

Міністерство освіти і науки України

Одеський національний технологічний університет

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування



## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

### ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему: « **Проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» у м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у їдальню вегетаріанської кухні та впровадженням страв здорового харчування** »  
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

---

Здобувача (ки) Черемущ І.В.

(Прізвище, ініціали)

2 курсу ТХм - 607 групи

Керівник \_\_\_\_\_ к.т.н., доц. Бурдо А.К.  
(Посада, прізвище та ініціали)

Консультанти: к.е.н., доц. Кривоногова І.Г.  
(Посада, прізвище та ініціали)

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від \_\_\_\_\_ 25.11.2022 р., протокол № 5 .

Завідувач(ка) кафедри ТРiOX  
(назва кафедри)

\_\_\_\_\_ (підпис)

Любов Тележенко  
(Ім'я, прізвище)

Одеса - 2022 р

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Міністерства освіти і науки,  
молоді та спорту України  
29 березня 2012 року № 384

Одеський національний технологічний університет  
(повне найменування вищого навчального закладу)

Форма № Н-9.01

Інститут, факультет, відділення ІТХІРГБ  
Кафедра, циклова комісія технології ресторанного і оздоровчого харчування  
Освітньо-кваліфікаційний рівень магістр  
Напрямок підготовки \_\_\_\_\_  
Спеціальність 181 «Харчові технології»  
(шифр і назва)  
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Завідувач кафедри, голова циклової комісії  
д.т.н., професор Тележенко Л.М.

“05” 12 2022 року

### ЗАВДАННЯ НА ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ (РОБОТУ) СТУДЕНТУ

Черемуш Ігор Валерійович  
(прізвище, ім'я, по батькові)

- Тема проекту (роботи) «Проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» у м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у їдальню вегетаріанської кухні та впровадженням страв здорового харчування»  
керівник проекту (роботи) Бурдо Алла Костянтинівна, к.т.н., доцент,  
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)  
затвержені наказом вищого навчального закладу від “05” жовтня 2021 року №839-03
- Строк подання студентом проекту (роботи) грудень 2022 р.
- Вихідні дані до проекту (роботи) Розрахунок їдальні вегетаріанської кухні на 72 місця з впровадженням страв здорового харчування; проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» у м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси.
- Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Розділ 1. Стан проблеми і перспективи її вирішення  
Розділ 2. Науковий розділ  
Розділ 3. Технологічний розділ  
Розділ 4. Інженерно – будівельний розділ  
Розділ 5. Охорона праці та цивільний захист  
Розділ 6. Економічний розділ
- Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
  - Генеральний план підприємства
  - План підприємства з розташуванням обладнання
  - Функціональні схеми
  - Модель підприємства

## 6. Консультанти розділів проекту (роботи)

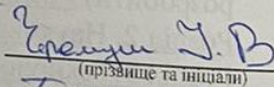
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Економічний	Кривоногова І.Г., к.е.н., ст.викл кафедри УБ	05.10.2021 р	20.11.2022
Технологічний	Бурдо А.К., к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ	05.10.2021 р	05.12.2022

7. Дата видачі завдання 05.10.2021 р.

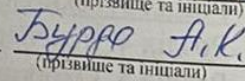
## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
1	Технологічний розділ	16.09.22-16.10.22	виконано
2	Стан проблеми і перспективи її вирішення	17.10.22-18.10.22	виконано
3	Інженерно-будівельний розділ	19.10.22-25.10.22	виконано
4	Організація роботи закладу, санітарно-гігієнічне забезпечення	26.10.22-05.11.22	виконано
5	Науково-дослідна робота	06.11.22-08.11.22	виконано
6	Охорона праці та цивільний захист	09.11.22-12.11.22	виконано
7	Економічний розділ	13.11.22-20.11.22	виконано
8	Підготовка графічного матеріалу	21.11.22-30.11.22	виконано
9	Представлення роботи на рецензію	.12.2022	виконано
10	Представлення роботи до захисту	.12.2022	виконано

Студент

  
(підпис)  
(прізвище та ініціали)

Керівник проекту (роботи)

  
(підпис)  
(прізвище та ініціали)

## Анотація

дипломного проекту на тему:  
«Проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» у м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у їдальню вегетаріанської кухні та впровадженням страв здорового харчування»

Дипломний проект, метою якого є «Проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» у м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у їдальню вегетаріанської кухні та впровадженням страв здорового харчування», складається з таких розділів:

Вступ у якому дається характеристика сучасного стану громадського харчування в Україні, описується роль ресторанного господарства.

Першим розділом дипломного проекту є «Стан проблеми і перспективи її вирішення». У цьому розділі ми даємо характеристику їдальні, обґрунтовуємо актуальність розвитку готельного комплексу «Atlantic» та перепрофілювання літньої тераси, вивчаємо можливі шляхи вирішення поставленої проблеми. Другим розділом є «Навчально – дослідна робота студентів», у якому йдеться про проведену наукову роботу, а саме технологію страв здорового харчування.

У наступному розділі «Технологічний розділ» ми розробляємо концепцію підприємства, складаємо меню, проводимо розрахунок сировини, проектуємо складську групу приміщень та цехи, розробляємо об'ємно – планувальне рішення, описуємо організацію роботи їдальні, послуги, які надає підприємство.

У розділі «Інженерно - будівельний» представлені та описані конструктивні характеристики й інженерні системи будівництва, описано генеральний план підприємства та наведені пропозиції щодо дизайну їдальні.

У розділі «Охорона праці» ми висвітлюємо заходи щодо вибухо – і пожежної безпеки на підприємстві галузі, висвітлюємо основні задачі системи охорони праці.

Розділ «Цивільний захист» описує організацію цивільного захисту на підприємстві, його мету створення. У розділі «Охорона навколишнього середовища» приведені заходи, які будуть впроваджуватись у їдальні для забезпечення екологічного контролю.

В останньому розділі «Техніко – економічні показники» ми аналізуємо та розраховуємо показники економічної ефективності та робимо висновки щодо доцільності проектування їдальні вегетаріанської кухні.

Дипломний проект містить:

Текстової частини - \_\_\_\_ стор.

Таблиць - \_\_\_\_

Додатків - 2

Графічних аркушів – \_\_\_\_ аркушів формату А1

		Зміст	стор.
Анотація			
Зміст			
Вступ			7
Розділ 1. Стан проблеми і перспективи її вирішення.....			10
1.1. Аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.....			10
1.2. Техніко-економічне обґрунтування проекту.....			13
Розділ 2. Науковий розділ.....			15
2.1. Літературно-патентний пошук.....			15
2.2. Об'єкти та методи досліджень.....			30
2.3. Результати дослідження та їх аналіз.....			30
2.4. Розробка рецептури та технології страви.....			32
2.5. Рекомендації щодо впровадження нової страви у виробництво.....			32
Розділ 3. Технологічний розділ.....			33
3.1. Наукове обґрунтування та розробка концепції підприємства.....			33
3.2. Виробнича програма підприємства.....			36
3.3. Проектування складського господарства.....			45
3.4. Проектування заготівельних цехів.....			49
3.4.1. Розрахунок виробничих програм цехів.....			49
3.4.2. Розрахунок обладнання.....			59
3.4.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу.....			65
3.4.4. Розрахунок площ цехів.....			68
3.5. Проектування доготівельних цехів.....			70
3.5.1. Розрахунок виробничих програм цехів.....			70
3.5.2. Розрахунок обладнання.....			74
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу.....			85
3.5.4. Розрахунок площі цехів.....			88
3.6. Проектування торгових, допоміжних, адміністративно – побутових і технічних приміщень.....			89
3.7. Організація роботи закладу.....			92
3.7.1. Організація виробництва. Контроль якості продукції.....			92
3.7.2. Організація обслуговування. Додаткові послуги.....			93
3.8. Санітарно – гігієнічне забезпечення на підприємстві.....			94
3.9. Рекламне забезпечення діяльності закладу.....			96

Зм.	Кід.	№ документа	Піпис	Дата	ДП № 839-03 від 05.10.2021 р.					
Студент		Черемш І.В.		05.12	Розрахунково- пояснювальна записка до ДП					
Консульт.		Бурдо А.К.		05.12				Сталія	Арквіт	Арквітнів
Н. контр.		Бурдо А.К.		05.12				191	5	133
Керівник		Бурдо А.К.		05.12				ОНТУ 2022 рік Каф. ТРІОХ		
Зам каф.		Тележенко ЛМ		05.12						

3.10. Об'ємно – планувальне рішення закладу.....	
Розділ 4. Інженерно – будівельний розділ.....	
4.1. Генеральний план підприємства.....	
4.2. Конструктивні характеристики і інженерні системи закладу.....	
4.3. Пропозиції щодо дизайну будівлі.....	
Розділ 5. Охорона праці та цивільний захист.....	
Розділ 6. Економічний розділ.....	
Висновки та рекомендації.....	
Список літератури .....	
Додатки	

## Вступ

На сьогоднішній день ресторанний бізнес є перспективним напрямом для довгострокових інвестицій, які можуть окупитися за 2-3 роки, при рівні рентабельності 15-30%. Незважаючи на це, він є одним з найбільш ризикових, оскільки між закладами склалася сильна конкуренція в розрізі безлічі характеристик. В умовах жорсткої конкуренції процес управління підприємствами ресторанного бізнесу потребує принципово нового підходу до форм організації, видів та методів діяльності, зокрема рестораторам доводиться докладати все більше зусиль для того, щоб споживач зміг ідентифікувати їх заклад серед інших підприємств ресторанного господарства.

Ринкові умови господарювання загострили конкурентну боротьбу між підприємствами за споживача їхньої продукції та одержання максимальних прибутків. Конкуренція змушує суб'єктів підприємницької діяльності не зупинятися на досягнутому рівні, а постійно рухатися й самовдосконалюватися: удосконалювати процес виробництва та реалізації, впроваджувати найновіші досягнення НТП, нові форми організації виробництва, прогресивні системи заробітної плати – тобто все те, що сприяє підвищенню продуктивності праці та якості продукції, а відповідно і підвищує конкурентоспроможність.

Особливий характер конкуренції у ресторанному бізнесі пов'язаний з функціями, що взагалі властиві підприємствам: виробництво, реалізація та організація споживання продукції. Така комплексність та поєднання функцій виробничої та невиробничої сфер обумовлює ускладнення предмету конкуренції на підприємствах ресторанного господарства. На відміну від підприємств більшості галузей, предметом конкуренції для яких є переважно продукція, робота чи послуга, для підприємств ресторанного господарства конкурентоспроможність господарюючого суб'єкта обумовлена як конкурентоспроможністю продукції, так і рівнем послуг. «Продукт ресторану значно ширший... Сюди потрібно включити створену атмосферу, чистоту, комфортність, компетентність і турботу з боку обслуговуючого персоналу».

У веденні ресторанного господарства немає чинників, якими можна було б нехтувати, оскільки помилка, допущена лише в одному з багатьох ключових факторів успіху, може зумовити виникнення кризового стану бізнесу загалом. Основними складовими хорошого ресторану є кухня, сервіс та управління. Ніхто не піде у ресторан з гарною кухнею, але поганим обслуговуванням, жоден клієнт не побажає відвідати кафе, у якому при гарній кухні і доброму сервісі буде погано організований безпосередньо сам процес, і, звичайно ж, не варто чекати багато відвідувачів, якщо кухня ресторану не відповідає належному рівню.

Визначальним критерієм вибору підприємства ресторанного господарства споживачами є якість обслуговування та продукції, тоді як престижність та зовнішній вигляд оздоблення відходять на другий план. Така ситуація робить актуальним вирішення проблем із підвищенням кваліфікації обслуговуючого персоналу та працівників кухні, оскільки відвідувачі останніми роками частіше

приходять в ті заклади громадського харчування, які пропонують якісні страви, а з погіршенням якості продукції – віддають перевагу іншим закладам.

Проведене анкетне опитування серед підприємств ресторанного бізнесу засвідчує, що основним засобом конкурентної боротьби 52% вважають ціну, 30% – якість продукції та асортимент, 15% – рекламу. В даному випадку ресторатори нехтують такими важливими чинниками, як якість обслуговування, інтер'єр, дотримання санітарно-гігієнічних норм, наявність кваліфікованого персоналу.

На основі узагальнення та аналізу результатів досліджень вітчизняних і зарубіжних учених, пропонуємо для оцінки конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства використовувати такі основні чинники, як продукція, послуги, персонал, імідж та ціна.

Термін «якість обслуговування» визначається як сукупність характеристик процесу і умов обслуговування, які забезпечують задоволення встановлених або ймовірних потреб споживача. Клієнти очікують, що їх обслуговуватиме команда професіоналів. Їм потрібно щоб будь-яка людина в компанії закладу могла допомогти їм у виборі, пояснила відмінності і визначила продукт, який відповідає їх очікуванням.

Якісне обслуговування в підприємствах ресторанного бізнесу це запорука їх успішності. Проте в сервіс ресторатори вкладають гроші, лише після того як закладів з гарною кухнею, цікавим інтер'єром, приємною атмосферою і зручним місцем розташування стає все більше. Для того щоб залишатися конкурентоспроможними.

Важливою складовою мотивації персоналу та генерування нових ідей є врахування думки співробітників та залучення їх до бізнес-процесів (складання робочих графіків, розробка нових страв, напоїв, проведення заходів).

Один з важливих моментів управління рестораном – це постійний контроль за станом його меню. Меню це візитна картка закладу, яка найбільш чітко визначає характер ресторану, його категорію та споживачів. Початком діяльності будь-якого підприємства харчування є розробка меню. Перелік страв, їх кількість і ціна, вказані в меню, служать підставою для технологічного розрахунку виробництва та розрахунку техніко-економічних показників. Заклади з незручним і невиразним меню недоотримують дохід у розмірі до однієї третини обороту, а головне, втрачають можливість зробити випадкового гостя постійним. Меню закладу обов'язково повинне бути «живим». Необхідно орієнтуватися на задоволення вимог різних категорій споживачів: тих, хто постійно бажає спробувати щось нове, і тих, хто повертається до вашого ресторану з метою ще раз скуштувати свою улюблену страву. Потрібно постійно вести контроль попиту на окремі пункти меню та по мірі необхідності виключати з нього непопулярні страви.

Вегетаріанство (від англійського *vegetarian*, від позднелатінського *vegetabilis* - рослинний) - система харчування, яка не допускає вживання в їжу м'яса. Вважається, що сьогодні в рядах вегетаріанців перебувають понад 800 мільйонів чоловік. Одні підводять під свій раціон релігійні та філософські обґрунтування. В інших більш прозаїчні причини (наприклад, відсутність грошей на м'ясо). Треті відчувають бажання

виділитися, приєднавшись до модної на Заході течії. Але найчастіше до вегетаріанства долучаються, щиро вважаючи, що воно принесе користь здоров'ю і продовжить життя.

Вегетаріанці, на відміну від веганів, можуть вживати їжу тваринного походження, наприклад, молоко, молочні продукти, мед, яйця або так зване «біле м'ясо» - курку і рибу. Сироїди ж виключають зі свого раціону їжу, яка проходить будь-яку термічну обробку.

Напіввегетаріанці, харчуючись в повсякденності рослинною їжею, у свята дозволяють собі їсти рибу (іноді й пісне м'ясо). І це не робить їх життя коротше: людина, яка дотримується такого харчування і не має при цьому шкідливих звичок (тобто не вживає алкоголь і не палить), при щоденному вживанні фруктів і овочів може розраховувати на здорове довголіття.

Сучасні дієтологи все більше уваги приділяють самій людині, індивідуальній реакції його організму на ту чи іншу їжу. Є люди, які, поївши м'яса, відчують себе погано, а в інших недолік тваринних продуктів в раціоні викликає слабкість, депресію, пригнічений настрій і т. п. Ось чому, розглядаючи досвід харчування конкретної людини, небажано робити висновки про перевагу того чи іншого режиму харчування. Можна тільки констатувати хорошу індивідуальну переносимість вибраної дієти. При цьому слід обов'язково брати до уваги вік людини, стан його здоров'я.

З кожним роком все більше людей стають вегетаріанцями, веганами або сироїдами, і попит народжує пропозицію - багато закладів харчування України пропонують вегетаріанське меню, а деякі заклади зовсім виключають з меню страви, що містять м'ясо або рибу.