

**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 борошняного цеху у комплексному закладі на 60 місць з
кафе-пекарнею»**

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

_____ **Тетяна БРОВЕНКО**

Виконав

_____ **Роман ХОМЕНКО**

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**

Хоменко Роману Юрійовичу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект борошняного цеху у
комплексному закладі на 60 місць з кафе-пекарнею»**

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

Тетяна БРОВЕНКО

Роман ХОМЕНКО

РЕФЕРАТ

Бакалаврський кваліфікаційний проєкт на тему «Проєкт борошняного цеху у комплексному закладі на 60 місць з кафе-пекарнею» містить 43 сторінках, 22 таблиці, 2 рисунки, 4 аркуші графічної частини, 37 літературних джерел.

Метою бакалаврського кваліфікаційного проєкту є розроблення проєкту борошняного цеху у комплексному закладі ресторанного господарства з кафе-пекарнею на 60 місць, що забезпечує ефективне виробництво борошняних кулінарних та хлібобулочних виробів, раціональне використання виробничих площ, сучасного технологічного обладнання та створення комфортних умов для обслуговування споживачів.

У процесі виконання роботи проведено техніко-економічне обґрунтування доцільності створення кафе-пекарні «Золотий Колос», визначено концепцію закладу, його спеціалізацію, асортимент продукції та цільову аудиторію. Проведено аналіз сучасного стану ринку ресторанного господарства та підприємств пекарського спрямування, а також досліджено попит потенційних споживачів на продукцію власного виробництва.

У проєкті виконано моделювання виробничого процесу закладу, розраховано добову динаміку попиту та кількість відвідувачів, розроблено меню кафе-пекарні, асортимент хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів, а також запропоновано фірмовий виріб підприємства. На підставі отриманих даних сформовано виробничу програму підприємства та визначено виробниче навантаження борошняного цеху.

Особливу увагу приділено організації технологічного процесу виготовлення хлібобулочних виробів, забезпеченню їхньої якості та безпечності, а також раціональному використанню виробничих потужностей підприємства. Виконано розрахунок потреби в сировині, чисельності виробничого персоналу, здійснено підбір механічного, теплового, холодильного та допоміжного обладнання борошняного цеху.

У роботі визначено площу борошняного цеху та розроблено об'ємно-планувальні рішення комплексного закладу ресторанного господарства відповідно до вимог чинних нормативних документів, санітарно-гігієнічних норм, правил охорони праці та пожежної безпеки.

Окремий розділ присвячено розробленню дизайнерської концепції кафе-пекарні. Запропоновано інтер'єрне рішення в стилі Bakery Loft Modern із використанням натуральних матеріалів, теплих кольорових відтінків та сучасних декоративних елементів, що створюють комфортну атмосферу для відвідувачів.

Запропоновані технологічні, планувальні та дизайнерські рішення забезпечують ефективне функціонування кафе-пекарні «Золотий Колос», високу якість продукції, комфортні умови праці персоналу та конкурентоспроможність закладу на ринку ресторанних послуг.

Ключові слова: кафе-пекарня, борошняний цех, хлібобулочні вироби, виробнича програма, технологічне обладнання, проєктування, меню, фірмовий виріб.

ABSTRACT

The bachelor qualification project on the topic “Design of a Flour Processing Workshop in a Complex Restaurant Facility with a Bakery Café for 60 Seats” consists of 43 pages of explanatory notes, 22 tables, 2 figures, 4 sheets of graphical materials, and 37 bibliographic sources.

The aim of the project is to develop the design of a flour processing workshop within a complex restaurant establishment with a bakery café for 60 seats, ensuring efficient production of flour-based culinary and bakery products, rational use of production space, modern technological equipment, and comfortable conditions for customer service.

During the project, a feasibility study for the establishment of the bakery café “Zoloty Kolos” was carried out, including the concept definition, specialization, product range, and target audience. An analysis of the current state of the restaurant industry and bakery enterprises was conducted, along with research on consumer demand for in-house produced bakery products.

The project includes modeling of the production process, calculation of daily customer flow, development of the menu, assortment of bakery and flour confectionery products, and the introduction of a signature product. Based on the obtained data, the production program was formed and the workload of the flour workshop was determined.

Special attention was paid to organizing the technological process of bakery production, ensuring product quality and safety, and optimizing production capacity usage. The required raw materials, staff size, and mechanical, thermal, refrigeration, and auxiliary equipment were calculated and selected.

The area of the flour workshop was determined, and spatial planning solutions for the restaurant complex were developed in accordance with current regulatory requirements, sanitary standards, occupational safety, and fire protection rules.

A separate section is dedicated to the interior design concept of the bakery café. A Bakery Loft Modern style was proposed, using natural materials, warm color tones, and modern decorative elements to create a comfortable atmosphere for visitors.

The proposed technological, planning, and design solutions ensure efficient operation of the bakery café “Zoloty Kolos,” high product quality, optimal working conditions for staff, and competitiveness in the restaurant services market.

Keywords: bakery café, flour workshop, bakery products, production program, technological equipment, design, menu, signature product.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	8
Вступ	12
1. Моделювання виробничого процесу	14
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	14
1.2. Розробка меню і фірмової страви	16
1.3. Розрахунок виробничої програми	21
2. Проектний розділ	25
2.1. Розрахунок та підбір обладнання	25
2.2. Розрахунок площі цеху	29
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	31
3. Дизайн проєктованого підприємства	34
ВИСНОВКИ	38
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	41
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ	44

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ЗМІСТ		
Розроб.		Хоменко					
Перевір.		Бровенко					
Реценз.							
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Савченко			Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Літ.	Арк.	Акрюшів
						7	43

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Ресторанне господарство України продовжує активно розвиватися та адаптуватися до сучасних економічних умов. Одним із перспективних напрямів розвитку галузі є створення закладів ресторанного господарства, які поєднують виробництво продукції власного виготовлення та її реалізацію безпосередньо споживачам. Особливої популярності набувають кафе-пекарні, що спеціалізуються на виготовленні свіжої випічки, хлібобулочних виробів, десертів та продукції швидкого споживання [1-2].

Сучасний ринок демонструє стабільне зростання попиту на натуральні хлібобулочні вироби, виготовлені безпосередньо в закладі. Покупці дедалі частіше надають перевагу продукції локального виробництва, яка характеризується високою якістю, натуральним складом та свіжістю. Водночас споживачі прагнуть отримати не лише якісну продукцію, а й комфортні умови для її споживання [3]. Саме тому формат кафе-пекарні є одним із найбільш перспективних у сучасному ресторанному господарстві.

Проектований комплексний заклад ресторанного господарства «Золотий Колос» передбачається розмістити у районі активної житлової забудови міста Києва. Розташування закладу поблизу житлових комплексів, навчальних закладів, офісних приміщень та транспортних вузлів сприятиме формуванню стабільного потоку відвідувачів протягом усього дня.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата						
Розроб.		Хоменко			ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ			Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.		Бровенко							8	43
Реценз.								Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.		Слободянюк								
Затверд.		Савченко								

Основною концепцією підприємства є поєднання функцій сучасного кафе та міні-пекарні. Відвідувачам пропонується широкий асортимент продукції власного виробництва, зокрема:

- хліб та булочні вироби;
- круасани;
- слойки;
- пироги;
- піца;
- сендвічі;
- десерти;
- гарячі та холодні напої;
- страви швидкого приготування.

Особливістю закладу є організація відкритої зони випікання, що дозволяє споживачам спостерігати за процесом виробництва продукції. Такий підхід підвищує довіру до закладу та створює додаткову маркетингову перевагу.

Місткість кафе-пекарні становить 60 місць. Така кількість посадкових місць дозволяє забезпечити комфортне перебування відвідувачів та ефективне використання виробничих потужностей підприємства.

Режим роботи закладу приймається з 8:00 до 22:00 без вихідних, що відповідає сучасним тенденціям розвитку підприємств ресторанного господарства та дозволяє задовольнити потреби різних категорій споживачів.

До основних переваг проєктованого підприємства належать:

- широкий асортимент продукції власного виробництва;
- використання натуральної сировини;
- сучасне технологічне обладнання;
- зручне місце розташування;
- комфортна атмосфера закладу;
- доступна цінова політика;

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

– високий рівень сервісу.

З метою визначення перспективності відкриття кафе-пекарні було проведено анкетування потенційних споживачів. В опитуванні взяли участь 100 респондентів різного віку та соціального статусу.

Таблиця 1.1

Результати анкетування потенційних споживачів

Питання	Варіант відповіді	Частка, %
Як часто Ви купуєте випічку?	Щоденно	28
	2–3 рази на тиждень	42
	Раз на тиждень	20
	Рідше	10
Які вироби Ви купуєте найчастіше?	Круасани	30
	Булочки	25
	Хліб	20
	Піца	15
	Десерти	10
Що є визначальним при виборі кафе-пекарні?	Якість продукції	45
	Свіжість виробів	25
	Ціна	15
	Асортимент	10
	Інтер'єр	5

Результати анкетування свідчать про значний інтерес споживачів до продукції власного виробництва та підтверджують перспективність створення кафе-пекарні.

На підставі проведеного аналізу встановлено, що найбільший попит мають круасани, булочні вироби та свіжоспечений хліб. Саме ці групи продукції доцільно прийняти як основу виробничої програми підприємства.

Для забезпечення конкурентоспроможності підприємства планується використання сучасного технологічного обладнання, яке дозволяє механізувати

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		10

більшість виробничих процесів та забезпечити стабільно високу якість готової продукції.

Виробнича структура підприємства включатиме:

- складські приміщення;
- борошняний цех;
- мийну кухонного посуду;
- мийну столового посуду;
- адміністративно-побутові приміщення;
- торговельний зал;
- допоміжні приміщення.

Центральним виробничим підрозділом закладу є борошняний цех, у якому здійснюється виготовлення основного асортименту продукції. Саме від ефективності його роботи залежить продуктивність підприємства, якість готових виробів та економічні показники діяльності закладу.

Отже, проведене техніко-економічне обґрунтування свідчить про доцільність створення кафе-пекарні «Золотий Колос» на 60 місць. Реалізація проєкту дозволить забезпечити населення якісною продукцією власного виробництва, створити нові робочі місця та отримати стабільні економічні результати діяльності підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						11
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Ресторанне господарство України є однією з найважливіших складових сфери послуг, що забезпечує населення продукцією харчування та створює умови для організації дозвілля [4-5]. У сучасних умовах розвитку ринку спостерігається стійка тенденція до розширення мережі закладів ресторанного господарства, які поєднують виробництво продукції власного виготовлення та її реалізацію безпосередньо споживачам. Особливу популярність останніми роками набувають кафе-пекарні, що пропонують широкий асортимент свіжовипечених хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів.

Сучасний споживач дедалі більше уваги приділяє якості продукції, її свіжості, натуральності та безпечності. Саме тому підприємства, які здійснюють випікання продукції безпосередньо в закладі, мають значні конкурентні переваги порівняно з підприємствами, що реалізують готову продукцію промислового виробництва. Власне виробництво дозволяє оперативно реагувати на зміни попиту, розширювати асортимент та забезпечувати високий рівень якості готових виробів [6].

Особливе місце у структурі кафе-пекарні займає борошняний цех, який є основним виробничим підрозділом підприємства. Саме в ньому здійснюються процеси підготовки сировини, приготування тіста, формування виробів, вистоювання та випікання продукції. Від правильної організації роботи борошняного цеху значною мірою залежить якість готової продукції, ефективність використання виробничих площ, продуктивність праці персоналу та економічні показники діяльності підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Хоменко			ВСТУП				Літ.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Бробенко									12	43
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Актуальність теми бакалаврського кваліфікаційного проєкту обумовлена необхідністю проєктування сучасних закладів ресторанного господарства, здатних забезпечити населення якісною свіжовипеченою продукцією та відповідати сучасним вимогам щодо організації виробництва, безпечності харчових продуктів і комфортності обслуговування.

Метою бакалаврського кваліфікаційного проєкту є розроблення проєкту борошняного цеху у комплексному закладі ресторанного господарства на 60 місць з кафе-пекарнею.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- обґрунтувати доцільність створення кафе-пекарні;
- виконати моделювання виробничого процесу підприємства;
- здійснити розрахунок добової динаміки попиту;
- розробити меню закладу та фірмовий виріб;
- сформулювати виробничу програму підприємства;
- виконати підбір технологічного обладнання борошняного цеху;
- визначити чисельність виробничого персоналу;
- розрахувати площу цеху;
- розробити об'ємно-планувальні рішення підприємства;
- обґрунтувати дизайнерське рішення проєктованого закладу.

Об'єктом дослідження є комплексний заклад ресторанного господарства на 60 місць з кафе-пекарнею.

Предметом дослідження є технологічні, організаційні та проєктні рішення щодо функціонування борошняного цеху кафе-пекарні.

Практичне значення роботи полягає у розробленні сучасного проєкту борошняного цеху, який може бути використаний під час створення нових або реконструкції існуючих підприємств ресторанного господарства пекарського спрямування.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						13
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із найважливіших етапів проектування підприємств ресторанного господарства є визначення кількості споживачів та прогнозування завантаження торговельного залу протягом робочого дня [7-8]. Отримані дані використовуються для подальшого розрахунку виробничої програми, визначення необхідної кількості сировини, підбору обладнання та чисельності персоналу.

Проектований заклад «Золотий Колос» має 60 посадкових місць та працює з 8:00 до 22:00. Для визначення кількості відвідувачів протягом дня приймається погодинне завантаження залу відповідно до особливостей роботи кафе-пекарні

Найбільша кількість відвідувачів прогнозується у ранковий період під час сніданків, у обідній час та у вечірні години після завершення робочого дня.

Таблиця 1.2

Завантаження торговельного залу кафе-пекарні «Золотий Колос»

Години роботи	Завантаження залу, %
8:00–9:00	40
9:00–10:00	55
10:00–11:00	65
11:00–12:00	75
12:00–13:00	90
13:00–14:00	100
14:00–15:00	90
15:00–16:00	75
16:00–17:00	70
17:00–18:00	85
18:00–19:00	95
19:00–20:00	85
20:00–21:00	60
21:00–22:00	35

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Хоменко			РОЗДІЛ 1 МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ				Літ.	Арк.	Акрюшів	
Перевір.		Бровенко									14	43
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Для кафе-пекарні середню оборотність одного місця приймаємо 1,5 рази за годину.

Кількість відвідувачів за кожну годину роботи визначається за формулою:

$$N = (P \times K \times Z) / 100$$

де:

N – кількість відвідувачів за годину, осіб;

P – кількість місць у залі, місць;

K – оборотність одного місця за годину;

Z – завантаження залу, %.

Таблиця 1.3

Розрахунок кількості відвідувачів

Години роботи	Завантаження, %	Кількість відвідувачів, осіб
8:00–9:00	40	36
9:00–10:00	55	50
10:00–11:00	65	59
11:00–12:00	75	68
12:00–13:00	90	81
13:00–14:00	100	90
14:00–15:00	90	81
15:00–16:00	75	68
16:00–17:00	70	63
17:00–18:00	85	77
18:00–19:00	95	86
19:00–20:00	85	77
20:00–21:00	60	54
21:00–22:00	35	32

Разом за день: 922 особи

Отримані результати свідчать про достатньо високу інтенсивність роботи підприємства. Найбільше навантаження припадає на період з 12:00 до 14:00 та з 17:00 до 20:00, що характерно для більшості сучасних закладів ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

На підставі визначеної кількості споживачів здійснюється розрахунок загальної кількості страв та виробів, які необхідно виготовити протягом доби.

Середня кількість страв та виробів, що припадає на одного відвідувача кафе-пекарні, приймається на рівні 1,7 порції.

Загальна кількість продукції визначається за формулою:

$$Q = N \times m$$

де:

Q – кількість продукції, порцій;

N – кількість відвідувачів за день;

m – коефіцієнт споживання страв.

$$Q = 922 \times 1,7 = 1567 \text{ порцій.}$$

Таким чином, виробнича програма підприємства повинна забезпечити виготовлення приблизно 1567 порцій різноманітної продукції протягом доби.

Отримані результати будуть використані під час складання меню закладу, формування виробничої програми та визначення потреби в сировині й технологічному обладнанні.

Визначення добової динаміки попиту дозволяє забезпечити раціональну організацію роботи виробничих цехів, уникнути перевантаження персоналу та створити необхідний запас виробничих потужностей для стабільного функціонування підприємства.

1.2.Розробка меню і фірмової страви

Меню є одним із найважливіших елементів діяльності закладу ресторанного господарства, оскільки визначає асортимент продукції, що пропонується споживачам, формує концепцію підприємства та впливає на його економічні показники [9-10]. Під час розроблення меню необхідно враховувати спеціалізацію закладу, контингент відвідувачів, виробничі можливості підприємства та сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства [11].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						16
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Для кафе-пекарні «Золотий Колос» передбачено широкий асортимент продукції власного виробництва, основу якого становлять хлібобулочні вироби, круасани, пироги, слойки та десерти. Крім того, меню включає страви швидкого приготування, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій споживачів. Формування асортименту здійснювалося з урахуванням результатів маркетингового дослідження та аналізу попиту потенційних споживачів.

Таблиця 1.4

Меню кафе-пекарні «Золотий Колос»

Найменування страви	Вихід, г/мл
Холодні закуски та салати	
Салат «Цезар» з куркою	220
Салат овочевий зі свіжих овочів	200
Салат з лососем та руколою	210
Салат грецький	220
Перші страви	
Борщ український зі сметаною	350
Крем-суп грибний	300
Суп-пюре гарбузовий	300
Гарячі страви	
Куряче філе гриль з овочами	280
Медальйони зі свинини	260
Філе судака запечене	250
Сендвічі та паніні	
Паніні з куркою та сиром	220
Сендвіч з шинкою та сиром	200
Сендвіч з лососем	210
Піца	
Піца «Маргарита»	450
Піца «Пепероні»	480
Піца «Чотири сири»	460
Круасани	
Круасан класичний	80
Круасан шоколадний	120
Круасан мигдальний	120
Круасан із шинкою та сиром	180
Круасан «Золотий Колос»	220

Слойки та випічка	
Слойка з яблуками	120
Слойка з вишнею	120
Слойка з сиром	120
Равлик з корицею	130
Хлібобулочні вироби	
Багет французький	250
Хліб пшеничний	500
Хліб житній	500
Булочка зернова	90
Булочка з кунжутом	90
Десерти	
Чізкейк класичний	150
Тірамісу	150
Штрудель яблучний	180
Макарон асорті	50
Напої	
Американо	250 мл
Капучино	250 мл
Лате	300 мл
Чай чорний / зелений	400 мл
Узвар	250 мл
Лимонад домашній	300 мл

Розроблене меню відповідає концепції кафе-пекарні та забезпечує широкий вибір продукції для різних груп споживачів. Основний акцент зроблено на продукції власного виробництва, яка виготовляється безпосередньо у борошняному цеху.

Характеристика фірмового виробу

Фірмовим виробом кафе-пекарні «Золотий Колос» обрано круасан «Золотий Колос» з курячим філе, вершковим сиром та в'яленими томатами.

Вибір даного виробу обумовлений високою популярністю круасанів серед споживачів, можливістю реалізації продукції протягом усього дня та відповідністю концепції сучасної кафе-пекарні.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

Круасан виготовляється з листкового дріжджового тіста власного виробництва. Як начинку використовують обсмажене куряче філе, вершковий сир, листя салату та в'ялені томати. Готовий виріб характеризується високими органолептичними показниками, привабливим зовнішнім виглядом та збалансованими смаковими властивостями.



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

Фірмовий круасан «Золотий Колос»

з курячим філе, вершковим сиром та в'яленими томатами

 Вихід страви 220 г	 Призначення Для реалізації	 Час приготування 35 хв	 Складність Середня
---	---	---	---

Коротка характеристика страви

Ароматний круасан із шаруватого дріжджового тіста з начинкою з ніжного курячого філе, вершкового сиру, свіжого салату та в'ялених томатів. Страва відрізняється гармонійним смаком, високою поживною цінністю та привабливим зовнішнім виглядом.

1. РЕЦЕПТУРА

№	Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
1	Круасан (листокове тісто)	95	95
2	Куряче філе	80	70
3	Вершковий сир	30	30
4	В'ялені томати	15	15
5	Листя салату (рукола, айсберг)	20	20
6	Оливкова олія	5	5
7	Сіль	1	1
8	Перець чорний мелений	0,5	0,5
9	Італійські трави (орегано, базилік)	0,5	0,5
10	Лимонний сік	2	2
Вихід страви:			220 г

2. ХАРЧОВА (ПОЖИВНА) ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ

Показники	На 100 г	На порцію (220 г)
Білки, г	11,2	24,6
Жири, г	16,4	36,1
Вуглеводи, г	28,5	62,7
Енергетична цінність, ккал	305	671

3. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

- 1 Куряче філе промити, обсушити, натерти сіллю, перцем, італійськими травами та збризнути лимонним соком.
- 2 Розігріти оливкову олію на сковороді-гриль та обсмажити філе з обох бовів до готовності (t=75°C всередині). Остудити та нарізати слайсами.
- 3 Круасан розігріти в конвекційній печі при t=160°C протягом 5 хвилин або на грилі.
- 4 Круасан розрізати навпіл уздовж.
- 5 На нижню частину круасана рівномірно нанести вершковий сир.
- 6 Викласти листя салату, слайси курячого філе та в'ялені томати.
- 7 Накрити верхньою частиною круасана.
- 8 Подавати одразу після приготування.

4. ОБЛАДНАННЯ ТА ІНВЕНТАР

- Сковорода-гриль
- Конвекційна піч
- Ніж кухарський
- Дошка обробна
- Щипці кухарські
- Лопатка кухарська
- Тарілка для подачі

5. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Зовнішній вигляд	Круасан золотистого кольору, хрустка скоринка, начинка рівномірно викладена.
Колір	Тісто – золотисте, начинка – природних кольорів.
Запах	Приємний, властивий свіжій випічці та курячому м'ясу з травами.
Смак	Гармонійне поєднання вершкового сиру, курячого філе та в'ялених томатів.
Консистенція	Хрустка зовні, ніжна та соковита всередині.

6. УМОВИ ТА ТЕРМІНИ ЗБЕРІГАННЯ

Умови зберігання	Не рекомендується зберігати. Рекомендується вживати одразу після приготування.
Термін реалізації	Не більше 2 годин при температурі +2...+6°C (у випадку короткочасного зберігання).

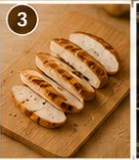
7. ПОСЛІДОВІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ



1 Підготовка курячого філе



2 Обсмаження курячого філе



3 Нарізання курячого філе



4 Розігрів круасана



5 Нанесення вершкового сиру



6 Додавання листя салату



7 Додавання курки та томатів



8 Готова страва

Розробив: _____
 Дата: _____



ЗОЛОТИЙ КОЛОС
КАФЕ • ПЕКАРНЯ

Затверджую: _____

Рис.1.1. Технологічна карта фірмової страви

Таблиця 1.5

Органолептична характеристика фірмового виробу

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Виріб правильної форми, поверхня рівномірно підрум'янена
Колір	Золотистий, характерний для випеченого листкового тіста
Запах	Приємний, властивий свіжій випічці та курячому м'ясу
Консистенція	Хрустка зовні, м'яка та ніжна всередині
Смак	Гармонійний, із вираженими вершковими та м'ясними нотами

Таблиця 1.6

Харчова та енергетична цінність фірмового виробу

Показник	На 100 г	На порцію 220 г
Білки, г	11,2	24,6
Жири, г	16,4	36,1
Вуглеводи, г	28,5	62,7
Енергетична цінність, ккал	305	671

Розроблений фірмовий виріб є конкурентоспроможним, відповідає сучасним тенденціям розвитку закладів ресторанного господарства та може стати візитною карткою кафе-пекарні «Золотий Колос».

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		20

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма є основою для організації роботи підприємства ресторанного господарства та визначає кількість продукції, яку необхідно виготовити протягом доби для забезпечення потреб споживачів. На підставі розрахованої кількості відвідувачів та затвердженого меню визначають добовий обсяг реалізації окремих груп продукції [12-14].

Для кафе-пекарні «Золотий Колос» загальна кількість споживачів становить 922 особи на добу. Враховуючи спеціалізацію підприємства, основу виробничої програми становлять борошняні кулінарні та хлібобулочні вироби власного виробництва.

Розподіл продукції між основними групами здійснюється відповідно до концепції закладу та результатів маркетингових досліджень.

Таблиця 1.7

Структура реалізації продукції

Група продукції	Частка в реалізації, %
Круасани та слойки	30
Хлібобулочні вироби	20
Піца та паніні	15
Гарячі страви	10
Салати та закуски	10
Десерти	10
Напої	5
Разом	100

На підставі загальної виробничої програми визначаємо кількість порцій продукції кожної групи.

Загальна кількість продукції становить 1567 порцій за добу.

Таблиця 1.8

Добова виробнича програма

Група продукції	Частка, %	Кількість порцій
Круасани та слойки	30	470
Хлібобулочні вироби	20	313
Піца та паніні	15	235
Гарячі страви	10	157
Салати та закуски	10	157
Десерти	10	157
Напої	5	78
Разом	100	1567

Оскільки основною виробничою ланкою підприємства є борошняний цех, особливу увагу необхідно приділити визначенню кількості продукції власного виробництва.

Таблиця 1.9

Добова програма виробництва борошняних виробів

Найменування виробу	Кількість, шт
Круасан класичний	90
Круасан шоколадний	70
Круасан мигдальний	60
Круасан із шинкою та сиром	80
Круасан «Золотий Колос»	70
Слойка з яблуками	50
Слойка з вишнею	50
Слойка з сиром	50
Равлик з корицею	50
Разом	570

Крім випічки, у борошняному цеху здійснюється виробництво хлібобулочних виробів.

Таблиця 1.10

Добова програма виробництва хлібобулочних виробів

Найменування виробу	Кількість, шт
Хліб пшеничний	60
Хліб житній	40
Багет французький	80
Булочка зернова	70
Булочка з кунжутом	63
Разом	313

Для забезпечення виробничої програми необхідно визначити потребу в основній сировині.

Таблиця 1.11

Добова потреба в основній сировині

Найменування сировини	Кількість, кг
Борошно пшеничне вищого ґатунку	95
Борошно житнє	18
Дріжджі пресовані	3,2
Цукор	12
Сіль	2,5
Маргарин	18
Масло вершкове	11
Молоко	15
Яйця	420 шт
Куряче філе	18
Сир вершковий	8
В'ялені томати	4
Шоколад	5
Яблука	8
Вишня	6

Для визначення виробничого навантаження борошняного цеху необхідно розрахувати кількість тіста, що виготовляється протягом доби.

Добовий випуск тіста

Вид тіста	Кількість, кг
Листкове дріжджове	110
Дріжджове	65
Пісочне	20
Разом	195

Аналіз виробничої програми свідчить, що найбільшу частку в асортименті займають круасани та вироби з листового дріжджового тіста. Саме тому під час підбору технологічного обладнання необхідно передбачити використання високопродуктивної тістомісильної машини, тісторозкатувальної машини, розстійної шафи та конвекційної печі.

Розроблена виробнича програма забезпечує рівномірне завантаження виробничих потужностей підприємства, ефективне використання обладнання та можливість повного задоволення попиту споживачів.

Отримані результати є вихідними даними для розрахунку чисельності виробничого персоналу, підбору обладнання та визначення площі борошняного цеху.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		24

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання

Одним із найважливіших етапів проєктування підприємств ресторанного господарства є підбір технологічного обладнання [15-16]. Правильно підібране обладнання забезпечує безперервність виробничого процесу, високу якість готової продукції, раціональне використання виробничих площ та ефективну організацію праці персоналу [17-18].

Підбір обладнання для борошняного цеху здійснюється на підставі виробничої програми підприємства, яка передбачає виготовлення 883 одиниць борошняних та хлібобулочних виробів на добу.

Враховуючи асортимент продукції та обсяги виробництва, у борошняному цеху необхідно передбачити використання механічного, теплового, холодильного та допоміжного обладнання.

Підбір тістомісильної машини

Для приготування дріжджового та листкового тіста використовується тістомісильна машина спірального типу.

Добова кількість тіста становить: 195 кг.

Тривалість роботи цеху: 12 годин.

Годинна продуктивність:

$$Q = 195 / 12 = 16,25 \text{ кг/год}$$

Для забезпечення виробничої програми приймається тістомісильна машина продуктивністю 30 кг за цикл.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 2 ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ		
Розроб.	Хоменко						
Перевір.	Бровенко						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р		
					Літ.	Арк.	Аркушів
						25	43

Таблиця 2.1

Підбір тістомісильного обладнання

Найменування обладнання	Марка	Продуктивність	Кількість
Тістомісильна машина	SINMAG SM-50T	30 кг/цикл	1

Використання даної машини дозволяє забезпечити необхідний обсяг виробництва та створити резерв виробничої потужності.

Підбір тісторозкатувальної машини

Для виготовлення круасанів, слойок та листкових виробів передбачено використання тісторозкатувальної машини.

Таблиця 2.2

Підбір тісторозкатувальної машини

Найменування обладнання	Марка	Потужність, кВт	Кількість
Тісторозкатувальна машина	Rondo Econom	0,75	1

Застосування машини дозволяє значно скоротити трудомісткість виробництва та покращити якість листкового тіста.

Підбір розстійної шафи

Для забезпечення процесу вистоювання дріжджових виробів використовується розстійна шафа.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		26

Підбір розстійної шафи

Найменування обладнання	Марка	Місткість	Кількість
Розстійна шафа	UNOX ХЕКРТ-08EU	8 листів	1

Розстійна шафа забезпечує необхідні параметри температури та вологості для якісного бродіння тіста.

Основним тепловим обладнанням борошняного цеху є конвекційна піч.

Підбір теплового обладнання

Найменування обладнання	Марка	Потужність, кВт	Кількість
Конвекційна піч	UNOX ХЕFT-10EU	15,5	1

Продуктивність печі дозволяє забезпечити випікання всієї продукції згідно з виробничою програмою підприємства.

Підбір холодильного обладнання

Для зберігання сировини та напівфабрикатів необхідно передбачити холодильне обладнання.

Таблиця 2.5

Підбір холодильного обладнання

Найменування обладнання	Кількість	Призначення
Холодильна шафа	2	Зберігання сировини
Морозильна шафа	1	Зберігання замороженої сировини
Холодильний стіл	1	Короткочасне зберігання напівфабрикатів

Для виконання технологічних операцій передбачаються виробничі столи, стелажі та допоміжне обладнання.

Таблиця 2.6

Підбір нейтрального обладнання

Найменування обладнання	Кількість
Стіл виробничий	3
Стіл для формування виробів	2
Ванна мийна двосекційна	1
Стелаж виробничий	3
Ваги настільні	1
Шафа для інвентарю	1

Загальний підбір обладнання борошняного цеху

Зведена відомість обладнання борошняного цеху

№	Найменування обладнання	Кількість
1	Тістомісильна машина	1
2	Тісторозкатувальна машина	1
3	Розстійна шафа	1
4	Конвекційна піч	1
5	Холодильна шафа	2
6	Морозильна шафа	1
7	Холодильний стіл	1
8	Виробничий стіл	3
9	Стіл для формування виробів	2
10	Мийна ванна	1
11	Стелаж виробничий	3
12	Ваги електронні	1
13	Шафа для інвентарю	1

Отже, підібране обладнання повністю забезпечує виконання виробничої програми кафе-пекарні «Золотий Колос». Використання сучасного технологічного обладнання дозволяє механізувати основні виробничі процеси, підвищити продуктивність праці персоналу та забезпечити стабільно високу якість готової продукції [19-21].

2.2. Розрахунок площі цеху

Площа виробничих приміщень підприємства ресторанного господарства визначається на підставі кількості та габаритів технологічного обладнання, необхідних проходів між окремими робочими місцями, а також вимог чинних будівельних і санітарних норм [22-23].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		29

Правильно визначена площа виробничих приміщень забезпечує безпечні умови праці, раціональну організацію технологічного процесу та ефективне використання виробничих потужностей підприємства [24-25].

Площу борошняного цеху визначають за методом коефіцієнта використання площі.

Таблиця 2.8

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням

Найменування обладнання	Кількість	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
Тістомісильна машина	1	1,20	1,20
Тісторозкатувальна машина	1	2,40	2,40
Розстійна шафа	1	1,10	1,10
Конвекційна піч	1	1,50	1,50
Холодильна шафа	2	0,90	1,80
Морозильна шафа	1	0,90	0,90
Холодильний стіл	1	1,20	1,20
Виробничі столи	5	1,20	6,00
Мийна ванна	1	1,00	1,00
Стелажі	3	0,80	2,40
Шафа для інвентарю	1	0,60	0,60
Разом	—	—	20,10

Для виробничих цехів підприємств ресторанного господарства коефіцієнт використання площі приймається в межах 0,30–0,3

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		30

$$K = 0,35$$

Площа цеху становить:

$$S = 20,10 / 0,35 = 57,43 \text{ м}^2$$

$$S = 60 \text{ м}^2$$

Отримана площа забезпечує можливість раціонального розміщення обладнання, організації робочих місць та дотримання вимог техніки безпеки.

Таблиця 2.9

Експлікація площ борошняного цеху

Ділянка	Площа, м ²
Замішування тіста	12
Формування виробів	10
Вистоювання виробів	8
Випікання	12
Оздоблення та пакування	8
Зберігання інвентарю	4
Проходи та допоміжні зони	6
Разом	60

Раціональне зонування цеху забезпечує потоковість виробництва та виключає зустрічні потоки сировини й готової продукції.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення підприємств ресторанного господарства повинні забезпечувати оптимальну організацію виробничого процесу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, охорони праці та пожежної безпеки [26-27].

Комплексний заклад ресторанного господарства «Золотий Колос» проєктується як одноповерхова будівля із зручним функціональним зв'язком між виробничими, складськими, торговельними та адміністративно-побутовими приміщеннями

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						31
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Планувальне рішення підприємства передбачає чітке зонування приміщень за функціональним призначенням [28-29].

До складу підприємства входять:

- торговельний зал на 60 місць;
- борошняний цех;
- складські приміщення;
- мийна кухонного посуду;
- мийна столового посуду;
- адміністративні приміщення;
- побутові приміщення персоналу;
- санітарні вузли для відвідувачів;
- допоміжні приміщення.

Таблиця 2.10

Склад приміщень підприємства

Найменування приміщення	Площа, м ²
Торговельний зал	90
Борошняний цех	60
Комора сухих продуктів	12
Холодильна камера	10
Мийна кухонного посуду	8
Мийна столового посуду	10
Кабінет адміністратора	12
Гардероб персоналу	8
Санвузол персоналу	4
Санвузли для відвідувачів	12
Коридори та допоміжні приміщення	24
Разом	250

Планування приміщень здійснюється з урахуванням технологічної послідовності виробничого процесу.

Особливістю планувального рішення є розміщення частини виробничої зони у відкритому форматі [30]. Відвідувачі мають можливість спостерігати за процесом випікання виробів через панорамне скління виробничої ділянки. Такий підхід підвищує довіру споживачів до продукції та створює додатковий маркетинговий ефект [31-32] .

Усі приміщення підприємства відповідають вимогам чинних будівельних норм, санітарного законодавства та правил пожежної безпеки.

Отже, запропоновані об'ємно-планувальні рішення забезпечують ефективне функціонування кафе-пекарні «Золотий Колос», створюють комфортні умови для праці персоналу та обслуговування відвідувачів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						33
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства дизайн інтер'єру є одним із ключових факторів формування конкурентоспроможності закладу. Саме атмосфера підприємства значною мірою впливає на перше враження споживача, його бажання повторно відвідати заклад та рекомендувати його іншим відвідувачам[33-34].

Основною концепцією проєктованої кафе-пекарні «Золотий Колос» є створення сучасного, затишного та функціонального простору, який поєднує традиції українського хлібопечення та сучасні тенденції ресторанного дизайну.

Для оформлення інтер'єру обрано стиль Bakery Loft Modern, який є одним із найбільш популярних напрямів оформлення сучасних кафе-пекарень у країнах Європи.

Даний стиль характеризується: використанням натуральних матеріалів; відкритими конструктивними елементами; теплими природними кольорами; великою кількістю деревини; декоративним освітленням; відкритими зонами виробництва; мінімалістичним декором.

Основною ідеєю інтер'єру є створення атмосфери домашнього затишку та свіжої випічки, яка асоціюється у відвідувачів із традиційною українською гостинністю.

Особливістю закладу є відкрита пекарська зона, що дозволяє гостям спостерігати за процесом виготовлення продукції.

Кольорове рішення інтер'єр

Колористичне оформлення відіграє важливу роль у формуванні емоційного сприйняття закладу.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.	Хоменко				РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА	Літ.	Арк.
Перевір.	Бровченко						Аркушів
Реценз.						34	43
Н. Контр.	Слободянюк					Кафедра ТМРМП, 2026 р	
Затверд.	Савченко						

Для кафе-пекарні «Золотий Колос» обрано теплу природну кольорову гаму, що асоціюється із зерном, хлібом та натуральними продуктами.

Основними кольорами інтер'єру є: світло-бежевий; кремовий; карамельний; світло-коричневий; деревний; графітовий.

Додатковими акцентними кольорами виступають: оливковий; теракотовий; гірчичний.

Подібне поєднання кольорів створює затишну атмосферу та позитивно впливає на психологічний стан відвідувачів.

Для оздоблення стін передбачається використання декоративної штукатурки світлих відтінків та дерев'яних декоративних панелей.

Стеля виконується у стилі Loft із відкритими вентиляційними та освітлювальними конструкціями.

Підлогове покриття передбачається виконати з керамограніту під натуральне дерево, що характеризується високою зносостійкістю та простотою догляду.

Меблі та оздоблювальні матеріали

Меблі проєктованого закладу повинні відповідати вимогам ергономічності, комфорту та довговічності.

Оздоблювальні матеріали повинні відповідати вимогам санітарно-гігієнічних норм та бути безпечними для використання у закладах ресторанного господарства.

Освітлення приміщень

Освітлення є важливим елементом формування комфортного середовища для відвідувачів.

Проєктом передбачено використання комбінованої системи освітлення: загальне освітлення; локальне освітлення; декоративне освітлення; акцентне освітлення.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		35

Загальне освітлення забезпечується підвісними світлодіодними світильниками.

Локальне освітлення встановлюється над столиками відвідувачів.

Декоративне освітлення використовується для підсвічування: полиць; декоративних елементів; зони реалізації випічки.

Для створення затишної атмосфери використовується світло теплої температури (2700–3000 K).

Особлива увага приділяється освітленню вітрин із продукцією.

Правильно організоване освітлення дозволяє покращити візуальне сприйняття виробів та стимулювати попит споживачів.

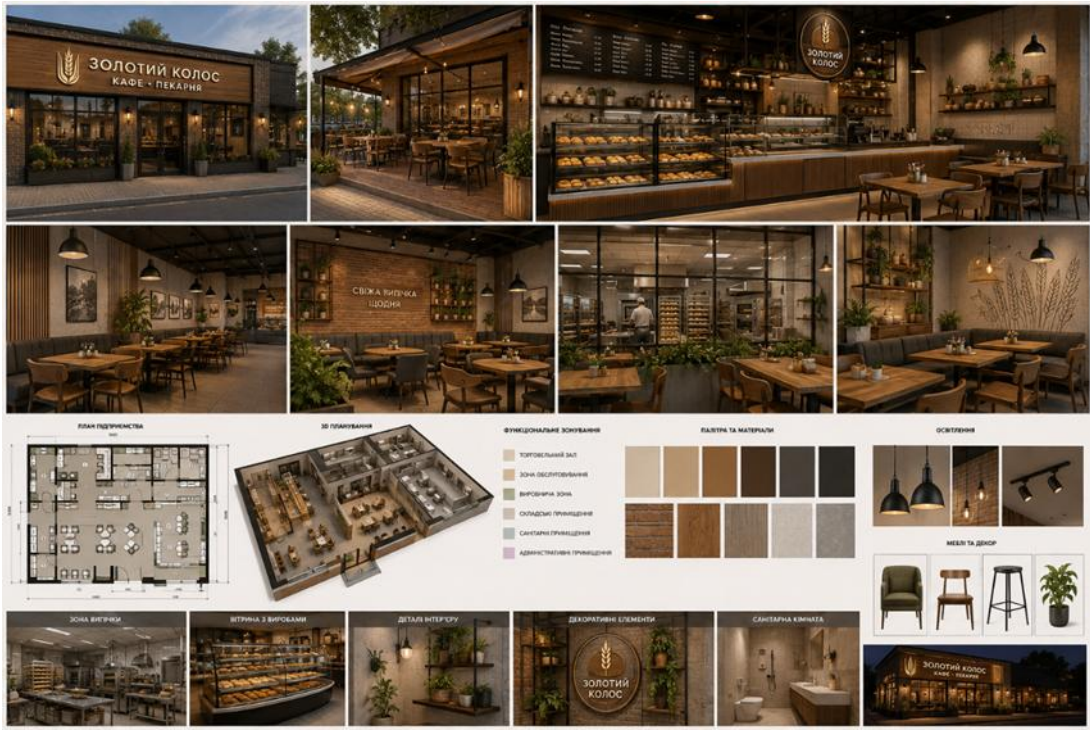


Рис.3.1. Дизайн закладу

Сучасні тенденції оформлення кафе-пекарень

Сучасний розвиток ресторанного господарства характеризується активним впровадженням концепцій відкритого виробництва та екологічного дизайну

Основними тенденціями оформлення сучасних кафе-пекарень є:

- використання натуральних матеріалів;

- відкриті виробничі зони;
- екологічність інтер'єру;
- мінімалізм;
- використання живих рослин;
- енергоощадні технології;
- інтерактивні елементи дизайну

У проєкті кафе-пекарні «Золотий Колос» зазначені тенденції реалізовані шляхом поєднання відкритої виробничої зони, натуральних матеріалів оздоблення та сучасних систем освітлення [35-37].

Запропоноване дизайнерське рішення забезпечує комфортне перебування відвідувачів, підкреслює концепцію закладу та сприяє формуванню позитивного іміджу підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						37
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

У бакалаврському кваліфікаційному проєкті розроблено проєкт борошняного цеху у комплексному закладі ресторанного господарства на 60 місць з кафе-пекарнею «Золотий Колос».

У результаті виконання роботи проведено техніко-економічне обґрунтування доцільності створення підприємства, визначено концепцію закладу та його місце на сучасному ринку ресторанних послуг.

На підставі аналізу попиту потенційних споживачів розроблено асортимент продукції та меню кафе-пекарні. Запропоновано фірмовий виріб – круасан «Золотий Колос» з курячим філе, вершковим сиром та в'яленими томатами, визначено його органолептичні показники та харчову цінність.

У роботі виконано розрахунок добової динаміки попиту та виробничої програми підприємства. Встановлено, що добова кількість відвідувачів становить 922 особи, а виробнича програма передбачає виготовлення 1567 порцій продукції різних груп.

На підставі виробничої програми здійснено розрахунок потреби у сировині, визначено добовий випуск продукції та підібрано сучасне технологічне обладнання борошняного цеху. Обґрунтовано використання тістомісильних машин, тісторозкатувального обладнання, розстійних шаф, конвекційних печей та холодильного обладнання.

Розраховано чисельність виробничого персоналу та площу борошняного цеху. Встановлено, що для забезпечення виробничої програми необхідно передбачити шість виробничих працівників та площу цеху 60 м².

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Хоменко			ВИСНОВКИ				Літ.	Арк.	Акрущів	
Перевір.		Бровенко									38	43
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Розроблено об'ємно-планувальне рішення підприємства, яке забезпечує раціональну організацію виробничого процесу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, охорони праці та пожежної безпеки.

Запропоновано дизайнерську концепцію кафе-пекарні у стилі Bakery Loft Modern, що поєднує функціональність, комфорт та сучасні тенденції оформлення закладів ресторанного господарства.

Отже, розроблений проєкт борошняного цеху кафе-пекарні «Золотий Колос» є технічно обґрунтованим, відповідає вимогам чинних нормативних документів та забезпечує ефективне функціонування підприємства ресторанного господарства в сучасних умовах.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Конституція України : Закон України від 28 черв. 1996 р. № 254к/96-ВР.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23 груд. 1997 р. № 771/97-ВР.
3. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України від 6 груд. 2018 р. № 2639-VIII.
4. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 18 с.
6. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів..
7. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019. 42 с.
8. ДСТУ ISO 22005:2019. Простежуваність у кормовому та харчовому ланцюгах. Загальні принципи та основні вимоги. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019. 18 с.
9. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219.
10. НАССР. Система управління безпечністю харчових продуктів. Практичний посібник. Київ : Аграрна освіта, 2020. 156 с.
11. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		
Розроб.		Хоменко					
Перевір.		Бровенко					
Реценз.							
Н. Контр.		Слободянюк					
Затверд.		Савченко					
					Літ.	Арк.	Акрюшів
						40	43
					Кафедра ТМРМП, 2026 р		

12.Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2020. 342 с.

13.П'ятницька Н. О. Організація ресторанного господарства : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 430 с.

14. П'ятницька Г. Т. Інноваційний розвиток ресторанного господарства : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 326 с.

15.Мазаракі А. А. Економіка торговельного підприємства : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 800 с.

16.Пересічний М. І. Проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 360 с.

17.Черевко О. І., Пересічний М. І., Кравченко М. Ф. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник. Харків : Світ Книг, 2019. 756 с.

18.Баль-Прилипко Л. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : НУБіП України, 2022.

19.Безручко Л. С., Жук Ю. І., Філь М. І. Значення кулінарних традицій Італії у ресторанному господарстві // Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2025. № 1. С. 33–40.

20.Оформлення бібліографічних посилань у наукових роботах : метод. порадник / І. Костина, В. Каленська, О. Олабоді. Київ : НУХТ, 2017. 31 с.

21.Kotler P., Bowen J., Makens J., Baloglu S. Marketing for Hospitality and Tourism. 8th ed. Harlow : Pearson, 2022. 640 p.

22.Gisslen W. Professional Baking. 8th ed. Hoboken : Wiley, 2021. 816 p.

23.Gisslen W. Professional Cooking. 10th ed. Hoboken : Wiley, 2022. 1088 p.

24.Hamelman J. Bread: A Baker's Book of Techniques and Recipes. 3rd ed. Hoboken : Wiley, 2021. 496 p.

25.Suas M. Advanced Bread and Pastry. Clifton Park : Delmar Cengage Learning, 2009. 1040 p.

26.Forkish K. Flour Water Salt Yeast. Berkeley : Ten Speed Press, 2012. 272 p.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
						41
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

McGee H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. New York : Scribner, 2004. 896 p.

27.The Culinary Institute of America. The Professional Chef. 10th ed. Hoboken : Wiley, 2022. 1232 p.

28.International Organization for Standardization. ISO 22000:2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain. Geneva : ISO, 2018.

29.Food and Agriculture Organization of the United Nations. Good Hygiene Practices in the Food Industry. Rome : FAO, 2022.

30. Назаренко, І. А., & Боднарук, О. А. (2020). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. ДонНУЕТ.

31. Мостова, Л. М., & Новікова, О. В. (2010). Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Ліра-К. П'ятницька, Г. Т., &

32.П'ятницька, Н. О. (2013). Інноваційні ресторани технології. Основи теорії. Кондор.

33.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.

34.Паска, М., Графська, О., & Запісоцький, А. (2023). Соціально-культурні проблеми управління якістю на підприємствах індустрії гостинності. Економіка та суспільство, 56. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2023-56-31>

35.Barrows, C. W., Powers, T., & Reynolds, D. (2021). Introduction to Management in the Hospitality Industry (12th ed.). Wiley.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		42

36.Walker, J. R. (2021). The Restaurant: From Concept to Operation (9th ed.).
Wiley.

37.Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. (2018). Food and
Beverage Management (6th ed.). Routledge.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 073 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		43