

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
В.о. зав. кафедри технології м'ясних, рибних
та морепродуктів, к.т.н., доцент
_____ Наталія ГОЛЕМБОВСЬКА

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ БАКАЛАВРА

на тему

«Проект кондитерського цеху дитячого кафе на 50 місць»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Гарант освітньої програми

Олександр Савченко

Керівник дипломного проекту

Любов Ткаченко

бакалавра, канд. техн. наук.,

доцент

Виконав

Дмитро Барбара

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 проекту бакалавра студенту
Барбарі Дмитру Андрійовичу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема бакалаврського проекту «Проект кондитерського цеху дитячого кафе на 50 місць».

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

Термін подання завершеного проекту на кафедру: 10.06.2025 р.

Вихідні дані до дипломного проекту бакалавра:

Анотація (Техніко-економічне обґрунтування).

Вступ

1. Моделювання виробничого процесу проектного підприємства.

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

1.2. Розробка меню і фірмової страви.

1.3. Розрахунок виробничої програми.

2. Проектний розділ

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

2.2. Розрахунок площ цеху

3. Дизайн проектного підприємства.

Висновки.

Список використаної літератури.

Перелік графічних документів:

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

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

Дата видачі завдання « _____ » _____ **2025 р.**

**Керівник дипломного
бакалаврського проекту**

Любов Ткаченко

Завдання прийняв до виконання

Дмитро Барбара

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	5
ВСТУП.....	14
РОЗДІЛ 1 Моделювання виробничого процесу кафе «Солодка мрія»	16
1.1. Розрахунок добової динаміки попиту	16
1.2. Розробка меню.....	19
1.3. Розрахунок виробничої програми.	27
РОЗДІЛ 2 Проектний.....	31
2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху	31
2.2. Розрахунок площ цеху.....	37
РОЗДІЛ 3 Дизайн дитячого кафе з кондитерським цехом «Солодка Мрія».....	38
ВИСНОВКИ.....	43
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	45

					НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ		
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дат</i>			
<i>Виконав</i>	<i>Барбара Д.А.</i>				<i>Лім.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
<i>Перевірів</i>	<i>Ткаченко Л.В.</i>					3	
<i>Реценз</i>	<i>Толок Г.А.</i>				ЗМІСТ Кафедра СССП		
<i>Н. Контр.</i>	<i>Слободянюк Н.М</i>						
<i>Затвердив</i>	<i>Голембовська Н.В.</i>						

АНОТАЦІЯ

Ринок — це система взаємовідносин між виробниками товарів і споживачами, яка ґрунтується на процесах купівлі-продажу продукції або послуг. У контексті ресторанного господарства аналіз ринку передбачає дослідження його структури, обсягів, конкурентного середовища та загальної ринкової кон'юнктури. Конкурентне середовище стимулює підприємства до вдосконалення якості продукції та рівня сервісу, що, в свою чергу, вимагає від них впровадження ефективних стратегій розвитку [5].

Станом на 2022 рік у Києві функціонувало 3311 закладів ресторанного господарства. У 2024 році ця кількість зросла до 3326, що свідчить про поступове відновлення галузі попри наявні соціально-економічні виклики [14]. У структурі ринку можна виокремити три основні сегменти: бюджетний, середній та преміум. Приблизно 1400-1700 закладів належать до бюджетного сегменту, понад 80 — до преміум-класу, решта — заклади середнього класу, бари, паби [14].

Упродовж 2024 року в місті спостерігалось зростання кількості нових відкриттів. Найбільша активність відзначалася на вулиці Велика Васильківська, де з'явилося 10 нових закладів. Це пов'язано як із протяжністю вулиці (близько 3,8 км), так і з її розташуванням у трьох районах столиці. Другою за активністю стала вулиця Шота Руставелі — 7 нових відкриттів, тоді як на Нижньому Валі, Салютній та Великій Житомирській — по 5 нових закладів [14].

Водночас, за повідомленнями РБК-Україна, у 2024 році близько 120 ресторанів у Києві припинили свою діяльність. Це може бути пов'язано із загальним економічним тиском, посиленням мобілізації та зниженням купівельної спроможності населення [16]. Водночас спостерігалось зростання загальної виручки у закладах громадського харчування на 10%, що свідчить про адаптивність бізнесу до нових умов.

					<i>НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ</i>			
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дат</i>				
<i>Виконав</i>	Барбара Д.А.				АНОТАЦІЯ	<i>Лім.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
<i>Перевірів</i>							4	47
<i>Реценз</i>						Кафедра СССП		
<i>Н. Контр.</i>	Слободянюк Н.М.							
<i>Затвердив</i>	Голембовська Н.В.							

Проте, зафіксовано й зниження відвідуваності на 3%, що частково зумовлено непередбачуваністю економічного середовища [17].

Позитивна динаміка також простежувалася у 2023 році, коли кількість закладів ресторанного господарства зросла на 15% порівняно з попереднім роком. Це свідчить про поступове відновлення галузі після кризи, спричиненої пандемією COVID-19 та іншими чинниками [15].

Умовно потенційних споживачів можна поділити на дві основні групи: молодь та старше покоління. Перша категорія надає перевагу сучасним концептуальним закладам з оригінальним меню, яскравим інтер'єром та трендовою атмосферою. Водночас старші відвідувачі більше цінують спокій, затишок, традиційну кухню та можливість розслабитись у комфортній обстановці, зокрема за приємної живої музики чи просто в тиші.

Для проведення аналізу попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства Святошинського району необхідно визначити репрезентативну вибірку з кількості населення, що проживає в районі. Для цього розрахуємо обсяг вибірки за формулою 1:

$$n = \frac{z^2 \cdot p \cdot q}{e^2}, \quad (1)$$

де n – обсяг вибірки, z – нормоване відхилення обране - 1,96, виходячи зі ступеню довіри 95% ; p – прийнята варіація для вибірки (наприклад 50%); $q = (100-50)$; e – допустима похибка ($\pm 10\%$) [12]Отже, $n = 4 \cdot 50 \cdot 75 / 100 = 150$ чол. Таким чином, для проведення опитування обсяг вибірки складе 150 респондентів. За допомогою анкетування, опитування та інтерв'ю можна отримати результати для аналізу уподобань потенційних споживачів. В результаті дослідження буде визначено типи закладів, які є популярними в районі, а також переваги споживачів, що допоможе при формуванні стратегії відкриття нового закладу. Для збору інформації було проведено анкетування, у якому взяли участь 107 респондентів. Узагальнені результати опитування наведені в таблиці 1.

Таблиця 1

Аналіз результатів анкетного опитування мешканців обраного району

					НУБІП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		5

Запитання	Варіант відповіді	Кількість опитуваних	
		чол.	%
1. Скільки разів на тиждень Ви купуєте кондитерські вироби?	1) 1 раз на тиждень	45	30
	2) 2 – 3 рази на тиждень	70	47
	3) 4 –5 рази на тиждень	20	13
	4) більше 5 разів на тиждень	15	10
2. Де Ви найчастіше купуєте кулінарні вироби?	1) в торгівельній мережі	39	27
	2) в закладах ресторанного господарства	111	73
3. Який заклад ресторанного господарства було б доцільно побудувати в даному районі?	1) ресторан	59	40
	2) кафе	50	33
	3) бар	14	10
	4) закусочна	30	20
	5) піцерія	20	13
	6) їдальня	10	7
4. Який заклад ресторанного господарства ви хотіли б відвідувати найчастіше?	1) ресторан	35	23
	2) кондитерська	45	30
	3) пельменна	19	13
	4) варенична	25	17
	5) закусочна	15	10
	6) піцерія	9	7
5. Чи вважаєте ви доцільним проектувати дитяче кафе з кондитерським цехом?	1) Так	110	73
	2) Ні	41	27
6. Яку суму грошей в місяць Ви готові витратити на відвідування закладів ресторанного господарства?	1) До 2000 грн.	28	20
	2) 3000-5000 грн.	81	53
	3) Більше 5000 грн	40	27
7. Як часто Ви відвідуєте заклади ресторанного господарства?	1) 1 раз на тиждень	30	20
	2) 2-4 рази	101	67
	1-2 рази на місяць	18	13
8. Ваша стать?	1) чоловіча	55	35
	жіноча	98	65
9. Ваш вік?) до 16 років	20	13
) 16 – 25 років	40	27
) 25 – 50 років	70	47
) більше 50 років	20	13
10. Ваше постійне місце проживання?) у даному районі	110	73
) в іншому районі м. Києва	34	23
	інше	5	3

Джерело: Розробка автора

При цьому вирішальним фактором при виборі споживачем того чи іншого закладу ресторанного господарства для 50% опитаних є рівень цін в закладі, 35% орієнтується на якість продукції та особливості кухні, а 10% зазначають важливість фірмового сервісу та якості обслуговування.

Згідно з результатами анкетного опитування, більшість респондентів виявили зацікавленість у відкритті в їхньому мікрорайоні кафе з кондитерським

									Арк.
									6
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБІП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ				

цехом. Кафе — це заклад ресторанного господарства, орієнтований на організацію відпочинку для споживачів. Порівняно з рестораном, асортимент страв тут обмеженіший. У меню — фірмові та замовлені страви, кондитерські вироби, напої. Основу складають страви нескладного приготування, з акцентом на широкий вибір гарячих напоїв, зокрема чаю, кави, молока, шоколаду тощо [21].

На основі оброблених маркетингових даних було виокремлено кілька сегментів потенційних споживачів, які відрізняються за рівнем доходів, смаковими вподобаннями, цілями відвідування та частотою користування послугами громадського харчування. Через велику варіативність профілів споживачів не вдалося чітко виділити єдиний цільовий сегмент. У зв'язку з цим доцільно застосувати стратегію диференційованого маркетингу.

Ця стратегія передбачає орієнтацію підприємства на кілька ринкових сегментів одночасно, з розробкою індивідуальних маркетингових підходів для кожного з них [11]. Такий підхід дозволяє максимально задовольнити запити різних груп споживачів, посилити конкурентні позиції на ринку та досягти більшого обсягу реалізації.

Основні переваги диференційованого маркетингу:

- **Розширення охоплення:** завдяки націлюванню на кілька сегментів можна залучити ширший пул споживачів замість орієнтації лише на одну групу [25].
- **Краще задоволення потреб:** дозволяє налаштувати продукти та послуги під особливі запити кожного сегменту, підвищуючи їхню лояльність .
- **Зменшення ризиків:** якщо один сегмент втрачає попит, інші компенсують витрати — бізнес стає більш стійким [24].

Провівши опитування та аналіз характеристик продукції конкурентних закладів ресторанного профілю, було встановлено, що на ринку відчувається нестача спеціалізованих закладів, орієнтованих на дітей. Жоден із досліджених ресторанів не має спрямування на дитячу аудиторію та власної кондитерської продукції. Це свідчить про доцільність і перспективність відкриття дитячого

					НУБІП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		7

кафе з кондитерським цехом, яке здатне заповнити цю нішу та забезпечити відвідувачам високу якість обслуговування й унікальний асортимент.

Місцем реалізації проекту обрано ділянку, розташовану по вулиці Стеценка, 42 у Святошинському районі м. Києва. Святошинський район знаходиться у західній частині столиці, межує з Оболонським, Подільським, Шевченківським і Солом'янським районами, а також з Бучанським районом Київської області.

Станом на вересень 2024 року населення району становило 340 920 осіб, що робить його п'ятим за чисельністю населення серед районів Києва [18]. Район активно розвивається: тут функціонує 466 магазинів, 873 підприємства побутового обслуговування, 272 заклади харчування, 18 ринків і торговельних майданчиків. Також наявна розвинена інфраструктура для відпочинку та занять спортом — 5 стадіонів, спортивний комплекс "Наука", 4 дитячі спортивні школи та низка клубів [18].

Крім того, район відомий своїми зеленими зонами. На його території розташовано 5 парків загальною площею 65,75 га, що робить його привабливим не лише для проживання, а й для інвестування у сферу громадського харчування [18].

Таблиця 2

Характеристика ринку ресторанного господарства мікрорайону забудови

Назва закладу	Концептуальне спрямування	Адреса закладу	Потужність, місць (кг продукції або тис. виробів)	Режим роботи, год. хв.
"EGERSUND SEAFOOD" Егерзунд Сіфуд	Морський гастрономічний ресторан	проспект Академіка Палладіна, 59, Київ, 04128	70	11:00-21:00
"Pesto Café"	повносервісний	вулиця Берковецька, 6Д, Київ, 02000	100	10:00-22:00
Сімейний ресторан "GALAXY BAR"	повносервісний	вулиця Берковецька, 6, Київ, 04128	100	10:00-20:30

Джерело:[19, 20, 21]

Проведена порівняльна характеристика між основними конкурентами за ключовими факторами успіху (КФУ) у конкурентній боротьбі в напрямі

						Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБІП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	

надання послуг харчування, відпочинку. Кожний із закладів-конкурентів був оцінений за всіма обраними критеріями порівняння за п'ятибальною шкалою від 1 (дуже погано) до 5 (дуже добре). Результати наведені у таблиці 1.3.

Таблиця 3

Конкурентні профілі підприємств-конкурентів

КФУ	Заклад, що проектується	Ресторан "GALAXY BAR"	Кафе "Pesto Cafe"	Ресторан "EGERSUND SEAFOOD"
Відповідність концепції	4,9	4,6	4,2	3,9
Номенклатура послуг	4,6	4,7	4,6	4,4
Комфортність	5,0	4,7	4,1	4,2
Транспортна доступність	5,0	5,0	5,0	5,0
Якість продукції	5,0	4,6	4,7	4,5
Прогресивна технологія	4,7	4,6	4,4	4,7
Сучасне обладнання	5,0	4,7	4,7	4,5
Сервіс	5,0	4,6	4,5	4,4
Ціна на страви та послуги	5,0	3,9	4,1	4,1
Місце розташування	5,0	5,0	5,0	5,0
Зовнішній вигляд та інтер'єр	5,0	4,8	4,7	4,1
Середня оцінка	4,9	4,3	4,5	4,4

Джерело:[19, 20, 21]

За результатами таблиці, доцільно зробити висновок, що конкуренти закладу за всіма оціненими показниками найкращі оцінки отримали Ресторан "EGERSUND SEAFOOD" та Кафе "Pesto Cafe".

Як показали дані, заклад, що проектується, поступається лише одним показником – номенклатурою послуг. Всі інші показники показали найкращі бали відносно конкурентів.

Було проведено також дослідження якості ресторанної продукції кожного із закладів-конкурентів та оцінена за п'ятибальною шкалою від 1 (дуже погано) до 5 (дуже добре). Результати наведені у таблиці 4.

Таблиця 4

Якість ресторанної продукції закладів-конкурентів

Заклад (клас)	Якість групи продукції							
	Холодні закуски	Гарячі закуски	Супи	Основні страви	Борошняні вироби	Солодкі страви	Напої	Середній бал

Ресторан "GALAXY BAR"	4,7	4,6	4,6	4,7	4,7	4,7	4,5	4,6
Кафе "Pesto Cafe"	4,1	4,3	4,7	4,7	4,8	3,8	4,4	4,5
Ресторан "EGERSUND SEAFOOD"	4,2	3,8	4,1	3,3	4,3	3,8	3,5	3,9

Джерело:[19, 20, 21]

Дані табл. 4 свідчать, що найвищі оцінки серед конкурентів отримав ресторан "EGERSUND SEAFOOD", що відзначається широким асортиментом продукції високої якості. Водночас варто зауважити, що жоден із проаналізованих закладів, включно з "EGERSUND SEAFOOD", не спеціалізується на дитячому харчуванні та не має власного кондитерського цеху.

Інші досліджені заклади також не охоплюють сегмент сімейного дозвілля з акцентом на дітей, що створює вільну нішу на ринку. Враховуючи це, відкриття дитячого кафе з власною кондитерською продукцією виглядає доцільним і перспективним рішенням, здатним задовольнити запит на якісне, смачне й безпечне харчування для дітей та приємний відпочинок для батьків.

Перелік послуг, що надаються конкурентами наведений у таблиці 5.

Таблиця 5

Характеристика ресторанної продукції закладів-конкурентів

Заклад (клас)	Якість групи продукції			
	Послуги харчування	Послуги з організації дозвілля	Послуги з організації споживання	Інші послуги
Ресторан "GALAXY BAR"	послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації і організації споживання	організація проведення концертів, організації музичного обслуговування	організація обслуговування свят, сімейних обідів, ділових зустрічей	Є Wi-Fi
<i>Сильні сторони</i>	<i>різноманітність послуг, широкий асортимент страв у меню, якісна організація дозвілля</i>			
<i>Слабкі сторони</i>	<i>середній сервіс та не найкраще обслуговування</i>			
Кафе "Pesto Cafe"	послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації і організації споживання	–	організація обслуговування свят, сімейних обідів	Є Wi-Fi

<i>Сильні сторони</i>	<i>продумана концепція, простота інтер'єру, демократичні ціни</i>			
<i>Слабкі сторони</i>	<i>відсутність послуг з організації дозвілля</i>			
Ресторан "EGERSUND SEAFOOD"	послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації і організації споживання	Проведення майстер-класів, дегустації	Обслуговування офіціантами, дегустаційні сети	Є літній майданчик. Послуги паркування, безкоштовна автостоянка.
<i>Сильні сторони</i>	<i>гарний сервіс та обслуговування</i>			
<i>Слабкі сторони</i>	<i>досить великий середній чек</i>			

Джерело:[19, 20, 21]

Заклади-конкуренти пропонують широкий спектр послуг. Ресторан "GALAXY BAR" крім послуг харчування, надає послуги з організації дозвілля. На основі проведеного аналізу визначено перелік послуг, що надаватимуться проєктованим закладом. До них належать послуги з приготування кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання. Заклад також забезпечуватиме організацію музичного супроводу, проведення святкових заходів, сімейних обідів та ділових зустрічей. Для комфорту відвідувачів передбачено доступ до безкоштовного Wi-Fi, облаштування літнього майданчика та наявність паркувальних місць, що сприятиме створенню зручних умов для проведення часу.

Аналіз цінової політики конкурентів показав, що відкриття дитячого кафе з власним кондитерським цехом є економічно доцільним та конкурентоспроможним. Дослідження охоплювало оцінку цін на аналогічну ресторанну продукцію, поділену на окремі категорії (десерти, напої, гарячі страви тощо).

Оцінювання здійснювалося за п'ятибальною шкалою, де 1 бал — це високі ціни, а 5 — низькі. Такий підхід дозволив чітко визначити ціновий сегмент на ринку та сформуванню власну цінову стратегію, орієнтовану на доступність для сімей з дітьми.

Пояснення формату опитування підтверджується спеціалізованими дослідженнями:

						Арк.
						11
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБІП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	

- **SurveyMonkey** називає шкали «1–5» центральною складовою Likert-методу, де «ціна» може оцінюватися за рівнем задоволення або сприйняття [23].
- **DecisionAnalyst** зазначає, що саме такі шкали широко використовуються для вимірювання **сприйняття цін** у різних сегментах ринку .

Завдяки правильному позиціонуванню та оптимальному співвідношенню ціни й якості, проектоване дитяче кафе з кондитерським цехом здатне не лише привабити клієнтів, але й ефективно конкурувати з іншими закладами у своєму сегменті.

Це підтверджується досвідом застосування **pricing surveys** (опитувань готовності платити) як важливого інструменту цінової стратегії — особливо коли йдеться про сімейні продукти або послуги. Такі методи допомагають оцінити, наскільки цільовий сегмент є чутливим до ціни й де оптимальний баланс між **ціною та цінністю** [22].

Дитяче кафе «Солодка мрія» планується відкрити в житловому мікрорайоні за адресою вул. Стеценка, 44 у районі з високою щоденною відвідуваністю родин з дітьми. Заклад розрахований на 50 посадкових місць та включає власний кондитерський цех, що дає змогу готувати великий асортимент натуральних десертів, випічки та солодощів зі здоровим складом.

Тип закладу:

Це спеціалізоване дитяче кафе з кондитерським виробництвом, орієнтоване на маленьких гостей. Меню включає десерти, напої й легкі страви, адаптовані для дитячого харчування. Всі страви готуються виключно зі свіжих, натуральних інгредієнтів із мінімальним вмістом цукру, без штучних барвників і консервантів.

Форма обслуговування:

Передбачено як самообслуговування, так і обслуговування офіціантами. Кафе працює щодня з 09:00 до 21:00, без вихідних, що відповідає потребам клієнтів у ранковий і вечірній час.

Організаційно-правова форма:

					НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		12

Заклад функціонуватиме як товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) і працюватиме цілий рік, орієнтуючись на споживачів із середнім рівнем доходу.

Розташування:

Кафе має вигідне місце розташування завдяки наявності зручної транспортної розв'язки, близькості до торгового центру, а також маршрутних таксі й автобусів, що курсують у різні райони міста. Це забезпечує постійний потік потенційних клієнтів, зокрема й тих, хто приїздить у район у справах.

Концепція закладу:

Основна ідея — створення унікального простору для сімейного дозвілля, де діти можуть не тільки смачно поїсти, а й весело провести час. У програмі — тематичні вечірки, кулінарні майстер-класи з приготування десертів, організація дитячих свят і днів народження.

Таблиця 1.1

Концепція ресторану

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Кафе
Кулінарне спрямування закладу	Українська та європейська кухня
Місце знаходження: - фактичне	Окрема будівля закладу ресторанного господарства «Солодка мрія»
Контингент споживачів	Розосереджений (сім'ї з дітьми, студенти, мешканці та молодь району та ін.)
Формат закладу	На напівфабрикатах
Формат виробництва	Готові страви, асортимент гарячих та холодних напоїв, кулінарні вироби власного приготування
Режим роботи закладу	з 09:00-21:00
Особливості обслуговування розосередженого контингенту споживачів	Обслуговування офіціантами, барменом, з наступним розрахунком
Дизайнерський стиль	Казково-екологічний стиль з елементами гри

Джерело: Розробка автора

ВСТУП

Актуальність розробки кондитерських виробів обумовлена їх особливим місцем в харчуванні людини, що поєднує в собі естетичну привабливість, смакову насолоду та кулінарну майстерність і необхідністю впровадження новітніх технологій та розробки кондитерських виробів, які не лише відповідатимуть сучасним споживчим запитам, а й сприятимуть формуванню культури здорового харчування. Кондитерські вироби відіграють важливу роль не лише у повсякденному раціоні, а й у культурних традиціях, святкових заходах та гастрономічних уподобаннях різних народів.

Сучасне кондитерське виробництво постійно розвивається, адаптуючись до змін у харчових тенденціях, впроваджуючи нові технології та вдосконалюючи рецептури. Зростає попит на корисніші альтернативи традиційним солодощам, що сприяє використанню натуральних інгредієнтів, зменшенню вмісту цукру та впровадженню безглютенових і веганських варіантів. Значний внесок у розробку технологій кондитерських виробів зробили вітчизняні та закордонні вчені: Баль-Прилипко Л.В., Ніколаєнко М.С., Гуськова Т. І., Василевич О.В., Дорохович В.В., Кравченко М.Ф., Сирохман І.В.

Ці дослідження, безсумнівно, мають велике теоретичне та практичне значення. Разом з тим доводиться констатувати, що існує проблема у розробці технологій кондитерських виробів.

Мета роботи:

Метою роботи є проєктування дитячого кафе з кондитерським цехом на 50 місць в місті Києві, що поєднує сучасні вимоги до якості та безпеки продукції з урахуванням споживчих уподобань цільової аудиторії. Створення такого закладу спрямоване на задоволення попиту на здорові, цікаві й естетично привабливі кондитерські вироби для дітей, а також забезпечення високого рівня обслуговування та

					НУБіП України КП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ			
<i>Изм</i>	<i>Лист</i>	<i>№ докum.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дат</i>				
<i>Виконав</i>	Баррбара Д.А.				ВСТУП	<i>Лім.</i>	<i>Лист</i>	<i>Листов</i>
<i>Перевішив</i>	Ткаченко Л.В.						14	47
<i>Реценз</i>						Кафедра СССП		
<i>Н. Контр.</i>	Слободянюк Н.М.							
<i>Затвердив</i>	Голембовська Н.В.							

комфорту. У межах проєкту передбачається розробка концепції закладу, формування асортименту продукції, оптимізація технологічних процесів, вибір відповідного обладнання та організація виробничого середовища відповідно до вимог санітарно-гігієнічних норм і стандартів безпечності харчової продукції.

Об'єктом є дитяче кафе з кондитерським цехом.

Предметом дослідження є проектування кондитерського цеху в дитячому кафе.

Апробація. За результатами досліджень опубліковано тези :

Барбара Д.А. , Ткаченко Л.В. Технологічні особливості виготовлення круасанів з яблуком та обліпихою. Збірник тез XIII Міжнародної науково-практичній конференції вчених, аспірантів і студентів “Наукові здобутки у вирішенні актуальних проблем виробництва та переробки сировини, стандартизації і безпеки продовольства” . Київ, НУБіП. 10 квітня 2025.С.47-48.

						Арк.
						15
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	<i>НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ</i>	

РОЗДІЛ 1 Моделювання виробничого процесу кафе «Солодка мрія»

1.1. Розрахунок добової динаміки попиту

На основі маркетингових досліджень, проведених у досліджуваному районі, розроблено прогноз завантаженості зали дитячого кафе. У таблиці 1.1 наведено графік завантаження торговельної зали кафе на 50 місць. Під час складання графіка враховано режим роботи закладу, середню тривалість перебування одного відвідувача та орієнтовний коефіцієнт наповненості зали у різні години роботи кафе.

Таблиця 1.1

Графік завантаження торговельної зали ресторану на 50 місць

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність місця за 1 год.	Наповненість торговельної зали, %	Кількість гостей, чол.
9.00-10.00	30	0,50	7	2
10.00-11.00	30	0,50	11	3
11.00-12.00	40	0,67	22	7
12.00-13.00	50	0,83	40	17
13.00-14.00	60	1,00	90	45
14.00-15.00	60	1,00	90	45
15.00-16.00	60	1,00	100	50
16.00-17.00	60	1,00	100	50
17.00-18.00	50	0,83	50	21
18.00-19.00	40	0,67	30	10
19.00-20.00	40	0,67	30	10
20.00-21.00	30	0,50	7	2
Всього споживачів за день				261
Оборотність місця				3,73

Джерело: Розробка автора

В результаті проведення розрахунків, з таблиці 1.1 визначено, що загальна кількість відвідувачів дитячого кафе "Солодка мрія" протягом дня становить 261 особа, а оборотність місця в залі за день — 3,73 . На основі досліджень встановлено оптимальний режим роботи кафе з 09:00 до 21:00.

					НУБіП України КП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ		
Изм	Лист	№ докум.	Підпис	Дат			
Виконав	Баррбара Д.А.				Лім.	Лист	Листов
Перевірив	Ткаченко Л.В.					5	
Реценз					РОЗДІЛ 1 Кафедра СССП		
Н. Контр.	Слободянюк Н.М.						
Затвердив	Голембовська Н.В.						

На підставі аналізу вхідних потоків споживачів у подібних закладах ресторанного господарства прогнозується попит відвідувачів на послуги дитячого кафе, що зображено на рисунку 1.2.



Джерело: Розробка автора

Рис 1.2 Графік добової динаміки попиту на послуги Кафе «Солодка мрія» на 50 місць

Дані графіку 1.2 свідчать, що прогнозований попит на послуги кафе впродовж дня значно коливається: збільшується у обідні години, спадає о 15 годині, у вечірні години поступово зменшується з 20 години і до часу закриття закладу – до 22.00 годин вечора.



Джерело: Розробка автора

Рис. 1.3 Прогнозована тижнева динаміка попиту на послуги Кафе «Солодка мрія» на 50 місць

На графіку 1.3 показані числові дані коливання попиту на послуги кафе на 50 місць протягом тижня. Попит росте у п'ятницю та вихідні, оскільки ці дні не зазвичай не завантажені роботою. Провівши розрахунки і огляд району забудови можна зробити висновок, що проектування закладу ресторанного господарства на 50 місць є перспективним для Святошинського району м. Києва.

1.2. Розробка меню.

У процесі моделювання виробничого циклу в дитячому кафе було застосовано **оперативне планування** — це система короткострокового планування, яка передбачає встановлення конкретних завдань для кожної виробничої ділянки (робочого місця) з урахуванням загального обсягу виготовлення страв та максимально ефективного використання виробничих потужностей закладу. Основою для формування такого плану є результати аналізу попиту на продукцію кафе [4].

Оперативне планування реалізується поетапно, з урахуванням технологічних, логістичних та організаційних аспектів роботи підприємства громадського харчування. Основні етапи включають:

1. **Формування планового меню** на певний часовий проміжок (день, тиждень, місяць), з урахуванням сезонності, побажань споживачів та технологічних можливостей кухні.
2. **Створення щоденної виробничої програми**, яка деталізує, які саме страви і в якій кількості мають бути виготовлені в межах кожної зміни.
3. **Узгодження та затвердження меню** з відповідальними особами (завідувачем виробництва, технологом, дієтологом тощо).
4. **Розрахунок обсягів необхідної сировини**, харчових продуктів та супутніх матеріалів відповідно до виробничого плану.
5. **Оформлення вимоги-накладної** до складу або комори для забезпечення своєчасного постачання всіх необхідних ресурсів.
6. **Приймання сировини**, включаючи перевірку якості та кількості згідно з нормативними вимогами та супровідними документами.

					НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
						19
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

7. **Постановка завдань для кожного цеху або виробничої ділянки**, а також окремих працівників з розподілом відповідальності.

8. **Розподіл сировини між виконавцями**, згідно з технологічною документацією та плановим меню, що дає змогу уникнути затримок у приготуванні та мінімізувати втрати.

Конструювання технологічного процесу на основі попиту

Під час формування виробничої програми для дитячого кафе з кондитерським цехом, всі розрахунки ґрунтуються на результатах аналізу споживчого попиту. Алгоритм включає:

- розробку концептуального меню;
- визначення прогнозованої кількості порцій за кожною групою страв;
- складання загальної виробничої програми;
- проведення розрахунку потреби в сировині для повного забезпечення виробництва.

У якості розрахункового меню обрано концептуальне меню, що найкраще відображає специфіку закладу — здорове та цікаве харчування для дітей, у тому числі фірмові та авторські страви [7].

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами страв здійснюється на основі аналізу конкурентного середовища та очікуваної кількості споживачів упродовж робочої зміни. Розрахунок проводиться за формулою:

$$n = N * m \quad (1.1)$$

де:

n — прогнозований денний обсяг реалізації (порцій/виробів);
N — очікувана кількість відвідувачів за зміну (осіб);
m — середня кількість страв, спожитих одним відвідувачем за одне відвідування (порцій/особу).

Розраховану кількість порцій кожної групи страв на день наведено у табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Розрахунок денної виробничої програми кафе «Солодка мрія» на 50 місць (261 відвідувачів)

					<i>НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ</i>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		20

Страви	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій, шт.
Фірмові кондитерські вироби	1,9	494
Холодні закуски	0,4	104
Другі гарячі страви	0,7	199
Міні-піци та дитячі бургери	0,8	208
Разом		1005
Гарячі напої	0,3	65
Холодні напої	0,7	195
Фруктові, мінеральні та тонізуючі води та соки	1,1	286
Разом		546

Джерело: Розробка автора

Аналізуючи дані таблиці, можна зробити висновок, що в ресторані найбільший коефіцієнт споживання мають кондитерські вироби.

Меню розрахункового дня для ресторану наведено відповідно у табл. 1.5.

Ціни на страви встановлюватимуться на рівні цін, в діючих закладах ресторанного господарства поблизу ділянки будівництва закладу який проектується.

Таблиця 1.5

Меню розрахункового кафе «Солодка мрія» на 50 місць

№ з/п	Страви	Вихід, г	К-сть порцій
	Фірмові кондитерські страви		494
1	Круасани з яблуком та обліпихою	90	121
2	Чізкейк із кокосом і манго (сир рікота, кокосове борошно, манго, мед)	90	56
3	Міні-круасани з фруктами (тісто листкове, яблука, мед)	70	76
4	Шоколадний брауні з бананом(шоколад, борошно пшеничне, банан, яйця)	80	77
5	Персикові кекси(персик, яйця, борошно пшеничне, кориця, розпушувач, цукровий пісок, олія, сіль)	75	67
6	Торт «Естерхазі» (Для коржів: цукор, яєчні білки, мигдальне борошно , сіль; Для крему: цукор, жовтки, кукурудзяний крохмаль, молоко, ванільний екстракт, вершкове масло, варене згущене молоко, сіль; Для глазури:	95	84

	білий шоколад, абрикосове пюре, вершки , темний шоколад)		
	Холодні закуски		104
7	Міні-канапе з індичкою (зерновий хліб, вершковий сир, індичка, томат чері).	40	16
8	Тарталетки з рікотою та зеленню (тісто цільнозернове, рікота, мікс зелені — кріп, петрушка, шпинат)	35	19
9	Веселий овочевий мікс (морква, огірок, болгарський перець, грецький йогурт, зелень)	60/20	10
10	Міні-рол із куркою (лаваш цільнозерновий, куряче філе, листя салату, соус йогуртовий)	50/15	13
11	Фруктова веселка (банан, ківі, виноград, яблуко, апельсин, натуральний йогурт)	80/30	12
12	Сирний сет «Малюк» (моцарела, адигейський сир, мед, горішки)	40/15	16
13	Міні-млинці з сиром та ягодами (млинєць цільнозерновий, сир, мед, полуниця)	55/20	18
	Другі гарячі страви		199
14	Парові кролячі котлети з пюре (кроляче філе, цибуля, яйце, картопляне пюре)	90/80/10	32
15	Гречка з індичкою (гречана каша, тушкована індичка, морква, зелень)	100/70	30
16	Запечена риба з овочами (філе хека, морква, кабачки, томати)	90/70	25
17	Паста з сиром і броколі (макарони з твердих сортів, моцарела, броколі, вершковий соус).	120/60	25
18	Овочевий плов (рис, морква, кабачок, зелень)	170	18
19	Омлет із сиром і шпинатом (яйця, сир, шпинат, молоко)	150/10	30
20	Рис із овочами та свининою (рис, броколі, морква, свинина, соєвий соус)	130/50/20	18
21	Запечена картопля з сиром (молода картопля, сир чеддер, зелень)	120/50/15	21
	Гарячі напої, мл		65
22	Чай трав'яний (ромашка, м'ята, липа)	180	14

						Арк.
					НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	22
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

23	Какао з мигдальним молоком (какао, мигдальне молоко, мед)	200	13
24	Гарячий яблучний сидр (яблучний сік, кориця, гвоздика)	200	12
25	Чай з обліпихою та медом (зелений чай, обліпиха, мед)	180	13
26	Ройбуш із ваніллю (чай ройбуш, ваніль, молоко)	180	13
	Холодні напої власного виробництва, мл		195
27	Лимонад «Сонячний» (апельсин, мед, м'ята, вода)	200	55
28	Ягідний смузі (полуниця, малина, банан, натуральний йогурт)	180	48
29	Освіжаючий зелений коктейль (шпинат, яблуко, м'ята, лимон).	180	45
30	Яблучно-імбирний напій (яблуко, імбир, лимон, вода)	200	47
	Фруктові, мінеральні та тонізуючі води та соки, мл		286
31	Мінеральна вода (без газу)	200	70
32	Домашній яблучний сік (яблука, вода, лимон)	200	66
33	Сік обліпиховий (обліпиха, мед, вода)	180	52
34	Фреш із моркви та апельсина (морква, апельсин)	180	48
35	Грушевий смузі (груша, йогурт, мед)	180	50
	Міні-піци та дитячі бургери		208
36	Міні-піца «Веселка» (тісто цільнозернове, томати, моцарела, болгарський перець)	100/15	45
37	Міні-піца з куркою (тісто цільнозернове, куряче філе, моцарела, соус йогуртовий)	110/20	50
38	Бургер з індичкою (булочка цільнозернова, індичка, салат, йогуртовий соус)	130/20	40
39	Вегетаріанський бургер (булочка цільнозернова, нутова котлета, авокадо, салат)	120/15	36
40	Міні-бургер з рибкою (булочка цільнозернова, філе хека, листя салату, йогуртовий соус)	125/20	37

Джерело: Розробка автора

Розробка фірмової страви Круасани з яблуком та обліпихою.

Круасани з яблуком та обліпихою — це не просто випічка, а справжній гастрономічний шедевр, який поєднує в собі ніжність тіста, соковитість яблук та яскраву кислинку обліпихи. Цей десерт ідеально підходить для тих, хто цінує

									Арк.
									23
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ				

баланс між смаком та користю. Круасани виготовляються з листкового дріжджового тіста, яке після випікання стає хрустким зовні та м'яким всередині. Яблука додають природну солодкість і соковитість, а обліпіха — легку кислинку та яскравий аромат. Обліпіха багата на вітамін С, антиоксиданти та омега-3 жирні кислоти, що сприяють зміцненню імунітету та покращенню загального стану організму.

	Сировина	Маса, г		Норма вмісту на 1 порцію, г	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Листкове тісто	600	600	60	60
2	Мед	50	50	5	5
3	Яблука	200	160	20	16
4	Обліпіха	150	120	15	12
	Вихід готової страви, г	1000		100	

Джерело: Розробка автора

Калорійність та харчова цінність (на 100 г):

- **Калорійність:** приблизно 320 ккал
- **Білки:** 7 г
- **Жири:** 12 г
- **Вуглеводи:** 45 г

Процес приготування:

1. **Підготовка тіста:** листкове дріжджове тісто розкочується та нарізається на трикутники.
2. **Начинка:** яблука очищаються та нарізаються тонкими скибочками, обліпіха розморожується (якщо використовується заморожена).
3. **Формування круасанів:** на широку частину кожного трикутника викладається начинка, після чого тісто згортається у форму круасана.
4. **Випікання:** круасани викладаються на деко, змащуються яйцем для золотистої скоринки та випікаються при температурі 180°C протягом 20-25 хвилин.

						Арк.
						24
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	

Готові круасани найкраще смакують теплими, посипаними цукровою пудрою або поливаними медом. Вони ідеально доповнять ранкову каву або стануть чудовим десертом після обіду.

Сировинне забезпечення виробничої програми. Сировинне забезпечення виробничої програми один із основних факторів, що забезпечує безперебійну роботу виробництва. Оскільки від наявності сировини у необхідній кількості залежить робота виробництва, а отже задоволення потреб споживачів [13].

Розрахунок сировини проводиться шляхом визначення необхідної кількості продуктів для приготування страв по нормам закладки на одну страву для приготування кількості страв, що буде реалізовано протягом одного розрахункового дня. Розрахунок проводиться за формулою (1.2)

$$Q = \frac{q * n}{1000}, \quad (1.2)$$

де Q - кількість продукту даного виду, кг;

q - норма продукту даного виду на одну страву, г;

n - кількість страв, що включають продукт даного виду і реалізуються за день.

На основі розрахунково-продуктової відомості складають таблицю добової потреби закладу в продуктах (напівфабрикатах, покупних товарах) за товарними групами (табл. 1.6.).

Таблиця 1.6

Добова потреба закладу в продуктах за товарними групами

					НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		25

Вид продукту, напівфабрикату	Кількість, г
Овочі, зелень та фрукти	
яблука	5150
банан	1780
обліпіха	2420
манго	1120
морква	2730
огірок	150
болгарський перець	150
картопля	5080
томати	500
томат «чері»	80
кабачки	500
кабачок	360
ківі	180
виноград	180
апельсин	240
персик	1005
шпинат	376
зелень	395
салат	130
кріп	57
петрушка	57
цибуля	320
Молочні продукти та яйця	
йогурт натуральний	560
вершковий сир	160
сир рикота	1870
сир (загалом)	960
сир чеддер	1050
моцарела	910
молоко	600
яйця	6130
Борошняні вироби, крупи	
борошно пшеничне	2880
кокосове борошно	1120
хліб зерновий	240
лаваш цільозерновий	260
тісто (загально)	4840
тісто листкове	2280
тісто цільозернове	285
млинець цільозерновий	540

					<i>НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ</i>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		26

гречка	3000
рис	3600
макарони твердих сортів	3000
М'ясо, риба	
куряче філе	195
індичка	2260
кроляче філе	1920
філе хека	2250
свинина	900
соуси, спеції, мед тощо	
шоколад	1540
мед	2980
цукор	1340
соус йогуртовий	260
вершковий соус	750
соєвий соус	360
сіль	201
олія	335
горіхи	80
кориця	134

Джерело: Розробка автора

1.3. Розрахунок виробничої програми.

Для формування економічного плану товарообігу необхідно забезпечити тісний зв'язок із наявними товарними ресурсами. Раціонально організоване постачання дає змогу обрати найбільш вигідні варіанти закупівель та уникнути зайвих витрат [8].

Наявність чітко організованої системи постачання сировини, продуктів, напівфабрикатів та матеріально-технічних ресурсів є одним із ключових чинників стабільного функціонування закладу ресторанного господарства [13]. Значну роль відіграє правильний вибір постачальників: їхня надійність, стабільність та професійність напряду впливають на якість і своєчасність поставок. Тому потенційних партнерів варто оцінювати комплексно, щоб забезпечити взаємовигідне співробітництво та безперебійне забезпечення закладу [3].

Основними вимогами до організації постачання харчовими продуктами є:

						Арк.
						27
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	

наявність необхідного асортименту у достатній кількості та належній якості;

своєчасність і ритмічність постачання відповідно до встановленого графіка;

мінімізація посередницьких етапів у логістичному ланцюгу [8].

З метою підвищення ефективності функціонування дитячого кафе доцільно віддавати перевагу прямим постачальникам — виробникам харчової продукції. Це дозволяє знизити витрати та забезпечити вищу якість товарів порівняно з закупівлею через оптово-роздрібні бази [3].

Матеріально-технічне постачання включає забезпечення виробництва кухонним, технологічним і холодильним обладнанням, інвентарем, меблями, посудом, спецодягом, столовою білизною тощо. Усе це має відповідати сучасним вимогам безпеки, якості та бути сертифікованим згідно з чинними стандартами [13].

До організації матеріально-технічного забезпечення висуваються такі вимоги:

1. своєчасність і комплексність поставок;
2. безперебійність забезпечення, яка унеможливує зупинку виробництва;
3. чітке планування обсягів і періодичності постачання відповідно до виробничого навантаження [1].

Отже, ефективна робота закладу ґрунтується на точному визначенні потреб у сировині та матеріалах, раціональному формуванні запасів і налагодженій співпраці з надійними постачальниками. Розрахунки добової потреби в продуктах та оптимізація запасів подані в таблиці 1.7 [1].

Таблиця 1.7

Управління сировинними і продуктовими запасами закладу

Назва сировини	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб	Оптимальний обсяг запасу, кг	Умови поповнення запасів	Стратегія управління запасами
М'ясні н/ф	5,275	2	10,55	Транзитна форма	Рівномірне постачання

						Арк.
						28
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	

Яйця курячі	6,130	21	128,73	постачання, централізований спосіб доставки	Рівномірне постачання
Риба н/ф	2,250	14	31,5		Рівномірне постачання
Горіхи	0,080	61	4,88		Рівномірне постачання
Борошно	4,000	365	1460		Поповнення запасів до максимуму
Борошняні вирбои, крупи	18,045	365	6586,425		Поповнення запасів до максимуму
Цукор	1,340	182	243,88		Поповнення запасів до максимуму
Сири	4,950	4	19,8		Рівномірне постачання
Молоко, молочні та жирові продукти	2,505	2	5,01		Рівномірне постачання
Приправи, трави	0,335	92	30,82		Поповнення запасів до максимуму
Соевий соус	0,360	182	65,52		Поповнення запасів до максимуму
Дріжджі	0,945	182	171,99		Поповнення запасів до максимуму
Мед	2,980	365	1087,7		Поповнення запасів максимуму
Овочі, зелень	10,525	3	31,575		Рівномірне постачання
Фрукти, ягоди	12,075	3	36,225		Рівномірне постачання
Чай, кава	0,410	30	12,3		Оперативне постачання

Джерело: Розробка автора

Постачання продовольчими товарами та сировиною в проєктований заклад ресторанного господарства буде здійснюватися наступними організаціями (табл. 1.8.)

					НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		29

Основні постачальники сировини та продовольчих товарів

Назва товару	Постачальники	Умови постачання			
		Вид постачальника	Термін замовлення	Форма оплати	Час постачання
М'ясо птиці	Київський м'ясокомбінат	Вітчизняний	Через 2 доби	Безгот.розрахунки	З 10:00 до 11:00
Риба та морепродукти	Супермаркети	Вітчизняний	Через 3 доби	Безгот.розрахунки	З 10:00 до 11:00
Мясна та рибна гастрономія	ЗАТ КМПЗ	Вітчизняний	Через 4 доби	Безгот.розрахунки	З 10:00 до 11:00
Молоко, молочні, жирові продукти і яйця	«Данон», ВАТ «Галактон»	Вітчизняний	Через 2 доби	Безгот.розрахунки	З 9:30 до 10:30
Сири м'які, напівм'які, тверді	ТОВ «Прод Альянс»	Постачальників-посередників	Через 2 доби	Безгот.розрахунки	З 09:00 до 11:35
Овочі фрукти	Ян Дженерал Продактс	Постачальників-посередників	Через 3 доби	Безгот.розрахунки	З 09:00 до 11:35
Зелень	Ринок	Власні закупки на ринку	Через 2 доби	Безгот.розрахунки	З 09:00 до 10:00
Бакалійні товари	ТОВ «Бакалія»	Постачальників-посередників	Через 5 днів	Безгот.розрахунки	З 10:00 до 12:00
Сипучі товари	«Чумак», «Топ транс»	Вітчизняний	Кожну неділю	Безгот.розрахунки	З 11:00 до 11:30
Чай, кава	ТОВ «Світ чаю», ТОВ «Експрес-сервіс», «Екопродукт»	Вітчизняний	Кожні 3 доби	Безгот.розрахунки	З 11:00 до 11:30
Хліб, хлібопродукти	Хлібозавод «КІЇВХЛІБ»	Вітчизняний	Кожен день	Безгот.розрахунки	З 11:00 до 11:50

Джерело Розробка автора.

									Арк.
									30
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ				

РОЗДІЛ 2 Проєктний

2.1. Розрахунок та підбір обладнання цеху

Проєктування процесу виробництва готової кулінарної продукції

До складу виробничих підрозділів належать кондитерський, гарячий та холодний цехи.

Кондитерський цех спеціалізується на виготовленні солодкої продукції: тістечок, тортів, рулетів, печива, пиріжків з солодкими начинками, пончиків, штруделів, млинців з кремовими або фруктовими наповнювачами, а також інших борошняних кондитерських виробів.

Таблиця 2.1

Виробнича структура кондитерського цеху

Назва підрозділу	Операції	Обладнання
Приміщення підготовки сировини	Перевірка якості, зважування, просіювання, нарізання, підготовка яєць	Ваги, просіювач, яйцерозбивна машина, ванни, столи
Відділення приготування тіста	Замішування, дозрівання, формування, охолодження	Планетарний міксер, тістомісильна машина, лотки, стелажі
Відділення формування виробів	Поділ тіста, розкачування, формування, начинення	Виробничі столи, скалки, ножі, формочки, кондитерські мішки
Відділення приготування начинки	Приготування фруктових/ягідних начинок, пюре, творожних мас	Ножі, дошки, блендер, каструлі, миски
Відділення випікання та охолодження	Випікання, охолодження, прикрашання	Пекарська шафа, решітки охолоджувальні, кондитерські інструменти, пензлі
Відділення пакування	Фасування, маркування, пакування у біо-упаковку	Харчовий папір, етикетувальне обладнання, контейнери для зберігання

Джерело Розробка автора

					НУБіП України КП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ			
Изм	Лист	№ докум.	Підпис	Дат				
Виконав	Баррбара Д.А.					Лім.	Лист	Листов
Перевірив							5	
Реценз					РОЗДІЛ 2	Кафедра СССП		
Н. Контр.	Слободянюк Н.М.							
Затвердив	Голембовська Н.В.							

У кондитерському цеху дитячого кафе встановлюють просіювачі борошна, тістомісильну машину (її продуктивність визначається потужністю цеху), а також пекарські шафи, електросковорідки та інше теплове обладнання. Із механічного оснащення використовують універсальний привід зі змінними насадками, м'ясорубку, міксери.

Механічне обладнання кондитерського цеху забезпечує виконання різноманітних технологічних операцій, зокрема: замішування та збивання тіста, просіювання борошна, подрібнення компонентів для начинок, приготування кремів та глазурей.

Кондитерський цех може функціонувати як структурний підрозділ на підприємствах ресторанного господарства, що здійснюють повний цикл виробництва, так і як частина заготовочних підприємств поряд з іншими цехами — наприклад, кулінарним чи холодним.



Рис. 2.1 – Структурно-технологічна схема виробничого процесу приміщення для кондитерських виробів.

Джерело Розробка автора.

Технологічний процес виробництва в кондитерському цеху дитячого кафе здійснюється за наступною схемою: підготовка сировини → замішування тіста → витримування (при потребі) → формування виробів → приготування начинки → додавання начинки → випікання → охолодження → прикрашання → фасування, маркування, упаковка.

У цеху дитячого кафе, розрахованому на невелику кількість продукції, зазвичай виділяють такі лінії:

- Лінія приготування тіста — для пісочного, бісквітного, дріжджового та інших видів тіста з акцентом на корисні інгредієнти (зниженим вмістом цукру, заміною вершкового масла на рослинні аналоги тощо).
- Лінія приготування начинок — фруктові, ягідні пюре, творожні маси, з натуральними підсолоджувачами (мед, сироп агави тощо).
- Лінія формування виробів — вручну або з використанням форм, залежно від типу продукції.
- Лінія випікання та охолодження — пекарські шафи з контролем температури, охолоджувальні решітки.
- Лінія оздоблення та пакування — прикрашання натуральними інгредієнтами (ягоди, сушені фрукти, натуральні посипки), упаковка в харчовий папір або біо-упаковку.

Доготівельний цех — це підрозділ, у якому здійснюється первинна обробка сировини, зокрема овочів, м'яса, риби та інших продуктів. Основне його завдання — підготувати продукти до подальшого кулінарного оброблення у гарячому або холодному цехах. Ефективна робота доготівельного цеху забезпечує безперебійну організацію виробничого процесу на наступних етапах приготування страв.

- Робота в цеху організована за лінійним принципом: надходження сировини, її сортування, очищення, миття, нарізка, зважування та передача в інші підрозділи. Усі етапи проводяться із суворим дотриманням санітарно-гігієнічних норм, з метою запобігання перехресному забрудненню продуктів.

					<i>НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ</i>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

- В овочевому відділенні проводиться очищення, миття та первинна обробка картоплі, моркви, цибулі, капусти та інших овочів. Очищення здійснюється механічно або вручну, після чого овочі нарізаються відповідно до технологічних карт.

- У м'ясному та рибному відділеннях здійснюється обробка туш, філе, часткова обвалка, видалення кісток, жилок і шкіри, нарізання на порції або шматки відповідного розміру.

- Особливу увагу приділяють температурному режиму зберігання сировини: м'ясо та риба зберігаються при температурі 0...+2 °С, овочі – при +4...+8 °С.

- Після завершення обробки продукти маркуються та передаються у відповідні цехи (гарячий, холодний, кондитерський тощо) у встановлені терміни.

- Всі процеси в доготівельному цеху спрямовані на забезпечення якісної підготовки продуктів до приготування, економію часу у виробничому процесі та збереження санітарної безпеки на всіх етапах.

Гарячий цех виконує основну функцію теплової обробки сировини та напівфабрикатів. Тут готують бульйони, супи, гарніри, другі страви, соуси, а також проводять термічну обробку продуктів для холодного та десертного асортименту.

Цех обладнаний сучасними пристроями, розташованими по трьох паралельних лініях:

- центральна лінія — теплове обладнання;
- бокові лінії — робочі місця з виробничими столами для підготовки та завершення приготування страв.

У гарячому цеху реалізовано три технологічні лінії:

- приготування супів і соусів;
- виробництво гарнірів і других страв;
- випікання бісквітних виробів.

					<i>НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ</i>	Арк.
						34
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Тут використовують великий набір кухонного інвентарю: каструлі різного об'єму, сковороди, сотейники, казани, шумівки, сита, друшляки, ножі, дошки, ложки, лопатки тощо.

Гарячий цех забезпечує повний цикл приготування страв з сировини відіграючи вирішальну роль у формуванні меню та якості продукції закладу громадського харчування.

Визначення кількості робітників виробництва кондитерського, гарячого та доготівельного цехів:

Для визначення кількості працівників кондитерського цеху необхідно розрахувати норми часу на виробництво кожної окремої страви. Норми часу (H) розраховуємо за формулою:

$$H = n * K_{mp} \quad (2.1)$$

де

n – кількість порцій, шт.;

K_{mp} – коефіцієнт трудоемкості.

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху ($N_{яв}$), здійснюємо за формулою:

$$N_{яв} = \frac{H * 100}{3600 * T * \lambda} \quad (2.2)$$

де

H – норма часу на виробництво;

T – тривалість робочого дня цеху, год.;

λ – коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$).

Визначення спискової чисельності робітників здійснюємо за формулою (26):

$$N_{сн} = N_{яв} * \rho \quad (2.3)$$

де

ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу. Він залежить від режиму роботи закладу та режиму робочого часу працівника (якщо заклад

						Арк.
						35
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	

працює шість днів на тиждень (один вихідний і один скорочений), то $\rho=1,13$; якщо тривалість робочої зміни становить 13 годин, а при роботі бригадним методом через день (без вихідних) – 1,58).

Отже:

Розраховуємо кількість працівників кондитерського цеху:

Було визначено, що за добу виробляється 520 порцій страв. Також було узагальнено коефіцієнт трудомісткості, що становить 0,5. Звідси:

$$H = 520 * 0,5 = 260$$

Отже:

$$N_{\text{яв}} = 260 * 100 / (3600 * 13 * 1,14) = 0,48;$$

$$N_{\text{сп}} = 0,48 * 1,58 = 0,76.$$

Загальна кількість робітників кондитерського цеху складає $0,76 \approx 1$ чоловік. Проте, варто врахувати, що в реальних умовах одного працівника недостатньо, оскільки можуть виникати непередбачувані ситуації: тимчасова непрацездатність (хвороба), відпустки, потреба у заміні або виконанні додаткових робіт. Отже, фактична кількість працівників становитиме 2.

Аналогічно розраховуємо кількість працівників доготівельного цеху:

Було визначено, що за добу виробляється 104 порцій страв. Також було узагальнено коефіцієнт трудомісткості, що становить 0,5. Звідси:

$$H = 104 * 0,5 = 52$$

Отже:

$$N_{\text{яв}} = 52 * 100 / (3600 * 13 * 1,14) = 0,09;$$

$$N_{\text{сп}} = 0,09 * 1,58 = 0,14$$

Загальна кількість робітників холодного цеху складає $0,14 \approx 1$ чоловік. Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу цеху. Проте, варто врахувати, що в реальних умовах одного працівника недостатньо, оскільки можуть виникати непередбачувані ситуації: тимчасова непрацездатність (хвороба), відпустки, потреба у заміні або виконанні додаткових робіт. Отже, фактична кількість працівників становитиме 2.

Аналогічно розраховуємо кількість працівників гарячого цеху:

					<i>НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ</i>	Арк.
						36
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Було визначено, що за добу виробляється 407 порцій страв. Також було узагальнено коефіцієнт трудомісткості, що становить 0,5. Звідси:

$$N = 407 * 0,5 = 203,5$$

Отже:

$$N_{яв} = 52 * 100 / (3600 * 13 * 1,14) = 0,38;$$

$$N_{сп} = 0,38 * 1,58 = 0,60$$

Загальна кількість робітників холодного цеху складає $0,60 \approx 1$ чоловік. Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу цеху. Проте, варто врахувати, що в реальних умовах одного працівника недостатньо, оскільки можуть виникати непередбачувані ситуації: тимчасова непрацездатність (хвороба), відпустки, потреба у заміні або виконанні додаткових робіт. Отже, фактична кількість працівників становитиме 2.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі допоміжних приміщень.

2.2. Розрахунок площ цеху

Таблиця 2.2

Устаткування кондитерського цеху

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри		Площа, М ²
			l	b	
Стіл виробничий із полицею та бортом	СПП 1200x600 FROSTY	2	1200	600	1,44
Стіл з мийною ванною	СМБ-1-1С КИЙ-В	2	1060	530	1,12
Раковина для миття рук	ВРК-400	2	400	350	0,28
Ваги електронні	CAS AD-10H	1	350	325	-
Холодильна шафа	GN650TN REEDNEE	2	1400	700	1,96
Тістомісильна машина	MTM-60	1	700	1000	-
Планетарний міксер	Hurakan HKN-IPM20	1	400	580	-
Електропіч конвекційна	UnoX XF043	1	800	775	0,62
Витяжна шафа	ВШ-1200	1	1200	700	-
Шафа для вистоювання тіста	ВТ-18	1	1000	800	0,80
Баки для відходів	ВВ-55 КИЙ-В	1	∅	400	-
Корисна площа					6,22

Джерело: Розробка автора

$$S_{б.ц} = 4,54 / 0,3 = 21 \text{ м}^2$$

Отже, розрахункові площі виробничих приміщень складають: кондитерський цех – 21 м², гарячий цех – 15 м², доготівельний цех – 10 м².

									Арк.
									37
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБІП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ				

РОЗДІЛ 3 Дизайн дитячого кафе з кондитерським цехом «Солодка Мрія».

Загальна дизайнерська концепція

Концепція інтер'єру кафе «Солодка мрія» поєднує казкову тематику з еко-стилем, утворюючи затишний, теплий і натхненний простір, де кожна деталь продумана до дрібниць. Дизайн орієнтований на дітей віком від 2 до 12 років, але також враховує комфорт батьків. Усе середовище — від меблів до кольорової палітри — спрямоване на стимулювання позитивних емоцій, розвитку уяви та безпечного перебування дітей.

Зовнішнє оформлення та фасад

Фасад будівлі виконано у світлих пастельних тонах (м'ятний, ніжно-жовтий, рожевий, кремний), які одразу асоціюються з солодощами та легкістю. Фронтальна частина має великі панорамні вікна, які дають змогу батькам бачити, що відбувається всередині, та забезпечують природне освітлення залу. По периметру встановлено дерев'яні панелі з натурального шпону, оброблені екологічними лаками без запаху. Вхід прикрашений аркою у вигляді казкового замку або гігантського торта з елементами декору (великі «цукерки», «крем», бантики). Навколо — живі рослини у дерев'яних діжках та клумбах, оформлені як частина казкового саду. Табличка з назвою — об'ємна, зроблена з дерева з LED-підсвіткою, шрифт схожий на напис у мультфільмі.

Вхідна група та рецепція.

Біля входу — зона привітання, де стоїть невелика стійка, стилізована під казковий будиночок. Поруч — анімований стенд із екраном, на якому транслюються події кафе, оголошення про майстер-класи та дні народження. Підлога — дерев'яна з гіпоалергенним покриттям, легко миється і не ковзає. Для дитячих візочків передбачені спеціальні паркувальні ніші.

					НУБіП України КП 181 ХТ 004 003 065 ПЗ		
Изм	Лист	№ докум.	Підпис	Дат			
Виконав	Баррбара Д.А.				Літ.	Лист	Листов
Перевірів	Ткаченко Л.В.					5	
Реценз					РОЗДІЛ 3 Кафедра СССП		
Н. Контр.	Слободянюк Н.М.						
Затвердив	Голембовська Н.В.						

Основний зал дитячого кафе — це справжня казка, яка оживає в кожному елементі інтер'єру. Меблі тут не просто функціональні — вони частина історії.

. Дерев'яні столи та стільці з заокругленими кутами підібрані під зріст дітей. У дитячих кафе застосовують столи розміром 600×600 мм або 700×700 мм.

Висота столів залежить від вікової категорії дітей:

- **540–550 мм** — для найменших (малюків),
- **570–590 мм** — для дітей дошкільного віку,
- **650–680 мм** — для молодших школярів.[10].

Частина меблів має тематичний дизайн: стільниці у формі величезних льодяників, фруктів або навіть старовинних казкових книжок — усе це створює ілюзію, ніби ти потрапив у світ фантазії. Сидіння м'які, зручні, обтягнуті приємною на дотик тканиною, а знімні чохла легко прати, що забезпечує максимальну гігієнічність. Кольори підібрані дуже обережно — без нав'язливих контрастів: м'ятний, лавандовий, блакитний і жовтий поєднуються з більш нейтральними фонами, створюючи затишну, але водночас веселу атмосферу.

Кольорова палітра залу тримається на світлих, теплих відтінках — ванільний, молочний, персиковий і небесно-блакитний. Вони виступають фоном для яскравих, але дозованих акцентів — рожевого, бірюзового, апельсинового. Така комбінація не перенавантажує зір і допомагає створити спокійну, гармонійну обстановку. Стелі пофарбовані у світлі тони й прикрашені мальовничими деталями — тут і пухнасті хмарки, і зірки, і кольорові повітряні кульки, і веселі веселки. Таке оформлення ніби «відкриває» простір угору, додаючи відчуття свободи та легкості.

Стіни — це окрема казкова глава. На них розміщені панно з улюбленими дитячими героями, виконані вручну або у вигляді об'ємних 3D-барельєфів. Один із головних елементів — велика м'яка фотозона, стилізована під казкову сцену або пряниковий будиночок, де можна робити чарівні фото на згадку. Декоративні гірлянди з безпечних матеріалів — тканини, дерева, щільного паперу — звисають зі стелі, додаючи святковості та настрою. Усе це виглядає ненав'язливо, але дуже затишно.

						Арк.
						39
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	

Для інтерактиву — в залі встановлені кілька сенсорних екранів, які пропонують дітям розвиваючі ігри. Звук на екранах відключено, щоби не створювати шуму і не заважати відвідувачам відпочивати або спілкуватись. Це дозволяє батькам спокійно випити каву чи поїсти, поки дитина зайнята чимось корисним і цікавим. Усе — з думкою про комфорт, безпеку й чарівність.

Ігрова зона дитячого кафе займає близько чверті всього простору залу і від самого порогу приваблює дітей м'яким антисептичним покриттям із ковроліну, що забезпечує безпечну та комфортну гру. Тут розташовані різноманітні ігрові модулі — веселі гірки, надувні казкові фігури, тунелі, балансири та інші конструкції, що сприяють розвитку координації, моторики та фантазії. Доповнюють простір м'які будівельні куби, великі конструктори, настільні ігри та сенсорні панелі, які підтримують дитячу цікавість і навчання через гру. Однією з головних принад є стінка для малювання: велика крейдяна дошка, зона з фломастерами, кольоровими магнітами та спеціальним папером — справжній творчий рай для маленьких художників. Усі іграшки, що використовуються, мають сертифікати якості, виготовлені з нетоксичних матеріалів і регулярно оновлюються відповідно до сезону, щоб зберігати інтерес і дотримуватись гігієни.

Зал спроектовано так, що ігрову зону видно з будь-якого столика — батьки можуть спокійно насолоджуватись кавою або стравами, не втрачаючи з поля зору свою дитину. Для особливих подій передбачені тематичні куточки. Наприклад, зона для святкувань днів народжень — це окрема кімната з можливістю змінного декору. Батьки можуть обрати тематику за бажанням дитини: супергерої, принцеси, динозаври, космос чи щось ще більш фантастичне. Поруч облаштована майстер-класова зона — шість-вісім робочих місць із міцними дитячими столами, фартушками, мийкою та всім необхідним для проведення кулінарних або творчих занять. Окрема фотозона регулярно оновлюється згідно з календарними чи казковими тематиками — кожен місяць відвідувачів зустрічає нове оформлення: від сніжної зими до квіткової весни або літньої морської казки. Книжковий куточок — ще один острівок затишку, де м'які пуфи запрошують дітей почитати цікаву книжку, зібрати пазл або розмалювати картинку.

					НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		40

Санітарні кімнати тут — не просто зручні, а дружні до дітей. Окрема вбиральня з унітазами та раковинами, адаптованими під дитячу висоту, має яскраве оформлення: плитка з казковими малюнками, милі дозатори з піною у вигляді звірят, зручні підставки для малюків. У кімнаті також є пеленальний столик і м'яке крісло для годування немовлят, що дуже зручно для батьків із малюками. Усе обладнання — з антиковзним покриттям, що додає безпеки навіть у випадку розлитої води.

Окремої уваги заслуговує кондитерський цех, який частково відкритий для гостей через велике вікно зі скла. Відвідувачі можуть спостерігати за приготуванням десертів у реальному часі, що викликає захоплення, довіру й апетит. Для дітей час від часу проводяться невеличкі оглядові тури — на безпечній відстані, через скло або за допомогою відеотрансляцій на екрани в залі, що дозволяє побачити кухонну магію без ризику.

Освітлення в закладі продумано до деталей: основне світло в залі — тепле, м'яке, що створює домашній затишок, тоді як ігрова зона освітлюється яскравіше, стимулюючи активність. Декоративне підсвічування виділяє панно, фотозону та ключові елементи інтер'єру. Увечері включається приглушене освітлення — ніжне, розслаблююче, що допомагає спокійно завершити день. Усі світильники — світлодіодні, енергоощадні, із захисними плафонами, без нагрівання, що гарантує безпеку навіть у разі дотику дитини.

Акустика у кафе — ще один елемент турботи. Спеціальні шумопоглинаючі панелі на стелі значно знижують рівень шуму навіть у години пік. М'які стіни, тканинні меблі, ковролін — усе працює на те, щоб не було гулу, відлуння та зайвих звуків. Фонове озвучення — ненав'язлива дитяча музика або природні звуки (ліс, вода, пташки) на дуже невеликій гучності, що не втомлює, а навпаки — розслаблює.

Безпека — на першому місці: усі кути меблів заокруглені, покриття — антиковзні та зносостійкі. Розетки закриті спеціальними заглушками, усі дроти та шнури сховані. Є система внутрішнього відеоспостереження без порушення приватності, пожежна сигналізація, кнопки виклику персоналу в кожній зоні. А ще — на стінах розміщені інформаційні постери у вигляді казкових персонажів,

					НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		41

які у легкій формі доносять правила безпеки, перелік алергенів у стравах та номери екстрених служб — усе продумано до дрібниць, але без страхів і зайвого офіціозу.

					<i>НУБіП України 181 ХТ 004 003 065 ПЗ</i>	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		42

ВИСНОВКИ

У межах проєктної роботи було розроблено концепцію дитячого кафе з кондитерським цехом «Солодка Мрія», розташованого у Святошинському районі м. Києва. Необхідність створення подібного закладу обумовлена актуальністю проблеми якісного та безпечного харчування дітей, нестачею спеціалізованих закладів у дослідженому регіоні, а також зростаючим попитом на сімейні формати обслуговування з урахуванням дозвілля для малюків. Проєкт враховує сучасні тенденції у сфері ресторанного господарства, принципи здорового харчування та потреби цільової аудиторії.

Проведено всебічний аналіз ринку ресторанного господарства Святошинського району м. Києва з метою визначення сучасного стану та перспектив розвитку. Оцінено попит на продукцію та послуги підприємств харчування, враховуючи демографічні, економічні та соціальні фактори. Проаналізовано діяльність функціонуючих закладів, зокрема кафе «Pesto Cafe», «GALAXYBAR» та ресторану «Egersund seafood», з точки зору формату обслуговування, асортиментної політики, рівня цін та цільової аудиторії.

На основі дослідження визначено доцільність створення дитячого кафе з кондитерським цехом, що відповідає сучасним вимогам до здорового харчування дітей. Сформовано концепцію закладу, яка поєднує функції громадського харчування та простору для дитячого дозвілля. Визначено перелік основних та додаткових послуг, спрогнозовано динаміку попиту на кулінарну продукцію відповідно до сезонних та денних коливань споживчої активності.

Змодельовано виробничу програму кафе-кондитерської «Солодка Мрія» з урахуванням попиту на страви, напої та кондитерські вироби. Визначено обсяги сировинного забезпечення. Сформовано меню закладу, що враховує вікові особливості та харчові потреби дітей.

Розроблено технологічну карту фірмової страви «Круасани з яблуком та обліпихою» з оцінкою органолептичних властивостей та визначенням харчової та енергетичної цінності. Проведено аналіз технологічних процесів кондитерського цеху, розрахунок та підбір устаткування: механічного,

					НУБІП України 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
						43
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

варильного, устаткування для смаження, випікання та холодильного обладнання.

Розраховано необхідну площу для ефективного функціонування цеху – 21 м².

Реалізація даного проєкту дозволить не лише задовольнити попит на якісне дитяче харчування у районі, а й сприятиме розвитку культури споживання здорової їжі серед дітей, формуванню корисних харчових звичок з раннього віку та створенню комфортного і безпечного простору для родинного відпочинку.

Проєкт «Солодка Мрія» розроблений із практичним розрахунком і має повний набір техніко-технологічної документації, що дає змогу реалізувати його як реальний заклад у межах інвестпроєкту або малого бізнесу. Він може стати прикладом ефективного поєднання соціальної місії, гастрономічної якості та підприємницької рентабельності.

					НУБіП України 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
						44
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Постанова Кабінету Міністрів України № 83 від 14 лютого 2007 р. «Про затвердження нормативів товарних запасів для підприємств торгівлі».
2. ДСанПіН 4.4.5.1.085–2001. Санітарно-епідеміологічні вимоги до дитячих закладів оздоровлення та відпочинку. — К. : МОЗ України, 2001.
3. Методичні рекомендації щодо формування товарних запасів на підприємствах ресторанного господарства. — МОН України, 2021.
4. Збірник рецептур страв для дитячого харчування. — МОЗ України, 2021.
5. Савельєва І. О. Маркетинг у сфері послуг. — К. : Центр учбової літератури, 2020. — 248 с.
6. Савельєва Н. П. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. — К. : Центр навчальної літератури, 2014. — 248 с.
7. Олійник В. І. Логістика підприємств харчової промисловості : навч. посіб. — К. : Кондор, 2018. — 320 с.
8. Мартинюк О. О. Організація постачання підприємств харчування : навч. посіб. — К. : Центр учбової літератури, 2020. — 280 с.
9. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. — К. : ЦУЛ, 2012. — 280 с.
10. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. — К. : КНТЕУ, 2010. — 339 с.
11. Павлов К. В., Лялюк А. М., Павлова О. М. Маркетинг: теорія і практика : підручник. — Луцьк : СПД Гадяк Жанна Володимирівна, друкарня «Волиньполіграф», 2022. — 408 с.
12. Cochran W. G. Sampling Techniques. — 3rd ed. — New York : John Wiley & Sons, 1977. — 428 p.
13. Сучасні принципи логістики в ресторанному господарстві // Збірник наукових праць НУХТ.

									Арк.
									45
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	НУБіП України 181 ХТ 004 003 069 ПЗ				

14. Дані аналітики ринку HoReCa у Києві, портал Restoinvest, 2024. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://restoinvest.com> (дата звернення: 10.06.2025).
15. Всеукраїнська ресторанна асоціація. Аналітичний звіт 2023. — К. : 2023.
16. РБК-Україна. Київ втрачає заклади харчування: статистика 2024. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.rbc.ua> (дата звернення: 10.06.2025).
17. Horeca Today. Виручка зросла, а клієнтів менше: результати 2024 року. — 2025. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://horecatoday.ua> (дата звернення: 10.06.2025).
18. Офіційний сайт Святошинської РДА. Статистика району. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://svyat.kyivcity.gov.ua> (дата звернення: 10.06.2025).
19. Офіційний сайт ресторану «Galaxy Bar». — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://galaxybar.com.ua> (дата звернення: 10.06.2025).
20. Офіційний сайт кафе «Pestocafe». — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://pesto-family.com> (дата звернення: 10.06.2025).
21. Офіційний сайт ресторану «Egersund Seafood». — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://egersund.ua/shops/4> (дата звернення: 10.06.2025).
22. Qualtrics. Pricing Survey Questions. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.qualtrics.com/experience-management/product/pricing-survey-questions> (дата звернення: 10.06.2025).
23. Zonka Feedback. Collecting Feedback with 1 to 5 Rating Scale Survey. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.zonkafeedback.com/blog/collecting-feedback-with-1-to-5-rating-scale-survey> (дата звернення: 10.06.2025).
24. Dolnicar S., Grün B., Leisch F. Market Segmentation, Targeting and Positioning. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу:

https://www.researchgate.net/publication/319085560_Market_Segmentation_Targeting_and_Positioning (дата звернення: 10.06.2025).

25. Association of Journal of Preventive Medicine. Public Health Market Response. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <https://www.ajpmfocus.org/article/S2773-0654%2824%2900024-5/fulltext?nrn.com> (дата звернення: 30.03.2025).

					НУБіП України 181 ХТ 004 003 069 ПЗ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		47