

Одеський національний технологічний університет

**Кафедра технології ресторанного і
оздоровчого харчування**

Збірник

**Розширених анотацій кваліфікаційних робіт бакалаврів
(захист червень 2023 р)**

Одеса 2023

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект кафе загальнодоступного для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області» в рамках комплексного дипломного проекту на тему: «Проект ресторанно – готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно – рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Твердохліб Уляна Павлівна

Керівник: д.т.н., проф. Тележенко Л.М..

Дата захисту: 16 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UrBBF

Актуальність теми. Найкращим варіантом розташування даного загальнодоступного кафе є узбережжя Чорного моря Одеської області. Це досить вдале розташування для відпочинку.

Кафе – це місце, яке приваблює людей з різними можливостями, смаками, які хочуть перепочити, перекусити, відволіктися від особистих проблем, задовольнити свої потреби. Вони шукають таке місце, яке б мало зручне місцерозташування до роботи чи дому або де можна відпочити із родиною, в якому швидко і якісно обслуговують, де буде комфортно і затишно.

Головною ідеєю створення кафе є: сучасність, просторість, затишок.

Розробка культурної концепції об'єднає представників певної субкультури навколо кафе, яка стане для них улюбленим місцем спілкування і навіть дасть можливість реалізувати свої ідеї. Так, заклад може організувати регулярні виступи юних музикантів чи акторів, літературні вечори, танці тощо. Кожна з цих ідей обов'язково знайде своїх прихильників, а це означає приплив постійних гостей в кафе, а отже, забезпечить «здоровий» прибуток.

У кафе організація виробництва будується з дотриманням основних вимог: чіткий взаємозв'язок виробничих та допоміжних приміщень; організація та оснащення робочих місць; раціональне співвідношення форм розподілу та кооперування праці. Розглянуті особливості організації роботи заготівельного і доготівельних цехів кафе, що проектується.

Актуальність проекту кафе загальнодоступного для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області може бути обґрунтована декількома факторами.

По-перше, Чорноморське узбережжя Одеської області є популярним туристичним напрямком, що приваблює велику кількість відпочиваючих кожного року. Такі туристи шукають не лише комфортне місце для перебування, але і місця, де можна смачно поїсти та провести час з друзями та родиною. Тому кафе, яке пропонує якісну їжу та приємну атмосферу, може стати популярним серед туристів та місцевих жителів.

По-друге, розташування кафе у складі ресторанно-готельного комплексу може стати зручним для гостей, які проживають в готелі та шукають місце для перекусу або вечері після довгого дня відпочинку. Також таке кафе може бути зручним для місцевих жителів, які шукають місце для зустрічей з друзями та колегами.

По-третє, ресторанно-готельний комплекс з кафе може привернути інвесторів та забезпечити розвиток туристичної інфраструктури в регіоні. Такі комплекси можуть стати місцем роботи для місцевих жителів та забезпечити додаткові можливості для розвитку бізнесу в регіоні.

Таким чином, проект кафе загальнодоступного для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області може мати значний потенціал для розвитку туризму та бізнесу в регіоні.

Метою дипломного проекту є проект розвитку ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити меню підприємства,
- розробити рецептуру та технологію страв та ввести їх до складу меню підприємства;
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту їдальні й встановити термін його окупності.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект закускової «Вареники» для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області» в рамках комплексного дипломного проекту на тему: «Проект ресторанно – готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно – рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Васильєв Гліб Валерійович

Керівник: к.т.н., доцент Салавеліс А.Д.

Дата захисту: 16 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Сьогодні галузь ресторанного господарства набуває швидких темпів розвитку. Щоб встояти на ринку та втримати існуючі позиції, потрібно шукати нових шляхів поліпшення фінансово-економічного стану. Ресторанне господарство є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанне господарство, з одного боку є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності.

Вареники – універсальна їжа у будь-який час. Продукти харчування завжди мають і матимуть високий попит, а бізнес, побудований на виробництві, продажу та споживанні їжі — один із найвигідніших, але при цьому й важкий.

В нашій вареничній гостям будуть пропонувати високоякісні, смачні страви. Варенична працює за принципом вільного вибору страв. Меню складається на підставі діючого асортиментного мінімуму. У вареничній застосовується метод самообслуговування, що є ефективним методом реалізації продукції, що дозволяє скоротити трудові ресурси й обслужити найбільшу кількість відвідувачів. Проект вареничної для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області є необхідним, т.як на території узбережжя немає жодного підприємства такого типу. А попит на національні страви зростає.

Метою дипломного проекту є проект вареничної для ресторанно-готельного комплексу. Відповідно до поставленої мети було вирішено наступні завдання:

- розробити концепцію закладу;
- розробити модель підприємства, меню і виробничу програму;
- провести розрахунок торгових, виробничих та адміністративно-побутових приміщень закладу;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві, а також охорони навколишнього середовища під час експлуатації підприємства;
- розрахувати показники економічної ефективності й встановити термін окупності проекту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект мобільного кафе для організації масових заходів на Чорноморському Узбережжі Одеської області» в рамках комплексного дипломного проекту на тему: «Проект ресторанно – готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно – рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Федорова Богдана Ігорівна

Керівник: к.т.н., доц. Калугіна І.М..

Дата захисту: 16 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Природні та кліматичні ресурси Чорноморського Узбережжя Одеської області створюють прекрасні умови для лікування, відпочинку, активного туризму.

Об'єднання лікувальних особливостей морського і степового клімату позитивно впливають на розвиток мережі санаторіїв, будинків відпочинку, пансіонатів, дитячих оздоровчих закладів.

Саме тому нами був обраний саме такий напрямок розвитку ресторанної галузі нашого регіону як: Проект ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеського регіону.

В рамках цього комплексного проекту виконується проект мобільного кафе для організації масових заходів на Чорноморському Узбережжі Одеської області.

Відпочинок на Чорноморському Узбережжі можуть собі дозволити люди різного достатку.

Новий заклад – мобільне кафе буде надавати послуги з організації харчування та дозвілля на місці, а саме в будівлі кафе на території комплексного підприємства. Для цього спроектована зала для відвідувачів на 50 місць із роздавальною лінією самообслуговування та фуд-корт на 18 місць.

А також заклад буде надавати кейтерингові послуги, які проявляються в організації харчування та дозвілля на місці проведення масових заходів на Чорноморському Узбережжі Одеської області.

Наше кафе може надавати послуги харчування в будь-якому місці Чорноморського Узбережжя Одеської області де буде відбуватися масовий захід, як-то фестиваль, спортивні змагання або якесь свято.

А також мобільне кафе прийматиме замовлення на організацію бенкетів – весіль, днів народжень, дитячих свят, ювілеїв, тощо, які плануються організовуватися на відкритій місцевості Чорноморського Узбережжя.

Для цього в арсеналі мобільного кафе передбачено автотранспорт для перевезення роздавального устаткування – мармітів, теплових та охолоджувальних роздавальних стійок, столів, стільців, посуду, белизни, готових страв та напоїв у ємностях, аудіоапаратури для музикального супроводу заходів, тощо.

Вважаємо, що мобільне кафе буде популярним закладом, як серед відпочиваючих гостей ресторанно-готельного комплексу, так і відпочиваючих на Чорноморському узбережжі. Адже меню мобільного кафе буде мати широкий асортимент страв та напоїв, в тому числі фірмових.

Даний напрямок є унікальним, тому що мобільного кафе в найближчому районі немає, і заклад буде приваблювати велику кількість відпочиваючих.

Метою дипломного проекту є проект мобільного кафе для організації масових заходів на Чорноморському Узбережжі Одеської області

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити меню підприємства,
- розробити рецептуру та технологію страв та ввести їх до складу меню підприємства;
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту і дальні й встановити термін його окупності.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект розвитку рибного ресторану для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області» в рамках комплексного дипломного проекту на тему: «Проект ресторанно – готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно – рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Соколовська Ксенія Сергіївна.

Керівник: к.т.н., доц. Козонова Ю.О.

Дата захисту: 16 червня 2023 року, о 9:00,

платформа Zoom / Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UrBBF

Актуальність теми. Ресторанне господарство на сучасному етапі характеризується широкою мережею різних типів закладів харчування, переважають такі як ресторани, бари, кафе і т. д.

Послуги закладів ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів. Ця сфера в комплексі туристичних послуг швидко розвивається і в майбутньому може стати важливим сектором туристичної діяльності. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста та й усієї України, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту.

Морська їжа значно збагачує організм багатьма вітамінами і мінералами. Саме тому рибний ресторан буде залучати багатьох людей, які піклуються про своє здоров'я. Рибних ресторанів в нашому регіоні обмежена кількість, хоча ми живемо на березі моря. Тому проект саме такого закладу є актуальним і затребуваним.

Метою дипломного проекту є проектування рибного ресторану.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- розробити меню для рибного ресторану та проаналізувати конкурентний ринок для майбутнього підприємства.

- скласти виробничу програму рибного ресторану і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.

- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів;

- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.

- розрахувати показники економічної ефективності проекту рибного ресторану для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор**

**Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322**

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект гриль-кафе для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області» в рамках комплексного дипломного проекту на тему: «Проект ресторанно – готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно – рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Павловська Оксана Сергіївна

Керівник: д.т.н., професор Тележенко Л.М.

Дата захисту: 16 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Ефективність розвитку підприємств ресторанного господарства залежить від багатьох факторів. Для досягнення поставлених цілей підприємство має враховувати всі технічні, адміністративні і людські фактори, які впливають на якість продукції та її безпеку.

Гриль-кафе характеризується високим рівнем комфортності за рахунок устаткування і зручною меблів, оригінальністю інтер'єру, належним мікрокліматом за рахунок кондиціонування повітря, високою якістю обслуговування, відвідувачів і різноманітністю кулінарних, кондитерських виробів, страв і напоїв. До Ваших послуг будуть проведення весіль, банкетів, корпоративних вечірок, презентацій і т.д.

У вечірній час в нашому гриль-кафе будуть організовуватись виступи музикантів, естрадних артистів, співаків. Гриль-кафе буде мати художньо оформлені фірмові меню, запрошення та сувеніри з власною емблемою. Обслуговування споживачів здійснюватимуть офіціанти. Забезпечення підприємства сировиною буде здійснюватися на основі укладених договорів з підприємствами виробниками і реалізаторами продуктів харчування, також передбачається можливість одноразових закупівель за готівковий розрахунок необхідної сировини і продуктів у магазинах міста на ринках і у населення.

Гриль страви в авторській інтерпретації шефа закладу підкорять і подарують незабутню насолоду. Затишна та радісна атмосфера ресторану додасть особливого шарму дружньому застіллю чи романтичному побаченню.

Метою дипломного проекту є проект гриль-кафе для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити меню гриль-кафе для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області, проаналізувати конкурентний ринок для майбутнього підприємства.

- скласти виробничу програму гриль-кафе для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для його забезпечення.

- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);

- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.

- розрахувати показники економічної ефективності проекту гриль-кафе для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області та встановити термін окупності проекту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект ресторану вірменської кухні для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області» в рамках комплексного дипломного проекту на тему: «Проект ресторанно – готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно – рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Терземан Аріна Олександрівна

Керівник: к.т.н., доцент Атанасова В.В.

Дата захисту: 16 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. У ресторанному господарстві зосереджена значна частина матеріально-технічної бази туристичної індустрії. Від якості будівництва, рівня устаткування й обладнання, різноманітності її типів істотно

залежить ступінь комплексного обслуговування та задоволення потреб туристів у різних туристичних районах країни.

Створюючи в Україні індустрію туризму, намагаючись гідно увійти до міжнародного ринку туристичних послуг, необхідно реконструювати діючі, будувати нові сучасні підприємства ресторанного господарства, здатні конкурувати з кращими ресторанами світу, завоювати авторитет і популярність.

Найважливішою рисою кожного підприємства ресторанного господарства є виробничо-технічна єдність, яка визначається спільністю призначення продукції, що виготовляється, або процесу її виробництва.

Підприємство складається з технологічно однорідних або різнорідних ланок-цехів, ділянок, що випускають в результаті спільної праці певну продукцію. Ці ланки об'єднані єдиним виробничим процесом.

Вірменська кухня - це самостійна пам'ятка країни. Одна з найдавніших у світі, вона і в наші дні зберігає вікові традиції вірменського народу, заслужено рахуючись однією з найбільш самобутніх кулінарних традицій планети. Вірменська кухня - це зелень (багато зелені!), сири, овочі, м'ясо і, звичайно, лаваш! Сотні видів трав, які будь-яка вірменська господиня з рідкісним мистецтвом використовує для приготування страв, в усьому іншому світі просто порохують бур'янами. А тут без них немислимі ні закуска, ні сир, ні м'ясну страву. І при цьому рецептура на перший погляд вкрай проста - продукти піддаються мінімальній обробці, практично не використовуються рослинні масла, ну і, звичайно, готові страви супроводжуються величезною кількістю зелені і приправ.

Метою дипломного проекту є проект ресторану вірменської кухні для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити концепцію підприємства;
- розробити меню підприємства, урахувавши сучасні рекомендації та норми щодо особливостей національності кухні закладу;
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності проект ресторану вірменської кухні для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області й встановити термін його окупності.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект шашичної для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської обл.» в рамках комплексного дипломного проекту на тему: «Проект ресторанно – готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно – рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Гончаренко Олена Сергіївна

Керівник: к.т.н., доц. Салавеліс А.Д.

Дата захисту: 16 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Ресторанний комплекс є найважливішим елементом соціальної сфери, що відіграє велику роль підвищення ефективності суспільного виробництва і відповідно зростанню життєвого рівня населення. Дослідження тенденції розвитку та напрямків підвищення потенціалу галузі є пріоритетною задачею фахівця даного ринку.

Незважаючи на те, що проблема формування підприємств харчування населення, як на загальному містобудівному рівні, так і на рівні окремих будівель, детально розглядалася багатьма авторами, необхідними є подальші дослідження.

Ресторанне господарство на сучасному етапі характеризується широкою мережею різних типів закладів харчування, переважають такі як ресторани, бари, кафе, але недостатньо в загальнодоступній мережі таких типів як їдальні, особливо дієтичні з'явилися нові типи закладів ресторанного господарства, такі як комбінований заклад-ресторан-бар, кафе-ресторан, заклади швидкого харчування фаст-фуду, ресторани швидкого харчування.

Послуги закладів ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів. Ця сфера в комплексі туристичних послуг швидко розвивається і в майбутньому може стати важливим сектором туристичної діяльності. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста та й усієї України, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту.

Отже, можна сказати, що з кожним роком в Україні з'являються все нові види закладів ресторанного господарства, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними і високо елітними ресторанами, тому необхідно значну увагу приділяти особливостям розвитку даної сфери, а особливо темпам та динаміці його розвитку, слідкувати за тим як реагують на той, чи інший тип ресторанного господарства споживачі, розглядати у контексті їх уподобання.

Головна мета нашого комплексу - надати максимально комфортні умови, як для сімейного відпочинку і прогулянки з друзями, так і для відпочинку від дороги та отримання корисної інформації. У кожного гостя обов'язково залишаться приємні враження від атмосфери, вибухові емоції від смаків та бажання повертатися сюди ще і ще!

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт шашличної.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню шашличної.
 - скласти виробничу програму шашличної і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності проєкту шашличної й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

**д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проєкт ресторану української кухні для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області» в рамках комплексного дипломного проєкту на тему: «Проєкт ресторанно – готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно – рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Кириллова Анастасія Анатоліївна

Керівник: к.т.н., доцент Салавеліс А.Д.

Дата захисту: 16 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UrVBF

Актуальність теми. Темою дипломного проекту передбачено створення ресторану української кухні для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області.

Згідно з загальною концепцією комплексного готельно-ресторанного закладу, наш ресторан відноситься до групи «Зима». У цей період хочеться попоїсти чимось калорійним і ситним і українська кухня цілком задовольняє таку потребу.

Національна кухня України надзвичайно багата вибором і різноманітністю страв і, по праву, визнана найбагатшою слов'янської кухнею. Сформувалася українська кухня протягом кількох століть. Вона завжди була пов'язана з традиціями, культурою й способом життя українського народу. Унікальність страв та їх національний колорит підкреслюються навіть у назвах.

Українська кухня – смачна, різноманітна, щедра, ситна, цікава, самобутня. Вона створювалася протягом багатьох віків та відбиває не тільки історичний розвиток нашого народу, а ще його звичаї, традиції, і навіть природні та кліматичні особливості, в яких перебував український народ в процесі свого історичного розвитку.

Ресторан української кухні є об'єктом гастрономічного туризму, який відображає українську культуру та традиції через свої страви та атмосферу. Такий ресторан зазвичай має на своєму меню традиційні українські страви, які готуються з використанням місцевих інгредієнтів та рецептів.

Основні характеристики ресторану української кухні наступні: аутентичність, місцеві інгредієнти, варіативність, якість та смак, обслуговування, цінова політика, доступність, експерименти зі смаками.

Метою дипломного проекту є проєкт ресторану української кухні для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському узбережжі Одеської області.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити концепцію підприємства;
- розробити меню підприємства, урахувавши сучасні рекомендації та норми щодо особливостей української кухні;
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;

- розрахувати показники економічної ефективності проекту й встановити термін його окупності.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект кафе здорового харчування для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області» в рамках комплексного дипломного проекту на тему: «Проект ресторанно – готельного комплексу на Чорноморському узбережжі з метою розвитку курортно – рекреаційної інфраструктури Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Ресторанні технології здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Шевченко Ассоль Сергіївна

Керівник: к.т.н., ст.викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 16 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UrBBF

Актуальність теми. В останні роки в Україні різко змінилася структура споживання харчових продуктів. Характер харчування змінився як за рахунок зниження обсягу споживання корисних продуктів, так і за рахунок погіршення якості харчування в цілому. Чудовий оздоровчий комплекс стане для відвідувачів найкращим джерелом енергії, духовних та фізичних сил, гарної фігури, а найголовніше – здоров'я.

Ресторанно-готельний комплекс «Four seasons» буде розташовано у живописному місці Одеської області – на березі Чорного моря, далеко від галасливих міст, серед мальовничих озер та лиманів.

У данному комплексі є кафе здорового харчування, яке підтримуватиме правильний обмін речовин, а також роботу усіх інших органів. Оскільки, як відомо, ніяке лікування не проходить успішно без супроводу збалансованого харчування. Кожному відвідувачу буде підібрано комплексне меню на підставі стану здоров'я. Асортимент меню включає страви як для дорослої людини, так і для дитячого харчування, тому батьки можуть не турбуватися про харчування своєї дитини, перебуваючи разом з нею в ресторанно-готельному комплексі «Four seasons».

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є проект кафе здорового харчування для ресторанно-готельного комплексу на Чорноморському Узбережжі Одеської області. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму для кафе здорового харчування та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке проектують;
- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельного цеху та доготівельних цехів;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності проектування кафе здорового харчування для ресторанно-готельного комплексу «Four seasons».

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект кафе для біженців у м. Подільськ Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Хлебодарова Я.І.

Керівники: к.т.н. , доцент Колесніченко С.Л.

Дата захисту: 23 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Подільськ – місто в Одеській області, адміністративний центр Подільського району. Старовинний населений пункт, заснований у 1779 році. До воєнного стану, введеного після агресії рф, кількість населення була більше 40 тисяч.

Темою даного проекту передбачено проектування кафе для біженців у м. Подільськ, що сьогодні є актуальним.

Метою дипломного проекту є проектування кафе для біженців у м. Подільськ Одеської обл.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- написати характеристику об'єкту, що проектується;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, складські, виробничі цехи закладу, кількість обладнання та площі цехів, чисельності персоналу;
- зробити проектування торгівельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;

- розрахувати економічні показники роботи підприємства.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Реконструкція ТОВ «ХЕЛСФУД» м. Одеси з розробкою меню
діабетичного харчування»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Ресторанні технології здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Бешляга Тетяна Ігорівна

Керівник: к.т.н., доц. Біленька І.Р.

Дата захисту: 13 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Актуальність теми дипломної роботи обумовлена тим, що на сьогоднішній день цукровий діабет належить до однієї з головних дослідно-наукових та соціально-медичних проблем. Захворювання пов'язане з швидким поширенням хвороби та з важкими діабетичними ускладненнями. Кількість хворих на цукровий діабет постійно збільшується, що вказує на глобальну епідемію в усьому світі. Тому є актуальним вести постійний контроль над раціоном споживання їжі та дотримуватись основних правил діабетичного харчування.

Метою дипломного проекту є реконструкція ТОВ «Хелсфуд» (м.Одеса) з розширеним асортиментом страв для діабетиків. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке реконструюють;
- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельного цеху та доготівельних цехів;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності реконструкції ТОВ «Хелсфуд» (м.Одеса) з розширеним асортиментом страв для діабетиків.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322**

Тема: *«Реконструкція ресторану «Перлина Болграду» м. Болград Одеської області з розширенням асортименту десертів здорового напрямку»*

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Ресторанні технології здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Курдова Олена Володимирівна

Керівник: к.т.н., доц. Біленька І.Р.

Дата захисту: 13 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. В останні роки в Україні різко змінилася структура споживання харчових продуктів. Характер харчування змінився як за рахунок зниження обсягу споживання корисних продуктів, так і за рахунок погіршення якості харчування в цілому.

Актуальність теми роботи обумовлена тим, що на сьогоднішній день здорове харчування посідає одне з головних місць у структурі харчової промисловості. Здорове харчування – це харчування, що забезпечує зростання, нормальний розвиток і життєдіяльність організму людини, що сприяє зміцненню його здоров'я і профілактиці різних захворювань. Здорове харчування є обов'язковим елементом здорового способу життя.

Десертні страви здорового харчування відзначаються низькою калорійністю. Правильний вибір поєднання сировини та технології приготування дозволяє зберегти харчову поживність інгредієнтних складових десерту.

Метою кваліфікаційної роботи є реконструкція ресторану «Перлина Болграду» м. Болград Одеської області з розширенням асортименту десертів здорового напрямку. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму для ресторану з розширенням асортименту десертів здорового харчування та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке реконструюють;
- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельного цеху та доготівельних цехів;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності реконструкції ресторану «Перлина Болграду» м. Болград Одеської області з розширенням асортименту десертів здорового харчування.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор**

Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: *«Реконструкція ТОВ «Хелсфуд» м. Одеса з впровадженням у меню безглютенових страв»*

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Ресторанні технології здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Шишова Анна Юріївна

Керівник: к.т.н., доц. Біленька І.Р.

Дата захисту: 13 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Актуальність теми роботи обумовлена тим, що на сьогоднішній день перехід на безглютенові продукти – найбільш помітний тренд здорового харчування за останні 5 років. Вважається, що дієта без глютену не тільки допомагає при харчових алергіях, але корисна для нормалізації обміну речовин і поліпшення швидкості метаболізму. Останні наукові дослідження показують, що глютен знижує потреби тіла в енергії для базового метаболізму – іншими словами, уповільнює обмін речовин. Це є однією з причин, чому безглютенове харчування здатне приносити користь для здоров'я.

Глютен – це складний білок, що входить до складу пшениці, ячменю, жита та інших злакових культур. Харчування без глютену будується на вживанні бобових культур, псевдозернових, різних овочів, фруктів, горіхів, м'яса, курки і риби. Крім цього, що існують технології виготовлення безглютенових макаронів з кукурудзи, вважається, що обмеження вживання глютенів позитивно впливає на стан шлунково-кишкового тракту і на імунітет навіть при відсутності непереносимості цієї речовини.

Метою кваліфікаційної роботи є реконструкція ТОВ «Хелсфуд» м. Одеса з впровадженням у меню безглютенових страв. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму для кафе здорового харчування та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке реконструюють;
- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельного цеху та доготівельних цехів;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності реконструкції ТОВ «Хелсфуд» м. Одеса з впровадженням у меню безглютенових страв.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: *«Технічне переоснащення ТОВ «Хелсфуд» з включенням у меню страв для людей хворих на цукровий діабет»*

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Ресторанні технології здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Дундар Андрій Феліксович

Керівник: к.т.н., ст.викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 13 червня 2023 року

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Цукровий діабет належить до числа найбільш поширених захворювань людини. В різних країнах світу кількість хворих на цукровий діабет складає 4-7% від загальної популяції. Поширеність цукрового діабету у світі має суттєву тенденцію до збільшення. Подолати недугу можна лише комплексно, об'єднавши знання, практичні можливості та бажання кожної людини. Базисним в лікуванні цукрового діабету, особливо легких форм, є правильно підібраний режим фізичної активності та дієтичне харчування.

Тематика технічного переоснащення ресторану ТОВ «Хелсфуд» в м. Одеса з включенням у меню страв для людей хворих на цукровий діабет є на сьогоднішній день актуальним напрямом. Тому що включення до меню закладу страв діабетичного призначення є світовою тенденцією профілактичних мір корегування вуглеводних дисбалансів та приводить до підвищення іміджу та кількості відвідувань такого роду закладів.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є технічне переоснащення ТОВ «Хелсфуд» з включенням у меню страв для людей хворих на цукровий діабет.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму для ресторану здорового харчування та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке реконструюють;
- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельного цеху та доготівельних цехів;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності технічного переоснащення ТОВ «Хелсфуд» з включенням у меню страв для людей хворих на цукровий діабет.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Будівництво дитячого кафе (м. Миколаїв) з включенням в меню імуномодельючих страв»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Ресторанні технології здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Мовчан Катерина Володимирівна

Керівник: к.т.н., ст.викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 13 червня 2023 року

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Харчування є основою всіх життєвих процесів організму. Воно необхідне для безперервного оновлення клітин і тканин, компенсацію енерговитрат, утворення різноманітних регуляторів життєдіяльності.

Актуальність теми роботи обумовлена тим, що на сьогоднішній день одним з основних чинників у розвитку дитини є раціональне харчування, яке впливає на її здоров'я та функціонування людини протягом усього життя. Безумовно, саме продукти, які отримує дитина з моменту народження, відіграють у цьому первісну роль. Ці продукти за класифікаційними ознаками у всьому світі визнані дитячим харчуванням.

Якість дитячого харчування - ступінь досконалості властивостей та характерних рис дитячого харчування, які здатні задовольнити фізіологічні потреби організму дитини в продуктах харчування виходячи з їх хімічного складу та енергетичної цінності

Метою кваліфікаційної роботи є будівництво дитячого кафе (м. Миколаїв) з включенням в меню імуномодельючих страв. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму для дитячого кафе та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке будуємо;
- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельного цеху та доготівельних цехів;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності дитячого кафе (м. Миколаїв) з включенням в меню імуномодельючих страв.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект спеціалізованого пункту харчування для
малозабезпечених та внутрішніх переселенців в Малиновському р-ні м
Одеси»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»
Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»
Випускник за СВО «Бакалавр»: Тельпіс Крістіна Геннадіївна
Керівник: к.т.н., доцент Салавейс А.Д.
Дата захисту: 27 червня 2023 року, о 9:00,
/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Одним із заходів нашої країни, направлених на підйом матеріального і культурного рівня громадян, є широкий розвиток і подальше поліпшення ресторанного господарства. Одним із найбільш популярним закладом ресторанного господарства є кафе- демократичні заклади, які пропонують якісні послуги з харчування та організацію дозвілля. Основне завдання - це випуск доброякісної продукції, спроможної задовольнити потреби населення в кулінарній продукції. Цільова аудиторія, на яку робиться ставка, має на увазі публіку середнього достатку, включаючи мешканців міста та гостей, співробітників найближчих офісів та молодь, для яких середня сума чека не буде обтяжливою. Спеціалізований цех кондитерських борошняних виробів буде пропонувати відвідувачам різні тістечка, а складання окремого дитячого меню дозволить задовільнити відвідувачів із дітьми або пропонувати організацію будь-яких дитячих свят. Застосування сучасної технології, спеціальних способів теплової обробки сировини дозволить підвищити якість продукції та страв, що приверне дуже багато відвідувачів, яким необхідні послуги такого кафе.

Метою дипломного проекту є проект кафе загального типу з впровадженням

дитячого меню та кондитерського цеху у м. Подільськ Одеської обл .

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- розробити дитяче меню з якісними стравами , урахувавши вік дитини та рекомендації по харчуванню дітей.

- скласти виробничу програму закладу і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.

- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
- розрахувати показники економічної ефективності проекту кафе здорового харчування та встановити термін окупності проекту
- розробити кондитерський цех для виробництва 3 тис. виробів для реалізації у закладі та у вільному продажі.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект ресторану європейської кухні у м. Ужгород»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Столяр Руслана Михайлівна

Керівник: к.т.н., доцент Салавеїс А.Д.

Дата захисту: 19 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Сучасний ресторан- це складний виробничо-господарський механізм, керування яким вимагає великого терпіння, знань і

досвіду. Сучасний ринок ресторанних послуг населенню дуже різноманітний і досить насичений, що приводить до серйозної конкуренції. Виживають в цій конкурентній боротьбі тільки заклади, що чуйно вловлює всі сучасні тенденції розвитку малого й середнього бізнесу. Відомо, що конкуренція - це залучення додаткової кількості споживачів з метою збільшення попиту на продукцію й одержання максимального прибутку. Основні умови успіху в конкурентній боротьбі наступні:

1. Більше низькі ціни на продукцію в порівнянні з конкурентами.
2. Матеріальна зацікавленість працівників закладів ресторанного бізнесу в кінцевих результатах своєї праці.
3. Конкретна реклама із вказівкою цін на основну продукцію, перелік основних асортиментів випускаємої продукції та основних наданих послуг; режиму роботи й запрошення відвідати заклад.

Ресторан 1 класу припускає гармонійність, комфортність і вибір послуг, різноманітні асортименти фірмових страв і виробів і напоїв складного готування.

У ресторані проектуємо кондитерський цех на 3 тис. виробів по випічці тістечок для реалізації як у ресторані так і для продажу через торговельну мережу або під замовлення.

Крім того, відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- скласти виробничу програму закладу і встановити перелік виробничих цехів, провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки,
- розрахувати показники економічної ефективності

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

**д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект загальнодоступної дієтичної їдальні у м. Коблево
Миколаївської обл. »***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Куркевич Віталій Романович

Керівник: к.т.н., доцент Салавеїс А.Д.

Дата захисту: 27 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Лікувальне харчування – це харчування хворих людей, яке є самостійним лікувальним фактором нарівні з медикаментозним або фізіотерапевтичним лікуванням. Лікувальне харчування перешкоджає переходу захворювання в хронічну стадію і сприяє підвищенню ефективності терапевтичного лікування. Лікувальна кулінарія має свої особливості. Залежно від характеру захворювання, лікувальна кулінарія висуває спеціальні вимоги до вибору продуктів і способу їх готування. При цьому враховують хімічний склад сировини, вид кулінарної обробки, зміст солі, можливість лікувального ефекту за рахунок компонентів, що виявляють цілеспрямований вплив на причину захворювання, що і забезпечують хімічне оберігання, а також звертають увагу на фізичні властивості сировини і готування страви, які визначають доступність його для травлення і ступінь механічного подразнення травної системи. Зважаючи на все вищесказане, проектуємо загальнодоступну дієтичну їдальню у курортній зоні м. Коблево Миколаївської області для всіх відпочиваючих та мешканців міста.

Метою дипломного проекту є проектування загальнодоступної дієтичної їдальні у курортному місті Коблево Миколаївської області для пропонування всім бажаючим класичного дієтичного харчування згідно діючих номерних дієт.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- надати характеристику закладів лікувально-дієтичного призначення, обґрунтування необхідності проектування загальнодоступної дієтичної їдальні у курортній зоні; надати техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробка меню та виробничої програми закладу з використанням спеціалізованих класичних номерних дієт.
- розрахунок сировинної відомості, складських, виробничих цехів закладу, в тому числі обладнання та площ цехів та економічних показників роботи підприємства.
- забезпечення охорони праці, цивільного захисту на підприємстві.

Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект загальнодоступної дієтичної їдальні з борошняним цехом в місті Кам'янець-Подільському Хмельницької області»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за **СВО** «Бакалавр»: Француз
Вікторія Сергіївна
Керівник: к.т.н., доцент Салавейс А.Д.
Дата захисту: 27 червня 2023 року, о 9:00,
/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Дієтична їдальня пропонує населенню повний денний раціон дієтичного харчування. Відпуск страв у їдальні проводиться по касовим чекам або абонентам. В дієтичній їдальні існує система самообслуговування "карусель" встановлюючих кількість пристроїв (вертушок) по числу відпускаємих дієт (страв), це дозволяє зосередити споживачів до отримання їжі та прискорити процес обслуговування, лінії роздачі розташовані в обідньому залі. Обрано даний тип закладу, тому що дієтичне харчування сьогодні є дуже потрібним та актуальним. У даному місці немає закладів подібного типу й за рахунок, невеликих цін на страви та їх якості очікуємо великої попит та популярності, крім того дієтична їдальня перебуває, на багатолюдній вулиці із чого впливає, що їдальня буде рентабельною

Метою дипломного проекту є проект загальнодоступної дієтичної їдальні з борошняним цехом у м. Кам'янець-Подільському Хмельницької області.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- розробити доступне дієтичне меню з якісними стравами, урахувавши вимоги раціонального та сбалансованого харчування.
- скласти виробничу програму закладу і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
- розрахувати показники економічної ефективності проекту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор**

**Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект розвитку ресторану при готелі «Софія» у с. Поляна
Закарпатської обл. з організацією їдальні для харчування переселенців з
окупованих територій»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Михайлов Костянтин Андрійович

Керівник: к.т.н., доцент Бурдо А.К.

Дата захисту: 20 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Проектуєма їдальня знаходиться у Свалявському районі Закарпатської області. Готель “Софія” розміщується у Закарпатській області, с. Поляна. Поляна - один з найзнаменитіших курортів України в Закарпатті. Завдяки прекрасному клімату, чистому гірському повітрю, а головне, достатку цілющих джерел, які зустрічаються тут на кожному кроці, не тільки в Закарпатті Поляна славиться, але і далеко за кордоном.

З початку повномасштабного вторгнення Закарпаття прийняло близько 400 тисяч переселенців. Тікаючи від війни у більш безпечні регіони, внутрішні переселенці часто зіштовхуються із проблемами. Як матеріальними, так і моральними. ВПО нерідко потребують підтримки та допомоги. На сесії Закарпатської ОДА неодноразово обговорювали фінансування програми, яка стосується харчування внутрішньо переміщених осіб, і воно було збільшене. Закарпатська ОДА замовила харчування переселенців на 9 мільйонів грн.

Метою дипломного проекту є проєкт розвитку ресторану при готелі «Софія» у с. Поляна Закарпатської обл. з організацією їдальні для харчування переселенців з окупованих територій.

Для досягнення поставленої мети визначені завдання:

- Характеристика даного підприємства.
- Техніко-економічне обґрунтування проекту.
- Розробка концепції підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів.
- Складання меню і розробка виробничої програми підприємства.
- Розрахунок сировинної відомості, складських, виробничих цехів закладу, кількості обладнання та площі цехів, чисельності персоналу.
- Проектування торговельних та допоміжних приміщень.
- Забезпечення охорони праці цивільного захисту на підприємстві.
- Розрахунок економічних показників роботи підприємства.

Завідувач кафедри

Технології ресторанного і оздоровчого харчування

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект дієтичної їдальні для категорій населення, постраждалих під час бойових дій у м. Харків»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Медведюк Анастасія Олександрівна

Керівник: к.т.н., доцент Бурдо А.К.

Дата захисту: 26 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UrBBF

Актуальність теми. Структура харчування населення України нині не відповідає сучасним принципам раціонального харчування і практичної дієтології. У раціоні населення багато хлібобулочних виробів, картоплі та мало основних джерел повноцінного харчового білка (м'ясних, рибних і молочних продуктів), клітковини, мікронутрієнтів (овочі, фрукти, горіхи, рослинні олії тощо).

Результати досліджень фактичного стану харчування населення в різних регіонах України свідчать про те, що структура харчування і харчовий статус як дитячого, так і дорослого населення характеризуються серйозними порушеннями. Серед них – дефіцит повноцінних (тваринних) білків; поліненасичених жирних кислот; вітамінів С, групи В, Е, фолієвої кислоти, ретинолу, ф-каротину та інших); макро- і мікроелементів: Ca, Fe, Zn, F, Se, I та інших; харчових волокон. І, навпаки, спостерігається надлишкове споживання тваринних жирів і легкозасвоюваних вуглеводів.

Споживання жирів понад рекомендовані норми (більш ніж 32% калорійності раціону). З іншого боку, порушення структури харчування населення як України, так і більш економічно розвинених країн пов'язане з гіподинамією, яка є наслідком досягнень науково-технічного прогресу.

Їдальня, що проектується, призначена для категорій населення, постраждалих під час бойових дій, це люди, що пережили стресову ситуацію і потребують особливого раціону харчування.

Метою дипломного проекту є проект дієтичної їдальні для категорій населення, постраждалих під час бойових дій у м. Харків.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- написати характеристику об'єкту, що проектується;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, складські, виробничі цехи закладу, кількість обладнання та площі цехів, чисельності персоналу;
- зробити проектування торгівельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства;
- навести розділ з науково-дослідної роботи.

Завідувач кафедри

Технології ресторанного і оздоровчого харчування

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: *«Проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» у м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у закусочну харчування для внутрішньо переміщених осіб із зони бойових дій»*

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Купрій Єлизавета Володимирівна

Керівники: к.т.н., доцент Бурдо А.К. к.т.н. ст. викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 15 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Темою дипломного проекту є проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» у м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у закусочну харчування для внутрішньо переміщених осіб із зони бойових дій.

Готель «Атлантик» - новий готель, який позиціонується на 4 зіркі розташований в одному з курортних районів Одеси - Аркадії, на вулиці Генуезька. Вдале розташування готелю дозволить гостям зупинитися недалеко від центрального пляжу Аркадія, поруч з парком Перемоги і в 10 хвилинах їзди від центру міста.

Просторий зал ресторану при готелі вміщає до двохсот п'ятдесяти персон. Окрім ресторану, в готелі працює ще літня тераса, що розташована на 1 поверсі готельного комплексу. Літня тераса працює не тільки для гостей готелю, а й для всіх бажаючих. Але меню, що пропонують відвідувачам тераси особливо не відрізняється від меню ресторану готелю. А це не цікаво для проживаючих готелю і дорого для гостей міста.

Проектована закусочна орієнтована на різноманітний контингент споживачів (в першу чергу, для внутрішньо переміщених осіб із зони бойових дій) і в силу цього організація виробництва має свої особливості.

З часу введення в дію Указу Президента України № 64/2022 «Про введення воєнного стану в Україні» країна перейшла на новий формат життя та роботи.

Значна частина закладів освіти та охорони здоров'я на території України використовується для забезпечення тимчасового перебування громадян, що були змушені покинути свої домівки. Також є актуальним питання про забезпечення харчуванням вказаної вище категорії осіб.

Метою дипломного проекту є проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» у м.Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у закусочну

харчування для внутрішньо переміщених осіб із зони бойових дій.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- навести характеристику готельного комплексу «Atlantic» у м. Одеса;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, виробничі цехи закладу, кількість обладнання та площі цехів, чисельності персоналу;
- виконати проектування торгівельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства;
- навести розділ з науково-дослідної роботи.

Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект розвитку мережі «1794» з організацією закусочної «Вареники» у м. Київ»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Мокан Альбіна Борисівна

Керівники: к.т.н., доцент Бурдо А.К., к.т.н. ст. викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 15 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Системний підхід до роботи, наявність стандартів чистоти, сервісу і системи контролю дозволяє компанії «1794» активно розширюватися, виходячи на нові ринки. До підприємств мережі «1794» входять три підприємства ресторанного господарства: сандвіч-бар «Freshline», спорт-бар «1794» та кав'ярня-пекарня «Булочки». Для підвищення рівня конкурентоспроможності ресторани повинні постійно запроваджувати інновації, що дозволить залишатись провідними у своєму сегменті та бути на два кроки попереду конкурентів.

Скуштувати піцу, гамбургер, свіжу випічку та інші страви швидкого харчування усією родиною це дуже смачно, весело та зручно. Але останнім часом відвідувачі підприємств харчування дуже замислюються над своїм раціоном. Така їжа містить багато жирів, солі та швидких вуглеводів, що без сумнівів не надає їй позитивних якостей. Тому темою проекту передбачено проект розвитку мережі з відкриттям закусоочної «Вареники». Вважаю, що таке підприємство досить цікаве для відвідувачів, і, у той же час, має невисоку цінову категорію.

Метою дипломного проекту є проект розвитку мережі «1794» з організацією закусоочної «Вареники» у м. Київ.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику мережі підприємств «1794» та об'єкту, що проектується;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, виробничі цехи закладу, кількість обладнання, чисельності персоналу та площі цехів;
- виконати проектування торгівельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства;
- навести розділ з науково-дослідної роботи.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Реконструкція кафе-пекарні мережі «1794» у м. Одеса з організацією їдальні з відділом кулінарії для харчування постраждалих від війни»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Гусевська Марія Сергіївна

Керівники: к.т.н., доцент Бурдо А.К., к.т.н. ст. викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 15 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Спочатку на цьому ж самому місці був розташований сеньвіч-бар «Freshline». Компанія «1794» - це мережа підприємств харчування, яка динамічно розвивається, відкриваючи нові торгові точки як по всій Україні так і за її межами.

У тому, що компанія є успішною, сьогодні немає ніяких сумнівів - все нові і нові заклади відкривають свої двері для гостей, а команда професіоналів щодня працює над розвитком мережі. Останнім часом господарі мережі вирішили трохи змінити її направленість. Наприклад, заклад розташований на вулиці Канатній перепрофільовано на пекарню з кав'ярнею, також в місті Одеса відкрито піцерію та інші підприємства цієї мережі.

Кав'ярня-пекарня «Булочки» пропонує своїм відвідувачам широкий асортимент борошняних кондитерських виробів та напоїв. Один з ворогів людини, який у величезних кількості міститься в кондитерських výroбах - цукор. Самий його поширений і відомий побічний ефект - формування жирових відкладень. Шкідливі жири, такі як пальмове масло, маргарин, призводять до утворення поганого холестерину, що відкладається на стінках судин та призводить до атеросклерозу, хвороб кровоносних судин, зниження рівню гарного холестерину та інших захворювань. Тому в даному проекті пропонується відкрити їдальню з відділом кулінарії, що дозволить забезпечити постраждалих від війни повноцінним та кориснішим харчуванням.

Метою дипломного проекту є реконструкція кафе-пекарні мережі «1794» у м. Одеса з організацією їдальні з відділом кулінарії для харчування постраждалих від війни.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику кафе «Freshline» у м. Одеса та кафе, що проектується;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, виробничі цехи закладу, кількість обладнання, чисельності персоналу та площі цехів;
- зробити проектування торговельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства;
- навести розділ з науково-дослідної роботи.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект їдальні для малозабезпечених верств населення у період
військового стану у м. Миколаїв»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Остапчук Ірина Ігорівна

Керівники: к.т.н., доцент Бурдо А.К., к.т.н. ст. викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 26 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Війна вплинула на життя чи не кожного українця. Після повномасштабного вторгнення плани, мрії та й просто повсякденне життя багатьох громадян України назавжди змінилися.

Постраждалі від війни люди часто зіштовхуються із проблемами як матеріальними, так і моральними. Це стрес, втрата роботи і відповідно доходів, втрата житла, внаслідок цього виникають і проблеми зі здоров'ям. Вони нерідко потребують підтримки та допомоги, тим паче у м.Миколаїв, де постійно відбуваються бойові дії. Тому доцільно масштабувати програму психологічної та соціальної підтримки для таких верств населення відкриття їдальні для малозабезпечених буде тут актуальним.

Метою дипломного проекту є проект їдальні для малозабезпечених верств населення у період військового стану у м. Миколаїв.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику їдальні, що проектується у м. Миколаїв для малозабезпечених верств населення у період військового стану;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, виробничі цехи закладу, кількість обладнання, чисельності персоналу та площі цехів;
- зробити проектування торгівельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства;
- навести розділ з науково-дослідної роботи.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект ресторану польської кухні у м. Тернопіль»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Поліщук Олег Валерійович

Керівник: доцент Бурдо А.К.

Дата захисту: 19 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Завданням на дипломний проект передбачено проект ресторану польської кухні у місті Тернопіль. Місто Тернопіль знаходилось під владою Польщі з липня 1919 року до вересня 1939 року. Тому саме у цьому місті відкриття ресторану польської кухні буде дуже актуальним.

Крім того, заклади ресторанного господарства з національною кухнею без сумнівів є одним з перспективних напрямів. Для більшості відвідувачів це щось нове і спробувати страви з асортименту меню таких закладів завжди цікаво. У даному ресторані в меню представлені страви польської кухні та традиційні страви нашої країни. Польська кухня — є результатом багатьох впливів. Наприклад, вона містить елементи єврейської та італійської кухонь.

Метою дипломного проекту є проект ресторану польської кухні у м. Тернопіль.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику ресторану польської кухні у м.Тернопіль, що проектується;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, виробничі цехи закладу, кількість обладнання, чисельності персоналу та площі цехів;
- зробити проектування торгівельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства;
- навести розділ з науково-дослідної роботи.

Завідувач кафедри

Технології ресторанного і оздоровчого харчування

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» в м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у кафе молодіжне»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Харчові технології та інженерія»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Риженко Інна Валентинівна

Керівник: доцент Бурдо А.К.

Дата захисту: 19 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Завданням дипломного проекту передбачено проект розвитку готельного комплексу «Атлантик» з перепрофілюванням літньої тераси у кафе «Молодіжне».

Готель «Атлантик» - новий готель, який позиціонується на 4 зірки розташований в одному з курортних районів Одеси - Аркадії, на вулиці Генуезька. Вдале розташування готелю дозволить гостям зупинитися недалеко від центрального пляжу Аркадія, поруч з парком Перемоги і в 10 хвилинах їзди від центру міста.

Окрім ресторану, в готелі працює ще літня тераса, що розташована на 1 поверсі готельного комплексу. Дизайн тераси наведений в болгарському стилі. Це різнокольорові яскраві покривала на диванчиках, багато керамічних фігурок на столах та полочках, дерев'яні елементи декору. Літня тераса працює не тільки для гостей готелю, а й для всіх бажаючих. Але меню, що пропонують відвідувачам тераси особливо не відрізняється від меню ресторану готелю. А це не цікаво для проживаючих готелю і дорого для гостей міста. Крім того, дане підприємство розташоване у дуже жвавому районі міста Одеси і користується гарним попитом серед гостей, тому, щоб підтримувати популярність і не втрачати рейтинг, потрібно постійно його розвивати.

Метою дипломного проекту є проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» в м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у кафе молодіжне.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику готельного комплексу «Atlantic» в м. Одеса та кафе молодіжного, що проектується;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;

- розрахувати сировинну відомість, виробничі цехи закладу, кількість обладнання, чисельності персоналу та площі цехів;
 - зробити проектування торгівельних та допоміжних приміщень;
 - забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
 - розрахувати економічні показники роботи підприємства;
- навести розділ з науково-дослідної роботи.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект вегетаріанської їдальні у м. Полтава»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Харчові технології та інженерія»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Грубін Денис Євгенович

Керівник: доцент Бурдо А.К.

Дата захисту: 19 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Темою дипломної роботи є «Проект вегетаріанської їдальні у м.Полтава». Полтава – місто областного значення в

Україні, адміністративний центр Полтавської області. Важливий культурний центр, великий транспортний вузол. Наявне населення – 279593 осіб.

Ресторани Полтави вражають різноманітністю. Але їдальні вегетаріанської кухні немає. Вегетаріанство виникло багато тисячоліть тому швидше як один різновидів дієт. А сьогодні це вже ціла наука. Їдальня вегетаріанської кухні пропонує здорову і як кажуть "живу їжу" для всіх поціновувачів та любителів себе. Цінова політика по відношенню до інших подібних закладів додає йому ще більше відвідувачів. Їдальня пропонує смачні страви з овочів, фруктів, молочних продуктів та риби. Споживачі можуть замовити страви з меню з вільним вибором страв.

Метою дипломного проекту є проєкт вегетаріанської їдальні у м. Полтава.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику вегетаріанської їдальні у м.Полтава, що проєктується;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проєкту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, виробничі цехи закладу, кількість обладнання, чисельності персоналу та площі цехів;
- зробити проєктування торговельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства;
- навести розділ з науково-дослідної роботи.

Завідувач кафедри

Технології ресторанного і оздоровчого харчування

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд.

322

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Технічне переоснащення ТОВ «Хелсфуд» з включенням у меню страв для людей хворих на цукровий діабет»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Ресторанні технології здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Дундар Андрій Феліксович

Керівник: к.т.н., ст.викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 13 червня 2023 року

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Цукровий діабет належить до числа найбільш поширених захворювань людини. В різних країнах світу кількість хворих на цукровий діабет складає 4-7% від загальної популяції. Поширеність цукрового діабету у світі має суттєву тенденцію до збільшення. Подолати недугу можна лише комплексно, об'єднавши знання, практичні можливості та бажання кожної людини. Базисним в лікуванні цукрового діабету, особливо легких форм, є правильно підібраний режим фізичної активності та дієтичне харчування.

Тематика технічного переоснащення ресторану ТОВ «Хелсфуд» в м. Одеса з включенням у меню страв для людей хворих на цукровий діабет є на сьогоднішній день актуальним напрямом. Тому що включення до меню закладу страв діабетичного призначення є світовою тенденцією профілактичних мір корегування вуглеводних дисбалансів та приводить до підвищення іміджу та кількості відвідувань такого роду закладів.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є технічне переоснащення ТОВ «Хелсфуд» з включенням у меню страв для людей хворих на цукровий діабет.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму для ресторану здорового харчування та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке реконструюють;

- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельного цеху та доготівельних цехів;

- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;

- розрахувати показники економічної ефективності технічного переоснащення ТОВ «Хелсфуд» з включенням у меню страв для людей хворих на цукровий діабет.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор**

Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Будівництво дитячого кафе (м. Миколаїв) з включенням в меню імуномодельючих страв»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Ресторанні технології здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Мовчан Катерина Володимирівна

Керівник: к.т.н., ст.викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 13 червня 2023 року

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Харчування є основою всіх життєвих процесів організму. Воно необхідне для безперервного оновлення клітин і тканин, компенсацію енерговитрат, утворення різноманітних регуляторів життєдіяльності.

Актуальність теми роботи обумовлена тим, що на сьогоднішній день одним з основних чинників у розвитку дитини є раціональне харчування, яке впливає на її здоров'я та функціонування людини протягом усього життя. Безумовно, саме продукти, які отримує дитина з моменту народження, відіграють у цьому первісну роль. Ці продукти за класифікаційними ознаками у всьому світі визнані дитячим харчуванням.

Якість дитячого харчування - ступінь досконалості властивостей та характерних рис дитячого харчування, які здатні задовольнити фізіологічні потреби організму дитини в продуктах харчування виходячи з їх хімічного складу та енергетичної цінності

Метою кваліфікаційної роботи є будівництво дитячого кафе (м. Миколаїв) з включенням в меню імунномодельюючих страв. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму для дитячого кафе та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке будуємо;
- на основі виробничої програми, провести розрахунок заготівельного цеху та доготівельних цехів;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності дитячого кафе (м. Миколаїв) з включенням в меню імунномодельюючих страв.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект ресторану при готелі у м. Мукачеве Закарпатської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Костишева Анастасія Михайлівна

Керівник: к.т.н., доцент Атанасова В.В.

Дата захисту: 21 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Економіка України поступово оговтується після кризи. На сьогодні найстійкішими є галузі, орієнтовані на задоволення базових потреб громадян. Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності.

У всьому світі готельно-ресторанний бізнес є одним з максимально привабливих для вкладників, а його рентабельність у розвинутих країнах не буває нижчою 40 відсотків, при цьому, досягаючи в «туристичних» зонах відмітки 100 відсотків. Порівняно України, то за висновком експертів, до 2010 р. оператори ринку працювали в досить хороших умовах: наявність не надтовимогливих до рівнясервісуплатоспроможнихклієнтів дозволяла досягати рентабельності 50 відсотків. Саме в цей період в країні виникло багато нових приватних готелів та ресторанів, а старі «гравці» мали можливість цілком відновити власні фонди. Нинішня ситуація в корені відрізняється. Вимогливість клієнтів до рівня сервісу, конкуренція м / у гравцями та несприятлива економічна ситуація змінили правила гри у готельно-ресторанному бізнесі на суворіші.

Середня наповнюваність дрібних ресторанів складає 95-100 відсотка, а рентабельність бізнесу 30-40 відсотка. Стабільний попит на послуги такого типу, незначна конкуренція в ніші, і відносно дрібні витрати на будівництво подібного закладу дозволяє стверджувати, що дрібні ресторани на 30-50 відвідувачів є дуже перспективними для інвестора в Україні. Привабливими сегментами для інвестування експерти до того ж називають "придорожні" ресторани (кемпінги, мотелі), готелі-санаторії в рекреаційних зонах Закарпаття.

Для підвищення конкурентоспроможності готелі та ресторани зобов'язані завжди вводити інновації, щоб залишатись провідними у власному сегменті та бути на 2 кроки поперед у конкурентів. Теж потрібно заохочувати соопетіон (cooperation + competition: співпраця + конкуренція), адже готельний бізнес повинен конкурувати не тільки лише в середині галузі, але ще й з фірмами готельного сервісу, фірмами, які пропонують послуги оренди житла, гуртожитками, приватним сектором, однак при цьому він повинен тісно співпрацювати з ними. У більшій частині співпраця ведеться з туристичними фірмами, які бронюють місця для своїх клієнтів. У подібних питаннях вони зобов'язані діяти за одно як представники готельного бізнесу, в одночас підтримуючи конкуренцію всередині галузі. Однією з найбільших проблем готельного і певною мірою ресторанного бізнесу є відсутність реклами. Отже, потрібно ввести агресивну рекламу на туристичних сайтах, в турагенціях, певною мірою знизить зовнішню конкуренцію. Для реклами вигідна допомогу різних фестивалів, конкурсів. Агресивне рекламування готельної галузі рекомендується проводити в межах співпраці в галузі, що дозволить значно знизити фіксовані витрати, розкидавши їх по всіх учасниках. Було б непогано отримати державну підтримку готельного бізнесу, наприклад на кордоні

видавати іноземцям проспекти з усіма готелями України, налагодити співпрацю з Держкомтуризм тощо.

Створення сучасної індустрії туризму нереально без компаній готельного і ресторанного господарства, які сприяють задоволенню подібних першорядних потреб туристів, як харчування та проживання. З цієї причини істотне значення для України грає чемпіонат Євро 2012, тому велика кількість гостей буде можливість скористатися послугами ресторанно-готельної сфери обслуговування, а володарі ресторанів і готелів – можливість отримати дуже істотний дохід. З цієї причини у великих містах нашої країни стали налагодження і будівлю системи надання послуг у сфері туризму. Суттєве значення для готельного бізнесу є поліпшення сервісу і надання готелю більшого числа зірок.

Ресторанний бізнес в Україні швидко розвивається: середній клас все частіше віддає перевагу харчуванню в рестораних закладах.

Підсумовуючи вищесказане, потрібно заявити, що лише розвиток туризму, рекреації, освіти в галузі готельно-ресторанного бізнесу, найменше втручання держави, налагодження системи постачання, транспорту та сфери послуг буде результатом розвитку готельно-ресторанної галузі, а постійне введення інновацій, вклади і тверда конкуренція – збільшення рівня її регіональної і глобальної конкурентоспроможності.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт ресторану при готелі.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню ресторану при готелі.
 - скласти виробничу програму ресторану і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності проєкту ресторану при готелі й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Завідувач кафедри

Технології ресторанного і оздоровчого харчування

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-42-17

Тема: «Проект арт-кафе чеської кухні у м.Гайсин Вінницької обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Гензул Микола Анатолійович

Керівник: к.т.н., доцент Колесніченко С.Л.

Дата захисту: 26 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UrVBF

Актуальність теми

Сьогодні дуже модним трендом як за кордоном, так і в Україні стали різноманітні тематичні заклади ресторанного господарства.

Арт-кафе – це тематичне концептуальний заклад ресторанного господарства, що пропонує відвідувачам, крім звичайної їжі, ще й «духовну» їжу. При цьому, незважаючи на стандартизацію послуг харчування, такий підхід є досить затребуваним. Як правило, арт-кафе мають наступну спрямованість: театральні, кіно, музичні, абстрактні. Таким чином, подібний заклад – це свого роду клуб за інтересами, де можна не тільки поспілкуватися з однодумцями в затишній і привабливій обстановці, а й смачно поїсти. Основними відвідувачами є люди у віці від 25 до 40 років із середнім або високим доходом. До слова, гідністю подібних закладів є те, що більше половини відвідувачів стають постійними клієнтами, які приносять стабільний прибуток.

Складаючи бізнес-план арт-кафе, перш за все слід задуматися про підбір його розташування. Ідеально, якщо це буде центральний або історичний район вашого міста. Якщо ви не зможете підібрати перший поверх будівлі, то розгляньте варіант з розміщенням вашого концептуального кафе в підвальному або напівпідвальному приміщенні. Правда, в останньому випадку доведеться докласти масу зусиль для приведення данного місця в належний вигляд. Однак є і плюси: наприклад, не буде потрібно зводити паркан, щоб знизити шум жвавих вулиць, а також не доведеться ламати голову над тим, як приховати несподівано розгорнулася підвікнами будівництво. Також не забувайте, що приміщення має бути зручним, просторим і мати високі стелі. Крім того, продумайте те, де будуть розташовуватися кухня, склад, туалети, морозильні камери, гримерки для виступаючих артистів і т. д. Оформлення інтер'єру Бізнес-план арт-кафе немислимий без пункту про створення унікального дизайну вашого закладу. Пам'ятайте, що тут велику роль відіграють деталі, що дозволяють створити неповторну стилістику і надати приміщенню затишок. У дизайні обов'язково повинна знайти відображення концепція кафе. Тому краще всього на данному етапі вдатися до допомоги професіоналів, які зможуть розробити інтер'єр, що повністю відповідає як ідеї вашого закладу, так і особливостям приміщення. Обов'язково пам'ятайте про те, що чим оригінальніше буде виглядати ваш

заклад, тим менше фінансових коштів в майбутньому вам доведеться витратити на його рекламу та розкрутку.

Арт-кафе позиціонує себе, як андеграундний Арт-заклад європейського типу розрахований на іноземних відвідувачів, людей мистецтва, а також людей, що цінують мистецтво. У закладі проводяться стилізовані тематичні і музичні вечірки, концерти (джаз, фолк, акустичнамузика, IDM, jazz - hop, ethno, electroakustique, експериментальна музика), літературні вечори, театральні постановки, демонстрація фільмів, виставки, а також корпоративні вечірки і велика кількість експериментальних проєктів. Також, в кафе знаходиться безкоштовний безпроводний доступ до мережі Інтернет (Wi - Fi), де відвідувачі можуть стикатися з Арт-пространством кафе не лише живцем, але і віртуально. Оскільки в мережі Інтернет існує офіційний сайт Арт-кафе.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт арт-кафе чеської кухні

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію арт-кафе.
 - розробити меню арт-кафе чеської кухні.
 - скласти виробничу програму арт-кафе чеської кухні і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності проєкту арт-кафе чеської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Завідувач кафедри

Технології ресторанного і оздоровчого харчування

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проєкт піцерії в м. Балта Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Гичко Ростислав Русланович

Керівник: к.т.н., доцент Колесніченко С.Л.

Дата захисту: 23 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Актуальність закусочних, в тому числі піцерій, зростає кожного року все більше в нашій країні. Піца є смачною стравою, дозволяє поєднати зі свіжовипеченими тістом та сиром різноманітні рецептурні складові, дозволяє задовольнити будь-які смаки та вподобання. Піцу цінують майже в кожній країні світу за свою універсальність та відмінний смак, тому проект піцерії є актуальним.

Піцерію планується побудувати у м. Балта Подільського району Одеської області. Населення міста більше 17 тисяч людей. Місто має храм Пресвятої Богородиці – місце відвідування мірян та туристів.

Метою дипломного проекту є проект піцерії у м. Балта Одеської області.

Для досягнення мети визначаємо наступні завдання:

- розробка меню на основі збірників рецептур;
- складання виробничої програми підприємства та визначення цехів, необхідних для забезпечення якісної роботи підприємства;
- розрахунки заготівельних та доготівельних цехів (виробничі програми, механічне, теплове, холодильне та допоміжне обладнання, кількість працівників, площі цехів);
- охорона праці на підприємстві та техніка безпеки;
- економічне обґрунтування проекту та розрахунки терміну окупності;
- графічне проектування закладу та складання генплану на основі розрахунків.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект кафе української кухні у м. Чорноморськ Одеської обл. з метою відродження галузі ресторанного господарства»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Бем Кирило Олександрович

Керівник: к.т.н., доцент Атанасова В.В.

Дата захисту: 15 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Темою дипломного проекту передбачено створення кафе української кухні у м. Чорноморськ Одеської обл. з метою

відродження галузі ресторанного господарства.

Народна кухня - це така ж культурна спадщина, як мова, література, мистецтво, це неоціненне досягнення, яким можна пишатися. Україна – це степи сходу, узбережжя двох морів, діброви центральної України, Карпатські гори та Дніпро... Співуча мова та співуча країна.

Як відображення країни – її кухня. Поетична та різноманітна, строката, але водночас гармонійно-схожа, ситна та легка, розкішна та повсякденна.

Українська кухня складалася протягом віку і з давніх часів відзначалася різноманітністю страв, високими смаковими та поживними якостями. Більшість страв української кухні відзначаються складною рецептурою, високими смаковими та поживними якостями.

Кафе української кухні буде здійснювати повний цикл виробничо-торговельного процесу.

Інтер'єр кафе виконаний у жовто-червоних тонах, що надає кафе вишуканий, світлий, яскравий колорит.

Торговельна діяльність підприємства спрямовано безпосередньо обслуговування споживачів, створення їм максимуму зручностей.

Підприємство самостійно планує свою діяльність та визначає перспективи розвитку виходячи з попиту на вироблену продукцію, роботи та послуги. Виходячи з наявності виробничих потужностей, замовлень споживачів та укладених договорів про постачання, підприємство встановлює обсяг виробництва продукції за номенклатурою у натуральному вираженні.

Метою дипломного проекту є проект кафе української кухні у м. Чорноморськ Одеської обл. з метою відродження галузі ресторанного господарства.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити концепцію підприємства;
- розробити меню підприємства, ураховуючи сучасні рекомендації та норми щодо особливостей української кухні;
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту й встановити термін його окупності.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект ресторану вищого класу німецької кухні у м. Надвірна
івано-Франківської обл.»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Пашинська Олена Віталіївна

Керівник: к.т.н., доц. Колесніченко С.Л., ас. Подорога В.І.

Дата захисту: 23 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Як відомо, ресторанний бізнес відносно простий в управлінні, досить стабільний і передбачуваний, і, як правило, не схильний до серйозних сезонних коливань. Заслуживши довіру постійних клієнтів і сформувавши позитивну репутацію, ресторанний бізнес перетворюється в благонадійний джерело постійного доходу.

Ресторани вищого класу характеризуються високим рівнем комфортності за рахунок устаткування і зручною меблів, оригінального інтер'єру, належним мікрокліматом за рахунок кондиціонування повітря, високою якістю обслуговування відвідувачів і різноманітністю кулінарних, кондитерських виробів, страв і напоїв. Меблі для ресторану робиться на замовлення з одного матеріалу, і її стиль пов'язаний з художнім оформлення інтер'єру. В якості додаткових послуг ресторани організують обслуговування різних заходів (нарад, конференцій, сімейних торжеств, ювілеїв), приймають замовлення на приготування замовлених страв і кулінарних виробів для обслуговування на дому.

Вечірньої пори в ресторанах вищого класу організуються виступи музикантів, естрадних артистів, співаків. Ресторан має художньо оформлені фірмові меню, запрошення і сувеніри з власною емблемою.

Ресторан надає населенню вільний доступ до послуг ресторанного господарства та проведення особистого і корпоративного дозвілля, організуючи виробництво страв різних кухонь світу в спеціально підготовленому для цього приміщенні, організацію та проведення розважальних, музичних, танцювальних програм для проведення різних суспільних, особистих, корпоративних свят.

Конкретні споживачі послуг ресторану – люди, охочі смачно поїсти в красивому місці, послухати живу музику, насолодитися шоу-програмою, потанцювати, відзначити важливою для себе подію або дату, зустрітися з друзями, родичами, діловими партнерами.

Як правило, проведення масштабних заходів вимагає значного «розмаху», наявність великої площі для розміщення всіх гостей і запрошених, великі виробничі та людські ресурси для приготування багатьох страв.

Проведений аналіз можливості реалізації проекту з відкриття ресторану показав, що навіть в умовах економічної кризи, організація роботи закладу громадського харчування є високоприбутковим проектом. Маючи в наявності грамотно складений бізнес-план ресторану, вміле керівництво, нестандартне креативне мислення, і чіткої розроблену концепцію ресторану, можна подолати всі існуючі ризики, і добитися успіху в обраному напрямку.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт ресторану вищого класу німецької кухні.

Спектр питань, з якими стикається початківець власник ресторану досить широкий:

- Скласти бізнес-план ресторану, приклад якого нелегко знайти навіть в інтернеті.
- Спроекувати площа ресторану таким чином, щоб прибуток приносив кожен квадратний метр площі закладу.
- Визначити найбільш затребувані клієнтами послуг і страв.
- Визначити цінову політику, прийнятну для обраної категорії потенційних клієнтів, і що приносить максимальний дохід ресторану.
- Підібрати професійні кадри.
- Отримати пакет дозвільної документації.
- «Розкрутити» ресторан.

Все це надасть можливість ресторану підвищити ефективність своєї роботи і стати доцільним.

Проведений аналіз можливості реалізації проекту з відкриття ресторану вищого класу, що навіть в умовах економічної кризи, організація роботи закладу ресторанного господарства буде високоприбутковим проектом. Маючи в наявності грамотно складений бізнес-план ресторану, вміле керівництво, нестандартне креативне мислення, і чітко розроблену концепцію ресторану, можна подолати всі існуючі ризики, і добитися успіху в обраному напрямку.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект ресторану першого класу азербайджанської кухні у м.
Кропивницький Кіровоградської обл.»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Бажак Михайло Дмитрович

Керівник: к.т.н., доц. Колесніченко С.Л., ас. Подорога В.І.

Дата захисту: 26 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність роботи полягає в тому, що в регіоні розташування ресторану першого класу азербайджанської кухні відсутні, які відповідають критеріям високоякісної кухні і персоналізованого сервісу. При цьому існує попит на даний вид послуг.

Наявні в досліджуваному регіоні підприємства ресторанного господарства пропонують невисоку якість обслуговування та обмежений асортимент в меню. Подібні заклади орієнтовані на людей з невисоким рівнем доходу. Багато ресторанів і кафе відкриті тільки в літній сезон.

Даний проєкт передбачає створення підприємства, яке займе порожню на сьогоднішній день нішу на ринку ресторанного господарства. Ресторан створений для вимогливих клієнтів, які очікують персональний підхід, для яких відвідування ресторану першого класу стане елементом стилю життя.

Підвищення ефективності ресторанного господарства ґрунтується на загальних для всього народного господарства принципах інтенсифікації виробництва - досягнення високих результатів при найменших витратах матеріальних і трудових ресурсів.

Ресторанного господарства - галузь народного господарства, яка була, є і буде самою особливою ринковою сферою діяльності.

У закладах ресторанного господарства в наш час відбувається впровадження нових сучасних технологій, що сприяють підвищенню якості кулінарної продукції. У зв'язку з цим знання основ проєктування підприємств ресторанного господарства набуває важливого значення для інженера - технолога.

Ресторанне господарство є однією з перших галузей народного господарства встало на рейки перетворення, прийнявши вантаж найгостріших проблем перехідного періоду на ринкові відносини. Швидкими темпами пройшла

приватизація підприємств, змінилася організаційно-правова форма підприємств ресторанного господарства.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт ресторану першого класу азербайджанської кухні.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню ресторану першого класу азербайджанської кухні .
 - скласти виробничу програму ресторану першого класу азербайджанської кухні і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності ресторану першого класу азербайджанської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Завідувач кафедри

Технології ресторанного і оздоровчого харчування

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект ресторану узбецької кухні у м. Вишгород Київської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Буга Віола Леонідівна

Керівник: к.т.н., доц. Колесніченко С.Л., ас. Подорога В.І.

Дата захисту: 23 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

У кожній країні є найрізноманітніші заклади ресторанного господарства де кожний споживач зможе задовольнити свої кулінарні потреби, не залежно від його національності і смакових пристрастей. Адже практично в будь-якому великому місті, поряд з багатопрофільними закладами ресторанного господарства, відчиняють двері національні заклади, що подають страви

традиційної кухні тієї чи іншої країни. Головна їхня відмінність у тому, що спеціалізуються національні ресторани на приготуванні страв певної країни і не зачіпають інші кулінарні напрямки. Крім упору на певну національну кухню, заклад ресторанного господарства повинен створити у своєму закладі і своєрідний шматочок цієї країни, де були б присутні найголовніші її символи. Адже вибраний пріоритет в кухні передбачає суворе дотримання не тільки складу меню, а й дотримання правил приготування, застосовуваним в країні, і застосування національних продуктів. Тим більше, що кожен ресторатор, що відкриває подібний заклад, сильно ризикує. Є велика ймовірність, що істинно англійська або японська кухня не припадуть до смаку громадянам його країни. Це все пов'язано з традиціями і культурою, а також пристрастями в їжі.

Сучасна тенденція у сфері ресторанного господарства характеризується зменшенням числа ресторанів, причому незалежно від розмірів населеного пункту. Це пояснюється тим, що багато людей (в першу чергу молодь) негативно ставляться до даних закладів, так як асоціюють їх з чимось застарілим, що йде з часів Радянського Союзу. З цієї причини сучасні підприємці в прагненні залучити більшу кількість відвідувачів в заклад, називають їх ресторанами, а асортимент страв визначають з японської або італійської кухні.

Проте інша частина людей віддають перевагу саме домашній кухні, а так як у жителів міст не так багато часу на самостійне приготування їжі, то відкриття нового бізнесу, заснованого на роботі ресторану, видається перспективним заняттям. Привабливий цей бізнес і тим, що його можна почати навіть з «нуля», і, тим не менше, потрібно ґрунтовно підготуватися до запуску такого проекту і скласти бізнес-план.

Також слід визначитися з меню ресторану, яке буде пропонуватися відвідувачам.

У процесі складання бізнес-плану треба ретельно досліджувати ринкову ситуацію в тому населеному пункті, в якому планується відкриття ресторану. У рамках такого дослідження збирається інформація про інших закладах ресторанного господарства аналогічної спрямованості, що функціонують в місті. Також можна оцінити найбільш ймовірних конкурентів бізнесу і вивчити їх помилки для недопущення їх вчинення в процесі реалізації власного проекту.

Вибір відповідного приміщення для майбутнього розміщення ресторану грає одну з ключових ролей в успіху всієї справи, так як даний заклад має набути популярність і затребуваність серед відвідувачів.

Найкращим варіантом є розташування ресторану поблизу великих підприємств і офісних будівель. Прибутковим буде розміщення ресторану в тільки що відкритому торговому центрі. Приміщення ресторану повинне включати дві зони: кухню і зал для відвідувачів. Крім цього, воно має відповідати вимогам пожежної безпеки і мати два виходи (основний і запасний).

Розміри і рівень ресторану цілком залежать від вибору і фінансових можливостей підприємця.

Використовується в бізнесі, пов'язаному з роботою ресторану, обладнання також має велике значення в успішному розвитку бізнесу. Сучасний ринок виробників такого устаткування відрізняється великим асортиментом і вибором, однак відрізняється між собою тільки якістю збірки і вартістю придбання.

Правильний набір персоналу не тільки впливає на результат роботи ресторану, але і сприяє популяризації серед відвідувачів закладу. Так як основна спрямованість роботи ресторану націлена на традиційну білоруську кухню, то при пошуку кухарів слід робити упор на їх вміння готувати будь-які страви саме даної кухні.

Бізнес, побудований на роботу ресторану досить перспективний, так як це один з небагатьох комерційних проєктів, здатних до запуску з «нуля». Однак правильний розвиток підприємництва вимагає складання бізнес-плану і розрахунку його фінансової частини.

Проведені економічні розрахунки свідчать що наш проєкт доцільний.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт ресторану узбецької кухні.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню відповідно до тематики закладу.
 - скласти виробничу програму ресторану узбецької кухні і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності ресторану узбецької кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект кафе-молодіжного молдавської кухні з літнім
майданчиком у м. Ананьїв Одеської обл.»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Данильчук Марія Сергіївна

Керівник: д.т.н., проф. Тележенко Л.М.

Дата захисту: 21 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з найризикованіших. Слід зазначити, що не існує еталонної моделі ведення ресторанного бізнесу, і хоча історично це одна з найдавніших сфер діяльності, вона є достатньо інноваційною. Зміни соціально-економічного середовища як зовнішнього фактору впливають на галузь ресторанного господарства. Однак у цьому бізнесі, незважаючи на певну нестабільність, є свої закономірності. Специфіка даного виду діяльності, а також недостатня вивченість тенденцій його розвитку мають вагомим практичне значення.

Ресторанне господарство на сучасному етапі характеризується широкою мережею різних типів закладів харчування, переважають такі як ресторани, бари, кафе, але недостатньо в загальнодоступній мережі таких типів як їдальні, особливо дієтичні. з'явилися нові типи закладів ресторанного господарства, такі як комбінований заклад-ресторан-бар, кафе-ресторан, заклади швидкого харчування фаст-фуду, ресторани швидкого харчування.

Розвиток ресторанного господарства:

- дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;
- надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;
- дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.

Послуги закладів ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів. Ця сфера в комплексі туристичних послуг швидко розвивається і в майбутньому може стати важливим сектором туристичної

діяльності. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста та й усієї України, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту .

Отже, можна сказати, що з кожним роком в Україні з'являються все нові види закладів ресторанного господарства, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними і високо елітними ресторанами, тому необхідно значну увагу приділяти особливостям розвитку даної сфери, а особливо темпам та динаміці його розвитку, слідкувати за тим як реагують на той, чи інший тип ресторанного господарства споживачі, розглядати у контексті їх уподобання.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт кафе-молодіжного молдавської кухні з літнім майданчиком.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню кафе-молодіжне молдавської кухні з літнім майданчиком.
 - скласти виробничу програму кафе-молодіжне молдавської кухні і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності проєкту кафе-молодіжне молдавської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект ресторану-бару мисливської кухні у Одеському р-ні
Одеської обл.»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Лобань Олег Вікторович

Керівник: д.т.н., проф. Тележенко Л.М.

Дата захисту: 26 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Ресторанний бізнес сьогодні знаходить нові тенденції розвитку та сучасне відображення в економіці багатьох розвинутих країн, але за останні роки накопичився цілий ряд невирішених питань. Проблема розвитку у сфері ресторанного бізнесу є досить актуальною, виходячи з її економічного та соціального значення.

Мета розробки проекту мисливського ресторану, задовольнити харчові потреби споживачів смачними якісними споживними стравами, особливо це страви з м'яса, риби, дичини власного полювання.

Інтер'єр ресторану повністю відповідають його назві: велика кількість старовинної зброї і трофеїв, що висять на червоно-коричневих стінах, благородна і елегантна меблі, високі стелі, велика кількість дерева, темно-бордові суконні скатертини, гарна сервіровка столу, численні фотографії з мисливської темою, - все це створює теплу, комфортну і надзвичайно дружню атмосферу. Оригінальний і в той же час класичний інтер'єр робить його одним з найстильніших і елітних ресторанів.

У ресторані пропонується чудова кухня, здатна задовольнити смак самого витонченого гурмана. Найсвіжіше і екологічно чисте м'ясо, покладене в основу страв - робить кухню ресторану неповторною і по справжньому фірмовою.

Характеризувати кухню в цілому можна однією фразою - «Багато м'яса!». І це не тільки про розміри порцій, які дійсно великі, але і про різноманітність назв представників фауни, які фігурують в меню. Фантазія шеф-кухаря клубу воістину невичерпна. До всього цього м'ясного достатку тут пропонується відмінна винна карта.

Як реалізувати цю ідею бізнесу і що вона представляє. Представляючи мисливський ресторан, кожен висуває свої асоціації. У будь-якому випадку, такий заклад має відрізнитися внутрішнім дизайном, цільовою аудиторією,

меню від всіх закладів громадського харчування. Що стосується відвідувачів, то це, в основному, мисливці і люди які вважають за краще цей вид відпочинку. Не виключено, що і громадяни, які бажають випробувати нові враження, будуть гостями цього закладу.

Оформляти мисливський ресторан необхідно в особливому дизайнерському стилі. Ясно, що французькі шпалери і класичні люстри сюди не підійдуть. Інша справа - дерев'яна груба мебля, шкури тварин, зброя, приціл коліматора aimpoint підвішений на стінах. Нашим відвідувачам такий дизайн чудово сподобається.

Так само варто подбати і про столові прилади, посуду, скатертини. Хорошим варіантом може бути кам'яний камін, поставлений в центрі залу. Пріод в певному стилі офіціантів, можна збільшити свій шлях до популярності закладу і успіху.

Головною фішкою закладу буде, звичайно, меню. Самі розумієте, за основу потрібно взяти - дичину .. Традиційною повинна бути не тільки качка, а й екзотична їжа.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт ресторану-бару мисливської кухні.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню ресторану-бару мисливської кухні.
 - скласти виробничу програму ресторану-бару мисливської кухні і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності ресторану-бару мисливської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект ресторану вірменської кухні у Приморському р-ні м.
Одеси.»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: М'якішева Дар'я Олександрівна

Керівник: д.т.н., проф.. Тележенко Л.М.

Дата захисту: 26 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з найризикованіших. Слід зазначити, що не існує еталонної моделі ведення ресторанного бізнесу, і хоча історично це одна з найдавніших сфер діяльності, вона є достатньо інноваційною. Зміни соціально-економічного середовища як зовнішнього фактору впливають на галузь ресторанного господарства. Однак у цьому бізнесі, незважаючи на певну нестабільність, є свої закономірності. Специфіка даного виду діяльності, а також недостатня вивченість тенденцій його розвитку мають вагомое практичне значення.

Розвиток ресторанного господарства:

- дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;
- надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;
- дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.

Послуги закладів ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів. Ця сфера в комплексі туристичних послуг швидко розвивається і в майбутньому може стати важливим сектором туристичної діяльності. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста та й усієї України, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту .

Отже, можна сказати, що з кожним роком в Україні з'являються все нові види закладів ресторанного господарства, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними і високо елітними ресторанами, тому необхідно

значну увагу приділяти особливостям розвитку даної сфери, а особливо темпам та динаміці його розвитку, слідкувати за тим як реагують на той, чи інший тип ресторанного господарства споживачі, розглядати у контексті їх уподобання.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт ресторану вірменської кухні

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню відповідно до тематики закладу.
 - скласти виробничу програму ресторану вірменської кухні і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності роботи ресторану вірменської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проєкт пивного ресторану у м. Дніпро.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Сліпчук Марія Олександрівна

Керівник: к.т.н., доц. Козонова Ю.О.

Дата захисту: 21 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Пивний ринок України постійно знаходиться в стресовому стані. С 2000 року один за іншим приймаються закони, спрямовані на зменшення споживання алкогольних напоїв громадянами нашої країни. Однак парадокс полягає в тому, що за оцінкою незалежних експертів, українці з того ж 2000 року стали споживати в 5 разів більше пива. Щоб не

малювати сумну картину масового алкоголізму, пояснимо, про яке пиво йде мова.

За останні 20 років, завдяки політиці держави та розвитку малого і середнього алкогольного бізнесу, в Україні встиг сформуватися європейський підхід до вживання пінного напою. Полягає він в тому, що замість лавочки в парку з пляшкою, людина вибере барний стілець пабу з келихом і хорошою закускою. Наприклад, в Англії, Бельгії, Австрії більше 60% всього пива випивається в спеціалізованих закладах. Ми цього показника ще не досягли, але вже близькі. Так, ринок українських пивних барів щорічно зростає на 17-18%, змагаючись у першості з фаст-фудом.

Пивний ресторан - найдорожчий формат. Відкласичного ресторану пивний відрізняється великою барною картою, де пиво власного виробництва має частку не менше 30%. До місцевого додаються і різноманітні сорти пляшкового пива з Європи або Америки. В меню — повний набір страв від перших до пивних закусок. Ставку роблять на м'ясо і морепродукти.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт пивного ресторану у м. Дніпро.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню пивного ресторану.
 - скласти виробничу програму пивного ресторану і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності проєкту пивного ресторану й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект кафе туркменської кухні з обслуговуванням офіціантами у м. Арциз.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Тімченко Аліна Миколаївна

Керівник: д.т.н., проф. Тележенко Л.М.

Дата захисту: 20 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Тенденція сучасного ринку ресторанного господарства: клієнти все частіше звертаються до теми правильної та здорової їжі, - це робить концепцію молочного кафе актуальною і, як наслідок, успішною.

Цей проект спрямований на створення популярного молочного кафе з ніжним пастельним та затишним інтер'єром.

Одним із найпопулярніших напрямків розвитку малого бізнесу є розвиток сфери ресторанного господарства: ресторану, кафе, бару. При відкритті кафе дуже важливо враховувати модні тенденції та інтереси потенційних відвідувачів. Популярність ресторану, кафе, бару чи будь-якого іншого закладу ресторанного господарства безпосередньо залежить від його внутрішньої зручності, від враження, яке внутрішнє оформлення справляє на відвідувача. Найчастіше дизайн інтер'єру ресторану чи кафе для відвідувача відіграє більшу роль, ніж пропоновані страви.

У кафе буде максимально інтерпретуючий сенс закладу.

В даний час змінився темп життя, і багато робітників і службовців в обідню перерву вирушають пообідати в найближче кафе, максимально заощаджуючи час. Тим самим на кафе туркменської кухні лягає відповідальність за створення різноманітного асортименту та високої якості продукції.

У будні та у вихідні дні основними відвідувачами кафе будуть працівники найближчих організацій та мешканці прилеглих будинків.

Затишний інтер'єр, привітний персонал та швидкість обслуговування ляжуть в основу тактики із залученням клієнтів.

У зв'язку з тим, що існує величезна конкуренція у сфері обслуговування, слід звернути увагу на місце розташування майбутнього кафе. Необхідно також врахувати вартість та наявність вільних площ.

Кафе туркменської кухні може реалізовувати покупні товари та продукцію власного приготування. Доходи такого кафе можуть містити суми від реалізації товарів, продукції власного приготування, робіт та послуг.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт кафе туркменської кухні.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню кафе туркменської кухні.
 - скласти виробничу програму кафе туркменської кухні і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності кафе туркменської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Завідувач кафедри

Технології ресторанного і оздоровчого харчування

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект кафе-молодіжного (м. Ізмаїл, Одеська обл.) з розширеним асортиментом напоїв»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Ресторанні технології здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Лук'янчук Вікторія Валентинівна

Керівник: к.т.н., доцент Козонова Ю.О.

Дата захисту: 13 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. В наш час харчування молоді є невід'ємною складовою повноцінного та гармонійного розвитку нації у цілому. Характерним показником збалансованого харчування є також дотримання питного режиму людини, тому розробка проєкту кафе-молодіжного з розширеним асортиментом напоїв є актуальною та необхідною роботою. Проєктування кафе молодіжного у місті Ізмаїл Одеської області планується на

70 посадкових місць, з розширеним асортиментом напоїв зі зниженою енергетичною цінністю.

Наукова частина роботи містить дослідження, присвячені виготовленню нових видів гарячих напоїв, типу гарячого шоколаду зі зниженою калорійністю та високими органолептичними властивостями. Та напоїв змішаного типу – коктейлів з підвищеною біологічною цінністю. Меню кафе-молодіжного проектується згідно асортименту напоїв, що впроваджуються до закладу, та відповідає асортиментному мінімуму.

Метою дипломного проекту є розробка проекту кафе молодіжного у місті Ізмаїл Одеської області м. Одеса з розширеним асортиментом напоїв.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити меню, враховуючи характеристики підприємства та асортимент напоїв;
- скласти виробничу програму кафе-молодіжного;
- провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- провести науково дослідну роботу з розробки інноваційних напоїв для кафе молодіжного;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності від проектування кафе-молодіжного й встановити термін окупності проекту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

**д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект розвитку ресторанної мережі «Аракс» шляхом організації ресторану у м. Умань в післявоєнний час»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Третьякова Олена Володимирівна

Керівник: к.т.н., доцент Атанасова В.В.

Дата захисту: 15 червня 2023 року, о 9:00

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. «Аракс» - мережа ресторанів кавказько-європейської кухні, заклади якої розташовані в Одеській області, селищі Лиманка, на вулиці Будівельній та м. Южне, вулиці Проектній. Обидва

ресторани розташовані біля головних вулиць с. Лиманка та м. Южне, що забезпечує стабільний пасажиропотік в будь-яку пору року. Один з закладів мережі (розташований в м. Южне) працює як ресторан при готелі, таким чином, надає послуги харчування його мешканцям.

Родзинкою меню ресторану є страви кавказської кухні, також в меню є страви більш звичної для жителів України європейської кухні. В ресторані м. Южне працює літня терраса, що розташована на першому поверсі біля готельного комплексу. Але меню, що пропонують відвідувачам тераси особливо не відрізняється від меню ресторану готелю. А це не цікаво для проживаючих готелю і коштовно для гостей міста.

Крім того, одне з підприємств не розташоване у популярному районі Одеської області, тому, щоб підтримувати відвідуваність і не втрачати клієнтів, потрібно постійно його розвивати та адаптуватися під сьогоденні актуальні тенденції.

На сьогоднішній день в Україні існує тенденція до розвитку етнічних кухонь країн Близького Сходу, Кавказу – грузинської, турецької, вірменської та багатьох інших. Проявами даної тенденції є поява страв даних національних кухонь в меню закладів української, європейської, змішаної кухонь, розвиток та відкриття нових закладів даних національних кухонь, а також запитом споживачів на продукцію даних закладів, що пов'язана із збільшенням кількості іммігрантів в Україні, а також інтересом жителів до культур сусідніх країн, що розвинувся після початку українсько-російської війни через відмову українців до споживання російсько-орієнтованих тенденцій.

Таким чином, орієнтація розвитку ресторанної мережі «Аракс» повинна бути спрямована на підкреслення національного колориту кухонь, на яких спеціалізуються дані заклади, вдосконалення методів обробки сировини та приготування страв з орієнтацією на традиційні технології національної кавказької кухні.

Метою дипломного проекту є проект розвитку ресторанної мережі «Аракс» шляхом організації ресторану у м. Умань.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити концепцію нового закладу, що дозволить підвищити економічну ефективність роботи ресторанної мережі «Аракс»;
- розробити меню підприємства з впровадженням страв кавказької кухні;
- скласти виробничу програму ресторану і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту ресторану й встановити термін його окупності.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект вареничної у ж/м «Райдужний» у с. Лиманка Одеської обл.
з організацією харчування переселенців з інших регіонів країни»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Цибровська-Козак Анастасія Євгеніївна

Керівник: к.т.н., доцент Козонова Ю.О..

Дата захисту: 15 червня 2023 року, о 9:00, корпус

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Житловий масив «Райдужний» - житловий масив економ-класу типу «місто в місті», що знаходиться в с. Лиманка Одеської області. Для розвитку інфраструктури даного житлового комплексу доцільно прийняти проект заснування такого закладу ресторанного господарства, як варенична (спеціалізована закусточна).

Даний вид підприємства відноситься до закладів ресторанного господарства низького цінового сегменту. Це забезпечує високий пасажиропотік споживачів, в тому числі переселенців з різних регіонів країни, яким може надаватися допомога розселенням в даному житловому комплексі. Заклад розташований у популярному районі Одеської обл., біля проспекту Небесної Сотні, неподалік розташовані Південний та Київський ринки, Авторинок, торгівельні центри, що також буде впливати на кількість клієнтів.

Основою меню вареничної є страви української кухні. До них входять вареники різних видів, закуски, перші страви, гарячі напої. В меню закладу запропоновано включити страви дієтичного призначення (безглютенові), оскільки для переселенців з інших регіонів країни це може бути єдиним раціоном харчування.

Метою дипломного проекту є проект вареничної у ж/м «Райдужний» у с. Лиманка Одеської обл. з організацією харчування переселенців з інших регіонів країни.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити концепцію підприємства, що дозволить оцінити економічну ефективність роботи вареничної у ж/м «Райдужний» у с. Лиманка Одеської обл;

- розробити меню підприємства, урахувавши асортиментний мінімум, а також сучасні рекомендації та норми щодо раціонального та збалансованого харчування;

- розробити рецептуру та технологію страв дієтичного харчування та ввести їх до складу меню підприємства;
- скласти виробничу програму вареничної і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту закускової й встановити термін її окупності.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект пельменної для переселенців в м. Теплодар Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Дучева Г.Ю.

Керівник: к.т.н., доцент Колесніченко С.Л.

Дата захисту: 22 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Закусочні, до яких відносять пельменні, у нашій країні завжди користувалися увагою відвідувачів. Різноманітні м'ясні рецептурні складові пельменів дозволяють задовольнити будь-які вибагливі смаки та вподобання. Пельмені як традиційна страва користуються попитом в нашій країні за відмінний смак. Саме тому проект пельменної є актуальним. Пельменну планується побудувати у м. Теплодар Одеської області.

Місто Теплодар розташоване у Одеському районі Одеської області України. Поблизу міста є Барабойське водосховище. Населення - 11 тисяч людей до початку агресії рф. Економічні розрахунки свідчать про те, що пельменна буде мати невеликий термін окупності та значний попит у жителів міста та гостей міста.

Метою дипломного проекту є проект пельменної для переселенців в м. Теплодар Одеської області.

Для досягнення мети визначаємо наступні завдання:

- розробка меню на основі збірників рецептур;

- складання виробничої програми підприємства та визначення цехів, необхідних для забезпечення якісної роботи підприємства;
- розрахунки заготівельних та доготівельних цехів (виробничі програми, механічне, теплове, холодильне та допоміжне обладнання, кількість працівників, площі цехів);
- охорона праці на підприємстві та техніка безпеки;
- економічне обґрунтування проекту та розрахунки терміну окупності;
- графічне проектування закладу та складання генплану на основі розрахунків.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект грузинського ресторану у місті Кропивницький»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Євтюгіна Анна Миколаївна

Керівник: к.т.н., Кашкано М.А.

Дата захисту: 19 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми: Одними із важливих елементів обслуговування населення є послуги ресторанного господарства. Ця галузь в комплексі туристичних послуг швидко розвивається і в період післявоєнного відновлення країни може стати однією із важливих складових економічної діяльності. Завдяки зберіганню найкращих традицій національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою люб'язності та гостинності усієї України, однією із визнаних форм проведення спілкування та дозвілля, ознакою добробуту та гідності. Користувачі послуг ресторанного бізнесу мають змогу спробувати на смак та відчути колорит будь-якої країни світу, в нашому випадку саме грузинської кухні в ресторані, проект якого передбачено в місті Кропивницький.

Метою дипломного проекту є проектування грузинського ресторану у місті Кропивницький.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

-розробка сучасного, великого та спеціалізованого меню згідно національних кухонь, а саме грузинської з дотриманням усіх норм.

-складання виробничої програми закладу і встановлення переліку виробничих цехів, які необхідні для їх забезпечення.

- розрахунки всіх цехів на основі виробничої програми.
- розробка рекомендацій по техніці безпеки та охорони праці в цілому.
- розрахунки економічної ефективності проєкту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект кафе-спортивного в м. Чорноморськ Одеської області»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Кукурузняк Д.О.

Керівник: к.т.н., доц. Кашкано М.А.

Дата захисту: 23 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Одним з найголовніших переваг спортивного харчування є його унікальний склад. Завдяки цьому з раціону виключаються певні компоненти або скорочується їхній вміст наприклад, жирів, цукрі та ін. При цьому до складу харчування входять тільки найнеобхідніші і корисні речовини: амінокислоти, білки, мінерали і вітаміни.

До асортименту спортивного харчування відносяться спеціальні продукти, призначені для спортсменів та людей, які слідкують за балансом енергії. Крім цього, такі харчові добавки можуть вживати люди, які піддають свій організм високим фізичним навантаженням. Варто зазначити, що такі продукти виробляються з натуральних та здорових продуктів, тому вони здатні не тільки поліпшити спортивні результати, а й істотно підвищити якість життя.

Як відомо, одним з найважливіших недоліків сучасних продуктів харчування є їх низька біологічна цінність. Відсутність необхідної кількості вітамінів, мінералів, антиоксидантів, тваринного білка і амінокислот в щоденному харчуванні є причиною виникнення хронічних захворювань і ослабленого імунітету. До цього можна додати використання в продуктах харчування неякісної води, сої, пальмової олії.

В меню закладів типу кафе-спортивного входять свіжі овочі та фрукти, повноцінні білки, низькоглікемічні вуглеводи та обмежено продукти та страви з високим вмістом вуглеводів. Крім того, акцентовано увагу на достатній кількості води та додаткових прийомах спеціальних продуктів, таких як спортивні напої, батончики. Важливо також враховувати індивідуальні

особливості споживача, його тип спортивних занять та тренувань, щоб розробити індивідуальний раціон харчування та продуктів.

Тому за допомогою спеціального харчування спортсмен зможе отримати саме те, що йому необхідно.

Метою дипломного проекту є проектування кафе-спортивного на 46 місць м. Чорноморськ, Одеської області.

Для досягнення мети були сформульовані наступні завдання:

- Надати характеристику об'єкту
- Проаналізувати мету і завдання проекту
- Провести техніко-економічне обґрунтування
- Розробити концепцію підприємства
- Скласти виробничу програму підприємства
- Спроекувати складську групу приміщень
- Спроекувати заготівельну групу цехів
- Спроекувати доготівельні групи цехів
- Спроекувати торговельні, допоміжні, адміністративно-побутові і технічні приміщення.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

д.т.н., професор

**Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322**

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

***Тема: «Проект кафе дитячого для сімей біженців у м. Ізмаїл
Одеської обл.»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Куций Ярослав Станіславович

Керівник: к.т.н., доцент Колесніченко С.Л.

Дата захисту: 23 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. У умовах воєнного стану та масового переселення громадян України проєкт кафе дитячого для сімей біженців є актуальним. Дитяче кафе – такий заклад ресторанного господарства, який призначений для обслуговування відвідувачів з дітьми. Також кафе дитячі надають не лише послуги харчування, а й здатні проводити дитячі свята, мають ігрові кімнати, дитячі майданчики, організують проведення тематичних занять тощо.

Кафе дитяче буде розташоване у м. Ізмаїл Одеської області. Заклад пропонує смачну та здорову їжу, збалансовану за харчовою та енергетичною

цінністю. Страви готуються при щадному температурному режимі за допомогою сучасного обладнання.

В розрахунках враховується, що при приготуванні страв дитячого харчування заборонено використовувати підсолоджувачі, консерванти, синтетичні барвники, ароматизатори та підсилювачі смаку.

Метою дипломного проекту є проект дитячого кафе

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню дитячого кафе.
 - скласти виробничу програму дитячого кафе і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності проекту кафе дитячого.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

**д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект вареничної для переселенців в м. Татарбунари Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Манукян Оморіна Каренівна

Керівник: к.т.н., доцент Колесніченко С.Л.

Дата захисту: 21 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Закусочні, в тому числі вареничні, завдяки помірним цінам на страви, в нашій країні дуже актуальні. Різноманітні наповнювачі та рецептурні складові вареників дозволяють задовольнити будь-які смаки та вподобання. Вареники як традиційну страву цінують майже в кожному куточку нашої країни за свою універсальність та відмінний смак. Саме тому проект вареничної є актуальним. Особливий акцент ставиться на тому, що варенична працює для переселенців, тобто людей найчастіше з

обмеженими фінансовими можливостями, тому ціни на вареники у проєктованому закладі помірні.

Вареничну планується побудувати у м. Татарбунари Білгород-Дністровського району Одеської області. Місто розташоване над лиманом Сасик у південній Бесарабії. Татарбунари відомі з 16 століття. Населення міста складає приблизно 11 тисяч людей.

Метою дипломного проєкту є проєкт вареничної для переселенців в м. Татарбунари Одеської області.

Для досягнення мети визначаємо наступні завдання:

- розробка меню на основі збірників рецептур;
- складання виробничої програми підприємства та визначення цехів, необхідних для забезпечення якісної роботи підприємства;
- розрахунки заготівельних та доготівельних цехів (виробничі програми, механічне, теплове, холодильне та допоміжне обладнання, кількість працівників, площі цехів);
- охорона праці на підприємстві та техніка безпеки;
- економічне обґрунтування проєкту та розрахунки терміну окупності;
- графічне проєктування закладу та складання генплану на основі розрахунків.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор**

Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проєкт ресторану при готелі для біженців у смт Затока Одеської області»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Нікуліна Є.К.

Керівник: к.т.н., доц. Колесніченко С.Л.

Дата захисту: 15 червня 2023 на 9:00

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Ресторан при готелі для біженців є актуальний. Безліч людей стикаються з проблемою біженства, біженці зазвичай залишають свої домівки у надії на краще майбутнє. Ресторани при готелях можуть забезпечувати біженцям житло та інші соціальні послуги. Також можуть стати важливим місцем взаємодії між біженцями та місцевими жителями, такі ресторани можуть сприяти культурній інтеграції біженців у новому

середовищі, допомагати зменшувати бар'єри та стереотипи, а також підтримувати міжкультурний діалог.

Ресторани при готелях з'явилися раніше, ніж незалежні. Однак термін «готель» тут не зовсім доречний. Це тому, що сучасні готелі походять від заїжджих дворів, в яких завжди була якась харчовня. Готелі продовжили цю традицію, розуміючи, що люди, які там зупиняються, повинні десь харчуватися.

Сучасний готель немислимий без ресторану, адже у вартість проживання зазвичай надають сніданки. Організація послуг громадського харчування забезпечує задоволення не тільки гастрономічних потреб, але й організацію відпочинку та розваг, тобто задоволення соціально-культурних потреб.

Ресторан при готелі є важливою та актуальною темою, оскільки може сприяти інтеграції в нове середовище та розвитку міжкультурного діалогу.

Метою дипломного проекту є проектування ресторану при готелі для біженців на 82 місця у смт Затока Одеської області

Для досягнення мети були сформульовані наступні завдання:

- Надати характеристику об'єкту
- Проаналізувати мету і завдання проекту
- Провести техніко-економічне обґрунтування
- Розробити концепцію підприємства
- Скласти виробничу програму підприємства
- Спроекувати складську групу приміщень
- Спроекувати заготівельну групу цехів
- Спроекувати доготівельні групи цехів
- Спроекувати торговельні, допоміжні, адміністративно-побутові і технічні приміщення.

Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

***Тема: «Проект таверни гуцульської кухні з літнім майданчиком у
Київському р-ні м. Одеси»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Трішина Марія Федорівна

Керівник: к.т.н., доц. Дідух Г.В.

Дата захисту: 23 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Як невід'ємна частина української культури розваг, таверни — це не тільки місце, де можна поїсти, але й місце, де збираються друзі. Надихаючи навіть найулюбленіших поетів та письменників, таверни, які змушують вас почувати себе завсідником цього місця, продовжують залишатися ностальгічною традицією і сьогодні.

Серед таверн, які є одним із найважливіших елементів бурхливого нічного життя України, є місця, які представляють як класичну культуру таверн, так і сучасні концепції у новому стилі. У той час як таверни, розкидані по всьому місту, збирають своїх гостей за повними столами з багатими стравами, закусками, салатами та напоями, вони дозволяють скуштувати особливі смаки гуцульської кухні.

У тавернах, які відрізняються гідною, доброзичливою та комфортною атмосферою, ви можете послухати виступи популярних артистів, акомпанувати мелодіям турецької класичної музики, приємно відпочити від втоми дня.

Наша таверна - це ідеальний заклад для тих, хто хоче насолодитися чудовими смаками української кухні та відпочити в затишній атмосфері. Ми знаходимося у самому серці Одеси, на вулиці Небесної Сотні. Наша концепція - це поєднання традиційних українських страв та сучасних оригінальних рецептів. Ми використовуємо тільки найкращі інгредієнти, щоб створити неповторний смак кожної страви, а наші професійні шеф-кухарі знають, як здивувати своїх гостей. Адже нам важливо, щоб у нашому закладі кожен почував себе комфортно і міг знайти для себе щось цікаве. Також у нас є великий вибір напоїв, включаючи вино, пиво та коктейлі. Наші бармени готові запропонувати вам кращі варіанти для супроводу до кожної страви. Завітайте до нас з друзями, родиною чи колегами і насолоджуйтеся духом української гостинності разом з найсмачнішими стравами від наших шефів-кухарів.

Метою кваліфікаційної роботи є проект таверни гуцульської кухні.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити меню таверни гуцульської кухні.
 - скласти виробничу програму таверни гуцульської кухні і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
 - провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
 - розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
 - розрахувати показники економічної ефективності проекту таверни гуцульської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проекту.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект ресторану при готелі у м. Івано-Франківськ»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Луценко Вікторія Олександрівна

Керівник: д.т.н., проф. Тележенко Л.М.

Дата захисту: 20 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Сучасну комфортний готель складно уявити без ресторану, оскільки надання харчування - одна з головних умов гарного сервісу. Але оскільки гості проживають в готелі, як правило, кілька днів, то ресторан необхідний не тільки для задоволення потреби в їжі, але також і для організації дозвілля гостей готелю, а також для проведення інших заходів, характер яких залежить від типу готелю:

- Бізнес-готелі найчастіше розташовуються в місцях ділової активності - великих економічних центрах. Їх постояльці, як правило, відвідувачі конференцій, семінарів, і інших ділових заходів. Відповідно, додаткові функції ресторану при таких готелях - проведення бізнес-ланчів, кава-брейків, фуршетів, банкетів і презентацій, ділових обідів і вечерь.

- Готелі-курорти або resort-готелі, що мають на своїй території розважальні, оздоровчі, спортивні блоки (клуби, концертні зали, фітнес-центри, спа-салони, басейни і тенісні корти) - призначені для відпочинку і розваги своїх гостей, і ресторан тут - одне з місць проведення шоу-програм, анімації, клубних концертів і тематичних вечорів.

При створенні нового ресторану в першу чергу визначається його концепція.

Концепція - комплекс поглядів, пов'язаних між собою і впливають один з іншого. Концепція визначає стратегію дій для вирішення будь-якої задачі.

Концепція ресторану формується виходячи з «зірковості», рівня комфортності, інфраструктури, бренду готелю.

Якщо ресторан при готелі розрахований на сторонніх клієнтів, то готельєри намагаються зробити для них окремий вхід, щоб розмежовувати потоки внутрішніх та зовнішніх клієнтів. Коли в ресторан готелю можна пройти тільки через головний вхід, тобто через ресепшн, це створює незручності як для проживаючих у готелі, так і для відвідувачів ресторану.

Окремий же вхід забезпечує певний рівень комфорту як для постояльців готелю, так і для відвідувачів ресторану.

Інфраструктура готельного ресторану безпосередньо залежить від площі, типу та місця розташування готелю. У мінімальному наборі ресторан повинен забезпечувати проведення масових сніданків, обідів і вечерів при максимальному завантаженні готелю. Готелі, розраховані на довгострокове проживання клієнтів, повинні володіти широким спектром ресторанних послуг.

У ресторанах при готелях, як правило, надають дві основні форми харчування. А-la carte (обслуговування по меню офіціантами) і шведський стіл (самообслуговування). Як у першій формі харчування, так і у другій є свої переваги і недоліки. Перевага шведського столу - одночасне обслуговування великої кількості відвідувачів без залучення офіціантів. Однак, для якісного обслуговування потрібно надмірну кількість продуктів, що тягне додаткові витрати. Така система більше підходить для ресторану масового обслуговування. При обслуговуванні за системою а-la carte позитивною стороною є безпосереднє спілкування між відвідувачем і офіціантом, індивідуальне обслуговування та свіжоприготовані страви. Але в цьому випадку приготування страви і очікування клієнта може зайняти багато часу. Виходячи з добової завантаженості готельних ресторанів гарне рішення - поєднати обидві системи. Наприклад, масове обслуговування під час сніданку і обіду, а індивідуальне - на вечері.

Якщо постійної публікою ресторану є бізнесмени, працівники різних служб, розташованих неподалік від готелю, то в меню ресторану повинні бути передбачені бізнес-ланчі.

Від типу готелю залежить і графік роботи ресторану. Мало хто ресторани працюють цілодобово, навіть не дивлячись на те, що клієнт може заїхати в готель в будь-який час доби. У разі, якщо ресторан закритий, гостям пропонують послуги лобі-бару, який працює або цілодобово, або до пізньої ночі.

Таким чином, концепція ресторану - це технічне завдання, або покрокова інструкція створення ресторану як бізнесу, з докладною розробкою всіх його складових. Розробити детальну концепцію - значить ще раз перевірити спроможність ресторанної ідеї, сформулювати цілісне уявлення про діяльність всіх ресторанних служб. Концепція дозволяє координувати роботу всіх учасників процесу створення ресторану - від проєктувальників до дизайнерів і постачальників обладнання.

Мета кваліфікаційної роботи:

- впровадження інноваційних технологій у даних напрямках (розширення сировинної бази, використання прогресивних галузевих технологій, нові технології та напрями у кулінарії, пов'язані з появою модних течій у ресторанному бізнесі, кухні);

- розробка асортименту конкурентоспроможних видів продукції із заданими споживчими властивостями, високими параметрами якості та послуг;

-створення ефективних засобів для конкурентного функціонування підприємства.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

***Тема: «Проект кафе молодіжного для захисників у Київському районі м.
Одеси»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Черепко Надія Василівна

Керівник: к.т.н., доцент Колесніченко С.Л.

Дата захисту: 22 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Кафе молодіжне для захисників у Київському районі м.Одеса планується розмістити біля площі Толбухіна за адресою м. Одеса, Толбухіна, 142.

Кафе-молодіжне на 80 місць — заклад громадського харчування загальнодоступний з різноманітним асортиментом страв, борошняних, кондитерських виробів і закупних товарів. У Київському районі розташовано багато навчальних, медичних закладів, бібліотек, санаторіїв, готелів, пансіонатів, адміністративних будівель та торгових центрів (супермаркетів та гіпермаркетів), тому розміщення кафе-молодіжне буде мати доцільність. Військомат Київського району розташований по вулиці Філатова та знаходиться за 15 хвилин пішки.

Інтер'єр кафе молодіжного для захисників виконаний в класичному стилі, гармонійно поєднує в собі світлі тони натуральних декоративних матеріалів. Вікна прикрашають штори з ламбрекенами, що підкреслюють стильність та затишність залу для відвідувачів. Планується поєднання стилю і порядку в інтер'єрі; тепла атмосфера та комфорт, що сприяє відпочинку та доброму настрою. Розташування кафе має ще таку перевагу як зручна транспортна розв'язка.

Метою дипломного проекту є проектування кафе молодіжного для захисників у Київському районі м.Одеси

Для досягнення мети визначаємо наступні завдання:

- надання характеристики кафе молодіжного та розробка концепції;

- складання виробничої програми підприємства та визначення цехів, необхідних для забезпечення якісної роботи підприємства;
- розрахунок заготівельних та доготівельних цехів (виробничі програми, механічне, теплове, холодильне та допоміжне обладнання, кількість працівників, площі цехів);
- розробка схеми мікробіологічного контролю виробництва та енергозабезпечення;
- охорона праці на підприємстві та техніка безпеки;
- економічне обґрунтування проекту та розрахунки терміну окупності;
- проектування закладу та складання генплану на основі розрахунків.

Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
 д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
 вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
 тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Розробка проекту літнього навчально-наукового ресторану «112» у внутрішньому дворі університету»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Вітенко Оксана Віталіївна

Керівник: к.т.н., доц. Калугіна І.М..

Дата захисту: 23 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Навчально-виробнича лабораторія «Навчальний ресторан 112» знаходиться у місті Одеса за адресою вулиця Канатна 112. Лабораторію було відкрито 15 вересня 2017 року на кафедрі безпеки, експертизи і товарознавства. 20 жовтня в головному корпусі на Канатній відкрився навчальний ресторан з символічною назвою «112» — адже такий самий номер має будівля університету. Якщо раніше на місці ресторану знаходилися два старі буфети ще радянських часів, то тепер тут, в сучасних і обладнаних залах проходять як і звичайні заняття, так і тренінги і майстер-класи від одеських рестораторів. Саме тут майбутні кухарі, бармени та працівники ресторанів починають свою кар'єру та можуть відчути найголовніше — як це, працювати в справжньому закладі у якого є велика кухня та безліч відвідувачів. Заклад знаходиться на першому поверсі Одеського національного технічного університету, забезпечуючи харчуванням студентів, викладачів та співробітників. Зал розрахований на 64 місць. В кваліфікаційні роботі розробляється проект літнього навчально-

наукового ресторану «112» у внутрішньому дворі університету». Щоб розвантажити зал їдальні та зменшити навантаження на барну стійку і лінію роздачі, проектується літня тераса на 45 посадочних місць. "Літня Тераса 112" - це літній майданчик їдальні, спеціалізований на швидкому харчуванні і напоях на основі кави. Заклад пропонує відпочинок на свіжому повітрі і розташовується на кампусі навчального закладу, що зручно для студентів і викладачів.

"Літня Тераса 112" пропонує широкий вибір кавових напоїв, включаючи каву натуральну, каву з молоком, каву по-віденськи, глясе, какао та шоколад, сендвичі, хот-доги, круасани та бургери.

Літній майданчик ресторану буде розміщений на внутрішньому майданчику навчального закладу. Майданчик буде обладнаний комфортними столиками і стільцями, де гості можуть насолоджуватись їжею і напоями. Також на майданчику є барна стійка, де професійні баристи готують кавові напої на замовлення.

Барна стійка на майданчику буде круглої форми і виготовлена з дерева, надаючи їй натуральний і теплий вигляд. Вона буде стилізована як літня барна стійка на пляжі, щоб створити атмосферу свободи і відпочинку.

Територія майданчика буде умовно огорожена зеленими кустами, які підстрижені відповідно до форми майданчика, створюючи рівні лінії та геометричні контури. Це додасть природної краси та приватності до майданчика, створюючи затишну атмосферу для гостей.

На території біля огорожі буде укладено газон, де будуть розміщені зручні лавки з м'якими подушками. Це дозволить гостям насолодитись природою, проводячи час під затінком зелених кущів.

А сама територія буде встелена білим морським камінням, воно буде розміщене рівномірним шаром, створюючи рівну і стабільну поверхню для столиків зі стільцями. Біля кожного столику буде розміщені білі зонтики. Столики для майданчику будуть виготовлені з переробленого пластику, що підкреслює екологічну орієнтацію закладу. Заклад надає гостям можливість розділити відходи на різні контейнери, що допомагає уникати непотрібного забруднення та сприяє подальшій переробці відходів.

На майданчику будуть розміщені спеціальні контейнери для відокремлення пластику, скла, паперу, металу та органічних відходів. Чітке позначення та інформативні таблички допомагатимуть гостям правильно розсортувати свої відходи і сприяти ефективному переробленню.

Команда буде складатися з привітного і професійного персоналу, який завжди готовий надати якісне обслуговування. Гості можуть замовляти їжу і напої на барній стійці або за столиками. Замовлення будуть виконані швидко і ефективно, щоб максимально задовольнити потреби студентів і викладачів, які часто мають обмежений час для перерв між заняттями.

Літній майданчик буде створювати дружню і динамічну атмосферу. Також будуть організовуватися тематичні заходи, концерти, вечірки або вечори кіно під відкритим небом. Це дозволить створити приємну атмосферу та збільшити соціальну активність на майданчику.

Основною цільовою аудиторією є студенти і викладачі навчального закладу. Заклад пропонує швидке харчування і напої за доступними цінами, що відповідає бюджету студентів.

Майданчик також пропонуватиме додаткові робочі місця для студентів, які бажають працювати на свіжому повітрі. Це будуть столи зі зручними сидіннями та електричними розетками для зарядки електронних пристроїв.

Метою дипломного проекту є проект проекту літнього навчально-наукового ресторану «112» у внутрішньому дворі університету.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання**:

- розробити меню підприємства,
- розробити рецептуру та технологію страв та ввести їх до складу меню підприємства;
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів закладу, беручи за основу виробничу програму (розрахувати обладнання, чисельність працівників та площу);
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту їдальні й встановити термін його окупності.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

***Тема: «Проект їдальні для військовослужбовців в м. Роздільна
Одеської обл.»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Алімов Сулейман Наріманович

Керівник: к.т.н., доцент Дзюба Н.А.

Дата захисту: 20 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Кваліфікаційна робота бакалавра, метою якого є проект їдальні для військовослужбовців в м. Роздільна Одеської обл., містить наступні розділи:

Метою диплому є проектування їдальні для військовослужбовців. Їдальня буде працювати на сировині. Дана їдальня є закладом харчування із зосередженим контингентом споживачів. Їдальня буде працювати із 7.00 до 22.00 год. Форма обслуговування – самообслуговування.

В їдальні передбачаються наступні прийоми їжі: сніданок, обід, вечеря. Тобто використовується комплексне меню. Тому при складанні комплексного харчування враховуються фізіологічні потреби військовослужбовці. Військовослужбовці, що знаходяться на дислокації у військовій частині відносяться до 3 групи за інтенсивністю праці (працівники зайняті середньої тяжкості роботи, середньою фізичною активністю, коефіцієнт фізичної активності – 1,9). Добові норми споживання основних харчових речовин для військовослужбовців затверджені Постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426.

Мета дипломного проекту. Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику їдальні, що проектується;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, виробничі цехи закладу, кількість обладнання, чисельності персоналу та площі цехів;
- зробити проектування торгівельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор**

**Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17**

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

***Тема: «Проект кафе для соціально захищених верств населення в м. Хуст
Закарпатської обл.»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Артамонов Сергій Олексійович

Керівник: к.т.н., доцент Дзюба Н.А.

Дата захисту: 19 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Останнім часом туристична галузь набуває все більшого значення для розвитку соціально-економічного життя України та її окремих регіонів. З точки зору розвитку туристичної індустрії Закарпаття є одним з найбільш перспективних регіонів України, що пояснюється унікальним економікогеографічним розташуванням Закарпатської області, розвинутою транспортною мережею, благодатними природно-кліматичними умовами та культурним потенціалом. За виробничо-торговельною ознакою кафе для соціально захищених верств населення відноситься до підприємств з повним циклом виробництва, на якому обробляються як сировина так і напівфабрикати.

Темою передбачено проект кафе для соціально незахищених верств населення в м. Хуст Закарпатської обл.

Турбота про найбільш незахищені верстви населення вважається показником стабільності та цивілізованості країни. Соціально незахищені громадяни (люди, котрі мають дохід менше прожиткового мінімуму, особи з інвалідністю, учасники бойових дій, в тому числі АТО, діти-сироти тощо)

Право громадян на соціальний захист включає право на забезпечення їх у разі повної, часткової втрати працездатності, втрати годувальника, безробіття з незалежних від них обставин, а також у старості та в інших випадках, передбачених законом, пенсії, інші види соціальних виплат та допомог, що є основним джерелом існування, мають забезпечувати рівень життя, не нижчий від прожиткового мінімуму, встановленого законом (Конституція України, ст. 46) .

Оскільки в даному випадку йдеться про організацію їдальні для малозабезпечених осіб, то даний проект має соціальне, а не економічне значення

Мета дипломного проекту. Виконання проекту дозволить досягти наступних результатів:

- Поліпшити якість харчування і забезпечити його безпеку;
- Організувати правильне, збалансоване харчування;
- Надавати соціальну підтримку малозабезпеченим людям.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування**

д.т.н., професор

Тележенко Любов Миколаївна

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-42-17

<http://trioh.ontu.edu.ua/>

***Тема: «Проект кафе швидкого харчування для розширення мережі
«Півний сад» у с.м.т. Окни Подільського району Одеської області»***

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Бугайцов Олександр Сергійович

Керівник: к.т.н., доцент Дзюба Н.А.

Дата захисту: 15 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Одеська область знаходиться на північно-західному узбережжі Чорного моря, Одеса – адміністративний центр Одеської області, найбільший порт України, а також великий промисловий, культурний, науковий і курортний центр; вузол шосейних і залізних доріг. Направлення кафе – швидке харчування, а отже в меню нового закладу харчування передбачаємо прості страви, які швидко готуються, але при цьому є смачними та корисними і недорогими. Для збільшення об'ємів реалізації продукції в кафе передбачаємо послугу «їжа на виніс». Всі страви направлені на використання натуральної сировини та максимально щадних технологічних обробок.

Метою дипломного проекту передбачено створення кафе швидкого харчування для розширення мережі «Півний сад» у с.м.т. Окни Подільського району Одеської області.

Для досягнення мети визначили наступні завдання:

- розробка меню на основі збірників рецептур;
- складання виробничої програми підприємства та визначення цехів, необхідних для забезпечення якісної роботи підприємства;
- розрахунок заготівельних та доготівельних цехів;
- розроблення заходів щодо охорони праці на підприємстві та техніки безпеки;
- економічне обґрунтування проекту та розрахунки терміну окупності.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект шашличної з пивним баром в м. Миколаїв»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Златова Марія Георгіївна

Керівник: к.т.н., доцент Дзюба Н.А.

Дата захисту: 19 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Темою дипломного проекту передбачено створення шашличної з пивним баром в м. Миколаїв.

Шашлик - завжди актуальна, смачна і популярна страва. Готується з м'яса птиці, баранини та яловичини, свинини (для немусульманських регіонів), субпродуктів (печінки, сердець), можливе приготування овочів на грилі чи грибів. Придбання цієї страви можна урізноманітнити овочами, хлібом, різними соусами та напоями. Помилково стверджувати, що шашлична — сезонний бізнес, адже бажання людей скуштувати цю страву буде актуальним у всі пори року, тому з упевненістю можна стверджувати, що цей бізнес буде прибутковим і за хорошої організації швидко окупиться.

Мета дипломного проекту. Конкурувати закладу потрібно буде з аналогічним шашличним в окрузі. Сильними сторонами конкурентів може бути популярність бренду та лояльність аудиторії. Для захоплення своєї частки ринку необхідно буде створити та підтримувати бездоганну репутацію, збирати зворотний зв'язок, намагатися якнайкраще задовольнити потреби споживачів та дати їм кращий сервіс. Основні продажі генеруватиме автомобільний трафік, відповідно потрібно зробити заклад помітним та привабливим для водіїв. Гарний підсвічений фасад, зручне паркування, яскрава вивіска змусять звернути увагу тих, хто проїжджає повз. Великі вікна демонструватимуть чисту, світлу залу, а зовнішня реклама у вигляді банерів по обидва боки дороги підвищить впізнаваність.

**Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>**

Тема: «Проект кафе козацької кухні в м. Запоріжжя»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Смелянський Микола Володимирович

Керівник: к.т.н., доцент Дзюба Н.А.

Дата захисту: 20 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Кулінарні традиції – це така ж культурна спадщина нашого народу, як мова, література, мистецтво, це неоціненний здобуток, яким можна пишатися, який не слід забувати. Кухня народів, які населяли територію Придніпров'я, складалася протягом віків і з давніх часів відзначалася різноманітністю страв, високими смаковими та поживними якостями, багатством традицій.

Запорозьке козацтво збагатило вітчизняну і європейську практику не лише самобутніми формами суспільно-політичної організації, адміністративно-територіального устрою, а й самобутньою господарською моделлю. Сміливість і відчайдушність у битвах, дисципліна в походах, незрівнянний героїзм у сутичках з ворогом у поєднанні з невибагливістю у побуті та харчуванні допомогли відчайдухам закріпитися на землях безкрайнього Великого Лугу у XVI–XVIII ст. У народній пам'яті дух козаччини продовжує жити. І, може, якоюсь частинкою досвід військових людей славного лицарського ордена запорожців дійшов до наших часів у кулінарних смаках та вподобаннях сучасників.

Метою дипломного проекту передбачено створення кафе козацької кухні в м. Запоріжжя.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- дати характеристику стану проблеми та шляхів її рішення;
- надати техніко-економічне обґрунтування проекту;
- дати характеристику технологічних об'єктів та комунікацій генерального плану підприємства;
- розробити концепцію підприємства;
- розробити виробничу програму підприємства;
- провести технологічний розрахунок всіх цехів на підприємстві ресторанного господарства;
- проаналізувати енергетичне та матеріально-ресурсне забезпечення;

- надати інформацію про охорону праці та навколишнього середовища;
- провести техніко-економічні розрахунки.

Завідувач кафедри
Технології ресторанного і оздоровчого харчування
д.т.н., професор
Тележенко Любов Миколаївна
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-42-17
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект ресторану української кухні в м. Южне Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Харчові технології та інженерія»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Чернобай Катерина Олександрівна

Керівник: доцент Колесніченко С.Л.

Дата захисту: 22 червня 2023 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Завданням на дипломний проект передбачено проект ресторану української кухні у м. Южне Одеської області.

В проектуваному ресторані представлені страви української кухні із рецептурних збірників та фірмові страви. Барну карту складають різні види кави та чаю, какао, асортимент пива, вина і міцний алкоголь. В ресторані, крім споживання їжі, організовано досуг клієнтів у вигляді музичних вечорів, організації свят, романтичних та сімейних вечорів, можна проводити конференції, онлайн зустрічі.

Метою дипломного проекту є проект ресторану української кухні в м. Южне Одеської обл.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику ресторану української кухні;
- скласти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- розробити концепцію підприємства й моделювання виробничих і технологічних процесів;
- скласти меню і розробити виробничу програму підприємства;
- розрахувати сировинну відомість, виробничі цехи закладу, кількість обладнання, чисельності персоналу та площі цехів;
- зробити проектування торговельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства.