

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему: «Проект кафе-спортивного з фіто-баром у м. Одеса з
впровадженням напою імуномодельючої дії»

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачка: Федорченко Олександра Русланівна
(прізвище, ініціали)

2 курсу ТХм–6076 групи

Керівник к.т.н., доц. Калугіна І.М.
(посада, прізвище та ініціали)

Консультант: 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.

Завідувачка 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 _____
(шифр і назва)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Інноваційні технології ресторанного бізнесу»

(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Зав. кафедри ТР і ОХ

_____**Л.М. Тележенко**

« » грудня 2022 р.

**ЗАВДАННЯ
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

Федорченко Олександра Русланівна

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. тема роботи Проект кафе-спортивного з фіто-баром у м. Одеса з
впровадженням напою імуномодельючої дії

затверджена наказом по академії від 5.10.2021 р. №839-03

2. Термін здачі студентом закінченого проекту грудень 2022 р.

3. Керівник проекту (роботи) к.т.н., доц. Калугіна І.М.
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

4. Строк подання студентом проекту (роботи) грудень 2022 р.

5. Вихідні дані до проекту (роботи) Проект кафе-спортивного з фіто-баром у
м. Одеса з впровадженням напою імуномодельючої дії

6. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно
розробити) 1. Техніко-економічне обґрунтування бізнес-ідеї проекту створення
нового підприємства; 2. Науковий розділ; 3. Технологічний розділ; 4. Інженерно-
будівельний розділ; 5. Охорона праці; 6. Охорона навколишнього середовища;

7. Фінансовий аналіз та оцінка інвестицій

7. Перелік графічного матеріалу 1. Генплан, 2. План підприємства, 3,4.
Функціональні схеми, презентація

8. Консультанти розділів проекту (роботи)

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
2-6	к.т.н., доц. Калугіна І.М.		
1,7	к.е.н., доц. <u>Кривоногова І.Г.</u>		

1.09.2022. р. _____

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1	Аналіз регіонального ринку послуг	1.09.-22.09.22 р.	
2	Науковий розділ	23.09-5.10.22.р	
3	Технологічний розділ	6.10.-27.10.22.р.	
4	Інженерно-будівельний розділ	28.10-4.11.22 р.	
5	Охорона праці	7.11.-14.11.22 р.	
6	Охорона навколишнього середовища	15.11-28.11.22.р.	
7	Розрахунок інвестиційних витрат проекту підприємства	29.11.- 2.12.22 р.	
8			
9			
10			

Студент

Федорченко О. Р.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Керівник проекту (роботи)

Калугіна І.М.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Анотація
кваліфікаційної магістерської роботи на тему:
«Проект кафе-спортивного з фіто-баром у м. Одеса з впровадженням
напою імуномодельючої дії»

Кваліфікаційна магістерська робота, метою якого є проект кафе-спортивного з фіто-баром у м. Одеса з впровадженням напою імуномодельючої дії складається з таких розділів:

Вступ, в якому розглянуто основні задачі та напрями розвитку ресторанної галузі, мету даного проекту.

Аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону і 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.

Науковий розділ

Темою роботи є розробка напою імуномодельючої дії.

Метою роботи є розробка напою імуномодельючої дії та впровадження його у кафе-спортивне.

Технологічний розділ включає розробку виробничої програми підприємства і цехів, розробку схем виробничого процесу підприємства, обґрунтування складу приміщень, проектування складського господарства, заготівельного та доготівельних 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.

Науковий розділ містить частини: літературно-патентний пошук, об'єкти і методика дослідження, експериментальну частину.

Мета і завдання дослідження. Метою роботи є проект кафе-спортивного з фіто-баром у м. Одеса з впровадженням напою імуномодельючої дії.

Актуальність роботи. Київський район вважається одним із найсучасніших в Одесі. У районі розташовані навчальні та медичні заклади, бібліотеки, санаторії, готелі, пансіонати, адміністративні будівлі та торговельні центри (супермаркети).

Основну частину району становить житлова забудова, проте є і промислові будівлі; район забудований типовими 9-16 поверховими будинками, меншою мірою 5-поверховими хрущовками, більшу частину району становить індивідуальна житлова забудова з малоповерховими будовами. В районі активно ведеться будівництво житлових і комерційних

будівель висотністю до 25 поверхів. Чисельність населення Київського району становить — 256,58 тис. осіб.

Київський р-н сьогодні активно розвивається, щільність житлових збільшується, і відповідно росте кількість населення, що викликає необхідність у будівництві нових закладів ресторанного господарства. В районі проживає багато молоді, які бажають провести час у концептуальних закладах. Тому ми вважаємо що їх зацікавит новий заклад - кафе-спортивне з фіто-баром.

Будівництво нового кафе-спортивного з фіто-баром передбачається у Київському р-ні м. Одеси на вул. Толбухіна біля ТРЦ «Мегадом», це люде місце й ми не сумніваємося, що такий концептуальний заклад буде мати гостей не тільки з числа відвідувачів та персоналу ТРЦ «Мегадом», а й мешканців та гостей міста, також цікаве й спеціалізоване меню кафе приверне увагу спортсменів та людей, які ведуть здоровий спосіб життя та намагаються харчуватися раціонально, і наш заклад матиме постійних клієнтів.

Наукова новизна роботи. Метою роботи є розробка напою імуномодельючої дії, підвищеної харчової цінності, який би справляв імуномодельючу дію, завдяки високому вмісту біологічно-активних речовин, в т. ч. вітамінів та есенціальних мінеральних речовин. Наукові дослідження велись у напрямку розробки нового напою імуномодельючої дії – Смузі з фейхоа та медом.

У розроблену нами рецептуру смузі входять тільки натуральні інгредієнти: фейхоа, молоко, мед. Ці продукти поєднуються і доповнюють один одного за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Тим більше молоко традиційно використовується в якості транспорту йоду в організм людини, а мед значно збільшує стійкість вітаміну С, за рахунок зменшення швидкості його окислення. Була розрахована хімічна та енергетична цінність смузі з фейхоа.

Практична значимість одержаних результатів полягає в розробці нового напою імуностимулюючої дії. Таким чином, впровадження даного продукту - напою Смузі з фейхоа та медом в заклади ресторанного господарства, а саме у виробництво й меню кафе спортивного дає можливість розширити асортимент напоїв для вирішення проблеми підвищення імунітету у населення України.

Виходячи із усього вищеописаного, можна зробити висновок про те, що дана тема у ресторанному бізнесі має наукову новизну.

Охорона праці у лабораторії спрямована на розробку безпечних умов роботи у лабораторії.

Економічна ефективність та інвестиційна привабливість проекту визнається відповідними показниками виробничо-господарської діяльності ресторану та терміном окупності інвестиційних витрат на будівництво підприємства.

Дипломний проект містить :

текстової частини

-

графічних аркушів

-

4 (формату А1)

слайди

Зміст

1. Техніко-економічне обґрунтування бізнес-ідеї проекту створення нового підприємства
 - 1.1 Технічна та економічна характеристика підприємства
2. Науковий розділ
3. Технологічний розділ
 - 3.1. Розробка концепції підприємства
 - 3.2. Розробка виробничої програми підприємства
 - 3.3. Проектування складського господарства
 - 3.4. Проектування заготовочного цеху
 - 3.4.1. Розрахунок виробничої програми цеху
 - 3.4.2. Розрахунок обладнання
 - 3.4.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу
 - 3.4.4. Розрахунок площі цеху
 - 3.5. Проектування доготівельних цехів
 - 3.5.1. Розрахунок виробничих програм цехів
 - 3.5.2. Розрахунок обладнання
 - 3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу
 - 3.5.4. Розрахунок площі цехів
 - 3.6. Проектування торгових, допоміжних, адміністративно-побутових і технічних приміщень
 - 3.7. Організація роботи підприємства
 - 3.7.1. Організація виробництва. Контроль якості продукції
 - 3.7.2. Організація обслуговування відвідувачів. Додаткові послуги на підприємстві
 - 3.8. Санітарно-гігієнічне забезпечення на підприємстві
 - 3.9. Об'ємно-планувальне рішення підприємства
4. Інженерно-будівельний розділ
 - 4.1. Генеральний план
 - 4.2. Конструктивні характеристики й інженерні системи будівництва
 - 4.3. Пропозиція по дизайну будівлі
5. Охорона праці
6. Охорона навколишнього середовища
7. Фінансовий аналіз та оцінка інвестицій
- Список літератури

					Кваліфікаційна робота магістра №839-03 від 05.10.2021 р.			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	Проект кафе-спортивного фіто-баром у м. Одеса з впровадженням напою імуномодельючої дії	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Студент</i>		<i>Федорченко О.Р.</i>					4	
<i>Консульт.</i>		<i>Калугіна І.М.</i>						
<i>Н. контр.</i>		<i>Калугіна І.М.</i>						
<i>Керівник</i>		<i>Калугіна І.М.</i>						
<i>Затвердив</i>		<i>Тележенко Л.М.</i>				ОНТУ, каф. ТРiОХ, гр. ТХм-607		

Вступ

До складу основних проблем, на яких концентрується науковий пошук вітчизняних вчених-рестораторів у нинішній час, належать: дослідження закономірностей становлення і розвитку управління в перехідній економіці; розробка моделі управління економікою в цілому та її ланками в умовах утвердження і стабілізації ринкових відносин в Україні; структурно-функціональне обґрунтування організаційної побудови підприємств; створення механізму взаємодії держави і підприємств; вдосконалення системи функцій і методів управління; дослідження механізмів поточного ефективного управління трудовими, матеріальними, фінансовими ресурсами виробництва; розробка сучасної технології управління тощо.

Специфіка управління та значення галузі ресторанного господарства, по-перше, полягає в тому, що вона виконує взаємопов'язані функції: виробництво, реалізацію продукції та обслуговування споживачів. Саме цим галузь відрізняється від харчової промисловості, яка займається лише виробництвом продуктів харчування, і від роздрібної торгівлі, функція якої – їхня реалізація.

По-друге, в діяльності підприємств спостерігається залежність від зміни попиту споживачів, а маркетингові служби зобов'язані передбачити коливання потоків населення і “конвеєр” операцій.

По-третє, момент виготовлення широкого асортименту продукції майже співпадає з часом її реалізації у часі та просторі безпосередньо споживачам.

По-четверте, кулінарна продукція, крім замороженої, не підлягає довготривалому зберіганню.

По-п'яте, територіальне розосередження невеликих за розмірами підприємств і створення умов для споживачів вимагає максимального наближення мережі підприємств до місць роботи, навчання, відпочинку, проживання. Отже, функції громадського харчування, а також єдиний об'єкт діяльності - людина (як споживач), обумовлюють особливі зв'язки галузі в територіальному продовольчому комплексі, складовою частиною якого воно є. З 1995 р. прослідковується процес утворення колективних і приватних підприємств громадського харчування як за рахунок приватизації державних, так і шляхом зменшення кількості підприємств споживчої кооперації підприємств. Це зв'язане насамперед із властивостями послуги як товару. Послуга невловима й нематеріальна. Процес реалізації послуги залежить від процесу її виробництва. Із цієї причини якість послуг перебуває в безпосередній залежності від емоційного й психологічного стану споживача, а також роботи самого персоналу. Різні фірми індустрії гостинності не можуть використовувати традиційні стратегії або методи просування послуг відносно споживачів, тому що жорсткість конкуренції приводить до необхідності розробки нових програм і генеруванню ідей по залученню й утриманню клієнтів.

Таким чином, індустрія гостинності – це комплексна сфера діяльності працівників, що задовольняють будь-які запити й бажання споживачів.