

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

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

**ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ**

**В.о. зав. кафедри технології м'ясних, рибних**

**та морепродуктів к.т.н, доцент**

**\_\_\_\_\_Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА**

**ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ БАКАЛАВРА**

**на тему**

**«Проект доготівельного цеху кафе-вареничної на 50 місць»**

**спеціальність 181 «Харчові технології»**

**Гарант освітньої програми**

**Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник дипломного проекту  
бакалавра, канд.. техн.. наук, доцент**

**Любов ТКАЧЕНКО**

**Виконала**

**Єлизавета СИЗОНЕНКО**

**КИЇВ-2025**

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

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

**ЗАВДАННЯ**  
**до виконання дипломного проєкту бакалавра студентці**  
**Сизоненко Єлизаветі Борисівні**

**Спеціальність 181 «Харчові технології»**

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

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

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

**Вихідні дані до дипломного проєкту бакалавра:**

Анотація ( Техніко-економічне обґрунтування).

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту.

1.2. Розробка меню і фірмової страви.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху.

2.2. Розрахунок площі 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 «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.**

**Керівник дипломного**

**бакалаврського проєкту**

**Завдання прийняла до виконання**

**Любов Ткаченко**

**Єлизавета Сизоненко**

## ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ .....	4
ВСТУП .....	13
РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАФЕ- ВАРЕНИЧНОЇ «ЩАСЛИВИЙ ВАРЕНИК».....	15
1.1 Розрахунок добової динаміки попиту кафе-вареничної «Щасливий вареник».....	15
1.2 Розробка меню і фірмової страви.....	18
1.3. Розрахунок виробничої програми .....	22
РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ.....	26
2.1. Розрахунок та підбір обладнання доготівельного цеху.....	26
2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху.....	31
2.3. Об'ємно-планувальні рішення кафе-вареничної «Щасливий вареник». .....	34
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН КАФЕ-ВАРЕНИЧНОЇ «ЩАСЛИВИЙ ВАРЕНИК».....	37
ВИСНОВКИ.....	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ .....	47

					<i>НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розробила.</i>		<i>Сизоненко Є.Б.</i>			<b>ЗМІСТ</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір..</i>		<i>Ткаченко Л.В.</i>				3	47	
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>			<b>ТМРМ, 2025</b>			
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

## АНОТАЦІЯ

**Вареники** – це традиційна українська національна страва, що відома своєю давньою історією. Це варені вироби з тіста з різними начинками, які можуть бути солоними або солодкими. Зазвичай, більшість господинь готують вареники у формі півмісяця, заокругленими. Але також у деяких регіонах нашої країни їх ліплять трикутної форми. В Україні існує більше 40 видів начинок для вареників, але найпопулярнішими є варена картопля, смажена або тушкована капуста, м'ясо, а також солоний і солодкий сир. За традицією солоні вареники часто подають зі шкварками та цибулею або зі сметаною, а до солодких також, окрім сметани, можна додавати мед. В кожному українському регіоні існують свої рецепти приготування начинок для вареників [21]. А самим незвичайним рецептом приготування українських вареників стала начинка з папороті [17].

Існує дві версії походження цієї страви, за однією з яких вареники були відомі ще до початку зародження християнства й мали назву «вараніки». За іншою ж версією вареники походять від турецької страви «дюш-вар»[24]. Але вони так прижились в Україні, що жодне сімейне застілля чи святкування не вважатиметься традиційним, якщо господиня не приготує вареники. Також за правило вважалось готувати цю страву щонеділі. Вареники для нашого народу стали настільки традиційною стравою, що їх готували навіть для того, аби подарувати вагітним жінкам чи на весілля молодят. Люди вважали, що вареники мали якісь таємні магичні властивості, тому дівчата на свято Андрія варили й проводили обряди на варениках. Найцікавішим для дівчат було ворожіння з допомогою кота:

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробила.	Сизоненко Є.Б.				АНОТАЦІЯ	Лім.	Арк.	Аркушів
Перевір..	Ткаченко Л.В..						4	47
Н. Контр.	Слободянюк				ТМРМ, 2025			
Затверд.	Голембовська							

вареники складали на тарілки й ставили перед ним, чиму варенику кіт надасть перевагу і з'їсть, та дівчина незабаром вийде заміж. А якщо він лише надкусить і залишить, це означало, що дівчину чекає розлучення та самотність [21]. Українці настільки шанують вареники, що навіть у 2006 році у місті Черкаси було зведено перший пам'ятник варенику, автором якого став скульптор Іван Фізер. А також щороку проводиться відкритий конкурс кращих кулінарів України, переможці якого отримують нагороду у вигляді нагрудного знаку «Золотий Вареник» [11]. Ця винагорода була заснована у 1999 році й створена зі срібла 925 проби та золота 583 проби. Знаки були розроблені та виготовлені у місті Сімферополь народним майстром Сергієм Склярком, а ідею символу «Золотий вареник» запропонував продюсер Роман Воробйов [17].

**Кафе-варенична** — це заклад ресторанного господарства, а саме закусточна, що спеціалізується на приготуванні та реалізації вареників з різними начинками, а також інших страв національної кухні та борошняних виробів власного виробництва, з можливістю організації споживання на місці в затишній атмосфері [12].

Кафе-вареничні мають високий потенціал, як заклади ресторанного господарства з національними стравами, що дозволяють зберігати автентичність української кухні. Проектований заклад *«Щасливий вареник»* має слоган: *«Щастя, зліплене вручну»*. Основний напрямок діяльності закладу буде зосереджений на виготовленні вареників, борошняних кулінарних виробів, напоїв за традиційними та інноваційними технологіями. В кафе-вареничній буде представлена українська кухня [2].

Перевагою даного закладу є різноманітний асортимент традиційних вареників, з різних видів борошна, таких як житнє, пшеничне чи спельтове. Клієнт може сам обирати вид борошна, на якому б хотів скуштувати вареники. Спельтове борошно набуває все більшої популярності й завдяки вибору такого борошна для приготування вареників, страва набуває оздоровчих властивостей. Корисні властивості спельти пояснюються її

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						5
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

унікальним хімічним складом. Спельтове борошно містить більше білка – до 15–18%, який має високу біологічну цінність завдяки збалансованому складу незамінних амінокислот, зокрема лізину, якого майже немає в звичайному пшеничному борошні. Вуглеводи представлені складними структурами, що повільно засвоюються, завдяки чому знижується глікемічний індекс продукту [20]. Так, люди, які мають гіршу переносимість глютену чи дотримуються принципів правильного харчування, але хочуть скуштувати смачних вареників, можуть сміливо обирати за основу тіста спельтове борошно. Адже продукти зі спельти мають добру переносимість, м'якший глютен і високий вміст антиоксидантів.

Також у кафе-вареничній «Щасливий вареник» запропоновано різні варіанти приготування вареників: окрім традиційного варіння, страву можна запекти у духовій шафі чи приготувати на пару.

Для проєктування закладу ресторанного господарства «Щасливий вареник» обрана ділянка, яка розташована за адресою бул. Незалежності 3В, що знаходиться в центрі міста Бровари. Даний центральний мікрорайон має назву Масив, є найбільшим і найактивнішим. Перевагою обраного місця є центр міста. Саме тут знаходяться майже всі адміністративні будівлі міста, такі як Броварська міська та районна рада, Податкова, банківські та інші державні установи, а також кілька навчальних закладів і найбільший та найвідоміший парк «Перемоги» міста Бровари.

В результаті проведення маркетингових досліджень ринку товарів і послуг даної місцевості та їх аналізу, визначено потенційних споживачів продукції проєктованого закладу. Ними будуть наступні категорії громадян:

- середній вік – від 25 до 50 років;
- рівень доходів – середній;

В основному такими споживачами є працівники державних установ, вчителі й учні навчальних закладів, а також жителі мікрорайону. Заклад ресторанного господарства «Щасливий вареник» стане в нагоді для людей, які бажають ситно пообідати під час роботи або повечеряти після. Смачна

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		6

традиційна кухня, а саме вареники, можуть бути сніданком, обідом чи легкою вечерею, або навіть як десерт з солодкими начинками для всіх бажаючих.

Слід зазначити, що заклад має відоме місце розташування, оскільки наявна транспортна розв'язка, торгова площа, поруч ходять маршрутні таксі та автобуси, якими можна доїхати у різні кінці міста. Щодня район відвідують люди, які приїздяють сюди у своїх справах та збільшують тим самим обсяг потенційних споживачів послуг закладів ресторанного господарства.

Територія досить велика. Тут знаходиться багато закладів ресторанного господарства різних типів. Але більшість з них орієнтовані на споживачів з високим достатком. Проектований же заклад розрахований на споживачів з середнім прибутком. У кафе-вареничній «Щасливий вареник» здійснюватиметься реалізація страв, напоїв, як правило призначених для споживання в закладі з метою перекусу.

Обслуговування відвідувачів буде виконуватись повністю офіціантами, що є цілком доцільним для проєктованого закладу. Графік роботи визначено з 8:00 до 21.00 без вихідних та перерв, на підставі обраної досліджуваної території – вона житлова та державно адміністративна, тому найбільша відвідуваність очікуватиметься переважно у будні обідні та вечірні години. Заклад ресторанного господарства, що проєктується надаватиме тільки високоякісні, оригінальні та унікальні послуги, приготування страв буде здійснюватися виключно за традиційними технологіями.

У місті немає жодного спеціалізованого кафе-вареничної, що також надає перевагу для проєктування такого закладу ресторанного господарства. Для визначення перспектив створення кафе-вареничної «Щасливий вареник» було проведено опитування у вигляді гугл-форми, в якому прийняли участь 120 респондентів. На питання «Який заклад ресторанного господарства було б доцільно побудувати в даному районі?» 20% опитуваних відповіли – ресторан, 12% - бар, а 60% обрали саме кафе-вареничну. Більшість голосів

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

також надали перевагу закладу з традиційною українською кухнею, що є перспективним варіантом для кафе-вареничної «Щасливий вареник». Актуальним стало питання «Які кулінарні вироби чи напівфабрикати ви купуєте найчастіше протягом тижня» з варіантами відповідей: пельмені, вареники, котлети, бургери. 55% респондентів обирають вареники, 25 % - пельмені, а 20% розділили між собою котлети і бургери. Результати свідчать про те, що проєктування кафе-вареничної в центрі міста є дуже перспективним рішенням.

Також для визначення потенціалу кафе-вареничної «Щасливий вареник» було проведено порівняльну характеристику між основними закладами-конкурентами, що знаходяться поруч з обраною ділянкою для проєктування. Такими закладами стали: кондитерська-кав'ярня «Штрудель», ресторан-паб «Сідерія» та ресторан «Добрий грузин». Кожен з цих закладів оцінено за всіма обраними критеріями порівняння за шкалою від 1 (дуже погано) до 5 (дуже добре). Результати наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

### Конкурентні профілі підприємств-конкурентів

КФУ	«Щасливий вареник»	Ресторан-паб «Сідерія»	Кондитерська-кав'ярня «Штрудель»	Ресторан "Добрий Грузин"
Відповідність концепції	5,0	4,7	4,5	5,0
Номенклатура послуг	4,5	4,7	4,0	4,3
Комфортність	5,0	4,8	4,2	4,3
Транспортна доступність	5,0	5,0	5,0	4,5
Якість продукції	5,0	4,7	4,0	4,5
Прогресивна технологія	4,9	4,7	4,1	4,3

Сучасне обладнання	5,0	4,8	4,2	4,2
Сервіс	5,0	4,8	4,0	4,3
Ціна на страви та послуги	5,0	4,2	4,5	4,1
Місце розташування	5,0	5,0	5,0	5,0
Зовнішній вигляд та інтер'єр	5,0	5,0	4,2	4,0
<b>Середня оцінка</b>	<b>4,9</b>	<b>4,8</b>	<b>4,3</b>	<b>4,4</b>

*Джерело – розробка автора*

За результатами таблиці закладом, що отримав найкращі оцінки за всіма оціненими показниками став ресторан-паб «Сідерія». Проектований заклад поступається лише одним показником – номенклатурою послуг.

Заклади-конкуренти пропонують різний асортимент послуг. Для порівняння сильних та слабких сторін закладів-конкурентів було досліджено їх офіційні сторінки в соціальних мережах[13,18,19] і відвідано кожен з цих закладів.

Наприклад, ресторан-паб «Сідерія» крім послуг харчування, надає послуги з організації дозвілля. Кожну п'ятницю та вихідні там проходять атмосферні вечори в супроводі діджеїв. Заклад позиціонує себе як молодіжний ресторан-паб, тому повністю орієнтується на молодь як в якості обслуговування так і в ціновій політиці. «Сідерія» має три основні зали, до яких входить балкон, основна зала та тераса, яка працює незалежно від пори року. Також з середини весни до осені працює літній майданчик, де щовечора можна подивитись фільми на великому екрані або послухати сети місцевих діджеїв на вихідних. Для молоді заклад пропонує багато цікавих настільних ігор та можливість замовити кальян. В ресторані дуже дружелюбний персонал та атмосфера, що наштовхує прийти сюди ще раз. Для споживачів, які мають авто, виділено немало паркувальних місць. Все це можна вважати сильними сторонами закладу. Проте як негативний фактор було помічено довге очікування приготування страв, майже неможливість забронювати

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

столик на певний час через наповненість залів.

Ресторан «Добрий Грузин» також має свої плюси й мінуси. Заклад надає послуги з приготування традиційних страв грузинської кухні. М'ясні та рибні страви готують на вогні, що додає справжнього колориту закладу. В ресторані є дві зали: основна та тераса, яка не працює взимку. На терасі можна побачити відкриту піч для приготування страв на вогні, що є великою перевагою – страва готується на очах клієнта. Ресторан «Добрий грузин» знаходиться прямо біля входу в центральний парк Перемоги міста Бровари, що збільшує кількість любителів грузинської кухні, які точно не оминуть заклад. Але місцезнаходження унеможливорює створення паркувального майданчику, що не є перевагою. Також визначено, що незважаючи на колоритність традиційної кухні закладу, ціни є достатньо високими, що збільшує середній чек. Ресторан не надає жодних послуг з організації дозвілля, окрім організації бенкетів за домовленістю. Виявлено, що у ресторані «Добрий Грузин» працює мала кількість кваліфікованого персоналу, що робить перебування у закладі не дуже приємним.

Кондитерська-кав'ярня «Штрудель» поступається переліком послуг іншим закладам-конкурентам, оскільки з послуг організації дозвілля надає споживачам лише дитячу кімнату. Це є дуже зручним для сімей, які приходять з дітьми. Молодші члени сімей можуть не просто скуштувати фірмові страви закладу, а ще й цікаво провести свій вечір з іншими дітьми у кімнаті, в той час поки батьки будуть відпочивати. У закладі є лише одна торговельна зала, відсутні літні майданчики чи тераси, що є не дуже актуальним. Слабкими сторонами кондитерської-кав'ярні «Штрудель» визначено відсутність послуг з організації дозвілля для дорослих, вузький асортимент страв, а також небездоганний сервіс та обслуговування клієнтів. Незважаючи на це, заклад має свої переваги у вигляді демократичних цін, продуманої концепції та різноманітності різних рецептур приготування однієї фірмової страви. У торговельній залі є Wi-Fi, що також є дуже

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		10

актуальним, наприклад, для людей, які хочуть попрацювати з чашкою кави та десертом.

На основі досліджених даних визначаємо перелік послуг, що будуть доступними у проєктованому закладі: послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації і організації споживання, організація сімейних обідів, організація дозвілля, наявність Wi-Fi та паркувальних місць.

Важливим аспектом для проєктування закладу ресторанного господарства є дослідження цінової політики закладів-конкурентів, що допоможе визначити власну стратегію цін. Варто також орієнтуватись на потенційних споживачів, які будуть відвідувати кафе-вареничну «Щасливий вареник». Оскільки при виборі ділянки для проєктування закладу обрано місце поруч з державними установами, доцільно вважати, що більшістю відвідувачів стануть державні працівники, які будуть приходити, щоб ситно й смачно пообідати. При порівнянні цінової політики трьох закладів-конкурентів визначено, що у ресторані «Добрий грузин» достатньо високий рівень цін [15], а у кондитерській-кав'ярні «Штрудель»[14] та у ресторані-пабі «Сідерія»[16] ціни демократичні. Це свідчить про те, що цінова політика залежить від типу закладу. Так, заклади-конкуренти мають різні цінові стратегії. Ресторан-паб “Sideria” застосовує стратегію помірною ціноутворення, яка проявляється через позиціонування закладу, як молодіжного, і ціни підтверджують даний рівень. Ресторан "Добрий грузин" – позиціонує себе, як заклад з унікальною пропозицією, яка має високу початкову ціну на неї з метою отримання найбільшого прибутку.

Отже, для проєктованого кафе-вареничної «Щасливий вареник» оптимальним буде обрати стратегію завоювання ринку – встановивши досить низьку початкову ціну, яка формує ширину і глибину асортименту, створити сталий сегмент прихильників послуг закладу, а згодом запланувати підвищення ціни.

Досить привабливим фактором для споживачів стануть знижки у закладі та можливість замовити їжу для само виносу або доставки. При

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		11

замовленні вареників на сайті закладу для само виносу для клієнтів діє знижка – 10%. Також в якості знижок та заохочень в кафе-вареничній «Щасливий вареник» буде запроваджено солодкий день – середа, в який можна замовити будь-які солодкі вареники і в подарунок отримати каву, чай або узвар об'ємом 250 мл безкоштовно.

Всі фактори описані вище свідчать про те, що проєктування закладу ресторанного господарства «Щасливий вареник» є досить перспективним рішенням й економічно доцільним та матиме великий потенціал в майбутньому.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

## ВСТУП

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства дедалі більшої популярності набувають заклади швидкого обслуговування з національним спрямуванням, які поєднують традиційні страви з високим рівнем сервісу та раціональною організацією виробництва. Одним із таких закладів є кафе-варенична, що спеціалізується на приготуванні і реалізації страв української кухні, зокрема вареників, млинців, пельменів та інших страв, які користуються стабільним попитом серед споживачів різних вікових категорій.

**Актуальність** створення кафе-вареничних зумовлена зростанням попиту на якісне харчування у малих та середніх закладах ресторанного господарства, що сприяє розвитку місцевої кулінарії та збереженню традиційних українських страв. Вареники як частина національної гастрономії займають важливе місце у раціоні багатьох споживачів завдяки їх смаковим якостям та універсальності. Тому, розробка технологій їх приготування, оптимізація процесу виробництва та забезпечення стабільної якості продукції мають велике значення для функціонування ресторанних підприємств.

**Метою** даної роботи є розробка проєкту доготівельного цеху кафе-вареничної на 50 місць та створення ефективних умов для приготування борошняних виробів, що відповідають вимогам сучасного ресторанного бізнесу.

Для досягнення цієї мети потрібно:

- проаналізувати ринок ресторанного господарства в обраній локації та оцінити попит на традиційні страви, зокрема вареники;
- розробити концепції доготівельного цеху та оцінити економічну доцільність проєкту;

					<i>НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	<i>ВСТУП</i>	<i>Лім.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Розробила.</i>	<i>Сизоненко Є.Б.</i>						13	47
<i>Перевір..</i>	<i>Ткаченко Л.В..</i>							
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>							
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>							
						<i>ТМРМ, 2025</i>		

- розробити технологічну карту для фірмової страви (вареників) та повноцінне меню для кафе-вареничної;
- обґрунтувати вибір обладнання для доготівельного цеху та розрахувати його площу.

**Об'єктом** є доготівельний цех кафе-вареничної на 50 місць у місті Бровари.

**Предметом** дослідження є технологічні та організаційні методи проєктування доготівельного цеху в кафе-вареничній, а також новітня страва: вареники зі спельтового борошна з лохиною та м'ятно-сметанним соусом.

За результатами проведених досліджень було опубліковано тези «Інноваційна технологія вареників зі спельтового борошна», авторами якої є Сизоненко Є.Б. та Ткаченко Л.В. на XIV Міжнародну науково-практичну конференцію «Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі».

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

# РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАФЕ-ВАРЕНИЧНОЇ «ЩАСЛИВИЙ ВАРЕНИК»

## 1.1 Розрахунок добової динаміки попиту кафе-вареничної «Щасливий вареник».

На основі маркетингових досліджень закладів ресторанного господарства, які знаходяться поблизу, можна спрогнозувати динаміку попиту торговельних залів кафе-вареничної «Щасливий вареник». При складанні графіку враховується режим роботи закладу, тривалість прийому їжі, коефіцієнт завантаженості залу. Коефіцієнт заповнення залу в різні години роботи можна визначити на основі вивчення пропускнуої спроможності залу. На основі чого визначається режим роботи закладу [7].

У закладі будуть надаватися послуги харчування, які включають виготовлення кулінарної продукції, її реалізацію та організацію споживання. До цього також належить виготовлення борошняних кулінарних виробів, їх реалізація та організація споживання.

Також передбачаються послуги з організації споживання продукції та обслуговування споживачів — зокрема, доставку кулінарної продукції й обслуговування в мікрорайоні, де розташований заклад та впровадження знижок в окремі дні.

У кафе-вареничній «Щасливий вареник» будуть доступні інформаційно-консультаційні послуги. Це, зокрема, надання меню інформаційного характеру: персонал ресторану може надати детальний опис страв та напоїв, включаючи їх склад і спосіб приготування, а також вказати алергени. Враховуючи побажання клієнтів, працівники закладу можуть

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробила.	Сизоненко Є.Б.				РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ КАФЕ-ВАРЕНИЧНОЇ «ЩАСЛИВИЙ	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір..	Ткаченко Л.В..						15	47
Н. Контр.	Слободянюк				ТМРМ, 2025			
Затверд.	Голембовська							

забезпечити індивідуальні сервіси відповідно до особистих запитів клієнтів, наприклад: виконання страв на замовлення, сервірування і оформлення столиків або доставка продукції додому.

Інші послуги включають встановлення автомата з питною водою, організація ігрової зони для дітей, бездротовий доступ до інтернету через Wi-Fi, а також організований паркувальний майданчик.

Завдяки маркетинговим дослідженням, що були проведені у досліджуваному районі, стало можливим розроблення динаміки завантаженості зали закладу ресторанного господарства.

Для визначення оборотності місця за 1 годину тривалість прийому їжі кожної години ділиться на 60 хвилин. Кількість гостей для кожної години також визначається за формулою: оборотність місця за 1 годину множиться на відсоток заповнення торгівельної зали та на загальну кількість місць, тобто на 50. Результат ділиться на 100 [5]. При складанні графіку були враховано такі фактори як режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі одним споживачем та приблизний коефіцієнт заповнення зали в кожну годину роботи підприємства. В таблиці 1.2 представлений графік завантаження торговельної зали кафе-вареничної на 50 місць «Щасливий вареник».

Таблиця 1.2

**Графік завантаження торговельної зали кафе на 50 місць**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
8.00-9.00	30	0,50	5	2
9.00-10.00	30	0,50	10	4
10.00-11.00	30	0,50	20	7
11.00-12.00	40	0,67	30	14
12.00-13.00	40	0,67	90	42
13.00-14.00	50	0,83	86	50

14.00-15.00	60	1,00	40	28
15.00-16.00	60	1,00	30	21
16.00-17.00	80	1,33	30	28
17.00-18.00	70	1,17	55	45
18.00-19.00	80	1,33	30	28
19.00-20.00	60	1,00	10	7
20.00-21.00	40	0,67	10	5
<b>Всього за день</b>				<b>255</b>
<b>Оборотність місяця</b>				<b>5</b>

*Джерело – розробка автора*

Після проведення розрахунків, з таблиці 1.2 можна визначити, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня може становити 255 чоловік, а оборотність місця в залі за день - 5. За результатами цих досліджень ефективним режимом роботи ресторану можна вважати час з 8<sup>00</sup> до 21<sup>00</sup>.

Завдяки всім дослідженням вхідних потоків відвідувачів у закладів-конкурентів ресторанного господарства є можливим прогнозування попиту споживачів на послуги ресторану, що наведений на рис. 1.1.

**Рис 1.1 Графік добової динаміки попиту на послуги кафе-вареничної на 50 місць**



*Джерело – розробка автора*

Дані графіку 1.1 свідчать, про те що прогнозований попит на послуги ресторану впродовж дня помітно коливається: у обідні години - найбільший, спадає до 15 години, у вечірні години поступово підвищується – та плавно зменшується з 19 години і до часу закриття закладу – до 21.00 години вечора.

Провівши дослідження і огляд району забудови можна зробити висновок, що проектування закладу ресторанного господарства «Щасливий вареник» на 50 місць є перспективним для мікрорайону Масив м. Бровари.

## 1.2 Розробка меню і фірмової страви.

У сучасному ресторанному бізнесі боротьба за прихильність гостей ведеться не лише через високий рівень обслуговування, а й через здатність здивувати оригінальною гастрономічною ідеєю. Меню виступає своєрідною візитною карткою закладу — саме воно створює перше враження про його концепцію, кулінарний стиль і цінності, які заклад прагне донести до своїх відвідувачів.

Створення збалансованого меню для кафе-вареничної «Щасливий вареник» має поєднати в собі традиційність приготування українських вареників та інноваційні оздоровчі продукти й технології з урахуванням сучасних тенденцій здорового харчування [3].

Обравши стратегію завоювання ринку, для початку ціни на страви встановлюватимуться трошки нижчими за рівень цін в діючих закладах ресторанного господарства поблизу ділянки будівництва кафе-вареничної «Щасливий вареник». Згодом, завоювавши прихильників послуг проєктованого закладу, буде заплановано невелике підвищення цін.

Створене меню для кафе-вареничної «Щасливий вареник» наведено у додатку А. У ньому представлено 11 видів вареників з різними начинками та видами борошна, а саме житнє, пшеничне, житньо-пшеничне чи спельтове борошно та солоні й солодкі начинки. За традиційними рецептами української кухні для вареників обрано начинки: картопля варена, тушкована капуста та гриби, солоний сир, різні види м'яса, смажена печінка та шкварки

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		12

зі смаженою цибулею [1]. В якості солодких начинок використовуються свіжі ягоди ( лохина, вишня ) та солодкий сир [10]. До них також додаються мед та сметана [9].

В якості фірмової страви у кафе-вареничній «Щасливий вареник» представлені вареники на пару зі спельтового борошна з лохиною та сметанно-м'ятним соусом. Страва має назву «Лілові сни», що стане доволі цікавим та привабливим варіантом для споживачів. За рахунок технології приготування вареників на пару, страва набуває оздоровчих властивостей, які доповнюються спельтовим борошном, свіжою лохиною та м'ятою.

Лохина – ягода, багата на корисні речовини, які позитивно впливають на здоров'я: клітковина, антиоксиданти та амінокислоти. Окрім наявності корисних речовин, лохина добре покращує метаболізм, підвищує імунітет організму, знижує рівень цукру та дуже добре покращує концентрацію уваги. Також часто ці ягоди вживають для зберігання гостроти зору та запобігання хвороб очей [22].

М'ята також відома своїми перевагами для здоров'я. Людям, які бажають покращити здоров'я мозку і якість сну, варто додати до свого раціону даний продукт. Також багато людей вживають м'яту задля покращення стану порожнини рота, але окрім свіжого дихання, вона надає антибактеріальні й протигрибкові властивості [23].

Колір лохини – фіолетовий, саме тому у назві фірмової страви використовується як опис ліловий колір. А завдяки своїм властивостям, м'ята буде приносити асоціацію з міцним та здоровим сном. Саме завдяки цим властивостям страва отримала назву «Лілові сни».

Таким чином, окрім технології приготування вареників на пару, страва збагачується оздоровчими властивостями також й завдяки інгредієнтам.

Технологічна карта на вареники «Лілові сни» наведена в таблиці 1.3 (Додаток В).

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		13

**Категорія: гарячі страви**

	Сировина	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
<b>Для тіста:</b>					
1	Борошно спельтове	370	370	55,5	55,5
2	Яйце куряче	55	50	8,2	7,4
3	Вода	130	130	19,5	19,5
4	Олія рослинна	15	15	2,3	2,3
5	Сіль	3	3	0,45	0,45
<b>Для начинки:</b>					
6	Лохина	300	300	45	45
7	Цукор	40	40	6	6
8	Крохмаль картопляний	10	10	1,5	1,5
<b>Для соусу:</b>					
9	Сметана 15%	120	120	18	18
10	М'ята свіжа	15	10	1,5	1
11	Мед	5	5	0,8	0,8
12	Цедра лимона	2	2	0,3	0,3
	<b>Вихід готової страви, г:</b>	<b>1000</b>		<b>150</b>	

*Джерело – розробка автора*

**Технологія приготування страви:****Приготування тіста:**

Змішати спельтове борошно з сіллю. Додати яйце, воду й олію. Замісити тісто — воно має бути еластичним, не дуже тугим. За потреби додати трохи борошна чи води. Загорнути тісто в харчову плівку та залишити

						Арк.
						14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	

відпочити на 20–30 хвилин при кімнатній температурі.

### **Приготування начинки:**

Лохину змішати з цукром без сильного тиску ягід, додати крохмаль. Суміш поставити у холодильник на 10 хв для стабілізації начинки.

Для формування вареників розкочати тісто до товщини 1,5–2 мм, вирізати кружечки діаметром 7-8 см. Викласти порцію ягідної начинки на кожен кружечок. Заліпити вареники півмісяцем, краї щільно притиснути.

Підготувати пароварку. Застелити решітку пергаментом або змастити її олією. Викласти вареники так, щоб вони не торкалися один одного. Готувати на пару протягом 7–10 хвилин до готовності тіста.

### **Приготування соусу:**

Подрібнити м'яту блендером. Змішати з сметаною, додати мед та цедру лимона.

Готові вареники викласти на тарілку. Полити м'ятно-сметанним соусом. Прикрасити листочком м'яти та кількома цілими ягодами лохини.

### **Вимоги до готової страви:**

**Зовнішній вигляд:** Вареники мають напівкруглу форму з рівномірно заліпленими краями. Поверхня гладка, без тріщин чи розривів. Подаються зі сметанно-м'ятним соусом, прикрашені листочком м'яти та кількома ягодами лохини.

**Консистенція:** Тісто м'яке, еластичне, проварене рівномірно, не розпарене. Начинка — соковита, але не витікає. Соус має ніжну, кремopodobну консистенцію без згустків.

**Смак і аромат:** Смак гармонійний: помірний солодкість лохини з легким кислуватим відтінком, освіжаючі нотки м'яти й вершкова м'якість сметани. Аромат — приємний, з вираженим ягідним і м'ятним тоном.

**Колір:** Тісто після приготування на пару має кремовий відтінок (характерний для спельти). Начинка — насичено-фіолетова. Соус кремовий з краплями зелені м'яти. Загальний вигляд яскравий, контрастний, естетично привабливий.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Харчова(поживна) та енергетична цінність (калорійність) 1 порції вареників «Лілові сні» наведена у таблиці 1.3

Таблиця 1.3

Маса порції, г	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Енергетична цінність, ккал
150	4,5	4,5	23,5	175
1000	30	30	157	1170

Джерело – розробка автора

### 1.3. Розрахунок виробничої програми

Ефективність організації виробничого процесу у закладі ресторанного господарства не буде можливою без чіткого планування обсягів випуску продукції. Виробнича програма є основою для визначення потреб у сировині, персоналі, обладнанні та виробничих площах. Розробка меню, визначення прогнозованої кількості страв та розрахунок кількості сировини для забезпечення виробничої програми – все це є основою для розрахунку виробничої програми у будь-якому закладі ресторанного господарства.

Оцінка денного обсягу реалізації продукції за групами страв здійснюється на основі аналізу конкурентного середовища. Для цього визначаємо середню кількість страв, що споживаються одним відвідувачем за одне відвідування, а також прогнозовану кількість гостей протягом однієї зміни роботи залу, за формулою (1.1): [7]

$$n = N * m \quad (1.1)$$

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

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

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

Результати визначення загальної кількості страв кожної групи для кафе-вареничної «Щасливий вареник» наведено у таблиці 1.4:

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						16
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

**Розрахунок денної виробничої програми кафе-вареничної на 50 місць  
(250 відвідувачів)**

<b>Страви</b>	<b>Коефіцієнт споживання</b>	<b>Кількість порцій, шт.</b>
Холодні закуски	1,15	235
Супи	0,8	140
Гарячі страви	1,9	395
Десерти	0,4	100
Борошняні кулінарні вироби	1,1	120
<b>Разом</b>		<b>990</b>
Гарячі напої	0,75	195
Холодні напої	0,25	100
<b>Разом</b>		<b>295</b>

*Джерело – розробка автора*

На основі даних таблиці 1.4, можна зробити висновок, що в ресторані найбільший коефіцієнт споживання мають гарячі страви та холодні закуски. При розрахунках і дослідженнях було визначено, що найбільший попит в кафе-вареничній «Щасливий вареник» мають вареники з різними начинками, що є дуже важливим для кафе-вареничної. Загальна кількість порцій страв на день приблизно становитиме 1285 порцій.

Завдяки розрахованим даним, на підставі меню розрахункового дня, що наведено у додатках, було також визначено добову потребу в продуктах. Ці дані представлено у таблиці 1.5.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						17
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 1.5.

**Добова потреба кафе-вареничної «Щасливий вареник» в продуктах за  
товарними групами**

Вид продукту, напівфабрикату	Кількість, г	Вид продукту, напівфабрикату	Кількість, г
<b>Морепродукти</b>	<b>1500</b>	<b>Овочі та зелень</b>	<b>23970</b>
Лосось	1500	Помідор	3100
<b>М'ясні продукти</b>	<b>22390</b>	Огірок	1620
Яловичина	5250	Часник	310
Свинина	1950	Кабачок	1480
Курятина	1700	Цукіні	300
Куряче філе	4300	Перець солодкий	800
Куряча печінка	1710	Салат Айсберг	1400
Прошутто	1450	Салат Лолло-Біонда	800
Сало	1050	Томати Чері	1050
Шинка	2480	Петрушка	560
Бекон	2500	Морква	500
<b>Фрукти</b>	<b>8375</b>	Цибуля ріпчаста	1620
Грецький горіх	375	Картопля	3900
Яблуко	900	Печериці	2600
Вишня	1100	Капуста	2150
Малина	1000	Кріп	280
Банан	500	Буряк	1500
Лохина	1300	<b>Молочні продукти</b>	<b>15980</b>
Виноград	300	Сир твердий	5850
Полуниця	1000	Сир кисломолочний	2050
Лимон	350	Сир м'який	1850
Апельсин	1100	Сметана	1300
Манго	200	Вершки	400
Ожина	250	Масло вершкове	780
<b>Яйця, крупи та ін.</b>	<b>36745</b>	Молоко	1050
Яйця курячі	1250	Морозиво	2700
Яйця перепелині	875	<b>Приправи</b>	<b>2150</b>

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						18
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Борошно пшеничне	12800	Соус(гірчиця)	1100
Борошно житнє	6060	Прованські трави	150
Борошно житньо-пшеничне	6060	Базилік	80
Борошно зі спельти	6060	Кориця	60
Крохмаль	220	М'ята	150
Цукор	1150	Кунжут	135
		Ваніль	25
		Мед	450

*Джерело – розробка автора*

Всі розраховані дані та дослідження свідчать про велику ймовірність набуття популярності кафе-вареничної «Щасливий вареник», концепція якого – українська кухня. Вареники є справді популярною стравою, особливо якщо використовувати не лише традиційні рецепти, а й оздоровчі концепції.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		19

## РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

### 2.1. Розрахунок та підбір обладнання доготовельного цеху.

У кафе-вареничній «Щасливий вареник» виробництво кулінарної продукції зосереджене в межах доготовельного цеху, який об'єднує гарячий, холодний і борошняний цехи. Така структура дозволяє централізовано здійснювати всі основні етапи приготування страв — від попередньої обробки сировини до випуску готової продукції.

Доготовельний цех є головною частиною виробничої системи кафе, де здійснюється вся основна технологічна діяльність. Він охоплює три підрозділи:

- **Борошняний підрозділ** виконує функції приготування тіста, формування напівфабрикатів (вареників, млинців, пельменів), а також виробів з нього. Тут мають працювати тістомісильні машини, столи, ваги та формувальні поверхні.
- **Холодний підрозділ** забезпечує обробку продуктів для холодних закусок і начинок. Тут відбувається підготовка сирих овочів, фруктів, сиру, м'яса, а також виготовлення заправок і салатів. Для цього зазвичай використовується відповідне холодильне, змішувальне та ріжуче обладнання.
- **Гарячий підрозділ** виконує термічну обробку страв. Тут готуються бульйони, гарніри, соуси, відварюються чи готуються на пару основні страви. Оснащення включає електроплити, пароконвектомати, шафи для запікання, каструлі та сковороди.

					<i>НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розробила.</i>	<i>Сизоненко Є.Б.</i>				<i>РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ</i>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір..</i>	<i>Ткаченко Л.В..</i>						26	1
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>				<i>ТМРМ, 2025</i>			
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>							

Враховуючи спеціалізацію кафе-вареничної, особлива увага в організації доготівельного цеху приділяється процесам формування напівфабрикатів — вареників, млинців, пельменів. Для цього передбачено не лише відповідне обладнання, а й виділені робочі зони для безперервного і стандартизованого виготовлення виробів. Це дозволяє досягти однаковості форми, маси, структури та смакових характеристик продукції, що безпосередньо впливає на задоволення очікувань споживачів.

Основу асортименту кафе-вареничної «Щасливий вареник» складають вареники з різними начинками. Відповідно, це вимагає наявності спеціалізованого обладнання для приготування цих страв. Воно має бути не лише для приготування тіста, а й для підготовки всіх начинок та формування напівфабрикатів.

В проєктованому закладі доготівельний цех буде поділено на три зони, кожна з яких виконуватиме свої відповідні функції.

Перша зона виконуватиме функції борошняного підрозділу: приготування тіста для вареників, пельменів, млинців та кіша. Для цього виконуються такі операції: просіювання борошна та сипких продуктів, замішування, дозрівання, розкочування та випікання. Ця зона повинна бути оснащена обладнанням, що дозволяє швидко та якісно виконувати основні операції: підготовку сировини, приготування тіста, його механічну обробку та формування напівфабрикатів.

Для просіювання борошна та інших сипких продуктів (соли, цукру, солі тощо) доцільно використовувати просіювач для борошна, який забезпечує не лише видалення сторонніх домішок, а й аерування продукту, що сприяє кращій якості готового тіста. Найкращим варіантом для вибору є Просіювач для борошна FSM Fimak [4]. Даний борошнопросіювач здатний просіювати близько 50 кг борошна за 70 секунд, що є дуже ефективним для доготівельного цеху кафе-вареничної «Щасливий вареник»

Основною одиницею обладнання в цій зоні є тістомісильна машина,

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

яка дозволяє отримати однорідну масу з різними видами борошна (спельтового, житнього, пшеничного). Використання механічного замішування дає змогу досягти стабільної структури тіста, зменшує тривалість технологічного процесу й підвищує продуктивність праці. Враховуючи виробничу програму кафе-вареничної «Щасливий вареник», для замішування тіста знадобиться два промислових тістоміса зі знімною діжею HSD30B GASTROMIX. Дана тістомісильна машина має дві швидкості та об'єм 30 л. Вона повністю відповідає потребам борошняного підрозділу за технічними характеристиками, продуктивністю та обсягом [4]. Застосування двох таких одиниць дозволить гарантувати безперервність процесу замішування тіста, оптимізувати навантаження на персонал і безумовно отримувати якісний напівфабрикат відповідно до потреб виробничої програми кафе-вареничної.

Після замішування тісту необхідно дати дозріти. Цей процес може проходити безпосередньо в діжі тістомісильної машини або в окремій ємності. Для цього можна використовувати контейнери з харчового пластику або нержавіючої сталі з кришками, що забезпечать дотримання температурного режиму та захист від зовнішнього впливу.

Розкачування тіста можна виконувати як вручну так і за допомогою тісторозкатувальної машини. Вона дозволяє досягти потрібної товщини тіста швидко й рівномірно, з мінімальними витратами фізичної праці, тому оптимальним є вибір саме машини. Досягнення певної товщини тіста для виготовлення вареників є особливо важливим, адже вона безпосередньо впливає на якість готового виробу. Тісторозкатка електрична ЕС50 є цілком прийнятним варіантом. Завдяки можливостям розкатки тіста на 50 см, забезпечується продуктивна робота і заготовка тіста.

Формування вареників, пельменів і млинців здійснюватиметься вручну на виробничих столах із нержавіючої сталі, що є стійкими до вологи, механічних пошкоджень і легко піддаються санітарній обробці. Для роботи з

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						22
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

сирим тістом і з готовими напівфабрикатами обрано 2 виробничих столи з нержавіючої сталі AISI 430.

Для забезпечення точного дозування тіста та начинки у процесі формування вареників, пельменів і млинців передбачається використання електронних ваг. З метою підвищення точності та зменшення відхилень у масі порцій було обрано дві електронні ваги моделі CAS SW-10. Дане обладнання характеризується високою точністю зважування, зручністю в експлуатації, стабільною роботою при високому навантаженні, а також наявністю функції тарування, що особливо важливо під час роботи з начинками.

Таким чином, вибір обладнання для борошняного підрозділу зумовлений потребою у високій якості тіста, стабільності результату, дотриманні санітарних вимог і раціональному використанні робочого часу.

Друга зона доготівельного цеху кафе-вареничної «Щасливий вареник» виконує функції холодного підрозділу. В ній йде підготовка інгредієнтів для салатів, холодних закусок, начинок, а також мас для десертів. Основними операціями є нарізка, змішування та короткочасне зберігання охолоджених продуктів. З метою механізації процесів передбачено використання універсального слайсера DQ-SL, що забезпечує швидку та якісну нарізку м'яса, риби та овочів різними способами, зберігаючи їх форму й структуру [8].

Для зберігання продуктів, які потребують температурного контролю, заплановано встановлення двох холодильних шаф GN650TN REEDNEE, що підтримують температуру в межах +2...+6 °C. Вони забезпечать поділ сирі та обробленої продукції, що відповідає вимогам санітарного зонування.

Для приготування соусів, сирних кремів та деяких начинок передбачено блендер заглибний Liberton LNB-0305, який дозволить перемішувати інгредієнти до однорідної консистенції. Ця робота виконуватиметься на виробничому столі з полицею та бортом СПП 1200x600

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						23
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

FROSTY, де можна зберігати деяке обладнання.

Також для приготування авторських лимонадів в цеху знадобиться соковижималка. HKN-CFV90 Hurakan є оптимальним варіантом.

Обране обладнання дає змогу раціонально облаштувати холодну обробку інгредієнтів і забезпечити високу продуктивність та якість приготування холодних страв відповідно до меню кафе-вареничної «Щасливий вареник».

Гарячий підрозділ є основним технологічним осередком, у якому відбувається теплова обробка продуктів та завершальні етапи приготування більшості страв меню кафе-вареничної «Щасливий вареник». Саме тут готуються гарячі страви, бульйони, соуси, начинки, а також запікаються або доводяться до готовності напівфабрикати — вареники, млинці, пельмені, кіш тощо.

Враховуючи асортимент, ключовим елементом обладнання цієї зони стане пароконвектомат Arach AP5QD, що дозволяє готувати страви на пару, запікати, тушкувати чи смажити напівфабрикати. Такий багатофункціональний пристрій забезпечує збереження поживних речовин, рівномірну обробку продукту, а також значно скорочує час приготування. Також для ефективнішого функціонування й приготування фірмової страви в цеху використовується пароварка Пароварка Dim Sum HURAKAN HKN-DS1.

Для традиційного варіння і тушкування передбачено встановлення кількох електроплит Arach APRE-77QT. Смажити і тушкувати буде зручно за допомогою електросковороди ПРОФІ СЕМ-0,5 APTE-H.

Отже, всі три зони об'єднуються одним доготівельний цехом, що є економічно доцільним для кафе-вареничної «Щасливий вареник» на 50 місць. Завдяки чіткому функціональному розмежуванню, технічно грамотному оснащенню та продуманій організації простору, доготівельний цех забезпечує ефективне, безперервне й безпечне виконання всіх технологічних процесів. Це дозволяє не лише підтримувати високу якість

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						24
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

продукції, а й оптимізувати роботу персоналу та скоротити час приготування.

## 2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху.

Доготівельний цех є ключовим виробничим підрозділом, у якому здійснюються всі основні технологічні процеси: від обробки напівфабрикатів до приготування готових страв. Для забезпечення безпечної та злагодженої роботи важливо правильно визначити загальну площу цеху з урахуванням його функціонального поділу на борошняну, холодну та гарячу зони. Для ефективної організації роботи доготівельного цеху необхідно забезпечити оптимальні умови розміщення обладнання, вільного пересування персоналу та дотримання санітарно-технічних вимог.

Для чіткого функціонування доготівельного цеху необхідно також враховувати виробничу програму кафе-вареничної та кількість працівників. Щоб визначити скільки працівників має бути у зміні потрібно розрахувати норми часу на виробництво кожної окремої страви. Раніше було встановлено, що за добу виготовляється приблизно 1285 порцій страв( $n$ ). Також було узагальнено показник трудомісткості, який дорівнює  $0,5(K_{mp})$ . Норми часу ( $H$ ) можна розрахувати за формулою (2.1): [7]

$$H = n * K_{mp} = 1285 * 0,5 = 643 \quad (2.1)$$

Розрахунок явочної кількості працівників, потрібних для виконання виробничої програми доготівельного цеху ( $N_{яв}$ ), здійснюємо за формулою (2.2): [7]

$$N_{яв} = \frac{H * 100}{3600 * T * \lambda} \quad (2.2)$$

де

$H$  – норма часу на виробництво;  $T$  – тривалість робочого дня цеху, год.;

$\lambda$  – коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ( $\lambda=1,14$ ).

Також необхідно визначити спискову чисельність робітників, що можна зробити за формулою (2.3): [7]

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

$$N_{сп} = N_{яв} * \rho \quad (2.3)$$

де  $\rho$  – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу.

Таким чином:

$$N_{яв} = 643 * 100 / (3600 * 15 * 1,14) = 1,04;$$

$$N_{сп} = 1,04 * 1,58 = 1,64.$$

З усього вище порахованого можемо вважати, що в доготівельному цеху кафе-вареничної «Щасливий вареник» працюватиме 2 кухарі в одну зміну.

Визначена кількість працівників дає змогу здійснювати подальший розрахунок площі доготівельного цеху. Виробнича програма цеху, складена на основі виробничої програми кафе-вареничної і включає кількість страв за день в цілому та за дві години максимального завантаження. Години максимального завантаження для ресторану: з 12.00 до 15.00 – 120 відвідувачів.

Для розрахунку площі доготівельного цеху кафе-вареничної «Щасливий вареник» необхідно врахувати все обладнання та його габарити, яке було обрано для чіткого функціонування цеху. Розрахунок площі устаткування доготівельного цеху наведено у таблиці 2.1:

Таблиця 2.1

**Розрахунок площі доготівельного цеху кафе-вареничної «Щасливий вареник»**

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри		Площа, М <sup>2</sup>
			l	b	
<b>Борошняна зона доготівельного цеху</b>					
Просіювач для борошна	FSM Fimak	1	1050	700	-
Тістомісильна машина	Gastromix HSD30B	2	795	445	-
Тісторозкатувальна машина	EC50	1	200	580	-
Стіл із нержавіючої сталі	AISI 430 1000x600x850	2	1200	600	1,44
Раковина для миття рук	ВРК-400	2	400	350	0,28

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						26
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри		Площа, М <sup>2</sup>
			l	b	
Електронні ваги	CAS SW-10	2	287	260	–
Стелаж	СТЛ-7	1	900	600	0,54
<b>Холодна зона доготівельного цеху</b>					
Універсальний слайсер	DQ-SL	1	430	380	-
Холодильна шафа	GN650TN REEDNEE	2	1400	2050	5,74
Виробничий стіл із полицею та бортом	СПП 1200x600 FROSTY	2	1200	600	1,44
Стелаж	СТЛ-7	1	900	600	0,54
Заглибний блендер	LIBERTON LHB-0305	2	240	150	–
Соковижималка	HKN-CFV90 Hurakan	1	280	180	–
Бачок для відходів	БВ-55 КИЙ-В	2	∅	400	–
<b>Гаряча зона доготівельного цеху</b>					
Пароконвектомат	Apach AP5QD	1	840	705	0,59
Пароварка	Dim Sum HURAKAN HKN-DS1	1	660	645	-
Електроплита	Apach APRE-77QT	2	700	700	0,98
Електросковорода	ПРОФІ СЕМ-0,5 APTE-H	1	920	850	-
Виробничий стіл із полицею та бортом	СПП 1200x600 FROSTY	1	1200	600	0,72
Стелаж	СТЛ-7	1	900	600	0,54
Раковина для миття рук	ВРК-400	2	400	350	0,28
Бачок для відходів	БВ-55 КИЙ-В	2	∅	400	–
<b>Корисна площа Суст.</b>					<b>13,09</b>

*Джерело – розробка автора*

Розрахувати площу цеху можна за формулою (2.4): [7]

$$S_{д.ц} = S_{уст.} / k \quad (2.4)$$

де, k- коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі на проходи.

Виходячи з розрахунків таблиці, визначено, що корисна площа

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						27
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

устаткування дорівнює 13,09 м<sup>2</sup>, завдяки цьому можна обчислити площу цеху:

$$S_{д.ц.} = 13,09 / 0,33 = 40 \text{ м}^2$$

Отже, розрахункова площа дототівельного цеху кафе-вареничної «Щасливий вареник» складає – 40м<sup>2</sup>.

### **2.3. Об'ємно-планувальні рішення кафе-вареничної «Щасливий вареник».**

Для чіткої організації технологічного процесу і функціонування будь-якого закладу ресторанного господарства необхідно забезпечити продумане об'ємно-планувальне рішення, яке буде відповідати всім санітарно-гігієнічним та технологічним вимогам виробництва. Завдяки раціональній організації простору можна уникнути перетину потоків сировини та готової продукції, зменшити втрати часу персоналу на переміщення та сприяти чіткому безперебійному функціонуванню закладу ресторанного господарства.

Проектованим закладом ресторанного господарства є кафе-варенична «Щасливий вареник» на 50 місць. Загальна площа кафе становить приблизно 250 м<sup>2</sup>. Враховуючи загальну кількість посадкових місць, у закладі планується одна торговельна зала. Вона розміщена у центральній частині об'єкта, з окремим входом для відвідувачів, який веде через вестибюль і аванзал. Поруч з ними присутній гардероб.

Торгівельна зала є основним простором для обслуговування споживачів і виконує важливу функцію в загальній структурі закладу ресторанного господарства. З урахуванням норм на одне посадкове місце, площа зали становитиме орієнтовно 75-90 м<sup>2</sup>. Це дасть змогу забезпечити зручне й комфортне перебування відвідувачів у кафе, рух персоналу, а також достатню площу для обідніх столів, проходів та додаткових елементів інтер'єру. Торгівельна зала напряму пов'язана з роздавальною зоною та барною стійкою, що дозволяє організувати швидке обслуговування

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						28
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

відвідувачів і мінімізувати маршрут між кухнею та залом. Санітарні вузли розташовані поруч з входом, що забезпечить комфортність перебування гостей у головній залі. Також у приміщенні для споживачів поруч з барною стійкою присутні кабінет адміністратора та приміщення офіціантів.

Основні виробничі процеси відбуваються у доготівельному цеху площею 40 м<sup>2</sup>, котрий поєднує функції гарячого, холодного та борошняного підрозділів. Просторове рішення дозволяє оптимально розташувати все необхідне технологічне обладнання та організувати роботу персоналу без перетину виробничих потоків. У цеху розташовано багато ефективного обладнання, без якого функціонування кафе-вареничної «Щасливий вареник» неможливе. Воно дозволяє забезпечити безперебійну роботу цеху та організувати виконання розрахованої виробничої програми, що складає понад 1000 порцій на добу. У безпосередній близькості до цеху розташовано мийну зону, роздаткову, зону видачі напоїв та допоміжні дільниці. Таке планування дозволяє зберегти чітку технологічну послідовність: від приймання сировини — до видачі готової продукції.

Також поруч з доготівельним цехом розташований заготівельний цех, в якому відбуваються всі процеси підготовки сировини для приготування готових страв. Складська частина кафе-вареничної займає значну частину плану та представлена кількома окремими приміщеннями для зберігання різних груп продуктів. Камери зберігання овочів, м'яса, риби, яєць, сухих продуктів і тари розмежовані за функціональним призначенням, що відповідає нормам санітарного зонування та дозволяє уникати перехресного забруднення. Усі камери оснащені відповідним холодильним обладнанням або вентиляцією. Доступ до складської зони передбачено через окремий службовий вхід, що повністю відокремлений від входу для відвідувачів.

Також у кафе-вареничній «Щасливий вареник» у віддаленій частині закладу розташована побутово-адміністративна зона. Вона включає в себе

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						29
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

гардероб та кімнату відпочинку для персоналу, санвузли та душові й білизняну. Офісне приміщення поєднує в собі кабінет директора і контору. Це забезпечує комфортні умови для працівників, дотримання гігієнічних вимог і розмежування зон персоналу та споживачів [6].

Таким чином, розроблене об'ємно-планувальне рішення кафе-вареничної «Щасливий вареник» ґрунтується на поєднанні принципів функціональності, технологічної послідовності та дотримання вимог безпеки. У процесі проектування між площею окремих зон, інтенсивністю їхнього використання та потребами персоналу й споживачів було досягнуто чіткого балансу. Ключовою перевагою такого планування є створення чіткої структурної моделі підприємства, яка дозволяє ефективно організувати виробничий процес, уникнути надлишкового перетину маршрутів руху працівників і продуктів, а також забезпечити зручне обслуговування гостей.

Завдяки компактності та чіткому зонуванню, усі етапи кулінарної обробки будуть реалізуватись з урахуванням всіх вимог для гігієнічної обробки, зберігання та технологічного контролю – від постачання сировини до видачі готових страв.

Також завдяки узгодженому розміщенню технічних, побутових, виробничих і адміністративних зон, об'ємно-планувальне рішення забезпечує не лише ефективну роботу, а й сприяє створенню привабливого середовища для персоналу та відвідувачів.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

### РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН КАФЕ-ВАРЕНИЧНОЇ «ЩАСЛИВИЙ ВАРЕНИК»

Дизайн будь-якого закладу ресторанного господарства є важливою складовою загального іміджу та безумовно впливає на сприйняття його концепції, комфорт перебування відвідувачів і ефективність роботи персоналу. Завдяки сучасності ресторанний бізнес стрімко розвивається і не обмежується лише якістю приготованих страв, а й також акцентує свою увагу на оформленні простору, концепції певного стилю інтер'єру та загалом зовнішнього вигляду закладу.

Кафе-варенична «Щасливий вареник» позиціонує себе як заклад української автентичної кухні. Цим можна визначити основні дизайнерські варіанти оформлення закладу: створення затишного інтер'єру, який поєднує національні мотиви з сучасним мистецтвом, логічне розташування функціональних зон та естетичну простоту, яка не буде навантажувати сприйняття відвідувачів.

Фасад кафе-вареничної оформлений у бежево-коричневих світлих тонах з використанням натуральних матеріалів: декоративного дерева та каменю. Такий підхід буде підкреслювати атмосферу домашньої кухні та може завоювати довіру потенційних споживачів. Назва закладу розміщується над входом великими літерами з індивідуальним брендовим шрифтом. Поруч з назвою – малюнок вареників у глиняній посудині. Прямо біля входу на стенді розташоване меню з етнічними елементами оформлення. Також біля входу будуть елементи вуличного декору: вазони, ліхтарі. В закладі будуть панорамні вікна, що дозволить використовувати менше штучного освітлення.

					<i>НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розробила.</i>	<i>Сизоненко Є.Б.</i>				<b>РОЗДІЛ 3</b> <b>ДИЗАЙН КАФЕ-ВАРЕНИЧНОЇ</b> <b>«ЩАСЛИВИЙ ВАРЕНИК»</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір..</i>	<i>Ткаченко Л.В..</i>						37	1
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>				<b>ТМРМ, 2025</b>			
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>							

Вхідна група розташована зі зручного боку фасаду. Двері скляні прозорі, що підкреслить відкритість закладу. При вході розташований вестибюль та аванзал, де знаходиться невеликий простір для відпочинку відвідувачів. В очікуванні замовлених страв для само виносу, можна випити ароматних авторських напоїв та відпочити диванах чи кріслах, біля яких є маленькі столики. Ці м'які меблі оздоблені оксамитовою тканиною зеленого кольору, приємні на дотик та мають тонкий блиск. Поруч з аванзалом знаходиться гардероб, де гості можуть лишити свій верхній одяг, для комфортного перебування у кафе. Він має двоє дверей для зручності.

Вхід до санвузлів розташований у безпосередній близькості до аванзалу та не відкривається у торгівельну залу, що відповідає санітарним вимогам. Розміщення санітарного вузла для гостей є обов'язковим елементом комфортного й гігієнічно безпечного простору. Вбиральню розділено на жіночу та чоловічу частини, кожна з яких обладнана сучасною технікою, зокрема умивальниками, дзеркалами з сенсорним освітленням, сушарками для рук та диспенсерами для рідкого мила й антисептику. Стіни та підлога оздоблені керамічною плиткою у спокійних світлих тонах, що гармонують із загальною стилістикою кафе-вареничної «Щасливий вареник».

Завдяки такому функціональному зонуванню — з гардеробом, аванзалом і санітарною групою — вхідна частина кафе створює зручний, затишний і продуманий простір, що позитивно впливає на перше враження відвідувачів і сприяє їх подальшому комфортному перебуванню в закладі.

Інтер'єр головної зали кафе-вареничної «Щасливий вареник» оформлено в стилі модернізованого українського мистецтва. Він продуманий таким чином, щоб створити атмосферу домашнього тепла й національного затишку в сучасному розумінні. Дизайн передбачає використання натуральних кольорів – світлого дерева, бежевих та кремових відтінків, доповнених яскравими акцентами в текстилі (мотиви вишивки на серветках).

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						32
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Декоративне оформлення стін виконане у вигляді дерев'яних панелей до висоти півтора метра, а верхня частина декорована штукатуркою теплих тонів з ручним розписом у стилі традиційного українського орнаменту. Окремі ділянки стін прикрашені авторськими ілюстраціями вареників та стилізованими цитатами про їжу, що буде надавати кафе-вареничній самобутності та автентичності. Фірмова страва та всі вареники подаватимуться у брендовому посуді – тарілки з кераміки з авторським написом «Щастя, зліплене вручну».

Меблі головної зали виготовлені з натурального дерева. Столи квадратної та круглої форми мають гладеньке покриття, що легко очищується й підходить для щоденного використання. Вони розраховані на 2-4 особи, з можливістю об'єднання для колективних замовлень. Стільці з високою спинкою оббиті тканиною з льону у пастельних відтінках з акцентами вишитого орнаменту, що підтримує національну тематику кафе-вареничної «щасливий вареник». Також у торгівельній залі кафе-вареничної «Щасливий вареник» наявна барна стійка, яка є окремим елементом стилю. Бар виконаний із натурального дерева з декоративною плиткою у стилі старовинної кахлі на фронтальній частині. Стільниця — з міцного каменю, стійкого до подряпин і вологи.

На підлозі – дерев'яний ламінат із матовою текстурою, що нагадує старовинні українські підлоги, але адаптований до сучасних санітарних вимог. Для зони біля входу та навколо лінії роздачі передбачається покриття з кермо граніту, що підвищить зносостійкість.

В залі комбінується природне та штучне освітлення. Загальне розсіяне світло забезпечать світлодіодні стельові світильники з дерев'яними абажурами. На стінах підвішені ніші та полиці, на яких розставлені елементи народного посуду та тематичного декору: глиняні горщики, глечики та тарілки. Це створюватиме атмосферу справжнього старовинного українського дому. Ніші та полиці додатково освітлюються декоративним освітленням.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						33
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Рослинність також стане частиною інтер'єру – у залі будуть встановлені вазони з живими рослинами у глиняних горщиках, що надасть почуття спокою та затишку.

Також у кафе-вареничній «Щасливий вареник» присутнє звукове оформлення – легкий фон з елементами акустичної інструментальної музики чи фольклору, що підтримує концепцію національної української автентичності.

У виробничій зоні дизайн зосереджений винятково на принципах функціональності та безпеці праці робітників. На відміну від торгової зали, де важлива атмосфера й емоційне сприйняття простору, виробнича частина підприємства повинна забезпечувати оптимальні умови для ефективної праці персоналу, відповідати санітарно-гігієнічним вимогам і сприяти раціональному виконанню технологічних процесів.

Загальна концепція дизайну виробничих приміщень полягає в чіткому зонуванні та ергономічному розміщенні всіх робочих об'єктів. Гаряча, холодна та борошняна частини доготівельного цеху взаємопов'язані, розташовані у спільному просторі площею 40 м<sup>2</sup>, але поділені функціонально, що дозволяє дотримуватись технологічної послідовності приготування страв.

Кольорове оформлення приміщень витримане у світлих тонах – переважно білий та світло-сірий. Вибір таких кольорів є актуальним не лише з естетичних міркувань, а й з практичної точки зору: світлі поверхні полегшують візуальний контроль чистоти та сприятимуть зосередженню уваги працівників закладу. Додатковим візуальним елементом є кольорове маркування зон чи елементів інвентарного посуду, що допоможе персоналу не плутати робочі поверхні та дасть змогу уникати перехресного забруднення. Стіни оздоблені керамічною плиткою висотою до 2,5 метрів, яка легко миється, стійка до вологи, температурних перепадів та агресивних миючих засобів. Вище плитки – фарбована вологостійка поверхня, яка

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						34
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

оброблена антибактеріальним покриттям. Стелі виконані у вигляді натяжних з матовим оздобленням, в які вмонтовані світлодіодні світильники, що будуть забезпечувати рівномірне яскраве освітлення без тіней.

Для покриття підлоги у виробничих приміщеннях обрано проти ковзкий керамограніт, з невеликим кутом ухилу для збирання води. Це дозволить легко проводити вологе прибирання. Кути між підлогою та стінами заокруглені, що запобігає накопиченню бруду.

Візуальна презентація персоналу також є важливою частиною загального іміджу будь-якого закладу ресторанного господарства. Уніформа працівників кафе-вареничної «Щасливий вареник» розроблена з урахуванням загальної стилістики інтер'єру, фірмового кольору, зручності у використанні та санітарно-гігієнічних вимог.

Основними кольорами уніформи є світло-коричневий, темно-зелений та бежевий. Для офіціантів передбачено сорочки в холодну пору року та футболки в теплу, прямого крою з легко дихаючих тканин (бавовна або льон), які легко прати й при цьому вони не втрачають форму. На грудях зображений невеликий логотип закладу, у вигляді вишитого вареника, що акцентує увагу на унікальності кафе-вареничної. Також в холодний період року для офіціантів пропонується поверх сорочки накидка у вигляді жилетки з елементами вишивки в етнічному стилі. На низ передбачаються чорні брюки чи звичайні штани вільного прямого крою. Взуття – коричневі кеди.

Кухонний персонал одягає класичні халати з короткими чи довгими рукавами світло-коричневого кольору, такі ж штани й обов'язково головні убори, які повністю закривають волосся. Уся уніформа відповідає вимогам чинних санітарних норм [6].

Взуття для всіх працівників передбачається закрите, не слизьке та легке у догляді. Пропонується також ортопедична устілка, що забезпечить комфорт та безпеку при довготривалому перебуванні на ногах.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
						35
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Загалом, уніформа персоналу та дизайн інтер'єру кафе-вареничної «Щасливий вареник» спрямовані на формування привабливого та комфортного простору. Сучасні функціональні вимоги поєднуються з національними традиціями української кухні та культури, що створює не просто місце для споживання їжі, а атмосферний простір, де відчувається дух домашнього тепла, гостинності та смаку справжніх українських вареників. Атмосфера кафе-вареничної гармонійно втілює сенс слогану «Щастя, зліплене вручну», передаючи тепло, турботу та душевність у кожній деталі інтер'єру.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		36

## ВИСНОВКИ

За рахунок проведеної роботи було розроблено повноцінний проєкт кафе-вареничної «Щасливий вареник» у місті Бровари, що спеціалізується на приготуванні традиційних українських страв, зокрема вареників. На основі проведених аналізу попиту та маркетингових досліджень було визначено доцільність та актуальність відкриття кафе такого формату у місті Бровари за адресою бул. Незалежності 3В.

Проведено аналіз ринку ресторанного господарства в обраному мікрорайоні міста Бровари та здійснено оцінку діяльності закладів-конкурентів: ресторан «Добрий грузин», кондитерська-кав'ярня «Штрудель», ресторан-паб «Сідерія», на основі чого визначено асортимент послуг для проєктованого закладу.

У межах проєкту розроблено збалансоване меню для кафе-вареничної «Щасливий вареник» з акцентом на вареники з різних видів борошна включаючи оздоровчі варіанти приготування та розраховано виробничу програму. За результатами досліджень створено фірмову страву: вареники приготовані на пару зі спельтового борошна з лохиною та сметанно-м'ятним соусом. На основі органолептичних ознак та корисних властивостей інгредієнтів було обрано назву «Лілові сні», що асоціюється зі смачною лохиною та м'ятою, яка сприяє хорошому сну. На фірмову страву було розроблено технологічну карту в якій розписано рецепт приготування та харчову й енергетичну цінність готової страви. Також розроблено технологічну схему.

На основі технологічних процесів виробництва кулінарної продукції кафе-вареничної «Щасливий вареник» спроектовано доготівельний цех та підібрано відповідне обладнання, розраховано площу цеху, яка становить

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ			
Змн.	Арк.	№	Підпис	Дата				
Розробила.	Сизоненко Є.Б.				ВИСНОВКИ	Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір..	Ткаченко Л.В..						37	47
Н. Контр.	Слободянюк				ТМРМ, 2025			
Затверд.	Голембовська							

40 м<sup>2</sup>. Розроблено технологічну структуру з поділом на три функціональні зони — борошняну, холодну та гарячу, що забезпечують ефективну організацію виробничого процесу. Обґрунтовано підбір сучасного обладнання з урахуванням асортименту, продуктивності та вимог до безпечного виробництва. Площа доготівельного цеху визначена з урахуванням кількості та габаритів технологічного обладнання та обсягів випуску готової продукції.

Об'ємно-планувальне рішення кафе-вареничної «Щасливий вареник» є технічно обґрунтованим та відповідає сучасним вимогам до проектування закладів ресторанного господарства.

Дизайн кафе-вареничної «Щасливий вареник» був розроблений відповідно до концепції закладу – втілення українського побуту й кухні у сучасному, привабливому форматі. Загальна стилістика інтер'єру поєднує елементи модернізованої української класики та естетики сучасного ресторанного простору. Підібрано уніформу для працівників кафе-вареничної – сорочки з бавовни з вишитою на грудях емблемою закладу – вареником. Таким чином, дизайн кафе-вареничної «Щасливий вареник» спрямований не лише на естетичне оформлення, а й на збереження українських традицій у сучасному форматі.

В результаті досліджень визначено, що проектування кафе-вареничної «Щасливий вареник» на 50 місць у місті Бровари є економічно доцільним та перспективним.

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		38

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Абельмас Н. В. Українська кухня. Найсмачніші страви на святковому столі. Донецьк: ТОВ ВКФ «БАО», 2004. 368с
2. Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія: Іст.-етногр. дослідження. /Л.Ф. Артюх. — К., 1977. — 154 с.
3. Баль-Прилипко Л. В., Тарасенко С., Леонова Б., Кушнір Ю. Інновації харчових технологій та продукції ресторанного господарства Секція 2. Сучасні тренди в альтернативних продуктах харчування, 2021. 300с.
4. Василів В.П., Сарана В.В. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Технологічне обладнання галузі» за модулем «Обладнання для проведення тепло-масообмінних процесів та пакування» для підготовки студентів спеціальності 181 – харчові технології, - К.: НУБіП України, 2023 – 161 с.
5. Гуторов, О. С. Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. Молодий вчений, 5 (81), 119–122.
6. Іванова О.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підруч. для студ. вищ. навч. закл. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. - Суми : Університетська книга, 2010. - 398 с.
7. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : КНТЕУ, 2017. 183 с.
8. Машини і обладнання для переробки сільськогосподарської продукції / Ю.Г. Сухенко, В.В. Сарана, В.П. Василів, Бурова З.А. Практикум [Навчальний посібник] / За ред. проф. Ю.Г. Сухенка. - К.: НУБіП України, 2018 – 589 с.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ</i>		
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>			
<i>Розробила.</i>		<i>Сизоненко Є.Б.</i>			<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір..</i>		<i>Ткаченко Л.В..</i>				45	47
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>			<b>ТМРМ, 2025</b>		
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>					
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ</b>							

9. Пасенко В. Ф. Ростовський В. С., Дібрівська Н. В., Збірник рецептур. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
10. Шалимінов О.В.. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших закладів ресторанного господарства / – К.: Арії. 2011. – 992 с.

Інтернет – джерела:

11. Історія Українських Вареників - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://fayni-pyrohy.com.ua/istoriya-ukrayinskyh-varenykiv/>
12. Класифікація підприємств ресторанного господарства. – [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://hub.nmcbook.com.ua/rozdil-i-1-2-klasyfikatsiia-pidpriemstv-restorannoho-hospodarstva-osoblyvosti-diiialnosti/>
13. Кондитерська-кав'ярня «Штрудель» - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.instagram.com/strudel\\_brovary/](https://www.instagram.com/strudel_brovary/)
14. Меню кондитерської-кав'ярні «Штрудель» - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://menu.ps.me/7fVJ5Sf9IkE>
15. Меню ресторану «Добрий грузин» - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dobriygruzin.choiceqr.com/delivery/section:menu/zakusi>
16. Меню ресторану-пабу «Сідерія» - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sideria-bro.choiceqr.com/>
17. Рекорди і незвичайні факти зі світу вареників. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://abetka.ukrlife.org/varenichky3.htm>
18. Ресторан «Добрий Грузин» - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.instagram.com/dobryi\\_gruzin/](https://www.instagram.com/dobryi_gruzin/)
19. Ресторан-паб «Сідерія» - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://www.instagram.com/sideria\\_bro/](https://www.instagram.com/sideria_bro/)

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		46

20. Спельта – пшениця, яку обирає світ // Агробізнес сьогодні. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://agro-business.com.ua/agro/ahronomiia-sohodni/item/16503-spelta-pshenytsia-iaku-obyraie-svit.html>.
21. Улюблена страва вареники. - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://3piroga.ua/blog/vareniki?srsId=AfmBOorSRtweLFyVEClBpgZW MZf85ZCdqmXxH2si9HvgETTofVqrvuo9>
22. Чому потрібно їсти лохину: користь і шкода ягоди - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [https://tsn.ua/zdorovya/korysni-statti/chomu-potribno-vzhivati-lohinu-koristo-ta-protipokazannya-yagodi-2123905.html#:~:text=%D0%A7%D0%B8%D0%BC%20%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%BD%D0%B0%20%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%B8%D0%BD%D0%B0%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%BC%D1%83%20\\*%20%D0%BF%D0%BE%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%89%D1%83%D1%94,%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%B3%D0%B8%2C%20\\*%20%D1%94%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D0%B0%D0%B%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BC%20%D1%82%D0%B0%20%D0%B6%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B8%D0%B6%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BC%20%D0%B7%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D0%BC](https://tsn.ua/zdorovya/korysni-statti/chomu-potribno-vzhivati-lohinu-koristo-ta-protipokazannya-yagodi-2123905.html#:~:text=%D0%A7%D0%B8%D0%BC%20%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B8%D1%81%D0%BD%D0%B0%20%D0%BB%D0%BE%D1%85%D0%B8%D0%BD%D0%B0%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F%20%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B7%D0%BC%D1%83%20*%20%D0%BF%D0%BE%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%89%D1%83%D1%94,%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%B3%D0%B8%2C%20*%20%D1%94%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D0%BF%D0%B0%D0%B%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BC%20%D1%82%D0%B0%20%D0%B6%D0%B0%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%BD%D0%B8%D0%B6%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%BC%20%D0%B7%D0%B0%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%BE%D0%BC)
23. Що лікує м'ята: 7 дивовижних переваг для здоров'я. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unian.ua/curiosities/shcho-likuyem-m-yata-7-divovizhnih-perevag-dlya-zdorov-ya-ostanni-novini-amp-12644403.html>

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		47

24. Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви. -  
[Електронний ресурс]. – Режим доступу:  
<https://discover.ua/inspiration/ak-smakue-ukraina-gastronomicni-tradicii-ta-najvidomisi-stravi>

					НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 060 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		48