

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри

В.о. зав. кафедри технології м'ясних,

рибних

та морепродуктів, к.т.н., доцент

**Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА**

“ \_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2025р

## ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ БАКАЛАВРА

на тему

Проєкт доготівельного цеху пивного ресторану на 70 місць

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Олександр САВЧЕНКО

Керівник дипломного проєкту бакалавра

Любов ТКАЧЕНКО

канд. техн. наук, доцент

Виконала

Наталія СЕМЕНЮК

**КИЇВ-2025**

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І  
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ  
Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Завідувач кафедри технології м'ясних,  
рибних та морепродуктів  
канд.техн.наук, доцент  
\_\_\_\_\_ **Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА**  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**ЗАВДАННЯ**  
до виконання дипломного проєкту бакалавра студентці  
**Семенюк Наталії Олександрівні**

**Спеціальність** 181 «Харчові технології»

**Тема бакалаврського проєкту** «Проект доготівельного цеху пивного ресторану на 70 місць».

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

**Термін подання завершеного проєкту на кафедру:** 10.06.2025 р.

**Вихідні дані до дипломного проєкту бакалавра:**

Анотація ( Техніко-економічне обґрунтування).

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проєктного підприємства

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

2. Проєктний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

3. Дизайн проєктованого підприємства.

Висновки.

Список використаної літератури.

**Перелік графічних документів:**

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

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

**Дата видачі завдання**

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**Керівник дипломного**

**бакалаврського проєкту**

**Завдання прийняла до виконання**

**Любов Ткаченко**

**Наталія Семенюк**

<b>Зміст</b>	
АНОТАЦІЯ(техніко-економічне обґрунтування) .....	4
<b>РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ПИВНОГО РЕСТОРАНУ «ПИВНА ПОДОРОЖ»</b> .....	15
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту пивного ресторану .....	15
1.2. Розробка меню і фірмової страви ресторану «Пивна подорож».....	17
1.3. Розробка фірмових коктейлів .....	28
Коктейль «Індійський спецій».....	32
<b>Розділ 2. Проектний розділ</b> .....	35
2.1. Підбір обладнання для доготівельного цеху пивного ресторану «Пивна подорож» .....	35
2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху пивного ресторану на 70 місць .....	37
2.3 Проектування функціональних груп приміщень пивного ресторану....	37
<b>Розділ 3. Дизайн пивного ресторану «Пивна подорож»</b> .....	39
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	42
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ</b> .....	44

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Семенюк</i>			<b>ЗМІСТ</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушіє</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>					3	45
<i>Реценз.</i>						<i>ТПРМ, 2025 р.</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

## АНОТАЦІЯ(техніко-економічне обґрунтування)

На сьогоднішній день в світі дуже популярним напоєм є пиво. Пиво- це освіжаючий, пінний слабоалкогольний напій, який виробляють традиційно з ячмінного солоду, хмелю, дріжджів. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я з питань алкоголю (2023), у 2022 році обсяг світового ринку пива перевищив 1,9 мільярда гектолітрів, що підтверджує стабільний попит на цей продукт. Найактивнішими споживачами пива є країни Європи, Америки та Азії, де цей напій відіграє не лише гастрономічну, а й культурну роль [1].

Пиво вважається одним із найдавніших алкогольних напоїв, що виник у тісному зв'язку з початком ведення землеробства. За результатами археологічних досліджень, перші спроби пивоваріння ймовірно мали випадковий характер: зернові залишки, що зберігалися у вологому середовищі, починали бродити під впливом природних дріжджів, утворюючи слабоалкогольний напій [2]. Виявлені в Ірані керамічні посудини із залишками ферментованих напоїв датуються приблизно 7000 роком до н. е., що свідчить про давність пивоваріння як ремесла.

На українських землях виготовлення напоїв на основі ферментованих злаків розпочалося ще за часів праслов'янської доби. Вирощування ячменю в умовах Лісостепу та Степу сприяло розвитку первісних форм пивоваріння. Археологічні джерела підтверджують, що вже в дохристиянський період слов'яни були обізнані з процесами ферментації зерна й створювали напої, які за своїми властивостями наближалися до пива [3].

Після християнізації Русі пивоваріння поширюється серед монастирів, міського населення й князівських дворів. Історичні хроніки, зокрема «Повість временних літ», містять згадки про бенкети з вживанням пива за участі представників вищого стану — князів, духовенства, дружинників.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Семенюк.</i>			<b>АНОТАЦІЯ</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушіє</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>					4	45
<i>Реценз.</i>						<i>ТПРМ, 2025 р.</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>П.І.Б.</i>						

Пиво виготовляли з ячменю, пшениці, вівса, додаючи хміль — як дикий, так і культивований [4].

Монастирські пивоварні слугували не лише місцями виробництва, а й центрами збереження рецептур і технологій.

У період існування козацької держави традиції виготовлення пива продовжували зберігатися. Поширеними були рецепти пива з пророщеного ячменю чи вівса з додаванням дикого хмелю, що надавав напою гіркоти й подовжував термін його придатності. Такий напій виготовлявся у селянських господарствах аж до початку ХХ століття, що засвідчують численні етнографічні записи [5].

Особливо бурхливого розвитку пивоваріння набуло в містах Західної України, зокрема в Галичині та на Волині. Тут з'являються перші організовані броварні, з яких найбільш відома — Львівська пивоварня, заснована в 1715 році монахами ордену єзуїтів. Ці підприємства виготовляли продукцію у промислових масштабах, що дозволяло її збут на ринках, у трактирах і корчмах [6].

На межі ХІХ–ХХ століть в Україні з'являються нові пивоварні в Києві, Харкові, Одесі, Катеринославі. Виробництво здійснювалося за європейськими технологіями з використанням місцевої сировини. Це сприяло формуванню власного ринку пива та розвитку культури його споживання.

Пиво є більше, ніж просто напій: воно виконує культурну, ритуальну та соціальні функції. Традиції пивоваріння в Україні, попри іноземні впливи, ніколи не втрачали своєї автентичності. Це дозволяє сучасному пивоварінні не лише відновлювати історичну спадщину, а й формувати унікальний національний стиль пива.

#### Аналіз пивних ресторанів Києва

Пивні ресторани посідають важливе місце на ринку закладів громадського харчування, поєднуючи культуру споживання пива з авторською гастрономією, затишною атмосферою та тематичним інтер'єром.

						Арк.
						5
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

У Києві працює низка відомих ресторанів пивного формату, які активно конкурують за увагу споживачів завдяки унікальним сортам напою, концепціям кухні та рівню обслуговування.

Для більш повного уявлення про сучасний стан пивного ресторанного ринку столиці нижче наведено інформацію про п'ять популярних пивних ресторанів, які відзначаються масштабами діяльності, позиціонуванням на ринку та різноманіттям асортименту.

Порівняльна характеристика пивних ресторанів в м. Київ представлена в табл.1.1. Переваги та недоліки популярних пивних ресторанів в м.Київ наведено в таблиці 1.2.

Таблиця 1.1

**Порівняльна характеристика пивних ресторанів в м. Київ**

Назва закладу	Асортимент пива	Формат кухні	Локація (район, адреса)
<b>Солом'янська Броварня</b>	Власне пиво: <i>Pilsner, Weissbier, Premium Light, Ukrainian Golden Ale, American Amber Ale, Imperial Stout</i> . Пробний набір з 6 сортів.	Традиційна пивна кухня: рулька, ковбаски, каре теляти.	Солом'янський р-н – Солом'янська площа, 2-Б; Подільський р-н – Андріївський узвіз, 28-А
<b>Пивна Дума</b>	Постійні сорти: світле, пшеничний бок, IPA. Сезонні змінюються кожні 3 місяці.	Європейська кухня: <i>Fish &amp; Chips</i> , бургери, ковбаски, асорті намазанок.	Шевченківський р-н – вул. Хрещатик, 10; вул. Дмитрівська, 2; Подільський р-н – вул. Спаська, 5; Дарницький р-н – вул. Драгоманова, 31Г
<b>THIS IS ПИВБАР</b>	Понад 100 сортів пива з Німеччини, Бельгії, Італії, Чехії. Є дегустаційні сети.	Космополітична кухня з <i>food pairing</i> : страви з Німеччини, Італії, США, Великобританії, України.	Печерський р-н – вул. Басейна, 15; бул. Лесі Українки, 26; Подільський р-н – Контрактова площа, 8
<b>Пивна Республіка</b>	Більше 20 сортів: живе нефільтроване пиво власного виробництва ( <i>Pilsner, Märzen, IPA</i> ), гостьове пиво з Німеччини та Чехії.	М'ясна кухня: шашлик, стейки, ковбаски, бургери. Є дитяче меню.	Оболонський р-н – просп. Героїв Сталінграда, 24

<b>BierStadt</b>	Власна броварня: <i>Bierstadt Helles,</i> <i>Dunkel, Weissbier,</i> сезонні сорти. Доступні дегустаційні сети.	Німецька кухня: баварські ковбаски, шніцелі, свиняча рулька.	Деснянський р-н – вул. Братиславська, 14А
------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

Таблиця 1.2

**Переваги та недоліки популярних пивних ресторанів в м.Київ**

Назва закладу	Переваги	Недоліки
Солом'янська броварня	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Наявність власного пивоварного виробництва з асортиментом авторських сортів.</li> <li>– Декілька локацій у різних районах міста.</li> <li>– Орієнтація на традиційну кухню, яка добре поєднується з пивом.</li> <li>– Можливість замовлення дегустаційних сетів.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Відносно низька доступність імпортного пива на ринку.</li> <li>– Інтер'єр закладу характеризується меншою виразністю сучасного стилю, що може не задовольняти естетичні вподобання молодіжної аудиторії.</li> </ul>
Пивна Дума	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Власне пивоваріння з оновленням асортименту кожного кварталу.</li> <li>– Вигідне розташування у центральній частині Києва.</li> <li>– Широкий вибір страв європейської кухні.</li> <li>– Впізнаваний бренд, стабільна репутація.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Високий рівень завантаженості у пікові години.</li> <li>– Асортимент обмежений трьома постійними сортами пива.</li> <li>– Відсутність виразної стилізації інтер'єру.</li> </ul>
THIS IS ПИВБАР	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Один із найширших виборів пива серед київських закладів (понад 100 сортів).</li> <li>– Сучасна гастрономічна</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Відсутність власного пивоварного виробництва.</li> <li>– Високий середній чек.</li> <li>– Формат не повністю відповідає уявленням</li> </ul>

	<p>концепція з поєднанням пива та страв різних кухонь світу (<i>food pairing</i>).</p> <p>– Високий рівень сервісу, наявність філій у різних районах.</p>	<p>про класичний пивний ресторан.</p>
Пивна Республіка	<p>– Виробництво власного пива у поєднанні з гостьовими сортами.</p> <p>– Велика площа закладу, наявність зон для відпочинку родин з дітьми.</p> <p>– Орієнтація на м'ясні страви, відповідні до пивного меню.</p>	<p>– Віддаленість від центральної частини міста.</p> <p>– Обмежений креатив у презентації меню.</p> <p>– Менш приваблива локація для туристів.</p>
BierStadt	<p>– Концепція, орієнтована на традиційну німецьку пивну культуру.</p> <p>– Власне пивоваріння, дотримання класичних технологій.</p> <p>– Помірні ціни.</p> <p>– Підходить для великих компаній і корпоративних заходів.</p>	<p>– Локація у спальному районі (Деснянський), що знижує туристичну привабливість.</p> <p>– Менш широкий асортимент стилів пива.</p> <p>– Низька маркетингова активність у цифровому просторі.</p>

Проведений аналіз пивних ресторанів Києва показав, що ринок представлений різноманітними закладами, які мають власні унікальні особливості, спрямовані на задоволення потреб різних категорій відвідувачів. Найбільш відомими та відвідуваними є заклади «Солом'янська Броварня», «Пивна Дума» та «THIS IS ПИВБАР», які поєднують якісну продукцію, різноманітність асортименту та зручне розташування.

«Солом'янська Броварня» вирізняється широким асортиментом власного пива та традиційною кухнею, що відповідає запитам любителів

						Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

класики. «Пивна Дума» пропонує стабільний вибір популярних сортів пива і знаходиться у зручних центральних локаціях, що забезпечує постійний потік відвідувачів. «THIS IS ПИВБАР» відзначається багатством вибору імпортного пива та гастрономічними експериментами, що приваблює різні цільові групи.

Менш розгалужені заклади, як-от «Пивна Республіка» та «BierStadt», працюють у районах із меншою концентрацією пивних ресторанів, пропонуючи власне пивоваріння та доступні ціни. Це дозволяє їм утримувати свою аудиторію, хоча масштаб і впізнаваність цих закладів є меншими.

Отже, загалом ринок пивних ресторанів Києва є динамічним і має потенціал для розвитку. Відкриття нового закладу із сучасним підходом до меню та зручне розташування в районах із недостатньою конкуренцією, може стати перспективним напрямком для інвестицій та розвитку.

У процесі розроблення концепції підприємства ресторанного господарства особливу увагу було приділено вибору назви, яка б відображала ключову ідею закладу, вирізняла його серед конкурентів та сприяла формуванню впізнаваного іміджу. Назву «Пивна подорож» було обрано як таку, що найповніше репрезентує концептуальне наповнення ресторану.

Основною особливістю проєктованого закладу є широкий асортимент пива — понад 50 видів з різних країн світу, включаючи традиційні європейські сорти (німецькі, чеські, бельгійські), крафтові зразки з США, Ірландії, Польщі, а також продукцію українських виробників. Така різноманітність дозволяє сформувати гастрономічну карту, що фактично пропонує споживачу пізнавальний маршрут через пивні культури різних народів. Саме тому назва «Пивна подорож» була обрана як символ подорожі у світ пивної традиції, смакових відтінків і культурних особливостей.

Крім того, обрана назва має маркетингову привабливість: вона є лаконічною, зрозумілою, легко запам'ятовується та викликає асоціацію з новими враженнями й відкриттями. Це дозволяє формувати навколо бренду

						Арк.
						9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

певну ідеологію, яка приваблює широку аудиторію — від молоді до поціновувачів пива зі стажем.

Таким чином, назва «Пивна подорож» цілком відповідає змісту концепції закладу, відображає його конкурентні переваги та сприяє створенню цілісного іміджу на ринку ресторанних послуг.

Для обґрунтування концепції пивного ресторану «Пивна подорож» та оцінки попиту серед потенційних споживачів було проведено соціологічне опитування. Його основною метою стало вивчення думки мешканців щодо доцільності відкриття закладу такого формату, визначення їхніх гастрономічних уподобань, очікувань до асортименту страв і напоїв, а також пріоритетів у ціновій політиці та місці розташування.

Опитування проводилося серед мешканців Києва, з акцентом на жителів Голосіївського району, де й передбачається розміщення закладу. Загальна кількість опитаних становила 150 осіб. Анкетування здійснювалося у формі особистого та онлайн-опитування.

Анкета складалася з 14 запитань, які охоплювали як соціально-демографічні характеристики респондентів (вік, стать, місце проживання), так і поведінкові аспекти: частота відвідування пивних закладів, вподобання щодо типу пива, зацікавленість у фірмових пивних коктейлях, бажані позиції в меню, прийнятний рівень витрат, час візитів, мотивація відвідування тощо. Зведені результати опитування представлено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Аналіз результатів анкетного опитування мешканців обраного району

Запитання	Варіант відповіді	Кількість опитуваних	
		чол.	%
1. Ваша стать?	1. Чоловіча	90	60%
	2. Жіноча	60	40%
2. Ваш вік?	1. До 18 років	9	6%
	2. 18-30	87	58%

						Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

	3. 30-50 4. понад 50 років	42 12	28% 8%
3. Як часто ви відвідуєте пивні ресторани?	1. Раз на тиждень 2. 2-3 рази на тиждень 3. Рідше 4. Частіше, ніж раз на тиждень	45 57 33 15	30% 38% 22% 10%
4. Який вид пива Ви зазвичай обираєте?	1. Світле 2. Темне 3. Нефільтроване 4. Не вживаю	60 33 42 15	40% 22% 28% 10%
5. Які страви Ви очікуєте побачити в меню пивного ресторану?	1. М'ясні 2. Рибні 3. Закуси до пива	33 57 45	22% 38% 30%
6. Чи подобається Вам формат без власного пивоваріння? (лише імпортне та українське пиво)	1. Так 2. Ні 3. Немає значення	63 27 60	42% 18% 40%
7. Чи зацікавлені ви у фірмових коктейлях на основі пива?	1. Так 2. Ні 3. Не пробув/ла, але цікаво	68 38 44	45% 25% 30%
9. Яку суму грошей Ви готові витратити на вечерю в пивному ресторані?	1. До 500 грн. 2. 500-800 грн. 3. Понад 800 грн	53 75 22	35% 50% 15%
10. У який час доби Ви зазвичай відвідуєте пивні ресторани?	1. Ранок 2. Обід 3. Вечір	22 23 105	15% 15% 70%
11. З якою метою Ви зазвичай відвідуєте пивні ресторани?	1. Відпочинок з друзями 2. Святкування певної події 3. Ділова зустріч	83 45 22	55% 30% 15%
12. Чи мешкаєте Ви в Голосіївському районі?	1. Так 2. Ні	95 55	63% 37%
13. Наскільки важливе для Вас розташування закладу поблизу метро?	1. Важливо 2. Неважливо	123 27	82% 18%
14. Чи підтримуєте Ви ідею відкриття пивного ресторану поблизу ВДНГ?	1. Так 2. Ні	132 18	88% 12%

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		11

Проведене опитування дозволило отримати узагальнене уявлення про переваги, звички та очікування потенційних відвідувачів пивного ресторану у Голосіївському районі м. Києва. Аналіз відповідей 150 респондентів засвідчив актуальність відкриття закладу такого формату поблизу ВДНГ, що підтвердили 88% опитаних.

Основну аудиторію складають особи віком від 18 до 30 років (58%) і переважно чоловіки (52%). Більшість опитаних (63%) проживають у безпосередній близькості до планованої локації. Для них важливо, щоб заклад був зручно розташований — це зазначили 82% учасників анкетування.

За результатами опитування з'ясовано, що найчастіше пивні ресторани відвідують раз на тиждень або 2–3 рази на місяць. Найпопулярнішими видами пива є світле та нефільтроване. Значна частина респондентів (45%) виявила інтерес до пивних коктейлів, що може стати конкурентною перевагою закладу. У меню споживачі очікують побачити м'ясні та рибні страви, а також класичні закуски до пива.

Ці дані дають змогу обґрунтовано сформувати асортиментну, маркетингову та концептуальну стратегію майбутнього пивного ресторану, враховуючи вподобання цільової аудиторії та специфіку мікрорайону.

#### Обґрунтування доцільності

Проектування пивного ресторану на 70 місць є актуальним і доцільним з огляду на сучасні тенденції розвитку ресторанного ринку та зростаючий інтерес споживачів до якісного пива та закладів з комфортною атмосферою для відпочинку. Пивна культура в Україні продовжує активно розвиватися, що обумовлює підвищений попит на спеціалізовані заклади, де клієнти можуть насолодитися різноманіттям сортів пива з різних куточків світу.

Обрана місткість у 70 посадкових місць відповідає оптимальному розміру для створення закладу середнього масштабу, що дозволяє забезпечити якісний сервіс, водночас утримувати комфортні умови для гостей. Така

						Арк.
						12
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

кількість місць є зручною для цільової аудиторії, адже дозволяє одночасно приймати достатню кількість відвідувачів без перевантаження персоналу та інфраструктури.

Аналіз ринку показує, що у Голосіївському районі існує потреба у закладі, який поєднує широкий вибір пива — понад 50 сортів із різних країн — з добре продуманим меню, яке включає як м'ясні та рибні страви, так і закуски, що ідеально пасують до пива. Відсутність власного пивоваріння компенсується імпортом та вітчизняним пивом високої якості, що дозволяє зосередитися на унікальності меню та атмосфері.

Пивний ресторан на 70 місць доцільно розмістити в місті Київ за адресою Махайла Максимовича, 24. Таке розташування ресторану «Пивна подорож» сприятиме розвитку локальної інфраструктури дозвілля та створенню нових робочих місць, що має соціально-економічне значення для району. Збільшення кількості якісних закладів громадського харчування підвищує рівень життя мешканців і приваблює додаткових відвідувачів, зокрема туристів.

Враховуючи проведені анкетування і опитування потенційних клієнтів, можна констатувати наявність високого рівня зацікавленості у відкритті такого закладу, особливо зручного за розташуванням, поблизу метро і на території ВДНГ, що є популярним місцем відпочинку і проведення культурних заходів. Це забезпечує стабільний потік відвідувачів у різний час доби.

Таким чином, проектування пивного ресторану на 70 місць є перспективним і обґрунтованим з комерційної, соціальної та культурної точок зору, що сприятиме розвитку ресторанної сфери і задовольнить потреби сучасного споживача в місті Києві.

						Арк.
						13
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

## ВСТУП

В сучасних умовах розвитку ресторанного господарства все більшої уваги приділяється закладам з високим рівнем обслуговування, з цікавим дизайном, різноманітним меню, іноваційним підходом до інтересів споживачі

Пиво на сьогоднішній день є дуже популярним напоєм. За даними Всесвітньої організації охорони здоров'я з питань алкоголю, у 2022 році обсяг світового ринку пива перевищив 1,9 мільярда гектолітрів, що підтверджує стабільний попит на цей продукт. У зв'язку з цим відкриття пивного ресторану з авторською концепцією є перспективним напрямком розвитку у сфері громадського харчування. Такий заклад може стати не лише місцем споживання напоїв, а й культурним простором для відпочинку, спілкування та ознайомлення із пивом різних країн.

Дипломна робота присвячено розробці пивного ресторану «Пивна подорож», концепція якого передбачає тематичний підхід до оформлення інтер'єру, меню, пивної карти та фірмові коктейлі. Ідея полягає у створенні атмосфери мандрівки пивними країнами світу, де кожен гість зможе скуштувати різні сорти пива.

Метою дипломної роботи є проектування доготівельного цеху пивного ресторану «Пивна подорож».

Об'єктом є доготівельний цех пивного ресторану на 70 місць в м. Києві. Предметом дослідження є технологічні та організаційні методи проектування доготівельного цеху пивного ресторану, а також фірмові коктейлі на основі пива.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ПЗ</i>		
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>			
<i>Розроб.</i>		<i>Семенюк</i>			<i>Лім.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>				14	45
<i>Реценз.</i>					<b>ВСТУП</b> <i>ТПРМ, 2025 р.</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>					
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовськ</i>					

# РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ПИВНОГО РЕСТОРАНУ «ПИВНА ПОДОРОЖ»

## 1.1. Розрахунок добової динаміки попиту пивного ресторану

Прогнозування завантаженості торговельної зали пивного ресторану «Пивна подорож» базується на аналізі маркетингових досліджень схожих закладів у місті Києві. Для складання графіку враховувалися режим роботи ресторану, середній час перебування одного відвідувача, а також показники заповнюваності залу в різні години роботи.

Режим роботи визначається керівництвом з урахуванням специфіки цільової аудиторії та місця розташування закладу. Заповнюваність залу розраховувалась на основі аналізу пропускнуї спроможності та поведінки відвідувачів, що дає змогу виявити години найбільшої активності. Добова динаміка попиту пивного ресторану на 70 місць наведена в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Добова динаміка попиту пивного ресторану «Пивна подорож»

Години роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год.	Заповненість торговельної зали, %	Кількість гостей, чол.
12:00-13:00	30	0,50	20	7
13:00-14:00	60	1,00	20	14
14:00-15:00	60	1,00	30	21
15:00-16:00	60	1,00	30	21
16:00-17:00	60	1,00	30	21
17:00-18:00	60	1,00	40	28
18:00-19:00	60	1,00	50	35
19:00-20:00	90	1,50	50	53
20:00-21:00	90	1,50	60	63
21:00-22:00	60	1,00	40	28
22:00-23:00	60	1,00	30	21
<b>Всього споживачів за день</b>				<b>312</b>
<b>Оборотність місця</b>				<b>4,45</b>

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ПЗ</i>							
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	<b>РОЗДІЛ 1</b>			Лім.	Арк.	Аркушів		
Розроб.		Семенюк								15	45	
Перевір.		Ткаченко						<b>ТПРМ, 2025 р.</b>				
Реценз.												
Н. Контр.		Слободянюк										
Затверд.		Голембовська										

Загальна кількість відвідувачів за день становить 312 осіб, що при 70 місцях у залі забезпечує оборотність місць на рівні 4,45 разів на день. Такий показник говорить про достатньо ефективне використання площі закладу і свідчить про високий потенціал для прибуткової роботи.

На основі отриманих даних був розроблений графік (Рис.1.1), що відображає прогнозовану завантаженість зали на 70 місць протягом робочого дня. Враховано режим роботи, середній час перебування гостей, а також коефіцієнт завантаженості у різні періоди.



Рисунок 1.1. Добова динаміка попиту ресторану «Пивна подорож»

Цей прогноз дозволяє планувати ефективну роботу персоналу, забезпечувати якісний сервіс у найбільш завантажені години, а також оптимізувати використання ресурсів закладу, що є важливим для його стабільного функціонування та розвитку.

Розгляд роботи торговельної зали пивного ресторану «Пивна подорож» показує різну інтенсивність відвідуваності упродовж дня. Найнижчий рівень заповнення, близько 20%, спостерігається в ранкові години з 12:00 до 14:00, що пов'язано з початком робочого дня та поступовим напливом відвідувачів.

У проміжку з 14:00 до 17:00 зал заповнюється приблизно на 30%, демонструючи стабільний, але помірний потік гостей. Така ситуація характерна для післяобіднього часу, коли більшість клієнтів відвідують заклад переважно для короткого відпочинку або легкої закуски.

Підвищення активності починається з 17:00, коли кількість гостей починає зростати, досягаючи 40-50% завантаженості. Цей період співпадає з вечірнім часом, коли відвідувачі активно приходять на вечерю або спілкування.

Максимальна завантаженість залу спостерігається у період з 19:00 до 21:00, коли заповненість сягає 50-60%, а оборотність місць збільшується до 1,5 на годину. Особливо інтенсивним є проміжок 20:00-21:00, коли кількість відвідувачів сягає найбільшого значення — 63 особи. Це свідчить про пікові години роботи ресторану, що вимагають максимальної уваги до організації обслуговування.

Після 21:00 активність починає знижуватися, а заповненість зали падає до 30-40%, що відображає завершення основного вечірнього напливу клієнтів.

Отже, аналіз графіку завантаженості дозволяє зробити висновок про чітко виражені періоди пікової активності, які необхідно враховувати при плануванні персоналу та організації обслуговування для забезпечення комфорту гостей та підвищення ефективності роботи ресторану «Пивна подорож».

## **1.2. Розробка меню і фірмової страви ресторану «Пивна подорож»**

Оскільки основною концепцією ресторану «Пивна подорож» є різноманітні сорти пива з різних країн, було розроблено пивну карту, яка враховує особливості різних сортів пива і наведена в таблиці 1.5

Таблиця 1.5

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		17

№ п/п	Назва/Виробник	Характеристика	Міцність (ADV %)	Форма подачі
<b>Українське пиво</b>				
1.	Львівське 1715 Carlsberg Ukraine	Світле лагерне з м'яким солодовим смаком і гірчинкою.	4,7%	У плящі/на розлив
2.	«Львівське Портер» Carlsberg Ukraine	Насичене темне пиво з карамельними та винними відтінками.	8,0%	У плящі
3.	«Оболонь Світле» ТОВ «Оболонь»	Класичне світле лагерне пиво з легким солодовим смаком і помірною гірчинкою.	4,5%	У плящі/на розлив
4.	«Хмельницьке Світле», Хмельницька пивоварня	Світле фільтроване пиво з м'яким солодовим смаком	4,5%	У плящі/на розлив
5.	«Чернігівське Світле» ТОВ «Пиво Чернігів»	Світле пиво з ніжним солодовим смаком, помірною хмелевою ноткою та освіжаючим післясмаком.	4,6%	У плящі/на розлив
6.	«Опілля Світле» ТОВ «Перша Приватна Броварня»	Легке світле пиво з приємними солодовими нотами та збалансованою гірчинкою.	4,5%	У плящі/на розлив
7.	«Опілля Дункель» ТОВ «Перша Приватна Броварня»	Темне пиво з насиченим карамельним смаком і легкими хмелевими нотками.	4,7%	У плящі/на розлив
8.	«Жигулівське», ТОВ «Перша Львівська Броварня»	Класичне світле пиво з легкою солодовою солодкістю та помірною гірчинкою	4,4%	У плящі/на розлив
9.	«Арсенал Світле» ТОВ «Арсенал»	Легке лагерне пиво з м'яким солодовим смаком і легкою,	4,7%	У плящі/на розлив

Арк.

18

		освіжаючою гірчинкою.		
10.	«Рогань Темне» ТОВ «Рогань»	Темне пиво з м'яким солодовим смаком і нотками карамелі	4,8%	У пляшці/на розлив
11.	«Zibert», ТОВ «Зіберт»	Легке світле пиво з м'яким солодовим смаком і тонкою хмелевою гірчинкою.	4,2%	У пляшці/на розлив
12.	«Броварня 1699 Світле», ТОВ «Броварня 1699»	Класичне світле пиво з чистим солодовим смаком	4,7%	У пляшці/на розлив
13.	«Правда Темне», ТОВ «Правда Пиво»	Темне пиво з карамельними відтінками та насиченим смаком	5,2%	У пляшці
14.	«Старий Млин Світле», ТОВ «Старий Млин»	Легке світле пиво з м'яким солодовим смаком та помірною гірчинкою	4,5%	У пляшці/на розлив
15.	«Козел Світле», Carlsberg Ukraine	Світле пиво з м'яким солодовим смаком і легкою гірчинкою	4,6%	У пляшці/на розлив
16.	«Умань Пиво», ТОВ «Уманьпиво»	Традиційне світле пиво з м'яким солодовим смаком	4,5%	У пляшці/на розлив
17.	«Оболонь Безалкогольне», ТОВ «Оболонь»	Легке безалкогольне пиво з м'яким солодовим смаком	Б/А	У пляшці
18.	«Львівське Безалкогольне», Carlsberg Ukraine	Світле безалкогольне пиво з м'яким і освіжаючим смаком	Б/А	У пляшці
19.	«Микуленецьке Безалкогольне», ТОВ «Микулин»	Легке безалкогольне пиво з м'яким солодовим смаком	Б/А	У пляшці
20.	«Рогань Безалкогольне», ТОВ «Рогань»	Безалкогольне світле з освіжаючим смаком	Б/А	У пляшці
<b>Німецьке пиво</b>				

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Арк.

19

21.	«Krombacher Pils», Krombacher Brauerei	Класичне світле пиво з м'яким смаком і легкою гірчинкою	4,8%	У плящі/на розлив
22.	«Oettinger Pils», Oettinger Brauerei	Легке пиво з приємною гірчинкою	4,7%	У плящі/на розлив
23.	«Bitburger Premium Pils», Bitburger Brauerei	Пиво з хрустким смаком і чистим післясмаком	4,8%	У плящі/на розлив
24.	«Hefeweizen», Paulaner Brauerei	Нефільтроване пшеничне пиво з фруктовими нотами	~5,0%	У плящі/на розлив
25.	«Kristallweizen», Weihenstephaner	Фільтроване пшеничне пиво, прозоре, з чистим смаком	~5,0%	У плящі/на розлив
26.	«Augustiner Helles», Augustiner-Bräu	Класичне світле фільтроване лагерне пиво з м'яким смаком	5,2%	У плящі/на розлив
27.	«Clausthaler Original», Clausthaler Brauerei	Класичне безалкогольне фільтроване пиво з м'яким смаком	Б/А	У плящі/на розлив
28.	«Krombacher Alkoholfrei», Krombacher Brauerei	Безалкогольне світле пиво з легкою гірчинкою та свіжістю	Б/А	У плящі
29.	«Warsteiner Alkoholfrei», Warsteiner Brauerei	Безалкогольне світле пиво з м'яким хмелевим ароматом	Б/А	У плящі
<b>Чеське пиво</b>				
30.	«Pilsner Urquell», Plzeňský Prazdroj	Класичне світле фільтроване лагерне пиво з яскравою гірчинкою	4,4%	У плящі/на розлив
31.	«Kozel Světly», Velkopopovický Kozel	Світле лагерне пиво з м'яким солодовим смаком	4,0%	У плящі/на розлив

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Арк.

20

32.	«Gambrinus», Plzeňský Prazdroj	Легке, збалансоване світле пиво з приємною гірчинкою	4,1%	У плящі/на розлив
33.	«Staropramen», Staropramen a.s.	Світле лагерне пиво з насиченим смаком	5,0%	У плящі/на розлив
34.	«Budweiser Budvar», Budějovický Budvar	Класичне світле лагерне пиво з насиченим солодовим смаком	5,0%	У плящі/на розлив
35.	«Birell», Plzeňský Prazdroj	Світле пиво з легкою гірчинкою	Б/А	У плящі/на розлив
36.	«Gambrinus Nealko», Plzeňský Prazdroj	Світле пиво з м'яким солодовим смаком	Б/А	У плящі/на розлив

#### Бельгійське пиво

37.	«Leffe Blonde», Abbaye de Leffe	Світле абатське фільтроване пиво з медово-фруктовими нотами	6,6%	У плящі
38.	«Hoegaarden», Brouwerij Hoegaarden	Нефільтроване світле пшеничне пиво з цитрусовим ароматом	4,9%	У плящі/на розлив
39.	«Duvel», Brouwerij Duvel Moortgat	Світле міцне фільтроване пиво з хмелево-пряним смаком	8,0%	У плящі/на розлив

#### Нідерландське пиво

40.	«Heineken», Heineken N.V.	Світле фільтроване лагерне пиво з легкою хмелевою гірчинкою	5,0%	У плящі/на розлив
41.	«Amstel», Amstel Brouwerij (Heineken Group)	Лагерне фільтроване пиво з м'яким смаком та світло-золотим кольором	5,0%	У плящі/на розлив
42.	«Grolsch Premium Lager», Grolsche Bierbrouwerij	Світле фільтроване пиво з вираженим хмелевим ароматом	5,0%	У плящі

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Арк.

21

43.	«Heineken 0.0», Heineken N.V.	Безалкогольне фільтроване пиво з легким солодовим смаком	Б/А	У пляшці
44.	«Amstel 0.0», Amstel Brouwerij (Heineken Group)	Освіжаюче безалкогольне пиво з м'яким смаком і хмелевим ароматом	Б/А	У пляшці/на розлив
<b>Австрійське пиво</b>				
45.	«Gösser Märzen», Brauerei Gösser	Світле фільтроване пиво з м'яким солодовим смаком	5,2%	У пляшці
46.	«Stiegl Goldbräu», Stieglbrauerei	Класичне лагерне фільтроване пиво із золотистим кольором	5,0%	У пляшці/на розлив
47.	«Ottakringer Helles», Ottakringer Brauerei	Світле пиво з ніжним ароматом хмелю та м'яким післясмаком	5,2%	У пляшці
48.	«Gösser NaturRadler 0.0%», Brauerei Gösser	Безалкогольне фільтроване пиво з лимонним соком, освіжаюче й легке	Б/А	У пляшці/на розлив
<b>Мексиканське пиво</b>				
49.	«Corona Extra», Grupo Modelo	Світле фільтроване пиво з м'яким смаком і легкою цитрусовою ноткою	4,5%	У пляшці
50.	«Negra Modelo», Grupo Modelo	Темне фільтроване пиво з карамельними і обсмаженими нотами	5,4%	У пляшці
51.	«Victoria», Grupo Modelo	Світло-бурштинове фільтроване пиво з м'яким солодовим смаком	4,0%	У пляшці/на розлив
53.	«Dos Equis Lager Especial», Cervecería Cuauhtémoc Moctezuma	Світле фільтроване пиво з м'яким солодовим смаком та легкою гірчинкою	4,5%	У пляшці
52.	«Corona Cero», Grupo Modelo	Безалкогольне фільтроване пиво з	Б/А	У пляшці

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Арк.

22

		легким смаком і освіжаючим ароматом		
<b>Японське пиво</b>				
53.	«Asahi Super Dry», Asahi Breweries	Світле фільтроване пиво з дуже сухим, чистим смаком	5,0%	У плящі/на розлив
54.	«Sapporo Premium Beer», Sapporo Breweries	Класичне лагерне фільтроване пиво з м'якою хмелевою гірчинкою	5,0%	У плящі
55.	«Kirin Ichiban», Kirin Brewery Company	Світле фільтроване пиво з делікатним смаком і ароматом солоду	5,0%	У плящі/на розлив
56.	«Yebisu Premium», Sapporo Breweries	Преміальне світле пиво з насиченим солодовим смаком	5,0%	У плящі/на розлив
57.	«Asahi Dry Zero», Asahi Breweries	Безалкогольне фільтроване пиво з характерним "сухим" смаком	Б/А	У плящі
<b>Польське пиво</b>				
58.	«Tyskie Gronie», Kompania Piwowarska	Світле фільтроване пиво з м'яким солодовим тілом і легкою хмелевою гірчинкою	5,2%	У плящі/на розлив
59.	«Żywiec Lager», Grupa Żywiec	Класичне світле фільтроване пиво з чистим смаком і збалансованим ароматом	5,6%	У плящі/на розлив
60.	«Kozlak», Amber Brewery	Темне фільтроване пиво з карамельними нотами, густе, злегка солодкувате	6,5%	У плящі
61.	«Żywiec Porter», Grupa Żywiec	Темне фільтроване пиво з вираженим смаком обсмаженого солоду та шоколаду	9,5%	У плящі/на розлив

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Арк.

23

62.	«Lech Free 0.0%», Kompania Piwowarska	Безалкогольне світле фільтроване пиво, освіжаюче з легкою гіркуватістю	Б/А	У пляшці
63.	«Żywiec 0.0%», Grupa Żywiec	Безалкогольне світле пиво з чистим лагеровим профілем і м'яким смаком	Б/А	У пляшці
<b>Італійське пиво</b>				
64.	«Peroni Nastro Azzurro», Birra Peroni	Світле фільтроване пиво з м'яким смаком, легкою гіркуватістю та хмелевим ароматом	5,1%	У пляшці/на розлив
65.	«Birra Moretti», Heineken Italia	Світле фільтроване пиво з помірною гірчинкою та хрустким фінішем	4,6%	У пляшці/на розлив
66.	«Peroni Gran Riserva Rossa», Birra Peroni	Темне фільтроване пиво з насиченим солодовим смаком та карамельними відтінками	6,6%	У пляшці/на розлив
67.	«Ichnusa Non Filtrata», Birra Ichnusa	Світле нефільтроване пиво з насиченим смаком	5,0%	У пляшці
68.	«Birra Moretti Zero», Heineken Italia	Безалкогольне світле фільтроване пиво з легким солодовим тілом і м'яким смаком	Б/А	У пляшці
69.	«Peroni Libera 0.0%», Birra Peroni	Безалкогольне фільтроване пиво з легким, освіжаючим смаком і м'яким післясмаком	Б/А	У пляшці
70.	«Ichnusa Cruda Zero», Birra Ichnusa	Безалкогольне нефільтроване пиво з насиченим смаком	Б/А	У пляшці

У ресторані планується 70 сортів пива із 10 країн світу різних виробників. Найбільше представлено українського та німецького пива.

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

Показники кожного сорту пива описані в табл. 1.5. і дають змогу споживачеві вибрати найбільш цікавий сорт пива для дегустації.

Денний обсяг реалізації продукції за групами визначається на основі аналізу конкурентного середовища. Для цього враховують середню кількість страв певної групи, яку замовляє один відвідувач під час візиту, а також орієнтовну кількість споживачів протягом зміни. Розрахунок виконується за формулою:

$$n=N*m, \text{ де}$$

$n$  – денний обсяг реалізації продукції, порцій/виробів;

$N$  – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи залу, чол.;

$m$  – середня споживана кількість страв групи за одне відвідування, порцій/чол.

Таблиця 1.6

Розрахунок денної виробничої програми пивного ресторану «Пивна подорож» на 70 місць

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт/добу
Фірмові страви	0,4	125
Холодні закуски	1,7	530
Супи	1.0	312
Основні страви	1,15	358
Гарніри	0,3	93
<b>Разом</b>		<b>1517</b>
Гарячі напої	0,1	31
Холодні напої	0,1	31
<b>Разом</b>		<b>62</b>
Пиво, л	1,5	468
Пиво в пляшках	1,0	312
Коктейлі, л	0,5	156
<b>Разом, л</b>		<b>936</b>

З аналізу таблиці видно, що найчастіше відвідувачі обирають холодні закуски, які мають найвищий коефіцієнт споживання — 1,7. Також серед лідерів за популярністю — пиво на розлив з коефіцієнтом 1,5, основні страви (1,15) та супи (1,0), що свідчить про сталий попит на ці категорії продукції.

Для ресторану «Пивна подорож» розроблено меню, яке орієнтоване на широкий вибір рибних страв, холодних страв та гарячих страв, які гармонізують з вживанням пива. Особливу увагу надано рибним юшкам. Меню наведено в додатку А.

#### Додаток А.

№ з/п	Страви	Вихід, мл/г	Порції
	<b>Фірмові страви</b>		<b>125</b>
1	Коктейль «Туман над Дніпром»	250	25
2	Коктейль «Берлінський вечір»	250	25
3	Коктейль «Хмільна Прага»	250	25
4	Коктейль «Японська пінка»	250	15
5	Коктейль «Індійський спецій»	250	15
6	Коктейль «Цитрус Ель» (безалкогольний)	250	20
	<b>Холодні закуски</b>		<b>530</b>
7	Асорті крафтових сирів (сулугуні / брі / моцарела / косичка / гауда / чеддер)	50/40/40/40/40/40	75
8	Асорті європейських сирів (камамбер / пармезан / ементаль / рокфор / грюйер)	50/40/40/30/40	60
9	Асорті рибне (сом в'ялений / сом холодного копчення / сом гарячого копчення / форель гарячого копчення / форель холодного копчення)	40/40/40/40/40	65
10	Асорті сушеної риби (тріска / щука / судак / оселедець / кефаль)	40/40/40/40/40	55
11	Асорті із джерків (яловичина / індичка / курка / свинина / оленина)	40/40/40/40/40	55
12	Брускети з томатами / базиліком / оливковою олією / сиром моцарела	60	35
13	Хрусткі житні сухарі	30	45
14	Баструма домашня	80	25
15	Сир сулугуні маринований	100	25
16	Пивні закрутки (лаваш з лососем / шинкою / куркою)	40/45/45	30
17	Салат "Іберійська закуска" (тунець / печені перці / оливки / моцарела / руккола / бальзамічна глазур)	40/30/20/30/20/20	25
18	Салат "Північне сійво" (лосось / картопля / маринована цибуля / кріп / соус)	50/40/30/10/40	25
19	Салат "Дике полювання" (скупбрія / квашена капуста / печене яблуко / червона цибуля / зерниста гірчиця)	40/30/30/20/30	25

						Арк.
						26
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

20	Салат "Балтійський берег" (вугор / мікс салатів / горошок / яйце / вершково-лимонна заправка)	50/40/20/20/30	25
21	Салат "Хоп-салат №7" (карамелізована цибуля / тунець / сир з пліснявою / груша / горіхи)	30/40/40/30/30	25
22	Салат "Теплий бокальчик" (овочі гриль / дорадо / козячий сир / медово-гірчичний соус)	60/60/30/30	25
<b>Супи</b>			<b>312</b>
23	Юшка "Дніпровська класична"	150/100/50/50/800/10/5	35
24	Юшка "Балтійський бриз"	150/80/50/50/800/10/5	35
25	Юшка "Карпатський туман"	150/100/40/40/800/10/5	32
26	Юшка "Чорноморський захід"	150/80/50/800/10/5	31
27	Юшка "Скандинавська світанок"	150/100/40/50/700/10/5	31
28	Юшка "Дніпровські легенди"	150/100/40/40/800/10/5	31
29	Юшка "Азовська перлина"	150/100/40/40/800/10/5	31
30	Юшка "Річкова мрія"	150/100/40/40/800/10/5	31
31	Юшка "Середземноморський бриз"	150/100/40/40/800/10/5	30
32	Юшка "Кавказька ізюминка"	150/100/40/40/800/10/5	35
<b>Основні страви</b>			<b>358</b>
33	"Полярне сяйво" — філе тріски з ароматом ялівцю і лимону	120/80/40/30/700/15/10	40
34	"Медуза Кернса" — кальмари гриль із соусом манго-чилі	130/90/50/40/650/20/8	35
35	"Коралловий бриз" — лосось у цитрусовому маринаді з овочами гриль	140/100/45/35/600/18/12	38
36	"Сіра чайка" — скумбрія, запечена з пряними травами	125/85/50/40/680/12/8	35
37	"Тихоокеанський маршрут" — тунець стейк із соусом васабі	135/95/55/45/620/20/8	38
38	"Рифовий виклик" — креветки в часниково-перцевій олії	110/75/40/30/700/22/10	30
39	"Глибини Фіорду" — філе палтуса з соусом на основі білого вина	140/100/50/35/640/17/11	38
40	"Затока Морського Вовка" — судак під горіховим соусом із зеленню	130/90/45/40/670/15/10	36
41	"Піратський улов" — рибні котлети з ароматом диму і лимонним соусом	115/85/40/35/690/18/9	28
<b>Гарніри</b>			<b>93</b>
42	Картопля фрі з травами та морською сіллю	150/10/5	15
43	Запечена молоденька картопля з розмарином	140/8/6	13
44	Овочі гриль (кабачки, баклажани, перець, цибуля) — мікс овочів з гриля	130/100/90/50	15
45	Цибульні кільця у клярі	120/40	14
46	Мариновані анчоуси у гострому пивному соусі	80/50/20	10
47	Фаршировані кальмари з рисом і травами, запечені з лимонним соусом	150/90/15	13
48	Запечена брюссельська капуста з кленовим сиропом і гранатовими зернами	140/20/15	13
<b>Гарячі напої</b>			<b>31</b>
49	Чорний чай з лимоном, медом і кардамоном	200/10/15/2	5
50	Зелений чай	200	2

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Арк.

27

51	Гарячий ром з лаймом і медом	150/20/10	4
52	Гарячий сидр із корицею та імбирем	180/2/3	5
53	Пивна кава	50/150/2	4
54	Капучино	60/150	4
55	Американо	60/180	4
56	Еспресо	60	3
	<b>Холодні напої</b>		<b>31</b>
57	Вода мінеральна	250	8
58	Вода питна	250	7
59	Лимонад цитрусовий	200/30	5
60	Морс журавлинний	180/40	4
62	Компот із свіжих ягід	200/50	7

### 1.3. Розробка фірмових коктейлів

Проектом передбачено розробка фірмових коктейлів на основі пива.

Розроблено 6 авторських коктейлів на основі різних сортів пива:

1. Коктейль «Туман над Дніпром» (склад інгредієнтів табл. 1.7)
2. Коктейль "Берлінський туман" (склад інгредієнтів табл. 1.8)
3. Коктейль "Хмільна Прага"(склад інгредієнтів табл. 1.9)
4. Коктейль: «Японська пінка» (склад інгредієнтів табл. 1.10)
5. Коктейль «Індійський спецій» (склад інгредієнтів табл. 1.10)
6. Коктейль «Цитрус Ель» (склад інгредієнтів табл. 1.11)

#### **Коктейль "Туман над Дніпром"**

**Тип:** Пивний коктейль (алкогольний, холодний)

**Вихід:** 205 мл

**Категорія:** Авторський коктейль

**Місце реалізації:** Пивний ресторан «Пивна подорож»

Таблиця 1.7.

**Кількість і витрати на 1 порцію для пивного коктейля «Туман над Дніпром»**

					Арк.
					28
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію (брутто / нетто)	Нормативна документація на сировину
1	Пиво світле (медове)	150 мл / 150 мл	ДСТУ 3888:2015
2	Настоянка чорної смородини	25 мл / 25 мл	ДСТУ 4256:2003
3	Обліпиховий фреш	20 мл / 20 мл	ДСТУ 8917:2019
4	Медово-імбирний сироп	10 мл / 10 мл	ДСТУ 6036:2008
5	Апельсинова цедра (свіжа)	1 г / 1 г	ДСТУ ISO 4153:2005
6	Сухий лід	2 г / 2 г	Не регламентується харчовим стандартом

### Технологія приготування

У шейкер додати настоянку з чорної смородини, обліпиховий фреш і медово-імбирний сироп. Добре струсити. Вилити суміш у келих для подачі. Обережно долити охолоджене пиво по стінці келиха, щоб уникнути утворення піни. Додати апельсинову цедру для аромату. При подачі, за бажанням, покласти шматочок сухого льоду в декоративну капсулу чи окремий відсік для створення «туманного» ефекту. Подавати коктейль на дерев'яній дощечці.

### Органолептична характеристика

- Зовнішній вигляд: прозорий або з легкою мутністю, золотисто-бурштинового кольору. Ефект туману надає подачі видовищності.
- Смак: насичений, з яскравими ягідними та пряними нотками, збалансованими медовим відтінком
- Аромат: свіжий, з домінантами чорної смородини, обліпихи та апельсинової цедри.

### Характеристика готового коктейлю

Коктейль «Туман над Дніпром» — це авторський пивний напій, що поєднує в собі легкість світлого крафтового пива з яскравими нотами ягідної настоянки чорної смородини та свіжістю обліпихового фрешу. Медово-

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		29

імбирний сироп додає напою м'яку пряність і солодкуватий відтінок, що гармонійно поєднується із загальною смаковою палітрою. Завдяки додаванню сухого льоду коктейль отримує ефект димки, що підкреслює його оригінальність і створює атмосферу загадковості.

Напій подається у прозорому кришталевому келиху, сервірованому на дерев'яній дощечці, що додає йому естетичної привабливості і підкреслює локальний український дух. «Туман над Дніпром» має насичений ягідно-пряний смак із м'якою гірчинкою від пива та приємним післясмаком. Коктейль ідеально підходить для поціновувачів крафтових напоїв, які цінують поєднання традиційних українських смаків з сучасними барними тенденціями.

### Коктейль "Берлінський туман"

Таблиця 1.7.

Кількість і витрати на 1 порцію для пивного коктейлю "Берлінський туман"

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію (г/мл)	Нормативна документація на сировину
1	Пшеничне нефільтроване пиво (Weissbier)	150 мл	ДСТУ 3888:2015
2	Чай Ерл Грей (концентрат, охолоджений)	30 мл	ДСТУ 7177:2010
3	Лимонний фреш	15 мл	ДСТУ 8917:2019
4	Лавандовий сироп	10 мл	ДСТУ 6036:2008
5	Лід	за потребою	Не регламентується
6	Слайс апельсина	1 шт	ДСТУ 4428:2005

### Технологія приготування

У шейкер додати чай Ерл Грей, лимонний фреш та лавандовий сироп. Добре струсити. У келих тюльпан покласти кубики льоду. Вилити змішані

						Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

інгредієнти з шейкера в келих. Обережно додати охолоджене пшеничне пиво по стінці келиха. Прикрасити слайсом апельсина. За бажанням зробити обідок із цукру та лавандових пелюсток.

### Коктейль "Хмільна Прага"

Таблиця 1.8.

#### Кількість і витрати на 1 порцію для пивного коктейлю "Хмільна Прага"

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію	Нормативна документація на сировину
1	Темне чеське пиво (лагер)	150 мл	ДСТУ 3888:2015
2	Вишневий сироп	25 мл	ДСТУ 6036:2008
3	Сік лайму	20 мл	ДСТУ 8917:2019
4	Екстракт ванілі	5 мл	ДСТУ ISO 5565-1:2011
5	Вишня консервована (для декору)	5 г	ДСТУ 8444:2015
6	Кубики льоду	5 г	Не регламентується харчовим стандартом

#### Технологія приготування

У шейкері змішати вишневий сироп, сік лайму та ванільний екстракт. Струсити інгредієнти з льодом. Процідити суміш у келих типу "паб". Обережно долити темне чеське пиво по стінці келиха. Прикрасити коктейль вишнею на шпажці. Подавати охолодженим у келиху з логотипом ресторану.

#### Коктейль: «Японська пінка»

Таблиця 1.9.

#### Кількість і витрати на 1 порцію для пивного коктейлю «Японська пінка»

№ з/п	Назва сировини	Брутто	Нетто	Нормативна документація
-------	----------------	--------	-------	-------------------------

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		31

1	Пиво рисове світле	120 мл	120 мл	ДСТУ 3888:2015
2	Лікер сакури	30 мл	30 мл	ДСТУ 4256:2003
3	Сироп юдзу	15 мл	15 мл	ДСТУ 6036:2008
4	Білок перепелиного яйця	10 г	10 г	ДСТУ 8665:2016
5	Сушена пелюстка сакури	0,5 г	0,5 г	Не регламентується
6	Лід	3–4 кубики	—	—

### Технологія приготування

У шейкер додати лікер сакури, сироп юдзу та яєчний білок. Добре збити «насуху» без льоду для формування пінки. Додати лід і повторно збити до охолодження. Вилити суміш у келих типу купе або флейту. Обережно долити охоложене рисове пиво, щоб зберегти шар пінки. Декорувати пелюсткою сакури або квіткою жасмину.

### Коктейль «Індійський спецій»

Таблиця 1.10.

Кількість і витрати на 1 порцію для пивного коктейлю «Індійський спецій»

Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію (Брутто)	Витрати сировини на 1 порцію (Нетто)	Нормативна документація на сировину
Пиво світле нефільтроване	150 мл	150 мл	ДСТУ 3888:2015
Сироп масала (домашній або куп.)	20 мл	20 мл	ДСТУ 6036:2008
Лаймовий фреш	15 мл	15 мл	ДСТУ 8917:2019
Імбир свіжий (тертий)	2 г	2 г	ДСТУ ISO 676:2006
Зірочка бадьяну	1 г	1 г	ДСТУ 6015:2008
Слайс апельсина	8 г	8 г	ДСТУ 4427:2005

### Технологія приготування

У шейкері змішати сироп масала, лаймовий фреш та натертий імбир. Добре струсити. Перелити суміш у високий охолоджений келих. Обережно долити світле пиво, щоб уникнути надмірної піни. Прикрасити скибкою апельсина та

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		32

зірочкою бадьяну. Подавати з трубочкою у келиху типу «пінта» або високому стакані.

### Коктейль «Цитрус Ель»

Таблиця 1.11

Кількість і витрати на 1 порцію для безалкогольного коктейлю «Цитрус Ель»

№ з/п	Назва сировини	Витрати сировини на 1 порцію (г/мл) Брутто / Нетто	Нормативна документація на сировину
1	Імбирне пиво (безалкогольне)	150 / 150	ТУ У 15.9-32665366-004:2005
2	Апельсиновий фреш	40 / 40	ДСТУ 8917:2019
3	Лимонний фреш	30 / 30	ДСТУ 8917:2019
4	Медовий сироп	20 / 20	ДСТУ 6036:2008
5	Лід	60 / 60	Не регламентується
6	Скибочка апельсина	10 / 10	ДСТУ ISO 4153:2005

#### Технологія приготування

У шейкер додати апельсиновий фреш, лимонний фреш та медовий сироп. Добре збовтати. У келих додати лід та влити суміш із шейкера. Обережно долити імбирне пиво, щоб зберегти газованість. Прикрасити коктейль скибочкою апельсина. Подавати охолодженим у високому келиху.

#### Харчова та енергетична цінність коктейлів

Коктейлі, що подаються в межах концепції пивного ресторану, мають помірну енергетичну цінність і збалансований вміст основних харчових речовин. Середній показник калорійності становить близько 145–158 ккал на одну порцію, що робить їх доступними для широкого кола споживачів. Харчовий склад коктейлів характеризується вмістом білків — близько 0,4 г, жирів — 0,1 г та вуглеводів — 13–15 г на порцію. Такий баланс сприяє

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

легкому засвоєнню напоїв і відповідає сучасним тенденціям здорового харчування.

Для алкогольних коктейлів характерний помірний вміст етилового спирту — в межах 3,8–4,2% об'ємних, що забезпечує м'який смак і незначний психофізіологічний вплив.

						Арк.
						34
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

## Розділ 2. Проектний розділ

### 2.1. Підбір обладнання для доготівельного цеху пивного ресторану «Пивна подорож»

Для виробництва ресторанної продукції у закладі «Пивна подорож» розміщені наступні групи цехів: доготівельний з м'ясо-рибною та овочевою лініями і виробничі (гарячий та холодний цехи). Також на підприємстві розміщені допоміжні приміщення такі як: приміщення для миття кухонного посуду та приміщення для миття столового посуду і сервізна. Кожен цех механізовано і забезпечено, необхідним інвентарем, обладнанням, посудом та тарою різного призначення: дерев'яні (ящики, лотки); металеві (лотки, відра, сотейники); скляною (пляшки, банки); пластмасові (лотки, контейнери, ящики). Тару використовують для упаковки продуктів, збереження їх кількості та якості при їх зберіганні. Цехи у достатній кількості забезпечені необхідним інвентарем та посудом різної ємкості. Інвентар та посуд мають відповідні маркування: "ОВ" (овочі варені), "ОС" (овочі сирі), "МВ" (м'ясо варене), "МС" (м'ясо сире), "РВ" (риба варена), "Масло" тощо – на ножах та дошках; "основні страви", салати, закуски, соуси тощо на ємностях. Длоготівельних цехом називають цех у якому продукти доводяться до повної готовності.

Лінія обробки м'ясо-рибних напівфабрикатів оснащена холодильними та морозильними камерами, ваннами для миття м'яса і риби, м'ясорубкою, та вагами. Тут використовують наступний інвентар: обвалювальні ножі, ножі кухонної трійки, ножі сікачі, м'ясницька сокира, сікач, обробні дошки. Технологічні операції по обробці сировини і виготовлення напівфабрикатів здійснюють у м'ясному відділенні.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Семенюк</i>			<b>РОЗДІЛ 2</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>					35	45
<i>Реценз.</i>						<i>ТПРМ, 2025 Р.</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовськ</i>						

Доготівельний цех – призначений для приготування холодних страв, закусок, салатів, бутербродів, супів (рибні юшки). Оскільки в доготівельному цеху частина к страв і виробів піддається тепловій обробці, то тут необхідно особливо суворо дотримуватись санітарних правил при організації технологічного процесу

У доготівельному цеху таке обладнання: виробничі столи, пересувні стелажі, ванни, м'ясорубку, теплове обладнання (плита, пароконвектомат, фритюрниця), холодильне обладнання(холодильні шафи)

Підбір устаткування гарячого цеху проводили згідно рекомендацій [!] Марку та площу устаткування наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

**Устаткування доготівельного цеху ресторану « Пивна подорож»**

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри		Площа, М <sup>2</sup>
			l	b	
Фритюрниця	FryMaster FM3000	1	260	320	-
Стіл виробничий з полицею та бортом	StainlessPro SP1206	2	1200	600	1,44
Мийна ванна зі столом	Hobart HBM1260	1	1260	630	0,79
Раковина для миття рук	Franke FNXB400	1	400	350	0,14
Ваги електронні	OHAUS Ranger 3000	2	350	325	-
Плита електрична	Garland ED-15HSE	1	800	700	0,56
Пароконвектомат	Rational SCC WE 61G	1	895	845	0,75
Автоматизований кулінарний центр (VarioCooking Center)	Rational VarioCooking Center 112T	1	1157	914	1,05
Холодильна шафа	True T-49F	1	1400	2050	2,87
Слайсер	Beckers ES 220	1	445	363	-
Стіл з мийною ванною	RADA BMC-1060/530H	1	1060	530	0,56
Виробничі столи	RADA ППІС-10/6	2	1000	600	1,2
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14
Ваги електронні	CAS AD-10H	1	350	325	-
Бачок для відходів	ACP_100	1	∅	400	-
Шафа холодильна	KU 600	2	740	700	1,04
Соковижималка	Gagga silver	1	280	180	-

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри		Площа, М <sup>2</sup>
			l	b	
Бачок для відходів	InSinkEerator EVOLUTION 200	1	∅	400	–
<b>Корисна площа</b>					<b>10,54</b>

## 2.2. Розрахунок площі доготівельного цеху пивного ресторану на 70 місць

Визначивши корисну площу, яку займає підібране обладнання доготівельного цеху ресторану «Пивна подорож» розрахували площу доготівельного цеху.

$$S_{\text{дог.ц}} = 10,54 / 0,3 = 35 \text{ м}^2$$

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху складає 35 м<sup>2</sup>

В таблиці 2.2 наведено технологічні операції, які проводяться в доготівельному цеху пивного ресторану на 70 місць

Таблиця 2.2.

Назва	Технологічні	Технологічні операції	Обладнання	Інвентар, посуд
Доготівельний цех	Приготування салатів	Миття Очищення Нарізання Заправлення Перемішування Порціонування Охолодження	Виробничі столи з мийною ванною Машина для нарізання овочів Пересувні стелажі Холодильні шафи	Ножі Дошки Плівка харчова Лотки
	Приготування закусок	Нарізання Миття Очищення Оформлення Порціонування Розігрівання	Виробничий стіл з мийною ванною	Ножі Дошки Ваги Плівка харчова
	Приготування юшок	Варіння рибних бульйонів, нарізання овочів	Плита, пароконвектомат, виробничі столи	Кастулі Ложки Ножі

## 2.3 Проектування функціональних груп приміщень пивного ресторану.

Було спроектовано функціональні групи приміщень ресторану на 70 місць «Пивна подорож».

Приміщення для споживачів: вестибюль- 22 м<sup>2</sup> , гардероб для відвідувачів- 8 м<sup>2</sup> , санвузли для відвідувачів- 12 м<sup>2</sup> , аванзал пивного

						Арк.
						37
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ресторану - 18 м<sup>2</sup>, торгівельна зала пивного ресторануна 70 місць із барною стійкою- 150 м<sup>2</sup>.

Виробничі приміщення- догівельний цех- 35 м<sup>2</sup>, роздаткова- 10 м<sup>2</sup>, мийна столовго посуду і сервізна- 25 м<sup>2</sup>, мийна кухонного посуду- 11 м<sup>2</sup>, камера збірно-розбірна для м'ясо-рибних н/ф- 9 м<sup>2</sup>, камера збірно-розбірна для овочів, фруктів, напоїв, зелені- 6 м<sup>2</sup>, комора для зберігання пива- 12 м<sup>2</sup>, білизняна- 8 м<sup>2</sup>, завантажувальна- 8 м<sup>2</sup>, комора та мийна тари- 6м<sup>2</sup>.

						Арк.
						38
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

### Розділ 3. Дизайн пивного ресторану «Пивна подорож»

«Пивна подорож» — це не просто ресторан, а справжня подорож пов’язана з пивом для кожного гостя. Заклад поєднує сучасний інтер’єр, іноваційну подачу пива різних країн та виробників. Центральною ідеєю є те, що в кожного відвідувача — своя пивна подорож: хтось полюбляє темне німецьке, хтось легке чеське, хтось — нову українську хвилю пива.

Ресторан розрахований на 70 місць, що символічно перегукується з 70 сортами пива, представленими у закладі. Формат передбачає індивідуальний вибір пивного маршруту: кожен гість може обрати кілька сортів пива, які відповідають його смаку — від 2 до 7 у дегустаційному сеті. Це персоналізований досвід, що робить кожне відвідування унікальним.

Простір поділений на такі зони:

- Основний зал (близько 50 місць) — відкритий простір із комфортною відстанню між столами.
- Тематичні куточки:
  - “Німецький стиль” — темне дерево, лави, стилізація під баварську броварню;
  - “Чеський стиль” — цегляні стіни, латунні лампи, дерев’яні панелі;
  - “Український стиль” — етно-мотиви в сучасній інтерпретації: гобелени, вишивка, пивні дошки з локальних броварень.
- Інстаграмні фотозони — оформлені в дусі мандрів: валізи, глобуси, старі пивні етикетки.
- VIP-зона (до 10 гостей) — відгороджена зона з можливістю дегустацій і проведення пивних майстер-класів.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ПЗ</i>						
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>							
<i>Розроб.</i>		<i>Семенюк</i>			<b>РОЗДІЛ 3</b>			<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>	
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>								39	45
<i>Реценз.</i>								<i>ТПРМ, 2025р.</i>			
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>									
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>									

Інтер'єр виконаний у сучасному стилі з елементами тематичного лофту. Основні матеріали — натуральне дерево, метал, скло. Панорамні вікна забезпечують гарне природне освітлення вдень, ввечері ж — акцентне зонowane світло створює камерну атмосферу.

- Центральний елемент інтер'єру — велика «Карта Пива» на стіні. Вона відображає країни походження усіх 70 сортів пива, представлених у меню. Поруч — інтерактивні QR-коди, які ведуть на сторінки з історією сорту, цікавинками, способом подачі та країною виробництва.

- Стіни — візуально розділені на континенти та стилі пива. Це не лише декор, а й навчальна та естетична частина простору.

У «Пивній подорожі» пиво не просто наливають — його подають як елемент гастрономічного перформансу. Кожен гість отримує індивідуальну дерев'яну підставку з кількома келихами в дегустаційному сеті. Поруч — пивна карта і QR-код, що веде до сторінки з описом кожного сорту, рекомендаціями до закусок та історією напою.

Авторські фірмові коктейлі на основі пива, також з QR-кодами, де вказано склад, походження інгредієнтів і навіть музичний супровід для коктейлю (через Spotify).

Для бажаючих — “пивний щоденник” у вигляді сувеніра, де можна відмічати спробовані сорти та залишати нотатки.

Кожен куточок ресторану оформлений з увагою до деталей:

- На столах — мініатюрні прапорці країн, до яких належать обрані сорти пива.
- На стінах — репродукції старовинних пивних афіш, етикетки, сертифікати броварень.
- Електронна пивна карта доступна через планшети офіціантів або через мобільний застосунок ресторану.
- У планах — впровадити елементи AR (доповненої реальності): навівши телефон на келих, гість зможе побачити «живу» анімацію про пивоварню чи інгредієнти.

						Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40

Проект дизайну пивного ресторану «Пивна подорож» спрямований на створення оригінального та функціонального закладу, що поєднує атмосферу пригод, культурної різноманітності та гастрономічного задоволення. Завдяки ретельно продуманому зонуванню, тематичному оформленню інтер'єру, інтерактивній подачі пива та пивних коктейлів, яка високої ергономічності, простір виконує не лише естетичну, а й практичну функцію.

Концепція ресторану дозволяє кожному гостю відчути себе учасником персоналізованої пивної подорожі, ознайомитися з традиціями пивоваріння різних країн та створити власний досвід дегустації. Гармонійне поєднання натуральних матеріалів, атмосферного освітлення, національних стилізацій та сучасних цифрових рішень забезпечує комфортне перебування, підтримує візуальну цілісність закладу та сприяє формуванню впізнаваного бренду.

Завдяки впровадженню концептуальної ідеї подорожі, ресторан має потенціал не лише як гастрономічний заклад, а й як культурно-соціальний простір, що об'єднує відвідувачів навколо спільного досвіду, нових відкриттів та якісного відпочинку. Таким чином, дизайн повністю відповідає поставленим завданням і підкреслює унікальність пивного ресторану «Пивна подорож».

						Арк.
						41
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

## ВИСНОВКИ

Дипломний проєкт присвячений розробці доготівельного цеху пивного ресторану « Пивна подорож» на 70 місць. На основі проведених досліджень ринку пивних ресторанів в м. Київ обґрунтовано доцільність проектування закладу ресторанного господарства з урахуванням слабких та сильних сторін конкурентів. Запропоновано наступну концепцію нового ресторану « Пивна подорож» об'єднати пиво різних країн та виробників в тематичному ресторані із кулінарними традиціями. Розраховано добову динаку попиту пивного ресторану «Пивна подорож»: загальна кількість відвідувачів за день становить 312 осіб та оборотність місць 4,45 раз на день.

За рахунок маркетингових досліджень було визначено оптимальне місце розташування за адресою: м. Київ, вулиця Михайла Максимовича, 24.

Складено пивну карту на 70 позицій сортів пива з 10 країн: Україна, Німеччина, Чехія, Бельгія, Нідерланди, Японія, Мексика, Австрія, Польща, Італія. Розроблено концептуальне меню зі страв, які гармонійно поєднуються із різними сортами пива.

Розроблено рецептуру 7 авторських пивних коктейлів на основі пива. Проаналізовано їх склад, розроблено технологічні карти, розраховано харчову цінність коктейлів. На фірмовий коктейль «Туман над Дніпром» було розроблено технологічну схему.

Було підібрано необхідне устаткування для доготівельного цеху з урахуванням реалізації виробничої програми пивного ресторану. Узагальнено технологічні процеси доготівельного цеху, а також розраховано площу цеху, яка становить 35 м<sup>2</sup>. Спроектовано функціональні групи приміщень ресторану на 70 місць «Пивна подорож».

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Семенюк</i>			<b>ВИСНОВКИ</b>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Ткаченко</i>					42	45
<i>Реценз.</i>						<i>ТПРМ, 2025р.</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

Розроблено дизайн пивного ресторану «Пивна подорож» концептуальна ідея пов'язана з пивом та ілюструє велика «Карта Пива», яка відображає країни походження усіх 70 сортів пива, представлених у меню. Проєкт дизайну пивного ресторану «Пивна подорож» спрямований на створення оригінального та функціонального закладу, що поєднує атмосферу пригод, культурної різноманітності та гастрономічного задоволення.

Впровадження концептуальної ідеї подорожі з пивом, ресторан має потенціал не лише як гастрономічний заклад, а й як культурно-соціальний простір, що об'єднує відвідувачів навколо сподобань різних видів пива з різних країн та нових смакових відкриттів при спілкуванні з друзями.

Проєкт пивного ресторану на 70 місць «Пивна подорож» є актуальним та іноваційним, має цікаві ідеї і концепції, тобто відповідно може бути реалізовано в майбутньому.

						Арк.
						43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

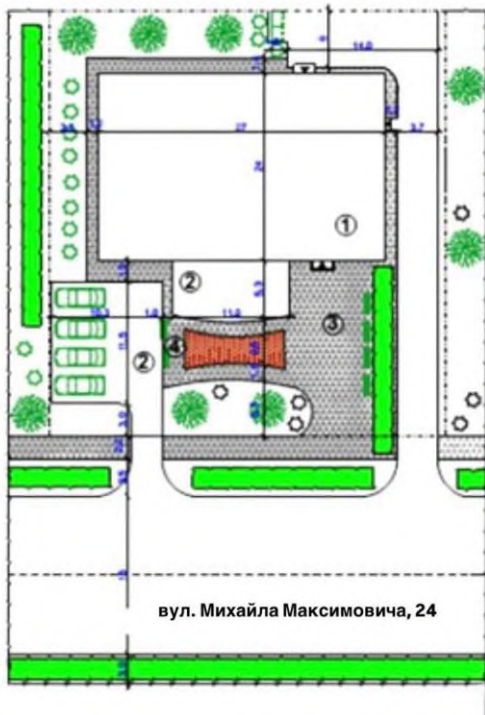
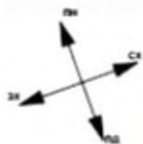
## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Домарецький В. А. Технологія солоду та пива : підручник / В. А. Домарецький. — К. : Інкос, 2004. — 426 с.
2. Данилова Л. А., Некрасов П. О. Технологія пива : навч. посіб. / Л. А. Данилова, П. О. Некрасов. — Харків : НТУ «ХП», 2006. — 224 с.
3. Костриця М. Ю., Рейтман Й. Г. Хміль та пиво в Україні з давнини до сьогодення / М. Ю. Костриця, Й. Г. Рейтман. — Житомир, 1997. — 238 с.
4. Таттерсол І., Десол Р. Історія пива : історія і наука / І. Таттерсол, Р. Десол. — Харків : Наш Формат, 2020. — 256 с.
5. Повість временних літ / Пер. з давньорус. Л. Є. Махновця. — К. : Дніпро, 1989. — 591 с.
6. Сухенко Ю. Г., Жеплінська М. М., Василів В. П., Муштрук М. М. Процеси та апарати харчових виробництв : метод. вказівки для виконання лаб.-практ. робіт для студ. спец. — К., 2017. — 106 с.
7. Глебова Н. В. Маркетинг у ресторанному господарстві : навч. посіб. / Н. В. Глебова. — Харків : ХНАМГ, 2021. — 290 с.
8. Краснобаєва О. М. Планування і проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / О. М. Краснобаєва. — К. : Ліра-К, 2020. — 192 с.
9. Гнатюк О. Г. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. / О. Г. Гнатюк. — К. : Центр учбової літератури, 2019. — 336 с.
10. ДСТУ 3888:2015. Пиво. Загальні технічні умови. — К. : Мінекономрозвитку України, 2016. — 12 с.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ПЗ</i>		
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>			
<i>Розроб.</i>	<i>Семенюк</i>				<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Перевір.</i>	<i>Ткаченко</i>					44	45
<i>Реценз.</i>					Список використаних джерел ТПРМ, 2025р.		
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>	<i>Голембовська</i>						





11. ДСТУ 4256:2003. Настоянки. Технічні умови. — К. : Держспоживстандарт України, 2003. — 15 с.
12. ДСТУ 6036:2008. Сиропи харчові. Технічні умови. — К. : Держспоживстандарт України, 2008. — 18 с.
13. ДСТУ ISO 4153:2005. Прянощі. Апельсинова цедра сушена. — К. : Держспоживстандарт України, 2005. — 14 с.
14. Санітарний регламент для підприємств громадського харчування : наказ МОЗ України № 220 від 19.03.2021. — Режим доступу: <https://moz.gov.ua/>
15. Державна служба статистики України. Статистика ресторанного господарства за 2023 рік. — Режим доступу: <https://www.ukrstat.gov.ua/>
16. Офіційний сайт Львівської пивоварні. — Режим доступу: <https://lvivske.ua/>
17. Українські етнографічні джерела / За ред. С. А. Макарчука. — Львів : Світ, 2010. — 312 с.
18. Літературно-етнографічні нариси з історії української їжі / За ред. В. Скуратівського. — К. : Веселка, 1995. — 188 с.
19. Мельник Л. Г. Управління якістю продукції на підприємствах харчування : навч. посіб. / Л. Г. Мельник. — Суми : Університетська книга, 2019. — 240 с.
20. Харчові технології та інновації / За ред. І. І. Ковальчука. — К. : НУХТ, 2020. — 248 с.
21. THIS IS ПИВБАР <https://thisispivbar.ua/>
22. Пивна Дума <https://www.pivnaya-duma.com.ua/>
23. Солом'янська броварня <https://solobrew.com.ua/>

						Арк.
						45
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		









Експлікація будівель та споруд		
№ на плані	Найменування	Площа / Примітка
1	Пивний ресторан «Пивна подорож»	70 місць
2	Літній майданчик	60,0 м <sup>2</sup>
3	Майданчик для збору відвідувачів	100,0 м <sup>2</sup>
4	Майданчик для відпочинку	70,0 м <sup>2</sup>
5	Стоянка для автомобілів	4 місця
6	Розважувальний майданчик	85,0 м <sup>2</sup>
7	Майданчик для сміттєзбірників	6,0 м <sup>2</sup>

**Умовні позначки:**

-  - Квітник
-  - Кущі стрижені (рядна посадка)
-  - Деревя листяні
-  - Поодинокі кущі

**Умовні позначки:**

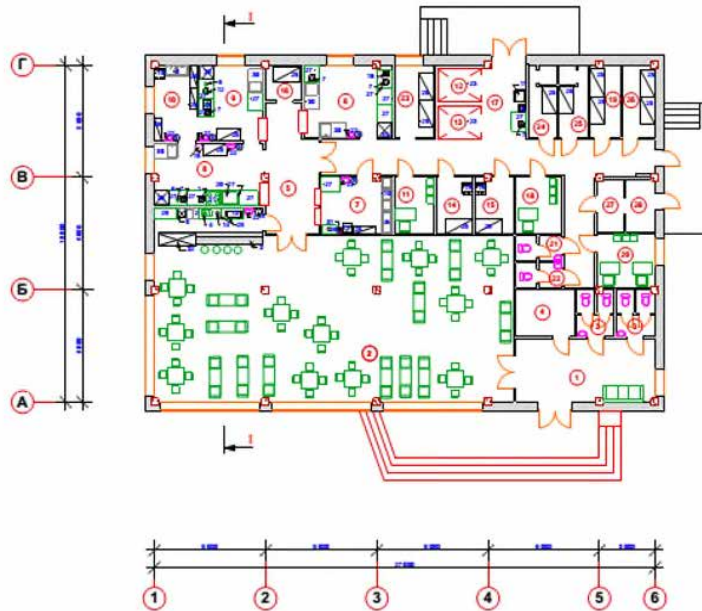
-  - Межа ділянки, що проєктується
-  - Будинок, що проєктується
-  - Будинок, що підлягає зносу
-  - Автомобільна дорога
-  - Тротуари (брукування)
-  - Лава
-  - Сміттєзбірник

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата
Розроб.		Семенюк		
Перевір.		Ткаченко		
Реценз.				
Н. Контр.		Слободянюк		
Затверд.		Голембовська		

НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ГЧ

**ГЕНЕРАЛЬНИЙ  
ПЛАН**

Літ.	Арк.	Аркуші
	1	4
ТПРМ, 2025р.		



**Специфікація технічного устаткування**

№	Позначення	Найменування	К-сть	Маса од. аз	Примітка
1	Решіт 3097	Апарат для приготування мовиць	1	—	—
2	B55	Барачеська станив підаргта з ванною	1	—	—
3	Mens	Вагуи станив	1	—	—
4	FDMAR	Барий таволуба (модернізований для плову)	1	—	—
5	BB	Бачок для відмолв	6	—	—
6	Philips HR2162	Волокатор	2	—	—
7	Barsteler A100	Ваги настільні електронні	5	—	—
8	TSM 100	Ваги гварий ваннової	1	—	—
9	BMS-2	Вагова машина змачування	3	—	—
10	BMS-3	Вагова машина змачування	1	—	—
11	TIS-80	Візок вантажний	1	—	—
12	Fimar Easy Line	Зливарьня машина	1	—	—
13	Kasche Class 6	Еспресо-машина	1	—	—
14	Kasche KRYO 65 AT	Каморова	1	—	—
15	Barsteler	Кані-вешалка	1	—	—
16	Kaschebach	Зологаторатор	1	—	—
17	DBR OS17	Машина для миття посуду фронтально	1	—	—
18	CL-20	Очищувач	1	—	—
19	HT-1A	Пічварильна	3	—	—
20	Arcof AD40D	Пін-комексавка	1	—	—
21	KOOGASTES-67P	Панель електропостачання	1	—	—
22	BO	Ручномийник	7	—	—
23	KXC-6	Середньотемпературна збрива камера	2	—	—
24	KOV-Lenzo 22GL	Слайдер	1	—	—
25	СТВ-1	Стекло	1	—	—
26	СКР-120-40	Стекло роздільний для посуду	5	—	—
27	СПП	Сід виробничий	18	—	—
28	СРО-3	Сід для збору ливавий пав	1	—	—
29	СТ-1100	Сід для посуду та оформлення ванни	3	—	—
30	VBC-24167	Сід з інструментованою ванною	4	—	—
31	УВ	Умивальник ваннової	1	—	—
32	ШХ-6.7 ДС	Холодильна вітрина	1	—	—
33	BAN-BS 07	Холодильна шафа	3	—	—

**Експлікація приміщень**

№ приміщення	Найменування	Площа, м <sup>2</sup>	Категорія приміщення
1	Вестиболь	26	В
2	Торговельна зала з барною стійкою	180	В
3	Самувади для відмивання	9	Д
4	Гардероб для відмивання	8	В
5	Роздільня	19	В
6	Доготівальний пех	18	Д
7	Мийна столового посуду та сервіза	12	Д
8	Гарячий пех	18	Д
9	Холодильний пех	13	Д
10	Мийна кухонного посуду	10	Д
11	Привітальна вантувачка виробничого	6	В
12	Охолоджувальна камера молочних-кварочних продуктів	5	Д
13	Охолоджувальна камера фруктів, зелені, мавиць	5	Д
14	Комора сухих продуктів	6	В
15	Комора мавиць	6	В
16	Комора інвентарю	4	В
17	Замитакувальна	12	Д
18	Кабулет директора	8	В
19	Гардероб для офісавнів та адміністратора	6	В
20	Офіс правління	6	В
21	Самувади/вантажний	3	Д
22	Самувади/чоловічий	3	Д
23	Білезонка	8	В
24	Гардероб для персоналу(вантажний) з душавою	6	В
25	Гардероб для персоналу(чоловічий) з душавою	6	В
26	Привітальна персоналу	6	В
27	Технікуват	4	Д
28	Вентиляційна камера	4	Д

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

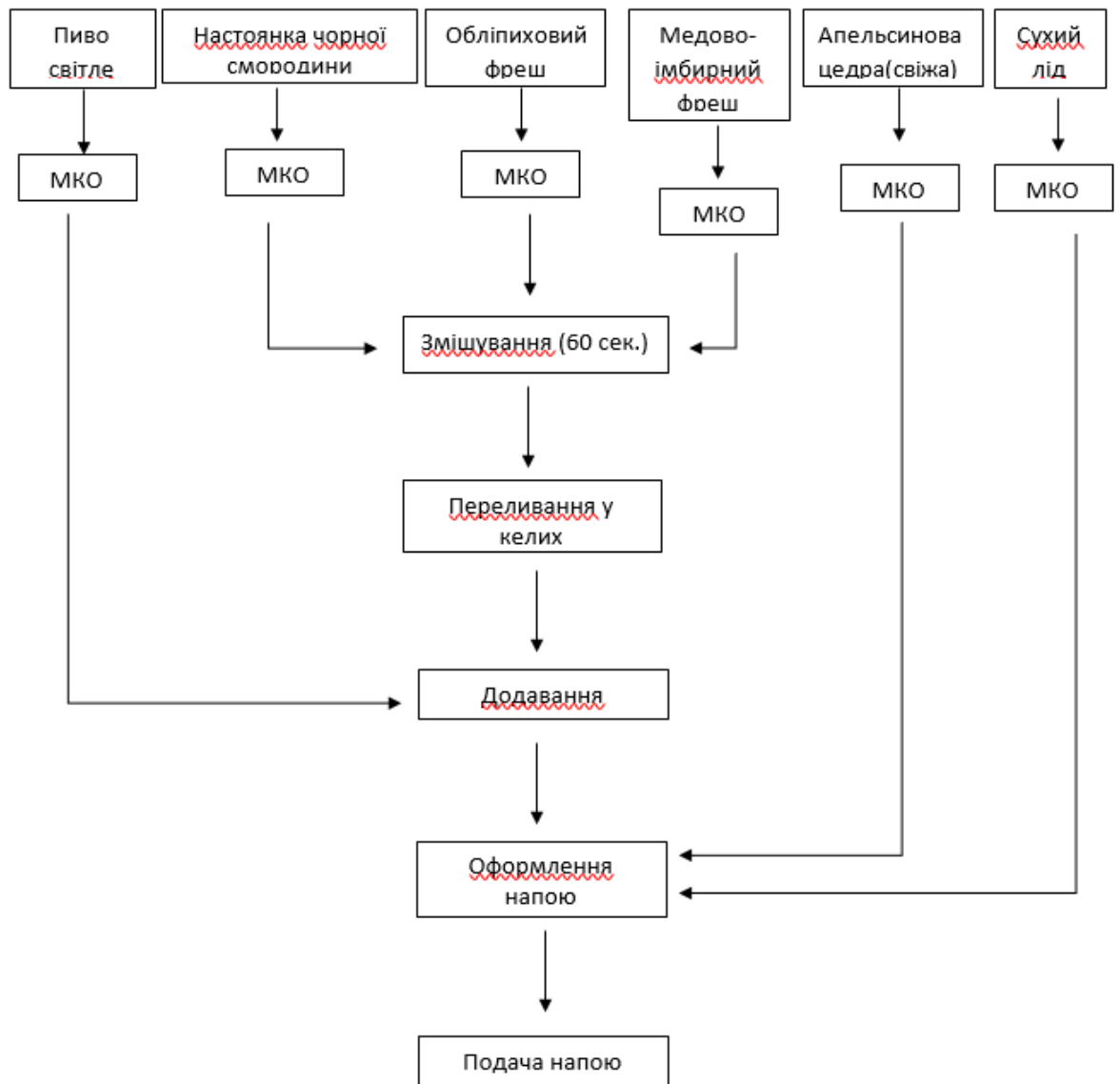
**НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ГЧ**

**План ресторану  
«Пивна подорож»**

Літ.	Арк.	Акрушіє
	2	4
<b>ТПРМ, 2025р.</b>		



## Технологічна схема фірмового напою коктейль «Туман над Дніпром»



					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 080 ГЧ</i>		
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розроб.	Семенюк				Літ.	Арк.	Акрушіє
Перевір.	Ткаченко					4	4
Реценз.					ТПРМ, 2025р.		
Н. Контр.	Слободянюк						
Затверд.	Голембовська						
					<b>ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА</b>		