

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему: **«Проект ресторану молдавської кухні з винним баром у м.
Ізмаїл»**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачка: Реверук Карина Владиславівна
(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 ТРiOX
(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**

Реvegук Карина Владиславівна

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. тема роботи Проект ресторану молдавської кухні з винним баром у м. Ізмаїл
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 ресторану молдавської кухні з
винним баром у м. Ізмаїл
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>		

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

Ревегук К.В.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Керівник проекту (роботи)

Калугіна І.М.

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Анотація

кваліфікаційної магістерської роботи на тему:

«Проект ресторану молдавської кухні з винним баром у м. Ізмаїл»

Кваліфікаційна магістерська робота, метою якого є проект ресторану молдавської кухні з винним баром у м. Ізмаїл 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 На тему: «Розробка соусу підвищеної харчової цінності з виноградних вичавок». Метою роботи є розробка соусу підвищеної харчової цінності з виноградних вичавок завдяки високому вмісту біологічно-активних речовин та впровадження його у меню й виробництво ресторану молдавської кухні.

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 ресторану молдавської кухні з винним баром у м. Ізмаїл та впровадженням у меню соусу підвищеної харчової цінності з виноградних вичавок.

Актуальність роботи. Вітчизняний ресторанний ринок в даний час продовжує формуватися і поява якихось нових явищ та тенденцій на ньому відбувається практично безперервно. З одного боку можна говорити про те, що якісь види ресторанів або типи кухні виходять з моди, з іншого існує безліч прикладів успішної діяльності закладів, що «давно» вийшли з моди. При грамотному підході до організації ресторану можна забезпечити цьому бізнесу довготривале проживання. Якщо говорити про модні явища останніх років, то в ресторанній пресі мелькали приблизно такі повідомлення: з моди вийшли дорогі ресторани з так званою високою кухнею. А увійшла в моду національна кухня, така як молдовська. В м. Ізмаїл ресторани, які пропонують смачні молдовські страви та вина Молдови відсутні. І ми впевнені, що проектування

ресторану спрямоване на впровадження національної молдовської кухні та організацію винного бару, що спеціалізується в першу чергу на відпустці вин Молдови, дозволить викликати інтерес до цього нового ресторанного закладу як городян, так і гостей міста, туристів. Тому, вважаємо, що новий заклад ресторанного господарства стане популярним місцем та буде конкурентноспроможним серед інших закладів Ізмаїлу, а одже приносить дохід та буде економічно вигідним проектом. Отже ми проектуємо ресторан 1 класу на 85 місць з винним баром на 18 місць.

Наукова новизна роботи. Метою роботи є розробка розробка соусу підвищеної харчової цінності з виноградних вичавок завдяки високому вмісту біологічно-активних речовин та впровадження його у меню й виробництво ресторану молдавської кухні.

1. На підставі проведеного літературно-патентного пошуку було зроблено висновок про перспективність розробки нового соусу підвищеної харчової цінності з виноградних вичавок. Адже, у виноградних вичавках містяться необхідні людині вітаміни Р, С, каротин, В1, В2, В6, Д, Е, РР, велика кількість антиоксидантів, що зміцнюють захисні функції організму. Поряд із цурками і спиртом в них міститься азотні, пектинові, дубильні і фарбуючі речовини, жири і клітковина, та значна кількість таких мінеральних речовин, як калій, кальцій, йод, мідь та фтор.

2. За основу взято соус червоний основний, в якому проведено заміну інгредієнтів: бульйон кістковий на воду, жир топлений на масло вершкове і введена добавка із виноградних вичавок.

3. Для розробки технології соусу, із біологічно-активною добавкою, досліджено органолептичні та проведено аналіз хімічного складу виноградних вичавок, які свідчать про високу якість і харчову цінність отриманої добавки.

4. Аналіз органолептичних показників соусу з добавкою пасти із виноградних вичавок дозволив розробити рецептуру соусу підвищеної харчової цінності.

5. Розроблену технологію соусу підвищеної харчової цінності з виноградними вичавками «Дари Молдови» впроваджено у виробництво ресторану молдавської кухні, що проектується.

Виходячи із усього вищеприписаного, 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..			
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	<i>Проект ресторану молдавської кухні з винним баром у м. Ізмаїл</i>	<i>Літ.</i>	<i>Арк.</i>	<i>Аркушів</i>
<i>Студент</i>		<i>Ревезук К.В.</i>						4
<i>Консульт.</i>		<i>Калугіна І.М.</i>				ОНТУ, каф. ТРiOX		
<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>						

Вступ

Ресторан - це живий організм. Не можна людині економити на власному здоров'ї , так само у ресторані не можна економити на обладнанні , посуду і фарфору, скла, а головне, на професійному персоналі. Ім'я ресторану робить команда, яка повинна усвідомлювати, що в роботі ресторану все взаємозалежне. При виборі ресторану, бару споживачі враховують такі особливості як якість і асортимент блюд , рівень послуг, що надаються, сервісу, ставлення персоналу до споживачів, загальну атмосферу закладу, ціни на блюда та напої.

Сьогодні на Україні багато ресторанів , що відповідають всім цим вимогам. Керівники прагнуть стати демократичними і привернути увагу потенційних клієнтів великою різноманітністю послуг. Вони стали приділяти більше уваги сервісу, якості меню і винної карти. Сучасний споживач має можливість вибору кухні на будь-який смак : італійської, іспанської, німецької , індійської, мексиканської, китайської, японської, російської та ін.

Сьогодні ресторанний бізнес вимагає професіоналізму. Підвищилися вимоги до виробничого і обслуговуючого персоналу ресторанів, рівень кваліфікації якого повинен відповідати вимогам стандартів. Ресторанний бізнес структурується: з'явилися дизайнери, що працюють тільки у ресторанному бізнесі , постачальники обладнання продуктів харчування і напоїв . з іншого боку , посилюється контроль з боку державних органів . посилюється конкуренція серед ресторанів , з'явилися нові критерії оцінки якості кулінарної продукції. Виникає необхідність постійно розширювати знання про вина , підкріплюючи їх новою інформацією , яку хоче знати споживач.

Форми і методи обслуговування в ресторанному бізнесі диктуються конкретними обставинами часу і місця, а також технологією приготування кулінарної продукції. З появою нових технологій приготування блюд мають подальший розвиток сучасні форми обслуговування(бізнес – ланчі, фуршети, недільні бранчі та ін.)

Якість обслуговування робить вплив на результати фінансовій діяльності ресторану , оскільки формує сталий потік споживачів , охочих скористатися пропонованими послугами і насолодитися рівнем наданого сервісу. Із зростанням культури обслуговування збільшується товарообіг, підвищується рентабельність і знижуються витрати обігу підприємств ресторанного бізнесу.

Ресторанний бізнес – це інтегрована сфера підприємницької діяльності, пов'язана з організацією виробництва і управління рестораном і спрямована на задоволенні потреб населення в різноманітній, здоровій і смачній їжі , сервісних послугах, а також оптимальні прибутку.

Основними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу в Україні є:

- створення рестораном сприятливого іміджу своїх закладів;
- своєчасні розрахунки з постачальниками, від яких залежить ліміт кредиту і ставлення самих постачальників до даного ресторану;
- формування позитивної думки про ресторан серед постійних споживачів.

Сьогодні успіх ресторатора залежить від наявності досвідченого менеджменту , сучасної кухні, наявності концепції ресторану, бару, бездоганного сервісу, неповторного інтер'єру та розумних цін. В майбутньому перспективний розвиток будуть мати маленькі недорогі ресторани і бари середньої цінової групи. Дорогих та елітних ресторанів і барів залишилося не так багато.