

**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 доготівельного цеху у кафе–варенична на 40 місць»

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

Гарант освітньої програми

К. Т. Н., доцент

_____ **Олександр САВЧЕНКО**

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

К. Т. Н., доцент

_____ **Любов ТКАЧЕНКО**

Виконала

_____ **Єва ЛИТВИН**

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**

Литвин Єві Андріївні

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма «Харчові технології»

Тема бакалаврського кваліфікаційного проєкту **«Проект доготівельного цеху у
кафе–варенична на 40 місць»**

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

Термін подання завершеного проєкту на кафедру 12.06.2026 р.

Вихідні дані до бакалаврського кваліфікаційного проєкту:

Реферат

Техніко-економічне обґрунтування

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви

1.3. Розрахунок виробничої програми

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства

3. Дизайн проєктованого підприємства

Висновки

Список використаної літератури

Перелік графічних документів:

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

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

Дата видачі завдання «2» лютого 2026 р.

**Керівник бакалаврського
кваліфікаційного проєкту**

Завдання прийняла до виконання _____

**Любов ТКАЧЕНКО
Єва ЛИТВИН**

РЕФЕРАТ

Кваліфікаційна робота на тему: «Проект дозаготівельного цеху у кафе-вареничній на 40 місць» містить 44 сторінки, 21 таблицю, 8 рисунків, 4 аркуші графічної частини та 41 літературне джерело.

У роботі розроблено проєкт кафе-вареничної «Пан Вареник» на 40 посадкових місць із проєктуванням дозаготівельного цеху та обґрунтуванням технологічних, організаційних і планувальних рішень. Проведено аналіз сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства та обґрунтовано доцільність створення спеціалізованого закладу української кухні сімейного типу.

Визначено добову динаміку попиту та виробничу програму підприємства. Встановлено, що прогнозована кількість відвідувачів становить 240 осіб на добу, а загальний обсяг виробництва продукції – 600 порцій страв на добу, з яких 270 порцій припадає на вареники як основний асортимент закладу.

Розроблено меню кафе-вареничної та запропоновано фірмову страву – «Вареники з телятиною та білими грибами під вершково-трюфельним соусом», для якої складено технологічну карту, визначено органолептичні показники, вимоги до подачі та харчову цінність.

Виконано розрахунок і підбір технологічного обладнання дозаготівельного цеху, визначено його функціональні зони та обґрунтовано площу, яка становить 18 м².

Запропоновано сучасний дизайн-проєкт кафе-вареничної в стилі Ukrainian Eco Modern, що поєднує традиційні українські мотиви з сучасними дизайнерськими рішеннями та сприяє формуванню комфортного середовища для відвідувачів.

Ключові слова: кафе-варенична, дозаготівельний цех, проєктування, виробнича програма, вареники, технологічне обладнання, українська кухня, організація виробництва.

ABSTRACT

The qualification work on the topic: "Project of a post-processing shop in a varenych cafe for 40 seats" contains 44 pages, 21 tables, 8 figures, 4 sheets of graphic part and 41 literary sources.

The thesis presents the design of the "Pan Varenyk" dumpling café with 40 seats and the development of a preparation workshop with substantiation of technological, organizational and planning solutions. An analysis of current trends in the restaurant industry was carried out, and the feasibility of establishing a family-oriented Ukrainian cuisine restaurant was substantiated.

The daily customer demand and production program of the enterprise were determined. It was established that the estimated number of customers is 240 visitors per day, while the total production output is 600 portions of dishes per day, including 270 portions of dumplings, which represent the main specialization of the establishment.

The menu of the dumpling café was developed, and the signature dish "Dumplings with Veal and Porcini Mushrooms in Creamy Truffle Sauce" was proposed. A technological card, sensory characteristics, serving requirements and nutritional value of the dish were determined.

The technological equipment of the preparation workshop was selected and calculated, its functional areas were determined, and the workshop area of 18 m² was substantiated. Spatial and planning solutions were developed in accordance with current sanitary, construction and technological standards.

A modern interior design project in the Ukrainian Eco Modern style was proposed, combining traditional Ukrainian motifs with contemporary design solutions and creating a comfortable environment for visitors.

Key words: dumpling café, preparation workshop, design, production program, dumplings, technological equipment, Ukrainian cuisine, production organization.

ЗМІСТ

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ	6
ВСТУП	11
1. Моделювання виробничого процесу кафе-вареничної «Пан Вареник»	14
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	14
1.2. Розробка меню і фірмової страви	17
1.3. Розрахунок виробничої програми	22
2. Проектний розділ	25
2.1. Розрахунок та підбір обладнання кафе-вареничної «Пан Вареник»	25
2.2. Розрахунок площі дозаготівельного цеху	27
2.3. Об'ємно-планувальні рішення підприємства	30
3. Дизайн проєктованого підприємства	34
ВИСНОВКИ	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	41

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Литвин			ЗМІСТ				Літ.		Арк.	Акрушів
Перевір.		Ткаченко									5	44
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ

Сучасний ринок ресторанного господарства України характеризується динамічним розвитком та зміною споживчих пріоритетів. Незважаючи на складні соціально-економічні умови, сфера громадського харчування продовжує відновлюватися та демонструє стійку тенденцію до розвитку. Особливої популярності набувають заклади, які поєднують традиційну українську кухню із сучасними підходами до обслуговування, оригінальною концепцією та використанням локальних продуктів [1-3].

Одним із найбільш перспективних форматів закладів ресторанного господарства є кафе-варенична. Вареники належать до традиційних українських страв, добре відомих споживачам різних вікових груп, характеризуються значною варіативністю начинок, високою харчовою цінністю та можливістю створення авторського меню [4]. Крім того, сучасні тенденції розвитку гастрономічного туризму та популяризація української кухні сприяють підвищенню попиту на тематичні заклади національного спрямування [5-6].

Для проєктування обрано кафе-вареничну «Пан Вареник» на 40 посадкових місць у місті Вінниця. Вибір саме цього населеного пункту обумовлений низкою факторів. Вінниця належить до міст із високим рівнем ділової активності, розвиненою туристичною інфраструктурою та значною кількістю студентської молоді. Місто щорічно відвідує велика кількість внутрішніх туристів, що створює сприятливі умови для розвитку підприємств ресторанного господарства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.	Литвин				ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ	Літ.	Арк.	Акрешів
Перевір.	Ткаченко						6	44
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко							

Запроєктований заклад доцільно розташувати в центральній частині міста поблизу навчальних закладів, офісних приміщень та транспортних вузлів. Таке розміщення забезпечує стабільний потік потенційних споживачів протягом усього дня. У ранкові та обідні години основними відвідувачами закладу будуть працівники офісів і студенти, а у вечірній час – сім'ї з дітьми, туристи та молодіжні компанії.

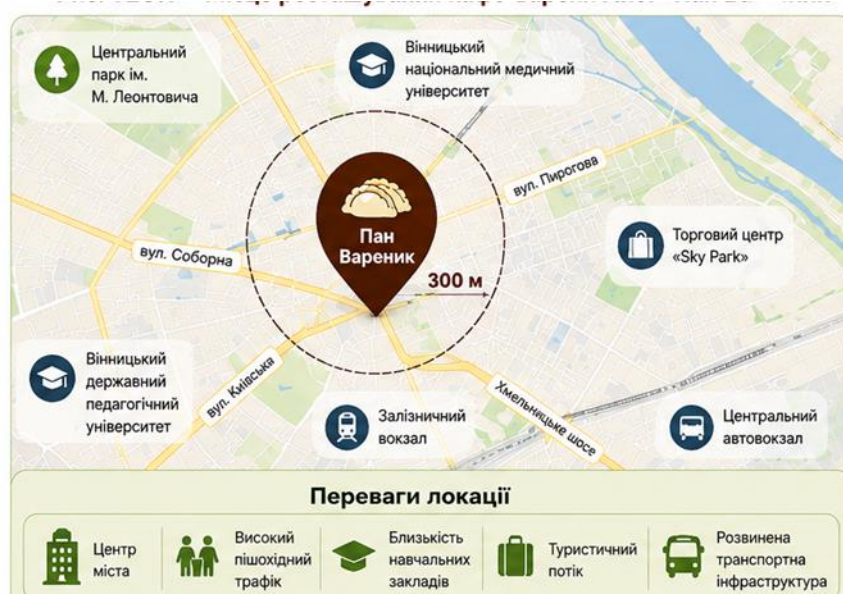


Рис.1.1. Місце розташування кафе – вареничної «Пан Вареник»

Важливим етапом техніко-економічного обґрунтування є аналіз конкурентного середовища. У межах досліджуваного району функціонують заклади різного формату, проте більшість із них спеціалізуються на піці, суші, фаст-фуді або універсальній європейській кухні. Кількість тематичних закладів української кухні залишається обмеженою.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		7

Аналіз основних конкурентів

Назва закладу	Формат	Основний асортимент	Переваги	Недоліки
Кафе №1	Європейська кухня	Сніданки, паста	Зручне розташування	Відсутність української тематики
Заклад №2	Фаст-фуд	Бургери, піца	Швидке обслуговування	Обмежений асортимент традиційних страв
Заклад №3	Ресторан	Українська кухня	Розширене меню	Високий рівень цін

Проведений аналіз свідчить про наявність вільної ринкової ніші для відкриття кафе-вареничної середнього цінового сегмента з акцентом на традиційні українські страви та сучасний формат подачі продукції [7-10].

Концепція кафе-вареничної «Пан Вареник» передбачає поєднання традиційної української гастрономії з елементами сучасного ресторанного сервісу. Основною ідеєю є створення сімейного закладу із затишною атмосферою, відкритою кухнею та можливістю спостереження за процесом приготування вареників. Відкрита зона ліплення вареників може стати одним із маркетингових інструментів та підвищити зацікавленість відвідувачів.

Інноваційність проекту полягає у впровадженні таких рішень: використання локальної сировини та фермерської продукції; сезонне меню; розроблення авторських видів вареників (з телятиною та білими грибами, зі шпинатом і бринзою, з гарбузом і медовим соусом); впровадження дитячого меню; використання QR-меню та електронної системи замовлень; проведення тематичних гастрономічних заходів та майстер-класів із ліплення вареників; використання екологічних матеріалів та енергоощадного обладнання.



Рис. 1.2 . Концептуальна модель кафе-вареничної «Пан Вареник»

Таблиця 1.2

Характеристика цільових груп споживачів

Категорія	Частка, %
Працівники офісів	35
Студенти та молодь	25
Сім'ї з дітьми	25
Туристи	15

Розрахункова місткість закладу на 40 місць є економічно обґрунтованою, оскільки дозволяє забезпечити раціональне використання площі, скоротити експлуатаційні витрати та підтримувати високий рівень якості обслуговування.



Рис.1.3 Структура потенційних споживачів

Соціальна значущість проєкту полягає у створенні нових робочих місць, популяризації української кулінарної спадщини, підтримці місцевих виробників сільськогосподарської продукції та розвитку гастрономічної культури регіону.

Отже, проведене техніко-економічне обґрунтування підтверджує доцільність проєктування кафе-вареничної «Пан Вареник» на 40 місць у місті Вінниця. Обране місце розташування, недостатній рівень конкуренції у сегменті тематичних закладів української кухні, використання інноваційних рішень та орієнтація на сімейний формат обслуговування забезпечують конкурентоспроможність і перспективність реалізації проєкту.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Ресторанне господарство України є важливою складовою сфери послуг та одним із найбільш динамічних секторів економіки, який забезпечує населення продукцією харчування та організовує дозвілля різних категорій споживачів [11]. Незважаючи на складні соціально-економічні умови останніх років, заклади ресторанного господарства продовжують адаптуватися до сучасних викликів, активно впроваджують інноваційні технології, розширюють асортимент продукції та вдосконалюють форми обслуговування [12-13]. Особливого значення набувають заклади, діяльність яких спрямована на популяризацію національних кулінарних традицій, використання локальної сировини та створення конкурентоспроможного продукту на основі української гастрономічної спадщини [14-15].

Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу свідчать про підвищення інтересу споживачів до автентичної української кухні. Відвідувачі все частіше віддають перевагу закладам із чітко визначеною концепцією, атмосферним інтер'єром та традиційним асортиментом страв, адаптованим до сучасних вимог харчування [16]. Одним із перспективних форматів підприємств ресторанного господарства є кафе-варенична, оскільки вареники належать до найвідоміших страв української кухні, характеризуються значною різноманітністю рецептур, високою харчовою цінністю та широкими можливостями для створення авторських виробів [17-18].

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.		Литвин			ВСТУП	Лім.	Арк.
Перевір.		Ткаченко					11
Реценз.							44
Н. Контр.		Слободянюк				Кафедра ТМРМП, 2026 р	
Затверд.		Савченко					

Важливим елементом ефективної діяльності підприємства ресторанного господарства є раціональна організація виробничого процесу. Від правильності проєктування виробничих приміщень, добору технологічного обладнання та організації робочих місць значною мірою залежать продуктивність праці персоналу, якість готової продукції, рівень санітарно-гігієнічної безпеки та економічна ефективність роботи закладу. Особливе місце у структурі підприємств, які працюють на напівфабрикатах високого ступеня готовності, займає дозаготівельний цех [19].

Дозаготівельний цех забезпечує виконання завершальних технологічних операцій, пов'язаних із підготовкою напівфабрикатів до теплової обробки, приготуванням начинок, формуванням виробів, порціонуванням та підготовкою продукції до реалізації. Раціональна організація роботи цеху дозволяє скоротити тривалість виробничого циклу, підвищити продуктивність праці, оптимізувати використання виробничих площ та забезпечити стабільно високий рівень якості страв [20].

Особливої актуальності набуває проєктування невеликих спеціалізованих закладів ресторанного господарства сімейного типу, орієнтованих на широкий контингент споживачів. Кафе-варенична на 40 місць є перспективним форматом закладу, який поєднує порівняно невеликі інвестиційні витрати, можливість організації затишної атмосфери та широкий асортимент продукції національної кухні. Використання сучасного технологічного обладнання, впровадження елементів цифрового сервісу, застосування локальної сировини та створення авторських видів вареників сприяють підвищенню конкурентоспроможності закладу та забезпечують його привабливість для різних категорій відвідувачів.

Метою кваліфікаційної роботи є проєктування дозаготівельного цеху у кафе-вареничній на 40 місць із розробленням раціональних технологічних,

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
						12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

організаційних та планувальних рішень, спрямованих на забезпечення ефективного функціонування підприємства ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети передбачено вирішення таких завдань:

- здійснити техніко-економічне обґрунтування доцільності створення кафе-вареничної на 40 місць;
- визначити добову динаміку попиту та розрахувати виробничу програму підприємства;
- розробити меню закладу та технологію приготування фірмової страви;
- розрахувати виробничу програму дозаготівельного цеху;
- здійснити підбір та розрахунок технологічного обладнання;
- визначити необхідну площу дозаготівельного цеху;
- розробити об'ємно-планувальні рішення підприємства;
- запропонувати сучасні дизайнерські рішення інтер'єру кафе-вареничної.

Об'єктом дослідження є виробничий процес кафе-вареничної на 40 місць.

Предметом дослідження є технологічні, організаційні та планувальні рішення щодо проектування дозаготівельного цеху підприємства ресторанного господарства.

Практичне значення роботи полягає у розробленні проекту сучасного закладу ресторанного господарства, який може бути використаний під час створення та організації роботи кафе-вареничної, забезпечуючи раціональну організацію виробництва, високу якість продукції, комфортні умови обслуговування споживачів та ефективне використання матеріально-технічних ресурсів підприємства.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
						13
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

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

1. Розрахунок добової динаміки попиту

Одним із найважливіших етапів проектування закладів ресторанного господарства є визначення очікуваної кількості споживачів протягом дня. Від правильності розрахунку добової динаміки попиту залежить обґрунтування виробничої програми підприємства, визначення потреби у сировині, розрахунок кількості напівфабрикатів, підбір технологічного обладнання та встановлення чисельності виробничого персоналу [21-22].

Добова динаміка попиту характеризує інтенсивність відвідування закладу в окремі години його роботи та визначає нерівномірність потоку споживачів. Кількість відвідувачів залежить від типу закладу, його місткості, місця розташування, режиму роботи, асортименту продукції та контингенту споживачів. Для підприємств сімейного типу характерними є два піки відвідування: у обідній час та у вечірній період.

Кафе-варенична «Пан Вареник» є спеціалізованим підприємством ресторанного господарства української кухні на 40 посадкових місць. Заклад орієнтований на обслуговування широкого кола споживачів, серед яких працівники офісів, студенти, сім'ї з дітьми та туристи. Режим роботи кафе-вареничної прийнято з 10:00 до 22:00, що забезпечує можливість обслуговування споживачів протягом усього дня.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ			
Розроб.	Литвин							
Перевір.	Ткаченко							
Реценз.								
Н. Контр.	Слободянюк							
Затверд.	Савченко				Кафедра ТМРМП, 2026 р			
					Лім.	Арк.	Акрушів	
						14	44	

Для визначення кількості відвідувачів використовується коефіцієнт оборотності одного місця за день:

$$N_d = P \times \eta, (1.1)$$

де: N_d – кількість споживачів за день, осіб; P – кількість посадкових місць у залі, місць; η – коефіцієнт оборотності одного місця за день.

Для кафе сімейного типу на 40 місць коефіцієнт оборотності одного місця приймаємо на рівні 7,0, що відповідає сучасним умовам функціонування спеціалізованих закладів ресторанного господарства.

Тоді кількість відвідувачів за добу становитиме:

$$N_d = 40 \times 7,0 = 280 \text{ осіб.}$$

Отже, розрахункова кількість споживачів кафе-вареничної «Пан Вареник» становить 280 осіб за добу.

Після визначення загальної кількості споживачів розраховують погодинну динаміку попиту. При цьому враховують, що відвідуваність закладу протягом дня є нерівномірною. Найменша кількість споживачів спостерігається у ранковій годині після відкриття закладу, поступово збільшується в обідній період та досягає максимального значення у вечірній час.

Таблиця 1.3

Добова динаміка попиту кафе-вареничної «Пан Вареник» на 40 місць

Години роботи	Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3
10:00–11:00	30	12
11:00–12:00	45	18
12:00–13:00	70	28
13:00–14:00	90	36
14:00–15:00	85	34
15:00–16:00	60	24
16:00–17:00	45	18

1	2	3
17:00–18:00	55	22
18:00–19:00	80	32
19:00–20:00	95	38
20:00–21:00	65	26
21:00–22:00	30	12
Разом	—	280

Аналіз добової динаміки попиту свідчить, що найбільше завантаження кафе-вареничної спостерігається у години обіднього попиту (13:00–15:00) та вечірнього відвідування (18:00–20:00). Максимальна кількість споживачів очікується з 19:00 до 20:00 і становить 38 осіб за годину.

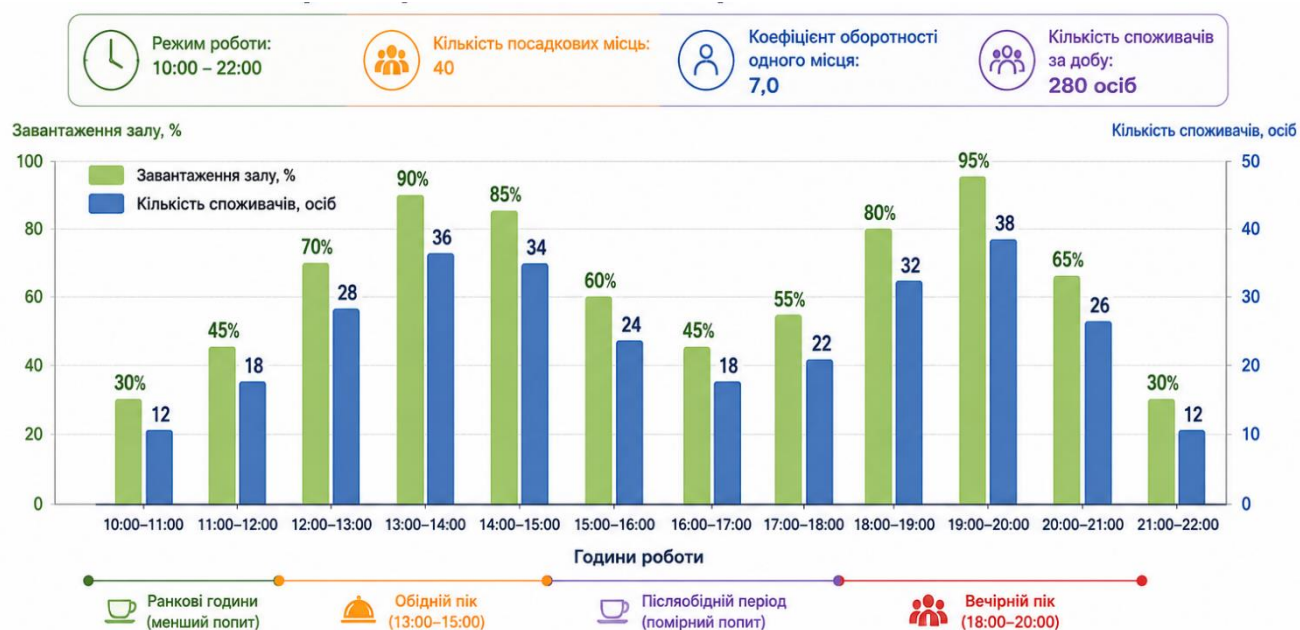


Рис 1.3. Добова динаміка попиту

Отримані результати мають важливе практичне значення, оскільки є основою для подальшого розрахунку виробничої програми підприємства, визначення асортименту продукції, обсягів виробництва страв, підбору технологічного обладнання та організації роботи дозакотівельного цеху.

Таким чином, розрахунок добової динаміки попиту показав, що кафе-варенична «Пан Вареник» на 40 місць здатна обслуговувати близько 280

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		16

споживачів на добу, що свідчить про доцільність функціонування закладу та є підставою для подальшого проєктування його виробничих підрозділів.

1.2. Розробка меню і фірмової страви

Одним із найважливіших елементів організації діяльності підприємства ресторанного господарства є розроблення меню [23-24]. Меню являє собою систематизований перелік страв, кулінарних виробів та напоїв, запропонованих споживачам, і водночас виступає важливим інструментом формування концепції закладу, його іміджу та конкурентних переваг [25]. Саме через меню відображаються спеціалізація підприємства, рівень обслуговування, особливості цільової аудиторії та загальна маркетингова стратегія закладу. [26].

Кафе-варенична «Пан Вареник» є спеціалізованим закладом ресторанного господарства української кухні. Основу меню становлять різноманітні види вареників, традиційні українські страви, десерти власного виробництва та безалкогольні напої. Під час розроблення меню було враховано концепцію закладу, сезонність сировини, збалансованість асортименту, смакові вподобання різних груп споживачів та можливості виробництва.

Таблиця 1.4

Меню кафе-вареничної «Пан Вареник»

Найменування страви	Вихід, г
1	2
Холодні закуски та салати	
Оселедець із картоплею та цибулею	200
Салат «Український» із сезонних овочів	220
Салат із буряка, чорносливу та горіхів	180
Перші страви	

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		17

1	2
Борщ український зі сметаною	350/30
Юшка грибна	300
Бульйон курячий із домашньою локшиною	300
Вареники	
Вареники з картоплею та грибами	250
Вареники з м'ясом	250
Вареники з капустою	250
Вареники з сиром	250
Вареники з вишнями	250
Вареники зі шпинатом та бринзою	250
Вареники з гарбузом та медом	250
Фірмова страва – Вареники з телятиною та білими грибами під вершково-трюфельним соусом	300
Гарячі страви	
Деруни зі сметаною	250
Голубці домашні	250
Печення по-домашньому	300
Десерти	
Сирники зі сметаною	200
Медовик	120
Налисники з сиром	180
Напої	
Узвар із сухофруктів	200
Морс журавлинний	200
Чай трав'яний	200
Кава американо	150

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

Розроблене меню відповідає концепції кафе-вареничної та забезпечує широкий асортимент продукції української кухні. Центральне місце в меню займають вареники з різноманітними начинками, що повністю відповідає спеціалізації закладу.

З метою формування індивідуального іміджу підприємства та підвищення його конкурентоспроможності як фірмову страву запропоновано «Вареники з телятиною та білими грибами під вершково-трюфельним соусом». Запропонована страва поєднує традиційні українські кулінарні традиції та сучасні гастрономічні тенденції. Використання телятини забезпечує високу харчову цінність страви, білі гриби формують виражений аромат, а вершково-трюфельний соус надає виробу ресторанного характеру та оригінальної подачі.

Таблиця 1.5

Технологічна карта фірмової страви «Вареники з телятиною та білими грибами під вершково-трюфельним соусом»

№	Найменування сировини	Брутто, г	Нетто, г
1	Борошно пшеничне вищого ґатунку	90	90
2	Яйця курячі	20	18
3	Вода питна	35	35
4	Телятина	80	60
5	Гриби білі свіжі	40	35
6	Цибуля ріпчаста	25	20
7	Масло вершкове	15	15
8	Вершки 20 %	40	40
9	Трюфельна олія	5	5
10	Сіль кухонна	3	3
11	Перець чорний мелений	0,3	0,3
12	Зелень петрушки	5	4

Вихід вареників – 250 г

Вихід соусу – 50 г

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		19

Загальний вихід страви – 300 г

Технологія приготування страви включає підготовку сировини, замішування тіста, приготування начинки, формування вареників, варіння, приготування вершково-трюфельного соусу, оформлення та відпуск готової страви.

Для забезпечення стабільної якості продукції встановлено органолептичні вимоги до фірмової страви.

Таблиця 1.6

Органолептичні показники фірмової страви

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Вареники правильної форми, однакового розміру, вкриті вершково-трюфельним соусом
Колір	Кремовий із золотистим відтінком соусу
Консистенція	Тісто ніжне та еластичне, начинка соковита
Смак	Гармонійний, із вираженим смаком телятини та білих грибів
Запах	Приємний, властивий грибним і вершковим стравам

Фірмову страву подають на підігрітій керамічній тарілці за температури 60–65 °С. Вареники викладають у центральній частині тарілки, поливають вершково-трюфельним соусом та декорують мікрозеленню і листками петрушки. Для надання страві сучасного ресторанного вигляду допускається оформлення слайсами білих грибів та краплями трюфельної олії.

Важливою характеристикою фірмової страви є її харчова та енергетична цінність.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		20

Харчова та енергетична цінність фірмової страви (на 100 г продукту)

Показник	Значення
Білки	10,8 г
Жири	8,4 г
Вуглеводи	24,7 г
Енергетична цінність	218 ккал

Енергетична цінність-912 кДж.

Запропонована фірмова страва характеризується високою харчовою цінністю, містить повноцінні білки тваринного походження, складні вуглеводи, мінеральні речовини та має помірний вміст жиру. Поєднання традиційної української рецептури та сучасних елементів подачі дозволяє створити конкурентоспроможний кулінарний виріб, який підкреслює концепцію кафе-вареничної «Пан Вареник» та сприяє формуванню його індивідуального гастрономічного стилю.

Таким чином, розроблене меню повністю відповідає спеціалізації закладу, забезпечує широкий асортимент страв української кухні та враховує сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства. Введення до меню фірмової страви «Вареники з телятиною та білими грибами під вершково-трюфельним соусом» сприятиме підвищенню привабливості закладу, розширенню асортименту авторських страв та формуванню його конкурентних переваг на ринку ресторанних послуг.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		21

1.3. Розрахунок виробничої програми

Виробнича програма є одним із найважливіших елементів проектування підприємств ресторанного господарства, оскільки саме вона визначає добовий обсяг випуску продукції, потребу в сировині, чисельність виробничого персоналу, склад технологічного обладнання та площі виробничих приміщень [27-18]. Від правильності визначення виробничої програми значною мірою залежить ефективність функціонування закладу, раціональна організація виробничого процесу та рівень обслуговування споживачів [29].

Під виробничою програмою розуміють кількість кулінарної продукції, яка повинна бути виготовлена протягом певного періоду часу відповідно до попиту споживачів. Основою для її розрахунку є кількість відвідувачів, режим роботи закладу, середня кратність відвідування місць у торговельному залі та коефіцієнт споживання окремих груп страв.

Кафе-варенична «Пан Вареник» є спеціалізованим закладом української кухні на 40 посадкових місць. Режим роботи закладу приймаємо з 10:00 до 22:00, тобто тривалість роботи становить 12 годин на добу. Для закладів даного типу характерним є нерівномірний потік відвідувачів протягом дня з найбільшим завантаженням у години обіду та вечері.

Кількість споживачів визначають за формулою:

$$N=P \times n$$

де: N – кількість споживачів за добу, осіб; P – кількість місць у залі;

n – кратність обігу одного місця.

Для кафе-вареничної приймаємо:

кількість місць – 40;

оборотність місця – 6,0 разів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
						22
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Тоді:

$$N=40 \times 6,0=240 \text{ осіб}$$

Отже, прогнозована кількість відвідувачів кафе-вареничної «Пан Вареник» становить 240 осіб на добу.

Після визначення кількості споживачів здійснюють розрахунок загальної кількості страв:

$Q=N \times m$, де: Q – кількість страв, порцій; N – кількість споживачів; m – коефіцієнт споживання страв одним відвідувачем.

Для кафе-вареничних середній коефіцієнт споживання становить:

$$m=2,5$$

Тоді: $Q=240 \times 2,5=600$ порцій

Отже, виробнича програма закладу передбачає виготовлення 600 порцій продукції на добу.

Таблиця 1.8

Розрахунок виробничої програми кафе-вареничної «Пан Вареник»

Показник	Значення
Кількість місць, місць	40
Оборотність одного місця	6,0
Кількість споживачів за добу, осіб	240
Коефіцієнт споживання страв	2,5
Загальна кількість страв, порцій	600

Далі необхідно визначити структуру випуску продукції за групами страв.

Таблиця 1.9

Розподіл виробничої програми за групами страв

Група страв	Частка, %	Кількість порцій
Холодні закуски та салати	15	90
Перші страви	15	90
Вареники	45	270
Гарячі страви	15	90
Десерти	10	60
Разом	100	600

Оскільки заклад має спеціалізацію «варенична», найбільшу частку виробничої програми становлять вареники – 45 % від загального випуску продукції.

Таблиця 1.10

Асортимент вареників у виробничій програмі

Найменування	Кількість порцій
Вареники з картоплею та грибами	70
Вареники з м'ясом	55
Вареники з сиром	35
Вареники з капустою	35
Вареники з вишнями	30
Вареники зі шпинатом та бринзою	20
Вареники з гарбузом та медом	15
Фірмова страва «Вареники з телятиною та білими грибами»	10
Разом	270

Таким чином, розрахована виробнича програма передбачає обслуговування 240 відвідувачів на добу та виготовлення 600 порцій кулінарної продукції, з яких найбільший обсяг припадає на вареники як основну спеціалізацію кафе-вареничної «Пан Вареник». Отримані результати є вихідними даними для подальшого розрахунку сировини, підбору технологічного обладнання та визначення площі дозаготівельного цеху.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		24

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання доготівельного цеху вареничної «Пан Вареник»

Раціональний підбір технологічного обладнання є одним із найважливіших етапів проєктування підприємств ресторанного господарства. Від правильності вибору машин, механізмів та допоміжного інвентарю залежить ефективність виробничого процесу, рівень механізації праці, продуктивність працівників, якість готової продукції та економічні показники діяльності підприємства [30].

Дозаготівельний цех кафе-вареничної «Пан Вареник» призначений для виконання операцій із підготовки сировини та виготовлення напівфабрикатів, необхідних для виробництва вареників, перших і других страв. Основними технологічними процесами в цеху є: обробка овочів; підготовка м'ясної сировини; приготування начинок; приготування тіста; формування вареників; короткочасне зберігання напівфабрикатів.

Під час вибору обладнання враховували: виробничу програму підприємства; асортимент продукції; режим роботи цеху; продуктивність обладнання; санітарно-гігієнічні вимоги; економічну доцільність використання машин.

Оскільки виробнича програма закладу передбачає виготовлення 600 порцій продукції на добу, у тому числі 270 порцій вареників, дозаготівельний цех повинен забезпечувати безперервне виробництво напівфабрикатів протягом робочого дня.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ			Літ.	Арк.	Акрушів
Розроб.		Литвин								
Перевір.		Ткаченко							25	44
Реценз.								Кафедра ТМРМП, 2026 р		
Н. Контр.		Слободянюк								
Затверд.		Савченко								

Для кафе-вареничної на 40 місць доцільним є використання малогабаритного універсального обладнання, яке характеризується невеликими габаритними розмірами, достатньою продуктивністю та простотою експлуатації.

Таблиця 2.1

Підбір механічного обладнання дозаготівельного цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Продуктивність
Овочерізка	Robot Coupe CL20	1	до 50 кг/год
М'ясорубка	Sirman TC-12E	1	85 кг/год
Тістомісильна машина	GoodFood SM10	1	10 кг/заміс
Машина для розкачування тіста	Fimar SI 320	1	20 кг/год
Настільні ваги	CAS SW-5	1	до 5 кг

Для забезпечення належних умов виробництва необхідно також передбачити холодильне обладнання.

Для забезпечення належних умов виробництва необхідно також передбачити холодильне обладнання.

Для забезпечення належних умов виробництва необхідно також передбачити холодильне обладнання.

Таблиця 2.2

Підбір холодильного обладнання

Найменування	Марка	Кількість, шт.
Холодильна шафа	Polair CM105-S	1
Морозильна скриня	Frostor F350S	1

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
						26
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Підбір немеханічного обладнання

Найменування	Кількість, шт.
Виробничий стіл СП-1200	2
Стіл для формування вареників	1
Мийна ванна двосекційна	1
Стелаж виробничий	1
Пересувний візок	1
Шафа для інвентарю	1

Таблиця 2.4

Виробничий інвентар дозаготівельного цеху	
Обробні дошки	6
Ножі кухарські	6
Друшляки	2
Миски виробничі	6
Лотки гастрономічні	10
Качалки для тіста	3
Форми для вареників	3

Підібране обладнання забезпечує: механізацію основних технологічних процесів; безперервність виробництва; дотримання санітарно-гігієнічних вимог; зменшення трудомісткості робіт; підвищення продуктивності праці; раціональне використання площі цеху.

Таким чином, для кафе-вареничної «Пан Вареник» на 40 місць підібрано комплекс механічного, холодильного та немеханічного обладнання, який повністю забезпечує виконання виробничої програми підприємства та створює необхідні умови для ефективної організації роботи дозаготівельного цеху.

2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху

. Площа виробничого цеху є важливим показником під час проєктування підприємства ресторанного господарства [31]. Вона повинна забезпечувати раціональне розміщення обладнання, зручність виконання технологічних

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		27

операцій, безпечні умови праці персоналу та відсутність перехрещення виробничих потоків [32].

Дозаготівельний цех кафе-вареничної «Пан Вареник» призначений для підготовки сировини, приготування начинок, замішування та розкачування тіста, формування вареників, короткочасного зберігання напівфабрикатів і передавання їх на подальшу теплову обробку. Тому під час розрахунку площі необхідно враховувати як габарити обладнання, так і площу проходів, робочих зон та місць для санітарної обробки інвентарю.

Для дозаготівельних цехів підприємств ресторанного господарства коефіцієнт використання площі приймають у межах 0,35–0,40. Для проєктованого кафе-вареничної приймаємо $\eta = 0,35$, оскільки у цеху необхідно передбачити достатню площу для ручного формування вареників, переміщення тари, інвентарю та напівфабрикатів.

Таблиця 2.4

Розрахунок площі, зайнятої обладнанням дозаготівельного цеху

№	Найменування обладнання	Кількість, шт.	Габарити, мм	Площа одиниці, м ²	Загальна площа, м ²
1	2	3	4	5	6
1	Овочерізка настільна	1	500×300	0,15	0,15
2	М'ясорубка настільна	1	450×300	0,14	0,14
3	Тістомісильна машина	1	600×400	0,24	0,24
4	Тісторозкатувальна машина	1	700×500	0,35	0,35
5	Виробничий стіл	2	1200×600	0,72	1,44
6	Стіл для формування вареників	1	1500×700	1,05	1,05
7	Мийна ванна двосекційна	1	1200×600	0,72	0,72

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		28

1	2	3	4	5	6
8	Холодильна шафа	1	700×800	0,56	0,56
9	Морозильна скриня	1	1000×600	0,60	0,60
10	Стелаж виробничий	1	1000×500	0,50	0,50
11	Шафа для інвентарю	1	800×500	0,40	0,40

Разом 6,15. Отже, корисна площа, зайнята обладнанням, становить:

$S_{кор} = 6,15 \text{ м}^2$.

Загальна площа дозаготівельного цеху становитиме:

$S_{заг} = 6,15 / 0,35 = 17,6 \text{ м}^2$.

З урахуванням необхідності організації зручних проходів, робочих зон, місць для короткочасного зберігання напівфабрикатів та безпечного пересування персоналу приймаємо площу дозаготівельного цеху 18 м^2 .

Таблиця 2.5

Функціональне зонування дозаготівельного цеху

Функціональна зона	Призначення	Орієнтовна площа, м^2
Зона підготовки сировини	Обробка овочів, підготовка м'ясної сировини	4,0
Зона приготування тіста	Замішування та розкачування тіста	3,5
Зона приготування начинок	Подрібнення та змішування компонентів	3,0
Зона формування вареників	Ручне формування напівфабрикатів	4,5
Мийна зона	Миття інвентарю та виробничої тари	2,0
Зона короткочасного зберігання	Зберігання напівфабрикатів у холодильному обладнанні	1,0
Разом		18,0

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		29

Запропонована площа дозволяє раціонально розмістити технологічне обладнання відповідно до послідовності виробничого процесу. У цеху передбачається поділ на функціональні зони, що забезпечує зручність роботи персоналу та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Особливе значення має організація зони формування вареників, оскільки ця операція є однією з основних у виробничому процесі кафе-вареничної. Для неї передбачено окремий виробничий стіл достатньої площі, що дозволяє одночасно виконувати розкачування тіста, порціонування начинки та формування напівфабрикатів.

Таким чином, розрахована площа дозготівельного цеху кафе-вареничної «Пан Вареник» становить 18 м². Прийнята площа забезпечує раціональне розміщення обладнання, зручну організацію робочих місць, безпечні умови праці та ефективне виконання виробничої програми підприємства.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення є одним із найважливіших етапів проєктування підприємств ресторанного господарства, оскільки саме від правильності взаємного розташування приміщень залежить ефективність виробничого процесу, раціональне використання площі, безпечність праці персоналу та комфортність обслуговування споживачів [33-34]. Планування приміщень повинно забезпечувати послідовність технологічних процесів, виключати перехрещення потоків сировини, готової продукції, відходів та відвідувачів, а також відповідати вимогам чинних будівельних і санітарних норм [35-36].

Кафе-варенична «Пан Вареник» проєктується як спеціалізований заклад ресторанного господарства української кухні на 40 посадкових місць. Основною концепцією підприємства є створення затишного сімейного закладу із

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

традиційною українською атмосферою та сучасними елементами оформлення інтер'єру. Режим роботи закладу прийнято з 10:00 до 22:00.

Під час розроблення планувальних рішень враховано такі основні принципи:

- забезпечення прямоточності технологічного процесу;
- функціональне зонування приміщень;
- скорочення шляхів переміщення сировини та персоналу;
- створення безпечних умов праці;
- забезпечення комфортного обслуговування споживачів;
- дотримання санітарно-гігієнічних вимог та вимог пожежної безпеки.

Відповідно до прийнятої концепції до складу підприємства входять торговельна група приміщень, виробничі, складські, адміністративно-побутові та технічні приміщення.

Таблиця 2.6

Склад приміщень кафе-вареничної «Пан Вареник»

Група приміщень	Найменування приміщень
Торговельні	Вестибюль, гардероб, торговельний зал на 40 місць, санвузли для відвідувачів
Виробничі	Дозаготівельний цех, гарячий цех, мийна кухонного посуду
Складські	Комора сухих продуктів, холодильна камера, комора тари
Адміністративно-побутові	Кабінет адміністратора, гардероб персоналу, санвузол персоналу
Технічні	Електрощитова, вентиляційна камера

Загальна структура приміщень забезпечує раціональну організацію роботи закладу та відповідає вимогам проектування підприємств ресторанного господарства.

Виробничі приміщення розміщено таким чином, щоб забезпечити послідовність технологічного процесу:

Приймання сировини → Складські приміщення → Дозаготівельний цех → Гарячий цех → Відпуск страв → Торговельний зал.

Така схема організації виробництва мінімізує непродуктивні переміщення персоналу та виключає зустрічні потоки сировини і готової продукції.

Особливу увагу приділено організації торговельного залу. Зал розрахований на 40 посадкових місць і поділений на декілька зон:

- основна зона для сімейного відпочинку;
- зона біля вікон для індивідуальних відвідувачів;
- зона для невеликих компаній;
- зона очікування біля входу.

Подібне зонування забезпечує комфортне перебування різних категорій споживачів та підвищує ефективність використання площі торговельного залу.

Таблиця 2.7

Орієнтовний розподіл площ приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Торговельний зал	52
Дозаготівельний цех	18
Гарячий цех	12
Мийна кухонного посуду	6
Складські приміщення	10
Адміністративно-побутові приміщення	8
Технічні приміщення	4
Вестибюль і комунікації	10
Загальна площа підприємства	120

Прийнята площа підприємства забезпечує дотримання нормативних вимог щодо площі на одне посадкове місце та створює умови для раціональної організації виробничого процесу.

Важливим елементом об'ємно-планувального рішення є забезпечення нормативних ширин проходів:

- основні проходи для відвідувачів – не менше 1,5 м;
- проходи між столами – не менше 0,9 м;
- виробничі проходи – не менше 1,2 м;
- евакуаційні виходи – не менше 1,2 м.

При проектуванні також передбачено забезпечення нормативних параметрів мікроклімату, природного та штучного освітлення, систем вентиляції та кондиціонування повітря.

Об'ємно-планувальні рішення кафе-вареничної «Пан Вареник» передбачають використання сучасного підходу до організації простору із застосуванням принципів ергономіки та елементів еко-дизайну. Для оздоблення приміщень рекомендовано використання натурального дерева, декоративної цегли, текстильних елементів із національними мотивами та живих рослин, що сприятиме формуванню атмосфери домашнього затишку та української гостинності.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Сучасні заклади ресторанного господарства виконують не лише функцію забезпечення споживачів якісною продукцією харчування, але й виступають важливими осередками дозвілля, комунікації та культурного відпочинку населення [37-38]. Саме тому під час проєктування підприємств ресторанного господарства значна увага приділяється створенню комфортного, функціонального та естетично привабливого середовища. Вдале поєднання архітектурно-планувальних рішень, кольорової гами, меблів, декоративних елементів та освітлення позитивно впливає на емоційний стан відвідувачів і сприяє формуванню позитивного іміджу закладу [39].

Для проєктованого кафе-вареничної «Пан Вареник» обрано концепцію сучасного сімейного закладу української кухні, що поєднує традиційні національні мотиви та сучасні дизайнерські рішення. Основною ідеєю є створення затишного простору, який асоціюється з українською гостинністю, домашнім теплом та традиціями національної кулінарії.

Концепція та стильове рішення кафе-вареничної «Пан Вареник»

Концепція закладу базується на використанні стилю Ukrainian Eco Modern, який передбачає поєднання натуральних матеріалів, елементів етнодизайну та сучасних тенденцій оформлення інтер'єрів.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.	Литвин				РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА		
Перевір.	Ткаченко						
Реценз.							
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Савченко						
					Літ.	Арк.	Акрушів
						34	44
					Кафедра ТМРМП, 2026 р		

Таблиця 3.1

Загальна характеристика концепції кафе-вареничної

Показник	Характеристика
Тип закладу	Кафе-варенична
Кількість місць	40
Концепція	Українська гастрономія та сімейний відпочинок
Стиль оформлення	Ukrainian Eco Modern
Основні кольори	Бежевий, теракотовий, оливковий, коричневий
Основні матеріали	Дерево, декоративна цегла, льон, кераміка
Цільова аудиторія	Сім'ї, молодь, туристи, працівники офісів

Обрана концепція сприяє формуванню впізнаваного бренду закладу та створює атмосферу українського домашнього затишку.

Організація торговельного простору та зонування приміщень

Рациональне зонування торговельного залу забезпечує комфортне перебування відвідувачів та підвищує ефективність обслуговування [40] .

Для кафе-вареничної «Пан Вареник» передбачено декілька функціональних зон:

Таблиця 3.2

Функціональні зони торговельного залу

Зона	Характеристика
Основна зала	Для щоденного обслуговування відвідувачів
Зона біля вікон	Для індивідуальних гостей та пар
Сімейна зона	Для відпочинку сімей із дітьми
Зона очікування	Біля входу до закладу
Фотозона	Для створення атмосфери та популяризації закладу в соціальних мережах

Наявність фотозони є сучасним маркетинговим інструментом, що сприяє популяризації закладу через соціальні мережі та формуванню його позитивного іміджу.

Оздоблення та оснащення приміщень

Під час вибору оздоблювальних матеріалів враховували їх естетичність, довговічність, безпечність та практичність експлуатації.

Таблиця 3.3

Характеристика оздоблення приміщень

Елемент	Прийняте рішення
Підлога	Керамограніт під натуральний камінь
Стіни	Декоративна штукатурка та дерев'яні панелі
Стеля	Натяжна матова з дерев'яними балками
Меблі	Дерев'яні столи та м'які дивани
Освітлення	Комбіноване LED-освітлення
Декор	Керамічний посуд, вишиті елементи, живі рослини

Основними декоративними акцентами інтер'єру є:

- декоративні глечики;
- настінні композиції з українською символікою;
- елементи народного орнаменту;
- живі рослини;
- відкриті полиці з керамічними виробами.

Створення комфортного середовища для відвідувачів

Комфортність закладу формується не лише дизайном інтер'єру, але й сукупністю санітарно-гігієнічних та ергономічних показників [41].

Основні фактори комфортності кафе

Фактор	Спосіб реалізації
Освітлення	Поєднання загального та локального освітлення
Температурний режим	Система кондиціонування повітря
Акустичний комфорт	Спокійна фоновіа музика
Озеленення	Декоративні рослини
Зручність меблів	Ергономічні столи та крісла
Інтернет-зона	Безкоштовний Wi-Fi
Доступність	Безбар'єрний доступ для маломобільних груп населен

Особлива увага приділяється створенню сімейної атмосфери закладу.



Рис. 3.1 – Зовнішній вигляд кафе-вареничної «Пан Вареник»



Рис. 3.2 – Інтер'єр торговельного залу в стилі Ukrainian Eco Modern



Рис. 3.3 – Сімейна зона та зона біля вікон

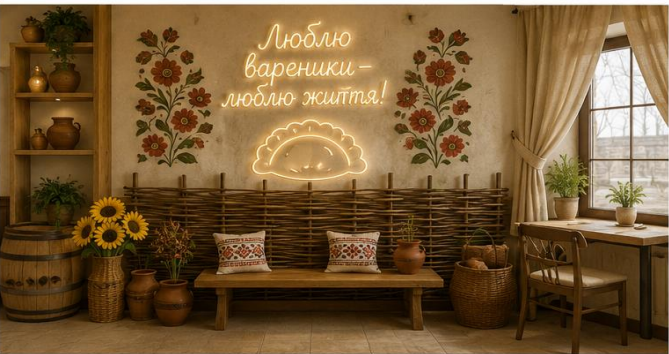


Рис. 3.4 – Фотозона та декоративні елементи інтер'єру кафе-вареничної

Рисунки 3.1.-3.4. Інтер'єр закладу

Особлива увага приділяється створенню сімейної атмосфери закладу. У дизайні використано теплі кольори, натуральні текстури та м'яке освітлення, що сприяє тривалому та комфортному перебуванню гостей.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		38

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі виконано проєкт кафе-вареничної «Пан Вареник» на 40 посадкових місць із розробленням дозаготівельного цеху та обґрунтуванням технологічних, організаційних і планувальних рішень.

У процесі виконання роботи проведено аналіз сучасного стану ресторанного господарства України та встановлено зростання попиту на спеціалізовані заклади національної кухні, що пропонують традиційні страви в сучасному форматі. Обґрунтовано доцільність створення кафе-вареничної сімейного типу, орієнтованої на широкий контингент споживачів.

Визначено добову динаміку попиту та розраховано виробничу програму підприємства. Встановлено, що прогнозована кількість споживачів становить 240 осіб на добу, а загальний випуск продукції – 600 порцій страв за добу. Найбільшу частку виробничої програми становлять вареники – 270 порцій, що повністю відповідає спеціалізації закладу.

Розроблено меню кафе-вареничної, яке включає широкий асортимент страв української кухні. Як фірмову страву запропоновано «Вареники з телятиною та білими грибами під вершково-трюфельним соусом», для якої розроблено технологічну карту, визначено органолептичні показники, вимоги до подачі та харчову цінність.

Здійснено розрахунок і підбір технологічного обладнання дозаготівельного цеху. Підібрано комплекс механічного, холодильного та немеханічного обладнання, який забезпечує виконання виробничої програми підприємства, сприяє механізації виробничих процесів і підвищенню продуктивності праці.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Литвин			ВИСНОВКИ				Літ.		Арк.	Акрюшів
Перевір.		Ткаченко									39	44
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

Виконано розрахунок площі дозаготівельного цеху, яка становить 18 м², та розроблено функціональне зонування виробничих приміщень. Прийняті об'ємно-планувальні рішення забезпечують прямоточність технологічного процесу, виключають перехрещення виробничих потоків і відповідають чинним санітарним та будівельним нормам.

Розроблено дизайн-проект кафе-вареничної в стилі Ukrainian Eco Modern, який поєднує сучасні тенденції оформлення інтер'єру з елементами української національної культури. Запропоновані дизайнерські рішення сприяють створенню комфортного середовища для відвідувачів, формуванню позитивного іміджу закладу та підвищенню його конкурентоспроможності.

Отже, результати проведених розрахунків і запропонованих проектних рішень підтверджують доцільність створення кафе-вареничної «Пан Вареник» на 40 місць. Реалізація розробленого проекту забезпечить ефективну організацію виробничого процесу, високий рівень обслуговування споживачів та створення конкурентоспроможного закладу ресторанного господарства української кухні.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
						40
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2004. (2004). Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Держспоживстандарт України.
2. ДБН В.2.2-25:2009. (2009). Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ: Мінрегіонбуд України.
3. Закон України № 771/97-ВР. (1997). Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.
4. Pavluchenko, O. S., Havrysh, A. V., & Sharan, L. O. (2017). Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Київ: НУХТ.
5. Zakharchuk, V. H. (2016). Технологія продукції ресторанного господарства. Одеса: ОНЕУ.
6. Berezan, O. V. (2020). Технічне оснащення підприємств харчування. Київ: Ліра-К.
7. Johnson, H., & Robinson, J. (2019). The world atlas of wine (8th ed.). London: Mitchell Beazley.
8. Ощипок, І. М., Петришин, Н. З., & Бліщ, Р. О. (2022). Технологія продукції закладів ресторанного господарства. Львів: Видавництво ЛТЕУ.
9. Пересічний, М. І. (2013). Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум. Київ: КНТЕУ.
10. Пересічний, М. І., Пересічна, С. М., & Антонюк, І. Ю. (2005). Технологія виробництва ресторанної продукції: Опорний конспект лекцій. Частина 1. Київ: КНТЕУ.
11. Зеркалов, Д. В. (2011). Охорона праці в галузі: Загальні вимоги. Київ: Основа.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата								
Розроб.		Литвин			СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ				Літ.	Арк.	Аркушів	
Перевір.		Ткаченко									41	44
Реценз.									Кафедра ТМРМП, 2026 р			
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Савченко										

- 12.Босецька, Н. Г. (2023). Ресторанна галузь України під час війни. Туризм і гостинність: стан, проблеми, перспективи: Матеріали VII Міжнародної науково-практичної конференції, 145–147.
- 13.Алешугіна, Н., & Зеленська, О. (2023). Антикризовий менеджмент в закладах ресторанного господарства в умовах російсько-української війни. Науковий вісник Полісся, 1(26), 202–210.
[https://doi.org/10.25140/2410-9576-2023-1\(26\)-202-210](https://doi.org/10.25140/2410-9576-2023-1(26)-202-210)
- 14.Українська ресторанна асоціація. (2024). Офіційний сайт.
<https://www.uara.org.ua/>
- 15.Центр розвитку інновацій. (2022). Стан та потреби бізнесу в Україні: секторальний розріз, вересень 2022. <https://cid.center/>
- 16.Гузар, У. Є., & Левчук, А. В. (2023). Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління, (9).
<https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>
- 17.Собін, О. В. (2023). Адаптація закладів ресторанного господарства до умов сьогодення. Наукові записки Львівського університету бізнесу та права, 37, 127–131.
- 18.Антошкова, Н. А., & Дубенко, А. О. (2023). Тенденції розвитку ресторанного господарства України в сучасних умовах. У Трансформаційні процеси в економіці: від конкуренції до кооперації: Матеріали I Всеукраїнської науково-практичної конференції (с. 278–280). Хмельницький: ХКТЕІ.
- 19.Продан, І. О., & Різник, Ю. І. (2017). Клієнтоорієнтований підхід як передумова конкурентоспроможності підприємства. Бізнес Інформ, 1(468), 308–313.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		42

- 20.Андросова, Т. В., та ін. (2010). Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Харків: ХДУХТ.
- 21.Балацька, Н. Ю. (2020). Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. Економіка та управління підприємствами, 42, 117–122.
- 22.Укрінформ. (2023). Український туризм після перемоги буде іншим. <https://www.ukrinform.ua/>
- 23.Visit Ukraine. (2023). Tourism in time of war: The UN proposed to revive Ukraine’s tourism industry. <https://visitukraine.today/>
- 24.Ростовський, В. С., Дібрівська, Н. В., & Пасенко, В. Ф. (2010). Збірник рецептур. Київ: Центр учбової літератури.
- 25.Шалимінов, О. В., Дятченко, Т. П., & Кравченко, Л. О. (2007). Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Київ: А.С.К.
- 26.Клопотенко, Є. (Ред.). (2019). Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів: Літопис.
- 27.Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2018.
- 28.Іванченко, Н. І., & Литвин, Н. В. (2020). Сучасні підходи до формування асортименту в підприємствах громадського харчування. Харчова промисловість, (47), 102–106
- 29.Копитко, М. І. (2022). Технологія продукції ресторанного господарства: Навчальний посібник. Львів: Українські технології.
- 30.Макаренко, Н. М. (2019). Дослідження вподобань споживачів піци серед молоді. Вісник Київського національного торговельно-економічного університету, (5), 54–59.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		43

31. Доцяк В. С. Українська кухня : навчальний посібник. Львів : Оріяна-Нова, 2018.
32. Мостова Л. М., Новікова О. В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Київ : Ліра-К, 2010.
33. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020.
34. 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.
35. Устаткування закладів ресторанного господарства / За ред. А. А. Мазаракі. (2021). Київ : ДТЕУ.
36. Wood, R. C. (2020). Strategic Questions in Food and Beverage Management. Oxford: Butterworth-Heinemann.
37. Філь, М. І. (2022). Кулінарні маршрути ресторанного бізнесу м. Львова. Економіка та суспільство, 38.
38. The Culinary Institute of America. (2018). The Professional Chef (9th ed.). Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
39. 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.
40. Архіпов, В. В., & Русавська, В. А. (2021). Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ: Центр учбової літератури. 342 с.
41. Мазаракі, А. А. (ред.). (2017). Проектування закладів ресторанного господарства. Київ: КНТЕУ. 183 с. ISBN 978-966-629-848-8.

					НУБіП України БКП 181 ХТ 004 003 062 ПЗ	Арк.
						44
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		