

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

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

Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА
“ ___ ” _____ 2025р

ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ БАКАЛАВРА

на тему

Проект десертного цеху в кафе на 58 місць
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Олександр САВЧЕНКО

Керівник дипломного проєкту бакалавра
канд. техн. наук, доцент

Любов ТКАЧЕНКО

Виконала

Марія ШАМРАЙ

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

Шамрай Марії Павлівні

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема бакалаврського проєкту «Проект десертного цеху в кафе на 58 місць».

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

Термін подання завершеного проєкту на кафедру: 10.06.2025 р.

Вихідні дані до дипломного проєкту бакалавра:

Анотація (Техніко-економічне обґрунтування).

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

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**

**Любов Ткаченко
Марія ШАМРАЙ**

Завдання прийняла до виконання

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	4
ВСТУП	11
1. Моделювання виробничого процесу кафе «Солодка Пауза»	14
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	14
1.2. Розробка меню і фірмової страви	16
1.3. Розрахунок виробничої програми.....	21
2. Проектний розділ	23
2.1. Розрахунок та підбір обладнання десертного цеху «Солодка Пауза»	23
2.2. Розрахунок площі десертного цеху	27
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	30
3. Дизайн проєктованого підприємства.....	34
ВИСНОВКИ.....	37
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	39
ДОДАТКИ.....	41

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ</i>						
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Зміст			Літ.	Арк.	Акрюшів	
Розроб.	Шамрай									3	43
Перевір.	Ткаченко										
Реценз.											
Н. Контр.	Слободянюк							<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>			
Затверд.	Голембовська										

АНОТАЦІЯ

Сучасна індустрія ресторанного господарства стрімко розвивається, постійно адаптуючись до змін у споживчій поведінці, гастрономічних трендах та умовах економіки. Особливу увагу останнім часом отримують заклади, які спеціалізуються на виробництві та реалізації десертної продукції — як традиційної, так і інноваційної. Це пов'язано зі зростанням інтересу споживачів до якісних натуральних солодошів, збалансованих за складом і харчовою цінністю. Попит на сучасні кафе-десертерії обумовлений не лише гастрономічними вподобаннями, а й соціальними чинниками: потребою в комфортному місці для зустрічей, святкувань, неформального спілкування [1-3].

У зв'язку з цим, мета бакалаврського проєкту полягає в розробці функціонального проєкту десертного цеху в кафе на 58 посадкових місць із урахуванням сучасних вимог до організації виробничого процесу, технологічного обладнання, дизайну та рентабельності.

Для реалізації проєкту обрано створення кафе-десертерії під назвою «Солодка Пауза», яке розміщуватиметься у центральній частині міста Черкаси — по вулиці Байди Вишневецького, 51, поблизу набережної річки Дніпро.

1. Центральне розташування — забезпечує високий пішохідний трафік, особливо у туристичний сезон.
2. Близькість до адміністративних установ, парків та університетів — формує постійний попит з боку молоді, офісних працівників та туристів.
3. Обмежена кількість спеціалізованих десертних закладів у центрі Черкас створює вільну нішу для кафе такого типу.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Шамрай				Анотація	Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.	Ткаченко						4	43
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Голембовська							

Порівняльна таблиця конкурентних закладів

Таблиця 1.1

Назва закладу	Розташування	Середній чек	Асортимент десертів	Фірмова страва	Унікальність
«Café Éclair»	Центр, вул. Смілянська	170 грн	Традиційні тістечка	Еклер зі згущеним молоком	Французький стиль
«Штрудельна Хата»	вул. Хрещатик	160 грн	Штруделі, печиво	Яблучний штрудель	Етнічна концепція
«Солодка Пауза»	вул. Байди Вишневецького	180 грн	Авторські десерти, дієтичні торти	Фісташковий мус з ягодами	Натуральність, екодизайн
«Кавоманія +»	вул. Героїв Дніпра	150 грн	Стандартні тістечка	Наполеон	Кавовий акцент

«Солодка Пауза» — це кафе нового формату, орієнтоване на прихильників десертної гастрономії, що поєднує сучасний мінімалістичний екодизайн, акцент на натуральні інгредієнти та авторський підхід до створення солодоців. Основні засади концепції:

- Використання цукрозамінників, фруктових пюре, горіхових паст та безглютенових борошен.
- Можливість обрати десерти з урахуванням харчових обмежень (веганські, безлактозні, дієтичні).
- Акцент на сезонність продуктів та локальних постачальників.
- Внутрішній простір поділений на зони спілкування, роботи з ноутбуком та сімейного відпочинку.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	
					5	

- Власний десертний цех дозволяє гнучко змінювати асортимент, вводити новинки, реагуючи на попит.

З метою обґрунтування доцільності створення кафе-десертерії «Солодка Пауза» було проведено анкетування серед мешканців міста Черкаси віком від 18 до 45 років. Опитування здійснювалось онлайн, участь у ньому взяли 100 респондентів. Метою анкетування було з'ясувати споживчі уподобання щодо десертної продукції, цінових очікувань, особливостей харчування та значення інтер'єру в оцінці закладу.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		6

Анкетування споживачів

1. Який тип десертів Ви надаєте перевагу?

- на основі натуральних компонентів
- традиційні (тістечка, торти)
- без цукру/глютену/лактози

2. Скільки Ви готові витратити на десерт з напоєм?

- до 100 грн
- 100–150 грн
- понад 200 грн
- 150–200 грн

3. Як часто Ви відвідуєте кафе-десертерії?

- 1–2 рази на тиждень
- 3–4 рази
- 1–2 рази на місяць
- на місяць

4. Які десерти Ви хотіли б бачити у меню:

- без цукру
- без глютену
- без лактози
- без лактози

5. Наскільки важливим для Вас є інтер'єр кафе?

- дуже важливий
- швидше важливий
- помірно важливий
- неважливий

									Арк.
									7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ				

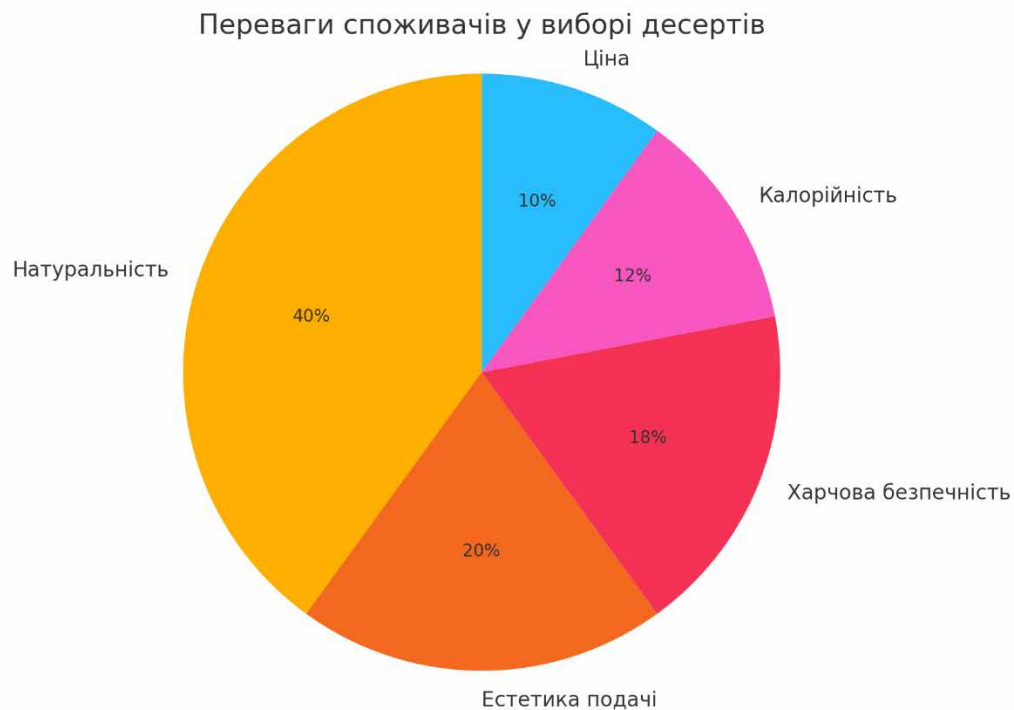


Рис 1.1. Результати анкетування

Результати опитування засвідчили, що найбільш вагомим критерієм при виборі десерту для більшості опитаних є його натуральний склад. Так, 87% респондентів обрали варіант десертів на основі натуральних компонентів, таких як фруктові пюре, горіхові пасти, мед, рослинні вершки тощо. Близько 68% учасників зазначили, що їх цікавлять десерти, виготовлені без додавання цукру, лактози або глютену, що свідчить про зростання попиту на функціональні та спеціалізовані вироби. Традиційні десерти, як-от торти, тістечка або печиво, цікавлять лише близько чверті опитаних і переважно в контексті святкування.

Щодо цінових очікувань, більшість опитаних (65%) вказали, що готові витратити на десерт із напоєм до 200 гривень. При цьому 27% вважають оптимальним бюджет у межах 100–150 гривень. Тільки 8% респондентів обирають десерти вартістю до 100 грн. Отже, основна частина споживачів

орієнтована на середній ціновий сегмент, що дозволяє формувати асортимент без надмірної конкуренції з дешевими закладами швидкого харчування.

Ще одним важливим показником стала частота відвідування кафе. Більше половини (54%) відвідують подібні заклади 1–2 рази на тиждень, що вказує на стабільний інтерес до такого формату харчування. 28% респондентів ходять до кафе рідше — раз або два на місяць, а 10% — ще рідше. Таким чином, можемо зробити висновок про наявність постійної аудиторії, яка готова регулярно відвідувати спеціалізовані десертні заклади.

На питання про те, які саме десерти споживачі хотіли б бачити у меню, 75% опитаних відповіли, що їх цікавлять десерти без цукру. Також 61% зазначили важливість наявності безглютенних виробів, а 49% — безлактозних. Це ще раз підкреслює актуальність концепції закладу, де пропонуються солодощі з урахуванням харчових потреб і обмежень сучасного споживача.

Окрему увагу в анкетуванні було приділено питанню інтер'єру закладу. Більшість (80%) вважають дизайн і атмосферу важливою або дуже важливою складовою під час вибору кафе. Це дає підстави зробити висновок, що зовнішній вигляд, стиль і зручність приміщення мають безпосередній вплив на задоволення клієнта та формування його лояльності.

У підсумку анкетування можна зробити висновок, що проєкт створення кафе «Солодка Пауза» у центрі м. Черкаси цілком відповідає очікуванням цільової аудиторії. Споживачі прагнуть отримувати натуральні, корисні та смачні десерти в комфортній атмосфері за доступною ціною. Результати анкетування підтверджують доцільність вибраної концепції закладу, сприяють формуванню конкурентних переваг та дозволяють краще адаптувати меню і сервіс до реальних потреб споживача.

									Арк.
									9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ				

Результати попереднього дослідження та аналітичного огляду ринку підтверджують доцільність і перспективність створення десертного кафе-цеху «Солодка Пауза» у центральній частині міста Черкаси. Обраний концепт поєднує у собі запит споживачів на здорові, естетично привабливі та інноваційні десерти, що створює конкурентну перевагу серед подібних закладів.

Проект передбачає раціональну організацію виробничого процесу, ергономічне планування десертного цеху, вибір сучасного обладнання, відповідного площевим та гігієнічним вимогам, а також ефективний дизайн приміщення, який сприятиме приємному досвіду відвідувачів і забезпечить стабільний фінансовий результат.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		10

ВСТУП

Сучасне ресторанне господарство переживає період активного розвитку, трансформації й орієнтації на індивідуальні потреби споживача. Особливої популярності останніми роками набули спеціалізовані заклади, що зосереджують свою діяльність на певних категоріях продукції — зокрема, на десертах. Такий формат не лише задовольняє гастрономічні запити населення, а й формує нову культуру споживання, де смак, якість, безпечність і естетика подачі солодких виробів мають однакове значення [4-8].

Зростання попиту на десерти пов'язане з багатьма чинниками: активним впливом соціальних мереж, популяризацією здорового способу життя, розширенням дієтичних та функціональних продуктів, появою авторських кондитерських технік. Споживач стає вимогливішим — він шукає не просто солодке завершення трапези, а унікальний гастрономічний досвід, у якому поєднуються натуральність інгредієнтів, гармонійний смак, інноваційність рецептур і привабливий вигляд [9-10].

Особливе місце в цьому контексті займають десертні кафе з власним виробничим цехом, які дають змогу не лише оперативно забезпечувати гостей свіжою продукцією, але й швидко адаптувати асортимент під сезонні запити, запроваджувати новинки та здійснювати контроль якості на кожному етапі виробництва. Створення такого типу підприємства є актуальним завданням, яке поєднує в собі як технологічні аспекти організації харчового виробництва, так і дизайнерські, маркетингові та економічні рішення.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Вступ	Літ.	Арк.	Акрушів
Розроб.		Шамрай						
Перевір.		Ткаченко					11	43
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						
						Кафедра ТМРМП, 2025 р		

На прикладі розробки десертного цеху в кафе на 58 місць проєктом передбачено не лише технічне та виробниче моделювання, а й обґрунтування конкурентоспроможності закладу, раціональне компонування приміщень, підбір сучасного технологічного обладнання та створення сприятливого для споживача середовища. Враховуючи тенденції до індивідуалізації харчування, зростання кількості людей із харчовими обмеженнями (алергії, непереносимість глютену чи лактози, веганство), даний проєкт спрямований на задоволення актуального соціального попиту на якісну, безпечну й адаптовану десертну продукцію [11-13].

Таким чином, тема бакалаврської роботи є своєчасною та має як теоретичну, так і прикладну значущість для розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

Мета роботи - розробити проєкт десертного цеху в кафе на 58 місць із урахуванням сучасних вимог до організації виробничого процесу, санітарно-гігієнічних норм, підбору обладнання, ергономіки простору та дизайну обслуговування, який забезпечуватиме ефективне функціонування закладу й задоволення попиту споживачів на якісну десертну продукцію.

Об'єкт дослідження - процес проєктування та організації діяльності десертного цеху в закладі ресторанного господарства.

Предмет дослідження - Технологічні, технічні, економічні та дизайнерські аспекти функціонування десертного цеху в кафе на 58 місць.

Завдання

1. Обґрунтувати доцільність створення кафе-десертерії та провести техніко-економічний аналіз
2. Побудувати модель виробничого процесу.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
						12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

3. Провести підбір і розрахунок необхідного технологічного обладнання для десертного цеху.
4. Визначити загальну площу приміщень, необхідну для ефективної організації виробництва.
5. Сформувати об'ємно-планувальні рішення, відповідно до санітарних вимог і норм організації праці.
6. Розробити концепцію дизайну інтер'єру кафе з урахуванням ергономіки, естетики та споживчих очікувань.
7. Сформулювати висновки, що узагальнюють результати виконаного проєкту, та надати практичні рекомендації щодо його реалізації.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ</i>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		13

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ДЕСЕРТНОГО ЦЕХУ «СОЛОДКА ПАУЗА»

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту кафе «СОЛОДКА ПАУЗА»

Одним із ключових етапів при проектуванні будь-якого закладу ресторанного господарства є аналіз добової динаміки попиту. Це дозволяє раціонально спланувати виробничий процес, правильно визначити обсяг продукції, спрогнозувати кількість споживачів протягом дня, а також оптимізувати розподіл персоналу та навантаження на обладнання. Добова динаміка попиту особливо важлива для кафе-десертерій, оскільки характер споживання десертної продукції має виражену тимчасову нерівномірність [14-17].

Для кафе «Солодка Пауза», розрахованого на 58 посадкових місць і розташованого в центральній частині м. Черкаси, типовими є періоди підвищеної активності клієнтів у післяобідній і вечірній години. Споживачі найчастіше відвідують подібні заклади у другій половині дня для неформального спілкування, відпочинку або святкування. Саме тому доцільним є створення графіка добового розподілу попиту, що дозволить ефективно спланувати роботу цеху.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	РОЗДІЛ 1 МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Розроб.</i>		<i>Шамрай</i>					14	43
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>						
<i>Реценз.</i>								
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>			<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>			

Таблиця 1.2

Розрахунок добової динаміки попиту на 58 посадкових місць

Година доби	Кількість споживачів	Відсоток від загальної кількості	Примітка
9:00–10:00	6	5%	Ранкова кава, бізнес-сніданки
10:00–12:00	12	10%	Проміжкові візити
12:00–14:00	18	15%	Ланч-тайм
14:00–16:00	23	20%	Післяобідній десерт
16:00–18:00	26	22%	Пік попиту, час зустрічей
18:00–20:00	20	17%	Вечірній трафік
20:00–22:00	15	11%	Завершення дня
Усього	120	100%	Добова кількість відвідувачів

Зображення нижче ілюструє зміну кількості відвідувачів кафе протягом дня, що дозволяє візуально оцінити пікові години та періоди спаду.

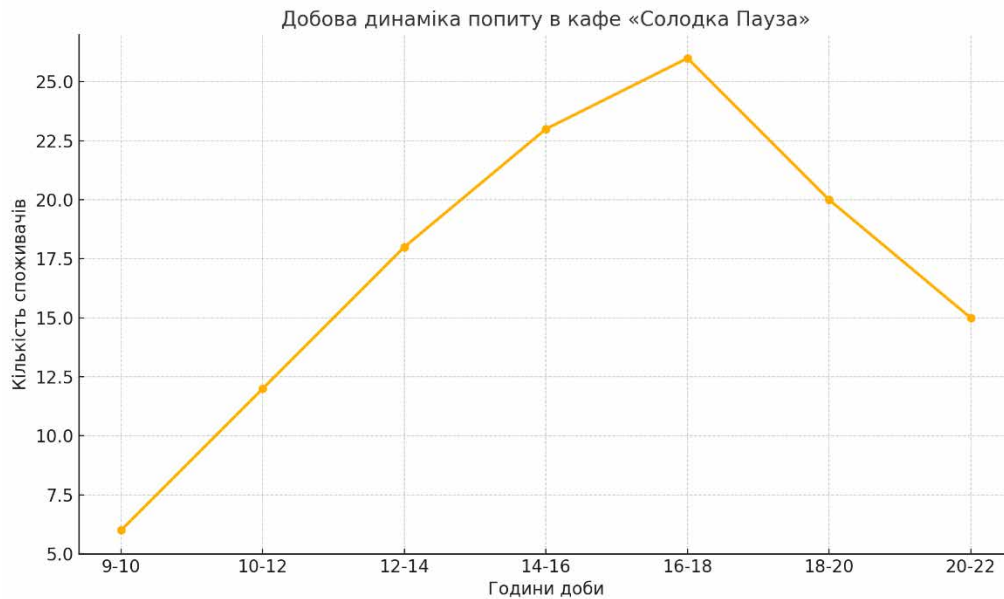


Рис 1.3 Графік добової динаміки попиту

Аналіз динаміки показує, що найбільша активність клієнтів припадає на часові проміжки 14:00–18:00, що відповідає загальній тенденції відвідувань кафе-десертерій у другій половині дня. Саме в цей час відбуваються ділові та дружні зустрічі, невеликі святкування, споживачі шукають можливість відпочинку та споживання солодких страв з напоями. Найменше навантаження спостерігається з 9:00 до 10:00, що цілком закономірно для десертного формату без повноцінного сніданкового меню.

Цей розподіл попиту дозволяє ефективно розрахувати виробниче навантаження цеху, графік роботи персоналу, а також формувати акційні пропозиції у періоди спадів (ранковий і пізній вечірній час). Отримані дані є базою для формування виробничої програми, яка враховує реальні обсяги споживання і пікові періоди навантаження.

1.2. Розробка меню і фірмової страви піцерії кафе «Солодка Пауза»

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	
					16	

Меню є одним з найважливіших елементів організації діяльності будь-якого закладу ресторанного господарства. Воно формує перше враження про заклад, визначає його спеціалізацію, стиль обслуговування, спрямованість на цільову аудиторію, а також впливає на виробничу програму, технологічні потреби, склад персоналу і навіть дизайн інтер'єру [18-24].

Для кафе «Солодка Пауза» меню розробляється з урахуванням концепції здорового харчування, використання натуральних інгредієнтів, екологічного підходу та потреб людей із харчовими обмеженнями. Основна увага приділяється десертам без доданого цукру, без глютену, без лактози, а також веганським позиціям. При цьому меню залишається естетично привабливим, гармонійним за смаковими характеристиками й інноваційним за складом.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		17

5	Безглютеновий лимонний тарт	120	Тарт на мигдалевій основі з лимонним курдом	135
6	Йогуртовий десерт із грецьким медом	140	Ферментований йогурт з медом, горіхами та гранолою	110
7	Фруктовий мікс у кокосі	180	Свіжі фрукти з м'ятою, подача в кокосовій половинці	120

Фірмова страва: Фісташковий мус з ягодами

Таблиця 1.4

Технологічна карта

Показник	Значення
Назва страви	Фісташковий мус з ягодами
Вихід порції	120 г
Основні інгредієнти	Кокосові вершки, фісташкова паста, агар-агар, ваніль, ягоди сезонні
Калорійність	198 ккал
Технологія приготування	Змішування вершків з пастою, прогрів з агар-агаром, охолодження, декор ягодами
Час приготування	~30 хвилин
Температура подачі	+6...+10 °С

Таблиця 1.5

Вимоги до органолептичних показників

Показник	Вимога
Зовнішній вигляд	Однорідна мусова маса світло-зеленого кольору з ягідним декором
Консистенція	Ніжна, щільна, без грудочок
Смак	Насичений фісташковий, з легкою ягідною кислинкою
Аромат	Виразний, горіхово-ванільний

Таблиця 1.6

Вимоги до подачі страви

Критерій	Опис
Посуд	Скляна креманка або десертна піала
Декор	Ягоди (малина, чорниця), листочок м'яти, фісташкова крихта
Додатково	Подача на дерев'яній підставці з серветкою, за бажанням – ложка з нержавіючої сталі

Таблиця 1.7

Енергетична та харчова цінність фірмового десерту

Компонент	Кількість (на 100 г)
Калорійність	165 ккал
Білки	3,2 г
Жири	12,5 г
Вуглеводи	9,1 г
Клітковина	2,8 г

Розробка меню та фірмової страви для кафе «Солодка Пауза» була здійснена з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій, очікувань цільової аудиторії та концепції здорового харчування. Основу меню складають десерти на натуральній основі, без доданого цукру, з використанням альтернативних інгредієнтів — рослинних вершків, горіхів, ягід, безглютенового борошна. Фірмова страв — фісташковий мус — демонструє баланс між естетикою, смаковими якостями та поживною цінністю.

Таке меню дозволить закладу виділитися серед конкурентів, задовольнити потреби споживачів із харчовими обмеженнями, підтримати тренд на функціональні десерти та забезпечити стабільний попит на продукцію власного десертного цеху.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма закладу ресторанного господарства є ключовим елементом планування його діяльності [25-29]. Вона визначає кількість та асортимент продукції, яку необхідно виготовляти протягом певного періоду часу для задоволення очікуваного попиту. Для кафе «Солодка Пауза» виробнича програма складається з урахуванням розрахункової кількості відвідувачів на день (120 осіб), асортименту меню, обраних порцій та частоти замовлень кожної позиції.

Розробка виробничої програми дає змогу:

- оптимізувати обсяги закупівель сировини;
- ефективно завантажити виробничі потужності;
- мінімізувати втрати;
- забезпечити якісне обслуговування без дефіциту страв.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	21

У межах проєкту обрано один робочий день як основну одиницю планування, на базі якої формуються добові обсяги виробництва.

Таблиця 1.8

Розрахунок кількості порцій страв на день

№	Назва страви	Вихід, г	Частка від загального попиту, %	Кількість порцій на день
1	Фісташковий мус з ягодами (фірмова)	120	22%	26
2	Чіа-пудинг із манго	150	16%	19
3	Веганський брауні	100	14%	17
4	Крем-сирник із фініками	130	13%	16
5	Лимонний тарт	120	12%	14
6	Йогуртовий десерт	140	11%	13
	Усього		100%	119–120

Розрахунок виробничої програми дозволив визначити добові обсяги виготовлення кожного виду десертної продукції в кафе «Солодка Пауза». Загалом упродовж одного робочого дня планується виготовлення близько 120 порцій страв, із яких найбільшу частку займає фірмова страва — фісташковий мус з ягодами. Такий підхід до формування програми дозволяє підтримувати належний рівень продуктивності, ефективно завантажити виробничий цех, забезпечити стабільність якості та уникнути надлишків.

Розрахована програма стане основою для наступного етапу проєктування — вибору технологічного обладнання, організації зон цеху та розподілу праці між працівниками.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання доготівельного цеху

Правильна організація виробничого процесу в будь-якому закладі ресторанного господарства безпосередньо залежить від наявності та раціонального розміщення відповідного технологічного обладнання. Особливо це важливо для десертного цеху, де головну роль відіграє точність обробки інгредієнтів, температурний режим, консистенція продуктів та мікробіологічна безпека [3-34].

Десертний цех має певні особливості в порівнянні з іншими цехами ресторанного виробництва. По-перше, він вимагає високого ступеня гігієнічності: десерти не піддаються тривалій термообробці або зовсім не обробляються, тому якість усіх поверхонь, обладнання і посуду має відповідати найвищим санітарним вимогам. По-друге, значна частина десертів потребує точного контролю температури — наприклад, при темперуванні шоколаду, приготуванні мусів, пудингів, суфле або йогуртових сумішей. По-третє, десертні вироби часто готуються малими партіями, але з високим ступенем декоративності та ручної праці, що потребує великої кількості допоміжного обладнання [35-39].

Для забезпечення роботи кафе «Солодка Пауза» було проведено добовий розрахунок обсягів виробництва (близько 120 порцій/добу), на основі якого сформовано перелік основного, допоміжного і холодильного обладнання, яке відповідає асортименту меню та технологічним потребам. Окрім того, враховано вимоги до ергономічності, енергоефективності, легкості в санітарній обробці та універсальності використання.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	РОЗДІЛ 2 ПРОЄКТНИЙ	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Розроб.</i>		<i>Шамрай</i>					23	43
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>						
<i>Реценз.</i>								
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						
						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		

Таблиця 2.1

Перелік та технічні характеристики основного обладнання для десертного цеху

№	Назва обладнання	Кількість, шт	Основні характеристики	Продуктивність
1	Планетарний міксер на 10 л	1	3 швидкості, нержавіюча чаша, 1 кВт	до 30 кг/год
2	Блендер стаціонарний професійний	2	1500 Вт, до 28000 об/хв	до 3 л/зміну
3	Конвекційна піч на 4 рівні	1	Температура до 250°C, таймер, парозволоження	10–15 порцій/випік
4	Холодильна шафа	2	Об'єм 700 л, t від +2 до +6 °C	зберігання 100 кг
5	Морозильна шафа	1	t від -18 до -25 °C, об'єм 600 л	зберігання 70 кг
6	Холодильна вітрина для готових виробів	1	Панорамна, підсвічування, t +4...+6 °C	демонстрація до 50 порцій
7	Індукційна плита настільна	1	2 конфорки, t до 250°C	10 літрів/год

					Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	24

НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ

8	Варильний котел з мішалкою (електричний)	1	Об'єм 30 л, нержавійка, з автоматикою	до 25 л/зміну
9	Столи виробничі з нержавіючої сталі	3	1500×600 мм, з бортиком	-
10	Мийна ванна подвійна	1	Нержавіюча сталь, секції для сировини та інвентарю	-
11	Вакууматор	1	Настільний, з подвійним швом	до 100 уп/зміну
12	Ваги електронні точні	2	Точність 0,1 г, до 5 кг	-

Опис функціонального призначення обладнання

Планетарний міксер використовується для збивання вершків, мусових мас, пюре, кремів — усіх текстур, де важлива повітряність і консистенція. Його багатошвидкісний режим дозволяє адаптувати обертання до типу сировини.

Блендери забезпечують подрібнення фруктів, горіхів, створення паст, пюре, рідких основ. Два апарати необхідні для уникнення перехресного забруднення (окрема обробка алергенних компонентів, як от горіхи).

										Арк.
										25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ					

Конвекційна піч необхідна для випікання брауні, сирників, тартів, підсушування коржів, безе. Завдяки парозволоженню структура виробів не втрачає вологість, а кольорова кірочка рівномірна.

Холодильне і морозильне обладнання забезпечує належне зберігання готових і напівготових десертів, молочної продукції, фруктів, декору та охолоджених сумішей.

Вітрина холодильна виконує функцію демонстрації виробів клієнтам, дозволяючи не лише зберігати десерти при потрібній температурі, а й привабливо їх подавати в залі самообслуговування.

Індукційна плита та варильний котел слугують для приготування сиропів, желе, сумішей для мусів та пудингів, а також пастеризації окремих компонентів.

Вакууматор дозволяє фасувати креми, пюре, заготовлі або напівфабрикати в гігієнічному середовищі з подовженим терміном зберігання.

Електронні ваги необхідні для точного дозування інгредієнтів під час приготування десертів — особливо при роботі з агаром, желатином, пектинами.

Столи, мийна ванна та термokonтейнери забезпечують дотримання умов чистоти, поділу зон "чистих" та "брудних", технологічної безпеки та зручності роботи [40-46].

Організація роботи обладнання

Обладнання поділено на логічні зони:

- **підготовча зона** — столи, ваги, мийна ванна;
- **теплова зона** — індукційна плита, котел;
- **охолоджувальна зона** — холодильники, морозильники;
- **обробна зона** — міксери, блендери, вакууматор;
- **вітринна зона** — холодильна вітрина.

						Арк.
						26
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	

Це дозволяє уникати перетинання потоків, знижує ризики забруднення і підвищує ефективність роботи персоналу.

Проведений розрахунок обладнання для десертного цеху кафе «Солодка Пауза» засвідчив необхідність використання широкого спектра сучасної техніки, що відповідає вимогам щодо гігієнічності, енергоефективності, точності обробки сировини та ергономіки. Підібране обладнання забезпечує повний технологічний цикл — від підготовки інгредієнтів до подачі готових виробів. Його функціональна гнучкість дозволяє виготовляти як основний асортимент десертів, так і сезонні новинки, персоналізовані замовлення, страви з урахуванням алергенів.

Раціональна структура цеху сприяє економії часу на переміщення персоналу, мінімізації контактів «чистого» і «брудного» потоків, а також дозволяє забезпечити належну якість продукції. Надалі, підбір обладнання стане основою для розрахунку площ цеху та проектування об'ємно-планувального рішення.

2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху

Десертний цех є спеціалізованим виробничим підрозділом підприємства ресторанного господарства, що призначений для виготовлення холодних, запечених і охолоджених десертів. Його функціонування передбачає обробку різних категорій продуктів — від молочних і фруктових до кондитерських напівфабрикатів, а також виконання широкого спектра технологічних операцій: від збивання, змішування, варіння до охолодження, випікання й оформлення виробів.

Десертні цехи можуть функціонувати у двох основних форматах:

- Окремі автономні цехи — з повним циклом виробництва і зберігання, характерні для великих ресторанів, кейтерингових підприємств, фабрик-кухонь.

						Арк.
						27
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	

- Вбудовані в структуру основної кухні — у невеликих кафе, де десертний асортимент обмежений [47].

У кафе «Солодка Пауза» заплановано створення автономного десертного цеху закритого типу, де готуватиметься повний асортимент продукції, представлений у меню. Такий цех забезпечує централізовану підготовку всіх інгредієнтів, приготування, охолодження, декорування і зберігання десертів, а також мінімізує ризик контамінації (забруднення) з іншими видами страв.

При проектуванні десертного цеху слід враховувати такі нормативні та технологічні вимоги:

1. **Функціональне зонування:** чітке розділення зон приймання, обробки, теплової обробки, охолодження, фасування і тимчасового зберігання.
2. **Гігієна та безпечність:** усі поверхні повинні бути з матеріалів, що легко миються та дезінфікуються (нержавіюча сталь, кераміка, плитка).
3. **Вентиляція та мікроклімат:** необхідна витяжка та підтримання температурного режиму ($t = +18...+22$ °С, вологість 60–70%).
4. **Наявність підведення води, електрики, каналізації** — для роботи обладнання та санітарного прибирання.
5. **Освітлення:** комбіноване, природне + штучне, не менше 300 лк у робочих зонах.
6. **Безпека персоналу:** вільні проходи, неслизьке покриття підлоги, зони зберігання інвентарю

Зона	Орієнтовна площа, м²	Призначення
Робочі місця (3)	27	Основна технологічна обробка
Холодильна та морозильна зона	4	Зберігання компонентів і готової продукції
Зона допоміжного обладнання	2	Вакууматор, ваги, термоконтейнери
Проходи, господарська зона	2	Пересування персоналу, інвентар
Разом	35 м ²	

Таблиця 2.2

Розподіл площ за зонами

Для ефективного функціонування десертного цеху кафе «Солодка Пауза» необхідна орієнтовна площа 35 м², яка дозволяє розмістити все необхідне обладнання, забезпечити належні санітарні умови, зручність пересування персоналу, розділення технологічних потоків та безпечну обробку продуктів.

Обраний підхід до планування дозволяє гнучко адаптувати цех до змін у виробничій програмі, оновлення обладнання чи сезонних змін асортименту. Рациональне компонування площ стане основою для подальшого об'ємно-планувального рішення, що враховує ергономіку, вентиляцію, освітлення і безпеку праці.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення відіграють ключову роль у створенні ефективного, безпечного та ергономічного виробничого середовища у закладах ресторанного господарства. Вони визначають організацію простору, взаємозв'язок між цехами та зонами, умови для переміщення персоналу, сировини й готової продукції, а також впливають на санітарно-гігієнічні умови праці [48].

В основі правильного планування лежить принцип розподілу технологічного процесу на функціональні зони, що дозволяє:

- забезпечити прямоточність виробничих потоків — від надходження сировини до видачі готової продукції;
- запобігти перехрещенню "брудних" і "чистих" потоків (сировина, напівфабрикати, готова продукція, відходи);
- мінімізувати маршрут переміщення персоналу й оптимізувати витрати часу;
- створити безпечні та зручні умови праці відповідно до санітарних норм і ДБН;
- ефективно розмістити технологічне обладнання, виходячи з розмірів, вимог до підключення та зручності обслуговування.

Для десертного цеху особливо важливим є забезпечення чіткої просторової диференціації між зонами обробки сировини, теплової обробки, охолодження, декорування, фасування та зберігання. Через специфіку продукції (відсутність тривалого термічного впливу, ручна робота, висока мікробіологічна чутливість) необхідно дотримуватися підвищених вимог до вентиляції, освітлення, температури та вологості.

Відповідно до попередніх розрахунків (розділ 2.2), загальна площа десертного цеху складає 35 м². На основі цього сформовано об'ємно-планувальне

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		30

рішення, яке враховує технологічні процеси, види обладнання, потреби персоналу та дотримання нормативів.

Основні характеристики приміщення цеху:

- Площа: 35 м²
- Висота стелі: не менше 3,0 м
- Тип освітлення: комбіноване (природне + світлодіодне штучне)
- Покриття підлоги: антиковзке, плитка, з ухилом до трапу
- Стіни: обкладені глазурованою плиткою на висоту 2 м
- Система вентиляції: механічна припливно-витяжна, з фільтрами
- Температурний режим: +18...+22 °С
- Водопостачання: гаряче і холодне, санітарні вузли у зоні прибирання

Просторове зонування цеху

Цех умовно поділений на 5 технологічних зон:

1. Зона приймання і первинної обробки сировини
 - Столи з нержавіючої сталі
 - Ваги електронні
 - Холодильна шафа
 - Вакууматор
2. Теплова зона (приготування сумішей, пюре, сиропів)
 - Варильний котел
 - Індукційна плита
 - Витяжка
3. Зона охолодження та зберігання
 - Морозильна шафа
 - Холодильна вітрина
 - Термоконтейнери
4. Зона декорування та фасування

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		31

- Планетарний міксер
- Блендери
- Ваги точного дозування
- Столи збірки та декору
- 5. Санітарно-господарська зона
 - Мийна ванна
 - Шафа для інвентарю
 - Диспенсери для дезінфекції

Розміщення обладнання

Обладнання розміщене **вздовж стін по периметру** приміщення з вільною центральною зоною (ширина не менше 1,2 м) для пересування персоналу. Між робочими місцями передбачено робочі проходи шириною 0,9 м. Усі електричні прилади розташовані поблизу розеток, забезпечено підведення води до мийки й котла.

Розміщення холодильного обладнання — окремо від теплового, для уникнення перегріву. Витяжка встановлена над плитою та котлом.

Дотримання нормативних вимог

Об'ємно-планувальні рішення сформовані згідно з такими нормативними документами:

- ДБН В.2.2-25:2009 — «Заклади харчування»;
- ДСТУ-ISO 22000:2019 — «Системи управління безпечністю харчових продуктів»;
- Санітарний регламент для ЗРГ, затверджений наказом МОЗ України №220 від 24.03.2021.

Об'ємно-планувальні рішення десертного цеху кафе «Солодка Пауза» були сформовані з урахуванням технологічних, гігієнічних, ергономічних та

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		32

нормативних вимог. Зонування простору забезпечує чіткий поділ потоків, мінімізацію ризику перехресного забруднення, раціональне використання площі та комфортні умови праці для персоналу.

Розміщення обладнання дозволяє ефективно організувати робочі процеси, забезпечити зручний доступ до основних агрегатів, полегшити прибирання і технічне обслуговування. Запропоноване рішення відповідає сучасним тенденціям у ресторанному проектуванні та забезпечує гнучкість функціонування закладу.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Дизайн закладу ресторанного господарства є одним із ключових чинників, що формують враження клієнта, створюють атмосферу, підвищують лояльність відвідувачів та сприяють маркетинговому позиціонуванню. У випадку з кафе-десертерією, де продукт сам по собі є візуально привабливим та естетичним, інтер'єр повинен віддзеркалювати філософію бренду, підтримувати концепцію натуральності, легкості, витонченості й гармонії [49-50].

Кафе «Солодка Пауза» створюється як затишний, стильний, візуально легкий простір із фокусом на сучасних трендах: натуральні матеріали, мінімалістичні форми, пастельна кольорова палітра, інстаграмність (фотозони), розмежування зон комфорту. Основна мета дизайну — створити атмосферу естетичної насолоди, що гармонійно поєднується з досвідом смакування.

Концепція дизайну інтер'єру

Інтер'єр кафе «Солодка Пауза» реалізовано в стилі еко-мінімалізм із елементами скандинавського дизайну. Основні принципи:

- використання природного світла та світлих кольорів;
- поєднання дерева, скла, текстилю та нержавіючого металу;
- візуальна легкість меблів (ніжки на металевих основах, округлі форми);
- жива зелень у вазонах та кашпо;
- негучна фонова музика, природне озвучення (наприклад, водоспад).

Ключовий акцент — настрій спокою, розслаблення та насолоди. Кожен гість має можливість відчувати себе як удома, але в естетично довершеному просторі.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Розроб.</i>	<i>Шамрай</i>						34	43
<i>Перевір.</i>	<i>Ткаченко</i>							
<i>Реценз.</i>								
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>							
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>							
						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		



Рис 3.1 Дизайн закладу

Основні елементи дизайну

1. Колористика та освітлення

- Базові кольори: пудрово-рожевий, м'ятний, ванільно-кремовий, пастельний блакитний.
- Акценти: золотисто-мідні деталі, чорні металеві основи.
- Освітлення: підвісні світильники із матовим світлом, світлодіодні підсвітки під полицями, підсвічені барні зони, настінні бра у формі квітів.
- Природне світло через панорамні вікна, легкі білі фіранки.

2. Меблювання

- Круглі столи на 2–4 особи, світла деревина.
- М'які стільці з текстильною оббивкою, округлої форми.
- Довгий бар з прозорою вітриною для десертів, з оздобленням з мікроцементу.

									Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБІП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ				35

- Куточок для читання або роботи з вбудованими розетками та книжковими полицями.

3. Зонування простору

- Основна зона — 40 місць: стандартне розміщення столів.
- Зона для зустрічей — 12 місць: більш м'яке освітлення, диванчики.
- Фотозона — неонові фрази на зеленій стіні («солодко, як у житті») + декоративна композиція з квітів.
- Дитячий куточок — міні-стіл, розмальовки, табурети.
- Літня тераса (сезонна) — легкі білі меблі, парасолі, кашпо з лавандою.

4. Декор

- Живі квіти, сухоцвіти, зелень.
- Картини з десертами в стилі акварелі.
- Декоративні тарілки на стіні з ручним розписом.
- Полички з банками меду, горішків, фруктів у сиропі як елемент оформлення і продажу.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	
					36	

ВИСНОВКИ

Бакалаврський проєкт на тему «Проєкт десертного цеху в кафе на 58 місць» є комплексним прикладом практичного застосування знань у сфері ресторанного господарства, технології харчування, організації виробництва та дизайну середовища. У межах проєкту було всебічно розглянуто питання проєктування спеціалізованого виробничого підрозділу — десертного цеху — з урахуванням сучасних тенденцій ринку, гігієнічних вимог, споживчих вподобань та естетичних принципів обслуговування.

У процесі виконання роботи були досягнуті наступні результати:

1. Обґрунтовано доцільність відкриття десертного кафе «Солодка Пауза» у центральній частині м. Черкаси. В аналітичному огляді визначено перспективність такого формату закладу, враховано конкурентне середовище, проведено анкетування споживачів, на основі якого встановлено високий рівень зацікавленості у натуральних, безпечних та інноваційних десертах. Результати анкетування стали підґрунтям для подальших проєктних рішень.
2. Проведено моделювання виробничого процесу, у рамках якого:
 - визначено добову динаміку попиту на продукцію — 120 клієнтів/день;
 - розроблено збалансоване, функціональне меню з 7 десертів, включно з фірмовою стравою — фісташковим мусом з ягодами;
 - складено технологічну карту фірмової страви з визначенням органолептичних та харчових характеристик;

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>	<i>Шамрай</i>				ВИСНОВКИ	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір.</i>	<i>Ткаченко</i>						37	43
<i>Реценз.</i>						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>							
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>							

- виконано розрахунок виробничої програми, яка включає добові обсяги виробництва кожної позиції відповідно до структури попиту.
3. Розроблено проєктний розділ, що охоплює всі технічні аспекти організації цеху:
- проведено розрахунок та підбір основного, холодильного й допоміжного обладнання;
 - складено техніко-технологічну таблицю з описом функціонального призначення агрегатів;
 - визначено оптимальну площу цеху — 35 м² — з урахуванням усіх технологічних зон;
 - обґрунтовано зонування приміщення та взаєморозташування обладнання для забезпечення безпеки й ефективності роботи.
4. Сформовано об'ємно-планувальні рішення, що базуються на сучасних ДБН, вимогах НАССР та ергономіці. Приміщення десертного цеху поділено на 5 функціональних зон, що забезпечують прямоточність технологічного процесу, мінімізацію перехресного забруднення та комфортні умови праці.
5. Розроблено авторське дизайнерське рішення інтер'єру кафе, у якому відображено філософію легкості, натуральності й естетики. Запропонований дизайн включає:
- зонування залу на основну, святкову, робочу та дитячу частини;
 - світлу, спокійну колористику, природні матеріали, декоративне озеленення;
 - фотозону, акцентні елементи (неонова фраза, картини, підсвітка);
 - інклюзивний підхід до простору (зручність для всіх категорій гостей).
- Таким чином, у межах бакалаврського проєкту:
- визначено концепцію, цільову аудиторію, асортимент і формат закладу;
 - розроблено технологічне та просторове рішення десертного цеху;
 - забезпечено відповідність санітарним, технічним та дизайнерським стандартам;
 - створено передумови для відкриття конкурентоспроможного, привабливого і прибуткового закладу.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	
					38	

Отримані результати можуть бути впроваджені в практичну діяльність підприємств ресторанного господарства, а також використані як основа для подальших поглиблених проєктів та розширення виробничих потужностей у сфері функціонального харчування.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		39

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004. (2004). Заклади ресторанного господарства. Терміни та визначення понять. Київ: Держспоживстандарт України.
2. Pavlík, M., & Koláček, A. (2022). *Sustainable food design and innovation*. Prague: Czech Technical University Publishing.
3. Столярчук, С. М. (2021). Технологія продукції ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури.
4. ISO 22000:2018. (2018). *Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain*. Geneva: International Organization for Standardization.
5. Литвиненко, А. С., & Мельничук, Т. П. (2020). Санітарія та гігієна на підприємствах харчування. Львів: УкрДУЗТ.
6. Solinas, A., & De Carlo, A. (2019). *Designing emotional restaurants: Experience and sustainability*. *International Journal of Hospitality Design*, 5(2), 45–59.
7. Міністерство охорони здоров'я України. (2021). Санітарний регламент для закладів громадського харчування. Наказ №220.
8. Ma, Y., & Chai, X. (2020). *Trends in healthy dessert development and consumer preferences*. *Journal of Culinary Science*, 14(3), 187–198.
9. Методичні рекомендації щодо складання меню та калькуляцій. (2022). Харків: НУХТ.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ					
Розроб.	Шамрай							Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.	Ткаченко							40	43	
Реценз.								Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.	Слободянюк									
Затверд.	Голембовська									

10. Thomas, M. K., & Green, R. D. (2021). *The science of artisan pastry and dessert*. London: Bloomsbury Academic.
11. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. (2007). Київ: Інформтех.
12. European Food Safety Authority. (2021). *Nutritional profiles for desserts and sweetened foods*. EFSA Journal, 19(1), 61–73.
13. Ярова, Н. М. (2018). Дизайн і оформлення інтер'єру закладів ресторанного господарства. Одеса: ОНАХТ.
14. Singh, A., & Brown, J. (2022). *Food retail interior design and customer behavior*. Food Marketing Research Journal, 11(4), 201–219.
15. Копитко, М. А. (2020). Організація роботи цехів у ресторанах. Київ: Ліра-К.
16. Gomez, M., & Wilson, J. (2018). *Innovative textures in cold desserts*. Advances in Gastronomic Technology, 6(2), 105–116.
17. Піщанська, Л. М. (2021). Меню і сервірування в ресторанах. Харків: Вища школа.
18. Eberhardt, L., & García, D. (2019). *Aesthetic experiences in pastry spaces*. Journal of Food Design, 3(1), 22–34.
19. Громова, С. І., & Куценко, Л. А. (2019). Основи харчових технологій. Київ: Центр учбової літератури.
20. National Restaurant Association. (2023). *Restaurant industry trends: Dessert and bakery edition*. Washington, DC.
21. Гудзенко, Н. О. (2020). Стандартизація в ресторанному господарстві. Дніпро: УДХТУ.
22. Holcomb, J., & Foster, E. (2021). *Designing with food psychology in mind*. Design & Hospitality, 7(4), 62–78.
23. Збірник рецептур страв для дітей та школярів. (2020). Київ: МОН України.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 084 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		41

24. Global Wellness Institute. (2021). *Foodservice and consumer wellness: A 2021 report*. Miami, FL.
25. Ткаченко, Ю. М. (2022). *Технологія оздоровчих страв*. Полтава: ПУЕТ.
26. Lemoine, S., & Keller, H. (2019). *The role of lighting in café design*. *Journal of Environmental Design*, 10(3), 125–137.
27. Збірник технологічних карт ресторанних десертів. (2019). Харків: Технологія.
28. Food Standards Agency (UK). (2022). *Allergen control in dessert production*. London.
29. Мороз, Л. В. (2017). *Планування підприємств ресторанного типу*. Київ: Каравела.
30. Gomez, T. & Vidal, R. (2020). *Inclusive hospitality: Designing for everyone*. *International Hospitality Review*, 13(2), 59–72.
31. Кухар, В. М. (2020). *Енергетична цінність і збалансованість меню*. Тернопіль: ТНТУ.
32. Dunne, M. & Shaw, T. (2021). *Gastronomic space: Where flavor meets form*. *Culinary Research Quarterly*, 9(2), 112–130.
33. Черненко, І. В. (2021). *Розміщення обладнання в цехах*. Київ: КНТЕУ.
34. Zuber, L., & Sanders, P. (2018). *From display to desire: The psychology of dessert placement*. *Food Service & Emotion*, 4(1), 34–50.
35. Яцишин, І. Б. (2022). *Холодні і гарячі цехи: особливості організації*. Львів: ЛНУВМ.
36. Ng, C., & Laine, R. (2020). *User-centered café environments*. *Environment & Behavior in Retail*, 8(3), 189–204.
37. Дяченко, О. М. (2019). *Практикум із технології десертів*. Вінниця: Нова книга.

38. Johnson, D. & Erikson, F. (2019). *Functional desserts and consumer demand*. *Nutritional Gastronomy Review*, 6(1), 87–96.
39. Гринчук, С. М. (2021). Безпечність кондитерських виробів. Черкаси: ЧДТУ.
40. Hsu, L., & Andersen, M. (2023). *How atmosphere influences sweet choices*. *Sensory Food Design*, 12(2), 51–68.
41. Трофименко, О. Г. (2019). Збірник технологічних карт ресторанної продукції. Київ: НУХТ.
42. Van Dijk, L., & Perez, J. (2021). *The rise of plant-based patisserie*. *Culinary Horizons*, 5(2), 73–90.
43. Савченко, Ю. В. (2020). Харчова безпека в ресторані. Київ: МАУП.
44. American Institute of Baking. (2022). *Dessert production and bakery science*. Kansas City.
45. Хоменко, Т. О. (2018). Основи організації харчування. Суми: СНАУ.
46. Silva, A. & Kovács, E. (2021). *Sustainable café models: Interior meets ideology*. *Hospitality & Society*, 10(1), 99–117.
47. Збірник рецептур дієтичного харчування. (2021). Київ: Укрмедвидав.
48. Paxton, B., & Rose, C. (2019). *Neuromarketing and dessert design*. *Journal of Applied Gastronomy*, 6(3), 65–79.
49. Кісь, Н. С. (2023). Дизайн простору та споживацький досвід. Умань: УДПУ.
50. Food Innovation Group. (2023). *Visual identity in dessert cafés*. *Creative Food Strategies*, 8(1), 42–67.