

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

**на тему: «Проект розвитку мережі ФОП Савельєва О.І. з організацію
дитячого кафе з соковим баром у м. Чорноморськ та впровадженням у
меню десерту для малюків»**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачка: Окіпна Світлана Вікторівна
(прізвище, ініціали)

2 курсу ТХм–607б 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 _____ 2022 р., протокол № _____.

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**

_____ Окіпна Світлана Вікторівна _____

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. тема роботи Проект розвитку мережі ФОП Савельєва О.І. з організацію
дитячого кафе з соковим баром у м. Чорноморськ та впровадженням у меню
десерту для малюків.

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 розвитку мережі ФОП Савельєва
О.І. з організацію дитячого кафе з соковим баром у м. Чорноморськ та
впровадженням у меню десерту для малюків

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

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. Кривоногова І.Г.		

7. Дата видачі завдання _____ 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 _____ Окіпна Світлана Вікторівна
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник проекту (роботи) _____ Калугіна І.М.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Анотація

кваліфікаційної магістерської роботи на тему:

«Проект розвитку мережі ФОП Савельєва О.І. з організацію дитячого кафе з соковим баром у м. Чорноморськ та впровадженням у меню десерту для малюків»

Кваліфікаційна магістерська робота, метою якого є проект розвитку мережі ФОП Савельєва О.І. з організацію дитячого кафе з соковим баром у м. Чорноморськ та впровадженням у меню десерту для малюків 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

Метою роботи є розробка десерту підвищеної харчової цінності, який би задовольняв смакові уподобання малюків та справляв біологічний ефект, завдяки високому вмісту біологічно-активних речовин, в т. ч. пектину.

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 розвитку мережі ФОП Савельєва О.І. з організацію дитячого кафе з соковим баром у м. Чорноморськ та впровадженням у меню десерту для малюків.

Актуальність роботи. Передбачається будівництво нового дитячого кафе з соковим баром для мережі ФОП Савельєва О.І. ФОП Савельєва - це мережа кондитерських цехів та кондитерських магазинів у міста Одеса. Підприємство є успішним і потребує подальшого розвитку. Саме тому пропонуємо спроектувати нове комплексне підприємство до складу якого ввійде дитяче кафе з соковим баром.

Чорноморськ — місто в [Одеському районі Одеської області](#), відоме з [XVIII ст.](#) Адміністративний центр [Чорноморської міської громади](#), з населенням 57 983 тис. людей. Новий заклад ми плануємо розмістити на вул. Спортивній, тут завжди багато дітей та відпочивають родин з дітьми, адже поруч розташовані ЗОШ№6, сучасний стадіон з футбольним полем, тут працюють різні спортивні секції, проходять дитячі спортакіади. Тому, ми сподіваємося, що вдале місце розташування дитяче кафе з соковим баром буде запорукою конкурентоспроможності нового закладу, адже клієнти будуть. Тим паче заклад надає гостям цікаве меню, в якому є смачні страви для дітей та їхніх батьків. В новому закладі буде вироблятися та реалізовуватися на місці широкий асортимент страв, десертів, кондитерських, борошняних виробів і напоїв, та різноманітних соків. Підприємство буде облаштовано сучасним обладнанням, забезпечено новітніми технологіями приготування страв та виробів та прийняті сучасні рішення в організації виробництва.

Новий заклад ми проектуємо потужністю: в залі дитячого кафе - 71 місце, в соковому барі- 12 місць. В дитячому кафе передбачається обслуговування офіціантами, в соковому барі – барменом. В залі дитячого кафе передбачаємо гральний майданчик. В кафе передбачено музичне обслуговування, будуть транслюватися веселі дитячі пісні. Новий заклад надаватиме також додаткові послуги, а саме - організація дитячих свят, бенкетів, ігор, майстер класів для дітей, кейтерингові послуги.

Наукова новизна роботи. Наукова робота на тему: «Розробка десерту для малюків підвищеної харчової цінності з гарбузом и та впровадження її у меню дитячого кафе з соковим баром у м. Чорноморськ».

В дитячому харчуванні велику увагу приділяють підбору сировини, режимам кулінарної обробки при приготуванні страв. Не допустимі продукти, які можуть викликати алергічні та інші негативні реакції організму. Треба підібрати таку сировину для приготування драглеподібних страв, яка б була допустима у дитячому харчуванні.

Із літературного огляду встановили, що в якості драгле утворювачів у харчовій промисловості використовують різні речовини, але не всі вони корисні та придатні для дитячого харчування. Желатин в загалі недопустимо використовувати у технологіях виробництва страв для дитячого харчування! Желатин – драглеутворююча речовина, продукт денатурації колагену. Особливої користі в ньому немає, навпаки, часто та в великих кількостях використовувати желатин не рекомендують через ризик утворення каменів у нирках та підвищення згортаємості крові та з санітарно-епідеміологічних поглядів.

Отже, гарбуз відмінно підходить для дитячого харчування: багато малюків із задоволенням їдять її у вигляді пюре. Цей овоч чудово поєднується з фруктами (особливо з яблуками та абрикосами), а також зі злаками й м'ясом, тому вибір дитячого харчування з додаванням гарбуза досить великий.

Вітаміни, що містяться в гарбузі, допомагають дитині рости, забезпечують здоров'їв сон, відповідають за стан шкіри і очей. Рідкісні

вітаміни К й Т покращують обмінні процеси, прискорюють виведення шкідливих речовин з дитячого організму.

Вітамін С необхідний дітям для нормального розвитку і росту, вітамін А допомагає боротися з інфекціями. Бета-каротин позитивно діє на зір, слизові оболонки і шкіру.

Клітковина необхідна для шлунка дитини - вона нормалізує процеси травлення і сприяє кращому засвоєнню корисних речовин.

Педіатри радять давати страви і соки з гарбуза дітям - незміцнілий дитячий організм має потребу в мікроелементах і вітамінах, які містяться в цьому овочі. Корисні властивості гарбуза дозволяють йому бути одним з основних компонентів дитячого раціону [68].

Велика кількість пектину, що міститься у гарбузі дозволить виключити желатин з мусу, який ми розробляємо в якості десерту для малюків.

1. Аналіз літературно-патентних джерел показав, що використання гарбузу для виробництва десерту для малюків є доцільно, адже гарбуз містить цінні біологічно-активні речовини, не має алергенів. Високий вміст пектину дозволив повністю виключити з рецептури мусу для малюків шкідливий інгредієнт желатин. Збагачення продуктів для дітей харчовими добавками, а саме гарбузом є доцільним.

2. Провівши органолептичний аналіз, ми з'ясували наступне:

- з додаванням гарбузу консистенція мусу стає рівномірною, кремовою, пишною, менше затягнутою й такою щільною. Утворюється пишна мусоподібна маса, яка зберігає свою форму на горизонтальній поверхні (по вилученні з форми) і ясно окреслені межі при розрізанні ножом:

- Колір привабливий, жовтогарячий;
- Смак приємний, помірна солодкий;

Кінцевий продукт має привабливий вигляд. Органолептичні властивості кінцевого виробу задовільні.

3. Завдяки наявності пектину в гарбузі повністю вилучений з рецептури мусу, при цьому час застигання десерту для малюків з гарбузом дещо збільшився.

4. Харчова цінність десерту збільшилася за рахунок біологічно активних речовин (БАВ), що містяться в гарбузі, калорійність десерту дещо зменшилася.

5. На підставі проведених досліджень розроблена рецептура, а також функціональна схема приготування даного десерту для малюків «Сонечко».

6. Розроблену технологію десерту для малюків «Сонечко». з гарбузом впроваджено у виробництво дитячого кафе з соковим баром.

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 доготивельних 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..			
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Студент		<i>Окінна С.В.</i>			Проект розвитку мережі ФОП Савельєва О.І. з організацію дитячого кафе з соковим баром у м. Чорноморськ та впровадженням у меню десерту для малюків	Лім.	Арк.	Аркушів
Консульт.		<i>Калугіна І.М.</i>					4	
Н. контр.		<i>Калугіна І.М.</i>				ОНТУ, каф. ТРiOX		
Керівник		<i>Калугіна І.М.</i>						
Затвердив		<i>Тележенко Л.М.</i>						

Вступ

Ресторанна галузь одна з перших галузей народного господарства встала на рейки перетворення, прийнявши вантаж найгостріших проблем перехідного періоду на ринкові відносини. Швидкими темпами пройшла приватизація підприємств, змінилася організаційно-правова форма підприємств громадського харчування. З'явилася велика кількість приватних малих підприємств. Багато підприємств громадського харчування є чисто комерційними, але поряд із цим розбудовується й соціальне харчування: їдальні при виробничих підприємствах, студентські, шкільні їдальні. З'являються комбінати харчування, фірми, які беруть на себе завдання організації соціального харчування. Конкуренція— невід'ємна складова частина ринкового середовища, розвитку ринок немислимий без конкуренції. Конкуренція — головний двигун ринкової економіки. У відвідувачів виникає можливість вибору. Основним завданням кожного підприємства є підвищення якості виробленої продукції й надаваних послуг. Успішна діяльність підприємства (фірми) повинна забезпечуватися виробництвом продукції й послуг, які:

- відповідають чітко певним потребам;
- задовольняють вимогам споживача;
- відповідають застосовуваним стандартам і технічним умовам;
- відповідають чинному законодавству й іншим вимогам суспільства;
- пропонуються споживачеві за конкурентоспроможними цінами;
- обумовлюють одержання прибутку.

Для досягнення поставлених цілей підприємство повинне організувати свою діяльність так, щоб тримати під контролем усі технічні, адміністративні й людські фактори, що впливають на якість продукції і її безпека.

Підвищення ефективності громадського харчування ґрунтується на загальні для всього народного господарства принципах інтенсифікації виробництва — досягнення високих результатів при найменших витратах матеріальних і трудових ресурсів. У громадському харчуванні необхідне вдосконалювання форм поділу праці й впровадження досягнень науково-технічного прогресу.

В умовах науково-технічного прогресу громадське харчування поступове переходить на індустріальні методи готування їжі (на основі використання напівфабрикатів високому ступеня готовності, охолоджених і швидкозаморожених блюд), здійснюється технічне переозброєння підприємств, впроваджуються нові види обробки сировини, продуктів, прогресивне встаткування, що дозволяє механізувати трудомісткі процеси готування й роздач їжі: потокові лінії по обробці м'яса, риби й овочів, випуску напівфабрикатів високому ступеня готовності, кулінарних виробів і готових блюд, механізовані лінії комплектації й відпустки обідів, уніфіковане теплове технологічне встаткування із застосуванням функціональних емностей і т.д.