

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»**

**Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи  
та туризму**

**Майський Богдан Денисович**

ПІБ здобувача

**КУРСОВА РОБОТА**

**Особливості організації роботи гарячого цеху ресторану, який реалізує  
страви європейської кухні**

тема

Навчальна  
дисципліна

**Ресторанна справа**

назва навчальної дисципліни

Ступінь освіти

**Бакалавр**

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Галузь знань

**24 Сфера обслуговування**

шифр і назва галузі знань

Спеціальність

**241 Готельно-ресторанна справа**

код і найменування спеціальності

Освітньо-професійна  
програма

**Готельно-ресторанна справа**

назва освітньо-професійної програми

Академічна група

**ГРБ-23**

назва академічної групи

**Харків, 2025 рік**

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж  
Державного торговельно-економічного університету»**

**Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи**

**Майський Богдан Денисович**

ПІБ здобувача

**ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ**

Навчальна  
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Тема роботи

Особливості організації роботи гарячого цеху  
ресторану, який реалізує страви європейської кухні

тема курсової роботи

Термін подання  
завершеної роботи

05.12.2025 р.

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

**Графік виконання роботи**

Виконання роботи за розділами	Термін виконання
Вибір та затвердження теми	01.09 – 12.09.2025
Добір та аналіз літератури за обраною темою	15.09 – 10.10.2025
Складання плану курсової роботи	13.10 – 17.10.2025
Написання вступу та I розділу	20.10 – 31.10.2025
Написання II та III розділу курсової роботи	03.11 – 21.11.2025
Написання висновків та оформлення курсової роботи	24.11 – 28.11.2025
Подання курсової роботи керівнику для рецензування (для рекомендації до захисту)	01.12 – 05.12.2025
Захист курсової роботи	08.12 – 13.12.2025

**Завдання видав**

Науковий керівник,



Наталія Аштаєва

(підпис)

**Завдання отримав**

Здобувач



Богдан Майський

(підпис)

ПІБ здобувача

«12» вересня 2025 р

«12» вересня 2025 р.

Керівник:

Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, викладач вищої категорії

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач



Б.Д.Майський

підпис здобувача

ПІБ здобувача

Підсумкова оцінка: 80 (балів)

Члени комісії з захисту:



Н. Л. Аштаєва

(підпис)



Ю. Г. Бережна

(підпис)

# ЗМІСТ

Вступ

Розділ 1 Техніко-економічне обґрунтування проєкту ресторану європейської кухні .....

1.1 Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку ресторанного ринку України та м. Харків .....

1.2 Аргументація доцільності відкриття ресторану європейської кухні .....

1.3 Концептуальні засади діяльності майбутнього підприємства .....

Розділ 2. Проектування та організація роботи гарячого цеху ресторану європейської кухні .....

2.1 Визначення виробничої програми ресторану .....

2.2. Характеристика гарячого цеху .....

2.3 Складання виробничої програми цеху .....

2.4 Графік реалізації страв .....

2.5 Підбір теплового та холодильного обладнання для гарячого цеху ресторану .....

2.6. Підбір інвентаря та інструментів гарячого цеху ресторану .....

2.7. Розрахунок площі гарячого цеху .....

2.8 Організація роботи гарячого цеху ресторану .....

2.9 Організація праці в гарячому цеху ресторану .....

2.10 Охорона праці та протипожежна безпека в гарячому цеху ресторану .....

Висновки .....

Список використаних джерел .....

Додатки .....

## ВСТУП

Сфера ресторанного господарства є однією з найбільш динамічних та конкурентних галузей сучасної економіки України. Попит на якісні ресторани послуги зростає навіть в умовах нестабільності, що зумовлено зміною споживчої поведінки, урбанізацією населення та розвитком культури харчування поза домом. Європейська кухня посідає провідні позиції на гастрономічному ринку, вирізняючись універсальністю, збалансованістю раціону та естетичністю подачі страв. Ці чинники формують доцільність створення нового ресторанного закладу відповідного формату, здатного задовольнити очікування сучасного споживача.

Розроблення проєкту ресторану європейської кухні передбачає комплексне дослідження ринку, визначення концепції майбутнього підприємства, формування виробничої програми та проєктування технологічних підрозділів, зокрема гарячого цеху як основної ланки виробничого процесу.

Актуальність теми полягає у необхідності впровадження ефективних технологічних рішень, що забезпечують високу якість кулінарної продукції, безпечні умови праці та економічну рентабельність діяльності закладу.

Метою роботи є техніко-економічне обґрунтування створення ресторану європейської кухні та проєктування організації роботи гарячого цеху відповідно до вимог нормативно-технологічної документації.

Для досягнення поставленої мети у роботі вирішуються такі завдання:

- проаналізувати стан і тенденції розвитку ресторанного ринку України та м. Харкова;
- обґрунтувати доцільність відкриття ресторану європейської кухні у обраному районі;
- сформулювати концепцію підприємства та визначити основні характеристики його діяльності;
- розробити виробничу програму ресторану та здійснити розподіл страв за видами;
- визначити асортимент гарячого цеху та обґрунтувати режим роботи;
- підібрати обладнання та інвентар, розрахувати площу цеху та визначити

технологічні лінії гарячого цеху;

- розробити організацію праці персоналу та заходи з охорони праці й пожежної безпеки.

Об'єктом дослідження є діяльність ресторанного підприємства європейської кухні.

Предметом дослідження виступає організація виробничих процесів та технічне оснащення гарячого цеху.

Робота складається зі вступу, двох розділів, висновків, списку використаних джерел інформації та додатку.

# РОЗДІЛ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ РЕСТОРАНУ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ

## 1.1 Аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку ресторанного ринку України та м. Харків

На споживчому ринку України представлений широкий асортимент гастрономічних напрямів, що свідчить про диверсифікацію пропозиції та зростаючу відкритість споживачів до кулінарних традицій інших країн. Окрім української кухні, значною популярністю користуються італійська, американська, французька, іспанська та інші світові кухні. Частка їхнього представництва становить відповідно 20 %, 14 %, 12 %, 9 % та 15 % (рис. 1.1). У сегменті азійської кухні, який охоплює близько 8 % вітчизняних закладів ресторанного господарства, найбільш розповсюдженими є японська та китайська кухні. Також виділяються вірменська (7 %) та азербайджанська (6 %) кухні [1].



Рисунок 1.1 – Сегментація попиту на світові кухні в Україні, %

У 2022 р. обсяг реалізації продукції ресторанного господарства в Україні скоротився на 54,1 % відносно 2021 р. [2]. Підприємства зіткнулися з ризиками логістики, нестабільністю постачання, кадровим дефіцитом і загальною економічною невизначеністю.

Ринок ресторанних послуг м. Харкова, попри тривалі бойові дії,

демонструє поступове відновлення. На початку 2024 р. у місті функціонувало 1563 підприємства ресторанного господарства, що на 10 % більше порівняно з 2023 р., та на 20 % більше у порівнянні з 2022 р. [3]. До вторгнення структура ринку складалася переважно із закладів середнього сегменту (54 %), тоді як преміальний сегмент займав 14 %, а низькоціновий – 32 % [4]. Подібний розподіл пояснюється демографічними характеристиками Харкова, значною кількістю молоді та активним до 2022 р. розвитком ІТ-сектору.

На ринку м. Харків функціонує 14 типів ЗРГ, серед яких найбільшу частку займають кафе (26,4 %) та ресторани (21,4 %), далі слідують кав'ярні (15,5 %), бари (13,2 %) та паби (5 %). Частка кондитерських і піцерій становить по 4,4 %, інші формати – 11 % (рис. 1.2) Окремо слід відзначити розвиток онлайн-ресторанів, яких у місті налічується 39, – цей формат значно активізувався під час пандемії та зберігає актуальність [5].



Рисунок 1.2 – Типологія закладів ресторанного господарства Харкова, %

Отже, ринок ресторанних послуг України та м. Харків переживає значну трансформацію. В умовах воєнного стану підприємства вимушено адаптуються, оптимізують бізнес-процеси, впроваджують спеціалізацію та нові концепції обслуговування. У перспективі подальший розвиток галузі залежатиме від стабілізації економічної ситуації, здатності підприємств забезпечувати якісний сервіс, розширення спектру додаткових послуг та активного впровадження

інноваційних форматів роботи.

## 1.2 Аргументація доцільності відкриття ресторану європейської кухні

Ринок ресторанного господарства у великих містах характеризується високим рівнем конкуренції, тому центральною фігурою у діяльності закладу виступає гість. Для успішного функціонування майбутнього ресторану європейської кухні на проспекті Аерокосмічному, 40 у місті Харків необхідно здійснити комплексний аналіз ринкового середовища та визначити перспективи роботи підприємства в умовах діючої конкуренції. Маркетингові дослідження дозволяють оцінити рівень попиту, конкурентну пропозицію, споживчі вподобання та сформувані стратегічні напрямки розвитку закладу.

Для проведення аналізу використано дані зовнішніх маркетингових джерел, інтернет-ресурсів (Google Maps, соціальні мережі, агрегатори закладів харчування), відкриті статистичні матеріали Харківської міської ради, а також власні спостереження щодо функціонування підприємств у районі розташування майбутнього ресторану.

Станом на 2024 рік у районі проспекту Аерокосмічного та прилеглих вулиць функціонує значна кількість підприємств ресторанного господарства різних форматів; найбільшу частку складають кафе та заклади швидкого харчування, кількість ресторанів з повним сервісом є помітно меншою, що формує вільну нішу для відкриття нового закладу із концепцією європейської кухні.

Таблиця 1.1 – Структура ринку закладів ресторанного господарства в районі проспекту Аерокосмічного 40, м. Харків

Характеристика ринку	Поточний період 2025 р.	Попередній період 2024 р.	Відхилення
Загальна кількість закладів ресторанного господарства			
Ресторани			
Кафе			
Бістро та кав'ярні			
Заклади fast-food			

За аналізований період спостерігається тенденція до зростання кількості підприємств харчування. Найінтенсивніше розвивається сегмент кафе та кав'ярень, що пов'язано із популярністю швидких зустрічей, take-away та мобільного формату харчування. Водночас кількість ресторанів збільшується повільно, що свідчить про актуальність відкриття закладу з чітким позиціонуванням та унікальною концепцією.

Крім того, значна частина населення району – молодь та офісні працівники, яким важливі обідні пропозиції, бізнес-ланчі та можливість відпочинку у вечірній час. Також популярними залишаються альтернативні форми обслуговування – доставка та самовивіз, що планується інтегрувати у роботу майбутнього ресторану.

Беручи до уваги збільшення кількості закладів у районі та зростання попиту на заклади із комфортним сервісом, можна зробити висновок, що відкриття ресторану європейської кухні на проспекті Аерокосмічному є доцільним та ринково обґрунтованим. Він здатний задовольнити гастрономічні потреби споживачів району, запропонувати якісний сервіс та зайняти стабільну позицію серед закладів середнього цінового сегменту.

### **1.3 Концептуальні засади діяльності майбутнього підприємства**

Ресторан європейської кухні, що буде розташовано на Аерокосмічному проспекті, обрано у форматі закладу середнього сегменту, орієнтованого на гостей, які цінують якісну гастрономію, комфортну атмосферу та належний рівень сервісу. Такий формат дозволяє поєднати демократичну цінову політику з високими стандартами приготування страв і професійним обслуговуванням, що є актуальним для соціально різноманітної аудиторії міста.

Вибір європейської кухні зумовлений її популярністю на українському ринку та широкою гастрономічною базою: до меню можуть входити страви італійської, французької, іспанської, німецької та скандинавської кухні, що забезпечує різноманітність та задоволення різних смакових уподобань гостей.

Серед сильних сторін – вигідне розташування на Аерокосмічному проспекті з високим пішохідним потоком, приваблива європейська концепція

меню, комфортна атмосфера та якісний сервіс, що сприяє формуванню лояльності гостей.

Режим роботи підприємства ресторанного господарства визначено відповідно до його формату, місця розташування та цільової аудиторії. Для ресторану європейської кухні доцільним є графік роботи з 10:00 до 22:00, що дозволяє забезпечити прийом гостей протягом обіднього та вечірнього часу. Ресторан працює безперервно з перервою лише на санітарні заходи, що дає змогу організувати повний цикл виробництва і реалізації страв.

Форма обслуговування у закладі – обслуговування офіціантами (повне обслуговування), що відповідає концепції ресторану середнього сегменту. Офіціант приймає замовлення, консультує щодо асортименту, подає страви та напої, здійснює розрахунок з гостем. Для зручності відвідувачів застосовується комбінована форма, що передбачає можливість попереднього замовлення столика або страв телефоном чи через онлайн-сервіс, а також самовивіз готової продукції. У години обідів впроваджується сервіс бізнес-ланчів, що дозволяє скоротити час очікування та збільшити обіг столів [6].

Використання змішаної моделі обслуговування дозволяє адаптувати роботу закладу до різних потреб споживачів і забезпечити зручність як для гостей, що відвідують ресторан, так і для тих, хто бажає отримати страви на виніс.

Подальший розвиток ресторану передбачає удосконалення меню з урахуванням трендів здорового харчування та сезонності, розширення асортименту авторських страв, запровадження спеціальних пропозицій для постійних гостей, підвищення якості сервісу та регулярне навчання персоналу. Важливим напрямом є активна присутність у цифровому просторі – просування ресторану у соціальних мережах, робота з локальними блогерами, контент-маркетинг та онлайн-бронювання. Це сприятиме формуванню упізнаваності бренду, збільшенню трафіку та кількості відвідувань [7].

Поєднання гастрономічної складової, культури обслуговування та маркетингових інструментів дозволить ресторану європейської кухні на Аерокосмічному проспекті зайняти конкурентне положення та сформувати

постійну клієнтську аудиторію.

### Висновки до розділу 1

У першому розділі проведено техніко-економічне обґрунтування відкриття ресторану європейської кухні у м. Харків. Аналіз ринку показав, що попри складну економічну ситуацію галузь ресторанного господарства демонструє відновлення, а сегмент європейських ресторанів у районі проспекту Аерокосмічного представлений недостатньо, що створює сприятливі умови для відкриття нового закладу.

Концепція підприємства передбачає роботу у форматі ресторану середнього сегменту з повним обслуговуванням, сучасним різноманітним меню та акцентом на якість сервісу. Обраний формат відповідає попиту цільової аудиторії району та ринковим тенденціям.

Таким чином, відкриття ресторану європейської кухні є доцільним та економічно обґрунтованим, а сформовані концептуальні засади діяльності визначають напрямки подальшого проектування гарячого цеху та виробничої програми, що детально розглянуто у наступному розділі.

## РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТУВАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ГАРЯЧОГО ЦЕХУ РЕСТОРАНУ ЄВРОПЕЙСЬКОЇ КУХНІ

### 2.1 Визначення виробничої програми ресторану

Концепція ресторану європейської кухні формує асортимент, орієнтований на сучасні гастрономічні вподобання гостей. подача страв передбачає стиль flat plating, що підкреслює естетику та деталізацію оформлення. Меню складається зі збалансованих позицій на основі свіжих інгредієнтів, сезонних продуктів та класичних європейських технологій приготування. Особливий акцент робиться на фірмових позиціях, які стають візитною карткою ресторану. Для меню обрано дві фірмові страви: «Філе дорадо з соусом вермут та томатами конкасе» (дорадо, білий соус вермут, томати конкасе, вершкове масло, зелень, лимон) та «Равіолі з індичкою та кремом зі шпинату» (паста ручної ліпки, фарш індички, вершковий шпинатний соус, пармезан, мускатний горіх)

Метою виробничої програми є формування оптимального обсягу продукції для забезпечення щоденного попиту, ефективної організації виробництва та стабільної економічної рентабельності. Програма базується на визначенні кількості гостей закладу, плануванні асортименту страв та обґрунтуванні обсягів їх випуску протягом дня [8].

Для розрахунку кількості відвідувачів застосовано формулу (2.1):

$$N=M \times K,$$

де:  $N$  – прогнозована кількість відвідувачів за день;

$M$  – кількість місць у залі (80 місць);

$K$  – середня обіговість місця за день.

На основі аналізу завантаження залу складено графік та визначено пікові години обслуговування (табл. 2.1).



Таблиця 2.3 – Розподіл страв за видами

Група та вид страв	Частка від загальної кількості страв групи, %	Кількість страв
Холодні закуски (всього)		
- рибні		
- м'ясні		
- овочеві, салати		
- фірмові холодні закуски		
Супи (всього)		
- заправні		
- прозорі		
- пюреподібні		
- холодні		
Другі гарячі страви (всього)		
- рибні		
- м'ясні		
- птиця		
- овочеві		
- крупи, макаронні вироби		
- ячні, борошняні		
- фірмові страви		
Солодкі страви (всього)		
- гарячі		
- холодні		

Додатково розраховано обсяг продукції власного виробництва та покупних товарів (табл. 2.4), що забезпечує повний комплекс харчування гостей. На основі результатів сформовано виробничу програму у вигляді денного меню (табл. 2.5), у яке інтегровано нові фірмові страви.

Таблиця 2.4 – Визначення добової потреби в супутній продукції та покупних товарах ресторану

Найменування продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на одного відвідувача	Кількість на 330 відвідувачів
Хліб та хлібобулочні вироби	кг		
Фрукти, ягоди, цитрусові	кг		
Кондитерські вироби	шт.		
Гарячі напої	л		
- чай	л		
- кава	л		
Холодні напої	л		
- фруктові вода	л		
- мінеральна вода	л		
- соки	л		

Таблиця 2.5 – Виробнича програма ресторану

№ рецептури	Страва	Вихід, г	Кількість страв
1	2	3	4
Фірмові страви			
ТК	Татакі з лосося з авокадо та соусом понзу (лосось, авокадо, соус понзу, мікрозелень)	120	37
ТК	Філе курки тандурі з кус-кусом та йогуртовим соусом (курка тандурі, кус-кус, йогуртовий соус, зелень)	250	37
Холодні закуски			
ТК	Форель слабкого посолу з цитрусовим кремом (форель, цитруси, зелень)	100	32
ТК	Оселедець-веррін під овочевим мусом (оселедець, овочевий мус, зелень)	140	30
ТК	Рієт зі скумбрії з тостами бріюш (копчена скумбрія, вершковий сир, бріюш)	110	30
ТК	М'ясна дегустаційна тарілка з прошуто та ростбіфом (прошуто, ростбіф, оливки)	150	30
ТК	Карпачо з телятини з пармезаном і руколою (телятина, пармезан, рукола)	100	25
ТК	Пастроми з яловичини з BBQ соусом (яловичина, BBQ соус)	120	30
ТК	Паштет з качиної печінки з вишневим конфі (качина печінка, вершки, вишня)	90	25
ТК	Салат «Буряк & Фета» (буряк, фета, горіхи)	150	27
ТК	Салат «Греція Класік» (фета, овочі, оливки Каламата)	180	25
ТК	Салат «Авокадо-Грін» (авокадо, огірок, салат, кунжутна заправка)	150	27
ТК	Капрезе з соусом песто (моцарела, помідори, песто)	160	25
ТК	Мариновані овочі з мікрозеленню (овочі, зелень)	130	25
Гарячі закуски			
ТК	Камамбер запечений з грушею (камамбер, груша, мед)	150	50
ТК	Баклажан гриль з кремом фета (баклажан, фета, базилік)	180	50
Перші страви			
ТК	Борщ український з квасолею (буряк, капуста, квасоля, м'ясо)	300	45
ТК	Бульйон курячий з локшиною та яйцем пашот (бульйон, локшина, яйце)	250/50	20
ТК	Крем-суп з печериць з трюфельною олією (печериці, вершки, трюфельна олія)	250	20
ТК	Окрошка на кефірі з телятиною (кефір, телятина, овочі)	300	20
Гарячі страви			
	Сьомга гриль з броколі-пюре (сьомга, броколі, вершковий соус)	47	33
ТК	Дорадо запечена з травами та лимоном (риба, трави, лимон)	200	30
ТК	Стейк із телятини на грилі (телятина, спеції)	300	44
ТК	Стейк із яловичини на грилі (яловичина, спеції)	300	40
ТК	Телячі щоки з селера-пюре (телячі щоки, селера, вершки)	250	44
ТК	Качка конфі з яблучним соусом (качка, яблука, спеції)	280	40
ТК	Рагу овочево з нутом і бататом (нут, батат, овочі)	250	20
ТК	Тальятеле з білими грибами (паста, гриби, вершковий	300	22

	соус)		
ТК	Кус-кус з овочами та гранатом (кус-кус, овочі, гранат)	200	20
ТК	Млинці зі шпинатом та ріктою (шпинат, рікота, тісто)	180	22
<b>Гарніри</b>			
ТК	Пюре картопляне вершкове	200	50
ТК	Овочі гриль асорті	180	50
ТК	Булгур з зеленню	200	50
ТК	Рис жасмин з карі-маслом	180	50
<b>Солодкі страви</b>			
ТК	Штрудель яблучний з пломбіром	180	47
ТК	Морозиво лайм-базилік з фісташковим кремом	120	40
ТК	Панна-кота лавандова	150	35
ТК	Тірамісу класичне	150	35
<b>Гарячі напої</b>			
ТК	Кава Еспресо	60 мл	100
ТК	Лате з коричним сиропом	250 мл	108
ТК	Чай чорний	300 мл	55
ТК	Матча-лате	250 мл	66
<b>Холодні напої</b>			
ТК	Лимонад лайм-м'ята	300 мл	110
ТК	Морс смородиновий	250 мл	132
ТК	Вода мінеральна негазована	500 мл	33
ТК	Вода мінеральна газувана	500 мл	33

Виробнича програма визначає структуру та порядок функціонування всіх виробничих підрозділів ресторану, що забезпечує узгодженість технологічних процесів.

Виробнича програма, сформована на основі аналізу потоків гостей та асортиментної політики закладу, визначає добову кількість страв та структуру меню, що надалі впливає на планування технологічних процесів кухні. Наступним етапом є визначення ролі та особливостей функціонування гарячого цеху, як ключової ланки у виробництві готової продукції.

## 2.2 Характеристика гарячого цеху

Гарячий цех створюється на підприємствах ресторанного господарства з повним циклом виробництва та є ключовою ланкою у процесі приготування страв. Саме тут завершуються основні технологічні операції: здійснюється теплова обробка сировини й напівфабрикатів, варіння бульйонів, приготування перших та других страв, гарнірів, соусів, а також теплова обробка компонентів для холодних та десертних страв. У гарячому цеху готують гарячі напої та випікають окремі види борошняних виробів. Вся готова продукція після

порціонування передається на роздачу та реалізується у торговому залі [9].

Приміщення гарячого цеху повинно мати зручні комунікаційні зв'язки із заготовочними цехами, складськими приміщеннями, холодним цехом, мийною кухонного посуду та торговим залом. Така організація простору скорочує втрати часу, мінімізує перетин потоків сировини та готової продукції, сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних вимог.

Страви, що виробляються у гарячому цеху, повинні відповідати вимогам державних стандартів, збірників рецептур, техніко-технологічних карт та Санітарних правил для підприємств ресторанного господарства.

Мікроклімат гарячого цеху впливає на продуктивність праці та комфорт персоналу. Температура повітря не повинна перевищувати 23 °С, відносна вологість має становити 60-70 %, а повітрообмін забезпечує припливно-витяжна вентиляція зі швидкістю повітря 1-2 м/с. Для зменшення теплового навантаження площа нагрівальних поверхонь плит повинна бути у 45-50 разів меншою за площу підлоги виробничого приміщення.

Режим функціонування гарячого цеху визначається форматом закладу, його місткістю та графіком роботи залу. Як правило, доготівельні підрозділи розпочинають роботу за 1,5-3 години до відкриття ресторану для гостей, що дає змогу своєчасно здійснити підготовку сировини, налагодити робочі процеси та забезпечити наявність готових страв до моменту початку обслуговування.

Завершення роботи гарячого цеху, як правило, співпадає із закриттям залів ресторану (табл. 2.6).

Таблиця 2.6 – Режим роботи гарячого цеху ресторану

Місце реалізації продукції	Години реалізації	Графік роботи гарячого цеху	Тривалість роботи, год	Примітка
Зал ресторану	10.00–22.00	08.00–22.00	12	Працює щоденно

Зважаючи на те, що гарячий цех забезпечує основний обсяг випуску страв, важливо встановити номенклатуру продукції, що готується протягом доби. Для цього формується виробнича програма підрозділу.

## 2.3 Складання виробничої програми цеху

Виробнича програма проектованого цеху включає перелік страв, які містять сировину, що оброблюється у цеху, кількість якої повинно бути вироблено протягом доби (табл. 2.7) [11].

Таблиця 2.7 – Виробнича програма гарячого цеху ресторану

№ рецептури	Страва	Вихід, г	Кількість страв
1	2	3	4
Гарячі закуски			
ТК	Камамбер запечений з грушею (камамбер, груша, мед)	150	50
ТК	Баклажан гриль з кремом фета (баклажан, фета, базилік)	180	50
Перші страви			
ТК	Борщ український з квасолею (буряк, капуста, квасоля, м'ясо)	300	45
ТК	Бульйон курячий з локшиною та яйцем пашот (бульйон, локшина, яйце)	250/50	20
ТК	Крем-суп з печериць з трюфельною олією (печериці, вершки, трюфельна олія)	250	20
ТК	Окрошка на кефірі з телятиною (кефір, телятина, овочі)	300	20
Гарячі страви			
	Сьомга гриль з броколі-пюре (сьомга, броколі, вершковий соус)	47	33
ТК	Дорадо запечена з травами та лимоном (риба, трави, лимон)	200	30
ТК	Стейк із телятини на грилі (телятина, спеції)	300	44
ТК	Стейк із яловичини на грилі (яловичина, спеції)	300	40
ТК	Телячі щоки з селера-пюре (телячі щоки, селера, вершки)	250	44
ТК	Качка конфі з яблучним соусом (качка, яблука, спеції)	280	40
ТК	Філе курки тандурі з кус-кусом та йогуртовим соусом (курка тандурі, кус-кус, йогуртовий соус, зелень)	250	37
ТК	Рагу овочеве з нутом і бататом (нут, батат, овочі)	250	20
ТК	Тальятеле з білими грибами (паста, гриби, вершковий соус)	300	22
ТК	Кус-кус з овочами та гранатом (кус-кус, овочі, гранат)	200	20
ТК	Млинці зі шпинатом та рікотою (шпинат, рікота, тісто)	180	22
Гарніри			
ТК	Пюре картопляне вершкове	200	50
ТК	Овочі гриль асорті	180	50
ТК	Булгур з зеленню	200	50
ТК	Рис жасмин з карі-маслом	180	50
Солодкі страви			
ТК	Штрудель яблучний з плombsіром	180	47

Визначена програма цеху дає змогу перейти до планування реалізації страв протягом робочого дня ресторану. Графік відпуску продукції забезпечує

рівномірне завантаження кухарів у пікові години та стабільний темп роботи.

#### **2.4 Графік реалізації страв**

Графік реалізації страв у торгових залах формується на основі прогнозованого завантаження залів, затвердженого меню на розрахунковий день та нормативних строків зберігання і відпуску готової продукції [11]. Це дає змогу рівномірно розподілити обсяги виробництва та забезпечити ритмічність роботи кухні й обслуговування гостей (табл. А.1, додатки А).

Для виконання виробничої програми необхідно підібрати технологічне обладнання, яке відповідатиме обсягам виробництва та санітарним нормам. Комплектація технікою визначає продуктивність цеху та швидкість обслуговування.

#### **2.5 Підбір теплового та холодильного обладнання для гарячого цеху ресторану**

Для забезпечення безперебійної роботи гарячого цеху ресторану необхідно підібрати сучасне технологічне обладнання, яке відповідатиме обсягам виробництва, асортименту страв та вимогам санітарії.

Обрані одиниці техніки забезпечують можливість виконання всіх етапів теплової обробки сировини: варіння, смаження, тушкування, запікання, а також порціонування готових страв.

Характеристики основного обладнання, рекомендованого для використання у гарячому цеху ресторану, наведено в таблиці 2.8.

Підібраний комплект теплового обладнання забезпечує виконання всіх технологічних операцій, необхідних для приготування страв меню ресторану європейської кухні [12]. Наявність багатофункціонального устаткування, зокрема пароконвектомату та електричної плити, дозволяє організувати роботу гарячого цеху з високою продуктивністю, раціонально використовувати площу та підтримувати стабільну якість готової продукції.

Таблиця 2.8 – Характеристика обладнання гарячого цеху ресторану

Найменування обладнання	Модель / марка	Технічні характеристики	Призначення
Електроплита професійна	Hendi 239807	4 конфорки; потужність 7 кВт	Варіння страв, пасерування, приготування соусів
Пароконвектомат	Unox ChefTop Mind.Maps™ PLUS	7 рівнів GN 1/1; t° до 260°C	Запікання, тушкування, припускання, регенерація страв
Контактний гриль (рифлений)	Tefcold GCO-900	Потужність 3 кВт; чавунні поверхні	Швидка термообробка, гриль м'яса, риби, овочів
Модульна секція-полиця	RESTOline GN-300	Нержавіюча сталь; довжина 3000 мм	Робоча поверхня, розміщення інвентарю
Холодильна шафа	Hicold HF 1400 BT	1400 л; t° від -2 до +8°C	Зберігання продуктів та напівфабрикатів
Теплова роздавальна вітрина	FROSTY HWD-1200	Підігрів та підсвітка; GN 1/1	Подача, підтримання температури страв
Виробничий стіл	EWT INOX ST-1500	Нерж. сталь; довжина 1500 мм	Нарізання та обробка сировини
Стіл з охолоджуваною шафою	Hicold SN-3/BT	Темп. 0...+8°C; 3 секції	Зберігання продуктів біля робочих зон
Стіл з мийною ванною	KAYMAN BMO-1,5/2	Ванна для миття 500×400 мм	Миття овочів, інвентарю, тари
Настінна полиця	АВАТ ПН-1200	2 яруси; нерж. сталь	Зберігання кухонного інвентарю
Стелаж пересувний	УкрСталь МП-01	Колеса, 4 полиці	Тимчасове зберігання кухонних ємностей
Витяжний зонт	VENTOS ZRV-1500	Нерж. сталь, фільтри	Відведення пари, тепла, запахів
Су-від апарат	SIRMAN SoftCooker XP	5–95°C; потужність 1200 Вт	Низькотемпературне приготування
Ваги електронні	Acom PW-6	6 кг; точність 1 г	Дозування та контроль маси продуктів
Контейнер для відходів	ECO Bin 80 L	80 л, кришка; харчовий пластик	Збір харчових відходів

Холодильне обладнання забезпечує підтримання необхідної температури напівфабрикатів і готових страв у процесі приготування, скорочує час технологічних операцій і сприяє безперервності виробничого процесу.

Така комплектація дозволяє дотримуватися санітарно-гігієнічних норм, оптимізує виробничий потік та підвищує швидкість обслуговування гостей

Окрім основних агрегатів, важливо забезпечити цех необхідним

інвентарем та інструментами, адже саме вони забезпечують якість виконання технологічних операцій та комфорт роботи кухарів.

## 2.6 Підбір інвентаря та інструментів гарячого цеху ресторану

Для якісного ведення технологічного процесу у гарячому цеху потрібно забезпечити його професійним інвентарем, посудом та допоміжними приладами, що відповідають нормам оснащення закладів ресторанного господарства. Підбір інструментів здійснюється з урахуванням обсягів виробництва, асортименту меню, особливостей теплової обробки та вимог санітарно-гігієнічних норм.

До переліку входять ножі кухарські, гастроємності, термостійкі листи, сковороди, сотейники, кухонний ручний інструментарій, а також інвентар для роботи з гарячими поверхнями, видачі та порціонування страв. Підбір сучасних моделей забезпечує довговічність експлуатації, ергономічність роботи кухарів та стабільність виробничих процесів.

Підібрані одиниці інвентарю зведені до таблиці 2.9.

Таблиця 2.9. – Інвентар та інструменти гарячого цеху ресторану

Найменування	Модель / Бренд	Характеристика	Кількість
Ніж шеф-кухаря	Samura HAKIRI 20 см	сталь AUS-8, нековзка ручка	4
Ніж універсальний	Victorinox Standard Line 15 см	для овочів та гастрономії	4
Ніж філейний	Arcos Riviera 240 мм	гнучке лезо для риби	2
Обробні дошки з маркуванням	Hendi Color Set	набір 6 кольорів	6
Гастроємності GN	Hendi GN 1/1, 1/2, 1/3	нержавіюча сталь	25
Каструлі кухарські	Tefal PRO Inox	6–15 л (різні)	8
Сотейник професійний	AMT Gastroguss	Ø 28 см	3
Сковорода для грилю	Lodge Cast Iron Grill	чавун, рифлена	3
Листи для випікання	MATFER EXAL 600×400 мм	антипригарні	10
Шумовки, лопатки, щипці	Tesco GrandCHEF	нержавіюча сталь	12
Ополоники металеві	Hendi Steel Ladle 0,4–0,5 л	для супів	6
Віночок кухонний	WMF Profi Plus	нерж. сталь	4
Терка 4-стороння	Borner PRO	універсальна	2
Поворотний черпак для соусів	APS 50 мл/100 мл	порціонування	4
Кондитерський мішок	Paderno Silicone	40 см	4
Пластикові ємності для маринації	Cambro 12 л	харчовий пластик	6

Рукавиці термостійкі	KITCHEN PRO Heat 300°C	жаростійкі	4
Термошуп	ThermoPro TP-18 Digital	контроль температури	2
Ваги кухонні електронні	Acom PW-6	межа 6 кг	2
Контейнери для спецій	Hendi Spice Box	нерж. сталь	6
Ковш кухарський	Hendi 1,5 л	нерж. сталь	2
Сито тонке	APS Profi	Ø 20 см	3
Проціджувач суповий	Hendi 24 см	метал.	2
Розливні ложки	Tesco 50–70 мл	порційні	6
Термостійкі гастротовари	Pyrex Cook&Heat	склокераміка	10

При проєктуванні виробничого приміщення необхідно враховувати площу, яку займає обладнання, та забезпечити достатні проходи між робочими зонами. Тому виконується розрахунок корисної та загальної площі цеху.

## 2.7 Розрахунок площі гарячого цеху

Розрахунок площі гарячого цеху виконується послідовно, починаючи з визначення корисної площі, тобто площі, яку займає технологічне обладнання.

Корисна площа визначається як добуток довжини та ширини кожної одиниці обладнання. Після визначення корисної площі розраховують загальну площу цеху з урахуванням коефіцієнта використання площі підлоги, який для гарячих цехів складає  $\eta = 0,3$ .

Результати розрахунку наведені в таблиці 2.10.

Таблиця 2.10 – Розрахунок корисної площі гарячого цеху ресторану

Найменування обладнання	Тип/модель	Кількість, шт.	Габарити, мм (Д×Ш×В)	Корисна площа 1 од., м <sup>2</sup>	Загальна площа м <sup>2</sup>
Електроплита професійна					
Пароконвектомат					
Контактний гриль					
Стіл виробничий					
Стіл з охолоджуваною шафою					
Стіл з мийною ванною	KAYMAN BMO-1,5/2				
Охолоджувальний стіл					
Холодильна шафа					

Роздавальна теплова вітрина					
Рукомийник					
Стелаж пересувний	МП-01				
Бак для відходів					
Разом корисна площа					11,13 м <sup>2</sup>

Розрахунок загальної площі цеху

$$S_{\text{заг}} = 11,13 / 0,3 = 37,1 \text{ м}^2$$

Для комфортного розміщення обладнання (дод А., рис. А.1), проходів між робочими місцями та дотримання санітарних норм приймаємо площу гарячого цеху:

$$S_{\text{цеху}} = 38 \text{ м}^2$$

На основі виробничої програми та комплектації обладнання формується система організації роботи гарячого цеху, яка включає зонування на технологічні лінії та розподіл функцій між робочими місцями.

## 2.8 Організація роботи гарячого цеху ресторану

Для ефективної організації технологічного процесу в гарячому цеху ресторану виробничий простір було розподілено на окремі технологічні лінії. Такий поділ сформовано на основі аналізу виробничої програми та обсягів випуску страв, що дає змогу впорядкувати послідовність операцій, раціонально завантажити обладнання та персонал, а також забезпечити відповідність санітарно-гігієнічним вимогам.

У цеху виокремлено технологічні лінії згідно з напрямками кулінарної продукції. Кожна зона має власні функції в рамках загального виробничого процесу (табл. 2.11), що дозволяє уникнути перетину потоків сировини та готових страв, скоротити час переміщення працівників, підвищити швидкість роботи та якість готової продукції.

Таблиця 2.11 – Технологічні лінії та оснащення гарячого цеху ресторану

Технологічні лінії	Технологічні операції	Необхідне обладнання
--------------------	-----------------------	----------------------

Лінія приготування перших страв	Підготовка інгредієнтів; варіння та проціджування бульйонів; пасерування овочів; приготування супів	Виробничий стіл з мийною ванною; настільні ваги; електроплита; сітки-вкладиші; пересувний стелаж
Лінія приготування гарячих других страв та гарнірів	Варіння, припускання, тушкування, смаження; запікання; підготовка гарнірів; зберігання напівфабрикатів	Стіл з мийною ванною; електроплита; пароконвектомат; стіл для механізації; холодильна шафа; ваги; пересувний стелаж
Лінія приготування салатів і закусок	Попередня підготовка продуктів; нарізання; змішування; заправка	Охолоджуваний стіл; стіл для механізації; холодильна шафа; ваги; слайсер; овочерізка; блендер; су-від
Лінія приготування солодких страв	Подрібнення, збивання компонентів; охолодження	Стіл з мийною ванною; ваги; кухонний комбайн; холодильна шафа; блендер
Зона порціонування та видачі страв	Оформлення, порціонування та відпуск	Виробничий стіл з гіркою; теплова роздавальна стійка; ваги

Після визначення ліній та обладнання розробляється система організації праці персоналу, яка забезпечує безперервність виробництва та якість готової продукції.

## 2.9 Організація праці в гарячому цеху ресторану

Організація праці в гарячому цеху розроблена на підставі виробничої програми, обсягу випуску страв та визначеної чисельності працівників. Безпосереднє керівництво роботою цеху здійснює шеф-кухар, який контролює виконання технологічних карт, відповідає за якість готової продукції, розподіляє обов'язки між кухарями та організовує виробничі процеси.

У підпорядкуванні шеф-кухара працюють кухарі різних кваліфікаційних рівнів.

Кухар V розряду – виконує складні операції теплової обробки, готує основні страви та соуси, контролює закладку продуктів за рецептурою, відповідає за оформлення страв перед подачею.

Кухар IV розряду – здійснює приготування гарнірів і супів, працює біля плити та з пароконвектоматом, виконує попередню підготовку продуктів.

Кухар III розряду – виконує підготовчі операції (нарізання продуктів, приготування напівфабрикатів), готує прості страви та закуски, допомагає на видачі страв.

За результатами розрахунків необхідна кількість працівників становить

гарячого цеху становить 4 особи.

З огляду на завантаження залу, тип страв та виробничу інтенсивність, прийнято ступінчатий графік роботи кухарів, що дозволяє оптимально розподілити навантаження протягом дня та забезпечити безперервність технологічних процесів протягом усього робочого періоду (табл. 2.12).

Таблиця 2.12 – Графік виходу на роботу кухарів гарячого цеху ресторану

Кваліфікація кухарів	Години роботи													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Кухар III розряду														
Кухар IV розряду														
Кухар IV розряду														
Кухар V розряду														

Для безпечної роботи гарячого цеху важливо дотримуватися вимог охорони праці та правил пожежної безпеки. Їх враховують при проектуванні приміщення, виборі матеріалів та навчанні персоналу.

### 2.10 Охорона праці та протипожежна безпека в гарячому цеху ресторану

Право працівників на безпечні та здорові умови праці закріплено Конституцією України та Законом України «Про охорону праці», що визначає комплекс організаційних та технічних заходів, спрямованих на збереження життя та здоров'я персоналу.

Усі працівники гарячого цеху ресторану перед початком трудової діяльності проходять вступний інструктаж, а також первинний інструктаж на робочому місці, незалежно від досвіду роботи, освіти чи посади. Повторний інструктаж проводиться не рідше одного разу на шість місяців, а позаплановий – у разі модернізації обладнання, зміни технології або після аварійної ситуації.

У процесі проектування гарячого цеху враховано вимоги безпечної експлуатації технологічного обладнання, зокрема електроплит,

пароконвектоматів, грилів та холодильних агрегатів. Робочі місця обладнані справним заземленням, вентиляцією, нековзким покриттям підлоги, достатнім освітленням та вільними евакуаційними проходами.

До роботи з тепловим обладнанням допускаються працівники, які пройшли навчання та перевірку знань з охорони праці. Робота з гострим інвентарем, гарячими поверхнями та відкритими нагрівачами передбачає використання засобів індивідуального захисту – рукавиць, фартухів, термостійких прихваток.

Пожежна безпека в гарячому цеху забезпечується шляхом впровадження пожежної профілактики та готовності до оперативного ліквідування займання. Одним із основних факторів ризику є висока температура обладнання, наявність жирових відкладень та використання електропристроїв. З метою запобігання надзвичайним ситуаціям у приміщенні передбачено:

- встановлення автоматичної витяжної та припливної вентиляції над плитами й грилем;
- наявність у вільному доступі вогнегасника (порошкового або вуглекислотного);
- обладнання виходів пожежною сигналізацією та планом евакуації;
- щоденне прибирання та знежирення поверхонь, регулярне очищення вентиляційних фільтрів;
- заборона використання несправного обладнання, перевантаження електромережі;
- проведення інструктажу персоналу з дій у разі виникнення пожежі.

Працівники гарячого цеху зобов'язані знати правила користування вогнегасниками, порядок відключення обладнання у випадку аварійної ситуації та маршрути евакуації. Виконання вимог охорони праці та пожежної безпеки забезпечує зниження ризику травматизму, попереджує виникнення пожеж та сприяє створенню комфортних умов роботи.

## Висновки до розділу 2

У процесі виконання розділу було визначено виробничу програму

ресторану, встановлено розподіл страв за видами та обсягом реалізації, сформовано меню та графік їх відпуску.

Проведено підбір теплового й холодильного обладнання, інструментів та інвентарю, розраховано площу гарячого цеху та визначено структуру його технологічних ліній.

Розроблена система організації праці й заходи з охорони праці забезпечують безпечний та ефективний виробничий процес.

Таким чином, проектування гарячого цеху є повністю обґрунтованим і готовим до впровадження у практичну діяльність ресторану.

## ВИСНОВКИ

У ході виконання роботи було здійснено комплексне проектування ресторану європейської кухні з розробкою виробничої програми та організацією роботи гарячого цеху. Проведений аналіз ринку ресторанного господарства України та м. Харків підтвердив актуальність відкриття закладу даного формату, а також визначив цільову нішу та ринкові переваги майбутнього підприємства. Обґрунтовано концепцію ресторану, його режим роботи, форму обслуговування та асортиментну політику.

Сформована виробнича програма визначила добовий обсяг випуску страв, їх розподіл за видами та структуру меню. На основі розрахункових показників складено графік реалізації продукції, що забезпечує ритмічність роботи у пікові години. Виконано підбір теплового та холодильного обладнання, інструментарію та інвентарю гарячого цеху відповідно до сучасних норм оснащення підприємств ресторанного господарства. Проведено розрахунок корисної та загальної площі цеху та розроблено його планувальне рішення.

Запропонована система організації праці, включаючи розподіл функцій між кухарями та графік виходу на зміну, забезпечує безперервність виробництва і високу ефективність технологічного процесу. Окремо розглянуто питання охорони праці та пожежної безпеки, що гарантує безпечні умови роботи персоналу та відповідність санітарним нормам.

Отже, розроблений проєкт гарячого цеху ресторану європейської кухні є технічно та економічно обґрунтованим, відповідає вимогам сучасного ресторанного бізнесу та може бути реалізований у практичній діяльності підприємства.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Каталог закладів Харкова. Томато.юа : веб-сайт. URL: <https://tomato.ua/ua/kharkiv>
2. Державна служба статистики України. URL: <https://ukrstat.gov.ua/>
3. Офіційний сайт Харківської міської ради, міського голови, виконавчого комітету URL: <https://www.city.kharkiv.ua/ru/dokumenty/dokumenty-departamentov.html?p=60>
4. Полотай Б. Я., Жмур-Клименко Б. В. Ресторанний бізнес під час війни. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східні. 2022. № 7. С. 37-42.
5. Гузар У. Є., Левчук А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. веб-сайт. URL: <https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2023-9-12-01>
6. Назаренко І. А, Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
7. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. Харків, 2022. 549 с.
8. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л.І. Сєногонова, В.В. Євлаш. Полтава, ФО-П Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.
9. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
10. Герасименко Н. М. Планування діяльності підприємства ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. М. Герасименко. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. 248 с.
11. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація роботи закладів

ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 280 с.

12. Технологічне обладнання для закладів ресторанного господарства : підручник / О. С. Іванов та ін. Харків : Світ Книг, 2019. 636 с.





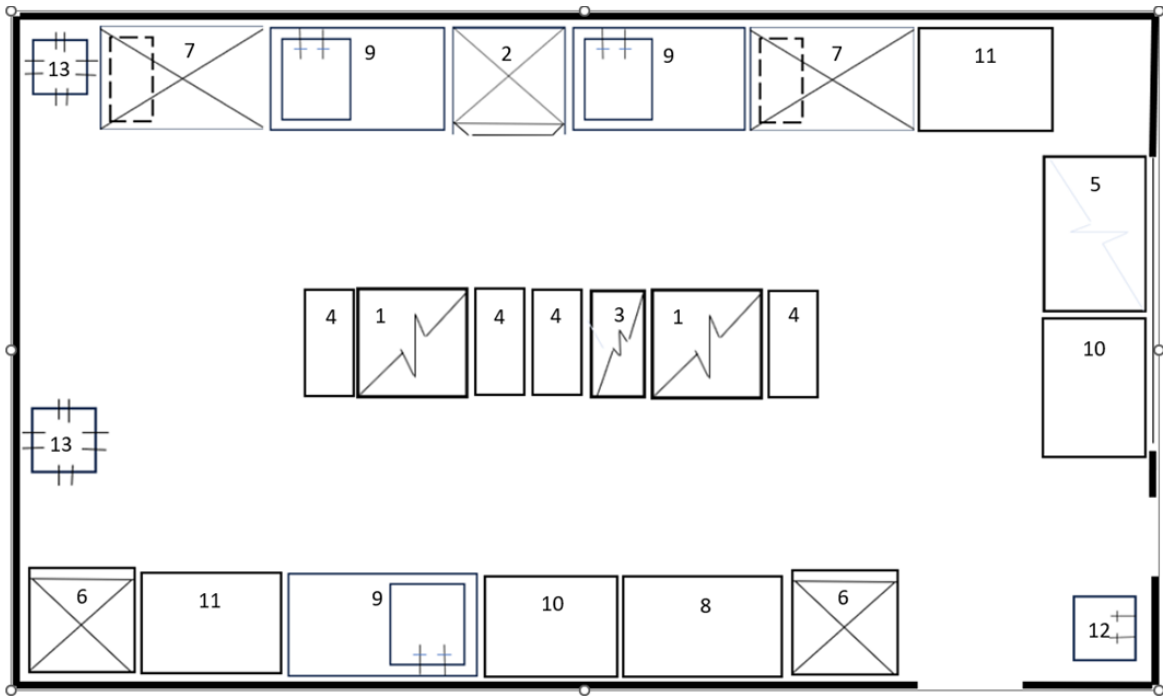


Рисунок А.1 – Схема розміщення обладнання в гарячому цеху ресторану