

УДК 640.43:72.012:004.92

Калужіна І. М.,

ik101273@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-3385-9722,

Researcher ID: P-7026-2015,

к.т.н., доц., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування,

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

Колесніченко С. Л.,

svetlanalk@ukr.net, ORCID 0009-0006-1162-2720,

Resercher ID: LMO-8314-2024,

к.т.н., доц., доцент кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування,

Одеський національний технологічний університет, м. Одеса

ПЕРСПЕКТИВИ ПРОЕКТУВАННЯ СУЧАСНИХ ТИПІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З МОДЕЛЮВАННЯМ В AUTOCAD

Анотація. В статті розкриті питання проектування закладів ресторанного господарства в умовах сучасного стану ринку та соціальних потреб країни. Мета роботи – вдосконалення методики проектування сучасних типів закладів ресторанного господарства з моделюванням в AutoCAD, таких як їдальня-роздавальня та модульне підприємство з виробництва скомплектованих страв раціону для забезпечення потреб військових, будівельників, працівників аграрної сфери з обмеженим доступом до стаціонарних точок харчування. Запропоновані планувальні рішення перспективних типів закладів ресторанного господарства для вирішення завдання розділення технологічних процесів приготування продукції й організації харчування відвідувачів та відкриває нові можливості для розширення ресторанної інфраструктури у рекреаційних зонах, де законодавством встановлюються планувальні обмеження використання й забудови цих територій, або будівництво капітальних споруд не можливе, таких як їдальня-роздавальня. Рекомендований проект модульного підприємства з виробництва скомплектованих страв раціону, який забезпечує харчування певного контингенту споживачів з обмеженим доступом до стаціонарних закладів ресторанної галузі. Розроблені раціони харчування із скомплектованих страв з урахуванням фізіологічних норми споживання для дорослого населення, що диференційовані залежно від енергозатрат, зв'язаних зі ступенем складності фізичної роботи, які впроваджені у виробництво даних ресторанних закладів. Завдяки впровадженню сучасних проектувальних рішень з урахуванням змін потреб споживачів створюються умови для впровадження сучасних типів закладів ресторанного господарства для забезпечення розвитку ресторанної галузі країни.

Ключові слова: проектування підприємств галузі, заклади ресторанного господарства, моделювання в AutoCAD, їдальня-роздавальня, модульне підприємство, раціон харчування, скомплектовані страви.

Kalugina I. I.,

ik101273@gmail.com, ORCID ID: 0000-0002-3385-9722,

Researcher ID: P-7026-2015,

Ph. D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of restaurant and healthy food technologies, Odesa National University of Technology, Odesa

Kolesnichenko S. L.,

svetlanalk@ukr.net, ORCID ID: 0009-0006-1162-2720,

Researcher ID: LMO-8314-2024,

Ph. D., Associate Professor, Associate Professor of the Department of restaurant and healthy food technologies, Odesa National University of Technology, Odesa

PROSPECTS OF DESIGNING MODERN TYPES OF RESTAURANT ESTABLISHMENTS WITH MODELIZATION IN AUTOCAD

Abstract. The article reveals the issues of designing restaurant establishments in the conditions of the current market situation and social needs of the country. The purpose of the work is to improve the design methodology of modern types of restaurant establishments with modeling in AutoCAD, such as a canteen-dispensary and a modular enterprise for the production of complete ration dishes to meet the needs of the military, construction workers, and agricultural workers with limited access to stationary food outlets. Planning solutions for promising types of restaurant establishments are proposed to solve the problem of separating the technological processes of preparing products and organizing the catering of visitors and opens up new opportunities for expanding restaurant infrastructure in recreational areas, where the legislation establishes planning restrictions on the use and development of these territories, or the construction of capital structures is not possible, namely: a canteen-dispensary. A project of a modular enterprise for the production of ready-made ration dishes is recommended, which provides nutrition to a certain contingent of consumers with limited access to stationary establishments of the restaurant industry. Rations of ready-made dishes are developed taking into account the physiological norms of consumption for the adult population, which are differentiated depending on the energy costs associated with the degree of complexity of physical work, which are implemented in the production of these restaurant establishments. Thanks to the implementation of modern design solutions taking into account changes in consumer needs, conditions are created for the implementation of modern types of restaurant establishments to ensure the development of the country's restaurant industry.

Key words: design of industry enterprises, restaurant establishments, modeling in AutoCAD, canteen-distribution, modular enterprise, diet, ready-made dishes.

JEL Classification: L66, L74, O33, C88

DOI: <https://doi.org/10.32782/2522-1221-2026-46-08>

Постановка проблеми. Перспективи розвитку галузі ресторанного господарства залежать перш за все від економічної ситуації в країні і визначаються комплексом внутрішніх та зовнішніх факторів, серед яких ключовим є впровадження інноваційних технологій проектування. В наш час закладам ресторанного господарства потрібно бути гнучкими до кризових умов, адаптованими до викликів несприятливої економічної ситуації, максимально виявляти креативність, щоб утриматися на ринку. Сьогоденні реалії ресторанного бізнесу потребують перегляду концепцій, залучення нової аудиторії, оптимізації меню, переглядання складників страв

та раціонів, орієнтування на соціальні формати, розробки стратегій, які забезпечують стійкість у довгостроковій перспективі.

Одним із ключових напрямків розвитку ресторанної галузі є запуск нових продуктів та послуг, які відповідають потребам часу, в т.ч. послуг харчування для спеціальних категорій громадян. В цьому сенсі актуальності набуває проектування сучасних форматів підприємств ресторанної галузі з моделюванням в AutoCAD, таких перспективних типів закладів ресторанного господарства як їдальня-роздавальня, планувальне рішення яких вирішує завдання розділення технологічних процесів приготування продукції

й організації харчування відвідувачів та відкриває нові можливості для розширення ресторанної інфраструктури у рекреаційних зонах, де будівництво капітальних споруд заборонено або не можливе. Перспективним напрямком розвитку соціальної інфраструктури ресторанного бізнесу також є проектування модульних підприємств з виробництва скомплектованих страв раціону з урахуванням фізіологічних норм споживання, для забезпечення потреб військових, будівельників, працівників аграрної сфери з обмеженим доступом до стаціонарних точок харчування.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблему щодо проектування різних новітніх форматів закладів ресторанного господарства розглянули в наукових дослідженнях як зарубіжні, так і вітчизняні фахівці. Так, загальні положення до проектування сучасних закладів ресторанного господарства та підходи до їх концептуального рішення наведені А. Мазаракі, С. Шаповал, О. Григоренковим [1]. Основні принципи і особливості вимог до технологічного проектування закладів ресторанного господарства в сучасних умовах господарювання запропоновані Л. Івашиною, Л. Бишовець, О. Куракін [2]. Міжнародна проектна діяльність у соціально-економічному розвитку ресторанних закладів України розглянуті у публікації Т. Гринюк, Т. Буличевої, Л. Івашиної та ін. [3]. Визначення концептуальних засад технологічного проектування перспективних закладів ресторанного господарства в своїй науковій праці торкнулися Т. Шматковська та Н. Мостовенко [4]. Принципи проектування нових об'єктів ресторанного господарства у відповідності з їх соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями висвітлили С. Майкова, О. Вівчарук, О. Маслійчук [5]. Роль та значення впровадження в ресторанному бізнесі новітніх технологій проектування, застосування яких в сучасних умовах може сприяти підвищенню конкурентоспроможності вітчизняних закладів ресторанного господарства й дозволить відповідати світовим стандартам гостинності в своїй публікації визначили О. Шидловська, Т. Іщенко, О. Дулька [6]. О. Гуторов в своїй статті щодо особливостей здійснення проектування закладів ресторанного господарства розглянув питання відповідності архітектурно-планувальному, технологічному, конструктивному, спеціальному інженерному рішенню, які і визначають характер технологічного процесу – основи проектування будь-якого підприємства [7]. О. Коваль,

Д. Катюха зазначили, що особлива увага при проектуванні закладів ресторанного господарства повинна приділятися впровадженню інновацій, оптимізації ресурсів і підвищенню енергонезалежності підприємств у кризових умовах [8].

Аналіз досліджень у сфері проектування закладів ресторанного господарства свідчить про наявність проблемних питань, що на сьогодні не вирішені. Варто наголосити на недостатнє висвітлення у наукових працях останніх років питань щодо особливостей проектування закладів ресторанного господарства з моделюванням в AutoCAD у яких розділено виробництво і організація харчування споживачів, таких як їдальня-роздавальня, а також модульних підприємств, які спеціалізуються на виробництві і доставці спеціалізованим автотранспортом скомплектованих страв раціону з урахуванням фізіологічних норм, для забезпечення потреб військових, будівельників, працівників аграрної сфери з обмеженим доступом до стаціонарних точок харчування. Це питання залишається недостатньо визначеним і потребує дослідження.

Постановка завдання. Метою роботи є вдосконалення методики проектування сучасних типів закладів ресторанного господарства з моделюванням в AutoCAD, таких як їдальня-роздавальня та модульне підприємство з виробництва скомплектованих страв раціону з урахуванням фізіологічних норм, для забезпечення потреб військових, будівельників, працівників аграрної сфери з обмеженим доступом до стаціонарних точок харчування.

Виклад основного матеріалу. В наш час, найвищий рівень туристичної привабливості мають рекреаційні зони міст, призначені для організації відпочинку населення та покращання стану довкілля. Однак стан благоустрою і рівень ресторанної інфраструктури зон рекреації в Україні не відповідає сучасним європейським і світовим стандартам. Згідно до ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування і забудова територій», рекреаційні території – це ділянки суші, які призначені для здійснення рекреаційної діяльності та відпочинку рекреантів [9]. Рекреаційні території являють собою мережу ділянок озелених та інших відкритих просторів різного призначення, розташованих як на територіях населених пунктів, так і у приміських зонах, в тому числі ландшафтних комплексів, курортів та оздоровчих місцевостей, об'єктів культурної спадщини, туристичних та інших зон.

Рекреаційні території, де планується будівництво закладів ресторанної галузі, нерідко розташовані в межах територій охоронних зон об'єктів і є частиною структурних територіальних елементів екологічної мережі, до яких відносяться: зони санітарної охорони, зони особливого режиму використання земель, території природно-заповідного та водного фондів, курортні і оздоровчі, рекреаційні, водні і водозахисні території та інші. Відповідно до вимог нормативно-правових актів законодавством встановлюються планувальні обмеження використання й забудови цих територій. Під час проектування будинків та споруд на рекреаційних територіях враховують показник рекреаційного навантаження, що характеризується кількістю рекреантів на одиницю площі за певний період і визначає рівень сукупного антропогенного впливу на природний комплекс певної території в процесі рекреаційної діяльності. Тому, при розробці проектів будівництва нових об'єктів ресторанної індустрії в межах рекреаційних зон, що є частиною структурних територіальних елементів екологічної мережі, доцільно перевагу надавати альтернативним типам закладів ресторанної галузі з низьким показником рекреаційного навантаження на одиницю площі території. До таких перспективних типів ресторанних закладів, при певній організації виробництва й розробці сучасної об'ємно-планувальної моделі, яка вирішує завдання розділення технологічних процесів приготування продукції й організації харчування відвідувачів, можна віднести їдальню-роздавальню. Їдальня-роздавальня – різновид їдальні з функціями відпускання виготовлених

та скомплектованих іншими закладами ресторанного господарства обідів, сніданків, вечерів, а також продажу закуплених товарів [10]. По суті, їдальня-роздавальня – це їдальня без кухні, оснащена устаткуванням для підігріву їжі, де реалізують для споживання на місці страви і кулінарну продукцію, що доставляються з інших об'єктів ресторанного господарства [11].

Як правило їдальню-роздавальню проектують без складської й виробничої груп приміщень, а передбачають організацію приміщення для підігріву та поцінування страв, що доставляються з заготівельного підприємства, розташованого в іншому місці [12].

Такий заклад ресторанного господарства як їдальня-роздавальня можна спроектувати за двома функціонально-технологічними моделями:

1. Заклад, який не має виробництва і реалізує готову продукцію, яку отримує від інших підприємств, що мають виробництво;

2. Заклад, який не має виробництва і реалізує готову продукцію, яку виробляє у власному базовому підприємстві, яке розташоване в іншому місці.

Реалізація другої функціонально-технологічної моделі в організації виробництва їдальні-роздавальні відкриває нові можливості для розширення ресторанної інфраструктури у рекреаційних зонах. Так, проектування їдальні-роздавальні у рекреаційній зоні дозволить урахувати вимоги нормативної документації щодо режиму забудови територій лімітованого використання. Ми пропонуємо у рекреаційній зоні організувати фуд-корт їдальні-роздавальні по типу «літній майданчик» зі збірно-розбірним тимчасовим

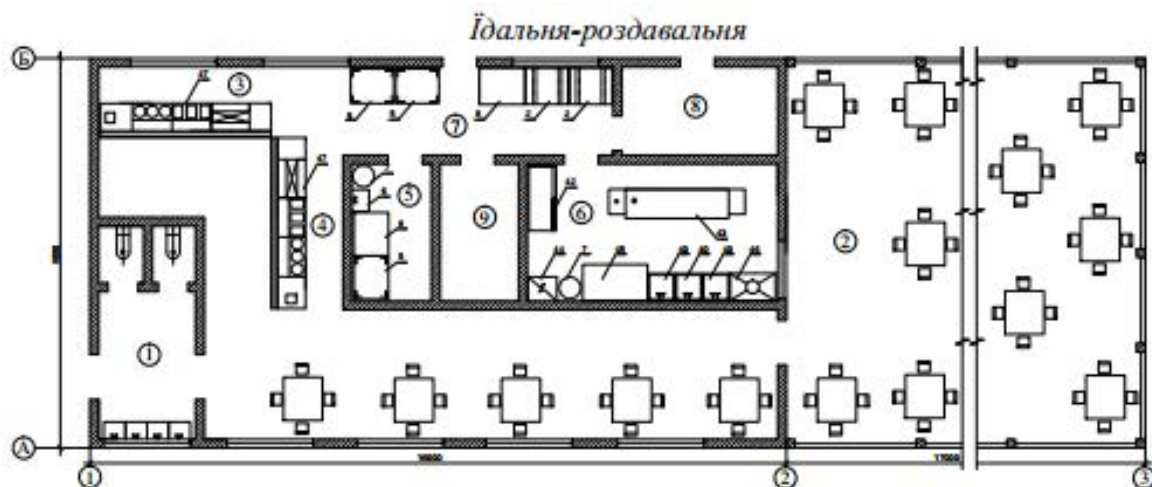


Рис. 1. План їдальні-роздавальні

або пересувним об'єктом, в якому скомпоновані приміщення для підігріву, доопрацювання та роздавання страв, кулінарних, кондитерських виробів та напоїв, мийна столового посуду, інші приміщення для персоналу та відвідувачів (рис. 1).

Виробничі площі закладу спроектовані у базовому підприємстві (рис. 2), в якому буде вироблятися увесь асортимент продукції їдальні-роздавальні. Базове підприємство їдальні-роздавальні доцільно й рекомендовано будувати на стаціонарній основі поза територій лімітованого використання, на майданчиках, які розташовані неподалік, з урахуванням логістичних факторів постачання готових страв та виробів.

На основі комплексної оцінки рекреаційної та прилеглої територій, де планується будівництво, планувальне рішення об'єктів їдальні-роздавальні деталізуються. Експлікація приміщень їдальні-роздавальні та її базового підприємства надана у таблиці 1.

Таким чином, проектування їдальні-роздавальні у рекреаційній зоні, за умови використання розробленого об'ємно-планувального рішення цього закладу та продуманого механізму впровадження новітнього організаційно-технологічного рішення, забезпечить туристичну привабливість, екологічну стабільність та сталий розвиток даних територій, високий рівень організації відпочинку населення й сприятиме розвитку ресторанної індустрії нашої країни.

Особлива увага сьогодні ношею державою приділяється організації повноцінного харчування військових у польових умовах, будівельників, працівників аграрної сфери на місці праці. В зв'язку з цим виникла необхідність у проектуванні модульного підприємства з виробництва скомплектованих страв раціону для забезпечення потреб військових, будівельників, працівників аграрної сфери з обмеженим доступом до стаціонарних точок харчування.

Проектоване модульне підприємство з виробництва скомплектованих страв раціону розроблено із модулів:

1 модуль – базове підприємство на якому готують страви, кулінарні, борошняні вироби, напої та комплектують їх по раціонам, пакують й відпускають.

2 модуль – спеціалізований автотранспорт для перевезення та доставки скомплектованих страв раціону у точки споживання їжі.

План модульного підприємства з виробництва скомплектованих страв раціону для забезпечення потреб військових, будівельників, працівників аграрної сфери з обмеженим доступом до стаціонарних точок харчування наведений на рис. 3.

Експлікація приміщень модульного підприємства з виробництва скомплектованих страв раціону надана у таблиці 2.

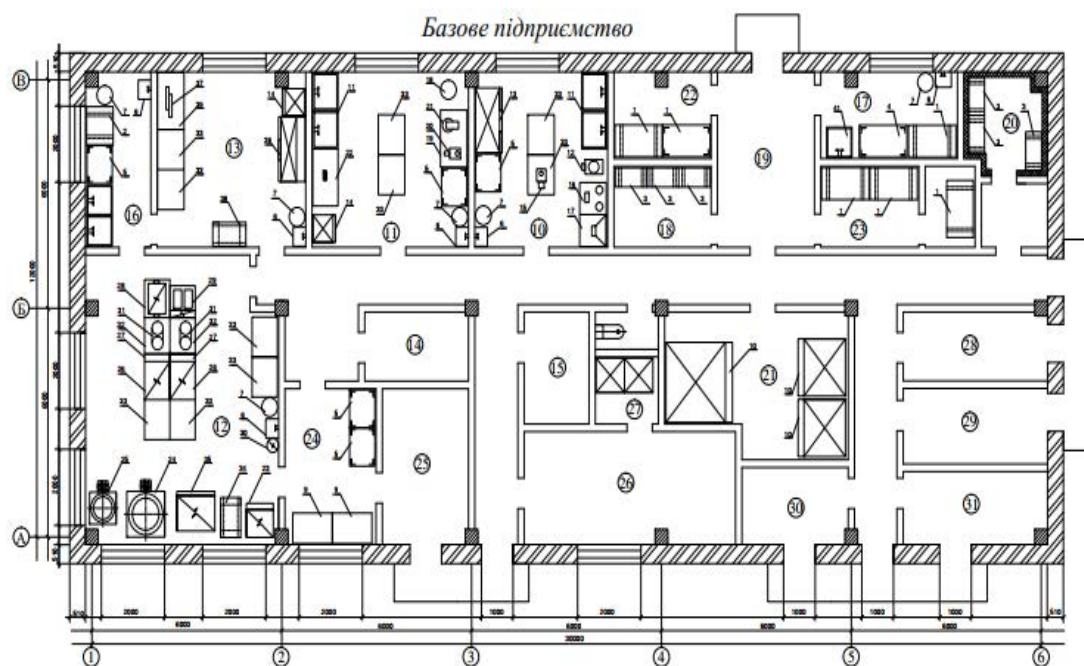


Рис. 2. План базового підприємства їдальні-роздавальні

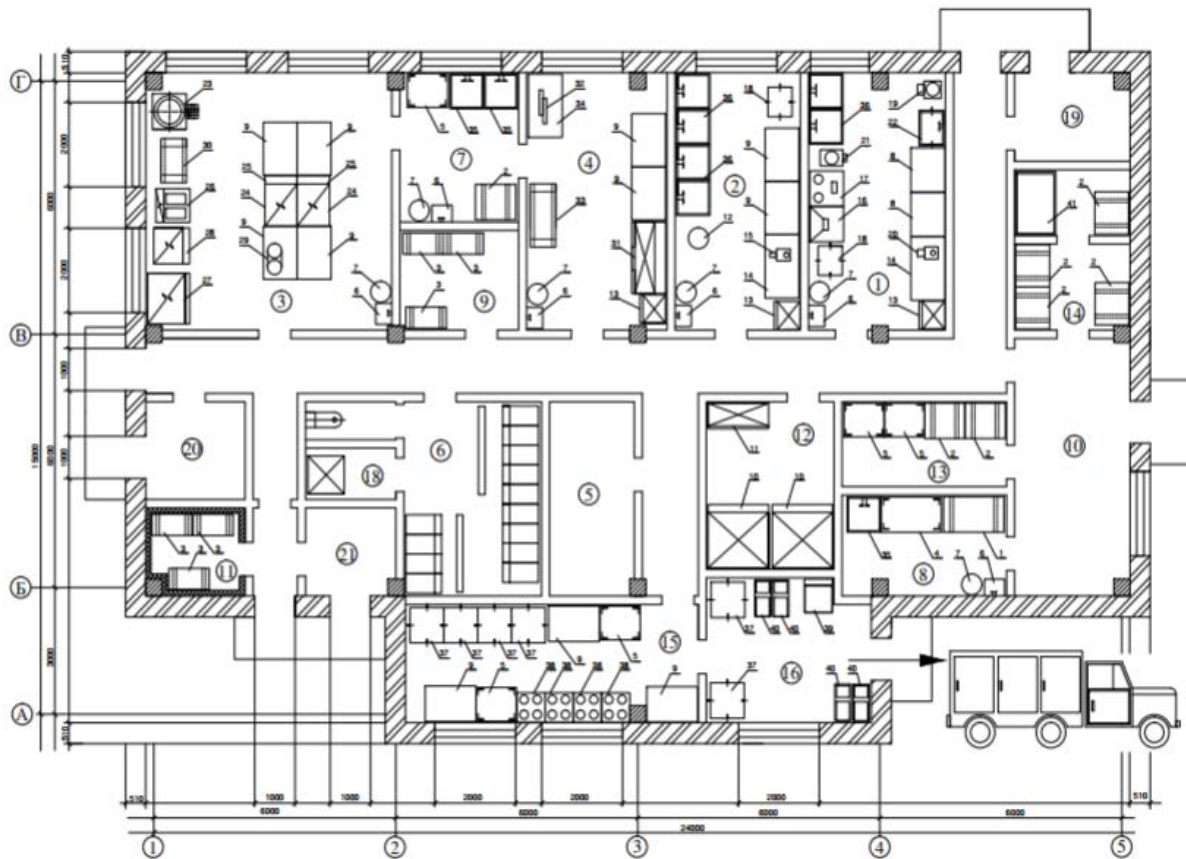


Рис. 3. План модульного підприємства з виробництва скомплектованих страв раціону для забезпечення потреб військових, будівельників, працівників аграрної сфери з обмеженим доступом до стаціонарних точок харчування

Таблиця 1

Експлікація приміщень їдальні-роздавальні

Поз.	Найменування	Площа, м ²	Поз.	Найменування	Площа, м ²
Їдальня-роздавальня					
1.	Вестибюль з с/в	12	6.	Мийна столового посуду	22,4
2.	Літній майданчик	192	7.	Приміщення прийому готових страв	12
3.	Роздавальня 1	12,5	8.	Електрощитова	6
4.	Роздавальня 2	12,5	9.	Приміщення персоналу	6
5.	Білизняна	6			
Базове підприємство					
10.	Овочевий цех	20,7	21.	Комора для зберігання продуктів в охолоджувальному виді	22,3
11.	М'ясо-рибний цех	24	22.	Комора сухих продуктів	6
12.	Гарячий цех	46	23.	Комора овочів	9
13.	Холодний цех	22,5	24.	Виробничий відділ комплектації готових страв	12
14.	Кабінет директора	6	25.	Експедиція	12
15.	Контора	6	26.	Гардероб персоналу	18
16.	Мийна кухонного посуду	9	27.	Душові і с/в	4
17.	Комора і мийна тари	10	28.	Електрощитова	6
18.	Комора інвентарю	5	29.	Теплопункт	6
19.	Завантажувальна	12	30.	Венткамера	6
20.	Камера харчових відходів	5	31.	Котельня	6

Військові та робітники зможуть отримувати по розробленому графіку комплексний сніданок, обід або вечерю. Харчування відбувається по трьом комплексам, включаючи дієтичний з урахуванням фізіологічних потреб, тих хто харчується, розподілу енергетичної цінності й основних поживних речовин денного раціону по окремих прийманнях їжі (сніданок, обід і вечеря).

Норми харчування розробляються на науковій основі з урахуванням вимог раціонального харчування людини [13]. Їжа являється єдиним джерелом енергії та будівельного матеріалу для формування складних структур організму. Тому у відповідності із сучасними даними науки про збалансоване харчування для забезпечення життєдіяльності людини її організм повинен отримувати щоденно певну кількість харчових речовин у залежності від характеру трудової діяльності, віку, статі, образу життя, кліматичних та інших умов. Фізіологічні норми споживання для дорослого населення диференційовані залежно від енергозатрат, зв'язаних зі ступенем складності фізичної роботи [14], цей фактор прийнятий до уваги при складанні скомплектованих меню окремих приймань їжі для споживачів, а саме будівельників, працівників аграрної сфери, які отримують харчування. Згідно постанови Кабінету міністрів України «Про внесення змін до норм харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань» енерговитрати військовослужбовців становлять приблизно 4500 ккал на день (15,1 МДж/день) при виконанні нескладних операцій і 4900-5500 ккал на день (20,5 МДж/день) для бойових операцій

(місій), які вважаються найбільш фізіологічно, емоційно-стресовим навантаженням на військового [15]. Із урахуванням цього, модульне підприємство виробляє скомплектовані раціони за чотирма комплексами:

Комплекс №1 – для військовослужбовців. Скомплектовані раціони для військовослужбовців розраховані на енергозатрати військовослужбовців при виконанні нескладних операцій, розрахований на 4500 ккал на день.

Комплекс №2 – для будівельників. Скомплектовані раціони для будівельників розроблені згідно рекомендованих норм енергетичної потреби в білках, жирах і вуглеводах для працездатного населення 3 групи інтенсивності праці. Комплекс №2 розрахований на 3200 ккал на день.

Комплекс №3 – для працівників аграрної сфери. Скомплектовані раціони для працівників аграрної сфери розроблені згідно рекомендованих норм енергетичної потреби в білках, жирах і вуглеводах для працездатного населення 2 групи інтенсивності праці. Комплекс №3 розрахований на 3000 ккал на день.

Комплекс №4 – дієтичний комплекс. Згідно норм організації харчування робітників кількість споживачів, які харчуються по дієтичному меню становить 20%. Комплекс №4 складений по дієті №15 і розрахований на 2400–2600 ккал на день.

Модульне підприємство запропоновано збудувати на стаціонарній основі на земельній ділянці, яка розташована на оптимальній відстані від місця споживання їжі із урахуванням логістичних факторів постачання готових раціонів харчування.

Таблиця 2

Експлікація приміщень модульного підприємства з виробництва скомплектованих страв раціону

Поз.	Найменування	Площа, м ²	Поз.	Найменування	Площа, м ²
1.	Овочевий цех	20,4	12.	Комора для зберігання продуктів в охолоджувальному виді	13,5
2.	М'ясо-рибний цех	19,4	13.	Комора сухих продуктів	8
3.	Гарячий цех	33,3	14.	Комора овочів	12
4.	Холодний цех	22,8	15.	Приміщення комплектації готових страв	23,9
5.	Кабінет директора і контора	9	16.	Експедиція	11,1
6.	Гардероб персоналу	22	17.	Приміщення персоналу	18
7.	Мийна кухонного посуду	9	18.	Душові і с/в	4
8.	Комора і мийна тари	10	19.	Електрощитова	6
9.	Комора інвентарю	6	20.	Теплопункт	8
10.	Завантажувальна	18	21.	Венткамера	8
11.	Камера харчових відходів	8			

Кількість військовослужбовців і робітників, які будуть отримувати харчування в польових умовах буде визначатися заздалегідь. Необхідна кількість скомплектованих сніданків, обідів та вечерів по відповідним комплексам буде визначатися за потребами й формуватися кожного дня на наступний день. Робітники будуть купувати абонемент на харчування, частину коштів за харчування будуть компенсувати агро- та будівельні фірми, які заключили договір щодо організації харчування із модульним підприємством. Тобто харчування буде організовано для робітників за пільговими цінами. Харчування буде організовано на місці праці робітників. Робітники будуть отримувати харчування по розробленому графіку: комплексний сніданок, обід або вечерю. В польових умовах робітники та військові будуть отримувати сніданки, обіди й вечері згідно розробленого графіка.

Для забезпечення організації комплексного харчування робітників та військових у польових умовах в модульному підприємстві передбачено спеціальний автотранспорт. Страви будуть упаковувати в одноразові спеціальні порційні пластикові та паперові коробки, перші страви будуть транспортуватись у ізотермічних пересувних мармітах-термосах та напої – в спеціальних ємностях-термосах і будуть порціонувати на місці споживання в одноразовий посуд. Для ефективної організації відпускання, комплектації страв, завантаження у спеціалізований автотранспорт та транспортування страв для харчування споживачів, у модульному підприємстві спроектовано приміщення для комплектування страв та експедиція.

Розроблення креслення планів запропонованих закладів ресторанного господарства в AutoCAD включає кілька послідовних етапів проектування. Спочатку визначають ключові вимоги до проекту: принципи функціонального зонування приміщення, виробничу спеціалізацію закладу та загальну концепцію організації виробництва. Далі створюють ескіз за допомогою цифрових інструментів, який слугує основою для електронного креслення. Після цього в AutoCAD налаштовують робоче середовище: створюють файл, обирають одиниці вимірювання, формують шари для елементів креслення та визначають межі робочої області. У наступну чергу виконують побудову плану в AutoCAD: наносять осі, стіни, перегородки, колони, дверні та віконні прорізи. Потім проводять зонування приміщення

й розміщують технологічне обладнання. Підсумковою стадією є нанесення розмірних позначень і підготовка креслення до друку.

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Отже, вдосконалення методики проектування з використанням AutoCAD дозволило розробити проектні рішення сучасних закладів ресторанного господарства, таких як їдальня-роздавальня та модульне підприємство з виробництва скомплектованих страв раціону для забезпечення потреб військових, будівельників, працівників аграрної сфери з обмеженим доступом до стаціонарних точок харчування. Запропоновані архітектурно-планувальні підходи у проектуванні новітніх закладів ресторанного господарства, спрямовані на розділення процесів приготування страв і обслуговування споживачів, створюють передумови для розвитку ресторанної інфраструктури в рекреаційних зонах з обмеженнями на капітальне будівництво, зокрема у форматі їдалень-роздавальень. У цьому контексті, перспективними також є представлені проектні пропозиції об'ємно-планувального вирішення модульного підприємства з виробництва скомплектованих раціонів харчування для споживачів з обмеженим доступом до стаціонарних закладів ресторанної галузі.

Внаслідок впровадження інноваційних підходів до проектування формуються умови для розвитку нових сучасних типів закладів ресторанного господарства, що сприяє подальшому розвитку ресторанної галузі країни.

Перспективи подальших досліджень у даному напрямі полягають у вдосконаленні методів проектування закладів ресторанного господарства, зокрема розвитку мобільних форматів харчування, а також оптимізації технологічних і планувальних рішень для різних умов експлуатації.

ЛІТЕРАТУРА

1. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Григоренко О.М. та ін. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник/ за ред. А.А. Мазаракі. Київ, 2017. 184 с. ISBN 978-966-629-848-8 DOI: 10.31617/p.knute.2017-1743
2. Івашина Л., Бишовець Л., Куракін О. Основні принципи та вимоги до технологічного проектування закладів ресторанного господарства. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2025. №1 (15). С. 51-57. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(15\).2025.9](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.9)
3. Гринюк Т., Буличева Т., Логінова А. Міжнародна проектна діяльність та фандрай-

зинг у соціально-економічному розвитку і відновленні України під час війни. *Усниху і досягнення у науці*. 2024. № 2(2). С. 280–295. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/sas/article/view/9879/9932>

4. Шматковська Т., Мостовенко Н. Організаційно-економічні та фінансові засади відновлення конкурентоспроможності сфери гостинності України. *Економіка та суспільство*. 2024. № 63. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-130>

5. Майкова С.В., Вівчарук О.М., Маслійчук О.Б., Подвірна Х.Є. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. Львів, 2023. 340с. https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&product_id=511

6. Шидловська О.Б., Іщенко Т.І., Дулька О.С. Новітня ресторанна справа в індустрії гостинності. *Географія та туризм*. 2023. № 71. С. 3-8. doi.org/10.17721/2308-135X.2023.71.3-8

7. Гуторов О.С. Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. *Молодий вчений*. 2020. № 5 (81). С. 119-122. DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-5-81-26>

8. Коваль О.Д., Катюха Д.А. Стратегії адаптації готельно-ресторанного бізнесу в умовах воєнного стану та післявоєнного відновлення в Україні. *Соціальний розвиток: економіко-правові проблеми*. 2025. №1. С. 72-78. DOI: 10.70651/30836018/2025.1.09

9. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій. Київ, 2019. 21 с.

10. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, 2004. 23 с.

11. Про затвердження Інструкції щодо заповнення форм державних статистичних спостережень стосовно торгової мережі та мережі ресторанного господарства: НАКАЗ від 24.10.2005. № 327. *Держкомстат України*. Київ, 2005.

12. Калугіна І.М., Салавеліс А.Д., Фесенко О.О., Лисюк В.М.. Проектування закладів ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: Освіта України, 2019. 308 с.

13. Лотоцька-Дудик У.Б., Крупка Н.О., Брейдак О.А. та ін. Харчування військовослужбовців: навчальний посібник. Львів-Вінниця, 2023. 76 с. <https://dspace.vnmu.edu.ua/123456789/6336>

14. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії: Наказ від 03.09.2017 № 1073. *МОЗ України*. Київ, 2017.

15. Про внесення змін до норм харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань: Постанова від 16 лютого 2024 р. № 172. *Кабінет Міністрів України*. Київ, 2024.

REFERENCES

1. Mazaraki A.A., Shapoval S.L., Hryhorenko O.M. та ін. (2017), *Proektuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva: pidruchnyk/ za red. A.A. Mazaraki*, Kyiv, 184 s. ISBN 978-966-629-848-8 DOI: 10.31617/p.knute.2017-1743

2. Ivashyna L., Byshovets L., Kurakin O. (2025), *Osnovni pryntsypy ta vymohy do tekhnolohichnoho proektuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva, Innovatsii ta tekhnolohii v sferi posluh i kharchuvannia*, №1 (15), S. 51-57. [https://doi.org/10.32782/2708-4949.1\(15\).2025.9](https://doi.org/10.32782/2708-4949.1(15).2025.9)

3. Hryniuk T., Bulycheva T., Lohinova A. (2024), *Mizhnarodna proiektna diialnist ta fandraizynh u sotsialnoekonomichnomu rozvytku i vidnovlenni Ukrainy pid chas viiny, Uspikhy i dosiahnennia u nautsi*, № 2(2), S. 280–295. URL: <http://perspectives.pp.ua/index.php/sas/article/view/9879/9932>

4. Shmatkovska T., Mostovenko N. (2024), *Orhanizatsiino-ekonomichni ta finansovi zasady vidnovlennia konkurentospromozhnosti sfery hostynnosti Ukrainy, Ekonomika ta suspilstvo*, № 63. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-130>

5. Maikova S.V., Vivcharuk O.M., Masliichuk O.B., Podvirna Kh. Ie. (2023), *Proektuvannia ta dyzain zakladiv hotelno-restorannoho hospodarstva: navch. posib*, Lviv, 340 s. https://caravela.com.ua/index.php?route=product/product&product_id=511

6. Shydlovska O.B., Ishchenko T.I., Dulka O.S. (2023), *Novitnia restoranna sprava v industrii hostynnosti, Heohrafiia ta turyzm*, № 71, S. 3-8. doi.org/10.17721/2308-135X.2023.71.3-8

7. Hutorov O.S. (2020), *Osoblyvosti zdiisnennia proektuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva, Molodyi vchenyi*, № 5 (81), S. 119-122. DOI: <https://doi.org/10.32839/2304-5809/2020-5-81-26>

8. Koval O.D., Katiukha D.A. (2025), *Stratehii adaptatsii hotelno-restorannoho biznesu v umovakh voiennoho stanu ta pisliavoiennoho vidnovlennia v Ukraini, Sotsialnyi rozvytok: ekonomiko-pravovi problemy*, №1, S. 72-78. DOI: 10.70651/30836018/2025.1.09

9. DBN B.2.2-12:2019. Planuvannia i zabudova terytorii. Kyiv, 2019. 21 s.

10. DSTU 4281-2004. Zaklady restorannoho hospodarstva. Klyasyfikatsiia. Kyiv, 2004. 23 s.

11. Pro zatverdzhennia Instruksii shchodo zapovnennia form derzhavnykh statystychnykh sposterezhen stosovno torhovoї merezhi ta merezhi restorannoho hospodarstva: NAKAZ vid 24.10.2005. № 327. *Derzhkomstat Ukrainy*. Kyiv, 2005.

12. Kaluhina I.M., Salavelis A.D., Fesenko O.O., Lysiuk V.M. (2019), *Proektuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva: navchalnyi posibnyk*, Odesa, Osvita Ukrainy, 308 s.

13. Lototska-Dudyk U.B., Krupka N.O., Breidak O.A. tain.(2023), Kharchuvanniaviiskovosluzhbovtziv: navchalnyi posibnyk, Lviv-Vinnytsia, 76 s. <https://dspace.vnmu.edu.ua/123456789/6336>

14. Pro zatverdzhennia Norm fiziologichnykh potreb naselennia Ukrainy v osnovnykh kharchovykh

rechovynakh i enerhii: Nakaz vid 03.09.2017 № 1073. MOZ Ukrainy. Kyiv, 2017.

15. Pro vnesennia zmin do norm kharchuvannia viiskovosluzhbovtziv Zbroinykh Syl ta inshykh viiskovykh formuvan: Postanova vid 16 liutoho 2024 r. № 172. Kabinet Ministriv Ukrainy. Kyiv, 2024.

Стаття поширюється на умовах ліцензії відкритого доступу (CC BY 4.0) 

Дата першого надходження статті до видання: 29.06.2026

Дата прийняття статті до друку після рецензування: 24.07.2026

Дата публікації (оприлюднення) статті: 12.10.2026