

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



## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему: **«Проект ресторану закарпатської кухні з десертним баром  
у м. Коломия»**  
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

---

Здобувача (ки) Салиги Миколи Степановича  
(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

## **ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА**

Салигі Миколі Степановичу

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи): Проект ресторану закарпатської кухні з десертним баром у м. Коломия

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): 77 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 )

Салига М.С. \_\_\_\_\_

( прізвище та ініціали )

Керівник проекту (роботи) \_\_\_\_\_

( підпис )

Атанасова В.В. \_\_\_\_\_

( прізвище та ініціали )

## Анотація

Темою дипломного проекту є «**Проект ресторану закарпатської кухні з десертним баром у м. Коломия**».

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 – 142 стор.

Таблиць – 68

Додатків – 3

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 .....	8
1.3. Техніко-економічне обґрунтування проекту .....	10
Розділ 2. Науково-дослідна частина .....	12
Розділ 3. Технологічна частина .....	39
3.1. Розробка концепції підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів .....	39
3.2. Складання меню і розробка виробничої програми підприємства .....	41
3.3. Розрахунок сировини .....	46
3.4. Проектування складської групи приміщень .....	51
3.5. Проектування заготівельного цеху .....	56
3.5.1. Розробка виробничої програми цеху .....	56
3.5.2. Розрахунок обладнання .....	64
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу .....	74
3.5.4. Розрахунок площі цеху .....	75
3.6. Проектування доготівельних цехів .....	76
3.6.1. Розрахунок виробничих програм цехів .....	76
3.6.2. Розрахунок обладнання .....	83
3.6.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу .....	89
3.6.4. Розрахунок площі цехів .....	91
3.7. Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень .....	93
3.8. Розробка об'ємно-планувального рішення підприємства .....	99
Розділ 4. Технічний та мікробіологічний контроль виробництва .....	103
Розділ 5. Моделювання процесу надання послуг .....	105
Розділ 6. Енергетичне та матеріально-ресурсне забезпечення .....	107
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 .....	122
Список літератури .....	139

					<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 ресторану закарпатської кухні з десертним баром у м. Коломия</i>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Разроб.</i>		Салига М.С.					5	142
<i>Перевір.</i>		Атанасова В.В.				ОНТУ		
<i>Консульт.</i>		Атанасова В.В.				Кафедра ТР і ОХ		
<i>Н. контр.</i>		Атанасова В.В.						
<i>Затв.</i>		Тележенко Л.М.						

## Вступ

Розвиток ринкових відносин в країні усунув багаторічну монополію на сферу харчування.

Україна, що має нові можливості, стрімко кинулася в XXI століття. Зміна власників поставила на чільне місце забезпечення прибутковості заклади ресторанного бізнесу. Між ними стала виникати реальна конкуренція за гаманець споживачів, готових оплачувати за пропоновані кулінарні шедеври, вишуканий інтер'єр і справжній сервіс. У результаті крок за кроком, поступово став відроджуватися реальний ресторанний ринок у країні, що підкоряється економічним законам попиту, пропозиції і конкуренції. Розширилося число ресторанів та інших закладів харчування.

Макроекономічні фактори суттєво впливають на розвиток ресторанного бізнесу в Україні. Легко можна простежити залежність між розвитком елітного або середнього сегмента і розвитком великого або середнього/дрібного бізнесу. Часто в містах спостерігається певна «полярність» розвитку: якщо актуальний елітний сектор, то актуальні й дешеві заклади. Середній сегмент у цьому випадку просто «випадає». Ситуація складається таким чином, що розвиток середньо цінних ресторанів (кафе, барів тощо) – це показник і економічного розвитку міста, і цивілізованості суспільства.

Будь-яке успішне підприємство ресторанного бізнесу – насправді вдала технологія, і, як будь-яка технологія, вона може бути відтворена в будь-якому місті світу. А взагалі, як буде розвиватися ресторанний бізнес в найближчі 5–10 років, залежить від тих, хто в цей бізнес прийде, хто віддасть йому свої знання, любов і талант, хто зуміє творчо переосмислити це нелегке ремесло, перетворивши його в мистецтво.

З року в рік ресторани технології стрімко розвиваються. Йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує топ-менеджерів продумувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, а й деталі, що додають закладу унікальності та неповторності.

Тільки при формуванні грамотно розробленої концепції та послідовному комплексному впровадженні всіх складових ресторанного закладу, гарантований успіх у розвитку діяльності ресторану.