

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Факультет харчових наук, нутриціології та управління якістю

ПОГОДЖЕНО

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

Лариса БАЛЬ-ПРИЛИПКО

«__» _____ 2026 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

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

Олександр САВЧЕНКО

«__» _____ 2026 р.

БАКАЛАВРСЬКИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

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

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

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

Олександр САВЧЕНКО

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

Артем АНТОНЕНКО

Виконав

Дмитро МИХАЙЛЮК

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**

Михайлюку Дмитру Сергійовичу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

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

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

Артем АНТОНЕНКО

Дмитро МИХАЙЛЮК

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проект гарячого цеху у комплексному закладі на 120 місць з рестораном і шашличною» містить 44 сторінки, 22 таблиці, 3 рисунки, 4 аркуші графічної частини, 40 літературних джерел.

Метою роботи є розроблення проєкту гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства, який поєднує ресторан та шашличну, з урахуванням сучасних вимог до організації виробництва, якості продукції та обслуговування споживачів.

У роботі проведено техніко-економічне обґрунтування доцільності створення закладу «Карпатський Вогонь» у місті Ужгород. Вибір місця розташування обумовлений високою туристичною привабливістю регіону, розвитком ресторанного бізнесу та популярністю закарпатської кухні серед місцевих жителів і гостей міста. Проаналізовано конкурентне середовище та визначено перспективи функціонування підприємства.

Для закладу розроблено меню ресторанної частини та шашличної, до складу якого входять страви української та європейської кухні, продукція гриль, гарячі закуски, гарніри, десерти та напої. Як фірмову страву запропоновано шашлик «Карпатський Вогонь», для якого складено технологічну карту та наведено основні показники якості.

У проєкті визначено кількість споживачів та виробничу програму підприємства. На основі отриманих результатів виконано розрахунок виробничої програми гарячого цеху, що дозволило визначити потребу в технологічному обладнанні та виробничих площах.

Розглянуто особливості організації роботи гарячого цеху, охарактеризовано основні технологічні процеси та наведено можливі дефекти продукції, які можуть виникати під час приготування страв. Здійснено підбір

теплового, механічного, холодильного та допоміжного обладнання, необхідного для забезпечення безперебійної роботи виробництва.

У роботі виконано розрахунок площі гарячого цеху та запропоновано його раціональне планування. Також розроблено об'ємно-планувальні рішення підприємства із забезпеченням зручного взаємозв'язку між виробничими, складськими та торговельними приміщеннями.

Окрему увагу приділено дизайну закладу. Запропоновано оформлення ресторану із використанням натуральних матеріалів, елементів закарпатського стилю та відкритої гриль-зони, що підкреслює концепцію підприємства та створює комфортні умови для відвідувачів.

Запропоновані у проєкті рішення забезпечують ефективну організацію роботи гарячого цеху, раціональне використання обладнання та виробничих площ, а також створюють передумови для успішного функціонування комплексного закладу ресторанного господарства.

Ключові слова: гарячий цех, ресторан, шашлична, виробнича програма, технологічне обладнання, проєктування, заклад ресторанного господарства.

ABSTRACT

The bachelor's qualification project on the topic "Project of a hot shop in a complex establishment for 120 seats with a restaurant and a barbecue" contains 44 pages, 22 tables, 3 figures, 4 sheets of graphic part, 40 literary sources.

The purpose of the project is to develop a hot kitchen department for an integrated food service establishment that combines a restaurant and a barbecue area, taking into account modern requirements for production organization, product quality and customer service.

The project substantiates the feasibility of establishing the restaurant complex –“Carpathian Fire” in the city of Uzhhorod. The choice of location is determined by the high tourist attractiveness of the region, the active development of the hospitality industry and the popularity of traditional Transcarpathian cuisine among residents and visitors. The competitive environment of the city was analyzed and the prospects for the successful operation of the establishment were assessed.

A menu for the restaurant and barbecue sections was developed, including Ukrainian and European dishes, grilled products, hot appetizers, side dishes, desserts and beverages. A signature dish, –“Carpathian Fire Barbecue”, was proposed, and its technological characteristics and quality indicators were presented.

The project includes the calculation of the expected number of customers and the production program of the establishment. Based on these calculations, the production program of the hot kitchen department was determined, allowing the selection of the necessary technological equipment and production areas.

Special attention was paid to the organization of the hot kitchen department. The main technological operations, production processes and possible product defects were analyzed. Thermal, refrigeration and auxiliary equipment required for the efficient operation of the establishment was selected.

The area of the hot kitchen department was calculated and rational planning solutions were proposed. Space-planning decisions for the entire establishment were

also developed to ensure effective interaction between production, storage and dining areas.

In addition, a design concept for the establishment was proposed. The interior combines modern solutions with elements of Transcarpathian style, natural materials and an open grill area, creating a comfortable atmosphere for guests and emphasizing the unique concept of the restaurant.

The proposed technological, planning and design solutions ensure efficient operation of the hot kitchen department, rational use of equipment and production space, and create favorable conditions for the successful functioning of the food service establishment.

Key words: hot kitchen department, restaurant, barbecue area, production program, technological equipment, food service establishment, design.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	8
ВСТУП	13
1. Моделювання виробничого процесу кафе «Family Taste»	16
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	16
1.2. Розробка меню і фірмової страви	18
1.3. Розрахунок виробничої програми	23
2. Проектний розділ	26
2.1. Розрахунок та підбір обладнання гарячого цеху кафе «Family Taste»	26
2.2. Розрахунок площі гарячого цеху	29
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	31
3. Дизайн проєктованого підприємства	35
ВИСНОВКИ	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	40

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 064 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ЗМІСТ			
Розроб.	Михайлюк							
Перевір.	Антоненко							
Реценз.								
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р			
					Лім.			
					Арк.			
					Акрушів			
					7			
					43			

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Ресторанне господарство є однією з найдинамічніших галузей сфери послуг, яка постійно адаптується до змін споживчого попиту та сучасних тенденцій харчування. В умовах зростання конкуренції між закладами особливого значення набуває формування унікальної концепції підприємства, яка поєднує якісну продукцію, комфортні умови перебування та власну гастрономічну особливість [1-3].

Останніми роками спостерігається підвищений інтерес споживачів до страв, приготовлених на відкритому вогні. Шашлики, стейки, люля-кебаби, ребра та овочі гриль залишаються одними з найбільш популярних позицій меню як серед місцевих жителів, так і серед туристів. Це пов'язано не лише з особливими смаковими властивостями таких страв, а й із самою культурою відпочинку, яка асоціюється із приготуванням продукції на мангалі або грилі [4-5].

Для проектування обрано комплексний заклад ресторанного господарства «Карпатський Вогонь» на 120 місць, який планується розмістити у місті Ужгород. Заклад поєднуватиме ресторан української та європейської кухні із шашличною, що дозволить створити широкий асортимент продукції та залучити різні категорії споживачів.

Ужгород є адміністративним центром Закарпатської області та одним із найвідоміших туристичних міст Західної України. Місто характеризується вигідним географічним розташуванням, розвиненою туристичною інфраструктурою та значною кількістю відвідувачів протягом року.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 064 ПЗ				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	Лім.		Арк.	Акрушів
Розроб.		Михайлюк						8	43
Перевір.		Антоненко				Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Реценз.									
Н. Контр.		Слободянюк							
Затверд.		Савченко							

Завдяки близькості до кордонів Словаччини та Угорщини Ужгород приваблює не лише українських, а й іноземних туристів, що сприяє розвитку ресторанного бізнесу [6-8].

Важливою особливістю Закарпаття є сформовані гастрономічні традиції. Страви з м'яса, приготовані на відкритому вогні, користуються стабільним попитом серед населення та гостей регіону. Саме тому створення ресторану із шашличною є цілком обґрунтованим та відповідає особливостям місцевого ринку ресторанних послуг.

Однією з переваг проєктованого підприємства є поєднання класичного ресторанного обслуговування та спеціалізованого напрямку приготування продукції на мангалі. Такий підхід дозволяє розширити асортимент страв, підвищити конкурентоспроможність закладу та забезпечити більш рівномірне завантаження виробничих потужностей протягом дня.

Обґрунтування вибору місця розташування

Під час вибору місця розташування підприємства враховувалися туристична привабливість регіону, транспортна доступність, рівень розвитку ресторанного бізнесу та наявність потенційних споживачів.

Таблиця 1.1

Переваги розміщення закладу у місті Ужгород

Фактор	Характеристика
Туристична привабливість	Висока
Транспортна доступність	Висока
Розвиток ресторанного господарства	Активний
Потік туристів	Стабільний протягом року
Попит на страви гриль та шашлики	Високий
Перспективи розвитку	Сприятливі

Наведені фактори свідчать про доцільність розміщення комплексного закладу ресторанного господарства саме в місті Ужгород.

Під час проєктування комплексного закладу ресторанного господарства «Карпатський Вогонь» було проведено аналіз підприємств ресторанного господарства, які функціонують у місті Ужгород та працюють у схожому сегменті ринку. Аналіз показав, що в місті представлена значна кількість ресторанів різного формату, проте спеціалізованих закладів, які поєднують повноцінний ресторан із шашличною та широким асортиментом страв, приготовлених на відкритому вогні, відносно небагато.

Серед основних конкурентів можна виділити Detsa u Notarya, який є одним із найвідоміших тематичних ресторанів міста. Заклад пропонує широкий асортимент закарпатської кухні та користується популярністю серед туристів. Разом із тим основний акцент у роботі підприємства зроблено на атмосферу та регіональну кухню, а не на спеціалізацію страв гриль та шашликів [9-11].

Вагомим конкурентом у сегменті м'ясних страв є Гриль ресторан «Антрекот» Закарпаття. Заклад спеціалізується на стравах гриль та м'ясній продукції, що робить його найближчим конкурентом до проєктованого підприємства. Проте концепція «Карпатського Вогню» передбачає ширший асортимент ресторанної продукції та більшу кількість посадкових місць.

Також у місті функціонують заклади гриль-напрямку, зокрема Дукуу Zakhid, Гриль-бар «Ćarplya by Oliver» та Шашлик-маркет «Маринад». Їх діяльність переважно орієнтована на приготування м'ясної продукції на грилі, однак асортимент ресторанних страв у таких закладах є обмеженим.

У сегменті класичних ресторанів суттєву конкуренцію створюють Antresol by Mrs. Greenwich, Uzh-Venezia та ресторан при готелі Old CONTINENT. Дані підприємства пропонують широкий вибір страв європейської кухні та високий рівень сервісу, однак не мають вираженої спеціалізації на стравах, приготовлених на відкритому вогні [12].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Порівняльний аналіз показує, що конкурентною перевагою проєктованого закладу «Карпатський Вогонь» стане поєднання повноцінного ресторану української та європейської кухні із спеціалізованою шашличною. Крім того, важливою особливістю буде орієнтація на закарпатські гастрономічні традиції, широкий асортимент страв гриль, сучасна організація виробництва та можливість одночасного обслуговування значної кількості гостей.

Таким чином, проведений аналіз свідчить, що в місті Ужгород існує сприятливе конкурентне середовище для відкриття комплексного закладу ресторанного господарства «Карпатський Вогонь», а обрана концепція дозволяє зайняти власну нішу на ринку ресторанних послуг.

Таблиця 1.2

Загальна характеристика закладу

Показник	Характеристика
Назва	«Карпатський Вогонь»
Тип підприємства	Комплексний заклад ресторанного господарства
Формат	Ресторан + шашлична
Кількість місць	120
Основна кухня	Українська та європейська
Спеціалізація	Страви на відкритому вогні
Режим роботи	10:00–22:00

Концепція закладу базується на поєднанні традиційної української гостинності та сучасних технологій приготування продукції. Особливий акцент робиться на стравах із м'яса та овочів, приготовлених на мангалі та грилі.

Переваги формату ресторану з шашличною

Популярність страв, приготованих на відкритому вогні, забезпечує стабільний попит на продукцію шашличної [13]. Водночас ресторанна частина

дозволяє розширити асортимент за рахунок перших страв, гарнірів, салатів та десертів.

Таблиця 1.3

Основні переваги концепції

Перевага	Характеристика
Широкий асортимент	Поєднання ресторанного та гриль-меню
Високий попит	Популярність шашликів та страв гриль
Туристична привабливість	Орієнтація на гостей регіону
Рациональне використання обладнання	Спільне використання виробничих потужностей
Конкурентоспроможність	Власна спеціалізація закладу

Роль гарячого цеху у структурі підприємства

Гарячий цех є основним виробничим підрозділом проєктованого закладу. Саме тут здійснюється приготування перших страв, гарнірів, соусів, гарячих закусок та частини продукції для шашличної. Від ефективності роботи гарячого цеху залежить своєчасність виконання замовлень, якість готової продукції та рівень обслуговування споживачів [14-15].

Отже, проведене техніко-економічне обґрунтування підтверджує доцільність створення комплексного закладу ресторанного господарства «Карпатський Вогонь» на 120 місць у місті Ужгород. Обрана концепція відповідає сучасним тенденціям розвитку ресторанного бізнесу, враховує гастрономічні особливості регіону та має перспективи успішного функціонування в умовах конкурентного середовища.

ВСТУП

Сучасна індустрія гостинності є однією з найдинамічніших сфер економіки, яка безпосередньо впливає на розвиток туризму, малого бізнесу та сфери послуг. В умовах зростання конкуренції між закладами ресторанного господарства особливого значення набуває створення підприємств із чітко визначеною концепцією, здатних запропонувати споживачам не лише якісну продукцію, а й особливу атмосферу відпочинку [16].

Останніми роками в Україні спостерігається стійка тенденція до зростання популярності закладів, які спеціалізуються на приготуванні страв на відкритому вогні. Шашлики, стейки, люля-кебаби, ребра та інша продукція гриль користуються високим попитом серед населення завдяки характерним смаковим властивостям, вираженому аромату та асоціації з відпочинком у колі родини або друзів. Одночасно зростає інтерес споживачів до закладів, які поєднують традиційну кухню з сучасними технологіями приготування продукції [17-18].

Особливо актуальною ця тенденція є для Закарпатського регіону, який вважається одним із центрів гастрономічного туризму України. Закарпатська кухня формувалася під впливом різних культур та народних традицій, що сприяло створенню великої кількості м'ясних страв, приготованих на відкритому вогні, грилі або в печі [19-20]. Саме тому заклади, орієнтовані на виробництво продукції гриль, користуються стабільним попитом серед місцевих жителів і туристів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 064 ПЗ				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.		Михайлюк			ВСТУП		Лім.	Арк.	Акрушів
Перевір.		Антоненко						13	43
Реценз.							Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.		Слободянюк							
Затверд.		Савченко							

Місто Ужгород займає важливе місце у туристичній інфраструктурі регіону. Щороку його відвідують тисячі туристів, яких приваблюють історичні пам'ятки, культурні заходи та гастрономічні особливості Закарпаття. Розвинена транспортна мережа, вигідне прикордонне розташування та активний розвиток туристичної сфери створюють сприятливі умови для відкриття нових закладів ресторанного господарства сучасного формату.

У сучасних умовах споживачі все частіше надають перевагу підприємствам, які можуть запропонувати широкий вибір страв, комфортні умови перебування та високу якість обслуговування. Саме тому перспективним напрямом розвитку ресторанного бізнесу є створення комплексних закладів, які поєднують декілька форматів обслуговування в межах одного підприємства [21]. Такі заклади дозволяють ефективніше використовувати виробничі потужності, розширювати асортимент продукції та залучати ширше коло відвідувачів.

Для проєктування обрано комплексний заклад ресторанного господарства «Карпатський Вогонь» на 120 місць у місті Ужгород. Особливістю підприємства є поєднання ресторану української та європейської кухні із шашличною. Основу асортименту становитимуть страви з м'яса, птиці та овочів, приготовані на мангалі та грилі, а також традиційні страви ресторанного меню.

Важливу роль у роботі такого підприємства відіграє гарячий цех, оскільки саме тут здійснюється приготування більшості страв меню. Раціональна організація роботи гарячого цеху, правильний підбір обладнання та ефективне використання виробничих площ безпосередньо впливають на якість продукції, швидкість обслуговування споживачів та економічні показники діяльності підприємства [22-24].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Метою бакалаврського проєкту є розроблення проєкту гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Карпатський Вогонь» на 120 місць у місті Ужгород.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

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

Об'єктом проєктування є комплексний заклад ресторанного господарства «Карпатський Вогонь» на 120 місць у місті Ужгород.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Ефективність роботи будь-якого підприємства ресторанного господарства значною мірою залежить від правильного визначення кількості потенційних споживачів. Саме цей показник є основою для формування виробничої програми, розрахунку потреби в обладнанні, визначення чисельності персоналу та площ виробничих приміщень [25-26].

Особливістю проєктованого закладу «Карпатський Вогонь» є поєднання ресторану та шашличної. Такий формат дозволяє залучати різні категорії відвідувачів та забезпечує рівномірніше завантаження підприємства протягом дня. Найбільший потік споживачів очікується в обідній та вечірній час, коли попит на страви, приготовлені на мангалі та грилі, є найвищим.

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

Для проєктованого підприємства приймаємо:

$P = 120$ місц

Режим роботи закладу:

10:00–22:00

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 064 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Михайлюк				РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ	Лім.	Арк.	Акрушів
Перевір.	Антоненко						16	43
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко							

Таблиця 1.4

Добова динаміка завантаження залу

Години роботи	Коефіцієнт оборотності місця φ	Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
10:00–11:00	0,5	35	21
11:00–12:00	0,7	50	42
12:00–13:00	1,1	75	99
13:00–14:00	1,3	90	140
14:00–15:00	1,2	85	122
15:00–16:00	0,8	60	58
16:00–17:00	0,8	55	53
17:00–18:00	1,0	75	90
18:00–19:00	1,4	95	160
19:00–20:00	1,5	100	180
20:00–21:00	1,2	80	115
21:00–22:00	0,7	50	42
Разом	—	—	1122

Отримані результати показують, що найбільше навантаження на заклад припадає на вечірній період. Це пояснюється специфікою роботи шашличної, оскільки більшість відвідувачів надає перевагу стравам, приготованим на відкритому вогні, саме під час вечірнього відпочинку.

Водночас ресторанна частина забезпечує стабільний потік гостей упродовж дня, що позитивно впливає на використання виробничих потужностей підприємства.

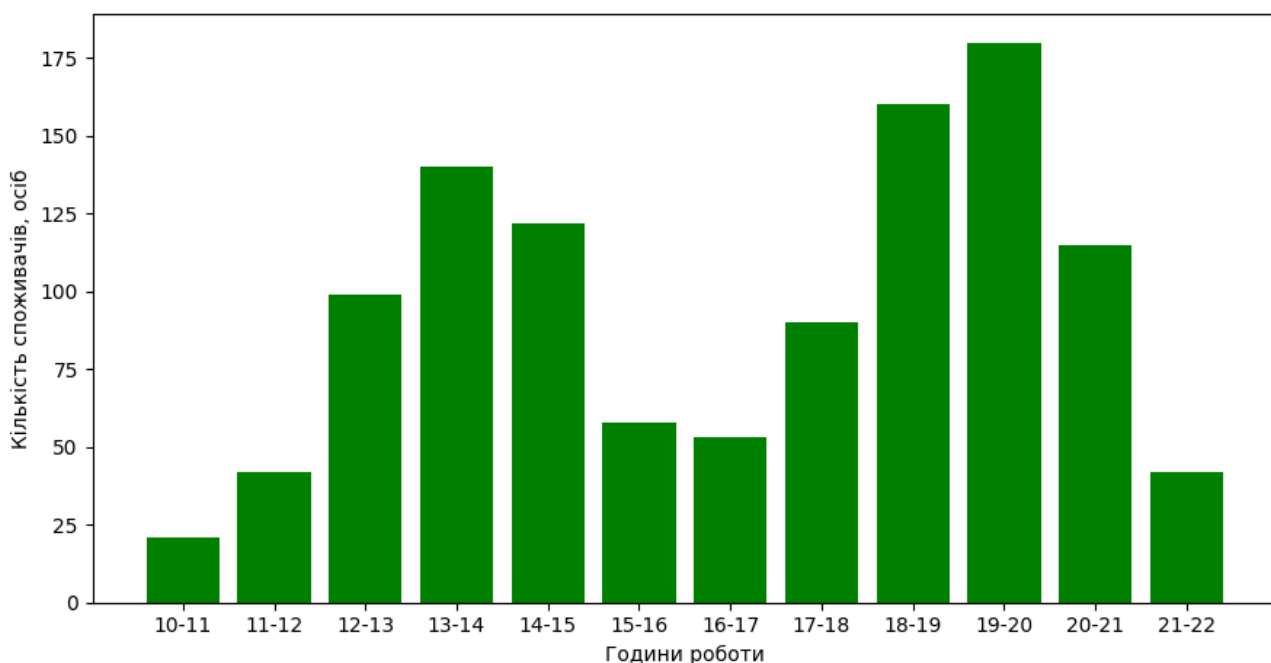


Рисунок 1.1. Добова динаміка кількості споживачів закладу «Карпатський Вогонь»

Таким чином, розрахункова кількість відвідувачів комплексного закладу «Карпатський Вогонь» становить 1122 особи на добу, що є основою для подальшого розрахунку виробничої програми підприємства.

1.2. Розробка меню і фірмової страви

Одним із важливих етапів проєктування закладу ресторанного господарства є розроблення меню. Саме меню визначає асортимент продукції підприємства, впливає на організацію виробничого процесу, вибір технологічного обладнання та формування виробничої програми. Раціонально складене меню повинно враховувати концепцію закладу, особливості попиту споживачів, сезонність сировини та можливості виробничих цехів [27-28].

Проектований заклад «Карпатський Вогонь» поєднує ресторан української та європейської кухні із шашличною. Така концепція дозволяє сформувати різноманітний асортимент продукції, який включає традиційні ресторанні страви, закарпатські кулінарні вироби та широкий вибір продукції, приготовленої на відкритому вогні. Особливий акцент зроблено на м'ясних стравах гриль, що відповідає концепції підприємства та гастрономічним традиціям регіону.

Значна частина страв меню готується із застосуванням теплової обробки, тому формування асортименту безпосередньо впливає на організацію роботи гарячого цеху.

Таблиця 1.5

Меню комплексного закладу ресторанного господарства «Карпатський Вогонь»

Найменування страви	Вихід, г
1	2
Холодні закуски та салати	
Салат «Цезар» з куркою	220
Салат грецький	200
Салат із ростбіфом	220
Салат овочевий	200
Перші страви	
Борщ український зі сметаною	350
Бограч закарпатський	350
Крем-суп грибний	300
Другі страви	
Медальйони з яловичини	250
Стейк зі свинини	250
Куряче філе гриль	220
Філе судака запечене	250
Страви шашличної	
Шашлик зі свинини	250

1	2
Шашлик курячий	250
Шашлик з яловичини	250
Люля-кебаб	220
Ребра BBQ	300
Ковбаски гриль	250
Овочі гриль	200
Гарніри	
Картопля по-селянськи	180
Картопля фрі	150
Рис відварний	150
Десерти	
Сирник закарпатський	150
Штрудель яблучний	160
Чізкейк класичний	150
Напої	
Американо	250
Капучино	250
Чай чорний/зелений	400
Узвар	250
Морс ягідний	250
Лимонад домашній	300

Проведений аналіз меню показує, що основу асортименту складають страви, приготовлені із використанням смаження, запікання та приготування на мангалі. Це відповідає спеціалізації закладу та обумовлює необхідність ефективної організації роботи гарячого цеху

Для формування індивідуального стилю підприємства та підвищення його конкурентоспроможності розроблено фірмову страву — «Шашлик "Карпатський Вогонь"».

Фірмова страва є своєрідною візитівкою закладу. Вона повинна відображати його концепцію, бути привабливою для споживачів та відрізнятися від продукції інших підприємств. Для закладу «Карпатський Вогонь» доцільно обрати саме шашлик, оскільки страви на відкритому вогні є основою концепції підприємства.

Особливістю фірмової страви є використання медово-гірничного маринаду з додаванням ароматних спецій та трав. Такий спосіб маринування дозволяє отримати соковите м'ясо з приємним ароматом та насиченим смаком.

Таблиця 1.6

Технологічна карта фірмової страви «Шашлик "Карпатський Вогонь"»

Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
Свинина (ошийок)	300	285
Цибуля ріпчаста	60	54
Мед натуральний	8	8
Гірчиця	8	8
Олія рослинна	10	10
Сіль кухонна	2	2
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Паприка мелена	1	1
Овочі гриль	70	65
Разом	459,5	433,5

Вихід готової страви – 300 г

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Технологія приготування

Підготовлене м'ясо нарізають порційними шматками та маринують у суміші меду, гірчиці, цибулі, рослинної олії та спецій. Тривалість маринування становить 4–6 годин. Після завершення маринування шматки м'яса нанизують на шампури та обсмажують на мангалі до готовності.

Овочі нарізають, злегка змащують олією та обсмажують на грилі. Готовий шашлик подають разом з овочами гриль та свіжою зеленню.

Страва характеризується вираженням ароматом диму, соковитою консистенцією та гармонійним поєднанням смаку м'яса й спецій. Використання медово-гірничного маринаду забезпечує легкі пряно-солодкі нотки та покращує органолептичні властивості готового виробу.

Таблиця 1.7

Органолептична характеристика фірмової страви

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Шматки м'яса правильної форми, рівномірно підрум'янені
Колір	Золотисто-коричневий
Запах	Приємний аромат смаженого м'яса та диму
Консистенція	М'яка, соковита
Смак	Насичений, гармонійний, з легкими пряними нотками

Харчова та енергетична цінність фірмової страви

Показник	На 100 г продукту
Білки, г	18,0
Жири, г	16,5
Вуглеводи, г	3,2
Енергетична цінність, ккал	225

Отже, сформоване меню відповідає концепції комплексного закладу ресторанного господарства «Карпатський Вогонь» та забезпечує широкий вибір продукції для різних категорій споживачів. Розроблена фірмова страва гармонійно доповнює асортимент шашличної, підкреслює спеціалізацію підприємства та може стати однією з найпопулярніших позицій меню.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Гарячий цех є основним виробничим підрозділом закладу «Карпатський Вогонь», оскільки саме тут здійснюється приготування більшості страв меню. Крім традиційних перших страв, гарнірів і гарячих закусок, гарячий цех забезпечує підготовку продукції для шашличної та приготування допоміжних компонентів до страв, які виготовляються на мангалі [29-30].

Основою для визначення виробничої програми є кількість відвідувачів підприємства.

За результатами розрахунків, наведених у підрозділі 1.1, добова кількість споживачів становить:

$N = 1122$ особи.

Для закладів ресторанного господарства такого типу середню кількість страв на одного споживача приймають:

$m = 2,5$ страви.

Загальну кількість страв визначають за формулою:

$$n = N \times m$$

$$n = 1122 \times 2,5 = 2805 \text{ страв}$$

Отже, протягом доби підприємство повинно реалізувати 2805 страв.

Для подальшого розрахунку визначаємо структуру виробничої програми гарячого цеху.

Таблиця 1.9

Структура виробничої програми гарячого цеху

Група продукції	Частка, %
Перші страви	12
Другі гарячі страви	30
Страви шашличної	28
Гарніри	12
Гарячі закуски	10
Соуси та допоміжна продукція	8
Разом	100

На основі прийнятої структури визначаємо кількість продукції за кожною групою.

Таблиця 1.10

Добовий випуск продукції гарячого цеху

Група продукції	Кількість порцій
Перші страви	337
Другі гарячі страви	842
Страви шашличної	785
Гарніри	337
Гарячі закуски	281
Соуси та допоміжна продукція	223
Разом	2805

Аналіз отриманих результатів свідчить, що найбільшу частку виробничої програми становлять другі гарячі страви та продукція шашличної. Саме ці

групи продукції формують основне навантаження на гарячий цех та обладнання для теплової обробки.

Оскільки спеціалізацією підприємства є страви на відкритому вогні, доцільно окремо проаналізувати структуру продукції шашличної.

Таблиця 1.11

Структура продукції шашличної

Найменування продукції	Частка, %	Кількість порцій
Шашлик зі свинини	35	275
Шашлик курячий	25	196
Шашлик з яловичини	15	118
Люля-кебаб	10	78
Ребра BBQ	10	78
Ковбаски гриль	5	40
Разом	100	785

Страви шашличної потребують ретельного дотримання технологічних режимів приготування. Від температури смаження, тривалості теплової обробки та якості маринування залежить соковитість, аромат і смакові властивості готової продукції.

Отже, виробнича програма гарячого цеху становить 2805 страв на добу. Найбільше навантаження припадає на виробництво других гарячих страв та продукції шашличної, що необхідно враховувати під час підбору технологічного обладнання та визначення площі гарячого цеху.

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

Гарячий цех є основним виробничим підрозділом закладу ресторанного господарства, у якому здійснюється приготування більшості страв меню. Саме в цьому цеху виконуються завершальні технологічні операції, після яких продукція надходить безпосередньо до споживача. Від правильної організації роботи гарячого цеху залежить якість готових страв, швидкість обслуговування відвідувачів та ефективність роботи всього підприємства [31-32].

У закладі «Карпатський Вогонь» гарячий цех обслуговує не лише ресторанну частину, а й шашличну. Тому його робота пов'язана з виконанням великої кількості теплових процесів: варіння, смаження, тушкування, запікання та приготування продукції на грилі. Найбільше навантаження припадає на виробництво других гарячих страв і продукції шашличної.

Особливістю даного закладу є значна частка страв із м'яса. Для отримання якісної продукції необхідно дотримуватись режимів маринування, температури теплової обробки та часу приготування. Саме ці фактори найбільше впливають на соковитість, смак та аромат готових виробів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 064 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ		
Розроб.		Михайлюк					
Перевір.		Антоненко					
Реценз.							
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Савченко					
					Лім.	Арк.	Акрушів
						26	43
					Кафедра ТМРМП, 2026 р		

Таблиця 2.1

Основні технологічні операції гарячого цеху

Вид продукції	Технологічні операції
Перші страви	Варіння, пасерування
Другі страви	Смаження, тушкування, запікання
Гарніри	Варіння, припускання
Соуси	Варіння, змішування компонентів
Страви шашличної	Маринування, смаження на мангалі
Овочі гриль	Нарізання, обсмажування на грилі

Під час роботи гарячого цеху важливо забезпечити дотримання технологічних режимів, оскільки навіть незначні відхилення можуть негативно впливати на якість продукції.

Наприклад, надмірне обсмажування шашлику призводить до втрати вологи та погіршення консистенції м'яса, тоді як недостатня теплова обробка може негативно впливати на безпечність готової продукції. Аналогічно під час приготування супів та гарнірів необхідно контролювати тривалість теплової обробки, щоб зберегти смакові властивості та харчову цінність продуктів.

Таблиця 2.2

Можливі дефекти продукції гарячого цеху

Вид продукції	Дефект	Причина виникнення
Супи	Каламутний бульйон	Порушення режиму варіння
Супи	Розварені овочі	Надмірна тривалість теплової обробки
М'ясні страви	Суха консистенція	Пересмажування
Шашлик	Підгоріла поверхня	Надто висока температура мангалу
Шашлик	Жорстка консистенція	Недостатнє маринування
Овочі гриль	Надмірне підсушування	Тривала теплова обробка
Соуси	Розшарування	Порушення технології приготування

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

Супове відділення

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

Ділянка приготування других страв

На цій ділянці виконуються операції смаження, тушкування та запікання м'ясних, рибних і овочевих страв. Основне навантаження припадає на плити, жарові шафи та пароконвектомат.

Соусне відділення

У соусному відділенні здійснюється приготування гарнірів, соусів та допоміжних компонентів до основних страв.

Ділянка шашличної

Окрему виробничу зону передбачено для підготовки та приготування продукції шашличної. Тут здійснюється маринування м'яса, формування напівфабрикатів та їх подальше приготування на мангалі або грилі [33].

Для виконання виробничої програми гарячого цеху здійснюється підбір технологічного обладнання.

Підбір обладнання виконано з урахуванням виробничої програми підприємства та особливостей асортименту продукції. Наявність мангалів і гриля дозволяє забезпечити безперебійне приготування продукції шашличної навіть у години максимального навантаження.

Таким чином, запропонована організація роботи гарячого цеху забезпечує раціональне виконання технологічних процесів, створює належні умови праці персоналу та дозволяє випускати продукцію стабільної якості відповідно до виробничої програми закладу «Карпатський Вогонь».

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						28
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Підбір технологічного обладнання гарячого цеху

Найменування обладнання	Кількість, шт
Електрична плита 6-конфоркова	2
Пароконвектомат	1
Жарова шафа	1
Харчоварильний котел	2
Електросковорода	1
Мангал професійний	2
Гриль контактний	1
Виробничий стіл	4
Холодильна шафа	1
Ванна мийна двосекційна	1
Витяжний зонт	3

2.2. Розрахунок площі цеху

Особливістю гарячого цеху закладу «Карпатський Вогонь» є поєднання традиційного ресторанного виробництва з приготуванням продукції шашличної. На відміну від звичайних ресторанів, де основне навантаження припадає на варіння, смаження та запікання страв, у даному закладі значна частина продукції готується на мангалі та грилі. Це потребує виділення окремої виробничої ділянки та встановлення спеціалізованого обладнання [34].

Виробнича програма гарячого цеху характеризується значною кількістю м'ясних страв, серед яких шашлики, люля-кебаби, стейки та ребра гриль. Для забезпечення стабільної якості продукції необхідно дотримуватись режимів маринування сировини, контролювати температуру теплової обробки та рівномірність приготування виробів.

Особливу увагу під час організації роботи гарячого цеху приділяють розподілу виробничих потоків. Сировина повинна надходити до виробничих ділянок найкоротшим шляхом, а готова продукція – швидко передаватися на

роздачу. Така організація дозволяє скоротити тривалість виконання технологічних операцій та підвищити продуктивність праці персоналу [45-36].

Враховуючи широкий асортимент продукції та значний обсяг теплових процесів, гарячий цех проєктується таким чином, щоб забезпечити достатню площу для розміщення обладнання, безпечні умови праці працівників та можливість одночасного виконання кількох технологічних операцій.

Для визначення площі гарячого цеху необхідно встановити площу, яку займає технологічне обладнання, після чого виконати розрахунок загальної площі приміщення. Для гарячого цеху приймаємо:

$$\eta = 0,35$$

Таблиця 2.4

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням

Обладнання	Кількість	Площа 1 од., м ²	Загальна площа, м ²
Електрична плита 6-конфоркова	2	1,08	2,16
Пароконвектомат	1	0,68	0,68
Жарова шафа	1	0,72	0,72
Харчоварильний котел	2	0,80	1,60
Електросковорода	1	1,08	1,08
Мангал професійний	2	1,20	2,40
Гриль контактний	1	0,40	0,40
Виробничий стіл	4	0,84	3,36
Холодильна шафа	1	0,70	0,70
Ванна мийна двосекційна	1	0,90	0,90
Витяжний зонт	3	0,60	1,80
Разом	—	—	15,80

$$S_{об} = 15,80 \text{ м}^2$$

Розраховуємо загальну площу гарячого цеху:

$$S = 15,80 / 0,35 = 45,14 \text{ м}^2$$

Приймаємо:

$$S = 46 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.5

Розподіл площі гарячого цеху

Виробнича ділянка	Площа, м ²
Супове відділення	8
Ділянка других гарячих страв	12
Соусне відділення та гарніри	6
Ділянка шашличної	12
Допоміжна зона та проходи	8
Разом	46

Отже, площа гарячого цеху для закладу «Карпатський Вогонь» становить 46 м². Така площа дозволяє розмістити теплове, допоміжне та холодильне обладнання, а також виділити окрему ділянку для приготування продукції шашличної.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Рациональне планування приміщень є важливою умовою ефективної роботи закладу ресторанного господарства. Від правильного взаємного розташування виробничих, складських, торговельних та допоміжних приміщень залежить зручність роботи персоналу, швидкість обслуговування споживачів та дотримання санітарно-гігієнічних вимог [37].

Під час проєктування закладу «Карпатський Вогонь» враховувались особливості його роботи, виробнича програма та спеціалізація на приготуванні страв гриль і шашликів. Особливу увагу приділено взаємозв'язку гарячого цеху із шашличною, оскільки саме ці виробничі підрозділи забезпечують випуск основної частини продукції.

Планувальне рішення підприємства повинно забезпечувати безперервність виробничого процесу та виключати перетинання потоків сировини, готової продукції та використаного посуду.

Таблиця 2.6

Склад основних приміщень підприємства

Найменування приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	18
Торговельний зал ресторану	120
Зал шашличної	60
Гарячий цех	46
Холодний цех	18
Мийна столового посуду	10
Мийна кухонного посуду	8
Комора сухих продуктів	10
Холодильна камера	10
Комора інвентарю	6
Гардероб персоналу	8
Кабінет адміністратора	10
Санітарні вузли	14
Коридори та допоміжні приміщення	25
Разом	363

Основну площу підприємства займають торговельні приміщення, оскільки заклад розрахований на одночасне обслуговування 120 відвідувачів. Виробничі приміщення розміщені таким чином, щоб забезпечити короткі шляхи переміщення сировини та готової продукції.

Таблиця 2.7

Функціональне зонування підприємства

Зона	Склад приміщень
Торговельна	Вестибюль, ресторанний зал, зал шашличної
Виробнича	Гарячий цех, холодний цех, мийні
Складська	Комори та холодильні камери
Адміністративно-побутова	Кабінет адміністратора, гардероб персоналу
Санітарна	Санітарні вузли

Особливістю планування закладу є наявність окремої зони шашличної, яка безпосередньо пов'язана з гарячим цехом. Це дозволяє швидко передавати підготовлені напівфабрикати для приготування на мангалі та скорочує тривалість виробничого циклу.

Для забезпечення санітарних вимог передбачено розділення основних виробничих потоків.

Таблиця 2.8

Організація виробничих потоків

Потік	Напрямок руху
Сировина	Складські приміщення → виробничі цехи
Напівфабрикати	Холодний цех → гарячий цех → шашлична
Готова продукція	Гарячий цех → роздавальна → торговельні зали
Використаний посуд	Торговельний зал → мийна столового посуду
Кухонний посуд	Виробничі цехи → мийна кухонного посуду
Персонал	Побутові приміщення → виробничі цехи

Під час проєктування особливу увагу приділено розміщенню гарячого цеху поблизу роздавальної лінії та шашличної. Таке рішення дозволяє скоротити втрати часу під час передачі готової продукції та забезпечити швидке обслуговування відвідувачів.

Запропоновані об'ємно-планувальні рішення відповідають вимогам до сучасних підприємств ресторанного господарства, забезпечують раціональне використання площ та створюють сприятливі умови для роботи персоналу.

Отже, прийняте планувальне рішення дозволяє організувати безперебійну роботу всіх виробничих підрозділів підприємства, забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог та ефективне обслуговування споживачів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						34
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Сучасний заклад ресторанного господарства є не лише місцем споживання їжі, а й простором для відпочинку, спілкування та знайомства з гастрономічною культурою регіону. Саме тому під час проєктування важливо враховувати не лише технологічні аспекти роботи підприємства, а й формування комфортного середовища для відвідувачів [39].

Для закладу «Карпатський Вогонь» основною ідеєю стало поєднання традиційної закарпатської гостинності, страв на відкритому вогні та сучасного ресторанного сервісу.

Формування образу закладу

Кожне підприємство ресторанного господарства має власний характер і стиль. Для закладу «Карпатський Вогонь» основою образу є атмосфера карпатського відпочинку, натуральні матеріали та традиції приготування м'ясних страв на відкритому вогні.

Головною особливістю закладу є поєднання ресторану та шашличної в єдиному просторі. Це дозволяє створити впізнаваний стиль та підкреслити спеціалізацію підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 064 ПЗ				
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розроб.		Михайлюк			РОЗДІЛ 3. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ				
Перевір.		Антоненко							
Реценз.									
Н. Контр.		Слободянюк							
Затверд.		Савченко							
					Літ.	Арк.	Аркушів		
						35	43		
					Кафедра ТМРМП, 2026 р				

Таблиця 3.1

Основні елементи образу закладу

Елемент	Характеристика
Тематика	Закарпатська кухня та традиції
Основна ідея	Страви на відкритому вогні
Атмосфера	Тепла та невимушена
Основний матеріал	Натуральне дерево
Декоративні елементи	Камінь, кування, зелень

Простір для гостей та відпочинку

Організація внутрішнього простору повинна забезпечувати комфортне перебування відвідувачів незалежно від тривалості їх перебування у закладі [39].

Під час проєктування передбачено поділ залу на кілька функціональних зон. Частина столів призначена для сімейного відпочинку, інша — для невеликих компаній та туристичних груп.

Особливу увагу приділено розташуванню шашличної зони, яка є центральним елементом закладу та привертає увагу відвідувачів.

Таблиця 3.2

Функціональні зони для гостей

Зона	Призначення
Основний зал	Повсякденне обслуговування гостей
Зона шашличної	Демонстрація приготування продукції
Сімейна зона	Відпочинок сімей із дітьми
Барна зона	Реалізація напоїв
Зона очікування	Комфортне перебування гостей

Візуальні акценти та оформлення

Зовнішній вигляд закладу повинен відповідати його спеціалізації та формувати позитивне враження ще до входу в приміщення [40].

Для оформлення використовуються природні кольори, декоративний камінь, деревина та тематичні елементи, пов'язані з культурою Закарпаття. Центральним акцентом інтер'єру є зона відкритого приготування страв гриль.

Таблиця 3.3

Елемент	Рішення
Підлога	Керамограніт
Стіни	Дерево та декоративна штукатурка
Стеля	Дерев'яні балки
Меблі	Масив дерева
Декор	Рослини, тематичні панно



Рисунок 3.1. Дизайн закладу



Рисунок 3.2. Дизайн залу

Таким чином, під час проєктування закладу «Карпатський Вогонь» особлива увага приділялася не лише технологічним процесам, а й створенню привабливого гастрономічного простору, який поєднує особливості закарпатської кухні, сучасний сервіс та комфортні умови для відвідувачів.

ВИСНОВКИ

У бакалаврському проєкті розроблено проєкт гарячого цеху комплексного закладу ресторанного господарства «Карпатський Вогонь» на 120 місць у місті Ужгород.

У ході виконання роботи було проаналізовано особливості ресторанного господарства міста та обґрунтовано доцільність створення закладу, який поєднує ресторан і шашличну. Такий формат є актуальним для регіону, оскільки страви, приготовлені на відкритому вогні, користуються значною популярністю серед місцевих жителів і туристів.

Для підприємства розроблено меню, яке включає страви української та європейської кухні, а також широкий асортимент продукції гриль. Як фірмову страву запропоновано шашлик «Карпатський Вогонь», що відповідає концепції закладу та його спеціалізації.

На основі розрахованої кількості відвідувачів визначено виробничу програму підприємства та гарячого цеху. Виконано підбір технологічного обладнання, розраховано площу гарячого цеху та запропоновано його раціональну організацію.

Також розроблено планувальні рішення підприємства та запропоновано дизайн закладу із використанням елементів закарпатського стилю. Передбачено комфортні умови для відвідувачів і персоналу, а також ефективну організацію виробничих процесів.

Отже, поставлена мета роботи досягнута, а запропоновані рішення можуть бути використані під час створення сучасного закладу ресторанного господарства ресторанно-шашличного типу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 064 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Михайлюк			ВИСНОВКИ				Літ.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Антоненко									39	43
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов, В. В. (2019). Організація ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури.
2. Walker, J. R. (2021). The Restaurant: From Concept to Operation (9th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
3. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України.
4. П'ятницька, Г. Т., & П'ятницька, Н. О. (2019). Інноваційні ресторани технології. Київ : Кондор.
5. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2023). Sustainable Food Systems and Hospitality Development. Rome: FAO.
6. Мазаракі, А. А. (2021). HoReCa: ресторани, готелі, кейтеринг. Київ : ДТЕУ.
- Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2019). Food and Beverage Service (10th ed.). London: Hodder Education.
7. Паска, М. З. (2022). Інноваційний розвиток гастрономічного туризму Львівщини в контексті формування рестораних брендів. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі, 5, 98–103.
<https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-5-12>
8. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР.
9. Barrows, C. W., Powers, T., & Reynolds, D. (2021). Introduction to Management in the Hospitality Industry (12th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 064 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ				Лім.		Арк.	Акрушів
Розроб.		Михайлюк									40	43
Перевір.		Антоненко							Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Реценз.												
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

- 10.Шевченко, А. Ю. (2020). Організація простору у закладах типу кафе-буфет. Технології харчування, 2, 14–19.
- 11.ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України.
- 12.Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). Food and Beverage Management (6th ed.). London: Routledge.
- 13.European Travel Commission. (2023). Food Tourism in Europe: Trends and Opportunities. Brussels.
- 14.Нейленко, С. М., Фогель, А. О., Гуща, Ю. С., & Олійник, О. В. (2022). Сучасні підходи до організації сервісних процесів у закладах ресторанного господарства. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(2), 239–249.
- 15.Kotschevar, L., & Withrow, D. (2021). Management by Menu. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- 16.ISO 22000:2018. Food Safety Management Systems – Requirements for Any Organization in the Food Chain. Geneva: International Organization for Standardization.
- 17.Безручко, Л. С., Жук, Ю. І., & Філь, М. І. (2025). Значення кулінарних традицій Італії у ресторанному господарстві міста Львова. Наукові праці МАУП. Економічні науки, 2(78), 182–187.
- 18.Архіпов, В. В. (2018). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури.
- 19.Walker, J. R. (2020). Introduction to Hospitality Management (6th ed.). Boston, MA: Pearson.
- 20.ДСТУ 3862:99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення понять. Київ : Держстандарт України.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 050 ПЗ	Арк.
						41
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

21. Мазаракі, А. А., Пересічний, М. І., & Кравченко, М. Ф. (2022). Проєктування закладів ресторанного господарства. Київ : ДТЕУ.
22. National Restaurant Association. (2024). 2024 State of the Restaurant Industry Report. Washington, DC.
23. Шалимінов, О. В. (2020). Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для закладів ресторанного господарства. Київ : Арій.
24. Harrington, R. J. (2022). Food and Wine Pairing: A Sensory Experience. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
25. Назаренко, І. А., & Боднарук, О. А. (2020). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Кривий Ріг : ДонНУЕТ.
26. Poster POS. (2024). Аналітика ресторанного бізнесу України у 2024 році.
27. Jones, P. (2021). Introduction to Hospitality Operations. London: Routledge.
28. Лисюк, Т. В., Терещук, О. В., & Пасічник, М. В. (2022). Інноваційні технології у ресторанному господарстві. Економіка та суспільство, 40.
29. World Tourism Organization (UNWTO). (2022). Gastronomy Tourism and Regional Development. Madrid.
30. Малюк, Л. П., & Кононенко, С. В. (2017). Організація виробництва у закладах ресторанного господарства. Харків : Світ Книг.
31. Walker, J. T. (2022). Restaurant Management. New York, NY: John Wiley & Sons.
32. Dopson, L. R., & Hayes, D. K. (2022). Food and Beverage Cost Control. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
33. Ribas Hotels Group. (2025). Тренди ресторанного бізнесу України у 2025 році.
34. United Nations World Tourism Organization. (2021). Global Report on Gastronomy Tourism. Madrid.

35.Паска, М. З., Графська, О. І., & Кошовий, Б.-П. О. (2026). Структурна трансформація ресторанного бізнесу Львівської області у 2015–2024 роках. Причорноморські економічні студії, 109, 13–20.

36. Устаткування закладів ресторанного господарства / За ред. А. А. Мазаракі. (2021). Київ : ДТЕУ.

37.Wood, R. C. (2020). Strategic Questions in Food and Beverage Management. Oxford: Butterworth-Heinemann.

38. Філь, М. І. (2022). Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу м. Львова. Економіка та суспільство, 38.

39. The Culinary Institute of America. (2018). The Professional Chef (9th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

40. Романенко, О. В., & Литвиненко, Н. В. (2025). Інноваційні технології приготування у формуванні меню та барних концепцій закладів ресторанного господарства. Наукові перспективи, 2(56), 214–223.

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.