

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему: «Проект розвитку ресторанної мережі «Аракс» шляхом організації ресторану грузинської кухні з винним баром у Суворівському р-ні м. Одеса»
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувача (ки) Маслаускас Віталія Олеговича

(прізвище, ініціали)

5 курсу ТХМ-507 групи

Керівник к.т.н., доц. Атанасова В.В.

(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 ТРіОХ
(назва кафедри)

(підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2022 рік

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства освіти і науки

України

29 березня 2012 року № 384

Форма № Н-9.01

Одеський національний технологічний університет

(повне найменування вищого навчального закладу)

Інститут, факультет, відділення: Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Кафедра, циклова комісія: Технології ресторанного і оздоровчого харчування

Освітньо-кваліфікаційний рівень: магістр

Напрямок підготовки: Інноваційні технології ресторанного бізнесу

(шифр і назва)

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри, голова

циклової комісії ТРiОХ

Тележенко Л.М.

“ ” 2022 року

З А В Д А Н Н Я **НА КВАЛІФАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА**

Маслаускас Віталій Олегович

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи): Проект розвитку ресторанної мережі «Аракс» шляхом організації ресторану грузинської кухні з винним баром у Суворівському р-ні м. Одеса

керівник проекту (роботи): к.т.н., доц. Атанасова В.В.

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “05” 10 2021 року №839-03

2. Строк подання студентом проекту (роботи) _____

3. Вихідні дані до проекту (роботи): 150 посадкових місця в ресторані

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): 1. Стан проблеми і перспективи її вирішення; 2. Науково-дослідна частина; 3. Технологічна частина; 4. Технохімічний та мікробіологічний контроль підприємства; 5. Моделювання процесу надання послуг; 6. Енергетичне та матеріально-ресурсне забезпечення; 7. Охорона праці; 8. Оцінка екологічної безпеки; 9. Техніко-економічні показники.

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень):

1. Генеральний план підприємства (1 лист); 2. План підприємства з розташуванням обладнання (1 лист); 3. Розрізи будівлі (1 лист); 4. Функціональні схеми виробництва страв (1 лист); 5. Науково дослідна робота студента (1 лист).

6. Консультанти розділів проекту (роботи)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
	к.е.н., доц. Кривоногова І.Г.		
	к.т.н., доц. Атанасова В.В.		

7. Дата видачі завдання _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
1.	Стан проблеми і перспективи її вирішення	02.09-11.09.22	
2.	Науково-дослідна частина	12.09-20.09.22	
3.	Технологічна частина	21.09-01.10.22	
4.	Технохмічний та мікробіологічний контроль підприємства	02.10-15.10.22	
5.	Моделювання процесу надання послуг	16.10-20.10.22	
6.	Енергетичне та матеріально-ресурсне забезпечення	21.10-25.10.22	
7.	Охорона праці	26.10-28.10.22	
8.	Оцінка екологічної безпеки	29.10-30.10.22	
9.	Техніко-економічні показники	21.10-01.11.22	
	Графічна частина	02.11-08.11.22	

Студент _____

(підпис)

Маслаускас В. О.

(прізвище та ініціали)

Керівник проекту (роботи) _____

(підпис)

Атанасова В.В.

(прізвище та ініціали)

Анотація

Темою дипломного проекту є **«Проект розвитку ресторанної мережі «Аракс» шляхом організації ресторану грузинської кухні з винним баром у Суворівському р-ні м. Одеса»**.

Вступ, в якому розглянуті основні завдання та напрямки проектування підприємства.

В розділі 1 «Стан проблеми і перспективи її вирішення» представлена характеристика об'єкту, літературний огляд та техніко-економічне обґрунтування проекту.

В розділі 2 «Науково-дослідна робота» представлені літературно-патентний огляд, методи дослідження та безпосередньо результати дослідження, які впроваджені у виробництво.

В розділі 3 «Технологічна частина» представлена розробка виробничої програми, окремих цехів, розробка схем виробничих процесів, проектування складського господарства, заготівельного та доготівельних цехів, торгових, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень (нормативним методом).

В розділі 4 представлено основні види технічного та мікробіологічного контролю підприємства.

В розділі 5 представлений опис генерального плану та підприємства.

В розділі 6 представлено енергетичне та матеріально-ресурсне забезпечення підприємства.

В розділі 7 охорони праці представлені та розроблені безпечні умови виробництва.

В розділі 8 описана оцінка екологічної безпеки закладів ресторанного господарства.

В розділі 9 представлена економічна ефективність та інвестиційна привабливість проекту визначається відповідними показниками діяльності підприємства та терміном окупності інвестиційних затрат.

Дипломний проект містить:

Текстової частини – 136 стор.

Таблиць – 84

Додатків – 15

Графічних аркушів 5 аркушів формату А1

Зміст

Вступ	6
Розділ 1. Стан проблеми і перспективи її вирішення	7
1.1. Характеристика об'єкту	7
1.2. Літературний і патентний огляд стану і шляхів вирішення поставленої проблеми	7
1.3. Техніко-економічне обґрунтування проекту	11
Розділ 2. Науково-дослідна частина	13
Розділ 3. Технологічна частина	23
3.1. Розробка концепції підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів	23
3.2. Складання меню і розробка виробничої програми підприємства	28
3.3. Розрахунок сировини	43
3.4. Проектування складської групи приміщень	46
3.5. Проектування заготівельного цеху	53
3.5.1. Розробка виробничої програми цеху	53
3.5.2. Розрахунок обладнання	61
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу	67
3.5.4. Розрахунок площі цеху	69
3.6. Проектування доготівельних цехів	71
3.6.1. Розрахунок виробничих програм цехів	71
3.6.2. Розрахунок обладнання	75
3.6.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу	90
3.6.4. Розрахунок площі цехів	93
3.7. Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень	101
3.8. Розробка об'ємно-планувального рішення підприємства	105
Розділ 4. Технічний та мікробіологічний контроль виробництва	107
Розділ 5. Моделювання процесу надання послуг	109
Розділ 6. Енергетичне та матеріально-ресурсне забезпечення	110
Розділ 7. Охорона праці	111
7.1. Організація охорони праці і навколишнього середовища підприємства ресторанного господарства	111
7.2. Заходи щодо вибухо- і пожежної безпеки на підприємстві галузі	114
Розділ 8. Оцінка екологічної безпеки	117
8.1. Розрахунки екологічної безпеки роботи підприємства ресторанного господарства	117
8.2. Ідентифікація екологічних аспектів та оцінка їх значимості	118
Розділ 9. Фінансовий аналіз та оцінка інвестицій	119
Список літератури	137

					<i>Кваліфікаційна робота магістра №839-03 від 05.10.2021 р.</i>			
<i>Змн</i>	<i>Арк</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	<i>Проект розвитку ресторанної мережі «Аракс» шляхом організації ресторану грузинської кухні з винним баром у Суворівському р-ні м. Одеса</i>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Разроб.</i>		<i>Маслаускас В.О.</i>					5	136
<i>Перевір.</i>		<i>Атанасова В.В.</i>						
<i>Консульт.</i>		<i>Атанасова В.В.</i>						
<i>Н. контр.</i>		<i>Атанасова В.В.</i>						
<i>Затв.</i>		<i>Тележенко Л.М.</i>						
						ОНТУ Кафедра ТР і ОХ		

Вступ

Ресторанне господарство – важлива галузь народного господарства, в якій поєднуються функції виробництва готової їжі, її реалізації та організації споживання населенням.

Необхідність різних типів підприємств визначається різнохарактерністю попиту населення на різні види харчування (сніданки, обіди, вечері, проміжні прийоми їжі); специфікою обслуговування людей і під час коротких обідніх перерв, і під час відпочинку; необхідністю обслуговування дорослого населення та дітей, здорових і потребують лікувальному харчуванні і т.д.

Ресторанний бізнес у перші роки демократичної України розвивався по інерції за принципом радянських їдалень та кафе. І лише з 1995-1996 рр. Україна зробила перший крок до побудови нової концепції розвитку закладів ресторанного господарства. Незважаючи на те, що сьогодні на ринку України з'явилася велика кількість ресторанів, кафе та інших закладів, які відповідають світовим стандартам, більшість експертів вважають, що ресторанне господарство на даний момент знаходиться на стадії зародження.

Не буває однакових ресторанів – між собою вони відрізняються концепцією, площею, величиною середнього рахунку, місцем розташування, обслуговуванням і т.д. Але всіх об'єднує одне – потреба в якомога більшій кількості гостей.

Сьогодні особливо ясно відчувається, що гості хочуть витратити менше грошей, ніж раніше, але отримати кращий сервіс і якість. Змінилася реальність знов диктує необхідність пошуку креативних маркетингових рішень. Важкі часи змушують творчо підійти до процесу продажів. Тому, Проєкт розвитку ресторанної мережі «Аракс» шляхом організації ресторану грузинської кухні з винним баром у Суворівському р-ні м. Одеса є чудовим маркетинговим підходом для залучення уваги відвідувачів.