свіжість сировини
☐ Ціна страв
☐ Асортимент та оригінальність меню
☐ Швидкість та рівень обслуговування
☐ Місце розташування ресторану
☐ Естетика подачі та інтер'єр

Результати опитування

▪ 76% респондентів виявили високу зацікавленість у наявності делікатесних холодних страв та преміальних позицій м'ясного й рибного асортименту;

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- 71% — вважають критично важливим фактор свіжості, безпеки продуктів та естетики оформлення перед подачею;
- 84% — орієнтуються на середній планований чек ресторану в межах 900–1500 грн на одну особу;
- 63% — віддають перевагу зручному розташуванню закладу в межах центральних площ міста.

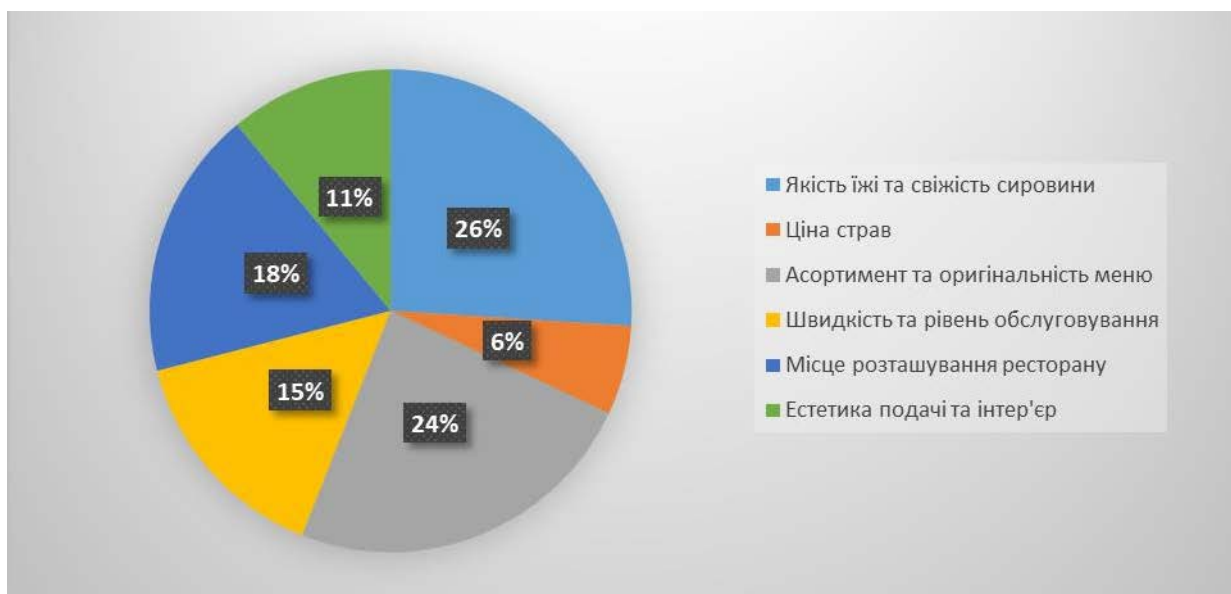


Рис. 1.1. Популярність основних чинників вибору закладу

Аналіз структури вподобань потенційних споживачів дозволяє оптимізувати виробничу стратегію закладу та визначити пріоритетні напрями проєктування технологічних процесів. Отримані дані свідчать про те, що першочергову роль для клієнтів відіграє якісний склад та автентичність пропозиції, тоді як ціновий фактор у поєднанні з преміальним позиціонуванням сировини має вторинне значення. Це повністю виправдовує інтеграцію в меню делікатесних позицій і складних десертів.

Комплексне маркетингове дослідження локального ринку індустрії гостинності та аналіз діяльності діючих підприємств конкурентів у центральній частині міста Чернігів підтверджують комерційну

життєздатність та інвестиційну привабливість ресторану Gusto. Виявлений незадоволений попит на оригінальну гастрономічну продукцію високого цінового сегмента створює передумови для успішного виходу нового суб'єкта господарювання на ринок HoReCa.

Зібраний масив аналітичної інформації та результати соціологічного моніторингу послужили інженерно технологічним фундаментом для розробки наступних складових проєкту:

Моделювання графіка завантаження зали — на основі розрахункової відвідуваності у 966 осіб на добу визначено пікові години навантаження, що дозволяє раціонально розподілити потоки відвідувачів та скоригувати графік виходу виробничого персоналу на роботу.

Формування виробничої програми — встановлений плановий обсяг реалізації продукції став основою для складання щоденного розгорнутого меню ресторану, яке враховує сучасні принципи раціонального нутрієнтного балансу та концепцію сезонності.

Розрахунку матеріально технічних потоків — сумарний обсяг виробництва холодного цеху, що становить 1086 порцій за добу, з яких 844 порції припадає на холодні кулінарні вироби та 242 порції — на солодкі страви й десерти, зумовлює параметри потужності проєктуваного технологічного обладнання.

Проектування фірмового асортименту — маркетингове підтвердження зацікавленості клієнтів у делікатесній групі страв дозволило затвердити як візитну картку закладу Тартар з яловичини вагю з трюфельним айолі та хрусткою цибулею шалот, під який розробляється окрема технологічна схема.

Таким чином, організація робочих місць відповідно до сучасних ергономічних вимог дозволить мінімізувати технологічні втрати сировини, гарантувати бактеріальну чистоту готових страв та досягти високої конкурентоспроможності ресторану «Gusto» у довгостроковій перспективі.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		12

ВСТУП

В умовах стрімкого розвитку ресторанного ринку України та зростання вимог споживачів до якості й різноманітності кулінарної продукції особливої актуальності набуває питання раціональної організації виробництва у закладах громадського харчування. Ресторан є одним із найпрестижніших форматів таких закладів, де рівень сервісу та якість їжі безпосередньо визначають конкурентоспроможність підприємства [7-8].

Холодний цех займає важливе місце у виробничій структурі ресторану. Саме тут виготовляються холодні закуски, салати, холодні страви та десерти – позиції меню, що формують перше враження гостя і нерідко стають візитівкою закладу [9-10]. Від рівня організації холодного цеху, технічного оснащення та дотримання технологічних процесів залежить не лише якість готової продукції, а й дотримання санітарно-гігієнічних вимог, ефективність праці персоналу та економічна ефективність підприємства загалом [11-12].

Актуальність. Сучасний споживач ресторанних послуг ставить дедалі вищі вимоги до асортименту, зовнішнього вигляду та смакових характеристик страв, зокрема холодних закусок і салатів. Саме ці позиції меню першими потрапляють на стіл гостя і значною мірою визначають загальне враження від закладу [13-14]. Водночас холодний цех є одним із найбільш вразливих у санітарному відношенні підрозділів ресторану: більшість продуктів тут не проходить теплової обробки, тому дотримання температурного режиму та гігієнічних вимог є критично важливим [15-16].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.	Васильченко				ВСТУП		Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.	Іванюта							13	42
Реценз.							Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк								
Затверд.	Савченко								

Грамотно спроектований холодний цех із раціонально підібраним обладнанням, чітко організованими робочими місцями та обґрунтованою виробничою програмою дозволяє одночасно забезпечити і якість продукції, і безпечність харчування. Для ресторану на 80 місць, де щодня обслуговуються сотні гостей, це завдання набуває особливої практичної значущості.

Мета – розробка проєкту холодного цеху ресторану на 80 місць із обґрунтуванням технологічних рішень, підбором обладнання та розрахунком виробничої програми.

Завдання. Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- провести техніко-економічне обґрунтування доцільності відкриття ресторану на 80 місць;
- розрахувати добову динаміку попиту та виробничу програму підприємства;
- розробити меню ресторану та технологію фірмової страви холодного цеху;
- розрахувати потребу в сировині та напівфабрикатах для виробничої програми холодного цеху;
- розрахувати та підібрати необхідне технологічне обладнання, інвентар і посуд для холодного цеху;
- визначити чисельність виробничого персоналу холодного цеху;
- розрахувати площу холодного цеху та розробити об'ємно-планувальні рішення підприємства.

Об'єкт дослідження – виробничий процес холодного цеху ресторану на 80 місць.

Предмет дослідження – технологічні, організаційні та планувальні рішення при проєктуванні холодного цеху підприємства ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		14

Методи дослідження. Аналітичний – для вивчення науково-технічної літератури та нормативної документації; розрахунковий – для визначення виробничої програми, кількості обладнання та площ виробничих приміщень; графічний — для розробки планувальних рішень та технологічних схем.

Практичне значення роботи. Полягає у розробці конкретного проєкту холодного цеху, що може бути застосований при будівництві та введенні в експлуатацію нового ресторану. Результати проєктування враховують сучасні вимоги до організації виробничих процесів, санітарно-гігієнічних норм і дизайну підприємств харчування.

Апробація. Основні результати дипломного проєкту апробовано на науково-практичній конференції. За результатами дослідження опубліковано тези доповіді (Додаток А).

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		15

1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ РЕСТОРАНУ

«GUSTO»

1.1 Розрахунок добової динаміки попиту

Добова динаміка попиту відображає характер розподілу відвідувачів закладу ресторанного господарства протягом робочого дня [17]. Визначення цього показника є необхідною умовою для обґрунтованого розрахунку виробничої програми підприємства, підбору технологічного обладнання та раціональної організації праці персоналу, зокрема холодного цеху [18].

Розрахунок проводиться для середнього дня, що враховує навантаження як у будні, так і у вихідні дні. Такий підхід дозволяє отримати усереднені показники, що є репрезентативними для планування виробничого процесу ресторану протягом усього тижня.

Вихідні дані для розрахунку:

- тип закладу: ресторан (casual dining, середній ціновий сегмент);
- кількість місць у залі: $P = 80$;
- режим роботи: 10:00–23:00 (13 годин);
- оборотність одного місця за годину: $\varphi = 1,5$.

Кількість відвідувачів за кожну годину роботи визначається за формулою:

$$N_{\text{год}} = P \times \varphi \times K, \quad (1.1)$$

де: P — кількість місць у залі;

φ — оборотність одного місця за годину;

K — коефіцієнт завантаження залу в даний час.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Васильченко				РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ		Літ.	Арк.
Перевір.	Іванюта							16
Реценз.								42
Н. Контр.	Слободянюк						Кафедра ТМРМП, 2026 р	
Затверд.	Савченко							

Коефіцієнти завантаження залу визначено відповідно до нормативних показників для ресторанів середнього цінового сегменту з урахуванням характерного розподілу потоку відвідувачів протягом дня: помірного завантаження у ранкові години, піку в обідній час (13:00–14:00) та у вечірній час (19:00–21:00), що є типовим для формату casual dining. Результати розрахунку добової динаміки попиту наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Добова динаміка попиту ресторану

Година роботи	Кількість місць, Р	Оборотність місця, ф	Коефіцієнт завантаження, К	Кількість відвідувачів, N	Коефіцієнт перерахунку, Кп
10:00–11:00	80	1.5	0.30	36	0.037
11:00–12:00	80	1.5	0.40	48	0.050
12:00–13:00	80	1.5	0.80	96	0.099
13:00–14:00	80	1.5	0.90	108	0.112
14:00–15:00	80	1.5	0.80	96	0.099
15:00–16:00	80	1.5	0.40	48	0.050
16:00–17:00	80	1.5	0.35	42	0.043
17:00–18:00	80	1.5	0.40	48	0.050
18:00–19:00	80	1.5	0.70	84	0.087
19:00–20:00	80	1.5	0.90	108	0.112
20:00–21:00	80	1.5	0.90	108	0.112
21:00–22:00	80	1.5	0.70	84	0.087
22:00–23:00	80	1.5	0.50	60	0.062
Разом				966	1,000

Коефіцієнт перерахунку страв визначається за формулою:

$$Кп = N_{\text{год}} / N_{\text{доб}}, \quad (1.2)$$

де: $N_{\text{год}}$ – кількість відвідувачів за певну годину;

$N_{\text{доб}}$ – загальна кількість відвідувачів за добу.

Загальна кількість відвідувачів ресторану за розрахунковий день становить 966 осіб. Пікове навантаження спостерігається у проміжках 13:00–

14:00 та 19:00–21:00, коли коефіцієнт завантаження залу досягає 0,90. Це необхідно враховувати при організації роботи холодного цеху – забезпеченні максимального випуску холодних закусок і салатів саме в ці години. Отримані дані є вихідними для розрахунку виробничої програми підприємства у підрозділі 1.3.

1.2 Розробка меню та фірмової страви

Меню є основним виробничо-торговельним документом ресторану, що визначає асортимент страв і напоїв, їх вихід та ціну. Правильно складене меню є запорукою економічної ефективності підприємства, задоволення потреб гостей та раціональної організації виробничого процесу, зокрема роботи холодного цеху [19].

Для ресторану на 80 місць розроблено меню типу «à la carte» — гість самостійно обирає страви з представленого асортименту. Цей тип меню є найбільш поширеним для ресторанів середнього та вищого цінового сегменту, оскільки забезпечує максимальну свободу вибору та відповідає очікуванням сучасного відвідувача.

При розробці меню дотримувались таких принципів:

- різноманітність асортименту – представлено страви з м'яса, риби, морепродуктів, птиці, а також вегетаріанські позиції;
- збалансованість – меню містить як легкі страви (салати, карпаччо, тартар), так і ситніші (гарячі страви, десерти);
- відповідність концепції – увесь асортимент витриманий у стилі авторської кухні з елементами французької та середземноморської традицій;
- технологічність – страви розроблені з урахуванням можливостей виробничих цехів ресторану, зокрема холодного цеху;
- інформативність – для кожної страви зазначено алергени відповідно до вимог Регламенту ЄС № 1169/2011 та чинного законодавства України.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

Меню ресторану складається з 7 розділів та налічує 46 позицій. Загальна характеристика меню наведена у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2.

Характеристика меню ресторану

Розділ меню	Кількість позицій	Характеристика асортименту
Холодні страви та закуски	8	Тартар з яловичини вагю (фірмова), карпаччо, асорті, салати, морські гребінці, рулет з лосося, сирна тарілка
Гарячі закуски	6	Фуа-гра, устриці, креветки фламбе, камамбер, равіоли, крокети
Супи	6	Крем-суп з гарбуза, біск з омарів, веллуте із селери, том-ка, суп з грибів, бульйон
Гарячі страви	10	М'ясо, птиця, риба, морепродукти, вегетаріанські позиції
Десерти	6	Тірамісу, панакота, тарт, крем-каталана, мусовий торт, тарт татен
Холодні напої	5	Лимонади, смузі, холодний чай, компот
Гарячі напої	5	Глінтвейн, гарячий шоколад, матча, імбирний чай, напій з обліпихи
Разом	46	

Розділ «Холодні страви та закуски» є ключовим для холодного цеху та включає 8 найменувань, серед яких – фірмова страва ресторану. Асортимент побудований на поєднанні класичних рецептур (карпаччо, тартар, сирна тарілка) з авторськими рішеннями (мариновані гребінці з цитрусово-імбирним желе, фреш-салат з динею та прошуто). Розділ «Десерти» також повністю відноситься до продукції холодного цеху і нараховує 6 позицій авторських десертів.

Напої власного виробництва (10 позицій) включають авторські лимонади, смузі та гарячі напої, що підкреслюють концепцію ресторану та розширюють асортимент без залучення покупних напоїв.

Фірмова страва є візитівкою ресторану — вона відображає кулінарну концепцію закладу, майстерність кухарів та унікальність авторського підходу. Відповідно до виробничої програми холодного цеху фірмовою стравою обрано тартар з яловичини вагю з трюфельним айолі та хрустким цибулею-шалот.

Вибір обумовлений такими чинниками: страва повністю виготовляється у холодному цеху без теплової обробки основного інгредієнта, що підкреслює технологічну специфіку цеху; яловичина вагю є преміальним продуктом, що відповідає позиціонуванню ресторану; тартар є класикою авторської кухні та стабільно користується попитом серед цільової аудиторії.

Меню наведено в додатку Б.

Характеристика основної сировини

Яловичина вагю — це найдорожча у світі порода японських корів. Вони мають нежирне м'ясо, яке виглядає наче мармуровим і вважається популярним делікатесом [1]. Для тартару використовується вирізка (філе) — найніжніша частина туші. М'ясо повинно бути охолодженим, свіжим, без сторонніх запахів.

Трюфельна олія — це приправа зі схожим на грибний запахом та смаком, основою якої є оливкова, виноградна або рапсова олія, ароматизована речовинами, що відтворюють аромат трюфеля, — диметилсульфідом та дитіапентанами [2]. Надає страві характерний землястий аромат та підкреслює смак м'яса. Використовується у складі айолі.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		20

Цибуля-шалот – багаторічна рослина родини цибулевих, також відома під народною назвою кущівка [3]. Використовується як гарнір, що надає текстурного контрасту та доповнює смаковий профіль страви.

Технологія приготування

Приготування тартару включає два етапи: підготовку м'ясної маси та приготування трюфельного айолі.

Підготовка м'ясної маси:

- М'ясо вагю ретельно зачищають від плівок та жил, нарізають кубиками 0,3×0,3 см, потім рубають ножом до стану дрібного фаршу (не використовують м'ясорубку для збереження текстури).
- Цибулю-шалот дрібно рубають і додають до м'ясної маси.
- Каперси промивають, дрібно рубають та додають до маси.
- М'ясу заправляють оливковою олією, лимонним соком, сіллю та перцем. Ретельно перемішують.
- М'ясу охолоджують до температури +2...+4°C.

Приготування трюфельного айолі:

- Часник розтирають із сіллю до однорідної пасти.
- Змішують часникову пасту з майонезом, додають трюфельну олію, ретельно перемішують до однорідності.
- Айолі охолоджують.

Подача:

- М'ясну масу формують у круглу форму (за допомогою кулінарного кільця) діаметром 8–10 см на охолодженій тарілці.
- Поруч розміщують кнелю трюфельного айолі.
- Зверху на тартар укладають хрустку цибулю-шалот (попередньо обсмажену у фритюрі та охолоджену).
- Декорують листям петрушки та крапками оливкової олії. Подають негайно.

Технологічна картка фірмової страви наведена у таблиці 1.3.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		21

Таблиця 1.3

Технологічна картка фірмової страви «Тартар з яловичини вагю з трюфельним айолі та хрустким цибулею-шалот»

№	Найменування сировини	Брутто, г	Відход и, %	Нетто, г	Вихід холодної страви, г	Вихід гарячої страви, г
1	Яловичина вагю (вирізка)	210	14,3	180	—	—
2	Цибуля-шалот	25	20,0	20	—	—
3	Каперси	10	0	10	—	—
4	Петрушка (листя)	5	20,0	4	—	—
5	Оливкова олія	10	0	10	—	—
6	Лимонний сік	5	0	5	—	—
7	Сіль	3	0	3	—	—
8	Перець чорний мелений	1	0	1	—	—
9	Майонез (основа для айолі)	30	0	30	—	—
10	Трюфельна олія	5	0	5	—	—
11	Часник	3	33,3	2	—	—
12	Цибуля-шалот (для гарнування)	25	0	25	—	—
	Вихід				170	—

Вимоги до якості та органолептичні показники страви наведено у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4.

Органолептичні показники фірмової страви

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Фарш із яловичини сформований у вигляді рівного круглого коржа діаметром 8–10 см. Поверхня рівна, без тріщин. Збоку — трюфельне айолі у вигляді кнелі або крапки. Гарнір із хрустким цибулею-шалот розташований поряд.
Колір	М'ясо — яскраво-червоного кольору з легким рожевим відтінком (характерний для вагю). Айолі — кремово-білого кольору з легким сірувато-коричневим відтінком від трюфельної олії.
Консистенція	М'ясна маса — ніжна, соковита, легко розподіляється. Цибуля-шалот — хрустка. Айолі — однорідна, кремоподібна.
Запах	Приємний, характерний для свіжої яловичини з тонким ароматом трюфелю, оливкової олії та свіжої зелені.
Смак	Ніжний, злегка солонуватий, з вираженим смаком м'яса вагю, каперсів та трюфелю. Легка кислинка від лимонного соку. Смак гармонійний, без сторонніх присмаків.

Умови зберігання та реалізації. Тартар є стравою, що не підлягає тепловій обробці, тому належить до продукції підвищеного санітарного ризику. Готова страва зберігання не підлягає та має бути реалізована протягом 15 хвилин після приготування. Температура подачі: +2...+6°C. М'ясна маса у підготовленому вигляді (без заправки) може зберігатися при температурі 0...+2°C не більше 30 хвилин.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		23

Харчова цінність. Страва є джерелом повноцінного білка (яловичина вагю), мононенасичених жирних кислот (оливкова олія, трюфельна олія) та мінеральних речовин. Орієнтовна енергетична цінність однієї порції (170 г) становить близько 320–350 ккал.

1.3 Розрахунок виробничої програми підприємства

Виробнича програма підприємства – це перелік страв і кулінарних виробів, що виготовляються та реалізуються закладом протягом робочого дня. Вона є основним плановим документом, на підставі якого визначається потреба в сировині, розраховується чисельність виробничого персоналу та підбирається технологічне обладнання цехів, зокрема холодного цеху [20-21].

Виробнича програма розробляється на підставі розрахунків добової динаміки попиту, виконаних у підрозділі 1.1. Загальна кількість страв визначається за формулою:

$$Q = N \times m, \quad (1.3)$$

де: N — загальна кількість відвідувачів за добу;

m — коефіцієнт споживання страв на одного відвідувача.

Для ресторану середнього цінового сегменту коефіцієнт споживання страв приймається рівним $m = 2,5$. Підставляючи дані підрозділу 1.1 у формулу (1.3):

$$Q = 966 \times 2,5 = 2415 \text{ (порцій)}.$$

Розподіл страв за групами здійснюється відповідно до нормативних коефіцієнтів споживання для ресторанів відповідного типу. Результати наведено у таблиці 1.5.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		24

Таблиця 1.5

Розподіл страв за групами

Група страв	Коефіцієнт споживання	Частка, %	Кількість страв, порц.
Холодні страви та закуски	0,874	34,9%	844
Супи	0,251	10%	242
Гарячі страви	0,875	35,0%	845
Солодкі страви та десерти	0,251	10%	242
Борошняні та кондитерські вироби	0,251	10%	242
Разом	2,500	100%	2415

Окрім страв, розраховується також кількість напоїв та хліба. Кількість порцій гарячих напоїв власного виробництва становить 48 порц., холодних напоїв – 242 порц., хліба – 724 порц.

Виробнича програма холодного цеху

Холодний цех забезпечує виробництво холодних страв і закусок та десертів. Загальний обсяг продукції холодного цеху складає 844 порцій холодних страв та закусок і 242 порцій десертів – разом 1086 порцій за добу.

Асортимент холодних страв і закусок сформовано відповідно до меню ресторану та наведено у таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Виробнича програма холодного цеху (холодні страви та закуски)

№	Назва страви	Вихід	Част ка, %	Кількість порцій	Коефіцієнт перерахунку
1	Тартар з яловичини вагю з трюфельним айолі та хрустким цибулею-шалот (фірмова страва)	170 г	16%	135	0.160
2	Карпаччо з оленини з пармезаном, каперсами та лимонною заправкою	160 г	14%	118	0.140
3	М'ясне асорті (хамон, брезаола, коппа, в'ялений качиний язик)	240 г	13%	110	0.130
4	Салат з буряком, козячим сиром та волоськими горіхами у медовій заправці	190 г	13%	110	0.130
5	Мариновані морські гребінці з цитрусово-імбирним желе та мікрозеленню	170 г	12%	101	0.120
6	Рулет з копченого лосося з вершковим сиром та огірковим релішем	160 г	12%	101	0.120
7	Сирна тарілка (манчего, рокфор, грюєр, груша, горіхи, айва)	310 г	11%	93	0.110
8	Фреш-салат з руколою, динею, прошуто та бальзамічним кремом	200 г	9%	76	0.090
	Разом		100%	844	1,000

Асортимент холодних страв включає 8 найменувань. Найбільшу частку займає фірмова страва – тартар з яловичини вагю з трюфельним айолі (16%), що підкреслює авторський характер меню ресторану. Значну частку також займають карпаччо з оленини (14%) та м'ясне асорті і салат з буряком (по 13%).

Асортимент десертів, що виготовляються у холодному цеху, наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Виробнича програма холодного цеху (десерти)

№	Назва страви	Вихід	Частка, %	Кількість порцій	Коефіцієнт перерахунку
1	Тірамісу з солоною карамеллю у авторській подачі	180 г	18%	43	0.178
2	Панакота з лаванди з полуничним кулі та ваніллю Таїті	170 г	18%	44	0.182
3	Тарт із солоною карамеллю та шоколадом Valrhona	160 г	17%	41	0.169
4	Крем-каталана з апельсиновою цедрою та бісквітом з фісташками	150 г	16%	39	0.161
5	Мусовий торт «Чорний ліс» з вишнею та шоколадним бісквітом	160 г	16%	39	0.161
6	Яблучний тарт татен з мусом із кальвадосу та карамельним морозивом	200 г	15%	36	0.149
	Разом		100%	242	1,000

Асортимент десертів включає 6 найменувань. Усі позиції виготовляються безпосередньо у холодному цеху без теплової обробки перед подачею, з дотриманням температурного режиму зберігання не вище +4°C.

Зведена виробнича програма холодного цеху

Загальна виробнича програма холодного цеху ресторану на 80 місць становить 1086 порцій на добу, з яких 844 порцій – холодні страви та закуски і 242 порцій – десерти. Отримані дані є вихідними для розрахунку потреби в сировині, підбору технологічного обладнання та визначення чисельності персоналу холодного цеху.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		28

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ								
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата									
Розроб.	Васильченко				РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ				Літ.	Арк.	Акрюшів		
Перевір.	Іванюта										29	42	
Реценз.													
Н. Контр.	Слободянюк								Кафедра ТМРМП, 2026 р				
Затверд.	Савченко												

Таблиця 2.1

Підбір обладнання холодного цеху

№	Найменування обладнання	Кількість	Потужність, кВт	Примітка
1	Холодильні камери	4	2,0	Для зберігання сировини
2	Стіл виробничий	1	-	Робоча поверхня
3	Холодильний стіл	1	1,5	Для короткочасного зберігання продукції
4	Мийна ванна 2-секційна	1	-	Для миття овочів, інвентарю
5	Шафа для спецій	1	-	Для зберігання спецій
6	Ліфт	1	3,0	Вантажний
7	Стіл для допоміжного обладнання	1	-	Для розміщення обладнання
8	Овочерізка професійна	1	0,8	Для нарізання овочів
9	Блендер професійний	1	0,5	Для приготування соусів та десертів
10	Ваги настільні електронні	1	0,1	Для зважування продукції
11	Міксер занурювальний (ручний)	1	0,4	Для швидкого збивання мусів, кремів або соусів безпосередньо в ємностях.

Використання даного обладнання дозволяє забезпечити ефективне виконання технологічних операцій, покращити умови праці персоналу та дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог під час приготування продукції.

2.2 Розрахунок площі холодного цеху

Площа холодного цеху визначається з урахуванням кількості обладнання, його габаритних розмірів та необхідності організації технологічних проходів між окремими зонами [25-26].

Планування холодного цеху повинно забезпечувати раціональне розташування обладнання, зручність виконання технологічних процесів та безпечні умови праці персоналу [27-28]. При розрахунку площі враховуються

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		30

робочі зони, місця розташування механічного обладнання та допоміжних приміщень [29].

У холодному цеху передбачено окремі функціональні зони:

- зона зберігання сировини та готової продукції;
- зона механічної обробки овочів;
- зона приготування та оформлення холодних страв;
- мийна зона для санітарної обробки інвентарю та харчової сировини;
- допоміжна зона для розміщення обладнання, інвентарю та спецій.

Розрахунок площі холодного цеху наведено у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Розрахунок площі холодного цеху

№	Зона/обладнання	Орієнтовна площа, м ²	Примітка
1	Мийна зона	6,0	Мийна ванна 2-секційна
2	Підготовча зона	6,0	Столи, овочерізка, ваги
3	Зона зберігання продуктів	5,0	Холодильні шафи, стіл-холодильник
4	Зона змішування й оформлення	6,0	Блендер, столи
5	Вільні проходи, полиці, допоміжне	9,0	Полки, ліфт, гастроємності
	Разом орієнтовано	32,0 м²	

Після розміщення обладнання та організації технологічних проходів загальна площа холодного цеху становить 32 м². Прийнята площа забезпечує зручне розташування обладнання, ефективну організацію виробничого процесу та безпечні умови праці персоналу.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення ресторану «Gusto» розроблені відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		31

господарства. Класифікація», Правил роботи закладів ресторанного господарства, а також чинних санітарно-гігієнічних і технологічних норм щодо організації виробничих приміщень та безпечності харчових продуктів (системи НАССР) [30-31]. Проектований ресторан Gusto розрахований на 80 посадкових місць та включає виробничі, допоміжні та складські приміщення. До складу виробничої групи входять холодний цех, мийна зона, приміщення для зберігання продуктів та допоміжні приміщення.

Планування холодного цеху виконане з урахуванням технологічного взаємозв'язку між окремими зонами. Холодний цех розташований поблизу холодильних камер та мийної зони, що забезпечує зручність виконання технологічних операцій та скорочує переміщення персоналу під час роботи.

Для транспортування продукції та сировини між окремими приміщеннями передбачено вантажний ліфт. Наявність тамбура забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних вимог та сприяє підтриманню необхідного температурного режиму у виробничих приміщеннях [32-33].

Розміщення обладнання у холодному цеху здійснюється відповідно до технологічної послідовності виробництва продукції. Організація робочих місць забезпечує відсутність перехрещення потоків сировини, готової продукції та використаного інвентарю.

Для оздоблення виробничих приміщень використовуються матеріали, що відповідають санітарно-гігієнічним вимогам. Підлога виконується з вологостійких та протиковзких матеріалів, стіни облицьовуються керамічною плиткою, а робочі поверхні обладнання виготовляються з нержавіючої сталі.

У приміщеннях ресторану передбачено достатній рівень природного та штучного освітлення, а також систему вентиляції для підтримання комфортного мікроклімату у виробничих приміщеннях.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		32

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Дизайн ресторану «Gusto» розроблений з урахуванням сучасних тенденцій у сфері ресторанного господарства та особливостей концепції закладу. Основною метою проєктування інтер'єру є створення комфортного середовища для відвідувачів, забезпечення зручних умов праці персоналу та формування привабливої атмосфери закладу [34-36].

Ресторан «Gusto» розрахований на 80 посадкових місць та орієнтований на сучасний формат обслуговування гостей. При оформленні інтер'єру використовується поєднання сучасного стилю, функціональності та елементів лаунж-мінімалізму з деталями еко-дизайну та лофту. Планувальне рішення та функціональне зонування будівлі розроблені з урахуванням раціонального розподілу внутрішнього простору на взаємопов'язані блоки, що наведено в таблиці 3.1.



Рис 3.1. Візуалізація дизайну інтер'єру ресторану «Gusto»

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Васильченко			РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЕКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА				Літ.	Арк.	Акрушів	
Перевір.		Іванюта									33	42
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Таблиця 3.1

Планувальне рішення та функціональне зонування будівлі

Назва зони	Площа, м ²	Опис функції
Торговельна зала ресторану	212	Прийом та обслуговування гостей, організація загальних посадкових місць, інтегрована барна стійка та зони з озелененням.
Більярдна зала	180	Ігрова зона з професійними столами, лаунж-локації для відпочинку та окремий коктейльний бар.

Дизайн приміщень виконаний у глибокій природній кольоровій гамі з використанням натуральних та зносостійких матеріалів (р. 31). Естетичне оформлення інтер'єру закладу гармонізує архітектурні елементи із вимогами санітарії, детальні рішення щодо яких представлені в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Колористика та оздоблення

Елемент	Матеріал/колір
Стіни зали	Дерев'яні рейки темного кольору, сіра матова фарба, живі зелені рослини в горщиках
Стіни більярдної	Червона декоративна цегла та фарбування стін у темно-зелений (смарагдовий) колір
Підлога	Керамічна плитка або міцний ламінат із малюнком сіро-коричневого дерева
Стелі	Підвісна чорна решітчаста стеля з відкритими світильниками та трубами
Мебліві конструкції	Столи з натурального темного дерева, металеві чорні каркаси стільців
Освітлення	Великі конусні світильники над столами, круглі білі лампи на стовпах
Текстиль та декор	Тканинні крісла сірого та оливкового кольору; класичне зелене сукно на більярдних столах

У залі для відвідувачів передбачено раціональне розміщення меблів, що забезпечує комфортне пересування гостей та персоналу. Для оформлення інтер'єру використовуються декоративні елементи, сучасні освітлювальні прилади та меблі з підвищеним рівнем зручності [37-38]. Основна посадка торговельної зали представлена комфортними глибокими кріслами анатомічної форми з велюровим покриттям та масивними дерев'яними столами модульної конструкції на стійких металевих опорах. Столи в залі ресторану розділені високими стаціонарними кашпо з живими рослинами, що створює природні бар'єри, покращує акустичний затишок та ефект ізольованості для кожної групи гостей.

Особливе місце в просторовій структурі закладу займає більярдна зала площею 180 м², дизайн якої підпорядкований специфіці професійної гри та створенню атмосфери преміального лаунж-клубу. Центральне місце тут займають столи для більярдного спорту, навколо яких забезпечено нормативні технологічні проходи (не менше 1,8–2,0 м) для безперешкодного руху гравців та зручного замаху києм. Уздовж стін та біля вікон більярдної розташовані відокремлені відпочинкові зони, обладнані низькими кавовими столиками та м'якими шкіряними кріслами у вінтажному стилі. Для гостей, які спостерігають за грою, передбачені зони з високою посадкою — ергономічні барні стільці зі зручними підніжками біля спеціальних пристінних стійок, що забезпечує чудовий огляд ігрового поля. Додатково облаштований окремий камерний коктейльний бар дозволяє замовляти напої безпосередньо в ігровій зоні, не порушуючи загальну атмосферу гри.

Значну увагу приділено світловому оформленню приміщень. У ресторані передбачено поєднання природного та штучного освітлення. Основне освітлення забезпечує достатній рівень світла у виробничих і торговельних приміщеннях, а додаткове декоративне освітлення створює комфортну атмосферу для відвідувачів. У більярдній залі над ігровими столами застосовано низько опущені конусоподібні світильники-плафони, які

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		35

створюють рівномірне яскраве світло без тіней на зеленому сукні, залишаючи зони відпочинку в приємній напівтемряві.

Під час проектування виробничих приміщень враховано вимоги ергономіки, санітарно-гігієнічних норм та технологічного процесу [39-40]. У холодному цеху обладнання розташоване відповідно до технологічної послідовності приготування продукції, що забезпечує зручність роботи персоналу та ефективну організацію виробничого процесу.

Для оздоблення виробничих приміщень використовуються матеріали, стійкі до вологи, механічних пошкоджень та дії мийних засобів. Підлога виконується з протиковзких матеріалів, стіни облицьовуються керамічною плиткою, а робочі поверхні обладнання виготовляються з нержавіючої сталі.

У дизайні ресторану передбачено використання сучасних вентиляційних систем та кондиціонування повітря для підтримання комфортного мікроклімату у приміщеннях. Також враховано акустичний комфорт відвідувачів шляхом використання оздоблювальних матеріалів, що знижують рівень шуму.

Важливим елементом дизайну є організація вхідної групи та зони очікування для гостей. Тамбур забезпечує збереження температурного режиму в приміщенні ресторану та створює додатковий комфорт для відвідувачів у холодний період року.

Дизайн проєктованого ресторану «Gusto» поєднує функціональність, сучасний стиль та комфортні умови для відвідувачів і персоналу. Запропоновані дизайнерські рішення відповідають концепції підприємства та сприяють створенню позитивного враження у гостей закладу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		36

ВИСНОВКИ

У результаті виконання дипломної роботи було розроблено проєкт холодного цеху ресторану Gusto на 80 посадкових місць. Під час проєктування враховано сучасні вимоги до організації підприємств ресторанного господарства, санітарно-гігієнічні норми, технологічні вимоги та принципи раціонального використання виробничих площ.

У роботі проведено аналіз діяльності підприємств ресторанного господарства та особливостей організації роботи холодного цеху. Розглянуто асортимент продукції ресторану Gusto, виробничу програму підприємства та особливості технологічного процесу приготування холодних страв і закусок.

У процесі виконання роботи було здійснено підбір технологічного обладнання холодного цеху відповідно до виробничої потужності ресторану та асортименту продукції. Для забезпечення ефективної роботи цеху передбачено холодильні камери, виробничі столи, холодильний стіл, мийну зону, механічне обладнання для обробки овочів та допоміжне обладнання.

Також виконано розрахунок площі холодного цеху з урахуванням габаритних розмірів обладнання, організації робочих місць та технологічних проходів. Загальна площа холодного цеху становить 30 м², що забезпечує зручне розташування обладнання, ефективну організацію виробничого процесу та безпечні умови праці персоналу.

У роботі розроблено об'ємно-планувальні рішення ресторану «Gusto» відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата							
Розроб.		Васильченко			ВИСНОВКИ			Літ.	Арк.	Акрушів	
Перевір.		Іванюта								37	42
Реценз.								Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк									
Затверд.		Савченко									

Правил роботи закладів ресторанного господарства, а також чинного законодавства у сфері санітарно-гігієнічної безпеки та безпечності харчових продуктів (системи НАССР). Планування приміщень закладу на 80 місць забезпечує раціональний взаємозв'язок між окремими виробничими зонами, відсутність перехрещення зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів та готової продукції.

Під час розроблення дизайну проєктованого підприємства враховано сучасні тенденції оформлення закладів ресторанного господарства. Запропоновані дизайнерські рішення забезпечують комфортні умови для відвідувачів та персоналу, створюють привабливу атмосферу закладу та відповідають концепції ресторану Gusto.

Отже, розроблений проєкт холодного цеху ресторану Gusto відповідає сучасним вимогам до підприємств ресторанного господарства, забезпечує ефективну організацію виробничого процесу та створює належні умови для виготовлення якісної продукції

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		38

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антипова, Л. М., Кузнецова, Т. А., & Поліщук, Л. П. (2011). Проектування підприємств харчування. Київ: Центр учбової літератури.
2. Бондар, В. Г. (2020). Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
3. Буряковська, О. В. (2019). Стандартизація і якість продукції ресторанного господарства. Харчова промисловість, 3(29), 48–52.
4. Всесвітня організація охорони здоров'я (WHO). (2021). Healthy diet. <https://www.who.int>
5. Cousins, J., Foskett, D., & Pennington, A. (2016). Food and beverage management (9th ed.). London: Hodder Education.
6. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). Food and beverage management (6th ed.). London: Routledge.
7. ДБН В.2.2-25:2009. (2009). Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ: Мінрегіонбуд України.
8. Державна служба статистики України. (2023). Статистична інформація щодо діяльності підприємств сфери послуг в Україні. Київ: Держстат України.
9. Державне підприємство «Науково-дослідний інститут ресторанного господарства». (2017). Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. Київ: ПрофКнига.
10. ДСТУ 4281:2004. (2004). Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Васильченко			СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		Літ.	Арк.
Перевір.		Іванюта						39
Реценз.								42
Н. Контр.		Слободянюк					Кафедра ТМРМП, 2026 р	
Затверд.		Савченко						

11. European Food Information Council (EUFIC). (2020). Consumer perceptions of healthy food. <https://www.eufic.org>
12. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2022). The future of food and agriculture: Drivers and triggers for transformation. Rome: FAO.
13. Хомич, І. О. (2018). Організація просторових рішень закладів харчування. Архітектурні студії, 6(3), 84–89.
14. Jones, P., & Lockwood, A. (2002). The management of hotel operations. London: Cengage Learning.
15. Карпенко, О. Л. (2022). Органолептична оцінка страв ресторанного виробництва. Товари і ринки, 3(38), 29–33.
16. Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). Sensory evaluation of food: Principles and practices (2nd ed.). New York, NY: Springer.
17. Lavelle, F., McGowan, L., Hollywood, L., McDowell, D., 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>
18. Лук'янова, Л. Д., & Сидоренко, В. П. (2018). Проектування підприємств харчування. Харків: ФОП Бровін О. В.
19. 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>
20. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 219 від 24.07.2002 р. Про затвердження Правил роботи закладів ресторанного господарства.
21. National Restaurant Association. (2021). State of the restaurant industry report. <https://restaurant.org>

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40

22. National Restaurant Association. (2024). State of the restaurant industry report. <https://restaurant.org>
23. New Nordic Food Manifesto. (2020). Principles and philosophy. <https://www.norden.org>
24. Pizam, A. (Ed.). (2010). International encyclopedia of hospitality management (2nd ed.). Oxford: Butterworth-Heinemann.
25. Полторацький, В. А. (2020). Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
26. Попова, І. В. (2021). Вплив дизайнерських рішень на імідж ресторану. Готельно-ресторанний бізнес, 2(20), 13–18.
27. Rees, N. (2018). Managing food and beverage operations (6th ed.). Lansing, MI: American Hotel & Lodging Educational Institute.
28. Рожкова, Н. І. (2018). Технологія продукції ресторанного господарства. Харків: ХНАМГ.
29. Roux, M. (2015). Sauces: Savoury and sweet. London: Quadrille Publishing.
30. Sloan, P., Legrand, W., & Chen, J. S. (2016). Sustainability in the hospitality industry: Principles of sustainable operations (2nd ed.). London: Routledge.
31. Sorokina, N., & Larsson, J. (2021). Nordic food culture in the 21st century. International Journal of Gastronomy and Food Science, 26, 100411.
32. Statista. (2023). Consumer preferences in restaurant services. <https://www.statista.com>
33. Закон України № 771/97-ВР. (1997). Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.
34. Artemenko, V. H. (2021). Proektuvannia ta ustatkuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva [Проектування та устаткування закладів ресторанного господарства]. Kyiv: Kondor.
35. Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., & Шаповал, С. Л. (2017). Проектування закладів ресторанного господарства. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		41

- 36.Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
- 37.Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2021). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
- 38.П'ятницька, Н. О. (2020). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
- 39.Шаповал, С. Л. (2019). Технологічне обладнання закладів ресторанного господарства. Київ: Київський національний торговельно-економічний університет.
- 40.Погожих, М. І. (2019). Проектування підприємств харчування. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 051 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		42