

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка інноваційної концепції кафе з меню для людей розумової
праці закладів вищої освіти в м. Одеса
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувачки Смірної Анастасії Андріївни
(прізвище, ініціали)
VII Курсу групи 712-72с

Керівник доц. Лебеденко Т.Є.
(посада, прізвище та ініціали)

Консультант: Іванченкова Л.В.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2022 р., протокол № _____
Завідувач(ка) кафедри ГРБ _____ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(назва кафедри) (підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2022 рік

Одеська національна академія харчових технологій

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти «Магістр»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., проф. Лебеденко Т.Є.
“30” вересня 2022 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Смірної Анастасії Андріївни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка інноваційної концепції кафе з меню для людей розумової праці закладів вищої освіти в м. Одеса

затверджена наказом вищого навчального закладу від «31» жовтня 2022 року № 786-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 13 грудня 2022 року

3. Вихідні данні роботи Розробка інноваційної концепції кафе з меню для людей розумової праці закладів вищої освіти в м. Одеса

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію; провести науково-дослідну роботу; зробити технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; обґрунтувати будівельні пропозиції; зробити економічні розрахунки; надати висновки та рекомендації; привести список літератури

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства (1 лист); Концепція закладу ресторанного господарства (1 лист); Результати наукових досліджень (1 лист); План закладу ресторанного господарства (1 лист); План гарячого цеху з розташуванням технологічного обладнання (1 лист); План торгівельної зали з розташуванням меблів та технологічного обладнання (1 лист); Послуги закладу ресторанного господарства (1 лист); Структура управління закладу ресторанного господарства (1 лист).

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Лебеденко Т.Є., проф.	14.08.2022	20.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Лебеденко Т.Є., проф.	14.08.2022	30.10.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., проф.	14.08.2022	17.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., проф.	14.08.2022	28.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., проф.	14.08.2022	02.12.2022
<i>Економічний розділ</i>	Іванченкова Л.В., професор	14.08.2022	12.12.2022

7. Дата видачі завдання «14»серпня 2022 року

Керівник _____ Лебеденко Т.Є.
Завдання прийняв до виконання _____ Смірнова А.А.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	30.09.2022-20.10.2022	виконано
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	21.10.2022-30.10.2022	виконано
3.	<i>Технологічний розділ</i>	31.10.2022-17.11.2022	виконано
4.	<i>Організаційний розділ</i>	18.11.2022-24.11.2022	виконано
5.	<i>Атестація 1</i>	24.11.2022	виконано
6.	<i>Будівельний розділ</i>	25.11.2022-02.12.2022	виконано
7.	<i>Економічний розділ</i>	03.12.2022-12.12.2022	виконано
8.	<i>Атестація 2</i>	09.12.2022	виконано
9.	<i>Оформлення роботи</i>	22.11.2022-12.12.2022	виконано
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	13.12.2022 – 16.12.2022	виконано
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	20.12.2022	

Здобувач – дипломник _____
(підпис)

Смірнова А.А.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Лебеденко Т.Є.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка інноваційної концепції кафе з меню для людей розумової праці закладів вищої освіти в м. Одеса

Метою кваліфікаційної роботи є впровадження кафе з меню для людей розумової праці закладів вищої освіти в м. Одеса.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

Дипломний проект складається з таких розділів:

Вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки розвитку і удосконалення роботи підприємств ресторанного господарства в даному районі.

Першого розділу, який присвячено аналізу ринку послуг підприємств ресторанного господарства в м. Одеса. SWOT-аналіз ринку туристичних послуг Півдня Одеської області, оцінку розташування, виробничих потужностей ресторанів, потоків потенційних відвідувачів, динаміку попиту та уподобань.

Другого розділу, в якому проведено науково-дослідна робота по оцінці вимог до якості і складу денного раціону з урахуванням вимог організму людини, що зайнята розумовою працею

Третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки роботи інтелектуального кафе, розробка меню для працівників та студентів академії із місцевої сировини і напівфабрикатів. В ньому розглянуті основні положення по організації роботи в залі ресторану, організації обслуговування відвідувачів.

Четвертого розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг, що пропонує інтелектуальне кафе в м. Одеса, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління ресторанним підприємством.

П'ятого розділу, в якому описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено описання заходів по екологічній безпечності та оцінці рівня екологічності підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці,

захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи.

Економічного розділу, що містить розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності ресторанного підприємства, витрат та показників їх окупності, прибутку після впровадження заходів, запропонованих в проекті.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	стор.;
таблиць	–	
додатків	–	
графічних аркушів	–	7 формату А1

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Innovative concept development for a cafe with a menu for people of intellectual labor in institutions of higher education in Odesa»

The purpose of the qualification work is to introduce a cafe with a menu for people of intellectual labor in institutions of higher education in Odesa.

The qualification work consists of the following sections:

The diploma project consists of the following sections:

An introduction in which the main tasks and directions of development and improvement of the work of restaurant enterprises in this area are considered.

The first section, which is devoted to the analysis of the market of services of restaurant enterprises in Odesa. SWOT analysis of the tourist services market of the South of Odesa region, assessment of location, production capacities of restaurants, flows of potential visitors, dynamics of demand and preferences.

The second section, in which research work was carried out to assess the requirements for the quality and composition of the daily diet, taking into account the requirements of the body of a person engaged in mental work

The third section, in which the technological calculations of the operation of the intellectual cafe, the development of a menu for employees and students of the academy from local raw materials and semi-finished products, were carried out. It

discusses the main provisions on the organization of work in the restaurant hall, the organization of customer service.

The fourth chapter, where the analysis of the main and additional services offered by the intellectual cafe in Odesa, its compliance with modern standards, and the organizational structure of the management of the restaurant enterprise was carried out.

The fifth section, which describes the land plot where the enterprise is located, structural characteristics and engineering production systems, offers for the design of the building and premises. A description of environmental safety measures and an assessment of the level of environmental friendliness of the enterprise is presented, an analysis of potentially dangerous and harmful production factors is carried out, measures are provided to ensure safe working conditions, protection of workers from electric shock, as well as fire prevention measures.

The economic section, which contains the calculation of indicators of the financial and economic and organizational and economic activity of the restaurant enterprise, costs and indicators of their payback, profit after the implementation of the measures proposed in the project.

5. Будівельний розділ	85
5.1. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу	85
5.2. Пропозиції щодо дизайну	87
5.3. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	90
5.4. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	96
5.5. Заходи щодо цивільної оборони	97
5.6. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	98
6. Економічний розділ	101
Висновки і рекомендації	113
Список літератури	114
Додатки	

ВСТУП

Актуальність проблеми. Здорове харчування, врахування індивідуальних, групових потреб споживачів в залежності від фізичного, психологічного стану організму, віку, професійної активності все більше набуває актуальності. Швидкими темпами змінюється спосіб життя сучасної людини, особливості праці, відпочинку і спілкування, кількість інформації, емоцій, стресів за день. Тому актуально правильно підбирати меню, яке може не тільки підтримувати життєвий тонус людини, але й стимулювати розумову діяльність, позитивно впливати на емоційний стан. Саме тому розробка інноваційної концепції впровадження меню під трендом «Їжа для розуму (BRAIN FOOD)» є актуальною для закладів готельно-ресторанного господарства, які організують конференції, тренінги, семінари, а також знаходяться в ділових центрах, надають бізнес ланчі тощо.

Метою роботи стало обґрунтування складу денного раціону для сучасної людини, стимулювання її розумової діяльності та хорошого самопочуття.

Хімічний склад, харчова та енергетична цінність денних раціонів, вміст біологічно активних речовин (БАР) великою мірою впливає на мікробіом кишківника, який відіграє вирішальну роль у фізіології господаря. Порушення структури та функціонування мікробіому може мати серйозні наслідки, як в роботі і здоров'ї шлунково-кишкового тракту, синтезі деяких вітамінів, так і стати причиною алергій, цілої низки захворювань кісток, серцево-судинної системи, шкіри, ожиріння, зниження імунітету. Крім того, мікробіота кишечника впливає на мозок і нейрофункції, психологічний стан і частоту депресивних станів тощо. Тому надзвичайно важливо зрозуміти, як саме регулюється інтерактивний діалог між господарем та його мікробіотою для підтримки гомеостазу. Масив різноспрямованих сигнальних молекул чітко бере участь у спілкуванні «хазяїн-мікробіом». [1]. Було визначено, що меню, яке буде позитивно впливати на активну роботу мозку, повинно складатися з компонентів, які підтримують мікробіоценоз людини, впливають на когнітивні здібності. Дієтичні фактори можуть впливати на множинні мозкові процеси, регулюючи шляхи нейромедіатора, синаптичну передачу, мембранну плинність та шляхи передачі сигналу.