

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



## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему: **«Проект кафе-молодіжного з кафе «Морозиво»  
у м. Бердянськ»**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

---

Здобувача (ки) Косової Уляни Ігорівни

(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

## З А В Д А Н Н Я НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА

Косова Уляна Ігорівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи): Проект кафе-молодіжного з кафе «Морозиво» у м. Бердянськ

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): 60 посадкових місць в кафе-молодіжного

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. Технохмічний 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

\_\_\_\_\_ Косова У.І.  
( підпис ) (прізвище та ініціали)

Керівник проекту (роботи)

\_\_\_\_\_ Атанасова В.В.  
( підпис ) (прізвище та ініціали)

### **Анотація**

Темою дипломного проекту є **«Проект кафе-молодіжного з кафе «Морозиво» у м. Бердянськ»**.

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 – 125 стор.

Таблиць – 90

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 .....                                                                      | 8   |
| 1.2. Літературний і патентний огляд стану і шляхів вирішення поставленої проблеми .....                | 9   |
| 1.3. Техніко-економічне обґрунтування проекту .....                                                    | 10  |
| Розділ 2. Науково-дослідна частина .....                                                               | 12  |
| Розділ 3. Технологічна частина .....                                                                   | 32  |
| 3.1. Розробка концепції підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів .....           | 32  |
| 3.2. Складання меню і розробка виробничої програми підприємства .....                                  | 33  |
| 3.3. Розрахунок сировини .....                                                                         | 42  |
| 3.4. Проектування складської групи приміщень .....                                                     | 45  |
| 3.5. Проектування заготівельного цеху .....                                                            | 50  |
| 3.5.1. Розробка виробничої програми цеху .....                                                         | 50  |
| 3.5.2. Розрахунок обладнання .....                                                                     | 52  |
| 3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу .....                                                 | 57  |
| 3.5.4. Розрахунок площі цеху .....                                                                     | 59  |
| 3.6. Проектування доготівельних цехів .....                                                            | 60  |
| 3.6.1. Розрахунок виробничих програм цехів .....                                                       | 60  |
| 3.6.2. Розрахунок обладнання .....                                                                     | 62  |
| 3.6.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу .....                                                 | 73  |
| 3.6.4. Розрахунок площі цехів .....                                                                    | 75  |
| 3.7. Проектування торгових, допоміжних, службово-побутових і технічних приміщень .....                 | 78  |
| 3.8. Розробка об'ємно-планувального рішення підприємства .....                                         | 84  |
| Розділ 4. Технічний та мікробіологічний контроль виробництва .....                                     | 88  |
| Розділ 5. Моделювання процесу надання послуг .....                                                     | 93  |
| Розділ 6. Енергетичне та матеріально-ресурсне забезпечення .....                                       | 97  |
| Розділ 7. Охорона праці .....                                                                          | 99  |
| 7.1. Організація охорони праці і навколишнього середовища підприємства ресторанного господарства ..... | 99  |
| 7.2. Заходи щодо вибухо- і пожежної безпеки на підприємстві галузі .....                               | 102 |
| Розділ 8. Оцінка екологічної безпеки .....                                                             | 104 |
| 8.1. Розрахунки екологічної безпеки роботи підприємства ресторанного господарства .....                | 105 |
| 8.2. Ідентифікація екологічних аспектів та оцінка їх значимості .....                                  | 106 |
| Розділ 9. Фінансовий аналіз та оцінка інвестицій .....                                                 | 108 |
| Список літератури .....                                                                                | 124 |

|           |     |                |        |      |                                                                         |      |        |
|-----------|-----|----------------|--------|------|-------------------------------------------------------------------------|------|--------|
|           |     |                |        |      | <i>Кваліфікаційна робота магістра<br/>№839-03 від 05.10.2021 р.</i>     |      |        |
| Змн       | Арк | № докум.       | Підпис | Дата |                                                                         |      |        |
| Разроб.   |     | Косова У.І.    |        |      | <i>Проект кафе-молодіжного<br/>з кафе «Морозиво»<br/>у м. Бердянськ</i> |      |        |
| Перевір.  |     | Атанасова В.В. |        |      |                                                                         |      |        |
| Консульт. |     | Атанасова В.В. |        |      |                                                                         |      |        |
| Н. контр. |     | Атанасова В.В. |        |      |                                                                         |      |        |
| Затв.     |     | Тележенко Л.М. |        |      |                                                                         |      |        |
|           |     |                |        |      | Літ.                                                                    | Арк. | Аркуші |
|           |     |                |        |      |                                                                         | 5    | 125    |
|           |     |                |        |      | ОНТУ<br>Кафедра ТР і ОХ                                                 |      |        |

## Вступ

Сучасний ресторанний бізнес в Україні продовжує залишатися цікавим для багатьох підприємців. Щороку відкриваються нові елітні ресторани, кав'ярні та чіл-аути, пивні і фаст-фуди. Слід зазначити, що пріоритети в даній сфері бізнесу змінюються: ресторатори, що відкрили кілька років тому престижні заклади, переглядають стратегію розвитку і створюють новий формат обслуговування, розрахований на представників середнього класу.

Варто зазначити, що в поточному році ресторанний бізнес в Україні розвивається згідно з прогнозами маркетологів, не проявляючи особливих несподіванок.

Тенденції ресторанного бізнесу - це, звичайно ж, і тенденції розвитку певних кухонь. В основному в Києві у певних кухонь є сформовані групи шанувальників, в іншому ж споживачі віддають перевагу улюблений продукт в улюбленому виконанні, і при цьому абсолютно не важливо, який тип кухні представляє ту чи іншу страву. Тому тип кухні, найбільш часто зустрічається в різних закладах різних міст України, можна назвати як змішана (у деяких містах вона називається дивним словом «міжнародна»), з акцентом на певну групу страв або спосіб приготування. Клієнтові повинно бути зрозуміло, який продукт він їсть. Все більше ресторанів при складанні меню роблять акцент на натуральному використанні продуктів, а не на складності рецептур. Звідси висновок: хай живе авторська кухня, що дозволяє творчо переробити всі існуючі кухні миру і створити свій власний продукт, яким і привертати споживача.