

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

Проект холодного цеху в кафе на 55 місць

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Олександр САВЧЕНКО

Керівник дипломного проєкту бакалавра

канд. техн. наук, доцент

Ігор УСТИМЕНКО

Виконав

Максим КРИВОШЕЙ

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 студенту
Кривошею Максиму Сергійовичу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема бакалаврського проєкту «Проект холодного цеху в кафе на 55 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

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

«_____» _____ **2025 р.**

Керівник дипломного

бакалаврського проєкту

Завдання прийняв до виконання

Ігор УСТИМЕНКО

Максим КРИВОШЕЙ

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	4
ВСТУП.....	9
1. Моделювання виробничого процесу кафе «Листя м’яти».....	12
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту.....	12
1.2. Розробка меню і фірмової страви	15
1.3. Розрахунок виробничої програми.....	19
2. Проектний розділ	21
2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху «Листя м’яти»	21
2.2. Розрахунок площі холодного цеху.....	25
2.3. Об’ємно-планувальні рішення підприємства	28
3. Дизайн проектного підприємства	31
ВИСНОВКИ	36
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	38
ДОДАТКИ	42

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ</i>					
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	Зміст					
<i>Розроб.</i>		<i>Кривошей</i>						<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Устименко</i>						3	41	
<i>Реценз.</i>								<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>								
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>								

АНОТАЦІЯ

У сучасних умовах розвитку ресторанного господарства в Україні особливу увагу привертає створення нових закладів харчування з оптимальним поєднанням якості продукції, технологічної ефективності та естетичного сприйняття. Особливої актуальності набувають кафе із чітким розподілом виробничих цехів, що дозволяє забезпечити високий рівень організації праці, санітарії, гігієни та швидке обслуговування споживачів. Серед таких – холодний цех, де готуються холодні страви, закуски, салати, бутерброди, десерти тощо.

Проектування холодного цеху є важливим етапом під час створення нових кафе та ресторанів, адже саме цей цех відповідає за приготування великого обсягу страв, що не підлягають тепловій обробці, а отже – вимагають особливих технологічних умов і контролю.

У межах даного бакалаврського проекту розроблено повноцінний техніко-технологічний, економічний і дизайнерський план холодного цеху кафе на 55 місць. Обрано назву закладу — «Листя м'яти», що символізує свіжість, легкість та натуральність. Кафе спеціалізуватиметься на легких салатах, закусках, холодних супах, сендвічах і напоях з натуральними інгредієнтами, що позиціонуються як частина здорового харчування.

Для розміщення обрано місто Ужгород, що активно розвивається як туристичний, молодіжний і гастрономічний центр. У місті сформований попит на невеликі кафе з авторськими стравами, але водночас існує достатній рівень конкуренції. Аналіз конкурентного середовища подано у таблиці:

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ</i>							
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	Анотація			<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>		
<i>Розроб.</i>		<i>Кривошей</i>									<i>4</i>	<i>41</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Устименко</i>										
<i>Реценз.</i>												
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>										
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>										
						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>						

Аналіз конкурентів у м. Ужгород

Назва закладу	Кількість місць	Тип кухні	Цінова категорія	Особливості
«Zaholovok Cafe»	45	Європейська	Середня	Популярність серед туристів
«Green Garden»	60	Вегетаріанська	Вища за середню	Акцент на здоровому харчуванні
«Петро-закусочна»	40	Українська традиційна	Низька	Просте меню, низькі ціни
«Листя м'яти»	55	Холодна кухня, салати	Середня	Авторське меню, мінімалізм

Кафе «Листя м'яти» — це сучасний гастрономічний простір, орієнтований на поєднання легкого харчування, естетики та екологічності. Основна ідея закладу полягає у створенні збалансованого меню на основі свіжих, сезонних інгредієнтів із перевагою холодних страв, які зберігають максимум смаку, текстури й корисних властивостей. Заклад працює в сегменті середньої цінової категорії, забезпечуючи доступність для широкого кола споживачів — від студентів і молоді до офісних працівників і туристів.

Меню формуватиметься за принципами здорового харчування: мінімальна термічна обробка, перевага овочам, зелені, цільнозерновим продуктам, легким білковим складникам (куряче філе, риба, яйця), а також авторським соусам на основі йогурту, олій холодного віджиму та натуральних спецій. Окреме місце у меню займатимуть фірмові страви — холодні закуски, боули, брускети, салати й

десерти без цукру. Для напоїв передбачено трав'яні чаї, лимонади, комбуча та сезонні смузі [1-4].

Концепція інтер'єру буде відповідати ідеї свіжості: світлі тони, природні матеріали (дерево, льон, кераміка), жива зелень, відкрита вітрина з холодними стравами. Атмосфера в закладі — затишна, легка, з приємною музикою, що стимулює до неспішного обіду чи зустрічі з друзями.

Важливим елементом є організація простору: компактний і функціональний холодний цех з усім необхідним обладнанням, зручне зонування залу, а також акцент на екологічну відповідальність — мінімум пластику, компостоване пакування, сортування сміття.

Також заклад буде активно використовувати онлайн-платформи для комунікації з клієнтами — можливість попереднього замовлення, бронювання місць, програма лояльності та інтерактивне меню через QR-коди [5-6].

Таким чином, «Листя м'яти» — це не просто кафе, а місце, що відповідає потребам сучасного міського споживача: легкість, натуральність, швидкість, візуальна естетика і турбота про довкілля.

Споживацьке опитування

Для обґрунтування концепції було проведено онлайн-опитування серед 60 потенційних споживачів віком від 20 до 45 років. Нижче наведено приклад анкети:

Анкета споживача:

1. Як часто ви відвідуєте кафе?
 - щодня / 2–3 рази на тиждень / раз на тиждень / рідше
2. Яку їжу ви надаєте перевагу під час обіду?
 - ситну / легку / вегетаріанську / без глютену
3. Наскільки для вас важлива естетика подачі страв?

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
						6
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- дуже важливо / важливо / неважливо
4. Скільки ви готові витратити на обід у кафе?
- до 150 грн / 150–250 грн / понад 250 грн
5. Які сервіси важливі для вас?
- швидке обслуговування / можливість замовлення онлайн / зручна локація

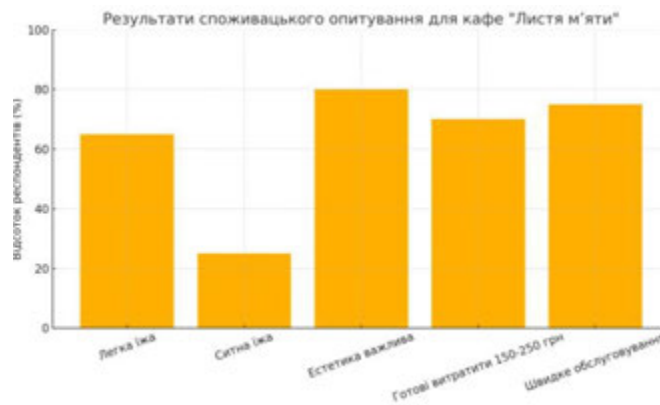


Рис. 1.1. Результати анкетування

- 65% респондентів віддають перевагу легкій та здоровій їжі.
- 80% зазначили важливість естетичної подачі.
- Більшість потенційних клієнтів готові витратити 150–250 грн на обід, що відповідає цінній політиці нашого кафе.
- Ключові критерії — швидкість, якість і комфортна атмосфера.

Таким чином, концепція кафе «Листя м'яти» відповідає запитам цільової аудиторії, дозволяє зайняти нішу сучасного кафе із холодним виробничим цехом у місті з розвинутою гастрономічною культурою.

У ході аналітичного етапу бакалаврського проєкту було обґрунтовано доцільність створення нового кафе на 55 місць із чітким технологічним розподілом виробництва, зокрема проєктуванням холодного цеху. Обрана тематика є актуальною з огляду на сучасні тенденції розвитку індустрії

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
						7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

харчування, де споживачі дедалі частіше надають перевагу легким, здоровим стравам, приготованим зі свіжих інгредієнтів без інтенсивної термічної обробки [7-10].

Проаналізовано ринок громадського харчування в місті Ужгород, де спостерігається стабільний попит на якісні та інноваційні заклади, а також виявлено основних конкурентів, серед яких чітко окреслено можливість для позиціонування нового кафе «Листя м'яти». Обрана концепція передбачає поєднання естетики, швидкого обслуговування та акценту на корисності продуктів, що відповідає актуальним запитам споживачів.

Результати маркетингового опитування підтвердили затребуваність обраного формату: 65% респондентів обрали легкі страви як основний вибір під час обіду, 80% наголосили на важливості естетичної подачі, а 70% — на готовності витратити до 250 грн, що свідчить про готовність цільової аудиторії підтримати новий заклад такого типу [11-14].

Таким чином, створення кафе «Листя м'яти» з холодним цехом у місті Ужгород є економічно обґрунтованим, конкурентоспроможним і таким, що відповідає сучасним стандартам організації ресторанного господарства. Надалі у проєкті буде здійснено розрахунки попиту, виробничої програми, підбір обладнання, а також дизайнерське оформлення закладу з урахуванням норм і естетичних вимог.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Сфера ресторанного господарства в Україні останніми роками демонструє динамічний розвиток, орієнтуючись на сучасні тренди, запити споживачів та новітні технології організації виробництва. Зростання попиту на здорове харчування, індивідуальний підхід до клієнта та потреба в швидкому, якісному обслуговуванні стимулюють проєктування нових типів підприємств громадського харчування, зокрема кафе із спеціалізованими виробничими зонами.

У цьому контексті холодний цех відіграє ключову роль у забезпеченні асортименту страв, які не потребують термічної обробки, але потребують високих вимог до гігієни, умов зберігання та подачі.

Актуальність проєкту зумовлена необхідністю впровадження ефективних, планувальних, технологічних та дизайнерських рішень на етапі відкриття нового закладу харчування. Особливої уваги вимагає організація холодного цеху, де готуються салати, закуски, бутерброди, холодні супи та десерти, які часто є «візитною картою» кафе та мають вирішальне значення для іміджу закладу.

Сучасний ринок громадського харчування в Україні демонструє тенденції до спеціалізації кафе за типами кухні, асортиментом і форматом обслуговування. Зростає кількість закладів, які орієнтуються на екологічність, авторське меню, інтер'єрну естетику й зручність розташування. Зокрема, в місті Ужгород останніми роками фіксується зростання попиту на кафе середнього цінового сегменту зі здоровими, легкими стравами.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Кривошей</i>			Вступ	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Устименко</i>					9	41
<i>Реценз.</i>						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

При цьому наявний ринок представлений здебільшого традиційними або туристичними закладами, що відкриває нішу для нового кафе з акцентом на холодну кухню — «Листя м'яти».

Зважаючи на вище зазначене, розробка та обґрунтування проєкту холодного цеху в кафе на 55 місць є не лише актуальним завданням, а й прикладом інтеграції інженерно-технологічного підходу з вимогами до ринку, гігієни, естетики й економічної ефективності.

Об'єкт дослідження

Процес організації виробництва холодного цеху в закладі ресторанного господарства.

Предмет дослідження

Проєктно-технологічні, конструктивні та організаційні особливості функціонування холодного цеху в кафе на 55 місць.

Мета роботи

Розробити комплексний проєкт холодного цеху кафе «Листя м'яти» з урахуванням технологічних, санітарно-гігієнічних, дизайнерських і економічних вимог сучасного ресторанного господарства.

Завдання дослідження

Відповідно до структури роботи, для досягнення мети необхідно вирішити такі завдання:

1. Проаналізувати динаміку попиту на послуги закладів громадського харчування в обраному місті та провести розрахунок добової динаміки відвідувачів.
2. Сформувати меню кафе, підібрати асортимент страв і розробити фірмову страву для холодного цеху.
3. Провести розрахунок виробничої програми відповідно до планового навантаження цеху.
4. Здійснити розрахунок та підбір технологічного обладнання для холодного цеху.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

5. Визначити необхідні виробничі площі з урахуванням вимог до ергономіки та санітарних норм.
6. Розробити об'ємно-планувальні рішення з оптимальним зонуванням приміщення цеху.
7. Обґрунтувати дизайнерське рішення закладу в контексті обраної концепції.
8. Сформулювати висновки та пропозиції щодо впровадження розробленого проєкту у практичну діяльність кафе.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		11

РОЗДІЛ 1. МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ ХОЛОДНОГО ЦЕХУ КАФЕ «ЛИСТЯ М'ЯТИ»

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту КАФЕ «ЛИСТЯ М'ЯТИ»

Організація ефективної роботи будь-якого закладу ресторанного господарства, зокрема кафе типу «Листя м'яти», передбачає точне прогнозування кількості відвідувачів упродовж робочого дня. Саме цей показник є базою для формування виробничої програми, визначення обсягів закупівлі сировини, кількості персоналу, потужності обладнання та формату обслуговування. У свою чергу, розрахунок добової динаміки попиту дозволяє розподілити навантаження на технологічні та обслуговуючі ланки підприємства, забезпечити безперебійну роботу цехів та уникнути втрат продукції або простоїв [15-16].

Добова динаміка попиту відображає розподіл інтенсивності обслуговування споживачів протягом робочого дня. Вона залежить від низки факторів: типу підприємства (кафе, ресторан, закусочна тощо); формату кухні (традиційна, авторська, вегетаріанська, швидке харчування); місця розташування закладу (центр міста, житловий масив, бізнес-зона, туристична локація); категорії споживачів (туристи, працівники офісів, студенти, мешканці району); режиму роботи; сезонності та погодних умов; маркетингових активностей (акції, реклама, події).

У практиці проектування виробництва динаміка попиту дозволяє визначити години «пікового навантаження», коли потік клієнтів є найвищим і вимагає максимальної концентрації ресурсів — персоналу, обладнання, сировини. У години, коли попит знижується, можна планувати вторинні технологічні операції, прибирання, підготовку продукції тощо [17-19].

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Кривошей</i>			РОЗДІЛ 1 МОДЕЛЮВАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПРОЦЕСУ	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Устименко</i>					12	41
<i>Реценз.</i>						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						

Особливого значення це набуває для холодного цеху, де страви не підлягають термічній обробці, отже, мають обмежений термін реалізації та підвищені вимоги до умов зберігання. Це означає, що завчасне приготування великих обсягів продукції без урахування добового ритму відвідуваності може призвести до псування страв, втрат продукції та незадоволення споживачів. З іншого боку, відсутність достатнього обсягу страв у пікові години знижує ефективність обслуговування та лояльність клієнтів.

Для кафе «Листя м'яти» добова динаміка попиту враховує змішаний формат відвідувачів — студентів, офісних працівників, місцевих жителів та туристів. Це передбачає три ключові періоди:

ранковий попит (сніданки, кава) — переважно швидкі замовлення, невеликі чеки, але висока обертання столиків;

обідній пік (бізнес-ланчі, комплексні замовлення) — основне виробниче навантаження, зростання вимог до швидкості обслуговування та різноманіття страв;

вечірній період (закуси, десерти, легкі вечері) — більш спокійна атмосфера, середній чек зростає за рахунок напоїв і десертів [20-24].

Урахування цих факторів дозволяє гнучко формувати виробничу програму, забезпечувати якість страв, зменшити навантаження на персонал, оптимізувати енергоспоживання й підвищити. Добова динаміка попиту — це розподіл кількості споживачів протягом робочого дня, який залежить від місця розташування, типу закладу, контингенту споживачів, режиму роботи, сезонності та інших факторів.

У кафе типу «Листя м'яти», розташованому в центральній частині міста Ужгород, основними періодами найбільшої відвідуваності є:

- ранковий час (8:00–11:00) — сніданки, кава, легкі закуски;
- обідній період (12:00–15:00) — основний потік гостей (бізнес-ланчі, салати, сендвічі);

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		13

- вечірній час (17:00–20:00) — легкі вечері, десерти, напої.

Заклад працює з 8:00 до 20:00 — 12 годин щоденно.

Враховуючи середню місткість кафе — 55 місць — та змінюваність посадкових місць у середньому 1,8 рази за день, розрахуємо середню кількість гостей на день.

Таблиця 1.2

Добова динаміка попиту відвідувачів за часовими інтервалами

Період часу	Відсоток добового попиту	Кількість відвідувачів
8:00 – 11:00	20%	20
11:00 – 12:00	10%	10
12:00 – 15:00	40%	40
15:00 – 17:00	10%	10
17:00 – 20:00	20%	19
Всього	100%	99

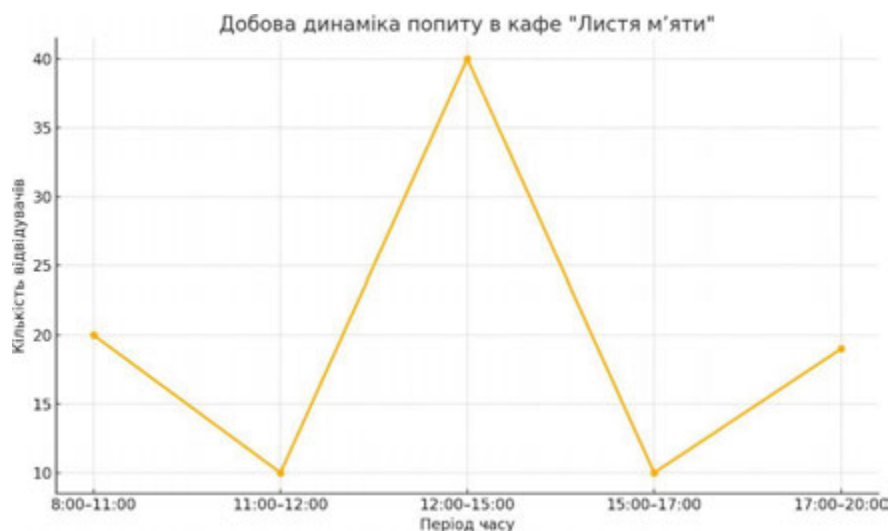


Рис 1.2 Добова динаміка попиту

1. Розрахунок добової динаміки попиту є ключовим етапом під час проєктування підприємства громадського харчування, адже він дозволяє забезпечити раціональну організацію роботи холодного цеху кафе «Листя м'яти».
2. На основі аналізу типу закладу, розташування, потенційної цільової аудиторії та режиму роботи було встановлено, що середня кількість відвідувачів становить 99 осіб на день, що відповідає дворазовому обігу посадкових місць у залі на 55 місць.
3. Пік відвідуваності припадає на обідній період (12:00–15:00) — 40% добового потоку, що вимагає максимальної готовності виробничого персоналу й обладнання саме в ці години.
4. Розподіл навантаження протягом дня дозволяє:
 - оптимізувати підготовку сировини та напівфабрикатів;
 - забезпечити рівномірне використання потужностей;
 - уникнути втрат продукції через перевиробництво;
 - підвищити якість та швидкість обслуговування клієнтів.
5. Встановлений ритм відвідуваності стане основою для подальшого формування меню, розрахунку виробничої програми, добору обладнання та площ, а також для розробки графіків роботи персоналу холодного цеху.

Таким чином, розрахунок добової динаміки попиту підтвердив доцільність організації кафе «Листя м'яти» із холодним цехом і створив міцну базу для наступних етапів технологічного проєктування.

1.2. Розробка меню і фірмової страви кафе «Листя м'яти»

Раціонально сформоване меню є важливим елементом успішного функціонування будь-якого закладу ресторанного господарства. Меню відображає концепцію підприємства, його цінову політику, рівень обслуговування та загальний стиль. Від грамотного формування асортименту

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ</i>	<i>Арк.</i>
						15
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		

залежить привабливість кафе для споживача, можливість раціонального використання сировини, організація виробничого процесу, а також економічна ефективність.

Меню кафе «Листя м'яти» розроблено з урахуванням його формату як закладу із холодним цехом, акцентом на легких, здорових стравах і швидкому обслуговуванні. У складі страв — тільки свіжі, натуральні продукти без тривалої термічної обробки. Меню поділене на класичні групи: холодні закуски, салати, холодні супи, сендвічі, десерти та напої. Окрему позицію займає фірмова страва, яка відображає загальну ідею закладу та виділяє його серед конкурентів.

Фірмова страва

Фірмова страва — це ключовий елемент меню, який підкреслює індивідуальність закладу, формує його імідж і часто є основою маркетингових комунікацій [25-28]. У кафе «Листя м'яти» фірмова страва — це боул «Свіжість м'яти» — страва, яка об'єднує в собі свіжість інгредієнтів, легкість, високу естетичність подачі та збалансований харчовий склад.

Таблиця 1.3

Меню кафе «Листя м'яти»

№	Група страв	Приклади	Вихід, г	Ціна, грн
1	Холодні закуски	Карпачо з буряка і сиру фета	120	89
2	Салати	Боул з кускусом і овочами	220	125
3	Холодні супи	Гаспачо	250	96
4	Сендвічі / брукети	Сендвіч з хумусом і овочами	180	110
5	Десерти	Панна-котта з насінням чіа	150	102

Арк.

НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ

16

Змн. Арк. № докум. Підпис Дата

6	Напої	Лимонад з базиліком	200	72
7	Фірмова страва	Боул «Свіжість м'яти»	280	138

Таблиця 1.4

Технологічна карта фірмової страви – Боул «Свіжість м'яти»

№	Найменування продуктів	Брутто, г	Нетто, г
1	Кус-кус варений	90	90
2	Авокадо свіже	50	45
3	Огірок свіжий	40	38
4	Апельсин очищений	50	48
5	Листя салату (мікс)	30	30
6	Насіння гарбуза	10	10
7	Йогурт натуральний без цукру	25	25
8	Свіже листя м'яти	5	4
9	Сіль, лимонний сік, перець	5	5
	Всього:	305	295

Опис технології приготування

1. Кус-кус заливається окропом у співвідношенні 1:2, настоюється 7 хвилин, після чого розпушується виделкою.
2. Авокадо очищується, нарізається скибочками.
3. Огірок нарізають півкільцями, апельсин — часточками без плівок.
4. Листя салату промивається, обсушується.
5. Для соусу йогурт змішується з м'ятою, соком лимона, сіллю та перцем.
6. Компоненти викладаються шарами у боул. Додається соус і

прикрашається насінням гарбуза.	Арк.
НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	17
Змн. Арк. № докум. Підпис Дата	

Таблиця 1.5

Органолептична оцінка страви та вимоги до подачі

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Барвиста композиція з чітко видимими шарами
Консистенція	Хрустка, ніжна, текстурно збалансована
Смак	Свіжий, з цитрусовою та м'ятною ноткою
Аромат	Приємний, з легким відтінком м'яти
Температура	Подається охолодженим (10–12 °С)

Таблиця 1.6

Енергетична цінність боулу «Свіжість м'яти»

Показник	На 100 г	У страві (280 г)
Калорійність	66 ккал	~185 ккал
Білки	2,4 г	~6,7 г
Жири	3,8 г	~10,6 г
Вуглеводи	7,2 г	~20,1 г

1. Меню кафе «Листя м'яти» розроблено з урахуванням концепції легкого харчування, акценту на натуральні інгредієнти та холодні страви.
2. Структура меню охоплює всі основні групи страв, необхідні для задоволення щоденного попиту споживачів, і містить позиції різного харчового спрямування (вегетаріанські, легкі, безглютенові).
3. Фірмова страва — боул «Свіжість м'яти» — є візитівкою кафе, повністю відповідає його концепції та потребам цільової аудиторії, має високі

органолептичні показники та привабливу подачу.					Арк.
НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ					18
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	

4. Розроблена технологічна карта фірмової страви дозволяє оптимізувати процес приготування, забезпечити стабільну якість і відповідність санітарно-гігієнічним вимогам.
5. Енергетична цінність страви відповідає потребам у легкому збалансованому харчуванні, що є актуальним серед сучасних міських споживачів.

Таким чином, меню кафе «Листя м'яти» є комплексно обґрунтованим, відповідає запитам ринку та технологічним можливостям холодного цеху, забезпечуючи як економічну, так і кулінарну ефективність діяльності закладу.

1.3. Розрахунок виробничої програми

Ефективна організація роботи холодного цеху кафе неможлива без попереднього розрахунку виробничої програми. Цей розрахунок дозволяє точно визначити обсяг продукції, яку необхідно виготовляти протягом робочого дня відповідно до добової динаміки попиту, а також забезпечити раціональне використання ресурсів: сировини, часу, обладнання та персоналу [29-34].

Виробнича програма — це документовано обґрунтований план обсягів виробництва окремих страв, напоїв або напівфабрикатів за певний період часу (день, тиждень, місяць). Вона формується на основі:

- кількості посадкових місць у залі;
- обігу столів протягом дня;
- добової динаміки попиту;
- середнього розміру порції;
- коефіцієнта замовлень на окремі групи страв.

Теоретичні засади формування виробничої програми

У випадку кафе «Листя м'яти» із кількістю місць — 55, обігом столів за день ~1,8 і середньою кількістю відвідувачів ~99 осіб/день, було проведено

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		19

анкетування та спостереження для визначення частоти замовлень по кожній групі страв.

Умовно приймаємо, що кожен відвідувач замовляє в середньому 1,5 позиції (страви або напої).

Таблиця 1.7.

Розрахунок добового випуску страв у кафе «Листя м'яти»

№	Група страв	Частка від загального обсягу (%)	Орієнтовна кількість порцій
1	Холодні закуски	15%	22
2	Салати	25%	37
3	Холодні супи	10%	15
4	Сендвічі / брукети	15%	22
5	Десерти	12%	18
6	Напої	18%	27
7	Фірмова страва	5%	8
	Усього:	100%	149

Розподіл добового випуску продукції в кафе «Листя м'яти»

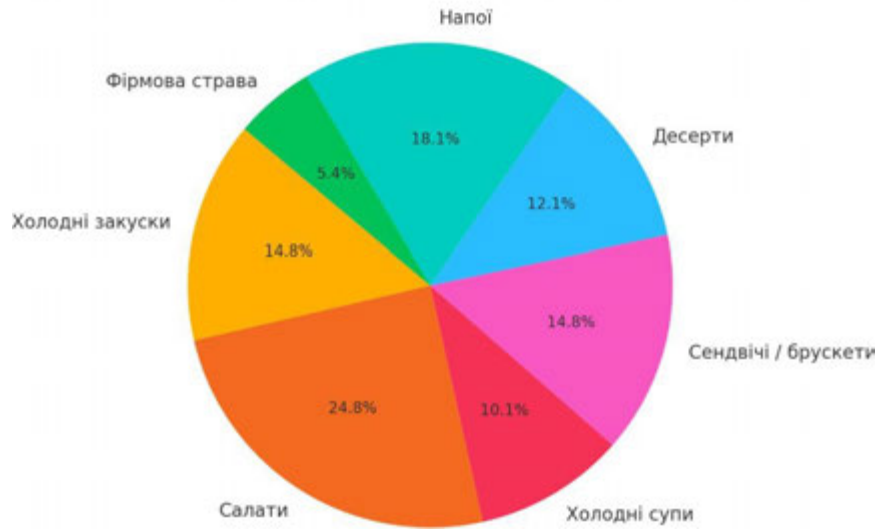


Рис 1.3. Розподіл добового випуску продукції

Ось кругова діаграма, яка відображає розподіл добового випуску страв у кафе «Листя м'яти» за групами продукції. Вона наочно демонструє, що найбільше навантаження припадає на салати (25%), напої (18%) і сендвічі/закуски (15%), що потребує відповідної організації роботи холодного цеху.

1. На основі добової відвідуваності кафе «Листя м'яти» у кількості 99 осіб та середнього коефіцієнта замовлення 1,5 страв/напоїв на особу, загальна кількість порцій становить 149 одиниць продукції на день.
2. Найбільшу частку у виробничій програмі займають:
 - салати (25%) — як основа легкого харчування;
 - напої (18%) — включають фірмові лимонади, чаї та комбучу;
 - сендвічі та холодні закуски (по 15%) — швидке та зручне споживання.
3. Фірмова страва — боул «Свіжість м'яти» — має стабільну частку в меню (5%), забезпечуючи впізнаваність кафе та підвищуючи лояльність клієнтів.
4. Отримані дані формують основу для подальшого:

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		21

- розрахунку необхідної кількості сировини;
- підбору технологічного обладнання;
- розподілу навантаження між працівниками цеху;
- планування виробничих площ та зонування приміщень.

Таким чином, виробнича програма кафе «Листя м'яти» є обґрунтованою, збалансованою та повністю адаптованою до реальних умов функціонування підприємства з холодним цехом.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		22

РОЗДІЛ 2. ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання холодного цеху

Розрахунок і підбір обладнання є важливим етапом технологічного проєктування закладу ресторанного господарства. Від правильності цього етапу залежить продуктивність, ефективність праці, дотримання санітарно-гігієнічних норм, економічність використання ресурсів, а також комфорт персоналу. У випадку холодного цеху особливо важливе дотримання температурних режимів, максимальна швидкість обробки продуктів, ергономічне розміщення робочих місць і відповідність обсягам виробництва [35-37].

Обладнання підбирається з урахуванням:

- виробничої програми;
- площі цеху;
- кількості персоналу;
- специфіки технологічних процесів;
- сучасних вимог до енергоефективності та безпеки.

У холодному цеху кафе «Листя м'яти» передбачено такі технологічні ділянки:

- приймання та зберігання сировини (овочі, молочні продукти, зелень);
- мийка та обробка овочів;
- нарізання, компонування, оформлення страв;
- зберігання готових страв перед видачею;
- зберігання допоміжних інгредієнтів (соуси, заправки);
- зона миття інвентарю.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Кривошей			РОЗДІЛ 2 ПРОЄКТНИЙ РОЗДІЛ	Літ.	Арк.	Акрушіє
Перевір.		Устименко					23	41
Реценз.						Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська						

Планова продуктивність на 1 одиницю обладнання: 20–40 страв/год
(залежно від операції)

Таблиця 2.1

Комплект обладнання холодного цеху кафе «Листя м'яти»

№	Найменування обладнання	Кількість	Продуктивність/Призначення
1	Стіл виробничий із нержавіючої сталі	3	Робочі місця для нарізання/збірки
2	Мийна ванна двосекційна	1	Мийка овочів, фруктів, зелені
3	Овочерізка електрична	1	Швидке нарізання (до 80 кг/год)
4	Холодильна шафа	2	Зберігання сировини і готової продукції
5	Холодильна вітрина	1	Подача охолоджених страв
6	Ваги настільні електронні	1	Контроль ваги порцій
7	Соковитискач/блендер	1	Приготування соусів, напоїв
8	Стелажі для інвентарю	2	Зберігання тари, інструменту
9	Раковина для миття рук	1	Санітарні вимоги
10	Контейнери полімерні з кришками	10	Зберігання компонентів

Вибір овочерізки забезпечує швидку підготовку продуктів, економію часу та рівномірність нарізання.

Холодильні шафи — важливі для дотримання температурного режиму зберігання як сирих, так і готових компонентів.

Стіл виробничий з нержавіючої сталі забезпечує гігієнічність і довговічність поверхонь.

Обладнання відповідає вимогам Санітарного регламенту, державних стандартів та енергозбереження.

1. Підібране обладнання забезпечує повноцінну реалізацію виробничої програми кафе «Листя м'яти», що передбачає виготовлення 149 порцій страв щодня.
2. Комплектація враховує функціональні зони холодного цеху, ергономіку простору, вимоги до гігієни та комфорт працівників.
3. Вибір енергоефективного та компактного обладнання дозволяє оптимізувати витрати на експлуатацію й обслуговування.
4. Застосування спеціалізованої техніки (овочерізка, холодильна вітрина, блендер) підвищує продуктивність праці та дозволяє оперативно реагувати на зміну попиту.

2.2. Розрахунок площі холодного цеху

Проектування площ виробничих цехів у закладах ресторанного господарства має важливе значення для ефективної організації технологічного процесу, дотримання гігієнічних вимог, зручності персоналу та оптимального використання ресурсів. Одним із ключових цехів у структурі кафе, що спеціалізується на приготуванні холодних страв, є холодний цех. Його завдання — забезпечити безпечну та якісну обробку харчових продуктів без застосування теплової обробки [38-42] .

Згідно з Санітарним регламентом для закладів ресторанного господарства, площа виробничих приміщень визначається залежно від:

- кількості працівників, які одночасно працюють у цеху;
- характеру і складності технологічних операцій;
- виду продукції, яка виготовляється;
- кількості обладнання та способу його розміщення;

• пропускної здатності підприємства;

									Арк.
									25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ				

- можливості розширення або переобладнання в майбутньому.

Для холодного цеху передбачено окреме приміщення або чітко відмежовану зону, в якій здійснюється:

- первинна та санітарна обробка овочів, зелені, фруктів;
- підготовка продуктів для салатів і закусок;
- нарізання, оформлення, заправка;
- зберігання напівфабрикатів і готових страв при пониженій температурі.

Важливою умовою є виключення перехресних потоків сировини та готової продукції, а також розміщення обладнання з урахуванням оптимального маршруту руху працівника — від «брудної» зони до «чистої».

Раціональний розрахунок площі цеху є ключовим етапом у проектуванні підприємства ресторанного господарства. Від правильного визначення площі залежить:

- ефективна організація робочих процесів;
- ергономіка та безпека праці;
- дотримання санітарно-гігієнічних вимог;
- зручність обслуговування;
- можливість розміщення необхідного обладнання та комунікацій [43-45].

Холодний цех, як технологічна одиниця, повинен мати достатньо місця для обробки продуктів, їх тимчасового зберігання, збирання страв і підготовки до видачі. Мінімальні площі встановлюються згідно з Санітарним регламентом для закладів громадського харчування, а також залежно від кількості персоналу, видів технологічних операцій та потужності виробництва.

Розрахунок площі за нормативами

Вхідні дані:

- Кількість порцій на день: 149
- Кількість працівників цеху: 2–3
- Орієнтовна площа на 1 працівника згідно норм: 6,0 м²

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		26

- Додаткові площі на обладнання та прохідні зони: 10–15%

Таблиця 2.2

Розрахунок площ за функціональними зонами холодного цеху

№	Назва зони	Орієнтовна площа, м ²
1	Зона приймання та зберігання сировини	3,0
2	Мийна зона (мийка овочів)	3,0
3	Робоча зона (нарізання, компонування)	6,0
4	Зона охолодження та зберігання страв	3,5
5	Зона видачі/подачі	2,5
6	Технічна зона (мийка інвентарю)	2,5
		Разом

Загальна площа холодного цеху кафе «Листя м'яти» становить приблизно 20,5 м², що відповідає санітарним та ергономічним нормам для підприємств малої потужності.

Простір цеху розподілений на шість функціональних зон, що забезпечує логічну послідовність технологічного процесу та знижує ризик перехрещення потоків сировини й готової продукції.

Передбачено місце для розміщення обладнання, забезпечення вільного пересування персоналу та дотримання норм безпеки праці.

Урахування 15% запасу площі на проходи та технічне обслуговування створює резерв на випадок розширення асортименту або модернізації цеху.

2.3 Об'ємно-планувальні рішення

Об'ємно-планувальні рішення — це сукупність рішень, які стосуються розмірів, форми, просторової організації та взаємного розміщення приміщень підприємства з урахуванням їх функціонального призначення. Вони є однією з ключових складових проектної документації, оскільки визначають зручність, безпечність та ефективність діяльності підприємства [46-48].

У закладах ресторанного господарства правильне планування простору відіграє важливу роль у:

- забезпеченні безперервності технологічного процесу;
- оптимізації логістичних потоків (сировина — напівфабрикати — готова продукція);
- усуненні перехрещення «чистих» і «брудних» потоків;
- раціональному використанні площ;
- забезпеченні комфортних умов праці персоналу;
- дотриманні санітарно-гігієнічних вимог.

Згідно з вимогами ДБН В.2.2-25:2009, СанПіН та принципами системи НАССР, виробничі приміщення повинні бути:

- достатніми за площею для розміщення всього необхідного обладнання;
- спроектованими так, щоб забезпечити прямолінійний, поетапний рух продуктів;
- розташованими у функціональній послідовності: приймання – зберігання – обробка – компонування – подача.

Холодний цех — це ізольоване виробниче приміщення, призначене для приготування страв без теплової обробки. Технологічний процес у цьому цеху є лінійним, починається з мийки продуктів і завершується видачею готових страв у зал або барну стійку [49-50].

Функціональні зони цеху:

1. Зона приймання та зберігання сировини;
2. Зона мийки овочів, зелені;

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
						28
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

3. Зона підготовки та компонування страв;
4. Зона зберігання готової продукції (холодильники);
5. Зона видачі страв через вітрину;
6. Санітарна зона — мийка рук, інвентарю.

Таблиця 2.3

Об'ємно-планувальна схема холодного цеху кафе «Листя м'яти»

№	Зона	Опис елементів	Основне обладнання
1	Мийна зона	Миття овочів, зелені	Двосекційна ванна, стіл для просушки
2	Робоча зона	Нарізання, компонування, оформлення	3 столи, ваги, овочерізка
3	Холодильна зона	Зберігання готових компонентів	2 холодильні шафи, контейнерні стелажі
4	Видача продукції	Передача страв офіціантам	Холодильна вітрина
5	Зона гігієни	Мийка рук та інвентарю	Умивальник, шафа для зберігання хімії

Об'ємно-планувальні рішення холодного цеху кафе «Листя м'яти» відповідають сучасним вимогам ефективності, безпеки та гігієни.

Виробничий простір поділений на шість чітких функціональних зон, що забезпечує логічний рух сировини, напівфабрикатів і готових страв без перехресного забруднення.

Забезпечено раціональне розміщення обладнання, що дозволяє зменшити втрати часу на пересування працівників та забезпечує ергономіку робочих місць. Враховано вимоги до площі, висоти і об'єму приміщення, що підтверджує відповідність об'ємно-планувального рішення нормативним документам.

Планування холодного цеху сприяє стабільній роботі закладу, швидкому обслуговуванню клієнтів і мінімізації санітарно-епідеміологічних ризиків.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
						30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Дизайн інтер'єру закладу громадського харчування — це не лише естетика, а й важливий інструмент комунікації із клієнтом, складова концепції бренду, а також чинник, що безпосередньо впливає на поведінку, настрій та рішення споживача. Правильно оформлений інтер'єр стимулює апетит, підвищує комфортність перебування, викликає позитивні емоції та сприяє повторним візитам.

Основні принципи дизайну:

- функціональність і зручність;
- цілісність концепції оформлення;
- відповідність формату закладу;
- ергономіка;
- екологічність та безпечність матеріалів;
- врахування психо-емоційного впливу кольору, освітлення і музики.

У сучасних кафе важливим стає поєднання естетичного мінімалізму та візуальної унікальності, що створює відчуття персоналізації простору.

Кафе «Листя м'яти» — це простір легкості, свіжості та гармонії. Назва закладу обумовлює візуальну стилістику: зелені відтінки, природні текстури, плавні форми, відкритий простір та природне світло.

Основний вектор дизайну — еко-мінімалізм із ботанічними акцентами. Атмосфера кафе має нагадувати зелений куточок у місті, де можна перепочити, поїсти легкої їжі, насолодитися естетикою та затишком. Простір інтер'єру повинен «говорити мовою здоров'я» — через кольори, форми, матеріали та запахи.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ</i>			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
<i>Розроб.</i>		<i>Кривошей</i>			РОЗДІЛ 3 ДИЗАЙН ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Акрушів</i>
<i>Перевір.</i>		<i>Устименко</i>					31	41
<i>Реценз.</i>								
<i>Н. Контр.</i>		<i>Слободянюк</i>						
<i>Затверд.</i>		<i>Голембовська</i>						
						<i>Кафедра ТМРМП, 2025 р</i>		

Колірна гама

Колір	Значення у дизайні	Ефект на споживача
М'ятно-зелений	Свіжість, чистота	Створює відчуття легкості
Білий	Простір, стерильність	Підсилює природні акценти
Бежевий	Тепло, натуральність	Заспокоює, налаштовує на відпочинок
Світле дерево	Природність	Візуальна теплота, домашній затишок

Колористика залу підтримується також через текстиль: лляні серветки, світлі фіранки, бавовняні подушки на сидіннях. Допускається точкове використання темного зеленого (моху, хвої) як елемента глибини в деталях.

Матеріали обираються за принципом екологічності, довговічності та тактильного комфорту:

- Стіни: фарба без запаху (біло-зелена гама), елементи дерев'яних панелей.
- Підлога: ламінат з ефектом дерева або мікроцемент.
- Стільниці: масив дерева з покриттям, стійким до вологи.
- Сидіння: оббивка з льону/бавовни.
- Освітлення: підвісні світильники з матовим розсіюванням, споти для зональної підсвітки.
- Декор: живі рослини в кашпо, скляні баночки з зернами, композиції з сухоцвітів.

Зонування

Зона	Опис
Основна посадкова зона	Столи на 2–4 особи, віконне освітлення, фіранки
Швидке обслуговування	Високі барні столи біля вітрини
Зона очікування	Диванчик із зеленою стіною, буккросинг
Барна стійка	Виділена кольором, розташована біля видачі
Вітрина холодного цеху	Відкрита вітрина з охолодженими стравами

Навіть виробничі зони в сучасних кафе мають відповідати стилю закладу.

У холодному цеху кафе «Листя м'яти»:

- стіни світлого відтінку (або м'ятного кольору), з легкими маркерними написами (інструкції, цитати);
- відкрите охолоджене вікно-вітрина, яке дозволяє клієнтам бачити процес підготовки;
- маркування тари і полицок у мінімалістичному стилі (однотипні контейнери, наклейки);
- рослини в підвіконнях, як елемент натуральності навіть у технічному середовищі;
- чистота + порядок як естетична частина бренду.

Фірмовий стиль кафе «Листя м'яти» створює візуальну єдність між зовнішнім виглядом інтер'єру, логотипом, подачею страв та рекламними носіями.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33



Рис 3.1 Дизайн закладу

Таблиця 3.2

Стиль кафе

Елемент	Характеристика
Логотип	Назва в рукописному шрифті + листочок м'яти
Меню	Світлий фон, акценти зеленим, шрифт Open Sans
Одяг персоналу	Світлі сорочки, фартух кольору хакі, ЛОГОТИП
Посуд	Світлі тарілки без малюнків, з натуральної кераміки
Упаковка	Крафтові бокси з круглою наклейкою- ЛОГОТИПОМ

- Боули та салати подаються в глибоких тарілках нейтрального кольору.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		34

- Десерти — на кам'яних плитках або світлих блюдах.
 - Лимонади — у високих склянках з металічною трубочкою.
 - Усі страви мають мінімалістичну, але естетичну подачу з елементами зелені (м'ята, мікрозелень)
1. Розроблений дизайн кафе «Листя м'яти» відповідає обраній концепції: легкість, натуральність, турбота про здоров'я та екологію.
 2. Простір оформлено за принципами функціонального зонування, естетичної гармонії та ергономіки.
 3. Використано психологічно комфортну кольорову гаму, природні матеріали, тепле освітлення — усе для створення дружньої атмосфери.
 4. Створено цілісний фірмовий стиль, який візуально об'єднує всі деталі інтер'єру, елементи персоналу, упаковки та подачі страв.
 5. Інтер'єр кафе не лише приваблює клієнтів, а й підсилює довіру до якості продукції, створюючи повноцінний гастрономічний досвід.

					<i>НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ</i>	Арк.
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		35

ВИСНОВКИ

У межах бакалаврського проєкту здійснено комплексну науково-практичну розробку підприємства ресторанного господарства — кафе «Листя м'яти», яке орієнтоване на приготування та реалізацію страв холодного асортименту з елементами здорового харчування.

Всі дослідження, розрахунки та проєктні рішення було реалізовано відповідно до чинних нормативних документів, вимог санітарно-гігієнічної безпеки, а також сучасних тенденцій в індустрії харчування.

Обґрунтовано доцільність відкриття нового кафе в місті Ужгород з назвою «Листя м'яти», концепція якого ґрунтується на приготуванні легких холодних страв, салатів, напоїв та десертів з натуральних інгредієнтів. Проведений аналіз конкурентного середовища та анкетування споживачів підтвердили високий попит на подібний формат харчування, орієнтований на естетику, швидкість обслуговування, доступність і здоровий спосіб життя.

Розроблено моделювання виробничого процесу, яке включало:

- розрахунок добової динаміки попиту, що склав у середньому 99 відвідувачів на день;
- формування збалансованого меню з урахуванням груп страв;
- розробку фірмової страви — боулу «Свіжість м'яти», з оформленням технологічної карти та енергетичним аналізом.

На основі попиту визначено добовий обсяг виробництва — 149 порцій продукції. Побудовано оптимізований асортиментний склад, що забезпечує рівномірне завантаження цеху та задовольняє переваги цільової аудиторії.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	ВИСНОВКИ	Літ.	Арк.	Акрушів
Розроб.		Кривошей					36	41
Перевір.		Устименко						
Реценз.								
Н. Контр.		Слободянюк						
Затверд.		Голембовська				Кафедра ТМРМП, 2025 р		

Здійснено добір технологічного обладнання з урахуванням специфіки холодного цеху, санітарних вимог і енергоефективності. Укомплектовано повноцінне виробниче середовище для виконання всіх етапів обробки продуктів без теплової обробки. Складено повну таблицю обладнання, враховано зони мийки, обробки, зберігання та видачі.

Розраховано оптимальну площу холодного цеху — 20,5 м², що відповідає нормативам для трьох працівників. Виконано поділ простору на функціональні зони з урахуванням принципу прямолінійного руху продуктів — від «брудної» зони (мийки) до «чистої» (видачі). Планування забезпечує гігієну, безпеку та зручність роботи.

Описано логічну організацію виробничого приміщення відповідно до норм НАССР та ДБН. Площа, висота, вентиляція, освітлення, розміщення обладнання — усе передбачено для безпечної та ефективної експлуатації цеху.

Розроблено повноцінний дизайн-проект кафе «Листя м'яти» на основі концепції екологічного мінімалізму. В оформленні використано натуральні матеріали, світлі відтінки, живі рослини, м'ятну гаму. Враховано принципи психології кольору, комфортного освітлення, ергономіки, фірмового стилю. Інтер'єр створює емоційний контакт зі споживачем, сприяє формуванню лояльності та брендової впізнаваності.

Розроблений проект є прикладом ефективного поєднання інженерно-технологічного підходу, сучасного дизайну, гігієнічної безпеки, кулінарної естетики та маркетингової адаптованості до потреб цільової аудиторії. Кафе «Листя м'яти» має перспективу стати конкурентоспроможним і успішним закладом на локальному ринку, здатним задовольняти запити сучасного споживача щодо здорового, смачного та приємного харчування в естетичному середовищі.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
						37
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281:2021. Послуги ресторанного господарства. Терміни та визначення понять.
2. Наказ МОЗ № 678 від 23.06.2020 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів громадського харчування».
3. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування / Уклад. Л. Б. Бессараб. – К.: Дакор, 2019. – 512 с.
4. Pavlovic, M., & Tomic, M. (2021). *Restaurant Kitchen Workflow Optimization: A Case-Based Analysis*. *Journal of Hospitality Management*, 10(3), 115–128.
5. Левицька І.І., Коваленко Н.А. Основи організації виробництва в ресторанному господарстві. – К.: Центр учбової літератури, 2020. – 312 с.
6. International Organization for Standardization. (2021). *ISO 22000:2018 – Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*.
7. Скоблікова Н.В. Менеджмент закладів ресторанного господарства. – Харків: ХНАУ, 2021. – 278 с.
8. Allen, M. (2022). *Eco-conscious Design for Small Food Businesses*. *International Journal of Sustainable Hospitality*, 8(2), 44–59.
9. Гавриш Н.І., Андреева Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. – К.: НУХТ, 2018. – 456 с.
10. Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2022). *Healthy eating in urban catering*. Rome: FAO Press.
11. ДСТУ 3849:2019. Заклади ресторанного господарства. Загальні вимоги.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ					
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ					
Розроб.	Кривошей							Літ.	Арк.	Акрушів
Перевір.	Устименко							38	41	
Реценз.								Кафедра ТМРМП, 2025 р		
Н. Контр.	Слободянюк									
Затверд.	Голембовська									

12. Березан О.В. Технічне оснащення підприємств харчування. – К.: Ліра-К, 2020. – 368 с.
13. Tzeng, G.H., & Huang, H.W. (2020). *Interior design optimization in modern green cafés*. Sustainability, 12(7), 2754.
14. Якубенко В.П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства. – К.: Кондор, 2019. – 214 с.
15. Турченко С.О. Основи санітарії та гігієни в харчовій промисловості. – К.: НУХТ, 2017. – 267 с.
16. World Health Organization. (2023). *Safe preparation of cold dishes and ready-to-eat meals*. WHO Food Safety Unit.
17. Карпова Н.О. Дизайн інтер'єру в ресторанному бізнесі. – Харків: ХНТУСГ, 2020. – 228 с.
18. Codex Alimentarius. (2020). *General Principles of Food Hygiene*. FAO/WHO.
19. Іванова Т.М., Шумська Л.І. Маркетинг у ресторанному господарстві. – Львів: Афіша, 2021. – 176 с.
20. Вергун С.М. Естетика подачі страв і оформлення інтер'єру. – Чернівці: Рута, 2022. – 204 с.
21. Олійник С.В. Економіка підприємств ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2021. – 312 с.
22. National Restaurant Association (USA). (2022). *Design trends for healthy concept restaurants*. NRA Insights.
23. Антипова А.В., Григоренко І.В. Проектування підприємств харчування. – К.: КНТЕУ, 2020. – 340 с.
24. Foodservice Consultants Society International. (2020). *Commercial Kitchen Design Best Practices*.
25. Макарова Н.П. Технологія приготування холодних страв. – К.: Вища освіта, 2019. – 178 с.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		39

26. Popescu, L., & Anton, A. (2022). *Consumer Preferences in Eco-themed Cafés*. *European Journal of Consumer Studies*, 11(1), 83–95.
27. Бондаренко С.В. Основи кулінарної майстерності. – К.: АртЕк, 2020. – 224 с.
28. Шевченко І.Г. Сервіс та культура обслуговування. – Львів: Каменяр, 2021. – 189 с.
29. U.S. Department of Agriculture. (2021). *Food Handling Guidelines for Cold Preparation Facilities*.
30. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги.
31. Ільїна І.М. Культура харчування і харчова естетика. – Харків: НУХТ, 2018. – 202 с.
32. European Food Safety Authority. (2021). *Safe cold kitchen workflows: Microbiological hazards and controls*.
33. Пилипенко А.В. Технологія організації обслуговування. – К.: Ліра-К, 2020. – 238 с.
34. Львівська політехніка. Методичні рекомендації з проектування закладів харчування. – Львів: Видав. центр ЛП, 2020.
35. Ecolabel Index. (2023). *Criteria for Sustainable Food Services*. Brussels.
36. Черниш О.В. Санітарія та гігієна в ЗРГ. – К.: Ліра-К, 2022. – 168 с.
37. Грицай Л.Я. Основи проектування інтер'єрів. – Тернопіль: ТНТУ, 2019. – 186 с.
38. Українська Асоціація Ресторанного Бізнесу. Аналітичні звіти, 2023. – [Електронний ресурс].
39. Присяжнюк Н.М. Технологія ресторанного обслуговування. – К.: НУХТ, 2018. – 280 с.
40. Food Design Thinking Lab. (2022). *Customer-centric interior design in small urban cafés*. Berlin.
41. Мельник А.В. Холодний цех: особливості та організація. – К.: Професіонал, 2021. – 132 с.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40

42. Мінакова О.С. Графічна візуалізація у фуддизайні. – Харків: ХНАМГ, 2022. – 96 с.
43. Green Hospitality Group. (2021). *Designing for sustainability in foodservice interiors*.
44. Бондар Т.В. Менеджмент персоналу у ЗРГ. – К.: Ліра-К, 2020. – 224 с.
45. Ковальчук М.І. Обладнання закладів харчування. – Львів: Видав. центр ЛП, 2019. – 210 с.
46. Книга технолога. – Практичний збірник рецептур. – К.: Технополіграфцентр, 2020. – 142 с.
47. Paredes, J. (2021). *Color psychology in restaurant design*. *International Design Review*, 15(2), 22–37.
48. Власюк О.П. Рецептури української кухні. – Луцьк: Надстир'я, 2020. – 176 с.
49. Rattan, R., & Singh, N. (2020). *Cognitive design responses to food environments*. *Design Journal*, 23(1), 105–118.
50. Джерело збірника рецептур №2. – Державний реєстр ЗРГ України, 2021.

					НУБіП України ДПБ 181 ХТ 004 003 071 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		41