

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

ПОГОДЖЕНО

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

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

«__» _____ 2026 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

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

Олександр САВЧЕНКО

«__» _____ 2026 р.

БАКАЛАВРСЬКИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

**на тему «Проект виробничих цехів у спеціалізованій закусочній на 60
місць»**

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

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

Олександр САВЧЕНКО

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

Анастасія ІВАНЮТА

Виконав

Юрій ДЯЧУК

Київ - 2026

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ
Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

к.т.н., доцент _____ Олександр САВЧЕНКО
«__» _____ 2026 р.

**ЗАВДАННЯ
ДО ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОГО КВАЛІФІКАЦІЙНОГО
ПРОЄКТУ ЗДОБУВАЧУ
Дячуку Юрію Вікторовичу**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект виробничих цехів у спеціалізованій закусочній на 60 місць»**

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

Термін подання завершеного проєкту на кафедру 12.06.2026 р.

Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:

Реферат

Техніко-економічне обґрунтування

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви

1.3. Розрахунок виробничої програми

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

3. Дизайн проєктованого підприємства

Висновки

Список використаної літератури

Перелік графічних документів:

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

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

Дата видачі завдання «2» лютого 2026 р.

Керівник бакалаврського

кваліфікаційного проєкту

Завдання прийняв до виконання

Анастасія ІВАНЮТА

Юрій ДЯЧУК

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект виробничих цехів у спеціалізованій закусочній на 60 місць» містить 45 сторінок, 28 таблиць, 2 рисунки, 4 аркуші графічної частини, 36 літературних джерел.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту виробничих цехів спеціалізованої закусочної, що забезпечує ефективну організацію технологічного процесу, раціональне використання виробничих площ і технологічного обладнання, а також створення комфортних умов для обслуговування споживачів.

У процесі виконання роботи проведено техніко-економічне обґрунтування проєктованого підприємства, визначено концепцію спеціалізованої закусочної «Urban Taste», виконано аналіз конкурентного середовища та дослідження споживчих переваг потенційних відвідувачів. На підставі проведених досліджень обґрунтовано доцільність відкриття закладу у місті Одеса.

У проєкті виконано моделювання виробничого процесу закладу, розраховано добову динаміку попиту та сформовано виробничу програму підприємства. Встановлено, що прогнозована кількість споживачів становить 502 особи на добу. Розроблено меню закладу, до складу якого включено бургери, сендвічі, паніні, салати, боули, гарячі закуски, десерти та напої. Для підвищення конкурентоспроможності підприємства запропоновано фірмову страву – боул «Urban Taste», для якого складено технологічну карту та визначено харчову й енергетичну цінність.

На підставі виробничої програми здійснено підбір технологічного обладнання холодного та гарячого цехів. Визначено склад обладнання, необхідного для виконання всіх технологічних операцій відповідно до асортименту продукції підприємства. Загальна кількість одиниць обладнання становить 25.

У роботі виконано розрахунок площ виробничих цехів. Встановлено, що площа холодного цеху становить 24 м², гарячого цеху – 23 м², а загальна площа виробничих цехів – 47 м². Розроблено об'ємно-планувальні рішення підприємства із загальною площею 210 м², які забезпечують раціональне розміщення приміщень, дотримання технологічної послідовності виробничих процесів та ефективну організацію праці персоналу.

Особливу увагу приділено розробленню дизайнерської концепції спеціалізованої закусочної «Urban Taste». Запропоновано оформлення інтер'єру в стилі Modern Urban Loft із використанням натуральних матеріалів, декоративного озеленення, сучасного освітлення та функціонального зонування простору. Розроблені дизайнерські рішення спрямовані на створення комфортного середовища для відвідувачів та формування сучасного іміджу закладу.

Запропоновані технологічні, планувальні та дизайнерські рішення забезпечують ефективне функціонування спеціалізованої закусочної, підвищення рівня обслуговування споживачів, раціональне використання виробничих ресурсів та конкурентоспроможність підприємства на сучасному ринку ресторанних послуг.

Ключові слова: спеціалізована закусочна, виробничі цехи, холодний цех, гарячий цех, виробнича програма, технологічне обладнання, проєктування, ресторанне господарство.

ABSTRACT

Bachelor's Qualification Project entitled "Design of Production Departments in the Specialized Snack Bar with 60 Seats" consists of 45 pages, 28 tables, 2 figures, ... sheets of graphical materials, and 36 references.

The purpose of the bachelor's qualification project is to develop a design of production departments for a specialized snack bar that ensures efficient organization of technological processes, rational use of production areas and technological equipment, as well as comfortable conditions for customer service.

The project includes a feasibility study of the proposed enterprise, determination of the concept of the specialized snack bar "Urban Taste", analysis of the competitive environment, and investigation of consumer preferences. Based on the conducted research, the feasibility of opening the enterprise in the city of Odesa was substantiated.

The production process of the establishment was modeled, daily customer demand was calculated, and the production program was developed. The projected number of customers is 502 visitors per day. A menu was created including burgers, sandwiches, panini, salads, bowls, hot snacks, desserts, and beverages. To improve the competitiveness of the establishment, a signature dish named "Urban Taste Bowl" was proposed. A technological card and nutritional characteristics were developed for this product.

Based on the production program, technological equipment for the cold and hot production departments was selected. The composition of equipment required to perform all technological operations according to the planned assortment of products was determined. The total number of equipment units amounts to 25.

The areas of the production departments were calculated. The area of the cold department is 24 m², the area of the hot department is 23 m², and the total production area is 47 m². Space-planning solutions for the enterprise with a total area of 210 m²

were developed. The proposed layout ensures rational placement of premises, compliance with technological process requirements, and efficient labor organization.

Special attention was paid to the development of the interior design concept of the specialized snack bar “Urban Taste”. The interior was designed in the Modern Urban Loft style using natural materials, decorative greenery, modern lighting solutions, and functional zoning. The proposed design solutions contribute to creating a comfortable environment for guests and establishing a modern and recognizable image of the enterprise.

The proposed technological, planning, and design solutions ensure efficient operation of the specialized snack bar, improvement of customer service quality, rational use of production resources, and enhancement of competitiveness in the modern food service market.

Key words: specialized snack bar, production departments, cold department, hot department, production program, technological equipment, design, food service industry.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	8
ВСТУП	14
1. Моделювання виробничого процесу спеціалізованої закусочної «Urban Taste»	16
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	16
1.2. Розробка меню і фірмової страви	18
1.3. Розрахунок виробничої програми	22
2. Проектний розділ	26
2.1. Розрахунок та підбір обладнання виробничого цеху спеціалізованої закусочної «Urban Taste»	26
2.2. Розрахунок площі виробничого цеху	29
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємств	31
3. Дизайн проєктованого підприємства	34
ВИСНОВКИ	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	41
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ	46

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Дячук			ЗМІСТ				Лім.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта									7	45
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується постійним удосконаленням форматів закладів харчування, розширенням асортименту продукції та орієнтацією на потреби різних груп споживачів. Одним із найбільш перспективних напрямів є розвиток спеціалізованих закладів швидкого та напівшвидкого обслуговування, які поєднують високу якість продукції, швидкість її приготування та доступність для широкого кола споживачів. Саме до таких закладів належать сучасні спеціалізовані закусові, які останніми роками набувають все більшої популярності як в Україні, так і за її межами [1-3].

Актуальність проектування спеціалізованої закусової обумовлена зміною способу життя населення, зростанням ділової активності, збільшенням кількості студентської молоді та працівників офісів, які віддають перевагу швидкому, якісному та доступному харчуванню. У зв'язку з цим виникає потреба у створенні сучасних закладів ресторанного господарства, які здатні забезпечити широкий асортимент страв, комфортні умови перебування та високий рівень обслуговування.

Для реалізації проекту обрано місто Одеса, яке є одним із найбільших економічних, культурних, туристичних та освітніх центрів України. Одеса характеризується значною чисельністю населення, розвиненою транспортною інфраструктурою, великою кількістю туристів, студентів та працівників різних галузей економіки. У місті активно розвивається ресторанний бізнес, відкриваються нові заклади харчування різних форматів, що свідчить про високий попит населення на ресторанный послуги.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ		
Розроб.	Дячук						
Перевір.	Іванюта						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко						
					Лім.	Арк.	Акрцшів
						8	45
					Кафедра ТМРМП, 2026 р		

Проектовану спеціалізовану закусочну «Urban Taste» доцільно розмістити в центральній частині міста Одеси або поблизу великих транспортних вузлів, торговельно-розважальних центрів, бізнес-центрів та навчальних закладів. Таке розташування забезпечує постійний потік потенційних споживачів протягом усього дня та створює сприятливі умови для ефективної роботи підприємства.

Концепція закусочної «Urban Taste» передбачає створення сучасного міського закладу на 60 місць, орієнтованого на споживачів із середнім рівнем доходу. Основу меню складатимуть сендвічі, паніні, бургери, боули, салати, гарячі закуски, десерти та безалкогольні напої. Особливістю закладу стане поєднання швидкого обслуговування з високою якістю продукції та використанням свіжої сировини.

Основною цільовою аудиторією закусочної є:

- студенти закладів вищої освіти;
- працівники офісів;
- туристи;
- сімейні відвідувачі;
- молодь віком від 18 до 35 років.

Таблиця 1.1

Загальна характеристика проектованої закусочної «Urban Taste»

Показник	Характеристика
Тип закладу	Спеціалізована закусочна
Назва	Urban Taste
Кількість місць	60
Місто розташування	Одеса
Режим роботи	09:00–22:00
Основний асортимент	Сендвічі, бургери, паніні, боули, салати
Форма обслуговування	Часткове самообслуговування
Ціновий сегмент	Середній

Концепція підприємства передбачає використання принципів сучасного ресторанного сервісу, раціональної організації виробництва та впровадження елементів відкритої кухні.

Для оцінки перспективності відкриття закладу проведено аналіз конкурентного середовища.

Таблиця 1.2

Аналіз конкурентного середовища

Назва закладу	Формат	Переваги	Недоліки
McDonald's	Заклад швидкого харчування	Впізнаваність бренду, швидке обслуговування	Стандартизоване меню
KFC	Заклад швидкого харчування	Популярність серед молоді	Обмежений асортимент здорових страв
Gagarinn Food Hub	Фуд-корт	Різноманітність кухонь	Відсутність вузької спеціалізації
Benedikt	Кафе	Висока якість продукції	Вищий ціновий сегмент
Urban Taste (проектований)	Спеціалізована закусочна	Сучасне меню, швидке обслуговування, доступні ціни	Новий заклад на ринку

Проведений аналіз показує, що ринок ресторанних послуг Одеси є достатньо насиченим, однак сегмент сучасних спеціалізованих закусочних із широким асортиментом продукції та помірною ціновою політикою має потенціал для подальшого розвитку.

З метою визначення споживчих уподобань проведено анкетування серед потенційних відвідувачів закладу. В опитуванні взяли участь 100 респондентів.

Анкета для споживачів

Питання 1

Як часто Ви відвідуєте заклади швидкого або напівшвидкого харчування?

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- Декілька разів на тиждень
- Один раз на тиждень
- Декілька разів на місяць
- Рідше одного разу на місяць

Питання 2

Які страви Ви замовляєте найчастіше?

- Бургери
- Сендвічі
- Салати та боули
- Гарячі закуски

Питання 3

Що найбільше впливає на вибір закладу?

- Якість продукції
- Швидкість обслуговування
- Ціна
- Атмосфера

Питання 4

Який формат закладу Ви вважаєте найбільш зручним?

- Закусочна
- Кафе
- Ресторан
- Фуд-корт

Питання 5

Чи відвідали б Ви закусочну «Urban Taste»?

- Так
- Скоріше так
- Скоріше ні

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						11
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

➤ Ні

Таблиця 1.3

Результати анкетування

Показник	Найпопулярніша відповідь	Частка, %
Частота відвідування	Декілька разів на місяць	46
Популярні страви	Бургери	34
Основний критерій вибору	Якість продукції	49
Найбільш привабливий формат	Закусочна	55
Готовність відвідати Urban Taste	Так	67

Рисунок 1 – Частота відвідування



Рисунок 2 – Популярні страви



Рисунок 3 – Критерії вибору

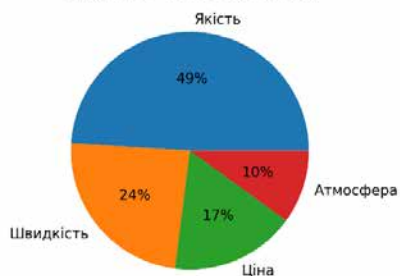


Рисунок 4 – Формат закладу



Рисунок 5 – Готовність відвідати

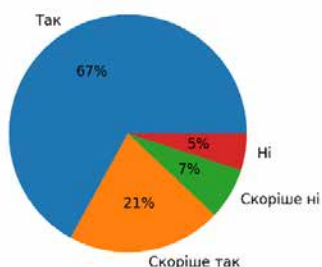


Рис.1.1. Результати анкетування

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		12

Проведене техніко-економічне обґрунтування підтвердило доцільність проєктування спеціалізованої закускової «Urban Taste» на 60 місць у місті Одеса. Аналіз району розміщення показав наявність значної кількості потенційних споживачів, а дослідження конкурентного середовища дозволило встановити перспективність обраного формату закладу. Результати анкетування свідчать про високий рівень зацікавленості споживачів у сучасних закускових із широким асортиментом продукції та доступною ціновою політикою. Отримані результати підтверджують актуальність подальшого проєктування виробничих цехів спеціалізованої закускової «Urban Taste» та формують підґрунтя для розроблення виробничої програми підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						13
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних сфер обслуговування, яка постійно змінюється відповідно до потреб споживачів, розвитку ринку харчових послуг та сучасних соціально-економічних умов. Заклади ресторанного господарства сьогодні виконують не лише функцію забезпечення населення готовою їжею, а й створюють простір для відпочинку, спілкування, швидкого харчування та проведення дозвілля. У зв'язку з цим особливого значення набуває проектування сучасних підприємств, здатних забезпечувати якісну продукцію, швидке обслуговування та раціональну організацію виробничого процесу [4-5].

Одним із перспективних форматів ресторанного господарства є спеціалізовані закусові. Вони орієнтовані на споживачів, які потребують швидкого, доступного та якісного харчування протягом дня. Особливо актуальними такі заклади є у великих містах, де значна частина населення проводить багато часу поза домом, працює або навчається в центральних районах, користується послугами торговельно-розважальних центрів і закладів швидкого харчування.

Спеціалізована закусова «Urban Taste» на 60 місць передбачає реалізацію сучасного міського формату харчування, що поєднує швидкість обслуговування, широкий асортимент продукції та комфортні умови для споживачів. Основу меню закладу становлять бургери, сендвічі, паніні, салати, боули, гарячі закуски, десерти та напої. Такий асортимент потребує раціональної організації виробничих цехів, оскільки продукція закладу виготовляється із застосуванням як холодної, так і теплової обробки [6-7].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Дячук			ВСТУП				Лім.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Іванюта									14	45
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Актуальність теми бакалаврського проєкту обумовлена необхідністю створення сучасних спеціалізованих закусочних, які відповідають вимогам споживачів щодо якості, швидкості обслуговування, безпечності продукції та доступності цін. Особливе значення має правильне проєктування виробничих цехів, оскільки саме вони забезпечують виконання основних технологічних процесів, формування асортименту продукції та стабільну роботу підприємства.

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту виробничих цехів спеціалізованої закусочної «Urban Taste» на 60 місць, що забезпечує ефективну організацію виробництва кулінарної продукції, раціональне використання площі та технологічного обладнання, а також створення комфортних умов для обслуговування споживачів.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- виконати техніко-економічне обґрунтування проєктованого закладу;
- розрахувати добову динаміку попиту;
- розробити меню спеціалізованої закусочної та фірмову страву;
- сформувати виробничу програму підприємства;
- виконати підбір обладнання для виробничих цехів;
- розрахувати площі холодного та гарячого цехів;
- розробити об’ємно-планувальні рішення підприємства;
- сформувати дизайнерську концепцію закладу.

Об’єктом дослідження є спеціалізована закусочна «Urban Taste» на 60 місць.

Предметом дослідження є технологічні та організаційні рішення, пов’язані з проєктуванням виробничих цехів спеціалізованої закусочної.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ЗАКУСОЧНОЇ «URBAN TASTE»

1.1.Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із найважливіших етапів проектування закладів ресторанного господарства є визначення прогнозованої кількості споживачів протягом робочого дня. Саме на основі добової динаміки попиту здійснюється подальше формування виробничої програми підприємства, визначаються потреби в сировині, технологічному обладнанні, виробничих площах та чисельності персоналу [8-9].

Для спеціалізованої закусочної «Urban Taste» на 60 місць характерною є нерівномірність потоку споживачів протягом дня. Найбільше навантаження очікується в обідній та вечірній час, коли відвідувачі користуються послугами закладу під час перерв на роботі, навчанні або після завершення робочого дня.

Розрахунок кількості відвідувачів за кожну годину роботи здійснюється за формулою:

$N_{\text{год}} = P \times \phi \times K / 100$. де:

$N_{\text{год}}$ – кількість споживачів за годину, осіб

P – кількість місць у залі, місць

ϕ – оборотність одного місця за годину;

K – середній відсоток завантаження залу, %

Для _____ проєктованої _____ закусконої:

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ		
Розроб.	Дячук						
Перевір.	Іванюта						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Лім.	Арк.	Акрушів
						16	45

Р = 60 місць

Режим роботи: 09:00–22:00

Таблиця 1.4

Розрахунок добової динаміки попиту закусочної «Urban Taste»

Години роботи	Кількість споживачів, осіб	Оборотність міся ф	Завантаження залу, %
09:00–10:00	0,5	25	8
10:00–11:00	0,7	35	15
11:00–12:00	0,9	55	30
12:00–13:00	1,2	85	61
13:00–14:00	1,3	95	74
14:00–15:00	1,2	85	61
15:00–16:00	0,9	60	32
16:00–17:00	0,8	55	26
17:00–18:00	1,0	70	42
18:00–19:00	1,2	90	65
19:00–20:00	1,1	80	53
20:00–21:00	0,8	55	26
21:00–22:00	0,5	30	9
Разом	—	—	502

Отже, прогнозована кількість споживачів за добу становить:

Н_д = 502 особи.

Таблиця 1.5

Дані для побудови графіка добової динаміки попиту

Час	Кількість відвідувачів
1	2
09:00	8
10:00	15
11:00	30
12:00	61
13:00	74
14:00	61
15:00	32

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		17

1	2
16:00	26
17:00	42
18:00	65
19:00	53
20:00	26
21:00	9

Аналіз отриманих результатів свідчить, що найбільший потік споживачів спостерігається в обідній період з 12:00 до 14:00, коли кількість відвідувачів досягає 74 осіб за годину. Другий пік навантаження припадає на вечірній час з 18:00 до 20:00, коли заклад відвідують від 53 до 65 осіб за годину. Мінімальне завантаження характерне для початку та завершення робочого дня.

Таким чином, виконаний розрахунок добової динаміки попиту дозволив встановити прогнозовану кількість споживачів спеціалізованої закусочної «Urban Taste», яка становить 502 особи на добу, та визначити години найбільшого навантаження підприємства. Ці дані використовуються під час подальшого проєктування виробничих цехів закладу.

1.2.Розробка меню і фірмової страви спеціалізованої закусочної «Urban Taste»

Меню є основним документом закладу ресторанного господарства, який визначає його спеціалізацію, концепцію та асортимент продукції. Раціонально сформоване меню забезпечує задоволення потреб споживачів, сприяє ефективній організації виробництва та формує конкурентні переваги підприємства [10-11].

Під час розроблення меню спеціалізованої закусочної «Urban Taste» враховано концепцію сучасного міського закладу швидкого обслуговування, результати маркетингового дослідження, особливості цільової аудиторії та сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. Основу асортименту становлять популярні серед споживачів страви швидкого приготування, які

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

характеризуються високими смаковими властивостями, доступною ціною та зручністю споживання.

Таблиця 1.6

Меню спеціалізованої закусочної «Urban Taste»

Найменування страви	Вихід, г
Бургери	
Бургер класичний	280
Чізбургер	290
Бургер з куркою	270
Бургер «Urban Taste»	320
Сендвічі та паніні	
Паніні з куркою	250
Паніні з шинкою та сиром	240
Сендвіч з тунцем	220
Сендвіч овочевий	210
Салати та боули	
Салат «Цезар»	220
Салат овочевий	200
Боул з куркою та кіноа	320
Боул «Urban Taste»	350
Гарячі закуски	
Картопля фрі	150
Картопля по-селянськи	180
Сирні палички	180
Курячі нагетси	200
Десерти	
Чізкейк класичний	130
Брауні шоколадний	120
Мафін ванільний	100
Напої	
Кава американо	250 мл
Капучино	250 мл
Лимонад цитрусовий	300 мл
Апельсиновий сік	250 мл

Фірмовою стравою закусочної запропоновано Боул «Urban Taste», який відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та поєднує високу харчову цінність із привабливим зовнішнім виглядом.

Технологічна карта фірмової страви «Боул Urban Taste»

Таблиця 1.7

Рецептура боулу «Urban Taste»

№	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
1	Куряче філе	100	90
2	Кіноа відварна	80	80
3	Авокадо	50	45
4	Томати чері	40	38
5	Огірок свіжий	35	33
6	Листя салату	25	25
7	Кукурудза консервована	25	25
8	Соус йогуртовий	15	15
9	Насіння кунжуту	2	2
Разом		372	353

Вихід готової страви – 350 г

Технологія приготування

Куряче філе маринують у спеціях та обсмажують до готовності. Кіноа попередньо відварюють до м'якої консистенції та охолоджують. Авокадо, огірки та томати чері м'януть і нарізають. У глибоку миску викладають листя салату, кіноа, куряче філе, авокадо, огірок, томати чері та кукурудзу. Готову страву поливають йогуртовим соусом і декорують насінням кунжуту.

Таблиця 1.8

Органолептична характеристика боулу «Urban Taste»

Показник	Характеристика
1	2
Зовнішній вигляд	Компоненти рівномірно розміщені, оформлення охайне

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						20
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

1	2
Колір	Властивий використаним компонентам, яскравий
Консистенція	Соковита, однорідна
Запах	Приємний, властивий свіжим овочам та курячому філе
Смак	Гармонійний, збалансований, помірно виражений

Таблиця 1.9

Харчова та енергетична цінність боулу «Urban Taste» (на 100 г)

Показник	Значення
Білки, г	11,8
Жири, г	6,9
Вуглеводи, г	9,7
Енергетична цінність, ккал	148

Енергетична цінність однієї порції (350 г):

518 ккал

Таблиця 1.10

Структура рецептури боулу «Urban Taste»

Компонент	Частка, %
Куряче філе	26
Кіноа	23
Авокадо	13
Томати чері	11
Огірок	9
Листя салату	7
Кукурудза	7
Соус	4

Проведене формування меню показало, що асортимент спеціалізованої закусочної «Urban Taste» відповідає сучасним тенденціям ресторанного господарства та потребам цільової аудиторії. Запропонована фірмова страва –

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		21

боул «Urban Taste» – характеризується збалансованим складом, високою харчовою цінністю та привабливими органолептичними властивостями. Її впровадження сприятиме формуванню позитивного іміджу закладу та підвищенню його конкурентоспроможності.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма спеціалізованої закусочної «Urban Taste» є основою для подальшого підбору технологічного обладнання, визначення площі виробничих цехів, організації роботи персоналу та розрахунку потреби в сировині. Вона характеризує добовий обсяг продукції, який необхідно виготовити для забезпечення попиту споживачів [12-14].

За результатами розрахунку добової динаміки попиту встановлено, що кількість споживачів становить:

$N_d = 502$ особи.

Кількість страв певної групи визначають за формулою:

$$n = N_d \times m$$

де n — кількість страв певної групи, порцій;

N_d — кількість споживачів за добу, осіб;

m — коефіцієнт споживання продукції певної групи.

Таблиця 1.11

Розрахунок кількості продукції за групами

Група продукції	Коефіцієнт споживання, m	Кількість порцій
Бургери	0,35	176
Сендвічі та паніні	0,40	201
Салати та боули	0,35	176
Гарячі закуски	0,30	151
Десерти	0,20	100
Напої	0,70	351

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		22

Загальна кількість продукції без урахування напоїв становить:

$$176 + 201 + 176 + 151 + 100 = 804 \text{ порції.}$$

З урахуванням напоїв виробнича програма підприємства становить:

$$804 + 351 = 1155 \text{ порцій на добу.}$$

Таблиця 1.12

Виробнича програма спеціалізованої закусочної «Urban Taste»

Найменування страви	Вихід, г/мл	Кількість порцій за день	Загальний вихід, кг/л
1	2	3	4
Бургери			
Бургер класичний	280	45	12,60
Чізбургер	290	42	12,18
Бургер з куркою	270	44	11,88
Бургер «Urban Taste»	320	45	14,40
Разом бургери	—	176	51,06
Сендвічі та паніні			
Паніні з куркою	250	55	13,75
Паніні з шинкою та сиром	240	50	12,00
Сендвіч з тунцем	220	48	10,56
Сендвіч овочевий	210	48	10,08
Разом сендвічі та паніні	—	201	46,39
Салати та боули			
Салат «Цезар»	220	46	10,12
Салат овочевий	200	40	8,00
Боул з куркою та кіноа	320	44	14,08
Боул «Urban Taste»	350	46	16,10
Разом салати та боули	—	176	48,30
Гарячі закуски			
Картопля фрі	150	42	6,30
Картопля по-селянськи	180	38	6,84

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		23

1	2	3	4
Сирні палички	180	35	6,30
Курячі нагетси	200	36	7,20
Разом гарячі закуски	—	151	26,64
Десерти			
Чізкейк класичний	130	38	4,94
Брауні шоколадний	120	32	3,84
Мафін ванільний	100	30	3,00
Разом десерти	—	100	11,78
Напої			
Кава американо	250 мл	92	23,00
Капучино	250 мл	85	21,25
Лимонад цитрусовий	300 мл	90	27,00
Апельсиновий сік	250 мл	84	21,00
Разом напої	—	351	92,25

Оскільки темою бакалаврського проєкту є проєктування виробничих цехів, необхідно окремо визначити виробничу програму холодного та гарячого цехів.

До продукції холодного цеху належать сендвічі, частина паніні на етапі підготовки, салати, боули, десерти та підготовка компонентів для напоїв. До продукції гарячого цеху належать бургери, гарячі закуски, теплова обробка компонентів для паніні та окремих боулів.

Таблиця 1.13

Виробнича програма холодного цеху закусочної «Urban Taste»

Група продукції	Кількість порцій	Загальний вихід, кг
Сендвічі та паніні	201	46,39
Салати та боули	176	48,30
Десерти	100	11,78
Разом	477	106,47

Виробнича програма гарячого цеху закусочної «Urban Taste»

Група продукції	Кількість порцій	Загальний вихід, кг
Бургери	176	51,06
Гарячі закуски	151	26,64
Частина продукції паніні та боулів	120	32,00
Разом	447	109,70

Таким чином, виробнича програма спеціалізованої закусочної «Urban Taste» становить 1155 порцій на добу, з яких 477 порцій припадає на холодний цех та 447 порцій — на гарячий цех. Найбільше навантаження припадає на приготування сендвічів, паніні, бургерів, салатів і боулів, що відповідає концепції закладу та результатам маркетингового дослідження. Отримані дані є основою для подальшого розрахунку й підбору технологічного обладнання виробничих цехів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання виробничого цеху спеціалізованої закусочної «Urban Taste»

Оскільки темою бакалаврського проєкту є проєкт виробничих цехів у спеціалізованій закусочній «Urban Taste» на 60 місць, під час проєктування необхідно передбачити обладнання як для холодного, так і для гарячого цеху. Саме ці виробничі підрозділи забезпечують приготування основного асортименту продукції закладу.

Підбір обладнання холодного цеху

Холодний цех спеціалізованої закусочної «Urban Taste» призначений для приготування сендвічів, салатів, боулів, десертів, а також підготовки окремих компонентів для напоїв. У цьому цеху виконуються операції з миття, нарізання, порціонування, змішування, оформлення та короткочасного зберігання готової продукції [15-16].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Дячук			РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ			Літ.		Арк.	Акрушів	
Перевір.		Іванюта								26	45	
Реценз.								Кафедра ТМРМП, 2026 р				
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Обладнання холодного цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Призначення
Холодильна шафа	2	Зберігання сировини та напівфабрикатів
Холодильний стіл	2	Підготовка сендвічів, салатів і боулів
Овочерізка	1	Нарізання овочів
Блендер	1	Приготування соусів і напоїв
Ваги електронні	2	Контроль маси сировини
Виробничий стіл	3	Організація робочих місць
Мийна ванна	1	Санітарна обробка інвентарю
Стелаж	2	Зберігання інвентарю
Полиця настінна	3	Розміщення дрібного інвентарю

Підібране обладнання забезпечує виконання всіх основних технологічних операцій холодного цеху та відповідає виробничій програмі, яка становить 477 порцій на добу [17].

Підбір обладнання гарячого цеху

Гарячий цех спеціалізованої закусочної «Urban Taste» призначений для приготування бургерів, гарячих закусок, картоплі фрі, картоплі по-селянськи, курячих нагетсів, сирних паличок, а також теплової обробки окремих компонентів для паніні та боулів.

Таблиця 2.2

Обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Призначення
Плита електрична	1	Приготування гарячих компонентів
Гриль контактний	1	Приготування бургерів, паніні
Фритюрниця	1	Приготування картоплі фрі та нагетсів
Пароконвектомат	1	Запікання та доготування продукції
Жарова шафа	1	Теплова обробка напівфабрикатів
Марміт	1	Короткочасне зберігання гарячих компонентів
Виробничий стіл	3	Організація робочих місць
Мийна ванна	1	Санітарна обробка інвентарю
Стелаж	2	Зберігання інвентарю
Ваги електронні	1	Контроль маси продукції

Підібране теплове та допоміжне обладнання забезпечує виконання виробничої програми гарячого цеху, яка становить 447 порцій на добу.

Таблиця 2.3

Структура обладнання виробничих цехів

Вид обладнання	Кількість одиниць	Частка, %
Холодильне	4	16
Механічне	4	16
Теплове	6	24
Допоміжне	11	44
Разом	25	100

Найбільшу частку в структурі обладнання становить допоміжне обладнання, що пояснюється необхідністю організації робочих місць у двох виробничих цехах. Значну частку також займає теплове обладнання, оскільки асортимент закладу включає бургери, гарячі закуски та паніні [18-19].

Таким чином, підібране обладнання забезпечує ефективну роботу холодного та гарячого цехів спеціалізованої закусочної «Urban Taste», відповідає виробничій програмі підприємства та створює умови для якісного й безпечного виробництва продукції.

2.2. Розрахунок площі виробничого цеху

Розрахунок площі виробничих цехів є важливим етапом проєктування спеціалізованої закусочної «Urban Taste» на 60 місць. Від правильно визначеної площі залежить можливість раціонального розміщення технологічного обладнання, організація робочих місць, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та забезпечення безпечних умов праці персоналу [20-21].

Для виробничих цехів приймаємо:

$$\eta = 0,35$$

Таблиця 2.4

Розрахунок площі холодного цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Холодильна шафа	2	0,70	1,40
Холодильний стіл	2	0,98	1,96
Овочерізка	1	0,40	0,40
Блендер	1	0,10	0,10
Виробничий стіл	3	0,84	2,52
Мийна ванна	1	0,84	0,84
Стелаж	2	0,50	1,00
Разом	—	—	8,22

Площа холодного цеху:

$$S = 8,22 / 0,35 = 23,49 \text{ м}^2$$

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						29
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Приймаємо площу холодного цеху:

$$S_{хц} = 24 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.5

Розрахунок площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Плита електрична	1	0,90	0,90
Гриль контактний	1	0,40	0,40
Фритюрниця	1	0,35	0,35
Пароконвектомат	1	0,68	0,68
Жарова шафа	1	0,72	0,72
Марміт	1	0,56	0,56
Виробничий стіл	3	0,84	2,52
Мийна ванна	1	0,84	0,84
Стелаж	2	0,50	1,00
Разом	—	—	7,97

Площа гарячого цеху:

$$S = 7,97 / 0,35 = 22,77 \text{ м}^2$$

Приймаємо площу гарячого цеху:

$$S_{гц} = 23 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.6

Розподіл площі виробничих цехів

Цех	Площа, м ²
Холодний цех	24
Гарячий цех	23
Разом виробничі цехи	47

Таким чином, загальна площа виробничих цехів спеціалізованої закусочної «Urban Taste» становить 47 м², зокрема площа холодного цеху — 24 м², а гарячого цеху — 23 м². Запропоновані площі забезпечують раціональне

розміщення обладнання, організацію робочих місць, дотримання технологічної послідовності процесів та створення належних умов праці персоналу.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення є важливим етапом проєктування спеціалізованої закусочної «Urban Taste» на 60 місць. Вони забезпечують раціональне розміщення торговельних, виробничих, складських, адміністративно-побутових і допоміжних приміщень, а також створюють умови для ефективної організації виробничого процесу. [22-24]

Під час розроблення планувального рішення враховано виробничу програму підприємства, площі холодного та гарячого цехів, вимоги санітарії, охорони праці та принцип потоковості технологічних процесів.

Таблиця 2.7

Склад приміщень спеціалізованої закусочної «Urban Taste»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	8
Торговельний зал на 60 місць	75
Барна зона	10
Холодний цех	24
Гарячий цех	23
Мийна столового посуду	8
Комора сухих продуктів	6
Холодильна камера	6
Комора інвентарю	4
Кабінет адміністратора	8
Гардероб персоналу	6
Побутове приміщення персоналу	6
Санітарні вузли	10
Коридори та допоміжні приміщення	16
Разом	210

Таблиця 2.8

Функціональне зонування приміщень закусочної «Urban Taste»

Група приміщень	Склад приміщень
Торговельна	Вестибюль, торговельний зал, барна зона
Виробнича	Холодний цех, гарячий цех, мийна столового посуду
Складська	Комора сухих продуктів, холодильна камера, комора інвентарю
Адміністративно-побутова	Кабінет адміністратора, гардероб персоналу, побутове приміщення
Санітарна	Санітарні вузли

Центральне місце у виробничій структурі підприємства займають холодний та гарячий цехи. Холодний цех площею 24 м² призначений для приготування салатів, боулів, сендвічів, десертів та підготовки окремих компонентів. Гарячий цех площею 23 м² забезпечує приготування бургерів, паніні, гарячих закусок та теплову обробку напівфабрикатів.

Таблиця 2.9

Організація основних потоків у закусочній «Urban Taste»

Потік	Напрямок руху
Сировина	Приймання → складські приміщення → виробничі цехи
Напівфабрикати	Складські приміщення → холодний / гарячий цех
Готова продукція	Виробничі цехи → барна зона / зона видачі → торговельний зал
Використаний посуд	Торговельний зал → мийна столового посуду
Чистий посуд	Мийна → виробничі цехи / торговельний зал
Персонал	Побутові приміщення → виробничі приміщення
Відвідувачі	Вестибюль → торговельний зал / барна зона

Запропонована організація потоків дозволяє уникнути перетину сировини, готової продукції та використаного посуду, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам до підприємств ресторанного господарства.

Таким чином, розроблені об'ємно-планувальні рішення спеціалізованої закусочної «Urban Taste» забезпечують раціональне використання площі, ефективну організацію роботи холодного та гарячого цехів, дотримання технологічної послідовності процесів і комфортні умови для відвідувачів та персоналу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						33
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Інтер'єр закладу ресторанного господарства є важливим елементом його концепції та безпосередньо впливає на формування позитивного враження споживачів. У сучасних умовах конкуренції дизайн закладу виконує не лише естетичну, але й маркетингову функцію, сприяючи формуванню впізнаваного бренду та підвищенню лояльності відвідувачів [25-27] .

Для спеціалізованої закусочної «Urban Taste» на 60 місць запропоновано сучасну дизайнерську концепцію, що поєднує функціональність, комфорт і стильні архітектурні рішення. Основною ідеєю проєкту є створення сучасного міського простору для швидкого та комфортного харчування, який буде привабливим для молоді, студентів, офісних працівників та сімейних відвідувачів[28].

Концепція інтер'єру розроблена у стилі Modern Urban Loft, який сьогодні широко використовується у закладах швидкого харчування та спеціалізованих закусочних.

Таблиця 3.1

Основні характеристики дизайнерської концепції

Показник	Характеристика
Стиль інтер'єру	Modern Urban Loft
Основна концепція	Сучасний міський простір
Цільова аудиторія	Молодь, студенти, офісні працівники
Атмосфера	Комфортна, динамічна, сучасна
Основні матеріали	Дерево, метал, скло
Кольорова гама	Сірий, графітовий, деревний, зелений

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА		
Розроб.	Дячук						
Перевір.	Іванюта						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Літ.	Арк.	Акрушів
						34	45

Оснoву колористичного рішення становлять природні відтінки дерева у поєднанні з графітовими та світло-сірими кольорами. Для створення акцентів використовуються декоративні елементи зеленого кольору, які асоціюються зі свіжістю та натуральністю продукції [29-31].

Таблиця 3.2

Колористичне оформлення інтер'єру

Елемент інтер'єру	Колір
Стіни	Світло-сірий
Акцентні стіни	Графітовий
Стеля	Білий
Меблі	Натуральний деревний
Барна зона	Темно-коричневий
Декоративні елементи	Зелений

Особливу увагу приділено вибору оздоблювальних матеріалів, які повинні відповідати вимогам довговічності, безпечності та естетичної привабливості.

Таблиця 3.3

Оздоблювальні матеріали

Елемент	Матеріал
Підлога	Керамограніт
Стіни	Декоративна штукатурка
Стеля	Підвісна конструкція типу «Армстронг»
Барна стійка	Натуральне дерево
Перегородки	Скло та метал
Декоративні панелі	Ламіноване дерево

Проектом передбачено функціональне зонування торговельного залу, що забезпечує комфортне розміщення відвідувачів та ефективну організацію процесу обслуговування [34].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						35
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 3.4

Функціональні зони торговельного залу

Зона	Призначення
Вхідна зона	Зустріч та орієнтація відвідувачів
Основний зал	Розміщення гостей
Барна зона	Видача напоїв та готової продукції
Зона очікування	Очікування замовлення
Сімейна зона	Відпочинок відвідувачів із дітьми

Для забезпечення комфортних умов перебування передбачено використання сучасних меблів ергономічної конструкції [35-36].

Важливу роль у формуванні атмосфери закладу відіграє освітлення. Проєктом передбачено комбіновану систему освітлення, яка включає загальне, локальне та декоративне освітлення.

Таблиця 3.5

Система освітлення закладу

Зона	Тип освітлення
Торговельний зал	Загальне LED-освітлення
Барна зона	Акцентне освітлення
Зона очікування	Локальне освітлення
Вхідна група	Декоративне освітлення

Застосування світлодіодних світильників дозволяє зменшити витрати електроенергії та створити комфортне освітлення для відвідувачів.



Рисунок 3.1 – Візуалізація торговельного залу спеціалізованої закусочної «Urban Taste»

Розроблена дизайнерська концепція спеціалізованої закусочної «Urban Taste» забезпечує створення сучасного та комфортного середовища для відвідувачів, відповідає обраному формату закладу та сприяє формуванню позитивного іміджу підприємства. Використання стилю Modern Urban Loft, функціонального зонування, сучасних меблів та енергоефективного освітлення дозволяє створити привабливий заклад ресторанного господарства, орієнтований на потреби сучасних споживачів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		37

ВИСНОВКИ

У бакалаврському кваліфікаційному проєкті розроблено проєкт виробничих цехів спеціалізованої закускової «Urban Taste» на 60 місць. Під час виконання роботи проведено комплексне дослідження ринку ресторанних послуг, виконано технологічні розрахунки та розроблено проєктні рішення, спрямовані на забезпечення ефективної роботи підприємства ресторанного господарства.

У результаті проведеного техніко-економічного обґрунтування встановлено доцільність розміщення закускової «Urban Taste» у місті Одеса. Аналіз конкурентного середовища та результати маркетингового дослідження підтвердили перспективність функціонування спеціалізованої закускової сучасного формату, орієнтованої на широкий асортимент продукції швидкого приготування та здорового харчування.

На підставі розрахунку добової динаміки попиту визначено прогнозовану кількість споживачів, яка становить 502 особи на добу. Встановлено, що найбільше навантаження на підприємство припадає на обідній період з 12:00 до 14:00, коли кількість відвідувачів досягає 74 осіб за годину.

У проєкті сформовано меню закладу, яке включає бургери, сендвічі, паніні, салати, боули, гарячі закуски, десерти та напої. Для підвищення конкурентоспроможності підприємства запропоновано фірмову страву — боул «Urban Taste» виходом 350 г, енергетична цінність якого становить 518 ккал на порцію.

					НЧБІП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ВИСНОВКИ		
Розроб.	Дячук						
Перевір.	Іванюта						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Лім.	Арк.	Акрушів
						38	45

У результаті розрахунку виробничої програми встановлено, що загальний обсяг реалізації продукції закладу становить 1155 порцій на добу, з яких 477 порцій виготовляється у холодному цеху та 447 порцій — у гарячому цеху. Загальний добовий вихід кулінарної продукції становить понад 242 кг, що забезпечує повне задоволення потреб споживачів.

На підставі виробничої програми виконано підбір технологічного обладнання виробничих цехів. Для забезпечення технологічного процесу передбачено використання 25 одиниць обладнання, у тому числі холодильного, механічного, теплового та допоміжного.

Виконано розрахунок площ виробничих цехів. Встановлено, що площа холодного цеху становить 24 м², гарячого цеху — 23 м², а загальна площа виробничих цехів складає 47 м². Запропоновані площі забезпечують раціональне розміщення обладнання та організацію робочих місць відповідно до вимог технологічного проектування.

Розроблені об'ємно-планувальні рішення передбачають раціональне взаєморозташування виробничих, складських, торговельних та адміністративно-побутових приміщень. Загальна площа проекрованої закусочної становить 210 м², що дозволяє забезпечити ефективну організацію виробництва та комфортні умови для обслуговування споживачів.

У дизайнерському розділі запропоновано оформлення закладу у стилі Modern Urban Loft, який поєднує сучасні архітектурні рішення, натуральні матеріали, декоративне озеленення та функціональне зонування простору. Розроблена концепція інтер'єру сприяє формуванню сучасного іміджу закладу та підвищенню його привабливості для відвідувачів.

Таким чином, поставлену мету бакалаврського проєкту досягнуто. Розроблений проєкт виробничих цехів спеціалізованої закусочної «Urban Taste» на 60 місць відповідає сучасним вимогам до підприємств ресторанного

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

господарства, забезпечує ефективну організацію виробництва, високий рівень обслуговування споживачів та створює передумови для успішної діяльності підприємства в умовах сучасного ринку ресторанних послуг.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						40
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов, В. В. (2018). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
2. Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
3. Barrows, C. W., Powers, T., & Reynolds, D. (2021). Introduction to management in the hospitality industry (12th ed.). Wiley.
4. Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2019). Food and beverage service (10th ed.). Hodder Education.
5. Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). Food and beverage management (6th ed.). Routledge.
6. Державний стандарт України. (2000). ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення.
7. Державний стандарт України. (2004). ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	Лім.	Арк.	Акрюшив
Розроб.	Дячук							
Перевір.	Іванюта						41	45
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Сабченко							

8. International Organization for Standardization. (2018). ISO 22000:2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.
9. Jones, P. (2019). Handbook of hospitality operations and IT. Butterworth-Heinemann.
10. Калугіна, І. М., Салавеліс, А. Д., Фесенко, О. О., & Лисюк, В. М. (2019). Проектування закладів ресторанного господарства. Освіта України.
11. Малюк, Л. П., & Кононенко, С. В. (2017). Організація виробництва у закладах ресторанного господарства. Світ Книг.
12. Мазаракі, А. А. (ред.). (2016). Устаткування закладів ресторанного господарства. КНТЕУ.
13. Мазаракі, А. А. (ред.). (2021). HoReCa. Том 2. Ресторани. ДТЕУ.
14. Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., & Кравченко, М. Ф. (2010). Проектування закладів ресторанного господарства. КНТЕУ.
15. Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., & Кравченко, М. Ф. (2017). Проектування закладів ресторанного господарства. КНТЕУ.
16. Міністерство економіки України. (2000). Про порядок розробки та застосування технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства (Наказ № 210 від 25.09.2000 р.).

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						42
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

17. Міністерство регіонального розвитку та будівництва України. (2009). ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
18. Мостова, Л. М., & Новікова, О. В. (2010). Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Ліра-К.
19. Назаренко, І. А., & Боднарук, О. А. (2020). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. ДонНУЕТ.
20. Нечаюк, Л. І., & Телеш, Н. О. (2017). Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Центр учбової літератури.
21. П'ятницька, Г. Т. (ред.). (2019). Менеджмент ресторанного господарства. КНТЕУ.
22. П'ятницька, Г. Т., & П'ятницька, Н. О. (2013). Інноваційні ресторани технології. Основи теорії. Кондор.
23. П'ятницька, Н. О. (2011). Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Центр учбової літератури.
24. Шалимінов, О. В. (ред.). (2000). Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. А.С.К.
25. Шалимінов, О. В. (ред.). (2020). Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Арій.
26. Соколенко, А. С. (2021). Організація ресторанного господарства. ХНУМГ.
27. Walker, J. R. (2020). Introduction to hospitality management (6th ed.). Pearson.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

28. Walker, J. R. (2021). The restaurant: From concept to operation (9th ed.). Wiley.
29. Банєва, І. О., & Величко, О. В. (2022). Сучасні підходи до організації готельно-ресторанного бізнесу. Modern Economics, 36, 6–11. DOI: 10.31521/modecon.V36(2022)-01.
30. Лисюк, Т., Терещук, О., & Пасічник, М. (2022). Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, 40. DOI: 10.32782/2524-0072/2022-40-117.
31. Давидова, О. Ю., & Колесникова, В. Д. (2022). Диджиталізація як драйвер зростання конкурентоспроможності підприємства готельно-ресторанного бізнесу. Бізнес Інформ, 12, 113–120.
32. Дмитришин, Б. В. (2023). Інновації як визначальний фактор розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Центральнотукраїнський науковий вісник. Економічні науки, 9(42), 58–66.
33. Паска, М., Графська, О., & Запісоцький, А. (2023). Соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності. Економіка та суспільство, 56. DOI: 10.32782/2524-0072/2023-56-31.
34. Лисюк, Т. (2024). Інноваційні рішення в готельно-ресторанному бізнесі: технології автоматизації та персоналізації послуг. Економіка та суспільство, 67. DOI: 10.32782/2524-0072/2024-67-1310.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						44
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

35. Неїленко, С., Фогель, А., Гуца, Є., & Олійник, О. (2022). Сучасні підходи до роботизації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 239–249.

36. Носирєв, О. О. (2022). Стратегічні орієнтири розвитку підприємств готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Вчені записки ОНЕУ.

Під час підготовки бакалаврського кваліфікаційного проєкту було використано інструменти штучного інтелекту, зокрема ChatGPT, як допоміжні засоби для мовнотилістичного редагування тексту, уточнення формулювань та покращення логічної зв'язності викладу матеріалу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 056 ПЗ	Арк.
						45
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		