

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

**на тему: «Проект гриль-бару в м.Подільськ з впровадженням
технології соусів підвищеної харчової цінності»**

Здобувача Стефанової Є.О.
(прізвище, ініціали)

VI курсу ТХм-607 групи

Керівник: к.т.н., доц. Кашкано М.А.
(посада, прізвище та ініціали)

Консультанти: к.е.н., ст.викл. Кривоногова І.І.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 25.11.2022 р., протокол № 5.

Завідувачка кафедри ТРіОХ
(назва кафедри)

_____ (підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2022 рік

Кваліфікаційна робота магістра

Арк.

Анотація
кваліфікаційної роботи магістра
на тему:

«Проект гриль-бару в м.Подільськ з впровадженням технології соусів
підвищеної харчової цінності»

Кваліфікаційна робота, метою якої є проект комплексного підприємства пельменної з сосисочною, складається з таких розділів :

Вступ, в якому розглянуто основні задачі та напрями розвитку галузі ресторанного господарства, в цілому мету даного проекту.

Технічна і економічна характеристика підприємства: вибір типу підприємства харчування в даному місті. Він містить теоретичне обґрунтування і досліджування регіонального ринку продукції і послуг підприємств харчування, загальну характеристику об'єму попиту і можливостей ринку, вплив конкуренції та інших факторів, визначення можливих типів підприємств, необхідних у даному регіоні.

У навчально-дослідницькому розділі обґрунтовано впровадження технології соусів підвищеної харчової цінності.

Технологічний розділ включає розробку концепції підприємства, виробничої програми підприємства і цехів, розробку схеми виробничого процесу підприємства, обґрунтування складу приміщень, проектування складського господарства, заготовочних та доготовельних цехів, торгових, адміністративно-побутових та допоміжних приміщень, розрахунок обладнання. Представлені організація виробництва, контроль якості продукції, організація обслуговування, санітарно-гігієнічне забезпечення, рекламне забезпечення діяльності та об'ємно-планувальне рішення підприємства.

Інженерно – будівельний розділ містить опис генерального плану, конструктивні характеристики і інженерні системи будівлі, пропозиції що до дизайну будівлі.

Охорона праці спрямована на розробку безпечних умов виробництва.

Охорона навколишнього середовища передбачає гігієнічні вимоги до території генерального плану та планування приміщень, реалізація яких гарантує безпеку підприємства з урахуванням екології зовнішнього середовища.

Економічна ефективність та інвестиційна привабливість проекту визнається відповідними показниками виробничо-господарської діяльності закладу ресторанного господарства та терміном окупності інвестиційних витрат на проект підприємства.

Дипломний проект містить :

Текстової частини.....

Таблиць.....

Додатків.....

Графічних аркушів – 4 аркуша (формату А1)

Кваліфікаційна робота магістра

Арк.

ЗМІСТ

Вступ.....	
Розділ I. Стан проблеми і перспективи її вирішення.....	
Розділ II. Навчально-дослідна робота.....	
Розділ III. Технологічний розділ.....	
3.1. Розробка концепції підприємства.....	
3.2. Складання меню і розробка виробничої програми підприємства....	
3.3. Розрахунок сировини.....	
3.4. Проектування складської групи приміщень.....	
3.5. Проектування заготівельних цехів.....	
3.5.1. Розробка виробничих програм цехів.....	
3.5.2. Розрахунок обладнання.....	
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу.....	
3.5.4. Розрахунок площі цехів.....	
3.5.5. Розрахунок борошняного цеху.....	
3.6. Проектування доготівельних цехів.....	
3.6.1. Розробка виробничих програм цехів.....	
3.6.2. Розрахунок обладнання.....	
3.6.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу.....	
3.6.4. Розрахунок площі цехів.....	
3.7. Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень.....	
3.8. Організація роботи підприємства.....	
3.8.1. Організація виробництва. Контроль якості продукції.....	
3.8.2. Організація обслуговування відвідувачів. Додаткові послуги на підприємстві.....	
3.9. Санітарно-гігієнічне забезпечення на підприємстві.....	
3.10. Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	
3.11. Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	
Розділ IV. Інженерно-будівельний розділ.....	
4.1. Генеральний план.....	
4.2. Конструктивні характеристики й інженерні системи будівництва	
4.3. Пропозиція по дизайну будівлі.....	
Розділ V. Охорона праці.....	
Розділ VI. Цивільний захист.....	
Розділ VII. Охорона навколишнього середовища.....	
Розділ VIII. Економічний розділ.....	
Висновки та рекомендації.....	
Список літератури.....	
Додатки.....	

ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес в Україні продовжує залишатися цікавим для багатьох підприємців. Щороку відкриваються нові елітні ресторани, кав'ярні та чіл-аути, пивні і фаст-фуди. Слід зазначити, що пріоритети в даній сфері бізнесу змінюються: ресторатори, що відкрили кілька років тому престижні заклади, переглядають стратегію розвитку і створюють новий формат обслуговування, розрахований на представників середнього класу.

Варто зазначити, що в поточному році ресторанний бізнес в Україні розвивається згідно з прогнозами маркетологів, не проявляючи особливих несподіванок.

Тенденції ресторанного бізнесу - це, звичайно ж, і тенденції розвитку певних кухонь. В основному в Києві у певних кухонь є сформовані групи шанувальників, в іншому ж споживачі віддають перевагу улюблений продукт в улюбленому виконанні, і при цьому абсолютно не важливо, який тип кухні представляє ту чи іншу страву. Тому тип кухні, найбільш часто зустрічається в різних закладах різних міст України, можна назвати як змішана (у деяких містах вона називається дивним словом «міжнародна»), з акцентом на певну групу страв або спосіб приготування. Клієнтові повинно бути зрозуміло, який продукт він їсть. Все більше ресторанів при складанні меню роблять акцент на натуральному використанні продуктів, а не на складності рецептур. Звідси висновок: хай живе авторська кухня, що дозволяє творчо переробити всі існуючі кухні миру і створити свій власний продукт, яким і привертати споживача.

Сфера ресторанного господарства є динамічно розвивається галуззю ринкової економіки. У зв'язку з тим, що даною сферою зачіпаються інтереси практично всього населення, ресторане господарство швидко реагує на зростаючі потреби ринку.

Споживачем результатів діяльності підприємств ресторанного бізнесу є конкретний індивід – гість ресторану. Ресторанний бізнес є тією галуззю соціальної сфери, якість функціонування якої багато в чому визначає не лише рівень задоволеного попиту сукупного споживача, а й характер вирішення багатьох соціальних проблем в рамках соціальної політики держави.

Сьогодні, більшість ресторанних закладів відносяться до багатопрофільним підприємствам, оскільки вони задовольняють не тільки базові, фізіологічні потреби відвідувачів, але й комунікативні потреби, потреби в проведенні тих чи інших форм дозвілля, а також в отриманні певних культурних благ .

У ситуації відповідного формування оптово-посередницької ланки та мережі дрібної оптової торгівлі продовольчими товарами підвищується роль торгово-збутового комплексу, стан якого є важливим індикатором якості функціонування ринкової інфраструктури.

Досить значною складовою у господарській діяльності підприємств ресторанного бізнесу є некомерційна діяльність. У рамках здійснення якої ресторани виступають організаторами некомерційних акцій, спонсорами, благодійниками і т.п. У даному випадку ми можемо говорити про надання

Кваліфікаційна робота магістра

Арк.

безкоштовних послуг ресторанного господарства або встановлення на даний вид послуг низьких соціальних цін з відповідною оплатою.

Послуги підприємств ресторанного бізнесу формують відповідний попит в рамках широко розвиненої туристичної інфраструктури. Ресторанний бізнес досить тісно взаємодіє з туристсько-екскурсійним комплексом, при цьому він одночасно виступає важливим фактором при формуванні туристичного продукту. У даному випадку мова йде про туристів відпочиваючих за схемами, що включає в себе послуги громадського харчування.

Сфера ресторанного бізнесу сприяє розвитку в'їзного туризму в регіони України, що створює умови для комплексного територіального розвитку за допомогою ефекту мультиплікатора через підвищення ділової активності регіону та його інвестиційної привабливості. Створюючи в галузі нові робочі місця, розширюючи туристську інфраструктуру та підвищуючи ефективність її функціонування, ресторанний бізнес вирішує як економічні, так і соціальні функції.

Таким чином, сучасні підприємства ресторанного бізнесу тісно взаємодіють з різноманітними галузевими комплексами: продовольчим, торгово-збутових, туристсько-екскурсійним, рекреаційним, культурно-розважальним, комплексом соціального захисту населення.

Сфера ресторанного бізнесу відіграє найважливішу роль в розвитку сучасної світової економіки та вирішенні значної кількості глобальних соціально-економічних завдань країни і регіону.

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого -середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.