

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Криворізький національний університет
Навчально-науковий інститут економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського
Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та туризму

ДОПУСКАЮ ДО ЗАХИСТУ
Гарант освітньої програми
_____ Горайнова Ю. А.
«_____» _____ 2026 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА (ПРОЄКТ)
на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітньої програми «Ресторанні технології»

на тему:

«Проект стилізованого комплексного закладу арабської кухні в м. Київ»

Виконав:

здобувач вищої освіти

Деньгуб Андрій Дмитрович

(прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

Керівник: доцент кафедри ТРГГРСТ, к.т.н., доц. Слащева А.В.

(посада, науковий ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

Засвідчую, що у кваліфікаційній роботі (проєкті)
немає запозичень з праць інших авторів без
відповідних посилань.

Здобувач вищої освіти

_____ (підпис)

Консультанти по розділах:

Прізвище та ініціали

Підпис

Інженерний розділ

Коренець Ю.М.

Кривий Ріг
2026

ЗМІСТ

	Стор.
Завдання до виконання кваліфікаційної роботи.....	3
Інформаційна картка	6
Паспорт підприємства	7
Реферат та анотація	8
1. Техніко-економічне обґрунтування проєкту.....	10
1.1. Дослідження ринку.....	10
1.2. Характеристика проєктованого підприємства.....	17
2. Організаційно-технологічний розділ	21
2.1. Виробнича програма підприємства.....	16
2.2. Розрахунок складських приміщень	29
2.3. Проектування процесів механічної обробки сировини.....	33
2.4. Проектування процесів теплової обробки сировини.....	36
2.5. Розрахунок виробничих, торгових, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	52
3. Інженерний розділ	62
Висновки	66
Список використаних джерел	67
Додатки	70

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)			
					Проект стилізованого комплексного закладу арабської кухні в м. Київ			
Зм.	Лист	П.І.П-б.	Підпис	Дата				
Розробив	Деньгуб А.Д.				ресторан – 70 місць кавовий бар – 20 місць диско-бар – 50 місць	лит	арк	арк
						н	2	78
Керівник	Слащева А.В.							
Консульт.	Коренець Ю.М.				Пояснювальна записка	КНУ Кафедра ТРГГРСТ		
Н. контроль	Горайнова Ю.А.							
Затвердив	Горайнова Ю.А.							

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського
Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та туризму
Форма здобуття вищої освіти денна
Ступінь «бакалавр»
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми

_____ Горайнова Ю. А.

09 січня 2026 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Деньгубу Андрію Дмитровичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Проект стилізованого комплексного закладу арабської кухні в м. Київ»

Керівник роботи кандидат технічних наук, доцент Слащева А. В.
науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

Затверджено наказом Криворізького національного університету від 31 грудня 2026 року № 85-с.

2. Строк подання здобувачем ВО роботи 22 травня 2026 року

3. Вихідні дані до роботи

1. Підприємство розташоване в окремій будівлі
2. Водопостачання, електропостачання, каналізація – від міської мережі
3. Технологічне паливо – електрика
4. Підприємство працює на напівфабрикатах
5. Холодопостачання – від власного устаткування

4. Зміст роботи

Завдання до виконання кваліфікаційної роботи

Інформаційна картка, паспорт підприємства

Реферат та анотація

1. Техніко-економічне обґрунтування проєкту
2. Організаційно-технологічний розділ
3. Інженерний розділ

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

- 5.1. Схеми відповідно до тематики кваліфікаційної роботи – 1 од.
- 5.2. Компоновочне рішення приміщень підприємства – 2 од.
- 5.3. Фасад, розріз, генеральний план – 1 од.

Консультанти за розділами роботи

Розділ	П.І. по-Б. консультанта	Відмітка про видачу завдання	
		Дата	Підпис
Інженерний розділ	Коренець Ю.М.		

6. Дата видачі завдання 12 січня 2026 року

7. Календарний план

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання	Примітка
1.	Техніко-економічне обґрунтування	12.01-08.02.2026	
2.	Організаційно-технологічний розділ	09.02-14.04.2026	
3.	Інженерний розділ	15.04-14.05.2026	
4.	Підготовка доповіді та презентації	15.05-25.05.2026	
5.	Попередній захист кваліфікаційної роботи	26.05-30.05.2026	
6.	Отримання рецензії та підготовка до захисту	31.05-21.06.2026	
7.	Захист кваліфікаційної роботи	22.06-26.06.2026	

Здобувач вищої освіти

(підпис)

Деньгуб А. Д.
(прізвище та ініціали)

Керівник

(підпис)

Слащева А. В.
(прізвище та ініціали)

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

Найменування підприємства «Амон-Ра»

Вид власності приватна

Юридична адреса м. Київ, вул. Експланадна, 32а

Вид діяльності надання послуг ресторанного господарства

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						6
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

1. Найменування підприємства «Амон-Ра»
2. Місткість підприємства ресторан – 70 місць, кавовий бар – 20 місць, диско-бар – 50 місць
3. Район будівництва м. Київ, вул. Експланадна, 32а
4. Кількість і склад працівників всього – 23, в т.ч. виробництва – 10
5. Вид будівництва капітальне
6. Тип будинку цивільне
7. Конструктивна схема будинку: напівкаркас
8. Поверховість, клас капітальності II

ЧАСТИНИ БУДИНКУ

1. Фундаменти стрічкові з бетонних блоків розміром 600×600×2400 мм, під колонами – збірні залізобетонні фундаменти склянкового типу П-04
2. Стіни зовнішні з червоної лицьової цегли товщиною 510 мм
3. Стіни внутрішні цегляні товщиною 380 мм
4. Перегородки цегляні товщиною 120 мм
5. Сходи двомаршові
6. Перекриття збірні залізобетонні ребристі
7. Дах пласке суміщене покриття, із внутрішнім водовідводом дощової і поталої води. Склад покриття: по залізобетонному переkritтю пароізоляція, керамзитовий грубозернистий гравій, цементна стяжка, три шари руберойду
8. Стріха відсутня

ІНЖЕНЕРНЕ УСТАТКУВАННЯ

1. Водопостачання – тупикова система з нижнім розведенням:
- холодне від центральної мережі міського водопроводу
- гаряче з водонагрівачів внутрішньо-квартирного теплопункту
2. Опалення і вид теплоносія центральна система водяного опалення з нижнім розведенням, двотрубна, нагрівальні прилади – чавунні радіатори типу М-140
3. Вентиляція припливно-витяжна система з механічним спонуканням
4. Електропостачання від центральної мережі

ТЕХНІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Площа забудови 434 м²
2. Загальна площа 882 м²
3. Корисна площа 856,8 м²
4. Будівельний об'єм 3284 м³

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						7
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

РЕФЕРАТ

Загальна кількість в роботі:

Сторінок 78, рисунків 2, таблиць 52, додатків 1,
графічного матеріалу 4 аркуші, використаних джерел 23.

Об'єкт дослідження:	стилізований комплекс підприємств арабської кухні «Амон-Ра» у м. Київ
Предмет дослідження:	маркетингові, організаційно-технологічні, інженерні показники проекту ресторану «Амон-Ра» на 70 місць з кавовим баром на 20 місць та диско-баром на 50 місць
Мета дослідження:	проектування стилізованого ресторану «Амон-Ра» на 70 місць з кавовим баром на 20 місць та диско-баром на 50 місць
Методи дослідження:	маркетингові, організаційно-технологічні, методи комп'ютерного моделювання
Основні результати дослідження:	техніко-економічне обґрунтування проекту, розробка організаційно-технологічних процесів підприємства, об'ємно-планувальні і конструктивні рішення будинку
Ключові слова:	<i>стилізований ресторан, кавовий бар, диско-бар, арабська кухня, поверховий план, фасад будівлі, генплан підприємства</i>

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						8
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

АНОТАЦІЯ

Деньгуб А. Д. Проект стилізованого комплексного закладу арабської кухні в м. Київ. Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота (проект) на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» за освітньою програмою «Ресторанні технології», Кривий Ріг, 2026.

Маркетинговими дослідженнями обґрунтовано доцільність будівництва стилізованого комплексного закладу арабської кухні в м. Київ. Проведено необхідні організаційно-технологічні розрахунки: виробничу програму підприємства, складську групу приміщень, цеха з механічної та теплової обробки продуктів, торгівельні, адміністративно-побутові і технічні приміщення. Розроблено об'ємно-планувальні і конструктивні рішення ресторану.

Ключові слова: *стилізований ресторан, кавовий бар, диско-бар, арабська кухня, поверховий план, фасад будівлі, генплан підприємства*

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						9
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

1.1 Дослідження ринку

Місто Київ є столицею України, економічним, політичним та адміністративним центром держави [1]. В столиці розташовані резиденції Президента України, Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, Конституційного Суду України, Верховного Суду, центральних органів державної влади, дипломатичні представництва іноземних держав та міжнародних організацій в Україні, Київська обласна рада, Київська обласна державна адміністрація і її органи, а також органи місцевої влади і місцевого самоврядування [1].

Київ є головним економічним та фінансовим ядром України, який генерує значну частку національного ВВП. Його потенціал базується на потужному людському капіталі, розвиненому секторі послуг, ІТ-індустрії та активному інвестиційно-інноваційному розвитку.

Ключові сектори економіки

Економічний ландшафт столиці характеризується різноманіттям і високою часткою доданої вартості:

⇒ *ІТ та інновації*: місто залишається головним хабом для технологічних компаній та стартапів;

⇒ *Фінанси та торгівля*: у Києві зосереджені штаб-квартири найбільших українських та міжнародних корпорацій, банків і торговельних мереж;

⇒ *Нерухомість*: ринок комерційної та житлової нерухомості продовжує адаптуватися [2].

Інвестиційний та регіональний розвиток

Київ стабільно лідирує серед регіонів за показниками економічної згуртованості, залучення інвестицій та зовнішньоекономічної діяльності. Місто реалізує програми соціально-економічного розвитку, фокусуючись на:

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						10
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

- ⇒ Розвитку бізнес-кластерів та створенні робочих місць;
- ⇒ Модернізації міської інфраструктури та залученні муніципальних інвестицій [3].

Промислове виробництво у місті є одною з провідних сфер економічної діяльності, де зайнято 13,1% працездатного населення міста. Найприбутковіші промислові підприємства міста – це підприємства з постачання електроенергії, газу, пари та кондиційованого повітря, виробництва харчових продуктів, напоїв і тютюнових виробів, виробництва основних фармацевтичних продуктів і препаратів. Найбільшими підприємствами міста Києва за обсягами реалізованої продукції є: ДП «Кондитерська корпорація «Рошен», ПАТ «Фармак», ПАТ «Оболонь», ПАТ «Укрпластик», ВАТ «Київмедпрепарат», ПАТ НВЦ «Борщівський ХФЗ» [1].

Ринок ресторанного бізнесу Києва динамічний і стійкий. Попри виклики (падіння попиту, обмеження електропостачання), стабільність демонструють преміальний сегмент, великі мережі (наприклад, Fozzy Group) та унікальні заклади (зокрема Aurum Group).

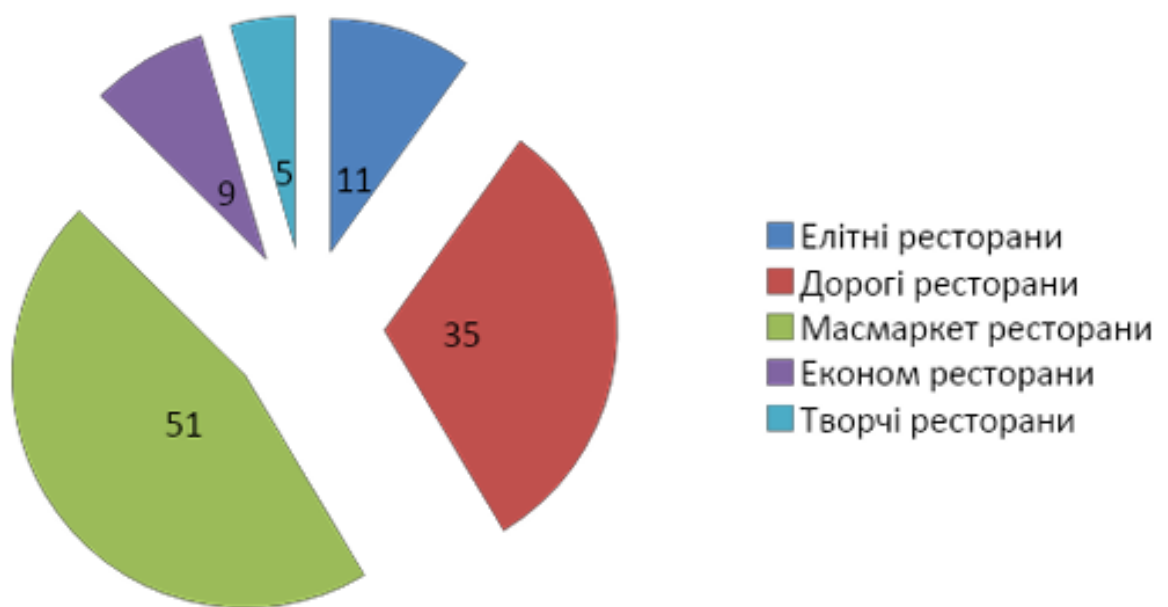


Рисунок 1.1. Структура ресторанної галузі міста Київ

Структура спеціалізації ресторанних закладів Києва на національних кухнях формується за сегментами: *європейський* (італійський, французький), *азійський* (китайський, в'єтнамський, тайський, японський) та *східнокавказький* (грузинський). Значну частку ринку займає сучасна українська гастрономія, де заклади класифікуються від автентичних корчмів до гастрономічних ресторанів.

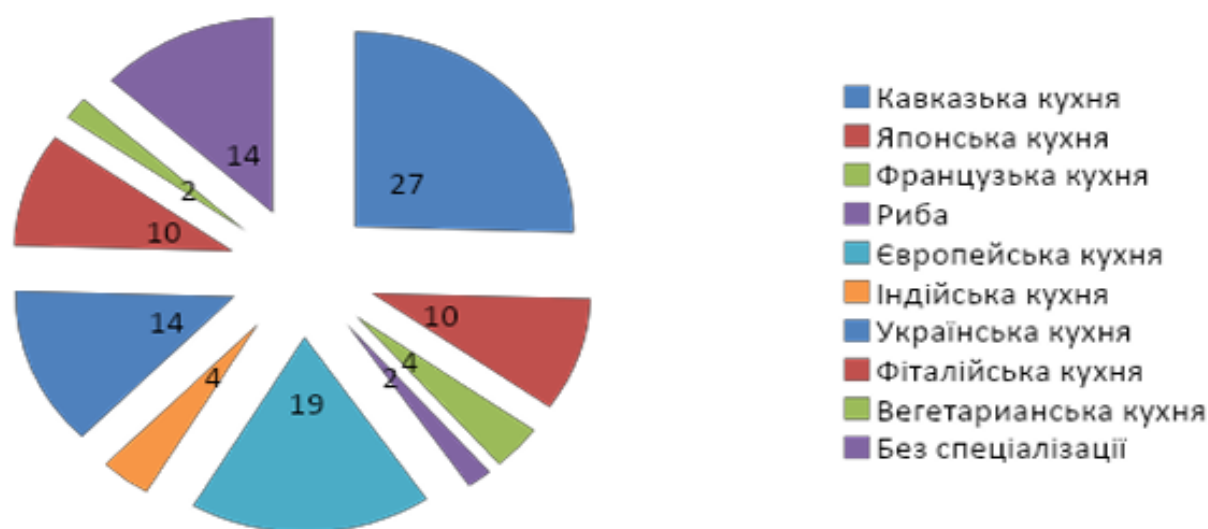


Рисунок 1.2. Структура спеціалізації ресторанних закладів міста Київ на національних кухнях

Актуальні тенденції ринку:

✓ Закриття малих точок: останнім часом ринок втратив близько 400 закладів (в основному МАФи та МАЛП кав'ярні) через високі витрати на генератори та перенасиченість;

✓ Зміна фокусу: кава «на ходу» все частіше програє форматам з більшим комфортом або потрапляє під режим економії, тоді як якісні сніданки та концептуальні вечери залишаються популярними [5].

Ресторани в Києві представлені як елітними закладами, які орієнтовані на клієнтів із високими доходами, так і ресторанами середнього класу, а також сімейними та тематичними ресторанами.

Таблиця 1.1. SWOT-аналіз сучасного стану ресторанного бізнесу міста Києва

<u>Сильні сторони (Strengths)</u>	<u>Можливості (Opportunities)</u>
1. Унікальна історична і культурна спадщина м. Києва 2. Високий транспортний потенціал (знаходиться на перетині транспортних коридорів) 3. Наявність туристичної інфраструктури (готелів, ресторанів) 4. Розвинена інфраструктура та висока концентрація потенційних клієнтів 5. Зростання популярності гастрономічного туризму. 6. Різноманітність закладів (від преміум-класу до демократичних форматів). 7. Адаптація до сучасних викликів (впровадження доставки, dark kitchen). 8. Активна підтримка локальної кухні та авторських концепцій	1. Розвиток внутрішнього гастрономічного туризму 2. Впровадження економіко-правових механізмів успішного ведення ресторанного бізнесу 3. Інвестиційні механізми розвитку ресторанної інфраструктури 4. Розвиток партнерств із місцевими постачальниками продуктів 5. Використання інноваційних технологій (автоматизація, мобільні додатки). 6. Орієнтація на внутрішній туризм та локальних клієнтів. 7. Запровадження екологічних рішень у бізнес-процеси (еко-упаковка). 8. Створення спеціалізованих закладів для нових сегментів.
<u>Слабкі сторони (Weaknesses)</u>	<u>Загрози (Threats)</u>
1. Високий рівень конкуренції в центральних районах міста. 2. Високі орендні ставки на приміщення 3. Залежність від імпортованих продуктів і нестабільність логістики 4. Застаріла інфраструктура ресторанного бізнесу, що не відповідає європейським стандартам якості 5. Обмежена платоспроможність значної частини населення 6. Обмеження годин роботи через комендантську годину	1. Економічна нестабільність та інфляція 2. Ризик пошкодження інфраструктури через військові дії 3. Падіння купівельної спроможності середнього класу 4. Нестача кваліфікованого персоналу через міграцію 5. Можливе введення нових регуляторних обмежень 6. Можливе підвищення цін на ресторани послуги внаслідок інфляції

Будівництво ресторану арабської кухні в Києві має високі перспективи завдяки зростанню інтересу до близькосхідної гастрономії та постійному розвитку інфраструктури міста.

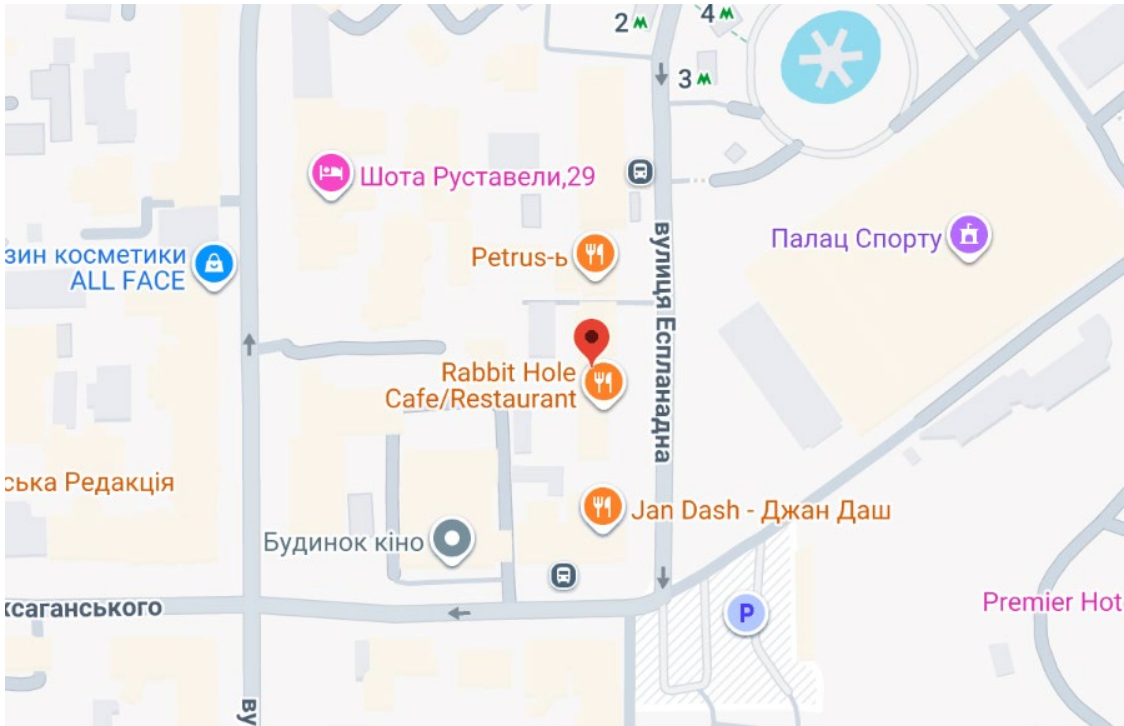
Таблиця 1.2. Порівняльна таблиця конкурентів для нового ресторану арабської кухні в місті Київ

Назва закладу	Концепція та кухня	Головні страви	Середній чек	Сильні сторони	Слабкі сторони
Musafir (вул. Саксаганського, 57А)	Автентична кримськотатарська та східна кухня. Кав'ярня-ресторан.	Чебуреки, лагман, кебаби, кавва по-східному.	200–600 грн	Демократичні ціни, великі порції, швидка подача та високий рейтинг	Шумно, часто черги, складніше забронювати столики.
Beirut Cafe (вул. Освіти, 7)	Традиційна ліванська кухня. Справжня домашня атмосфера.	Хумус, фалафель, шашлик, кнафе.	400–800 грн	Працюють понад 20 років, великий вибір автентичних страв	Інтер'єр дещо застарілий, відсутність зручного розташування в центрі
Італієць із Бейрута	Fusion ліванської та італійської кухні. Просторий заклад.	Кебаб по-бейрутські, сет мезе, піца.	800–2000 грн	Стильний інтер'єр, цікаві смакові поєднання	Високий чек, серед завсідників є нарікання на сервіс у години пік
Mon Cher (вул. Ярославів Вал, 11)	Ліванська та близькосхідна кухня. Великий літній двір.	Хумус з м'ясом, фалафель, шиштаук.	400–1200 грн	Величезні порції, наявність кальянів, відмінні бізнес-ланчі.	У закритому приміщенні може бути димно від кальянів
Favorite Uncle	Модний заклад із сучасною кухнею Тель-Авіву та Близького Сходу.	Хумус, оригінальні закуски до вина.	600–1600 грн	Унікальний урбаністичний дизайн, смачні коктейлі, атмосфера	Менше фокусу на традиційній арабській кухні, високі ціни

Конкурентне середовище ресторанів арабської та близькосхідної кухні в Києві є різноманітним, але сегментованим. Ринок поділяється на демократичні кримськотатарські заклади, преміальні ресторани із сучасним меню Близького Сходу та точки швидкого формату. Головними конкурентами ресторанів арабської кухні в Києві є заклади близькосхідної та змішаної східної гастрономії (ліванської, ізраїльської, турецької та кримськотатарської кухонь). Вони перетинаються за цільовою аудиторією, пропонуючи мангал-меню, хумус, фалафель, кебаби та кальян.

Найкращим місцем для нового арабського ресторану в Києві є локації з високим пішохідним трафіком, наближені до посольств арабських країн, ділових центрів або популярних туристичних та ресторанных хабів. Враховуючи поточну ситуацію, оптимальним рішенням стануть райони, які не залежать від блекаутів завдяки критичній інфраструктурі, та формати, що поєднують швидкість подачі та автентичну кухню.

Для будівництва нового ресторану в районі Палацу спорту в Києві ідеально підійде вільна ділянка по вулиці Еспланадній, 32а. Це комерційно приваблива локація всього за 2 хвилини ходьби від метро «Палац Спорту» з високим пішохідним і автомобільним трафіком.



У радіусі 1 км від вул. Еспланадна, 32 (поблизу станції метро «Палац спорту») знаходиться безліч різноманітних закладів, від затишних кав'ярень до ресторанів високої кухні. Характеристику ринку ЗРГ надано в табл. 1.3.

Таблиця 1.3. Характеристика ринку ресторанних закладів в досліджуваному сегменті

Назва закладу	Вид закладу	Адреса	Кількість місць	Режим роботи
Rabbit Hole	Кафе, європейська кухня	вул. Еспланадна, 32	40	10-22
BoTseRamen	Раменна, японська кухня	вул. Еспланадна, 30а	30	11-22
PetruS-ь	Ресторан, українська кухня	вул. Еспланадна, 28	50	11-22
Mama Manana	Кафе, грузинська кухня	вул. Велика Васильківська, 44	50	10-22
BEEF meat & wine	Кафе-стейкхаус	вул. Шота Руставелі, 11	50	10-22
Mercato Italiano	Кафе, італійська кухня	ТРЦ Gulliver, Спортивна площа, 1а	50	10-22
Джан Даш	Кафе, кавказька кухня	вул. Еспланадна, 26а	20	10-22
Чебуречна, кавказька випічка, бургери, хот-доги	ПШО	вул. Еспланадна, 22-42	120	10-22
Всього			300	

Таблиця 1.4. Аналіз мережі ресторанних закладів за типами

Найменування типу підприємства	% співвідношення	Необхідна кількість місць	Місця у наявності	Недостатня кількість місць
Ресторан	30	124	50	-74
Кафе, закусочні	40	164	250	+86
Бар	5	21	0	-21
Їдальні + ПШО	25	103	120	+17
Всього	100	412	320	-92

Аналіз таблиці 1.4 свідчить, що більш за все не вистачає місць в таких типах ресторанних закладів як ресторани і бари.

Таблиця 1.5. Розрахунок потенційного контингенту споживачів ресторанного закладу, що проєктується

Найменування об'єктів	Адреса	Кількість людей	Режим праці об'єкту
Будинок кіно	вул. Саксаганського, 6	45	10-22
Салон краси «All Face»	вул. Шота Руставелі, 34	15	9-19
Premier Hotel Rus	вул. Госпітальна, 4	500	цілодобово
ТРЦ «Gulliver»	Спортивна площа, 1а	4500	10-22
President Hotel Kyiv	вул. Госпітальна, 12	800	цілодобово
Olympic hotel	вул. Госпітальна, 121	600	цілодобово
SPARTABOX Бійцівський клуб	Спортивна площа, 1	170	10-20
Жилий масив	-	34792	цілодобово
Автосервіс	вул. Еспланадна, 27	20	9-19
Apartment on Shota Rustaveli 44	вул. Шота Руставелі, 44	80	цілодобово
Всього		41522	

Оскільки для заданого району на першу чергу будівництва норматив розвитку мережі складає 10 місць на 1000 мешканців, то необхідна кількість місць за нормативом складає: 412 місць.

Отже, недостатня кількість місць у передбаченому місці будівництва складає: $412 - 320 = 92$, особливо не вистачає ресторанів та барів.

Таким чином, проведене маркетингове дослідження дозволило запропонувати до проєктування концептуальний ресторанний заклад арабської кухні (ресторан на 70 місць, кавовий бар на 20 місць, диско-бар на 50 місць).

1.2. Характеристика підприємства

Ресторан «Амон Ра» поєднує давньоєгипетську розкіш в оформленні з традиційною арабською кухнею, східними танцями та запальними вечірками.

Це багатофункціональний простір для відпочинку, що об'єднує ресторан, кавовий та диско-бар.

Поєднання глибокої концепції стародавнього Сходу, преміального кавового простору та динамічного нічного життя з автентичними танцями на вулиці Еспланадній має величезний потенціал. Вулиця Еспланадна – це центр ділової та розважальної активності Києва поруч із Палацом Спорту, тому тут перетинаються різні потоки клієнтів: від бізнесменів удень до тусовщиків уночі.

Дизайн та стилістика

Екстер'єр та інтер'єр: тематичний декор у стилі Стародавнього Єгипту – настінні розписи, колони у вигляді Аменхатепів, статуї божеств, золоті та пісочні відтінки в оформленні.

Зонування: простір зручно розділено на затишний лаунж ресторану для спокійного відпочинку, кавовий бар та динамічну зону диско-бару.

Кухня ресторану

Основні страви: арабська та близькосхідна гастрономія; у меню представлені хумус, фалафель, табуле, кебаби, мангал-меню (шашлики, овочі-гриль) та страви зі спеціями.

Подача: багата, щедра, з використанням мідного посуду та автентичних тарілок, що підкреслює східний колорит.

Кавовий бар

Атмосфера: спокійна зона для неспішного спілкування та релаксу.

Меню: Автентична кава по-східному (зварена на піску), різноманітні сорти чаю (каркаде, зелений з м'ятою), а також традиційні солодкі десерти (пахлава, рахат-лукум).

Диско-бар та шоу-програма

Розваги: регулярні виступи професійних танцівниць (танець живота) у яскравих костюмах. Шоу гармонійно вплітаються у клубний формат диско-бару, створюючи мікс східної екзотики та європейського нічного відпочинку.

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						18
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

Головні конкуренти ресторану арабської кухні з кавовим та диско-баром у Києві – це лаунж-ресторани східної/близькосхідної кухні, гастробари з кальянами, а також розважальні комплекси, що пропонують їжу, каву, димні кальяни та вечірні танці.

1. Східні ресторани з клубним форматом (Прямі конкуренти) – заклади, які поєднують східні страви, велику кальянну карту та вечірки з діджеями:

Dubai Restaurant & Karaoke Bar (вулиця Велика Васильківська/Бессарабка) пропонує близькосхідну кухню, турецьку каву, кальяни та виступи DJ;

Abu Dhabi (вулиця Євгена Коновальця) – популярний заклад у центрі міста, що пропонує страви східної кухні, лаунж-атмосферу та кальяни.

2. Гастробари та лаунжі з музикою (Вимоглива аудиторія) – заклади з європейською та ф'южн кухнею, потужною барною картою та вечірньою дискотекою:

Elysium Gastro-Lounge Bar (Бессарабська площа) пропонує кальяни, коктейлі, смачну їжу та виступи DJ вечорами;

Entertainment Complex Avalon (вулиця Леонтовича) має ресторанну зону, терасу, кальянну та розважальні програми.

3. Тематичні ресторани з живою музикою та DJ (Сімейний / Event-сегмент) відтягують частину аудиторії завдяки великим приміщенням, окремим сценам та регулярним вечіркам у вихідні:

Кухмейстер (Дарницький район) – триповерховий ресторан європейської та східної кухні, де в п'ятницю та суботу грають діджеї.

Обґрунтування технічної можливості проєктування ресторану з барами за адресою м. Київ, Вулиця Еспланадна, 32а базується на відповідності локації містобудівним, інженерним та санітарно-гігієнічним нормам України (ДБН, ДСТУ, СанПіН). Вулиця Еспланадна, 32 (включаючи літери А, Б, В) розташована у самому центрі Києва (Печерський район, біля метро «Палац Спорту»). Проте основний корпус будинку №32 – це 6-поверховий житловий бу-

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						19
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

динок («сталінка» 1955 року будівництва), а поруч розташовані офісні та комерційні споруди (зокрема, БЦ класу «С»). Поєднання в одному проєкті класичного ресторану, денного кавового бару та нічного диско-бару вимагає суворого дотримання будівельних (ДБН), санітарних та екологічних норм, особливо в умовах обмежень воєнного стану (комендантська година) та близькості житлової забудови.

Проєкт нового ресторанного закладу добре інтегрується у чинний план забудови як об'єкт обслуговування населення – будівля має зручні під'їзні шляхи для розвантаження сировини, є в наявності розвинена пішохідна зона. Також є підключення до центральних міських мереж водопроводу для забезпечення технологічних процесів та побутових потреб, а каналізаційна система дозволяє встановити обов'язкові за нормами жироловліювачі перед скиданням стоків у загальну мережу. Район має стабільне покриття електромереж.

Таблиця 1.6

Джерела продовольчого постачання ресторанного закладу

Джерела постачання	Групи сировини та напівфабрикатів	Частота за-везення
Продбаза ОПТ №2	Бакалія, алкоголь та гастрономія	1 раз на 2 дні
FrozenFood UA	Заморожені продукти	1 раз на 3 дні
ТМ «Фільварок»	М'ясні, рибні і овочеві напівфабрикати	щодня
Ринок «Столичний»	Сезонні овочі та фрукти	щодня
ТМ «Смаково»	Молочні та оліє-жирові продукти	щодня
ТОВ «Укр-Продукт»	Сухі продукти	1 раз на 3 дні

Режим роботи підприємства:

⇒ ресторан та кавовий бар з 11.00 до 23.00

⇒ диско-бар з 19.00 до 24.00.

В закладі передбачається обслуговування офіціантами та барменом (в барах).

2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Виробнича програма

Кількість споживачів визначається по графіках завантаження залів різноманітних типів підприємств харчування.

Кількість споживачів по кожній годині роботи підприємства визначається за формулою:

$$N_{\text{ч}} = P \cdot \Psi \cdot X / 100$$

де: $N_{\text{ч}}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за годину;

P - місткість залу (кількість місць) $1600\text{м}^2/23\text{м}^2 \sim 70$ місць;

Ψ – оборотність місця протягом даної години;

X – завантаження залу (у надану годину-%)

Кав'ярня та диско бар проектуються, відповідно, 20 місць, та 50 місць.

Загальна кількість споживачів за день визначається формулою:

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}}$$

Таблиця 2.1. Графік завантаження залу ресторану на 70 місц

Часи роботи залу	Оборотність місця за годину	Середній % завантаження залу	Кількість споживачів
11-12	0,4	60	17
12-13	1,5	90	94
13-14	1,5	100	105
14-15	1,5	90	95
15-16	0,4	60	17
16-17	0,4	50	14
17-18	П Е Р Е Р В А		
18-19	0,4	50	14
19-20	0,4	100	28
20-21	0,4	100	28
21-22	0,4	100	28
22-23	0,4	80	23
РАЗОМ			463 чоловіка

Таблиця 2.2. Графік завантаження залу кава-бару на 20 місць

Часи роботи залу	Оборотність місця за годину	Середній % заван- таження залу	Кількість спожи- вачів
11-12	3	30	18
12-13	3	30	18
13-14	3	50	30
14-15	3	50	30
15-16	3	70	42
16-17	3	80	48
17-18	3	80	48
18-19	2	90	36
19-20	2	90	36
20-21	2	80	32
21-22	2	70	28
22-23	2	60	24
РАЗОМ			390 чоловік

Таблиця 2.3. Графік завантаження залу диско бару на 50 місць

Часи роботи залу	Оборотність місця за годину	Середній % заван- таження залу	Кількість спожи- вачів
19-20	0,5	80	20
20-21	0,5	100	25
21-22	0,5	100	25
22-23	0,5	100	25
23-24	0,5	80	20
РАЗОМ			115 чоловік

Таблиця 2.4. Виробнича програма ресторану на 70 місць

Найменування страв	Вихід страв, г	Кількість страв
1	2	3
<u>Фірмові страви</u>		
Манговий мухаммара-мус <i>класичний гострий соус з печеного перцю та волоських горіхів подається у вигляді повітряного еспума, доповнений сферами з гранатового концентрату та свіжою мікрозеленню</i>	120	14
Бараняча лопатка су-від у глазурі з гранатового наршарабу та копченого кардамону з кремом з нуту й тахіні	230	17
Кабса-Таджин з карамелізованою качкою та фісташками	330	12
Тагін-Кускус з трюфельно-фісташковим крамблом та копченою качкою	350	17
Басбуса-брюле <i>Традиційна розсипчаста басбуса (манник з ароматом троянди а шафрановим сиропом) покривається класичним заварним кремом з натуральною ваніллю, посипається тростинним цукром та обпалюється пальником, як крем-брюле</i>	160	12
<u>Холодні закуски</u>		
Лосось Гравлакс із спеціями заатар та кремом із лавне <i>Філе лосося маринується в суміші морської солі, цукру, цедри лимона та близькосхідної суміші спецій заатар (чебрець, сумах, кунжут). Подається з ніжним сиром лавне, краплею гранатового соусу наршараб та хрусткими чіпсами з лаваша</i>	120/50	52
Крудо з форелі з рожевою водою та маринованими пелюстками троянд <i>Тонкі слайси форелі, викладені у формі квітки. Заправляються краплею білого бальзамічного оцту, високоякісної оливкової олії та кількома краплями рожевої води. Декорується рожевим перцем, мікрозеленню та їстівними пелюстками троянд</i>	200	56
Табуле	180	56
Мухаммара	270	52
М'ясні делікатеси в стилі арабських закусок	190	53
Тартар з ягнятини по-бедуїнськи <i>Дрібно рубане м'ясо ягняти зі спеціями заатар, в'яленими томатами та кедровими горіхами. Подається з кремом із солоного лимона та хрусткими коржиками</i>	150	51
Салат «Клеопатра»	160	45
Салат «Аменхатеп»	180	47

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						23
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

1	2	3
Хумус із харісою	150/20	45
Бабагануш з копченим вугрем <i>Традиційний паїтет із запечених баклажанів, в який додають шматочки копченого вугра для глибини смаку. Подається з хрусткими чіпсами з лаваша та краплями оливкової олії з копченою паприкою</i>	130	45
Хумус з тхіною, часником та копченою паприкою	160	48
Турші	180	53
Лабне	180	19
Фісташковий лабне-мус з трюфельно-гранатовою глазур'ю та медом	190	18
<u>Гарячі закуски</u>		
Бабагануш (теплий з тхіною та паприкою)	200	25
Фалафель з копченою паприкою та кінзою	180	22
Хрусткі сигари з баранини з мусом з фети та гранатовим демігласом	200	12
Долма овочева вегетаріанська	210	27
<u>Перші страви</u>		
Марокканська Харіра <i>Густий та пряний суп на основі баранини, нуту, сочевиці, томатів, кінзи та шафрану</i>	300	25
Шорба Адає <i>Ніжний та поживний суп-пюре з червоної сочевиці, часнику, куркуми та зіри. Подається з грінками із хліба піта та долькою лимона</i>	300	19
Молохія <i>Єгипетський зелений суп з листя однойменної рослини (джутти), який має насичений смак. Готується на курячому або кролячому бульйоні, подається з розсипчастим рисом та шматочками м'яса</i>	300	33
Шорба Худар <i>Легкий прозорий суп з кубиками сезонних овочів (картопля, морква, кабачки, селера), зварений на ароматному курячому бульйоні з додаванням куркуми та петрушки</i>	350	37
Капса <i>М'ясний суп-основа з баранини, рису, томатів та великої кількості спецій (кардамон, гвоздика, кориця)</i>	300	14
<u>Другі страви</u>		
Барабуля «по-александрійськи» (з овочами)	150/150	34
Султан Ібрагім (смажена барабулька) по-бейрутськи	220	36
Сядійя <i>Дорадо зі спеціями, подається на подушці з пряного коричневого рису та посипана смаженими кедровими горішками</i>	170/100/20	34

1	2	3
Таджин із риби по-марокканськи <i>Філе тріски, тушковане в глиняному посуді з томатами, болгарським перцем, солоними лимонами, кумином, коріандром та оливками</i>	320	34
Мансаф <i>Ніжна баранина, повільно тушкова у спеціальному ферментованому йогурті, подається з розсипчастим рисом та посипається мигдалем або кедровими горіхами</i>	330	32
Кюфта з запеченою картоплею та томатним соусом	170/100/30	33
Шашлик по-африканськи зі свіжими овочами	160/100	32
Баранина, тушкова з фініками	270	32
Печінка баранини в соусі з картоплею фрі	180/100	30
Індичка по-олександрійськи	220	30
Кабса <i>Ароматне курча, запечене разом із рисом, томатами та сумішшю східних спецій. Подається з горіхами та сухофруктами</i>	200/30	30
Курча, смажене з курагою та арахісом	220	32
Шаверма з куркою	220	33
Фалафель	200	26
Макбус <i>Традиційний арабський плов готується з ягнятиною чи куркою та ароматним рисом басматі, щедро приправленим кардамоном, шафраном, корицею та гвоздикою</i>	300	27
Муджаддара (булгур з сочевицею та овочами)	200	29
Шакшука	210	55
<u>Солодкі страви</u>		
Морозиво «Осіріс» <i>Шоколадне морозиво з грецьким горіхом та соусом</i>	120/30/20	17
Морозиво «Анубіс» <i>Ванільне морозиво з фініками та лимонно-шафрановим соусом</i>	150/40/20	19
Катаєф з морозивом <i>Арабські млинці-панкейки з кулькою морозива, посипані фісташками</i>	180/50/20	17
Басбуса <i>Традиційний манний пиріг, просочений цукровим сиропом і прикрашений фундуком</i>	200/20	19
Кунафа <i>Десерт із тонких ниток тіста з начинкою з ніжного вершкового сиру, посипаний фісташками</i>	200/20	17
Халва асорті (з кунжуту, арахісу, волоського горіха)	60/60/60	13

1	2	3
<u>Гарячі напої</u>		
Кава «Амон-Ра» <i>Кава по-східному з корицею, кардамоном, лікером «Amarula», збитими вершками та апельсиновою цедрою)</i>	40/10/30	37
Кахва (кава по-східному)	40	48
Какао з кардамоном	150	32
Чай каркаде (гарячий) з малиною	200	12
Пряний арабський чай	180	19
Марокканський м'ятний чай	200	21
<u>Холодні напої</u>		
Каркаде (холодний)	200	16
Арабська айс-кава	220	15
Тамаринд	200	37
Лимонад із м'ятою	200	62
Мінеральна столова вода	330	105
Сік (в асортименті)	150	82
Пиво (пляшкове – темне, світле)	500	26
<u>Хлібобулочні та кондитерські вироби</u>		
Пахлава арабська з фісташкою	80	52
Пісочні тістечка з мигдалем	80	80
Брік (туніська випічка з різними наповнювачами)	85	53
Арабські коржики з прісного тіста	60	462
Хліб пшеничний, житній, зерновий	50	464
<u>Вино-горілчані вироби</u>		
Горілка (в асортименті)	50	5
Коньяк (в асортименті)	50	8
Віскі (в асортименті)	50	6
Ром (в асортименті)	50	4
Вино (в асортименті)	100	23
Лікер (в асортименті)	50	13

Таблиця 2.5. Виробнича програма кав'ярні

Найменування став	Вихід страв, г	Кількість страв
<u>Гарячі напої</u>		
Кава «Амон-Ра» <i>Кава по-східному з корицею, кардамоном, лікером «Amagula», збитими вершками та апельсиновою цедрою)</i>	40/10/30	28
Кахва (кава по-східному)	40	28
Кава по-східному з шафраном	40	24
Кава по-східному з чорним перцем	40	24
Кава по-східному з корицею та вершками	40/20	22
Какао з кардамоном	120	30
Чай каркаде (гарячий) з малиною	200	25
Пряний арабський чай	200	27
Марокканський м'ятний чай	200	28
<u>Десерти та випічка до кави</u>		
Десерт «Дубайський шоколад»	180	12
Нуга з горіхами	120	14
Рахат-лукум (в асортименті)	120	15
Маамуль <i>Пісочне печиво з начинкою з фінікової пасти та волоських горіхів</i>	130	17
Катаєф з морозивом <i>Арабські млинці-панкейки з кулькою морозива, посипані фісташками</i>	180/50/20	12
Басбуса <i>Традиційний манний пиріг, просочений цукровим сиропом і прикрашений фундуком</i>	200	11
Кунафа <i>Десерт із тонких ниток тіста з начинкою з ніж-ного вершкового сиру, посипаний фісташками</i>	200	8
Асорті із горіхів до кави	30/30/30/30	9
Асорті із сухофруктів до кави	30/30/30/30	10
<u>Вино-горілчані вироби</u>		
Коньяк (в асортименті)	50	12
Віскі (в асортименті)	50	11
Ром (в асортименті)	50	15
Вино (в асортименті)	100	35
Лікер (в асортименті)	50	14

Таблиця 2.6. Виробнича програма диско-бару

Найменування став	Вихід страв, г	Кількість страв
<u>Закуски</u>		
Канаше з крем-сиром та слабосолоним лососем	100	16
Канаше з шинкою та овочами	100	18
Сирне асорті	50/50/50	10
М'ясне асорті	50/50/50	12
Фруктове асорті	50/50/50	22
<u>Десерти</u>		
Нуга з горіхами	120	12
Рахат-лукум (в асортименті)	120	16
Маамуль	130	18
Асорті з горіхів та сухофруктів	50/50/50	14
<u>Гарячі напої</u>		
Кава по-східному	40	22
Кава по-східному з кардамоном	40	16
Кава еспресо/американо	50/100	14
Капучино	1200	16
Лате	200	14
Чай (в асортименті)	200	12
<u>Змішані напої, коктейлі</u>		
Мілкшейк «Дубайський шоколад»	220	12
Коктейль «Джин»	150	12
Коктейль «Амон-Ра»	120	12
Коктейль «Східна казка»	160	12
Коктейль-шоу «Клеопатра»	220	12
Коктейль «Осіріс»	210	12
<u>Холодні страви</u>		
Морозиво «Осіріс»	180/50/20	8
Морозиво «Анубіс»	150/40/30	8
<u>Холодні напої</u>		
Лимонад із м'ятою	200	12
Мінеральна столова вода	330	14
Сік (в асортименті)	150	16
<u>Вино-горілчані вироби</u>		
Коньяк (в асортименті)	50	0,5 л
Віскі (в асортименті)	50	1 л
Текіла (в асортименті)	50	1 л
Вино (в асортименті)	100	1 л

2.2. Розрахунок складських приміщень

Таблиця 2.7. Розрахунок місткості збірно-розбірної шафи для зберігання м'ясних, рибних та овочевих н/ф

Найменування продуктів	Маса продукту для зберігання, кг	Коефіцієнт, що враховує вагу тари	Місткість холодильної камери, кг
Баранина н/ф	3,18	0,75	3,94
Кістки яловичі	1,52	0,75	11,88
Яловичина н/ф	38,14	0,75	47,63
Телятина н/ф	2,36	0,75	12,88
Шпик свинячий	0,68	0,75	0,78
Курка н/ф	39,24	0,75	48,78
Індичка н/ф	1,56	0,75	11,88
Форель н/ф	1,66	0,75	12,24
Сибас н/ф	7,94	0,75	19,94
Дорадо н/ф	16,48	0,75	21,76
Барабулька н/ф	14,96	0,75	18,63
Буряк н/ф	13,56	0,75	16,88
Цибуля ріпчаста н/ф	14,92	0,75	18,63
Морква н/ф	7,94	0,75	19,94
Картопля н/ф	80,92	0,75	51,15
Капуста білокачанна н/ф	6,16	0,75	7,63
Всього			294,56

Таблиця 2.8. Розрахунок місткості холодильної збірно-розбірної шафи для зберігання молочних продуктів та жиру

Найменування продуктів	Маса продукту для зберігання, кг	Коефіцієнт, що враховує вагу тари	Місткість холодильної камери, кг
Молоко	10,28	0,75	14,69
Йогурт натурал.	1,15	0,75	1,64
Вершки 20%	12,85	0,75	18,36
Сир к/мол 9%	0,4	0,75	0,57
Сметана	43	0,75	61,43
Масло вершкове	29,28	0,75	41,83
Сир вершковий	4,25	0,75	6,07
Бринза	0,75	0,75	1,07
Солоний сир курд	0,75	0,75	1,07
Сир твердий	1,87	0,75	2,67
Олія рафінована	28,3	0,75	61,25
Яйцекуряче	19,68	0,75	28,11
		Всього	410,28

Таблиця 2.9. Розрахунок місткості холодильної збірно-розбірної шафи для зберігання фруктів, зелені та напоїв

Найменування продуктів	Маса продукту для зберігання, кг	Коефіцієнт, що враховує вагу тари	Місткість холодильної камери, кг
Цибуля зелена	14,22	0,75	18,66
Зелень	15,86	0,75	20,56
Зелений салат	14,32	0,75	19,16
Томати	37,22	0,75	46,24
Перець солодкий	23,45	0,75	29,65
Огірки	14,68	0,75	18,40
Каперси консервовані	1,23	0,75	1,86
Маслини	1,26	0,75	6,92
Мінеральна вода	40,38	0,75	50,88
Пиво	98,52	0,75	105,58
Сік	91,28	0,75	130,36
Лимонад	13,78	0,75	170,46
		Всього	552,88

Приймаємо для встановлення:

КХС-8 – для зберігання напівфабрикатів та молочно-жирової продукції,

КХС-7 – для зберігання фруктів, зелені, напоїв.

**Таблиця 2.10. Розрахунок корисної площі комори
для зберігання сухих продуктів**

Назва продукту	Кількість продуктів, кг	Норма навантаження, кг/м ²	Площа, яку займає продукт, м ²	Вид складського обладнання	Габаритні розміри, м			Кількість об'єктів об'єкту	Корисна площа, м ²
					довжина	ширина	висота		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Борошно	20	500	0,04000						
Сочевиця	20,2	500	0,04040						
Крупа манна	2,1	500	0,00420						
Цукор	22	500	0,04400						
Нут	12,5	500	0,02500						
Булгур	2,8	300	0,00933						
				ПТ -2	1,47	0,84	0,28	2	1,76
Ізюм	4,8	4,8	1,00000						
Цукати	1,25	100	0,01250						
Лавровий лист	0,07	100	0,00070						
Гвоздика	0,015	100	0,00015						
Перець червоний	0,74	100	0,00740						
Желатин	1,81	100	0,01810						
Прянощі	1,16	100	0,01160						
Кориця	0,7	100	0,00700						
Дріжджі	0,48	100	0,00480						
Горіхи	8	100	0,08000						
Кислота лимонна	0,122	100	0,00122						
Оцет 3%-ний	12,6	100	0,12600						
Сіль	13	600	0,02167						
Сухарі	11	100	0,11000						
Чай	0,92	100	0,00920						
Кава	2,5	100	0,02500						
Какао	1,04	100	0,01040						
				СПС-2	1,05	0,84	0,28	2	1,76
Всього									3,52

$$S_{\text{заг}} = 3,52 : 0,4 = 8,8 \text{ м}^2$$

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						31
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

Таблиця 2.11. Розрахунок корисної площі комори для зберігання виногорілчаних виробів

Назва продукту	Кількість продуктів, л	Норма навантаження, кг/м ²	Площа, яку займає продукт, м ²	Вид складського обладнання	Габаритні розміри, мм			Кількість обладнання	Корисна площа, м ²
					довжина	ширина	висота		
Виногорілчані вироби	399,175	1,32	2,348	СПС-2	1050	840	2000	2	1,76
				ПТ-2	1050	840	840	2	1,76
Всього									3,52

$$S_{\text{заг}} = 3,52 : 0,4 = 8,8 \text{ м}^2$$

2.3. Проектування процесів механічної обробки сировини

2.3.1. Розрахунок доготовочного цеху

Таблиця 2.12. Виробнича програма доготовочного цеху

Найменування сировини та н/ф	Кількість, кг
Баранина н/ф	3,94
Кістки яловичі	11,88
Яловичина н/ф	47,63
Телятина н/ф	12,88
Шпик свинячий	0,78
Курка н/ф	48,78
Індичка н/ф	11,88
Форель н/ф	12,24
Сибас н/ф	19,94
Дорадо н/ф	21,76
Барабулька н/ф	18,63
Буряк н/ф	16,88
Цибуля ріпчаста н/ф	18,63
Морква н/ф	19,94
Картопля н/ф	51,15
Капуста білокачанна н/ф	7,63
Цибуля зелена	18,66
Зелень	20,56
Зелений салат	19,16
Томати	46,24
Перець солодкий	29,65
Огірки	18,40
РАЗОМ	227,88

Таблиця 2.13. Розрахунок місткості холодильної шафи.

Найменування продуктів	Маса продукту за ½ зміни	Коефіцієнт, що враховує вагу тари	Місткість холодильної шафи, кг
Баранина н/ф	2,96	0,75	3,94
Кістки яловичі	5,84	0,75	11,88
Яловичина н/ф	23,88	0,75	47,63
Телятина н/ф	6,44	0,75	12,88
Шпик свинячий	0,39	0,75	0,78
Курка н/ф	24,39	0,75	48,78
Індичка н/ф	5,84	0,75	11,88
Форель н/ф	6,12	0,75	12,24
Сибас н/ф	9,86	0,75	19,94
Дорадо н/ф	10,88	0,75	1,76
Барабулька н/ф	9,32	0,75	18,63
Буряк н/ф	8,44	0,75	16,88
Цибуля ріпчаста н/ф	9,32	0,75	18,63
Морква н/ф	9,96	0,75	19,94
Картопля н/ф	28,22	0,75	51,15
Капуста білокачанна н/ф	4,12	0,75	7,63
Цибуля зелена	10,22	0,75	18,66
Зелень	9,12	0,75	20,56
Зелений салат	9,84	0,75	19,16
Томати	22,24	0,75	46,24
Перець солодкий	14,95	0,75	29,65
Огірки	9,21	0,75	18,40
Всього			205,86

Кількість продуктів для зберігання дорівнює 206 кг, підбираємо холодильну шафу ШХ-0,56.

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						34
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

Таблиця 2.14. Розрахунок кількості столів для доготовочного цеху

Найменування функціональної зони	Кількість робітників	Норма довжини столу на одного робітника, м	Загальна довжина столів, м	Марка столу	Довжина стандартного столу, м	Кількість столів
Доробка м'ясних н/ф	1	1,25	1,25	СМВС М	1,47	1
Доробка рибних н/ф	1	1,25	1,25	СМВС М	1,47	1
Обробка фруктів, зелені, сезонних овочів та доробка овочевих н/ф	1	1,25	1,25	СПСМ -3	1,26	1

Таблиця 2.15. Розрахунок корисної площі доготовочного цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць обладнання	Габаритні розміри, мм			Корисна площа, м ²
			довжина	ширина	висота	
Холодильна шафа	ШХ-0,56	1	1570	785	2055	1,23
Стіл з ванною	СМВСМ	2	1470	840	860	1,76
Стіл секційно модульний	СПСМ-3	2	1260	840	860	2,2
Ванна виробнича	ВМР-500	1	500	500	900	0,25
Стелаж переувний	СП-125	1	600	400	1500	0,24
Комбайн кухонний	Stepan	1	1100	900	1100	-
Подтоварник	ПТ-2	1	1050	840	280	0,88
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
РАЗОМ						6,81

$$S_{\text{заг}} = 6,81 / 0,4 = 17,0 \text{ м}^2.$$

2.4. Проектування процесів теплової обробки продуктів

2.4.1. Розрахунок холодного цеху

Таблиця 2. 16. Виробнича програма холодного цеху

Найменування став	Вихід страв, г	Кількість страв
<u>Фірмові страви</u>		
Салат «Осіріс»	100	46
Басбуса-брюле	150	10
<u>Холодні закуски</u>		
Лосось Гравлакс із спеціями Заатар та кремом із Лабне	60	57
Крудо з форелі з рожевою водою та маринованими пелюстками троянд	185	57
Табуле	160	57
Мухаммара	265	51
М'ясні делікатеси в стилі арабських закусок	175	52
Карпачо з баранини	100	52
Салат «Клеопатра»	150	46
Салат «Аменхатеп»	150	46
Хумус із харісою	150	46
Баба гануш з копченим вугрем	100	46
Хумус з тхіною, часником та копченою паприкою	150	46
Турші	270	52
Лабне	225	17
Фісташковий лабне-мус з трюфельно-гранатовою глазур'ю та медом.	200	17
<u>Солодкі страви</u>		
Морозиво "Осіріс"	300	18
Морозиво "Анубіс"	300	18
Катаєф з морозивом	300	18
Тахта (кисіль з інжиру)	200	18
Кунафа	200	18
Самбук "Черрі"	250	21
Тутмос (Желе з молока буйволиці)	150	18
Асорті фруктове (апельсин, банан, виноград, ананас)	300	89
<u>Холодні напої</u>		
Арабська айс-кава	250	16

Режим роботи холодного цеху залежить від режиму роботи проектуємого підприємства, але цех починає роботу на 1 годину раніше, та закінчує відповідно з графіком роботи підприємства – з 10.00 до 23.00.

У холодному цеху відокремлюються наступні технологічні функціональні зони:

- приготування холодних страв та закусок ;
- приготування холодних страв та напоїв .

Розрахунок та підбір холодильного обладнання

Підставою для виконання розрахунків по підборі холодильного обладнання є таблиця реалізації страв за годинами роботи залу підприємств

Коефіцієнт перерахунку визначається за даними завантаження залу по формулі:

$$K_r = N_r / N_g ;$$

де N_r – кількість споживачів, що обслуговуються за розрахункову годину;

N_g - кількість споживачів, що обслуговуються за день.

Кількість страв, що реалізується за кожну годину роботи зала підприємства, визначається по формулі:

$$n_r = n_d * K_r ,$$

де n_d – кількість страв, що реалізуються за кожну день роботи зала підприємства харчування.

Основним видом обладнання в цеху є холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, столи з холодильною шафою та гіркою, льодогенератор і т. п.

Необхідна місткість холодильної шафи визначається за формулою:

$$E = \sum n_q * \partial + P / \gamma ;$$

де n_q – кількість страв за розрахунковий період (як правило за 2 години максимальної реалізації, визначається за графіком реалізації страв);

∂ – вихід готової страви, кг;

P – кількість сировини або напівфабрикатів для готування продукції цеху за $\frac{1}{2}$ зміни, кг;

λ – коефіцієнт, що враховує масу продукту, у якому зберігається продукція ($\lambda = 0,6...0,7$).

					<i>КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)</i>	Лист
						37
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

Таблиця 2.17. Розрахунок необхідної місткості холодильної шафи

№	Найменування страв	Кількість страв за зм, шт	Кількість страв, шт		Вага 1-й порц, г	Загальна вага, г	
			За 1/2 дня	За час пік		За 1/2 дня	За час пік
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Асорті з копченої риби Чер. моря	57	29	11	60	1710,0	660,0
2	Форель з низини Нилу в'ялена	57	29	11	185	5272,5	2035,0
3	Табуле	57	29	11	160	4560,0	1760,0
4	Мухаммара	51	26	10	265	6757,5	2650,0
5	М'ясні делікатеси в стилі арабських закусок	52	26	10	175	4550,0	1750,0
6	Карпачо з баранини	52	26	10	100	2600,0	1000,0
7	Салат "Оазис"	46	23	9	100	2300,0	900,0
8	Салат 'Порт-Саид'	46	23	9	150	3450,0	1350,0
9	Салат «Аменхатеп»	46	23	9	150	3450,0	1350,0
10	Хумус із харісою	46	23	9	150	3450,0	1350,0
11	Баба гануш з копченим вугрем	46	23	9	100	2300,0	900,0
12	Хумус з тхіною, часником та копченою паприкою	46	23	9	150	3450,0	1350,0
13	Турші	52	26	10	270	7020,0	2700,0
14	Лабне	17	9	3	225	1912,5	675,0
15	Фісташковий лабне-мус з трюфельно-гранатовою глазур'ю та медом.	17	9	3	200	1700,0	600,0
16	Тахта	18	9	3	200	1800,0	600,0
17	Кунафа	18	9	3	200	1800,0	600,0
18	Самбук "Черри"	21	11	4	250	2625,0	1000,0
19	Тутмос	18	9	3	150	1350,0	450,0
20	Фрукти в асортименті	89	45	17	300	13350,0	5100,0
21	Асорті фруктове	56	28	13	300	10500,0	3900,0
22	Айс-крім	16	8	8	250	9300,0	3600,0
	Разом, кг					95,2	36,3

$$E = 95,2 + 36,3 / 0,8 = 164,4 \text{ кг}$$

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						38
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

Таблиця 2.18. Розрахунок низькотемпературної шафи

№	Найменування страв	Кіл-ть страв за зм, шт	Кількість страв, шт		Вага 1-й порц, г	Загальна вага, г	
			За 1/2 дня	За час пік		За 1/2 дня	За час пік
1	Морозиво "Осіріс"	18	9	3	300	2700,0	900,0
2	Морозиво "Анубіс"	18	9	3	300	2700,0	900,0
3	Катаєф з морозивом	18	9	3	300	2700,0	900,0
Разом, кг						8,1	2,7

$$E = 8,1 + 2,7 / 0,7 = 15,4 \text{ кг}$$

Виходячи з потрібної місткості шафи, яка складає 164,4 кг та 15,4 кг морозива, до встановлення приймаємо:

1. Холодильна шафа SW-1400 на 113 кг продукту (1430*740*1850) – 1 шт.

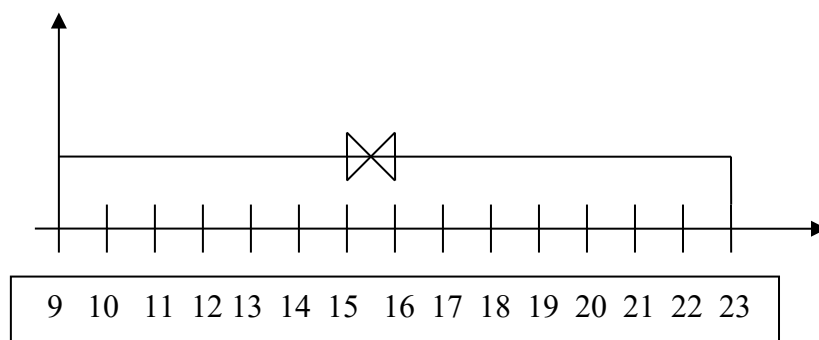
Останню кількість продуктів, яка складає 52 кг (164,4 - 113), будемо зберігати в столі з охолоджувальною шафою СОЭИ-3.

2. Стіл з охолоджувальною шафою СОЭИ-3 на 65 кг (1680*840*1030) – 1 шт.

3. Низькотемпературна камера МЕТОС (1015*660*880) – 1 шт.

Розрахунок чисельності працівників

Так як загальна кількість виробничих працівників комплексу „ПН” становить 12 чоловік, то виходячи з пропорційного розподілу працівників за цехами, в холодному цеху в зміну буде працювати 1 чоловік.



Графік виходу на роботу кухаря холодного цеху

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		39

Розрахунок та підбір механічного обладнання

Визначальними факторами при підборі механічного обладнання є кількість продукту, що переробляється за день і продуктивність машини.

Час роботи машини визначається формулою:

$$t = G / Q ,$$

де G – кількість продукту, що переробляється за зміну, кг;

Q – продуктивність машини, кг за годину.

Про раціональність використання підбраного обладнання за часом дозволяє судити коефіцієнт використання, що визначається за формулою:

$$\eta = t / T_{ц} ,$$

де t – час роботи машини, годин;

$T_{ц}$ - час роботи цеху, годин.

Практика показує,

Таблиця 2.19. Розрахунок та підбір механічного обладнання

Розрахунок немеханічного обладнання

Найменування операції	Кількість продуктів, кг	Продуктивність, кг/год	Час роботи, час	Коеф. використання	Кіл-ть машин
Кухонний комбайн «Stepan»					
Нарізка овочів	11	40	0,28		
Нарізка гастрономії	7,39	3,5	2,1		
Разом			2,38	0,2	1
Машина взбивальна МВ-6					
Збивання солодких страв	4,6	6	0,77		
Разом			0,77	0,1	1

Основними видами немеханічного обладнання в цеху є виробничі столи, стелажі, підтоварники.

Кількість виробничих столів визначається за формулою:

$$n = L / L_{\text{ст}};$$

де L – розрахункова довжина столів, м

$$L = N_1 * l;$$

де N_1 – кількість виробничих працівників, одночасно зайнятих на виконанні технологічної операції, чол.;

l – норма довжини стола на одного працівника для даної операції, чол.

$L_{\text{ст}}$ - довжина стандартного столу, м.

Таблиця 2.20. Розрахунок кількості виробничих столів для холодного цеху

Найменування функціональної зони	Кількість робітників	Норма довжини столу на одного робітника, м	Загальна довжина столів, м	Марка столу	Довжина стандартного столу, м	Кількість столів
приготування холодних страв, салатів та закусок	1	1,25	1,25	СОЕІ-3	1,68	1
приготування солодких страв, та напоїв	1	1	1	СМВС М	1,47	1
нарізання хліба	-	-	1,26	СПСМ-3	1,26	1

При роботі підприємства з обслуговуванням офіціантами в холодному цеху, без розрахунків приймається до установки роздавальне обладнання.

Для дотримання санітарно-гігієнічних норм в холодному цеху без розрахунків проектується раковина для миття рук.

Таблиця 2.21. Розрахунок корисної загальної площі холодного цеху

Найменування обладнання	Тип і марка	Кількість	Габаритні розміри			$S_{\text{пол}}, \text{м}^2$
			l	b	h	
Комбайн кухонний	Stepan	1	-	-	-	-
Машина збивальна	МВ-6	1	400	400	350	-
Стіл виробничий	СПСМ – 2	1	1150	840	860	0,9
Стіл з охол. шафою і горкою	СОЭИ – 3	1	1470	840	860	1,24
Стіл зі вбудованою ванною	СМВСМ	1	1470	840	860	1,24
Холодильна шафа	SW-1400	1	1400	840	1900	1,035
Камера низькотемпературна	МЕТОС	1	850	840	1850	0,71
Стійка роздавальна	Перфект	1	1000	800	1900	0,8
Хліборізка	ZETTA-2	1	-	-	-	-
Шафа для хліба	ШХ-5А	1	1050	840	2000	0,88
Стіл під хліборізку	СПСМ-3	1	1260	840	860	1,05
Стелаж	СП-125	1	1198	630	1750	0,76
Раковина		1	500	500	-	0,25
Разом						10,03

$$S_{\text{заг}} = 10,03 / 0,4 = 25,3 \text{ м}^2.$$

2.4.2. Розрахунок гарячого цеху

Таблиця 2. 22. Виробнича програма гарячого цеху.

Найменування став	Вихід страв, г	Кількість страв
1	2	3
<u>Фірмові страви</u>		
Бараняча лопатка су-від у глазурі з гранатового наршарабу та копченого кардамону з кремом з нуту й тахіні	225	7
Кабса-Таджин з карамелізованою качкою та фісташками	350	7
Таг'їн-Кускус з трюфельно-фісташковим крамблом та копченою качкою	450	7
Басбуса-брюле	150	10
<u>Гарячі закуски</u>		
Бабагануш	150/50	26
Фалафель з копченою паприкою та кінзою	150/50	21
Хрусткі сигари з баранини з мусом з фети та гранатовим демігласом	150/50	13
Долма овочева	200	26
<u>Перші страви</u>		
Марокканська Харіра	250/20	26
Шорба Адас	250	18
Молохія	250	32
Шорба Худар	250	39
Капса	400	13
<u>Другі страви</u>		
Барабуля «по-александрійськи» (з овочами)	200/150	35

Султан Ібрагім (смажена барабулька) по-бейрутськи	170/100	35
Сядійя	130/100/80	35
Таджин із риби по-марокканськи	290/50	35
Мансаф	200/100/80	31
Кюфта з запеченою картоплею та томатним соусом	180/100/50	32
Шашлик по-африканськи зі свіжими овочами	120/100/40	31
Баранина, тушкована з фініками	285	31
Печінка баранини в соусі з картоплею фрі	200/100	31
Індичка по-олександрійськи	170/100/20	31
Кабса	150/150	31
Курча, смажене з курагою та арахісом	200/100	31
Шаверма з куркою	250	31
Фалафель	250	28
Макбус	300	28
Муджаддара (булгур з сочевицею та овочами)	150/50	28
Муджаддара (булгур з сочевицею та овочами)	100/50/10	56
<u>Гарячі напої</u>		
Кава по-східному	100	18
Кава «Амон-Ра»	80	37
Какао по-єгипетськи	200	70
Каркаде	200	18+15
Пряний арабський чай	200	18
Марокканський м'ятний чай	200	18

Режим роботи гарячого цеху залежить від режиму роботи проектуємого підприємства, але цех починає роботу на 2,5 години раніше, та закінчує відповідно з графіком роботи підприємства – з 8.30 до 23.00.

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						44
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

У гарячому цеху відокремлюються наступні технологічні функціональні зони:

- приготування бульйонів та перших страв;
- приготування других гарячих страв, гарнірів та соусів;
- приготування солодких страв;
- лінія роздачі.

Розрахунок і підбір теплового обладнання

Підставою для виконання розрахунків по підбору теплового обладнання є таблиця реалізації страв за годинами роботи залу підприємств

Розрахунок об'єму казанів для приготування бульйонів ведеться на весь день реалізації по формулі:

$$V_{\text{казана}} = V_{\text{продукту}} + V_{\text{води}} - V_{\text{проміжків}};$$

де $V_{\text{продукту}}$ – об'єм, який займає продукт, дм^3 ;

$V_{\text{води}}$ – об'єм води, дм^3 ;

$V_{\text{проміжків}}$ – об'єм проміжків між продуктами, дм^3 ;

$$V_{\text{продукту}} = G / \rho;$$

де G – маса продукту, кг ;

ρ – щільність продукту, $\text{кг} / \text{дм}^3$.

$$V_{\text{води}} = G * n_{\text{в}} ;$$

де G – маса основного продукту, кг ;

$n_{\text{в}}$ – норма води на 1 кг основного продукту, дм^3 ;

$$V_{\text{проміжків}} = V_{\text{продукту}} * \beta;$$

де β – коефіцієнт, який враховує проміжки ; $\beta = 1 - \rho$

Розрахунок об'єму котлів для варки перших страв проводиться по формулі:

$$V_k = n * V_1, \text{дм}^3$$

де: n – кількість страв;

V_1 – норма на 1 порцію, г.

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						45
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

Таблиця 2.23. Розрахунок об'єму котлів для варки бульйонів

Найменування	Норма на 1 порц, г	Маса пр-ту на всі порц, кг	Об'єм, котрий займає пр-т, дмЗ	Плотність кг/дм ³	Норма води на 1 кг осн. пр-ту	Об'єм води, дмЗ	Коef. заповнення	Об'єм проміжків, дмЗ	Розрахунковий об'єм, дмЗ	Прийнятий об'єм, дмЗ
Бульйон з курки (44 порц)									9,0	10
Курка	67,3	2,961	11,84	0,25	1,15	3,41	0,85	8,88		
Яйце	4	0,176	0,27	0,65		0,20		0,09		
Морква	4,3	0,189	0,34	0,55		0,22		0,15		
Петрушка	2,5	0,110	0,31	0,35		0,13		0,20		
Цибуля	2,5	0,110	0,18	0,6		0,13		0,07		
Разом:	80,6	3,546	12,96			4,08		9,41		
Бульйон з риби (32 порц.)									9,4	10
Рибні відходи	100	3,200	4,92	0,65	1,1	3,52	0,85	1,72		
Морква	2,5	0,080	0,15	0,55		0,09		0,07		
Петрушка	2,5	0,080	0,23	0,35		0,09		0,15		
Цибуля	2,5	0,080	0,13	0,6		0,09		0,05		
Разом:	107,5	3,440	5,43			3,78		1,99		

Для варки бульйонів приймаємо одну каструлю зі сталі на 10 літрів.

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						46
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

Таблиця 2.24. Розрахунок об'єму котлів для варки перших страв

№	Найменування	Норма супу на 1 порц, дм3	Коеф. запов- нення	Години реалізації (13-15)		
				Кіл-ть порц., шт	Розра- хунко- вий об'єм, дм3	Прийн- ят. об'єм, дм3
1	Бульйон куриний про- зорий з грінками	0,25	0,85	14	4,1	6
2	Шорба Адає	0,25		10	2,9	4
3	Молохія	0,25		17	5,0	6
4	Суп овочевий по- єгипетски	0,25		21	6,2	7
5	Капса	0,4		7	3,3	4

Таблиця 2.25. Підбір котлів для варки перших страв

	Найменування посуду	Об'єм, л	Кіл-ть, шт	Площа, м2	Загальна площа, м2
1	Каструля зі сталі	4	2	0,0395	0,079
2	Каструля зі сталі	6	2	0,0395	0,079
3	Каструля зі сталі	7	1	0,0395	0,0395

Таблиця 2.26. Підбір котлів для варки других страв, гарнірів та соусів

Найменування посуду	Об'є м, л	Кіл-ть, шт	Площа, м2	Загальна площа
Сотейник зі сталі	2	5	0,0395	0,1975
Сотейник зі сталі	6	4	0,0662	0,2648
Каструля зі сталі	4	1	0,0395	0,0395
Каструля зі сталі	7	1	0,0395	0,0395
Котел зі сталі	20	1	0,072	0,072

Розрахунок об'єму котлів для варки солодких страв проводиться по фо-
рмулам:

$$V_{\text{котла}} = V_2 * n,$$

де: n – кількість солодких страв, котрі реалізуються за день;

V_2 – об'єм однієї порції напою, дм.

Таблиця 2.27. Розрахунок об'єму котлів для варки солодких страв

№	Найменування	Кіл-ть страв за день, шт	Норма страви дм ³	Коеф запов	Об'єм пр-ту, дм ³	Розрах об'єм, дм ³	Прийнятий об'єм, дм ³
1	Басбуса	18	200	0,85	3,6	4,2	6
2	Кунафа	18	200		3,6	4,2	6
3	Самбук "Черри"	21	250		5,3	6,2	8
4	Тутмос (Желе)	18	150		2,7	3,2	4
5	Какао по-єгипетськи	20	200		4,0	4,7	6

Таблиця 2.28. Підбір котлів для варки солодких страв

Найменування посуду	Об'єм, л	Кіл-ть, шт	Площа, м ²	Загальна площа
Сотейник зі сталі	8	1	0,0708	0,0708
Сотейник зі сталі	4	1	0,0491	0,0491
Каструля зі сталі	6	3	0,0395	0,1185

Таблиця 2. 29. Розрахунок поверхні плити, що смажить.

Назва страв	Кількість порцій в максимальну годину	Вид на плитного посуду	Ємність посуду, порц., дм ³	Кількість одиниць посуду	Площа посуду, м ²	Тривалість теплової обробки, хв.	Оборотність плити, раз	Площа плити, м ²
1	2	3	4	5	6	7	8	9
М'ясо смажене по-арабські	25	Сковорода сталева	16	1	0,16	20	3	0,05
Приготування пасе-ровки	122	Сковорода сталева	16	3	0,16	20	4	0,12
РАЗОМ								0,41

Приймаємо до встановлення плити електричні ПЕСМ-2 та ПЕСМ-4.

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						48
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

Розрахунок та підбір електросковорід

Розрахунок та підбір електросковорід ведеться для максимальних годин завантаження залу.

Для смаження штучних виробів площа поду електросковороди розраховується за формулою:

$$F = n * f / \varphi, \text{ м}^2;$$

де n – кількість виробів, що реалізуються у максимальні години завантаження залу підприємства, шт.;

f – площа одиниці виробу, м^2 ;

φ – оборотність поду сковороди за розрахунковий період.

$$\varphi = 60 / t ;$$

де t – тривалість теплової обробки продуктів.

Таблиця 2. 30. Розрахунок електросковороди.

Назва страв	Кількість порцій в максимальну годину	Площа одиниці виробу	Тривалість теплової обробки, хв.	Оборотність поду сковороди	Розрахункова площа, м^2	Марка електро - сковорід	Кількість сковорід
1	2	3	4	5	6	7	8
Шніцель з курки по - міністерські	61	0,01	30	2	0,33	СЭСМ -0,2	1
Млинці з джемом	61	0,02	5	12	0,11		

Площа поду сковороди для смаження виробів масою розраховується за формулою:

$$F = G / b * \varphi * p;$$

де G – маса продукту, кг;

b – товщина шару продукту (не менш 20 мм), мм;

p – щільність продукту, $\text{кг}/\text{м}^3$;

φ – оборотність чаші за максимальну годину, раз.

Розрахунок та підбір фритюрниць.

Розрахунок та підбір фритюрниць ведеться за вмістом чаші для смаження виробів у фритюрі по формулі:

$$V_{\text{фр.}} = V_{\text{прод.}} + V_{\text{жиру}} / k * \varphi;$$

де k – коефіцієнт заповнення чаші фритюрниці ($k = 0,65$);

φ – оборотність чаші за максимальну годину, раз;

$$\varphi = 60 / t ;$$

де t – тривалість теплової обробки продуктів, хв.

Таблиця 2. 31 Розрахунок фритюрниці.

Найменування продукту	Маса продукту, кг	Щільність продукту, кг/м ³	Об'єм продукту, дм ³	Об'єм жиру, дм ³	Тривалість теплової обробки, хв.	Оборотність поду сковороди, раз	Розрахунковий вміст чаші, дм ³
Картопля фрі (гарнір)	18,3	0,28	65,36	1,85	10	6	17,23

Розрахований вміст близький до вмісту фритюрниці Тейлор.

Таблиця 2.32. Розрахунок кількості виробничих столів гарячого цеху.

Найменування функціональної зони	Кількість робітників	Норма довжини столу на одного робітника, м	Загальна довжина столів, м	Марка столу	Довжина стандартного столу. м	Кількість столів
приготування бульйонів та перших страв;	1	1,25	1,25	СПСМ-3	1260	1
приготування других гарячих страв, гарнірів та соусів;	1	1,25	1,25	СПСМ-2	1150	1
приготування солодких страв.	1	1,25	1,25	СМВС М	1470	1
лінія роздачі	1	1,25	1,25	СРТЕС М	1470	1

Таблиця 2.33. Розрахунок корисної загальної площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм			Корисна площа, м ²
			довжи-на	шири-на	висота	
Холодильна шафа	МЕТОС	1	800	840	1030	0,67
Стіл виробничий	СПСП-2	2	1150	840	860	1,93
Стіл виробничий	СПСМ-3	3	1260	840	860	3,18
Стіл з ванною	СМВСМ	1	1470	840	860	1,23
Стійка роздавальна теплова	СРТЕСМ	1	1470	840	860	1,23
Стійка роздавальна	Перфект	1	750	800	900	0,60
Плита електрична	ПЭСМ-4	1	840	840	860	0,24
Жарочна поверхня	EZ-47/PL	1	400	700	875	0,28
Фритюрниця	FGT-5S	1	600	400	380	-
Сковорода електрична	СЕ-1	1	1050	840	860	0,2
Пароконвектомат	ЕГР-5,0/380	1	800	850	500	0,68
Гриль	CORT-L	1	340	253	-	-
Кухарський комбайн	Stepan	1	400	300	300	-
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
РАЗОМ						10,49

$$S_{\text{заг}} = 10,49 / 0,4 = 26,2 \text{ м}^2.$$

2.5. Проектування інших виробничих, торгових, адміністративно-побутових і технічних приміщень

2.5.1. Розрахунок мийної столового посуду

Кількість посуду ля миття в максимальну годину і за день розраховується по формулам:

$$n_{\Gamma} = N_{\Gamma} * 1.3n,$$

$$n_{\text{д}} = N_{\text{д}} * 1.3n;$$

де n_{Γ} - кількість посуду та приборів, що миються в максимальну годину завантаження залу підприємства;

$n_{\text{д}}$ - кількість посуду та приборів, що миються за весь день;

N_{Γ} – кількість споживачів у максимальну годину завантаження залу;

$N_{\text{д}}$ – кількість споживачів за день;

n – норма тарілок на одного споживача, шт.;

1,3 – коефіцієнт, що враховує кількість чайного посуду та столових приборів.

Таблиця 2.34. Розрахунок і підбір посудомийної машини.

Кількість споживачів		Норма тарілок на одного споживача	Поправочний коефіцієнт	Кількість посуду		Продуктивність машини, тар/год.	Час роботи машини, год.	Коефіцієнт використання	Марка машини
За максимальну годину	За день			За максимальну годину	За день				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
105	463	6	1,3	819	3612	640	5,6	0,42	МЕТОС-ММ2

Розрахунок кількості працівників

Розрахунок кількості працівників ведеться по нормах виробітки на одного працівника по формулам:

$$N_1 = n_d / x * 1.14;$$

$$N_2 = N_1 * \alpha;$$

де N_1 – явочна чисельність працівників мийної столового посуду;

N_2 – списочна чисельність працівників;

n_d – загальна кількість страв, що реалізується підприємством за весь день, порц;

x – норма виробітки на одного працівника за 8 годинний робочий день

($x = 1170$ страв);

1,14 – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці;

α – Коефіцієнт, що враховує вихідні та свята.

$$N_1 = 1620 / 1170 * 1.14 = 1.6 ;$$

$$N_2 = 1.6 * 1.32 \sim 2 \text{ робітника.}$$

Розрахунок корисної площі визначають по обладнанню, встановлюється в приміщенні мийної столового посуду.

Таблиця 2.35. Розрахунок корисної площі мийної столового посуду

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць обладнання	Габаритні розміри, мм			Корисна площа, м ²
			довжина	ширина	висота	
Посудомийна машина	МЕТОС-ММ2	1	600	600	880	0,36
Ванни мийні	ВМР-500	5	500	600	900	1,5
Стіл підсобний	СП-3	1	1050	840	860	0,9
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
Стіл для збору відходів	СП-1	1	1050	840	860	0,9
РАЗОМ						3,91

$$S_{\text{заг}} = 3,91 / 0,4 = 9,8 \text{ м}^2$$

2.5.2. Розрахунок мийної кухонного посуду

Розрахунок кількості працівників

Розрахунок кількості працівників ведеться по нормах виробітки на одного працівника по формулам:

$$N_1 = n_d / x * 1.14;$$

$$N_2 = N_1 * \alpha;$$

де N_1 – явочна чисельність працівників мийної кухонного посуду;

N_2 – списочна чисельність працівників;

n_d – загальна кількість страв, що реалізується підприємством за весь день, порц;

x – норма виробітки на одного працівника за 8 годинний робочий день

($x = 2340$ страв);

1,14 – коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці;

α – Коефіцієнт, що враховує вихідні та свята.

$$N_1 = 1620/2340*1,14 = 0,8;$$

$$N_2 = 0,8 * 1,32 \sim 1 \text{ робітник.}$$

Розрахунок корисної площі визначають по обладнанню, встановлюється в приміщенні мийної кухонного посуду.

Таблиця 2.36. Розрахунок корисної площі мийної кухонного посуду.

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць обладнання	Габаритні розміри, мм			Корисна площа, м ²
			довжина	ширина	висота	
Ванни мийні	ВМ-1А	2	600	840	900	0,72
Стелаж стаціонарний	СПС-1	1	1470	840	2000	1,23
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
Підтоварник	ПТ-2	1	1050	840	860	0,9
РАЗОМ						3,1

$$S_{\text{заг}} = 3,1 / 0,4 = 7,8 \text{ м}^2$$

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						54
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

2.5.3.Розрахунок буфету

Таблиця 2.37. Розрахунок кавоварки

Найменування страви	Кіл-ть страв		Марка кавоварки	Производительность, пор/год	Час роботи, г	Коеф використання	Кіл-ть, шт
	за макс час	за день					
Кава по-східному	2	18	Кавоварка по-східному ЕГРК-1,2	25	0,72	0,1	1
Кава еспресо	4	37					
Капучино, лате	7	70					
Разом:	11	107	Saeco	25	4,28	0,31	1

Таблиця 2.38. Розрахунок кип'ятильника

Найменування страви	Кіл-ть страв		Норма на 1 п, дм3	Розрахунок об'єм, дм3		Марка кип'ятильника	Производительность, пор/год	Час роботи, г	Коеф використання	Кіл-ть, шт
	за макс час	за день		за макс час	за день					
Чай каркаде (гарячий) з малиною	6	58	200	1,2	11,6	КНЭ 25М	25	2,7	0,2	1
Пряний арабський чай	6	57	200	1,2	11,4					
Чай чорний з лим.	7	61	200	1,4	12,2					
Хол. чай Каркаде	11	107	300	3,3	32,1					
Разом:	30	283		7,1	67,3					

Таблиця 2.39. Розрахунок корисної площі буфету

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць обладн.	Габаритні розміри, мм			Корисна площа, м ²
			довжина	ширина	висота	
Холодильна шафа	SW-500DP	1	750	750	1810	0,29
Льодогенератор	ЛГ-20	1	345	400	590	0,12
Камера низько-темп.	МЕТОС	1	850	840	1850	0,71
Кавоварка по-східному	ЕГРК-1.2	1	400	400	400	-
Кавоварка електрична	Компакт-С	1	-	-	-	-
Кип'ятильник	КНЕ-25М	1	-	-	-	-
Ваги електронні	ВТ-60	1	-	-	-	-
Стіл виробничий	СПСМ-1	1	1050	840	860	1.76
Стелаж	СПС-2	1	1470	840	2000	1,23
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
РАЗОМ						4,36

$$S_{\text{заг}} = 4,36 / 0,4 = 10,9 \text{ м}^2$$

2.5.4. Розрахунок сервізної

Таблиця 2.40. Розрахунок корисної площі сервізної.

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць обладнання	Габаритні розміри, мм			Корисна площа, м ²
			довжина	ширина	висота	
Шафа для посуду	ШП-1	1	1000	600	2000	1.8
Стіл секційно - модульний	СП-3	2	1050	960	860	2,0
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
РАЗОМ						4,05

$$S_{\text{заг}} = 4,05 / 0,4 = 10,1 \text{ м}^2$$

2.5.5. Розрахунок виробничих приміщень кав'ярні

Приміщення застосовується для приготування та відпуску продукції кав'ярні. Розрахунок корисної площі визначають по обладнанню, що встановлюється в приміщенні, передбачають наступне технологічне обладнання: буфетні прилавки, холодильні шафи, льодогенератор, низькотемпературний прилавок (при реалізації з буфету морозива), виробничі столи та стелажі. Розрахунок корисної площі визначають по обладнанню, що встановлюється в приміщенні буфету.

Довжину фронту видачі продуктів приймають з розрахунку 0,01 м на одне місце в залі. Припускається проектування приміщення зі штучним освітленням.

Для дотримання санітарно – гігієнічних вимог обов'язково передбачається раковина для миття рук, бачок для відходів.

Таблиця 2.41. Розрахунок корисної площі виробничих приміщень кав'ярні.

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць обладнання	Габаритні розміри, мм			Корисна площа, м ²
			довжина	ширина	висота	
Льодогенератор	ЛГ-20	1	335	404	585	0,14
Стіл секційно - модульний	СПСМ-1	2	1050	840	860	1,76
Секція низькотемпературна	СН-0,15	1	1560	840	860	1,46
Машина посудомийна	GS-15E	1	600	600	880	0,36
Стіл для збору залишків їжі	СП-1	1	1000	600	860	0,6
Стіл з ванною	СМВСМ	2	1470	840	860	1,76
Стелаж	СПС-2	1	1050	840	860	0,88
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
РАЗОМ						7,02

$$S_{\text{заг}} = 7,02 / 0,4 = 18 \text{ м}^2$$

2.5.6. Розрахунок виробничих приміщень диско-бару

Приміщення застосовується для приготування та відпуску продукції диско бару. Розрахунок корисної площі визначають по обладнанню, що встановлюється в приміщенні, передбачають наступне технологічне обладнання: буфетні прилавки, холодильні шафи, льодогенератор, низькотемпературний прилавок (при реалізації з буфету морозива), виробничі столи та стелажі. Розрахунок корисної площі визначають по обладнанню, що встановлюється в приміщенні буфету. Довжину фронту видачі продуктів приймають з розрахунку 0,01 м на одне місце в залі.

Таблиця 2.42. Розрахунок корисної площі виробничих приміщень диско бару

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць обладнання	Габаритні розміри, мм			Корисна площа, м ²
			довжина	ширина	висота	
Ваги електронні	ВТ-60	1	-	-	-	-
Стіл секційно - модульний	СПСМ-1	2	1050	840	860	1,76
Стелаж стаціонарний	СПС-2	1	1050	840	2000	0,88
Льодогенератор	ЛГ-20	1	410	410	610	0,17
Секція низькотемпературна	СН-0,15	1	1260	840	860	1,06
Блендер	FR 2002	1	140	300	440	0,04
Вітрина холодильна	Harmony 1.5	1	940	790	1330	0.74
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
Слайсер	Lusso 220 GSL	1	260	405	310	0,11
РАЗОМ						5,01

$$S_{\text{заг}} = 5,01 / 0,4 = 12,5 \text{ м}^2$$

2.5.7. Розрахунок мийної столового посуду диско-бару

Розрахунок починається з визначення режиму роботи мийної столового посуду, який залежить від режиму роботи підприємства. Рекомендовано починати роботу приблизно за 30 хвилин до відкриття залу та закінчувати через 1 годину після його закриття.

В мийній столового посуду передбачається наступне обладнання: механічне обладнання (машина для миття посуду), 5 мийних ванн (2 ванни для миття чайного та винного посуду та 3 ванни на випадок поломки машини для миття столового посуду), стіл для збору залишків їжі, подібні столи для розбору чистого посуду, бачки для харчових відходів, сервізна сумісна з мийною столового посуду, на площі якої встановлюються шафи для чистого посуду. Для дотримання санітарно – гігієнічних вимог обов’язково передбачається раковина для миття рук.

Таблиця 2.43. Розрахунок і підбір посудомийної машини.

Кількість споживачів		Норма тарілок на одного споживача	Поправочний коефіцієнт	Кількість посуду		Продуктивність машини, тар/год.	Час роботи машини, год.	Коефіцієнт використання	Марка машини
За максимальну годину	За день			За максимальну годину	За день				
25	115	2	1,3	65	299	100	2,99	0,5	GS 15E

Розрахунок корисної площі визначають по обладнанню, встановлюється в приміщенні мийної столового посуду.

Таблиця 2.44. Розрахунок корисної площі мийної столового посуду диско-бару

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць обладнання	Габаритні розміри, мм			Корисна площа, м ²
			довжина	ширина	висота	
Посудомийна машина з ванною	GS 15E	1	590	600	850	0,35
Ванни мийні	ВМР-500	1	500	600	900	0,3
Стіл підсобний	СП-3	1	1050	840	860	0,9
Раковина	-	1	500	500	-	0,25
Стіл для збору відходів	СР-1	1	1050	840	860	0,9
РАЗОМ						2,7

$$S_{\text{заг}} = 2,7 / 0,4 = 6,8 \text{ м}^2$$

3. ІНЖЕНЕРНИЙ РОЗДІЛ

Будинок, що проектується (стилізований комплекс підприємств арабської кухні «Амон-Ра» – ресторан, диско-бар, кавовий бар) передбачається побудувати у м. Київ.

Відведена під будівництво площадка дозволяє розмістити крім основного будинку, допоміжні спорудження, під'їзди, дороги, елементи благоустрою, включаючи озеленення.

З боку завантажувальної площадки до будинку примикає господарче подвір'я із надвірними будівлями, навісами для сухого сміття і т.п. Орієнтація будинку виконана такими чином, щоб складські й основні виробничі приміщення були звернені на північну частину обрію, торгові - на південну. При розробці проекту керувалися діючими нормативними актами.

Таблиця 3.1 Вихідні дані для розробки проекту

Найменування показників	Показники
Найменування підприємства, район будівництва	стилізований комплекс арабської кухні «Амон-Ра», м. Київ
Потужність підприємства	ресторан – 70 місць кавовий бар – 20 місць диско-бар – 50 місць
Вид будівництва	Капітальне
Клас капітальності	II клас
Конструктивна схема	Не повний каркас
Поверховість	2х поверхове

Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Будинок двохповерховий напівкаркасного типу з несучими зовнішніми стінами і внутрішнім збірним залізобетонним каркасом габаритами 21*21 м, складної форми.

На першому поверсі розміщуються складські приміщення з завантажувальною, технічні приміщення, побутові приміщення, доготовочний цех, зали кавового та диско-бару, підсобне приміщення та мийна посуду бару та ін.

На другому поверсі розміщені виробничі приміщення (гарячий та холодний цехи), зал ресторану, аванзал, арабська зала, кімната музикантів, мийні столового і кухонного посуду, роздавальна та ін.

Дане підприємство проектується, як загальнодоступне, тому вхід в підприємство розташований з фасадної сторони будівлі. Для зв'язку між поверхами передбачені 2 сходи – головні для споживачів і службові для виробничих працівників. Сходи службові двохмаршові, укладені в неспалену сходову клітину (ширина маршу 1200 мм). Сходи для відвідувачів гвинтові. Для транспортування вантажів між поверхами передбачений вантажний ліфт (підйомник) вантажопідйомністю 500 кг.

Коридори і проходи проектуються шириною не менш 1,3 м. Розташування дверей та їх кількість визначено з умов зручності напрямків різних приміщень. Всі двері розпашні, з орієнтацією в сторону виходу. Ширина дверей вхідних визначається з розрахунків 1,2 м на 100 споживачів.

Усі виробничі і торгові приміщення мають природне освітлення.

Проектування окремих приміщень підприємства

При проектуванні окремих приміщень підприємства ресторанного господарства керувалися будівельними нормами СНіП ПЛ11-71, що встановлюють склад приміщень, їхні розміри, а також протипожежні і санітарно-технічні.

Вхідні вузли. Вхідний вузол складається з тамбуру, вестибуля, гардеробної, обслуговуючих приміщень.

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						63
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

Санітарні вузли. При проектуванні санвузлів у підприємстві ресторанного господарства передбачено чоловічі і жіночі вбиральні, а також вбиральні службового загального користування. Вбиральні загального користування розміщені недалеко від головного виходу (у вестибулі). У чоловічих вбиральнях додатково встановлений пісуар з розрахунку один індивідуальний пісуар на 1 унітаз. Розмір індивідуальних кабін приймається стандартним і рівної 1,2х0,9м в осях. Вхід у вбиральню робиться через шлюз глибиною 1,0-1,2 м.

Ширина проходів приймається не менш 1,3 м між стіною і кабінами в жіночих і 2,0 м у чоловічих убиральнях, якщо в останніх напроти кабін по стіні встановлені пісуари. Ширина проходів між двома рядами кабін приймається не менш 1,5 м.

Коридори. Коридори у виробничих і складських приміщеннях розроблені шириною від 1,3 до 2,0 м, в адміністративно-побутових – 1,3м.

Всі коридори примикають до виходів, входів і не мають тупиків.

Тамбур. В підприємстві для входу і виходу влаштований загальний тамбур: Глибина тамбуру не менш 1,2 м, а ширина - не менш полуторної ширини вхідних дверей.

Входи і виходи для торгових і виробничих приміщень роздільні.

Гардероб. Розміщений у вестибулі на ділянці відгалуженій від головних евакуаційних шляхів.

Площа для розміщення вішалок приймається 0,07 м² на одне місце в залі підприємства. Площа перед бар'єром складає не менш 0,05 м² на одне місце в залі при ширині не менш 2 м.

Конструктивні елементи будівлі

Фундаменти. Під зовнішні несучі стіни передбачені стрічкові фундаменти з бетонних блоків розміром 300х1200х2400 мм. Під колони прийняті збірні залізобетонні стовпчасті фундаменти типової серії П-03.

Стіни. Зовнішні несучі стіни виконані з червоної лицьової цегли під розшивку швів. Товщина стін визначається опором теплопередачі і міцністю і

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						64
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

складає 510 мм. Внутрішні стіни не несучі товщиною 380 мм. Перегородки із цегли товщиною 120 мм.

Колони. Колони прийнято збірні залізобетонні, прямокутного перетину розміром 300 х 300 мм, двохконсольні, висотою на два поверхи типової серії ІІІ –03.

Перекрыття. Міжповерхові перекрыття збірні залізобетонні ребристі. Для перекрыть в використовуються плоскі багатопустотні плити з несучою здатністю до 1000 кг./м². Плити типу ПТК по серії ІІ-04 розміром 6000х1500х220 мм укладаються на полки ригелів. Ригелі збірні залізобетонні таврового перетину з полицею внизу, виготовляються також типовими по серії ІІ-04 і укладаються на консолі збірних залізобетонних колон перетином 300х300 мм. По перекрыттях укладають підлоги, покриття яких залежить від призначення приміщень.

Покрівля. У будинку застосовано багатоскатний дах складної форми на дерев'яному каркасі з фінішним покриттям ондуліном.

Таблиця 3.2 Оздоблення приміщень

Назва приміщень	Підлога	Стіни			Стелі
		На всю висоту	Панелі	Вище панелі	
Торгові зали	Керамічна плитка	Емульсійна фарба з наступним розписом	—	—	Натяжні стелі із ПВХ плівки
Виробнича група	Керамічна плитка	Глазурована плитка	—	—	Клейове фарбування
Складські приміщення	Керамічна плитка	Глазурована плитка	—	—	Клейове фарбування
Побутові приміщення	Керамічна плитка	—	Глазурована плитка	Клейове фарбування	Клейове фарбування
Технічні приміщення	Керамічна плитка	—	Масляне фарбування	Клейове фарбування	Клейове фарбування

ВИСНОВКИ

Проведені маркетингові дослідження виявили, що конкурентне середовище ресторанів арабської та близькосхідної кухні в Києві є різноманітним, проте, ресторани, що спеціалізуються на арабській кухні, відсутні. Для будівництва нового ресторану в районі Палацу спорту в Києві обрана вільна земельна ділянка по вулиці Еспланадній, 32а – це комерційно приваблива локація всього за 2 хвилини ходьби від метро «Палац Спорту» з високим пішохідним і автомобільним трафіком. Проєкт нового ресторанного закладу добре інтегрується у чинний план забудови як об'єкт обслуговування населення – будівля має зручні під'їзні шляхи для розвантаження сировини, підключення до центральних міських мереж.

У процесі розробки кваліфікаційного проєкту проводилися маркетингові дослідження по місту Київ, що підтвердили доцільність проєктування і надалі будівництва даного комплексу підприємств ресторанного господарства:

- ресторан – 70 місць;
- кавовий бар – 20 місць;
- диско-бар – 50 місць.

В організаційно-технологічному розділі розроблено виробничі програми ресторану та барів (кавового, диско), проведено необхідні технологічні розрахунки та підібрано сучасне холодильне, теплове, механічне та немеханічне обладнання.

Розроблено креслення об'ємно-планувальних рішень двоповерхової будівні проєкту, яке передбачає раціональний зв'язок всіх груп приміщень.

В інженерній частині розроблено дизайн концептуального фасаду проєктованого закладу, визначено основні конструктивні елементи будівлі, а також встановлено склад приміщень, їх габаритні розміри, протипожежні і санітарно-технічні вимоги.

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						66
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Кондратюк С. Я., Кондратюк І. С. Економіка міста Києва та її вплив на бюджет. URL: <https://ojs.kname.edu.ua/index.php/area/article/download/2693/2559/6426> (дата звернення 29.01.2026 р.).
2. Програма економічного і соціального розвитку м. Києва. URL: <https://dei.kyivcity.gov.ua/prohrama-ekonomichnoho-i-sotsialnoho-rozvytku-m-kyieva> (дата звернення 30.01.2026 р.).
3. Інвестиційний потенціал Києва. URL: <https://investinkyiv.gov.ua/ua/investicijnij-potencial-kiyeva> (дата звернення 30.01.2026 р.).
4. Гузар У., Левчук А. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: Економіка та управління*. 2023. №9. <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>.
5. Кошова Б. Сучасні виклики ресторанного бізнесу в Україні з врахуванням умов війни та вимог суспільства. *Development Service Industry Management*. 2024. №3. С. 179–183. [https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7\(26\)](https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7(26)).
6. Арабська кухня: секрети смаків і традицій Близького Сходу. URL: <https://www.karpaty.net.ua/arabska-kuhnya-sekrety-smakiv-i-tradyczij-blyzkogo-shodu/> (дата звернення 28.03.2026 р.).
7. Арабська кухня. URL: <https://picantecooking.com/uk/category/arabska-kuhnya> (дата звернення 30.03.2026 р.).
8. Арабська кухня. URL: <https://www.kamis.ua> (дата звернення 30.03.2026 р.).
9. Кулінарна етнологія: конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв: МНАУ, 2022. 209 с. <https://www.tkfk.te.ua/wp-content/uploads/2024/02/Шевчук-Н.П.-Кулінарна-етнологія.pdf>

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						67
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

10. Дишкантюк О., Осипова Л., Жмудь А. Кулінарна етнологія в контексті сталого розвитку індустрії гостинності. *Економіка та суспільство*. 2024. №70. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-70-90>

11. Баженова С. Е., Белінська К. О., Веселовська Т. Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навч.-метод. посіб. Кам'янець-Подільський: КПНУ імені Івана Огієнка, 2020. 432 с. <http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789>

12. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 159 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2175>

13. Калугіна І. М. Етнічні кухні : навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2022. 308 с.

14. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі навч. посіб. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с. <https://eprints.kname.edu.ua/50379>

15. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с. <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2248>

16. Захарчук В. Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Одеса: ОНЕУ, Атлант, 2016 р. 479 с. <http://dspace.oneu.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/6768/1>

17. Доценко В. В., Губеня В. О., Кирпиченкова В. О., Кочерга Т. В. Технологія продукції ресторанного господарств : навч. посіб. К.: Кондор, 2019. 292 с.

18. Методичні рекомендації до виконання дипломного проєкту: спеціальність 181 «Харчові технології», ступінь: бакалавр / Р. П. Никифоров, В. А. Гніцевич. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 43 с.

19. Проєктування закладів ресторанного господарства з основами САД: метод. рек. з вивч. дисц.; Ч. 1. / Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г.. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 156 с.

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						68
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		

20. Методичні рекомендації до виконання організаційно-технологічної частини кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 120 с.

21. Проєктування закладів ресторанного господарства з основами САД: метод. рек. з вивч. дисц.; Ч. 1. / Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г.. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 156 с.

22. Методичні рекомендації до виконання організаційно-технологічної частини кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 120 с.

23. Поворознюк І. М. Інноваційні технології в ресторанному бізнесі. *Економіка та суспільство*. 2021. № 30. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/619/593> (дата звернення 05.04.2026 р.).

					КНУ 181 ХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
						69
Зм.	Лист	№ Докум.	Підп.	Дата		