

Одеський національний технологічний університет

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

Збірник

**Розширених анотацій кваліфікаційних робіт бакалаврів
(захист червень 2024 р)**

Одеса 2024

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

**Тема: «Проект seafood-ресторану для ресторанного комплексу
«Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу
Одеського регіону»**

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Кіщук Владислав Сергійович

Керівник: к.т.н., доц. Калугіна І.М..

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Seafood-ресторан - це ресторан, спеціалізований на стравах з морської риби та морепродуктів. Створення seafood-ресторану в рамках ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» в Одеському регіоні може бути вдалим проектом для розвитку туристичного потенціалу регіону з наступними обґрунтуваннями:

По-Перше. Гастрономічний туризм: Одеський регіон славиться своєю морською їжею та рибними стравами. Створення seafood-ресторану стане привабливим пропозицією для гастрономічних туристів, які прагнуть насолодитися найсвіжішими та найсмачнішими морепродуктами.

Друге. Стратегічне розташування: Розташування ресторанного комплексу на перетині Овідіопольської дороги та вулиці Центральний аеропорт є дуже вигідним. Це дозволить залучити як туристів, що прибувають до Одеси через Міжнародний аеропорт, так і місцевих мешканців. Гастрономічні тури для туристів можуть бути організовані зручним трансфером прямо із аеропорту, що сприятиме залученню більшої кількості відвідувачів.

Третє. Привабливий місцевим мешканцям: Для місцевих жителів Одеси цей ресторанний комплекс також буде привабливим, оскільки реалізує цікаві і вишукані страви із місцевих морепродуктів та знаходиться в зручній локалізації з вдалим транспортним розв'язком.

Проведений аналіз ресторанного ринку м. Одеси свідчить про ріст інтересу у городян і гостей міста до спеціалізованих закладів, таких як seafood-ресторан. Цей факт вказує на доцільність проектування і будівництва у м. Одеса для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» seafood-ресторану. На нашу думку такий заклад буде цікавий для відвідувачів і конкурентоспроможний серед інших ресторанів, які знаходяться у

ресторанному комплексу, що проектується. Наш seafood-ресторан, порівняно з іншими закладами, буде пропонувати клієнтам більш широкий асортимент страв з місцевої риби та морепродуктів власного приготування та забезпечувати найвищий рівень обслуговування споживачів. Особливо цікавими для відвідувачів будуть фірмові страви, які репрезентуються шеф-кухарем, це страви із чорноморського катрану, тюльки, мідій, рачок, бичків та інших seafood продуктів. Ми також будемо надавати пропозиції бізнес-ланчів. Під час обслуговування конференцій та інших масових заходів, що супроводжуються масовою концентрацією клієнтів в одному місці на тривалий відрізок часу, ми пропонуємо повний раціон харчування, що включає сніданок, обід і вечерю. Така ж послуга доволі популярна і в ресторанах, розташованих біля аеропорту, як наш заклад. Новий seafood-ресторан буде надавати послуги із організації банкетів, зокрема весілля, випускних вечорів, ювілейних заходів. Серед додаткових, але не надто розповсюджених в сучасних умовах послуг, відмітимо послугу кухаря та офіціантів поза межами закладу, доставка ресторанних страв і напівфабрикатів за місцем замовлення, бронювання місць, які буде організовувати наш ресторан. Новий seafood-ресторан, дозволить туристам краще ознайомитись з кулінарними, національними традиціями, культурною спадщиною нашого місця. В нашому ресторані буде створено атмосферу завдяки цікавим інтер'єрним рішенням, етнографічним елементам в одязі персоналу, музичному супроводі.

Метою кваліфікаційної роботи є проект seafood-ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

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.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

**Тема: «Проект кафе-кондитерської для ресторанного комплексу
«Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу
Одеського регіону»**

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Бондар Микита Федорович

Керівник: к.т.н., доц. Калугіна І.М..

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Ресторанний комплекс «Ukrainian local Food Festival» - це сучасний простір, фестиваль місцевої кухні, із смачною їжею й приємним відпочинком! Наші гості мають змогу скуштувати барвисті страви місцевої кухні, приготовані із свіжих та якісних локальних продуктів. І звісно такий гастромайданчик не може не запропонувати відвідувачам поласувати смачними та привабливими солодощами – кондитерськими виробами та десертами, ароматною кавою в комфортній обстановці кафе-кондитерської!

Виробництво солодощів завжди було вигідною справою. Їхнє споживання тільки зростає, незалежно від того на підйомі економіка чи на спаді. Конкуренція тут велика, та й витрати чималі. Однак ретельно склавши бізнес-план й обравши правильну нішу, можна відкрити прибуткову кафе-кондитерську. Однак лише сміливий досягає перемоги. Той, хто правильно розрахував свої прибутки й витрати, може здобути своє місце під кондитерським сонцем. Якщо наша продукція дійсно якісна та смачна, її купуватимуть у будь-якому разі, й ми рано чи пізно окупимо свої витрати. Справа лише в часі, і тут нам допоможуть правильно розроблені меню, та концепція закладу, широкий та цікавий асортимент виробів, якісне обслуговування.

Кафе-кондитерська буде знаходитися у ресторанному комплексі «Ukrainian local Food Festival», поблизу від у міста Одеси а саме в Хаджибейському районі, це місце в майбутньому дуже прибуткове. Проведений аналіз ресторанного ринку України та Одещини, у тому числі свідчить про ріст інтересу у населення в кафе-кондитерських. Саме ці заклади в Україні показують стабільне зростання. Цей факт вказує на доцільність проектування і будівництва у ресторанному комплексі «Ukrainian local Food Festival» кафе-кондитерської. Моніторинг ринку Хаджибейського району м.

Одеси, де буде знаходитись ресторанний комплекс «Ukrainian local Food Festival», показує, що діючі підприємства харчування, не можуть повною мірою задовольнити потреби місцевих жителів й гостей міста у якісних кондитерських виробках за демократичними цінами. У зв'язку із чим, у цій ділянці міста є перспективи для розвитку сегменту підприємств ресторанної галузі, які пропонують продукцію за демократичних цінами. В кафе-кондитерській буде вироблятися широкий асортимент кондитерських виробів, десертів, напоїв. Буде впроваджено цікаве інтер'єрне рішення, звучатиме лаунж-музика, це дозволить гостям приємно провести час. Обслуговування в кафе-кондитерській буде офіціантами, що значно підвищить сервіс. Відвідувачі ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» зможуть в кафе-кондитерській купити торти, тістечка до дому, їм їх упакують, також можна замовити вироби до дому, у офіси, отже кафе-кондитерська буде надавати кейтерингові послуги. Підприємство буде облаштовано сучасним обладнанням, забезпечено новітніми технологіями виготовлення кондитерських виробів та десертів, будуть прийняті сучасні рішення організації виробництва.

Метою кваліфікаційної роботи є проект кафе-кондитерської для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

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.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект ресторану-бару кавказької кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Михайленко Анастасія Сергіївна

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

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Кваліфікована робота бакалавра розробляється в межах «Проекту ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону».

Це великий комплекс, де можна відвідати різні заклади, з різними меню, переліком додаткових послуг, цінами, на любий гаманець. Тут відчувається мальовнича природа, приємна атмосфера та надається смачна їжа й гарний відпочинок.

Ми не даремно назвали наш ресторанний комплексний «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону! Адже саме Одеський регіон є одним з найвідоміших на Україні як туристична база і правильний підхід до організації харчування є невідомною складовою туристичного бізнесу в Україні.

Одним із закладів ресторанного комплексу є ресторан-бар кавказької кухні. Поняття «кавказька кухня», вже дуже усереднене і узагальнене. Під ним маються на увазі кулінарні кухні і традиції трьох кавказьких кухонь - Вірменії, Азербайджану та Грузії.

Найдревніших на Кавказі - вірменська. Традиційним кавказьким стравам надає специфічний смак, в першу чергу, посуд, в якій і готують їжу. Вона частіше глиняна. У тандирі, в спеціальній кавказькій печі, готують овочі, каші, рибу та птицю.

Серед кавказьких кухонь азербайджанська - у світі одна з найцікавіших. Тут всі прийоми їжі - сніданок і обід з вечерею - починаються завжди з чаювання. Потім подаються закуски, підсмажені кислі фрукти, потім супи, плови і десерти. Майже 3 години, а іноді і більше, триває, як і всі кавказькі

трапези, класичний азербайджанський обід. Плов тут, як і взагалі на Кавказі, вважають головною стравою.

Лише в Грузії кавказька кухня готує справді гостру їжу. Так пекучий червоний перець подекуди потроху додається майже в кожне кавказьке блюдо, але найбільше в аджику. А десь з гострого готують менше, послаблюючи пекучість приправ і додаючи в кавказькі страви товчені горіхи. Без яких, до речі, грузинський стіл майже неможливо уявити.

Дизайн закладу оформлений в стилі національної кавказької кухні, це стіни світлого кольору, багато посуду та фігурок з глини, вишиті скатертини з національними мотивами, картини з горними пейзажами Кавказу, квіти на столах. Одяг обслуговуючого персоналу ресторану також буде відповідати національному одягу країн кавказького регіону. На рівні з колоритом страв та напоїв завжди буде грати і завідна весела музика. Ресторан-бар буде надавати послуги з організації бенкетів, вечорів, свят.

Метою кваліфікаційної роботи є проект ресторану-бару кавказької кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню підприємства,
- розробити рецептуру та технологію фірмових страв, скласти технологічні картки та ввести їх до складу меню підприємства;
- провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;
- 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 ресторану-бару й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект закускової «Кулішна» для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Половникова Ганна Ігорівна

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

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Ресторанний комплекс «Ukrainian local Food Festival» проектується для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону. Він знаходиться на Овідіопольській дорозі на в'їзді до міста Одеси, поряд з аеропортом Одеса, тобто на шляху відпочиваючих, туристів, мандрівників, що приїжджають до Одеської області. Тим самим він першим зустрічає гостей нашого міста та формує їх погляд про Одеський регіон, його гостинність, привітність, відношення до відвідувачів закладів ресторанного господарства.

Комплекс нагадує цілий майданчик, що складається з різноманітних закладів ресторанного господарства. Що дозволить споживачам самостійно обирати напрямок закладу за своїми бажаннями. Це дуже цікаві та креативні заклади харчування, починаючи від різних видів закускових, таких як «Кулішна», кафе і закінчуючи закладами високої кухні таких як seafood ресторан. Для шанувальників національних кухонь ми пропонуємо кафе української кухні, ресторан одеської, таверни бессарабської кухні, ресторан-бар кавказької кухні. Зараз все більше споживачів прагнуть для здорового способу життя та планують свій раціон харчування таким чином, щоб забезпечити свій організм всіма необхідними корисними компонентами, для них ми відкривемо такі заклади як вегетаріанське кафе, healthy food ресторан. Також в комплексі передбачені заклади для особливих категорій споживачів, такі як дитяче кафе, молодіжне кафе. Для дітей є і дитячий майданчик, де будуть проводитись різні шоу-програми з участю аніматорів, конкурси, мастер-класи та інші розважальні вистави.

Метою кваліфікаційної роботи є проект закускової «Кулішна» для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню підприємства,
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;
- провести розрахунок заготівельних та доготовельних 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 «Кулішна» й встановити термін її окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.ua/>

**Тема: «Проект кафе-молодіжного для ресторанного комплексу
«Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу
Одеського регіону »**

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Беспалько Анастасія Вікторівна

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

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

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.

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.

Велика увага приділяється для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону, організації дозвілля молоді і дітей, розвитку мережі закладів спорту й відпочинку. У регіоні розвивається соціальна інфраструктура - є літні дитячі табори. На жаль кафе-молодіжне в регіоні дуже не велика кількість. Хоча сьогодні спостерігається велике прагнення у населення міста до здорового відпочинку, в тому числі до якісного харчування. Ще одна потенційна група відвідувачів кафе-молодіжного – туристи. Тому, сучасні заклади ресторанної галузі, які спеціалізуються на організації харчування і відпочинку молоді і дітей в Одеському регіоні в край необхідні. У кафе-молодіжному поряд з наданням послуг харчування ми будемо організовувати проведення різних молодіжних заходів, тематичні вечори, зустрічі, концерти, покази мод, конкурси, дні народжень, весілля, зустрічі випускників і ін. У вечірній час для створення обстановки затишку, у кафе-молодіжному буде організоване музичне обслуговування. У кафе-молодіжному буде місце для естради й майданчик для танців. Штат кафе молодіжного укомплектовується переважно молодими працівниками. У залі кафе молодіжного застосовується метод обслуговування офіціантами. Отже, клієнти і прибуток будуть у кафе-молодіжному завжди.

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 кафе-молодіжного.

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-молодіжного.
 - 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 кафе-молодіжного й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.ua/>

Тема: «Проект кафе української кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Пінакі Артем Олександрович

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

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Кулінарне мистецтво і сучасний ресторанний бізнес мають свої тенденції, що постійно змінюються в залежності від уподобань споживачів. Відстеження інтересів та смаку клієнтів має велике значення для власників ресторанів та усіх працівників індустрії ресторанного господарства. Завдяки швидкому розвитку технологій, за останні роки відбулися суттєві зміни у кулінарному світі. Плануючи розпочати або активно розвивати власний ресторанний бізнес, варто ознайомитися з його основними тенденціями.

Однією з основних тенденцій є концепція кафе - це креативна упаковка формату, тобто, це ті послуги і «враження», які заклад надаватиме споживачам і навколо яких, буде будуватися бізнес-процес. Формат ресторану сильно залежить від соціальної та економічної потреби клієнта

Звичайно, ритм життя більшості міст диктує особливі правила, де не завжди достатньо вільного часу на повноцінний обід. Для довгострокового функціонування підприємства на ринку ресторанних послуг і для отримання прибутку необхідна загальна концепція (формат, тренд, тенденція). У споживачів ресторанної продукції відвідування закладів перестало бути чимось особливо неординарним та показником високого рівня доходу населення. Тому слід відзначити, що на культуру споживання в закладі здійснює вплив географічне розміщення та фінансовий критерій. Для розвитку ресторанного господарства необхідно знизити фінансове навантаження на ресторанний бізнес, а що стосується географічного принципу, то на формування ринку ресторанного господарства впливає європейська культура ресторанного господарства.

Згідно з статистичними даними, основний упор в своєму бізнесі українські ресторатори роблять на національну кухню, а також страви на

мангалі. За даними аналітиків з 14 000 ЗРГ майже 80% пропонують страви національної української кухні. Криза підштовхує рестораторів до універсальності.

На сучасному етапі відбувається зміни в споживанні на ринку ресторанних послуг. Одним із останніх трендів є популяризація національної кухні: українські страви з українських продуктів. А також більший поділ на кухню різних областей України. У певний період національних ЗРГ було багато, але в них подавали важку їжу, «шароварну» кухню, не надто новаторську і гурманську. На даний час почали з'являтися ресторани заклади, в яких можна скоштувати дійсно цікаві, автентичні страви різних областей нашої країни. Наприклад, кафе одеської кухні, карпатська кухня, бесарабська кухня. Ресторани зробили акцент на страви національної кухні, конкретно - бесарабську кухню і вина. Працюють тільки з локальними продуктами і наші страви готуються за реальними рецептами, зібраними в глибинці.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт кафе української кухні

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

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію кафе.
 - розробити меню кафе української кухні
 - скласти виробничу програму кафе української 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 української кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.ua/>

**Тема: «Проект таверни бессарабської кухні для ресторанного комплексу
«Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу
Одеського регіону»**

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Черняк Анастасія Вікторівна

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

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Таверна – завжди смачний привід! Тут панують атмосфера затишку та свята, де емоції прийнято куштувати на смак. У нашому ресторанному комплексі буде гармонійно переплітатися все, що необхідно для повноцінного відпочинку. Тиша та чисте повітря, дозволять відволіктися від міської метушні. Різноманітність страв бессарабської кухні задовольнять запити найвправніших гурманів. Багатий вибір напоїв дозволить зняти втому та підняти настрій. Дитячий майданчик, мотузковий парк та дитяча кімната дадуть можливість, Вашим діткам, вдосталь повеселитись або яскраво та незабутньо провести дитяче свято! Наша команда професіоналів з радістю надасть високий сервіс і привітний прийом.

Затишна таверна із чудовим деревним запахом та найсмачнішою бессарабською кухнею. Меню здатне задовольнити найрізноманітнішу компанію, що складається як з м'ясоїдів, так і з вегетаріанців. Більшість відвідувачів заїжджають сюди регулярно і цілий день. Адже приводів залишитись тут так багато. Наприклад, чекаючи замовлення в ресторані, ви можете пограти в настільні ігри (шахи, шашки, нарди, покер, лото, доміно і т.д.), а також зайняти себе більш рухливими іграми - пінг-понгом, дартсом, міні-футболом, або просто розслабитися і отримати насолоду від спокійного відпочинку на природі. Таверна виконана у корабельному стилі. Зайшовши до першого залу потрапляєш на палубу корабля... Наш замиський заклад – це те місце, де ми можемо провести корпоративні вечірки, весілля, ювілеї, дні народження, або запросити сюди кохану людину на романтичну вечерю.

При відвідуванні таверни ми оцінюємо не лише смакові якості вибраних страв, але також культуру обслуговування та дизайн інтер'єру ресторану, музику. Якщо ви дотримуетесь тих же принципів, то запрошуємо до затишної таверни, після відвідування якого буде залишатися лише приємні враження!

Поринувши в атмосферу цього закладу, відразу можна буде звільнитися від стресу, відчується вся легкість і радість життя і можна сміливо сказати - життя вдалося!

Таверна, 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.

У той час як таверна, збирає своїх гостей за повними столами з багатими стравами, закусками, салатами та напоями, вони дозволяють скуштувати особливі смаки бессарабської кухні.

Наша таверна - це ідеальний заклад для тих, хто хоче насолодитися чудовими смаками бессарабської кухні та відпочити в затишній атмосфері. Ми знаходимося у самому серці Одеси. Наша концепція - це поєднання традиційних бессарабських 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 проєкт таверни бессарабської кухні

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

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію таверни бессарабської кухні
 - розробити меню таверни бессарабської кухні
 - скласти виробничу програму таверни бессарабської 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 таверни бессарабської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект ресторану одеської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Шпетна Валерія Олегівна

Керівник: к.т.н., доц. Атанасова В.В.

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми.

Ресторанний комплекс «Ukrainian local Food Festival» - це гастромайданчик для знайомства туристів та місцевих мешканців із кухнею м. Одеси та Одеського регіону, із традиційними стравами, які приготовані із локальних продуктів, із напоями, що вироблені в нашій області. Це значно приверне увагу туристів до нашого регіону й дасть можливість запровадити гастротуризм. Ресторанний комплекс «Ukrainian local Food Festival» - це простір, в якому гості мають змогу смачно поїсти, а й ще гарно відпочити, культурно збагатитися, доторкнувшись до культурної спадщини Одещини. Це фестиваль місцевої кухні, із розвагами, смачною їжею й приємним відпочинком!

Одним із важливих елементів національної спадщини людини є локальна кухня як код, що формує і трансліує певні цінності.

Сьогодні ми можемо спостерігати, що поступово стали зникати місцеві кулінарні традиції, і все менше людей виявляє інтерес до того, що вони їдять, звідки привозять продукти і як їх гастрономічний вибір впливає на навколишній світ.

Одеська локальна кухня привертає увагу своєю різноманітністю та унікальними комбінаціями смаків. Це яскравий приклад злиття різних культур та впливу морепродуктів на гастрономічну спадщину міста.

Найбільший вплив на формування одеської кухні відіграли народи, які здавна населяли причорноморський край, мультикультурність, клімат, наявність моря, щедрої землі з великими вибором овочів та фруктів, багато вільного часу - бо більшість страв готуються не на швидку руку.

Завдяки своїм неперевершеним якостям, високим рівнем сервісу, одеська кухня нашого ресторану буде привертати увагу гостей ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival».

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт ресторану одеської кухні для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону».

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

- розробити 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 роботи ресторану й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проєкт healthy food ресторану для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Холопченко Марія Олександрівна

Керівник: к.т.н., доцент Кашкано М.А.

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

З кожним роком здорове харчування людини набуває все більшої актуальності. Харчування - один із постулатів довголіття.

“Ми є те, що ми їмо”, - так сказав Гіппократ, який прожив 104 роки.

Їжа - це джерело сили й енергії організму. Забезпечити нормальну життєдіяльність організму можна за допомогою правильного (раціонального) харчування. Адже, розумно поєднуючи в раціоні білки, жири і вуглеводи, можна стати здоровішим. І це означає, що в повсякденному раціоні мають бути основні компоненти: білки, жири і вуглеводи.

Нині в Україні ще не сформована державна політика в галузі продовольчої безпеки, відсутні освітні програми у сфері харчування.

Особливо це стосується молоді, майбутньої еліти українського суспільства, де виникає велика низка питань, щодо раціонального харчування; харчування в умовах радіонуклідного забруднення; забруднення продуктів харчування нітратами, пестицидами, важкими металами; харчування під час занять спортом; харчування при надлишковій масі тіла; способи кулінарної обробки продуктів харчування; складання раціонів харчування тощо, які потребують свого негайного вирішення для покращання її життєдіяльності та здоров'я. Зважаючи на це, гострою проблемою залишається необхідність організації навчання з питань безпеки харчування майбутніх фахівців різних галузей виробництва та суспільства.

Збереження та зміцнення здоров'я нації шляхом оптимізації їх харчування, відповідає Загальнодержавній цільовій соціальній програмі «Здорова нація», що схвалена розпорядженням Кабінету Міністрів України (№ 731-р від 21 травня 2008 р.).

Харчування молоді – одна з найважливіших проблем сучасності, яке формує здоров'я нації в цілому і є одним з найбільш істотних факторів, що визначають ріст і розвиток організму, рівень здоров'я і працездатності, ступінь імунітету до впливу різних несприятливих чинників.

На сьогоднішній день в формуванні харчового раціону у закладах ресторанного господарства існує ряд проблем, що вимагають невідкладних рішень. Спостерігаються значні відхилення від формули збалансованого харчування, насамперед за рівнем споживання вітамінів, макро- і мікроелементів, біологічно активних речовин, які відіграють важливу роль у підтримці нормального обміну речовин. Параметри національного здоров'я потребують системно-комплексного програмного підходу до вирішення проблеми харчування студентів. Харчові раціони повинні забезпечувати потребу студентів в раціональному харчуванні, адекватному національним традиціям, статі, віку, стану здоров'я, економічному становищу, відповідати вимогам нутриціології.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт healthy food ресторану.

Для досягнення поставленої мети визначенні завдання:

- Аналіз роботи діючого ресторану та обґрунтування необхідності організації
- Розробка меню та виробничої програми комплексного підприємства.
- Розрахунок сировинної відомості, складських, виробничих цехів закладу, в тому числі обладнання та площ цехів.
- Забезпечення охорони праці, цивільного захисту на підприємстві.
- Розрахунок економічних показників роботи підприємства.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.ua/>

Тема: «Проект дитячого кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian local Food Festival» для розвитку туристичного потенціалу Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Олефір Ольга Ігорівна

Керівник: к.т.н., доцент Кашкано М.А.

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Здоров'я людини визначається якістю її харчування в дитячому віці. Дитячий організм відрізняється від дорослого бурхливим зростанням, інтенсивною течією обмінних процесів. Правильне харчування забезпечує нормальний фізичний розвиток дитини, попереджає виникнення відхилень у розвитку та зростанні. Харчування має забезпечувати зростаючий організм дітей енергією, основними харчовими речовинами. При організації харчування слід дотримуватись вікових та фізіологічних норм, добової потреби людини в основних харчових речовинах. Ресторатори повинні приділяти більше уваги до організації дозвілля і харчування дітей. Адже, діти - це майбутнє нації. Крім того, підприємства для дітей – це нові заклади для України, що почали створюватися недавно.

Як правило, діти мріють про море соку, горах морозива і водоспадах шоколаду. І, добре б, щоб уся ця пишність – на тлі улюбленого мультфільму.

Всі дитячі мрії здійсняться в дитячому кафе.

Дитяче кафе буде розташоване на території ресторанного комплексу і являє собою:

- затишний і красивий зал;
- літнє кафе;
- ігровий майданчик.

У меню дитячого кафе широкий вибір дитячих страв, соків, коктейлів, а власна кондитерська дозволяє нам запропонувати дитині смачні і завжди свіжі солодощі.

Відсвяткувати день народження дитини в кафе може кожен – де буде передбачено індивідуальний підхід і діють пропозиції на будь-який сімейний бюджет.

У зв'язку з цим дана тема актуальна і важлива.

Метою кваліфікаційної роботи є проект дитячого кафе. Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- розробити меню дитячого кафе, проаналізувати конкурентний ринок для майбутнього підприємства.

- скласти виробничу програму дитячого кафе і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для його забезпечення.

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

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

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

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

Завідувач кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект вегетаріанського кафе для ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» для розвитку потенціалу Одеського регіону»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Назарова Єлизавета Валеріївна

Керівник: к.т.н., доц. Кашканова М.А.

Дата захисту: 20 червня 2024 року, о 9:00

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Вегетаріанське кафе-фудкорт знаходиться в межах ресторанного комплексу «Ukrainian Local Food Festival» у місті Одеса, в Хаджибейському районі міста.

В кваліфікаційній роботі розроблено проект кафе-фудкорта швидкого харчування для вегетаріанців на 60 місць.

В проєктованому закладі впроваджено меню вегетаріанської, здорової кухні, а також деякі сезонні страви та напої. Заклад пропонує організацію швидкого харчування та комфортний формат відпускання страв з собою. Також відмінною рисою кафе є філософія екологічного харчування та екологічного виробництва страв, що підтверджується програмою Zero-Waste,

використанням біорозкладного, екологічно чистого посуду, раціональним сортуванням харчових відходів та сміття.

До основної направленості меню відносяться страви, приготовані на грилі, рибні страви, запечені овочі, деякі страви із середземноморської кухні.

В закладі створені умови для комфортного споживання страв, є дитячий куточок, окрім цього в проєктованому ресторанному комплексі пропонується до введення дитячий майданчик власно на території комплексу ззовні. Місце розташування комплексу ресторанів обрано з урахуванням комфортної локації для відпочинку, (невеликий гай на виїзді з міста), з урахуванням комфортної логістики та популярності місця, (аеропорт, житлові масиви поблизу). Інтер'єр кафе виконаний в спокійних природних тонах, з елементами стилів рустік та лофт, що підкреслить еко-напрявленість закладу. В якості елемента декору пропонується також невелике панно-стіна, зроблене з використаних скляних пляшок і яке повністю вписується в концепцію закладу з напрямком мінімізувати відходи та повторно використовувати матеріали.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект розвитку мережі «1794» з організацією їдальні для постраждалих верств населення у період військового стану у м. Черкаси»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Дядько Євгеній Ігорович
Керівник: к.т.н., доц. Бурдо А.К., к.т.н., ст.викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 11 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Завданням на кваліфікаційну роботу передбачено «Проект розвитку мережі «1794» з організацією їдальні для харчування постраждалих верств населення у період військового стану у м. Черкаси».

Воєнні дії змінили життя кожного з нас та змусили змінити наші харчові звички. Для когось Війна стала приводом відмовитись від деяких продуктів харчування, а дехто навпаки став заїдати стрес усім, що «потрапило під гарячу руку». І все ж є основні незмінні правила здорового харчування, що особливо важливими стають для людей, які постраждали від воєнних дій (наприклад мешканці окупованих, або анексованих територій). Для таких людей особливо важливо якомога швидше повернутись до звичного режиму харчування, аби організм зміг перелаштуватись з аварійного режиму стресових ситуації, до більш-менш стабільного фізіологічного та психологічного стану.

До підприємств мережі «1794» входять спортивне кафе-бар «1794» та багато кав'ярень-пекарень «Булочки». Основний асортимент цих закладів це страви швидкого харчування. 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 «1794» з відкриттям їдальні. Вважаю, що таке підприємство досить цікаве для відвідувачів, і, у той же час, має невисоку цінову категорію.

Крім того, основне призначення їдальні – харчування постраждалих верств населення постраждалих у період військового стану. Постраждали 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. Тому вони потребують спеціального раціону харчування, що дозволить полегшити їх стан і скоріше повернутись до звичайного ритму життя.

Метою кваліфікаційної роботи є проект розвитку мережі «1794» з організацією їдальні для постраждалих верств населення у період військового стану у м. Черкаси.

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

- розробити меню підприємства,
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;
- 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 її окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Реконструкція кафе-пекарні «Булочки» з організацією кафетерія»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Марецький Максим Вячеславович

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

Дата захисту: 13 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. У даному дипломному проекті розглядаємо реконструкцію кафе-пекарні «Булочки» у Приморському районі м. Одеса з організацією кафетерію.

Кафе-пекарня «Булочки» входить до мережі «1794» - це мережа підприємств харчування, яка динамічно розвивається, відкриваючи нові торгові точки як по всій Україні так і за її межами. Основу меню підприємств цієї мережі складають борошняні булочні та кондитерські вироби, солодкі страви та різні напої.

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. Системний підхід до роботи, наявність стандартів чистоти, сервісу і системи контролю дозволяє компанії активно розширюватися, виходячи на нові ринки.

Однак, їжа, яку запропоновано в цій мережі некорисна, багата на швидкі вуглеводи, жири та синтетичні поліпшувачі смаку і добавки. Тому, останнім часом господарі мережі замислюються над тим, щоб трохи змінити її направленість. Даним проектом передбачено відкриття кафетерію, яке забезпечить населення повноцінними сніданками, обідами та вечерями. Така їжа більш корисна та збалансована за своїм складом.

Метою кваліфікаційної роботи є реконструкція кафе-пекарні «Булочки» з організацією кафетерію.

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

- визначити основні шляхи реконструкції кафе-пекарні «Булочки»;
- розробити меню підприємства,
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;
- 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 кафетерію й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект розвитку готельного комплексу «Софія» у м. Мукачеве Закарпатської області з організацією їдальні для харчування переселенців»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Беліченко Юлія Віталіївна

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

Дата захисту: 13 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Темою дипломного проекту є «Проект розвитку готельного комплексу «Софія» у м. Мукачеве Закарпатської обл. з організацією їдальні для харчування переселенців».

З початку повномасштабного вторгнення Закарпаття прийняло близько 400 тисяч переселенців, офіційно зареєстрованих — понад 156 тисяч. Війна вплинула на життя чи не кожного українця. Після повномасштабного вторгнення плани, мрії та й просто повсякденне життя багатьох громадян України назавжди змінилися.

Тікаючи від війни у більш безпечні регіони, внутрішні переселенці часто зіштовхуються із проблемами. Як матеріальними, так і моральними. ВПО нерідко потребують підтримки та допомоги, тому в Закарпатській області вирішили масштабувати програму психологічної та соціальної підтримки.

Готель “Софія” розміщується у Закарпатській області, село Поляна, вулиця Курортна, будинок 6. Ресторан готельного комплексу «Софія» в Полянні задовольнить запити гурманів і порадує стравами з екологічно чистих продуктів. В готельному комплексі «Софія» вся робота дуже гарно налагоджена, але щоб триматись на ринку, потрібно постійно розвиватись. Тому в даній роботі, у рамках розвитку готельного комплексу «Софія», плануємо відкрити нову їдальню для харчування переселенців у м. Мукачеве. Крім того, харчування у ресторані не задовольняє відвідувачів, у яких є проблеми матеріального плану. Такі споживачі можуть харчуватись лише в їдальні, де невисокі ціни на страви та напої, а для переселенців існує програма з комплексного харчування соціального напрямку.

Метою кваліфікаційної роботи є проект розвитку готельного комплексу «Софія» у м.Мукачеве Закарпатської області з організацією їдальні для харчування переселенців.

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

- розробити меню підприємства,
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;
- 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 для харчування переселенців й встановити термін її окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект бульйонної у м. Чорноморськ Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Жук Михаела

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

Дата захисту: 13 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Темою проекту є «Проект бульйонної у м. Чорноморськ Одеської обл.». Одним з основних умов життєдіяльності організму людини є харчування. Від організації харчування залежить здоров'я людини, її працездатність і тривалість життя. В даний час виробництво і організація споживання має дві форми. Перша заснована на приготуванні їжі в домашніх умовах. Друга - на виробництві та споживання їжі на спеціальних підприємствах громадського харчування.

В закусочній «Бульйонна» представлений вузький асортимент страв нескладних в приготуванні. Така їжа призначається для організації швидкого обслуговування відвідувачів. Бульйонна – один із видів спеціалізованих закусочних. Вона розміщена в м. Чорноморськ в жвавому місці, на центральній вулиці в зоні відпочинку. Закусочна має високу пропускну здатність, так як від цього залежить її економічна ефективність, застосовується самообслуговування.

Закусочна «Бульйонна» пропонує споживачам бульйони, гарячі напої, а також інші продукти. Застосовується меню з вільним вибором страв з роздавального прилавка. Бульйонну оснащено столами на чотири місця з гігієнічним покриттям та жорсткими стільцями.

Метою кваліфікаційної роботи є проект бульйонної у м. Чорноморськ Одеської обл.

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

- розробити меню підприємства,
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;

- 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 бульйонної й встановити термін її окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Реконструкція кафе мережі «1794» у м. Одеса з організацією кафе-молочного»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Колязіна Анастасія Костянтинівна

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

Дата захисту: 17 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Темою кваліфікаційної роботи передбачено «Реконструкцію кафе мережі «1794» у м. Одеса з організацією кафе-молочного». Мережа закладів харчування «1794» складається з спортивного кафе та кількох кафе-пекарень. Страви, що пропонують нам ці заклади – це або борошняні булочки та кондитерські вироби або сандвічі, смажена картопля та інші страви швидкого харчування. Один з ворогів людини, який у величезних кількості міститься в кондитерських виробах - цукор. Самий його поширений і відомий побічний ефект - формування жирових відкладень. Але це ще не все, солодке середовище створює чудові умови для розмноження різних бактерій і мікроорганізмів. Боротьба з ними забирає у організму сили, що послаблює імунітет. Також цукор сприяє процесам старіння і при надмірному вживанні стає причиною перепадів настрою і нездужань.

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 кафе молочне яке забезпечить населення корисним

харчуванням. Така їжа більш корисна та збалансована за своїм складом та не йде ні в яке порівняння з фаст-фудом.

Молоко - єдиний продукт тваринництва, який забезпечує молодий організм ссавців усіма необхідними поживними речовинами і є важливим харчовим продуктом для людей та сировиною для виробництва різних молочних продуктів.

Зі складових частин молока найважливішими є жир і білки, які містять незамінні амінокислоти. Молоко є джерелом цукрів, мінеральних солей, мікроелементів та вітамінів.

Метою кваліфікаційної роботи є реконструкція кафе мережі «1794» у м. Одеса з організацією кафе-молочного.

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

- розробити меню підприємства,
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;
- провести розрахунок заготівельних та доготовельних 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-молочного й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект розвитку готельного комплексу «Софія» у с. Поляна
Закарпатської обл. з організацією дієтичної їдальні»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Павленко Любов Сергіївна

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

Дата захисту: 11 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Темою кваліфікаційної роботи передбачений «Проект розвитку готельного комплексу «Софія» у с. Поляна Закарпатської обл. з організацією дієтичної їдальні». Готель “Софія” розміщується у Закарпатській області, село Поляна. Закарпаття — дивовижний куточок України, чарівний погляд відпочиваючих красою своєї природи. Один з найзнаменитіших курортів України в Закарпатті - Поляна. 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.

У готелі «Софія» є всі необхідні умови для відпочинку, в тому числі масаж, соляна печера, SPA, сауна, баня та інші водні процедури. Також готель «Софія» надає широкий перелік послуг, серед яких проведення ділових зустрічей, семінарів, симпозіумів, конференцій і культурних заходів.

Є ресторан, що пропонує замовити 3-х разове харчування. В меню різноманітний асортимент страв української та європейської кухні. Але існує різний ринок відвідувачів, що відрізняється один від одного своїми смаками, побажаннями, пріоритетами. Тому виконання успішної маркетингової діяльності пропонує облік індивідуальних побажань різних категорій відвідувачів, що допоможе сформулювати пропозицію товарів і послуг так, щоб повно впадовати усі запроси клієнтів. Багато людей приїжджають на Закарпаття з метою лікування, тому відкриття дієтичної їдальні буде тут дуже доречним. До того ж ця місцевість є бальнеологічним курортом.

Метою кваліфікаційної роботи є проект розвитку готельного комплексу «Софія» у с. Поляна Закарпатської обл. з організацією дієтичної їдальні.

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

- розробити меню підприємства,
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;
- 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 дієтичної їдальні й встановити термін її окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект кафе загальнодоступного з соковим баром у Київському р-ні м. Одеса»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Березняк Анастасія Сергіївна

Керівник: к.т.н., доц. Бурдо А.К.

Дата захисту: 17 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Темою кваліфікаційної роботи передбачений «Проект кафе загальнодоступного з соковим баром у Київському р-ні м. Одеса». Київський район вважається одним із найсучасніших в Одесі. У Київському районі розташовані навчальні та медичні заклади, бібліотеки, санаторії, готелі, пансіонати, адміністративні будівлі та торговельні центри. Основну частину району становить саме житлова забудова. В районі активно ведеться будівництво житлових і комерційних будівель висотністю до 25 поверхів. Соціальна інфраструктура досить розвинена.

Для дозвілля та відпочинку, гостей та мешканців міста Одеси в Київському районі розташована курортно-пляжна зона від 10 ст. Великого Фонтану до селища «Совіньон», на якій передбачений зручний під'їзд транспорту до моря. Кафе пропонує своїм гостям гарячі й холодні напої, кисломолочні продукти, борошняні кондитерські вироби, холодні, гарячі страви нескладного приготування та солодкі страви. В асортименті продукції передбачаються закупні кондитерські вироби, мінеральні та фруктові води, соки, фрукти. Крім того споживачам пропонують відвідати соковий бар з широким асортиментом фруктових та овочевих соків, коктейлів, інших холодних та гарячих напоїв. Споживачі можуть замовити страви з меню з вільним вибором страв. Кафе приваблює гостей своєю теплою та гостинною атмосферою та смачними стравами. Також кафе виконує послугу замовлення страв на дом або в офіс, організовує банкети на весілля, корпоративи та інші свята.

Метою кваліфікаційної роботи є проект кафе загальнодоступного з соковим баром у Київському р-ні м. Одеса.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню підприємства,

- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;
- 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 загальнодоступного з соковим баром й встановити термін її окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

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

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Тварковський Віталій Віталійович

Керівник: к.т.н., доц. Бурдо А.К.

Дата захисту: 18 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Темою кваліфікаційної роботи передбачений «Проект розвитку готельного комплексу «Atlantic» в м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у закусоchnу «Млинці». 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. 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. Тому ми відкриваємо закусочну «Млинці», що пропонує своїм гостям багато видів млинців, млинчиків з різними начинками як солодкими, так і солоними. Їх можна готувати з начинками із мяса, риби, овочів, фруктів, сиру та інших продуктів. Це дозволить забезпечити клієнтів збалансованим харчуванням.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт розвитку готельного комплексу «Atlantic» в м. Одеса з перепрофілюванням літньої тераси у закусочну «Млинці».

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- навести характеристику готельного комплексу «Atlantic» у м. Одеса;
- 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 та площі цехів, чисельності персоналу;
- виконати проєктування торгівельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати економічні показники роботи підприємства;
- навести розділ з науково-дослідної роботи.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проєкт розвитку ресторанної мережі «1794» з відкриттям кафе української кухні у м. Роздільна Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Блохін Ігор Олексійович

Керівник: к.т.н., доц. Бурдо А.К.

Дата захисту: 18 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Темою кваліфікаційної роботи передбачений «Проєкт розвитку ресторанної мережі «1794» з відкриттям кафе української кухні у м. Роздільна Одеської обл.». 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 такі підприємства ресторанного господарства: спорт-кафе «1794» та кілька кафе «Булочки». Для підвищення рівня конкурентоспроможності ресторани повинні постійно запроваджувати інновації, що дозволить залишатись провідними у своєму сегменті та бути на два кроки попереду конкурентів.

В проєктованому кафе у м. Роздільна Одеської області планується реалізувати концепцію української кухні. Україна славиться своєю національною кухнею, яка створювалася протягом сторіч, багата на традиції, вирізняється розмаїттям страв та їх високими смаковими й поживними властивостями. Багато страв асоціюються у світі з Україною. Це український борщ з пампушками, сало, запорізький капуста, домашні ковбаси, холодець, деруни житомирські, білі гриби по-гуцульськи, полтавські галушки, вареники, котлети по-київськи, закарпатський банош і бограч, львівські пляцки та багато інших національних страв.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт розвитку ресторанної мережі «1794» з відкриттям кафе української кухні у м. Роздільна Одеської обл..

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

- розробити меню підприємства,
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
провести розрахунки сировини та скласти сировинну відомість з наведенням відповідних стандартів на сировину та продукти;
- 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 української кухні й встановити термін її окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Ваїсільович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

Тема: «Проект студентської їдальні у м. Івано-Франківськ»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Пасічник Владислав Ігорович

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

Дата захисту: 14 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Проблема порушень харчової поведінки в сучасній медицині та психології займає особливе місце. З кожним роком в Україні повільно, але неухильно зростає кількість людей із різноманітними варіантами патології харчової поведінки, зростає також кількість звернень за медичною і психологічною допомогою.

Коли йдеться про порушення харчової поведінки, проблема з повною гострою тою позначається на якості життя студентської молоді. Погіршення стану здоров'я молоді спричинене неповноцінним харчуванням, впливом інших ризик-факторів. Щороку збільшується кількість різних хвороб у молоді. В сучасних умовах керівники навчальних закладів виконують свої функції, що спрямовані на формування навичок здорового способу життя у студентів. Сьогодні особливості насиченого та різноманітного життя студентів, яке відрізняється великим перенапруженням нервової системи, навантаженням, особливо у пору сесії, значно збільшується. Хронічне недосипання, порушення режиму дня та відпочинку, режиму харчування та інтенсивне інформаційне навантаження можуть призвести до негативних наслідків, наприклад, до нервово-психічного зриву. В подоланні виникнення таких ситуацій велику роль відіграє правильно організоване раціональне харчування, що зумовлює важливість якісної роботи центрів студентського харчування у вищих навчальних закладах. Саме тому означені проблеми є актуальними і потребують проведення спеціального моніторингу та дослідження.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- скласти виробничу програму закладу із урахуванням особливого контингенту студентів яким необхідно дієтичне харчування, провести розрахунок заготівельних та доготівельних цехів, необхідного обладнання, чисельність працівників та площі;

- впровадити нові науково розроблені рецептури та технології смузі до харчування студентів
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки,
- розрахувати показники економічної ефективності студентської їдальні

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

Тема: «Проект робочої їдальні ткацької фабрики у м. Запоріжжя»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Рошко Вікторія Флорівна

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

Дата захисту: 14 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Гігієнічна оцінка умов праці ткацького виробництва: галузь промисловості, що займається переробкою волокнистих матеріалів (бавовни, льону, конопель, вовни, синтетичних волокон) у тканини та інші вироби, включає бавовняне, лляне, вовняне, шовкове та інші виробництва. Для отримання готової продукції волокнисті матеріали проходять три основні процеси обробки: прядіння, ткацтво та оздоблення. З професійних шкідливостей, характерних для прядильного і ткацького цехів, чільне місце займають пил (органічний - бавовняний і т.д.), що містить до 0,5% двоокису кремнію, різні бактерії, плісняві грибки, а також порушення мікроклімату (підвищена температура і вологість повітря), інтенсивний шум та вібрація.

Лікувально-профілактичне харчування обов'язковий запобіжний та оздоровчий захід у багатьох галузях промисловості

Призначення лікувально-профілактичного харчування - підвищувати захисні сили організму завдяки специфічній спрямованості дії. До їх складу входять компоненти, що заповнюють дефіцит біологічно активних речовин, нейтралізують шкідливі речовини та виводять їх із організму.

Метою кваліфікаційної роботи є проектування робочої їдальні при ткацької фабрики у м. Запоріжжя для забезпечення профілактичним та дієтичним харчуванням робітників шкідливого виробництва .

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- надати характеристику та особливостей роботи робочих їдалень, використання спеціалізованого профілактичного та дієтичного харчування ,

обґрунтування необхідності проектування такої їдальні при ткацької фабриці ,надати техніко-економічне обґрунтування проекту;

розробка меню та виробничої програми закладу з використанням спеціалізованих профілактичних раціонів харчування.

- розрахунок сировинної відомості, складських, виробничих цехів закладу, в тому числі обладнання та площ цехів та економічних показників роботи підприємства.

- розрахувати показники економічної ефективності робочої їдальні

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

Тема: «Проект їдальні при міській лікарні у м. Ізмаїл Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Вус Лілія Вікторівна

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

Дата захисту: 10 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Впровадження медичної реформи в Україні передбачає зміну юридичного статусу закладів охорони здоров'я. Згідно з Законом України "Про державні фінансові гарантії медичного обслуговування населення" заклад первинної медичної допомоги має обрати медичну інформаційну систему та підключитися до електронної системи охорони здоров'я. Схема роботи eHealth. У перспективі уся медична документація буде електронною, а записатися на візит до лікаря можна буде онлайн. Також завдяки електронній системі охорони здоров'я пацієнти зможуть відслідковувати наявність у конкретних лікарнях безкоштовних ліків. Підписуючи декларацію про вибір лікаря, який надає первинну медичну допомогу, пацієнт (його законний представник) надає згоду на доступ до даних про нього, що містяться в електронній системі охорони здоров'я, такому лікарю, а також іншим лікарям за його направленням у межах, необхідних для надання медичних послуг такими лікарями.

Наша лікарня передбачає лікування хворих по різних відділеннях, орієнтовно це буде: два гастроентерологічних відділення , відділення для хворих з проблемами печінки та жовчного міхура, для серцево-судинних хворих, для хворих з проблемами нирок та загальне терапевтичне відділення.

Плануємо дієтичне комплексне 4-разове харчування згідно рекомендацій МОЗ, загальна чисельність харчованих буде 300хворих осіб та 60 працівників.

Метою кваліфікаційної роботи є проект їдальні при міській лікарні у м. Ізмаїл Одеської обл.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- розробити спеціалізоване дієтичне меню згідно потреб хворих з урахуванням вимоги раціонального та збалансованого харчування.
- скласти виробничу програму закладу і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення.
- на основі виробничої програми, провести розрахунок виробничих цехів, розрахувати обладнання, чисельність працівників та площі приміщень;
- розробити рекомендації щодо охорони праці та техніки безпеки на підприємстві.
- розрахувати показники економічної ефективності проекту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект фітнес-кафе у Київському р-ні м. Одеси»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Бабієнко Тетяна Артемівна

Керівник: к.т.н., доцент Кашкано М.А.

Дата захисту: 17 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

За останні декілька років ми можемо стати свідками того, що в Україні є зростаюча тенденція на відкриття нових закладів ресторанного господарства. Для того, щоб краще зрозуміти ситуацію, що склалася на ринку, перш за все необхідно ознайомитися з ключовими факторами, які впливають на відкриття нових і закриття старих точок.

Ресторанний бізнес в Україні - одна з небагатьох сфер, де ініціаторами проектів є в тому числі іноземці, вони вже навчилися у себе на батьківщині вести такий бізнес і приходять в Україну з солідними інвестиціями, з чітким розумінням того, яким повинен бути їх бізнес, впроваджують власні готові рішення і ноу-хау, перш за все це стосується інтер'єру, меню і технологічних карт.

Все це говорить про те, що зараз вже недостатньо просто відповідати стандартним критеріям ресторану: гарантувати тільки чистоту, якість продукту і обслуговування. Люди обирають технологічність і шукають місце, яке може задовольнити цей запит. Це стає все більш характерно і для нашого ринку.

Послуги харчування у фітнес-центрах надаються закладами ресторанного господарства типу ресторан, бар, кафе. Ці заклади традиційно є оазисами здорового харчування. Для приготування страв тут використовується виключно очищена вода та продукти преміум-класу. Відвідувачам фітнес-клубу також пропонується спортивне харчування, програму якого підбирає дієтолог.

Фізичні та нервово-психічні навантаження на організм спортсмена під час тренувань та змагань є значно вищими, ніж на організм звичайної людини в умовах повсякденної діяльності. Надмірні вимоги до функціонального стану висококваліфікованих спортсменів під час тренувальних і змагальних навантажень обумовлюють необхідність своєчасного застосування відновлювальних заходів, а саме збалансованого харчування. При занятті спортом усі метаболічні процеси проходять інтенсивніше, і організм потребує більше енергії і поживних речовин. Раціон спортсменів має бути більш продуманим та збалансованим. По-перше, це пов'язано з великою кількістю енергетичних витрат. По-друге, впливає складність, тяжкість навантажень, участь у різноманітних марафонах та змаганнях.

Правильне харчування забезпечує організм усіма необхідними йому харчовими речовинами в строго визначеному співвідношенні, кореляційній залежності між засвоєнням їжі і ступенем збалансованості її хімічного складу. Загалом, у зв'язку з необхідністю прискорення процесів відновлення і підвищення спортивної працездатності в умовах сучасного спорту є актуальним організація раціонального та збалансованого харчування спортсменів у різні періоди тренувань і змагань з урахуванням індивідуальних особливостей на рівні сучасних вимог науки про харчування людини.

Виходячи із цього, можна зробити висновок, що діючі заклади ресторанного господарства не можуть повною мірою задовольнити існуючий на даному ринку попит і є реальна потреба в фітнес-кафе з високим рівнем сервісу, якістю обслуговування й невисокими цінами. У фітнес-кафе є все необхідне, щоб відвідувач міг підзарядитися енергією перед тренуванням або відновити сили після нього. Тут можна перевести дух та насолодитися корисними напоями в компанії друзів.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт фітнес-кафе.

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 фітнес-кафе.
 - 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 фітнес-кафе й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проєкт шашличної на трасі Київ – Одеса в Одеської області»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Болдирєва Анастасія Вадимівна

Керівник: к.т.н., доц. Атанасова В.В.

Дата захисту: 10 червня 2024 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.

Можливості розвитку та використання потенціалу підприємств ресторанного господарства можуть мати значні перспективи, але сучасний стан економіки країни та управлінська політика рестораторів зумовлюють повільний розвиток ресторанного господарства створюючи на своєму шляху велику кількість перешкод.

Шашлична - підприємство громадського харчування з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування для швидкого обслуговування споживачів. Шашличні спеціалізуються на приготуванні і реалізації виробів з м'яса - шашликів зі свинини, баранини, курки, індички, свинячих реберець, а також супутньої продукції – салати, овочі і ін.

Основний контингент людей, що харчуються в даному підприємстві, буде включати працюючих молодих людей, людей похилого віку і сім'ї, які

вважають за краще швидко, смачно і ситно харчуватися, а також людей, які подорожують, так як шашлична знаходиться на трасі Одеса-Київ.

Основне призначення шашличної - приготування та реалізація шашличної продукції, згідно з основного асортименту, надання додаткових послуг.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт шашличної на трасі Київ – Одеса в Одеській області.

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

- розробити меню підприємства,
- скласти виробничу програму і встановити перелік виробничих цехів, які необхідно спроектувати для її забезпечення;
- провести розрахунок заготівельного 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 шашличної й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проєкт загальнодоступної їдальні в м. Овідіополь Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Даллакян Каріна Аршаківна

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

Дата захисту: 12 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Їжа є джерелом пластичних, енергетичних і захисних речовин для організму. Потреба в них залежить від стану здоров'я, віку, статі, характеру трудової діяльності, умов побуту, клімату, сезону року.

Харчування забезпечує найважливішу функцію організму, поставляючи йому енергію для покриття енерговитрат на процеси життєдіяльності.

Оновлення клітин і тканин також відбувається завдяки надходженню в організм з їжею пластичних речовин – білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин. Крім того, їжа є джерелом для утворення ферментів, гормонів та інших біологічно активних речовин, що забезпечують регуляцію обміну речовин в організмі. Тобто від характеру харчування залежить обмін речовин в організмі, структура і функції клітин, тканин і органів.

Правильне складання раціонів харчування з урахуванням умов життя, праці та побуту забезпечує стабільність внутрішнього середовища організму людини, злагожену діяльність різних органів і систем, що є обов'язковою умовою міцного здоров'я, гармонійного розвитку, високої працездатності.

Раціональне харчування, яке побудоване з урахуванням основних принципів збалансованого харчування, є найбільш досконалим. Дієтичне харчування є одним з найвідповідальніших і складніших, оскільки призначено для людей з проблемним здоров'ям. Завдання такого харчування – за допомогою спеціальних підібраних продуктів і страв поліпшити стан здоров'я. Для цього продумані і складені номерні дієти, які враховують особливості стану здоров'ю людей залежно від вигляду захворювань, передбачають способи приготування страв, особливості обробки сировини, температурні режими, поєднання продуктів і види сировини, дозволених і не дозволених до вживання.

Лікувальне харчування можна визначити як харчування, в повній мірою відповідає потребам хворого організму в харчових речовинах і враховує як особливості протікають у ньому обмінних процесів, так і стан окремих функціональних систем. Основне завдання лікувального харчування зводиться насамперед до відновлення порушеної рівноваги в організмі під час хвороби шляхом пристосування хімічного складу раціонів до метаболічним особливостям організму за допомогою підбору і поєднання продуктів, вибору способи кулінарної обробки на основі відомостей про особливості обміну, стану органів і систем хворого.

Дієтичне харчування є найважливішим елементом комплексної терапії. Зазвичай його призначають у поєднанні з іншими видами терапії (фармакологічні препарати, фізіотерапевтичні процедури і т. д.).

Відповідно до фізіологічних принципів побудови харчових раціонів визначаються і принципи дієтичного харчування, яке будується в вигляді добових харчових раціонів, іменованих дієтами.

Для практичного застосування будь-яка дієта повинна характеризуватися такими елементами: енергетичною цінністю та хімічним складом (певну кількість білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин), фізичними властивостями їжі (обсяг, маса, консистенція, температура), досить повним переліком дозволених і рекомендованих харчових продуктів, особливостями кулінарної обробки їжі, режимом харчування (кількість прийомів їжі, час харчування, розподіл добового раціону між окремими прийомами їжі).

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт дієтичної загальнодоступної їдальні.

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 дієтичної їдальні.
 - скласти виробничу програму дієтичної їдальні 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 дієтичної їдальні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технологій ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: « Проєкт їдальні для малозабезпечених верств населення у Хаджибейському р-ні м. Одеса.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма:«Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Запорожан Катерина Павлівна

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

Дата захисту: 11 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Одним із пріоритетних напрямів інтеграції України до європейського співтовариства є створення ефективного механізму соціального захисту громадян від бідності у всіх її формах. На виконання цього завдання передбачається реформувати національне законодавство відповідно до міжнародних соціальних стандартів та запровадити в нашій державі нові адресні, взаємоузгоджені й системні заходи соціального захисту малозабезпечених осіб. А послідовне й комплексне проведення реформ

залежатиме також і від здійснення наукових досліджень та теоретичних узагальнень у цій сфері. Питання соціального захисту малозабезпечених осіб досі не були предметом окремого наукового дослідження, а тому важливим є з'ясування проблем, які стосуються визначення правових ознак малозабезпеченості, розмежування її видів та співвідношення із суміжними поняттями, обґрунтування основ побудови і взаємодії різних за видами та організаційноправовими формами програм соціального захисту малозабезпечених осіб, визначення стандартів такого захисту тощо. Чинне законодавство України у цій сфері є доволі чисельним, несистемним та містить значну кількість неузгоджених правил, нечітко визначає зміст соціальних зобов'язань щодо малозабезпечених осіб, встановлює подвійні соціальні стандарти їх здійснення або ж не передбачає механізмів реалізації відповідних прав. Неврегульованими є визначення правових умов і процедури надання малозабезпеченим особам соціального житла та деяких соціальних послуг.

Проект їдальні дозволить охопити гарячим харчуванням 100% малозабезпечених верст населення.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт їдальні для малозабезпечених верств населення

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

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію підприємства.
 - розробити сбалансоване комплексне меню їдальні для малозабезпечених верств населення.
 - скласти виробничу програму їдальні для малозабезпечених верств населення 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 їдальні для малозабезпечених верств населення й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.ua/>

Тема: «Проект їдальні санаторію серцево-судинних захворювань у м. Трускавець Львівської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Куценко Яна Олексіївна

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

Дата захисту: 12 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Як свідчать старовинні медичні трактати, протягом багатьох тисячоліть основним лікувальним засобом для людини була їжа. Саме за допомогою їстівних лікарських рослин, молоко-, м'ясо- та рибопродуктів, а також продуктів бджільництва, люди в стародавні часи лікувались і підтримували стан свого здоров'я. Людина опанувала найскладніші фармакологічні технології і почала створювати «ліки майбутнього», а їжа перестала розглядатися як джерело лікувально-профілактичних речовин. Протягом останніх років раціон харчування людини індустріально розвинених країн суттєво змінився. З його складу зникла більшість овочів і фруктів, цільні крупи, лікарські та пряні рослини, а також інші продукти, що тисячоліттями використовувалися людиною для харчування, в тому числі і з метою лікування. Чужорідні для організму людини синтетичні речовини почали викликати ряд побічних ускладнень і алергійні реакції. Було встановлено, що головною причиною найбільш розповсюджених на сьогодні захворювань, є зміна характеру харчування. Спостерігається дефіцит більшості біологічно активних компонентів їжі внаслідок порушення традиційного раціону харчування, який складався тисячоліттями і містив сотні різних речовин, необхідних для підтримки здоров'я людини. Наслідком технічного прогресу є забруднення навколишнього середовища, погіршення екологічного стану нашого життя. Змінилася не тільки структура харчування людей, але і якість сировини та готових харчових продуктів. Поява великої кількості синтетичних замінників, емульгаторів, барвників, перетворила значну кількість продуктів харчування в досягнення хімічної промисловості. У зв'язку з цими тенденціями, характерними для всього світу, ВООЗ рекомендує посилити контроль за якістю сировини і продуктами з харчування, одночасно

розширювати асортимент виробів з оздоровчими, дієтичними і лікувально-профілактичними властивостями.

Дієтичне, лікувальне та лікувально-профілактичне харчування необхідне для попередження або ліквідації розладу, пов'язаного з порушенням раціону харчування або засвоєння поживних речовин в організмі людини, викликаного різними захворюваннями. Забезпечення здоров'я населення країни необхідно розглядати як один із пріоритетних напрямків діяльності держави. При цьому харчування слід вважати найважливішим чинником, від якого залежить здоров'я, працездатність, тривалість життя і творчий потенціал нації.

Правильне харчування є невід'ємною частиною санаторно-курортного лікування і навіть виділено в особливий його вид – дієтотерапію. Вона базується на теорії збалансованого харчування. Відповідно до неї їжа повинна містити оптимальну кількість білків, вуглеводів, жирів, мікроелементів, вітамінів, мінеральних та інших речовин. Крім того, ретельно підбирається калорійність їжі, її температура, об'єм і консистенція. Не менш важливим є режим прийому їжі, який повинен поєднуватися лікувальною дією терапевтичних процедур. Їжа в їдальні санаторія не тільки смачна, але і є джерелом сили, здоров'я і бадьорості.

Головна особливість правильно розробленого раціону – збалансованість і дотримання методів обробки продуктів. У всіх лікувальних та оздоровчих закладах одним з базових принципів оздоровлення і лікування є дієтичне харчування.

Лікувальне дієтичне харчування – дуже важливий фактор, який дозволяє пацієнтові отримувати повноцінний і різноманітний набір корисних речовин. При різних захворюваннях призначається індивідуальний раціон з урахуванням особливостей будови тіла людини і особливостей процесів обміну речовин.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт їдальні санаторія

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

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію їдальні санаторія.
 - розробити комплексне дієтичне меню їдальні санаторія.
 - скласти виробничу програму їдальні санаторія 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 їдальні санаторія й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.ua/>

Тема: «Проект ресторану вірменської кухні у м. Черкаси»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Сальченко Денис Іванович

Керівник: к.т.н., доцент Колесніченко С.Л., асистент Подорога В.І.

Дата захисту: 12 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Черкаси - одне з найкрасивіших міст України розташований на крутому березі Дніпра. У Черкасах дуже мальовничі парки, які важають охайністю, але найчарівніше місце – звичайно ж, Долина троянд, яка завжди гостинно зустрічає учасників різноманітних фестивалів та конкурсів. А які пляжі понад Кременчуцьким водосховищем! Для чого кудись їхати на курорти, адже чистішого і ріднішого Дніпра немає ніде у світі.

Отже наш ресторан буде розташований на березі Черкаського моря, біля жилого, з мальовничим видом на водосховище. Ресторан буде огорожений територією, на якій розташовано багато газонів та клумб. Так само присутній і літній майданчик, що складається з ряду затишних будиночків. Зал вірменського ресторану, який може виступати не тільки як місце проведення урочистостей, а і як місце проведення концертів і прийомів. Так само присутній і літній майданчик, що складається з ряду затишних будиночків. Так як будиночки різних розмірів вони можуть прийняти, як пару бажуючу залишитися наодинці, так і гучні веселощі.

Відчиняються двері ресторану і зметушливих вулиць потрапляєте в світ Вірменії. Вірменія – країна гір, ласкавого сонця та квітучих родючих долин, країна стиглих фруктів і чудового коньяку.

У розпорядженні відвідувачів завжди є прекрасний вибір з традиційного меню і постійно оновлювані спеціальні пропозиції від шеф - кухаря. Кожна страва цього ресторану несе в собі частинку сонця цієї гостинної нації. Вірменська кухня відрізняється не тільки насиченим смаком і ароматом, а так само є секретом кавказького довголіття, так як заснована тільки на екологічно безпечних і корисних продуктах. Команда професіоналів вклала багато сил, застосувала весь досвід в створенні ресторану - з Вірменії запрошені кращі кухарі, над інтер'єром ресторану працював відомий художник. Але головне, вони вклали всю свою любов до роботи і до гостей ресторану.

Ресторан оформлений в стилі вітальні – цікаве поєднання різноманітних фактур і візерунків, неймовірно затишні дивани в східному стилі, оббиті тканиною, спеціально привезеної з Вірменії. Гарний камін – уособлення інтер'єру будинків вірменської аристократії 19 століття, одночасно вишуканого і теплого.

Головною перевагою ресторану є те, що в ресторані більшість використовуваних продуктів є продуктом кропіткої роботи на власній фермі в далі від міста. Персонал ресторану - це висококваліфіковані люди, для яких кожен відвідувач - це практично гість їх власного будинку.

Ресторан може відвідати кожен бажаючий, так як це загальнодоступне підприємство. Але значну роль відіграє зручне розташування біля улюбленого місця відпочинку та гостей міста. Тому ювілеї, корпоративи, святкування весіль на інших заходів не рідкість в даному закладі ресторанного господарства. Ресторан відвідують усі, без виключення, верстви населення. Затишний інтер'єр, жива музика та приємні ціни дозволять добре провести час як успішному бізнесмену, так і веселій компанії.

Великий зал та розташування столів забезпечує можливість добре потанцювати між прийомами їжі.

Отже, Черкаси - це тихе і привабливе містечко. Тут менше столичного сум'яття і є всі умови для розміреного життя. Тому проектування ресторану вірменської кухні буде доцільним.

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 ресторану вірменської 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 проєкту ресторану вірменської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.ua/>

Тема: «Проект ресторану закарпатської кухні у м. Фастів Київської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Сафронов Ігор Дмитрович

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

Дата захисту: 12 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpVBF

Актуальність теми

Розвиток ринкових відносин в країні усунув багаторічну монополію на сферу харчування.

Україна, що має нові можливості, стрімко кинулася в ХХІ століття. Зміна власників поставила на чільне місце забезпечення прибутковості заклади ресторанного бізнесу. Між ними стала виникати реальна конкуренція за гаманець споживачів, готових оплачувати за пропоновані кулінарні шедеври, вишуканий інтер'єр і справжній сервіс. У результаті крок за кроком, поступово став відроджуватися реальний ресторанний ринок у країні, що підкоряється економічним законам попиту, пропозиції і конкуренції. Розширилося число ресторанів та інших закладів харчування.

Макроекономічні фактори суттєво впливають на розвиток ресторанного бізнесу в Україні. Легко можна простежити залежність між розвитком елітного або середнього сегмента і розвитком великого або середнього/дрібного бізнесу. Часто в містах спостерігається певна «полярність» розвитку: якщо актуальний елітний сектор, то актуальні й дешеві заклади. Середній сегмент у цьому випадку просто «випадає». Ситуація складається таким чином, що розвиток середньо цінових ресторанів (кафе, барів тощо) – це показник і економічного розвитку міста, і цивілізованості суспільства.

Будь-яке успішне підприємство ресторанного бізнесу – насправді вдала технологія, і, як будь-яка технологія, вона може бути відтворена в будь-якому місті світу. А взагалі, як буде розвиватися ресторанний бізнес в найближчі 5–10 років, залежить від тих, хто в цей бізнес прийде, хто віддасть йому свої знання, любов і талант, хто зуміє творчо переосмислити це нелегке ремесло, перетворивши його в мистецтво.

З року в рік ресторанні технології стрімко розвиваються. Йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує топ-

менеджерів продумувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, а й деталі, що додають закладу унікальності та неповторності. Тільки при формуванні грамотно розробленої концепції та послідовному комплексному впровадженні всіх складових ресторанного закладу, гарантований успіх у розвитку діяльності ресторану.

Ресторани відіграють досить важливу роль у житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні «вихід» до ресторану несе важливу соціальну функцію. Ефективна робота ресторану залежить від низки факторів. Як і будь-яка складна система, ресторан починається з задуму його засновників і закінчується контролем функціонування установи.

Головну роль у цьому виконує практична філософія його власника та/або директора.

Її розкриває підхід до ведення бізнесу, який визначає етичні й моральні цінності, що реалізуються в процесі функціонування підприємства.

Головна ідея засновників ресторану визначає його кредо і покликана максимально задовольняти відвідувачів.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт ресторану закарпатської кухні.

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

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію ресторану.
 - розробити меню ресторану закарпатської кухні.
 - скласти виробничу програму ресторану закарпатської 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 ресторану закарпатської кухні й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В. о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.ua/>

Тема: «Проект їдальні для соціально захищених верств населення у м. Миколаїв.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за СВО «Бакалавр»: Чебан Руслана Олександрівна

Керівник: к.т.н., доцент Колесніченко С.Л., асистент Подорога В.І.

Дата захисту: 14 червня 2024 року, о 9.00, / Ідентифікатор: 9958237132

пароль: 6UpBBF

Актуальність теми

Від початку повномасштабної збройної агресії рф питання захисту соціальних прав людини набувають особливої актуальності, враховуючи масштабне вимушене переміщення мільйонів осіб, необхідність організації евакуації, втрату громадянами житла, майна, роботи та засобів до існування, фізичного та психологічного здоров'я тощо. Одним з викликів для України в умовах надзвичайно складної економічної ситуації, спричиненої збройною агресією росії, залишається належне функціонування системи соціального захисту та підтримка постраждалих від війни осіб.

Україна на шляху до членства в ЄС при формуванні нової соціальної політики має керуватися основоположними принципами функціонування ЄС, серед яких – нероздільність соціального та економічного прогресу.

Соціальна політика держави закладає принципи і культуру взаємоповаги як між людьми, так і між людьми і інституціями громадянського суспільства. Ми чітко бачимо сьогодні і повинні говорити в майбутньому про те, що програми соціального захисту повинні допомагати людям у складних життєвих ситуаціях.

В Україні з початку повномасштабної збройної агресії рф, відкрились центри надання соціальних послуг. Для надання необхідної соціальної допомоги та підтримки соціальні працівники залучають кошти міжнародних фондів. Особливу увагу приділили роботі з дітьми, що включає бесіди на актуальні теми, допомогу психологічної служби, проведення майстер-класів. Було розглянуто інклюзію як соціальну модель розуміння інвалідності, що полягає в сприйнятті індивідуальних особливостей дитини не як проблеми, а як можливостей для її розвитку. Тому рух у напрямі інклюзії є одним з важливих напрямків сучасної соціальної політики.

Міністерство праці та соціальної політики України є центральним органом виконавчої влади, який бере участь у формуванні та реалізації державної політики у сфері зайнятості та соціального захисту населення, охорони праці, соціально-трудових відносин, нормування та оплати праці, проведення пенсійної реформи, координації діяльності центральних і місцевих органів виконавчої влади з реалізації державних і регіональних соціальних програм, налагодження соціального партнерства.

Тому, проєкт їдальні для соціально захищених верств населення, в теперішній час, буде дуже доцільним.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт їдальні для соціально захищених верств населення.

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

- провести аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.
- розробити концепцію їдальні для соціально захищених верств населення.
 - розробити комплексне меню їдальні для соціально захищених верств населення
 - скласти виробничу програму їдальні для соціально захищених верств населення 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 їдальні для соціально захищених верств населення й встановити рівень рентабельності, середній чек закладу та термін окупності проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект кафе-пекарні у м. Татарбунари Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Ташлієв Агаровшен

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

Дата захисту: 17 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Завданням на дипломний проект передбачено проектування кафе-пекарні у м. Татарбунари Одеської області.

У ринкових умовах, в яких функціонують заклади ресторанного господарства нашої країни, споживач є головною фігурою, тому необхідно спрямувати дослідження на всебічне і комплексне вивчення попиту контингенту споживачів, які користуються послугами харчування кафе-пекарні.

Кафе-пекарню пропонується розташувати в центрі міста Татарбунари. Колорит архітектури та зелені насадження надають місцевості гарний вид..

В кафе-пекарні переважають страви власного виробництва, а саме борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби.

Метою дипломного проекту є проект кафе-пекарні у м. Татарбунари Одеської області.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику кафе-пекарні;
- 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 показники економічної ефективності проекту й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Реконструкція ТОВ «ОПЕРКОМ в м. Одеса з метою розробки вегетаріанського меню»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Банкова Юлія Андріївна

Керівник: к.т.н., доц. Біленька І.Р.

Дата захисту: 11 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. У 2003 році було засновано торгову мережу ресторанів «Пузата хата», яка в 2022 році була реорганізована в ТОВ «ОПЕРКОМ». Сьогодні «Пузата хата» – найбільша мережа колоритних ресторанів національної кухні в Києві та великих містах України. Так в центрі міста Одеса по вулиці Дерибасівській, на шостому поверсі торгового центру «Європа» розташована одеська філія ТОВ «ОПЕРКОМ», ресторан української кухні «Пузата хата». Заклад знаходиться в історичному центрі міста, що забезпечує достатньо великий потік відвідувачів. Концепція бренду досить лаконічна і оригінальна: затишний заклад з неординарним інтер'єром, яскравою різноманітною національною кухнею, демократичними цінами для відвідувачів, які цінують якість. За статистикою, більше 50 відсотків відвідувачів мережі є постійними клієнтами. Страви, які подають до столу в мережі ресторанів «Пузата Хата», смачні та бездоганної якості. Про якість обслуговування свідчать численні позитивні відгуки іноземних туристів, які були приємно здивовані, як ретельно продуманим інтер'єром, так і власне якістю їжі. У меню закладу є великий вибір страв. Тут можна поснідати і зарядитись енергією на весь день. Можна замовити комплексні сніданки, які містять збалансований набір інгредієнтів та мають дуже демократичну вартість.

Наукові дослідження у сфері харчування, які були проведені протягом останніх кількох десятиліть змінили розуміння вчених про вплив вегетаріанської дієти на здоров'я та захворювання людини. Дієтичне харчування, яке переважно засноване на рослинних продуктах, як ось, наприклад, добре збалансовані вегетаріанські дієти, можуть найкраще запобігти дефіциту поживних речовин, а також пов'язаним з дієтою хронічним захворюванням.

Сьогодні вегетаріанське харчування має значну кількість прихильників у всьому світі. Збільшення кількості вегетаріанців і веганів пояснюється

виникненням перебоїв у функціонуванні організму, а також етичними, екологічними та соціальними проблемами. Вегетаріанці все ще залишаються незначною меншістю в усіх країнах, за винятком Індії, де приблизно одна третина населення є вегетаріанцями. Вегетаріанський рух тепер підтримується багатьма лідерами мистецтва, науки, музики та спорту.

Цікавим є напрямок розвитку вегетаріанського харчування у закладах ресторанного господарства. З цією метою є доцільним створення проекту реконструкції одеської філії ТОВ «ОПЕРКОМ» з розробленням вегетаріанського меню.

Метою кваліфікаційної роботи є реконструкція Одеської філії ТОВ «ОПЕРКОМ» з метою розробки вегетаріанського меню. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму закладу ресторанного господарства та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке реконструюємо;
- 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 одеської філії ТОВ «ОПЕРКОМ» з розробленим новим меню вегетаріанського напрямлення.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Реконструкція ТОВ «ОПЕРКОМ» у м. Одеса з метою розробки антистрессового меню»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Галушко Олексій

Керівник: к.т.н., доц. Біленька І.Р.

Дата захисту: 18 червня 2024 року о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Ресторан української кухні «Пузата Хата» (ТОВ «ОПЕРКОМ») знаходиться за адресою: вулиця Дерibasівська, 21, Одеса, Одеська область. Заклад належить В'ячеславу Костянтинівському та його

братові Олександрю. Перший ресторан було відкрито 16 жовтня 2003 р. у Києві, на першому поверсі будинку по вулиці Басейна, 1/2.

На сьогоднішній день однією з проблем в Україні є велика кількість стресових ситуацій та подій, які спричиняють погіршення здоров'я людей. За даним дослідження проекту «Досвід українців щодо звернення по психоемоційну допомогу та бар'єри на цьому шляху» в Медіацентрі України, більше половини населення оцінює свій психоемоційний стан як поганий, більш ніж 70% опитуваних відчуває стрес і знервованість, найбільша причина цього – російська агресія, яка триває з 2014 року. Ці дані були використані під час роботи над створенням Національної програми психологічного здоров'я та психосоціальної підтримки населення, створеної за ініціативи Олени Зеленської. За даними дослідження серед чоловіків 24-34 років – 76%, серед жінок 25-34 роки – 79% дають оцінку своєму стану як «поганий». Нажаль на сьогодні у цій галузі країна має чимало проблем та невирішених питань та завдань. Через повномасштабну війну, розв'язану російською федерацією процеси створення платформ для надання психологічної допомоги уповільнені. Задля надання можливості населенню почати боротися з стресовим станом усі заклади, які надають послуги мають консолідуватися та створити й впровадити у роботу послуги, які допомагають почати покращення психологічного стану. Зокрема, буде корисним впровадження у меню усіх закладів ресторанного господарства страв, призначених для профілактики накопиченню стресу.

У даному завданні надана рекомендація ресторану «Пузата Хата» (ТОВ «ОПЕРКОМ») по впровадженню у меню страв, складові яких направлені для профілактики стресового стану та покращення психоемоційного стану відвідувачів. Це підвищить потік відвідувачів, які зараз залишаються у стані пошуку послуг, які б допомогли нівелювати вплив стресу на їх здоров'я.

Економічний аспект питання, такі нововведення у меню закладу, нададуть можливості ресторану розраховувати на гранти від держави. Зараз існує багато державних програм підтримки малого та середнього бізнесу, які залишились у країні та надалі сплачують податки, які повністю йдуть на потреби та забезпечення армії.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт реконструкції ТОВ «ОПЕРКОМ» у м. Одеса з метою розробки антистресового меню.

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

- розробити меню підприємства;
- розробити рецептуру та технологію страв, 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.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект кафе для військовослужбовців в м. Одеса»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Дерев'яно Едуард Русланович

Керівник: к.т.н., доц. Біленька І.Р.

Дата захисту: 14 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. На сьогоднішній день сучасні потреби людини в різних харчових продуктах залежить від багатьох факторів. Такими факторами можуть виступати фізичні навантаження, стан навколишнього середовища, вікові особливості та фізичний розвиток тощо. Це обов'язково треба враховувати при нормуванні харчування різних контингентів військовослужбовців як у повсякденному житті, так і, особливо, при виконанні службово-бойових завдань, коли навантаження на організм людини зростає. Для військовослужбовців раціональним і найприйнятнішим визнають таке харчування, при якому якісне і кількісне співвідношення нутрієнтів харчових продуктів раціону та їх розподіл за прийомами протягом дня відповідають потребам організму і забезпечують високу боєздатність солдата та офіцера.

Харчовий раціон військовослужбовця має забезпечувати організм поживними та іншими біологічно активними речовинами, тобто енергетичним матеріалом, необхідним для нормального функціонування всіх органів і систем організму, а також для покращення адаптаційних механізмів в умовах стресових ситуацій та несприятливих чинників навколишнього середовища.

Військовослужбовці віддають своє життя служінню країні. Створення кафе для них може бути способом висловити вдячність за їхню службу та забезпечити їх комфортним місцем для відпочинку та спілкування. Кафе може стати центром для військових спільноти, де вони зможуть обмінюватися досвідом, планувати майбутні події та створювати позитивні взаємовідносини.

Проектоване кафе призначене для відвідування військовослужбовцями, тому велике значення має оформлення торгового залу декоративними елементами, освітлення, колірне вирішення, що сприяє позитивному емоційному відпочинку, яке потрібне для військовослужбовців.

Мікроклімат підтримується системою приточно-витяжної вентиляції. Меблі застосовуються стандартні легких конструкцій, столи мають світлого кольору поліефірне покриття.

Метою кваліфікаційної роботи є проектування кафе для військовослужбовців. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму закладу ресторанного господарства та обґрунтувати позитивні моменти створення кафе для військовослужбовців;
- 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 для спроектованого кафе для військовослужбовців в м. Одеса.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект загальнодоступної їдальні з організацією зали для харчування переселенців у м. Вилкове Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Древинська Олександра Володимирівна

Керівник: к.т.н., доц. Дзюба Н.А.

Дата захисту: 18 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Враховуючи сьогоденний складний стан в країні та велику кількість людей, що змушені були покинути свої домівки та переселитись до більш безпечних регіонів України, постає питання надання їм соціальної допомоги. Однією з таких форм допомоги може стати надання можливості харчуватись здоровою їжею в максимально доступних місцях. Загальнодоступна їдальня може стати осередком такої допомоги, адже товарообіг в такому закладі ресторанного господарства є доволі стабільний та економічно доступний. Роботою заплановано проектування їдальні з виділенням окремого залу для харчування переселенців, які харчування

будуть отримувати за абонементами, що видають в центрі соціологічного захисту населення м. Вилкове.

При проектуванні їдальні враховано вимоги до будівництва нового закладу, а також вимоги щодо організації випуску високоякісної продукції. Розраховано техніко-економічні показники діяльності нового підприємства, які показали доцільність будівництва закладу.

Метою кваліфікаційної роботи є проектування загальнодоступної їдальні з організацією зали для харчування переселенців в м. Вилкове Одеської області.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект робочої їдальні хлібзаводу у м. Жашків Черкаської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Мирза Ірина Іванівна

Керівник: к.т.н., доц. Дзюба Н.А.

Дата захисту: 10 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Проектування підприємств для визначеного контингенту відвідувачів, а саме для робочих заводів є доволі актуальним питанням. Сучасний українець на робочому місці не може приділити увагу спокійному споживанню їжі в атмосфері затишку, адже в більшості випадків харчування відбувається за рахунок власних коштів (харчування приносять з собою з дому). Організація харчування в їдальні дасть можливість робітникам спокійно поїсти та ще й залишиться час на відпочинок в обідню перерву.

В кваліфікаційній роботі розроблено концепції нового закладу, складено меню закладу та виробничу програму їдальні і виробничих цехів, розраховано кількість сировини, що необхідно для одного робочого дня. Розроблено схему виробничого процесу підприємства, проведено аналіз можливого проектування та складу виробничих приміщень. Проведено розрахунок устаткування та зроблено підбір сучасного устаткування. Визначено площі складських та виробничих приміщень, побутових та адміністративних приміщень.

Науковий розділ представляє собою наукову роботу метою якої є розробка технології виробництва молочного смузі з підвищеним вмістом білку

на основі сироватки. В якості структуроутворювачів було обрано суміш пектину та желатину, при виробництві смузі використовували механічне перемішування. Отриманий продукт володіє високими фізіологічними та технологічними властивостями, а проведена дегустація підтвердила високі споживчі властивості.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є проектування робочої їдальні хлібзаводу на 170 осіб в м. Жашків Черкаської області.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект кафе-чайної у м. Ананьїв Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Слюсаренко Аліна Віталіївна

Керівник: к.т.н., доц. Дзюба Н.А.

Дата захисту: 18 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Проектування закладів ресторанного господарства з широким асортиментом недорогої продукції є актуальним питанням для галузі, адже карантинні умови та військовий стан значно несприятливо вплинув на ресторанну галузь. На сьогодні є актуальним відкриття та реконструкцію існуючих підприємств в доступні заклади з невисоким чеком. Кафе-чайна є закладом швидкого споживання їжі, асортимент продукції є доволі широким і орієнтований на реалізацію чайних напоїв та кондитерських і борошняних кондитерських виробів.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є проектування кафе-чайної в м. Анаїв Одеської області.

Для досягнення мети визначили наступні завдання:

- розробити сучасне меню;
- скласти виробничу програму кафе-чайної та визначити склад виробничих цехів, технічно-адміністративних приміщень;
- розробити заходи щодо охорони праці та екології на підприємстві;
- провести техніко-економічні розрахунки доцільності проектування нового закладу ресторанного господарства.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект ресторану румунської кухні у м. Звягель Житомирської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Чернега Надія Миколаївна

Керівник: к.т.н., доц. Дзюба Н.А.

Дата захисту: 13 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Заклад ресторанного господарства виробляє сегментацію ринку, тобто ділення споживачів на групи, для кожної з яких розробляється певна товарна пропозиція і послуги. Потім визначають основних і потенційних споживачів закладу, їх платоспроможний попит, найбільш характерні смаки, звички, переваги. Концепція підприємства, що проектується, формується на основі маркетингових досліджень які дозволяють визначити доцільність вибору типу підприємства і послуг, що надаються ним, вибору заданого асортименту, форми обслуговування, а також за якою виробничою схемою працює підприємство.

Для розвитку ресторанної галузі України цікаво і актуально відкривати заклади ресторанного господарства з національними нотками. Цікавими є страви румунської кухні, тому було проведено аналіз ринку послуг Житомирської області зокрема в м. Звягель. Виявлено відсутність конкурентів майбутньому підприємству.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є проектування ресторану румунської кухні з впровадженням нових і цікавих національних страв.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект ресторану з впровадженням страв оздоровчого харчування у м. Дніпро»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Вербощук Вікторія Олегівна

Керівник: к.т.н., доц. Дзюба Н.А.

Дата захисту: 17 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

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.

Здорове харчування — це споживання екологічно чистих продуктів, які мають в своєму складі поживні речовини, необхідні для підтримання здоров'я. Щодня організм людини потребує білків, вуглеводів, жирів, води, вітамінів і мінералів. Достатня кількість кожного з компонентів забезпечує належне функціонування всіх систем органів і підтримує високий рівень енергії.

При адекватному харчуванні важливо зосередитися на загальному раціоні та якості кулінарної продукції. Жоден окремих поживний елемент не зробить людину здоровою, тому потрібно дотримуватися різноманітного та комплексного харчування. Не існує абсолютно корисного харчування для всіх, під час складання дієти необхідно враховувати наявність хронічних захворювань, вік, алергічні реакції на продукти.

Темою дипломного проекту передбачено створення ресторану з впровадженням страв оздоровчого харчування.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- надати техніко-економічне обґрунтування проектування нового ресторану;
- 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.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект кафе-бару при готелі у Київському р-ні м. Одеси»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Ілларіонова Карина Вячеславівна

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

Дата захисту: 10 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Завданням на дипломний проект передбачено проект кафе-бару при готелі у Київському р-ні м. Одеси.

Ресторанний бізнес одна з сучасних перспективно розвиваються галузей індустрії гостинності. Це пов'язано, насамперед, з привабливістю даного ринку в сучасних економічних умовах, а також з можливостями отримання стабільного прибутку протягом всього часу існування ресторану при його грамотному управлінні. Проектування та організація кафе-бару при готелі дозволяє задовольнити потреби та смакові особливості гостей готелю, які з будь-яких причин не користуються харчуванням у ресторані або хочуть споживати їжу в іншій термін, що пропонує ресторан. Кафе-бар працюватиме до 23 години, що також зручно для гостей, які бажають спожити напої (в тому числі алкогольні) поблизу від свого готельного номера.

В проектуваному кафе-барі представлені свіжеприготовлені смачні страви, напої та кондитерські вироби. Барну карту складають різні види кави та чаю, какао, широкий асортимент вина і міцний алкоголь. Крім споживання їжі, передбачено організацію відпочинку на замовлення клієнтів: у вигляді свят, романтичних та сімейних вечорів, он-лайн зустрічей.

Метою дипломного проекту є проект кафе-бару при готелі у Київському р-ні м. Одеси

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику кафе-бару при готелі;
- 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 підприємств;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект кафе східної кухні у Хаджибейському р-ні м. Одеси»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Карамавров Георгій Георгійович
Керівник: к.т.н., доц. Атанасова В.В.

Дата захисту: 13 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Проведений аналіз літературних джерел показав необхідність та особливості пошуку нових ніш в ресторанному господарстві та необхідність впровадження нових технологій. Проведено техніко-економічний аналіз та обґрунтовано доцільність проектування кафе східної кухні в Хаджибейському р-ні м. Одеси.

Науковий розділ (2 розділ) представляє собою наукову роботу метою якої є розробка технології виробництва напою з введенням соку з паростків пшениці. Проведено дослідження щодо накопичення вітаміну С та зниженню крохмалю в паростках пшениці в продовж зберігання. Розроблено рецептуру напою з використанням дегустаційного аналізу. Визначено основні показники якості, а саме нутрієнтний склад напою.

Технологічний розділ включає розробку концепції кафе східної кухні, розроблено меню та виробничу програму кафе, розраховано необхідну кількість сировини, що необхідно для повноцінної роботи в продовж одного робочого дня. Розроблено схему виробничого процесу підприємства, проведено аналіз складу виробничих приміщень. Проведено розрахунок та зроблено підбір сучасного устаткування. Визначено площі складських та виробничих приміщень, побутових та адміністративних приміщень та підібрано необхідне устаткування.

В п'ятому розділі визначено основні та додаткові послуги, що буде надавати нове кафе. В шостому розділі визначено основні джерела матеріального постачання та визначено шляхи зменшення матеріальних

витрат. В цьому розділі визначено ряд шкідливих та небезпечних чинників на виробництві, обрано шляхи зменшення їх негативного впливу на робітників. В восьмому розділі визначено шляхи щодо зменшення забруднення оточуючого середовища, визначено порядок дій для підвищення екологізації виробництва.

Особлива атмосфера кафе, яке пропонує східну кухню, забезпечить великий інтерес з боку місцевих ЗМІ, блогерів та активних користувачів соціальних мереж, що позитивно вплине на репутацію та відвідуваність. Ці аспекти роблять проект кафе східної кухні в даній локації обґрунтованим і перспективним, з великим потенціалом для успішного розвитку і приваблення відвідувачів з різних соціальних та вікових груп.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект сосисочної у с.м.т. Саврань Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Каруцьк Микола Сергійович

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

Дата захисту: 17 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpVBF

Актуальність теми. Завданням на дипломний проект передбачено проектування сосисочної у с.м.т. Саврань Одеської області.

Такий заклад ресторанного господарства, має значний попит у населення. Зараз з'являється необхідність дати населенню послуги з харчування середньої та нижньої цінової категорії, але при цьому у споживачів зросли вимоги до якості сервісу та асортименту. Тому закусові приділяють увагу комфортним умовам для споживачів, одночасно надаючи обмежений асортимент продукції.

Маркетингові дослідження показали, що діючі в цьому населеному пункті підприємства ресторанного господарства не можуть повною мірою задовольнити існуючий на даному ринку попит, і є реальна потреба в закусовій з відповідними рівнем сервісу, якістю обслуговування й невисокими цінами.

Метою дипломного проекту є проект сосисочної у с.м.т. Саврань Одеської області.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику сосисочної;
- 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 показники економічної ефективності проекту й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

**Тема: «Проект їдальні з організацією комплексного харчування
переселенців у м. Ізмаїл Одеської обл.»**

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Коцар Анна Сергіївна

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

Дата захисту: 17 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBVF

Актуальність теми. Завданням на дипломний проект передбачено проектування їдальні з організацією комплексного харчування переселенців у м. Ізмаїл Одеської області.

Забезпечення раціонального харчування переселенців – одна із сучасних задач держави. Дуже важливо забезпечити переселенців, як людей, що потрапили у скрутне становище, достатньою кількістю різноманітної та повноцінної їжі. Потрібно слідкувати за тим, що одні й ті ж страви не повторювалися упродовж дня, і не більше ніж 2-3 рази упродовж тижня Також харчування повинно будуватися з урахуванням національних смаків та мати у своєму складі цінні в харчовому відношенні продукти.

Такий заклад ресторанного господарства має соціальне значення. Зараз з'являється необхідність дати населенню послуги з харчування середньої та нижньої цінової категорії, але при цьому у споживачів зростають вимоги до якості сервісу та асортименту.

Метою дипломного проекту є проєкт їдальні з організацією комплексного харчування переселенців у м. Ізмаїл Одеської області.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику їдальні;
- 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 показники економічної ефективності проєкту й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проєкт їдальні для сільськогосподарських працівників аграрного комплексу у с.м.т. Тарутине Одеської області»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Білик Карина Олегівна

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

Дата захисту: 10 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми.

Одеська область є високорозвиненим промисловим регіоном України, який робить значний внесок в економіку країни. Серед представлених галузей промисловості - нафтопереробка, машинобудування, металургія, хімічна, харчова та легка промисловість.

Другим за величиною сектором економіки регіону є сільське господарство, що спеціалізується на вирощуванні зернових, тваринництві, соняшнику, винограду та птахівництві/свинарстві, причому на рослинництво припадає 54%, а на тваринництво - 46% від загального обсягу виробництва.

Сучасна ресторанна індустрія формується під впливом суспільних та економічних змін. Сільськогосподарські компанії стикаються з проблемами у підтримці та підвищенні ефективності роботи персоналу. Компанії, що

працюють у регіоні, потребують їдальні для забезпечення комплексного харчування працівників, як на території, так і в польових умовах, у зв'язку з підвищеним робочим навантаженням та вимогами до якості харчування. Реалізація проекту має важливе економічне значення. Враховуючи збільшення ефективності праці та зменшення витрат на харчування, введення їдальні може сприяти підвищенню продуктивності працівників на 20% та загальному економічному зростанню аграрного сектору в цілому, тому важливо організувати їдальню, яка відповідає фізіологічним потребам працівників. Мета - забезпечити смачне, поживне та збалансоване харчування, враховуючи дієтичні та енергетичні потреби, особливо під час активних польових робіт та сезонного збору врожаю. В

Україні розвиток сільського господарства та інфраструктури має вирішальне значення, але такі проблеми, як недостатнє фінансування, низька мотивація персоналу та брак кваліфікованих кадрів, перешкоджають ефективному розвитку. Для вирішення цих проблем можна впровадити автоматизацію, сучасне обладнання, екологічність, розвиток технологій, навчання персоналу та комп'ютеризацію. Розміщення їдалень поблизу робочих місць також економить час сільських працівників. Їдальня

розташується на вулиці Центральній у Тарутиному Одеської області. Заклад забезпечуватиме харчуванням 260 працівників та організовуватиме комплексне харчування для тих, хто працює в полі. У генеральному

плані підприємства пріоритетом є організація людських і вантажних потоків. Територія зонована для відвідувачів, робочих зон та приміщень, а пішохідний та автомобільний рух розділені. Будівлі забезпечують хороші умови праці, а головний вхід і фасад їдальні мають сучасні скляні конструкції. Територія включатиме асфальтоване покриття, місця для відпочинку з літніми терасами та зелені зони з клумбами.

Заклад забезпечує високу якість та різноманітність страв, використовуючи місцеві та сезонні інгредієнти, а також застосовуючи новітніх технології приготування їжі та контроль якості. Їдальня має на меті задовольнити потреби працівників сільського господарства у харчуванні з місцевих продуктів, з унікальними пропозиціями та сучасним сервісом.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт їдальні для сільськогосподарських працівників аграрного комплексу у с.м.т. Тарутине Одеської області.

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

- розробити 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.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект гриль-бару у с.м.т. Саврань Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Македон Григорій Георгійович

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

Дата захисту: 14 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Завданням на дипломний проект передбачено проект гриль-бару у с.м.т. Саврань Одеської області.

В проєктованому гриль-барі представлені гарячі страви та холодні закуски із рецептурних збірників та фірмові страви. Барну карту складають різні види кави та чаю, какао, асортимент пива, вина і міцний алкоголь. Гриль-бар пропонує своїм споживачам смачні страви з меню з вільним вибором. Також гриль-бар виконує послугу замовлення страв на дом, організовує корпоративи та інші свята.

Метою дипломного проєкту є проєкт гриль-бару у с.м.т. Саврань Одеської області.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику підприємства;
- 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 показники економічної ефективності проєкту й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект ресторану волинської кухні у м. Луцьк»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Малько Данііл Євгенійович

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

Дата захисту: 14 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Завданням на дипломний проект передбачено проект ресторану волинської кухні у м. Луцьк.

На різноманіття страв волинської кухні вплинули багаті ліси, щедрі ріки й таємничі болота поліської частини територій України. Саме вони своїми природними дарами сформували особливий смак волинської кухні.

В проєктованому ресторані представлені страви традиційної волинської 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, передбачено організацію відпочинку клієнтів у вигляді музичних вечорів, свят, романтичних та сімейних вечорів, конференцій, он-лайн зустрічей.

Метою дипломного проєкту є проєкт ресторану волинської кухні у м.Луцьк.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику ресторану волинської кухні;
- 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 показники економічної ефективності проєкту й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

Тема: «Проект їдальні при курортному пансіонаті у м. Моршин Львівської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Мацола Анастасія Олегівна

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

Дата захисту: 11 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Їдальня при курортному пансіонаті як заклад з комплексним обслуговуванням, який призначений для практично здорових людей, які хочуть відновити життєві сили та відпочити. На відміну від санаторіїв тут немає строгого режиму, обов'язкових процедур та широкого вибору дієт. Проживання в пансіонатах, як вид курортного відпочинку, добре себе зарекомендував, адже він має багато переваг.

Основним завданням пансіонату є організація повноцінного відпочинку та зміцнення здоров'я, забезпечення відпочиваючих необхідними послугами, триразовим харчуванням, організацією культурно-масових та спортивно-оздоровчих заходів. Крім того, пансіонати відрізняються своїм розташуванням, так проєктований пансіонат знаходиться в тихій лісопарковій зоні з мальовничими ландшафтами та чистим повітрям в м. Моршин Львівської області. Моршин – невеличке, але досить затишне містечко, що розташоване зовсім недалеко від Карпатських гір, в оточенні чистого лісу, на берегах річки Березниця. Це – один із найвідоміших бальнеологічних курортів України, куди щороку приїжджають тисячі туристів. Унікальні мінеральні води зробили відпочинок у Моршині відомим далеко за межами країни. Природа Карпат, чисте повітря у поєднанні з цілющою силою природної мінеральної води приваблюють людей з усіх куточків України і не тільки. Обов'язкових оздоровчих процедур, як і встановленого розпорядку дня в пансіонатах зазвичай не передбачено. Відпочиваючі в пансіонатах за бажанням можуть придбати оздоровчі процедури за додаткову плату. Проте в пансіонатах відрізняються неповним штатом медичних фахівців, дієтичним харчуванням, яке підходить не всім видам захворювань.

Моршин має вузьку спеціалізацію, яка пов'язана з курортологією і така монопрофільність може мати негативний вплив на економіку в воєнний та післявоєнний періоди. Для запобігання цьому необхідно приділити увагу

можливим змінам акцентів в лікувально-оздоровчій діяльності. Наприклад, проектувати нові заклади ресторанного господарства для сімейного відпочинку і розвивати сільський туризм, а також використовувати можливості короткочасного сімейного відпочинку на вихідні дні.

Метою кваліфікаційної роботи проект їдальні при курортному пансіонаті у м. Моршин Львівської обл. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму їдальні при курортному пансіонаті в м. Моршин Львівської області та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке проектуємо;
- 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 їдальні при курортному пансіонаті у м. Моршин Львівської обл. з включенням в меню цукровий діабет.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект кафе оздоровчого харчування у м. Біляївка Одеської області»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Лахно Максим Олександрович

Керівник: к.т.н., доц. Дідух Г.В., к.т.н. ст.викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 13 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Актуальність теми роботи обумовлена тим, що на сьогоднішній день одним з основних чинників у здоров'ї людини є здорове харчування, яке впливає на її здоров'я та життєдіяльність в цілому. І безумовно, саме продукти, які отримує дитина з моменту народження, відіграють у цьому первісну роль.

На сьогоднішній день українці стали більш свідомо підходити до поняття турботи про здоров'я. Це стосується як фізичного, так і ментального

здоров'я. Люди почали ретельніше вибирати, як правильно харчуватися, які саме продукти підходять саме їм, як харчуватися збалансовано та ін. Почали уважно ставитися до того, що вони споживають, коли споживають та як вони це роблять. Все це викликає певні зміни у сфері харчування, тому спостерігається поява нових трендів ринку здорового харчування.

Частина закладів ресторанного господарства вводить більше рослинних страв як позицію основного меню, поряд із птицею, сирами та рибою. Страви з рослинною основою – це одна з основних тенденцій ринку здорового харчування у 2023 році.

Експерти з психічного здоров'я пояснюють, що стан емоційного, фізичного та розумового виснаження, викликаний надмірним і безперервним стресом, продовжує зростати. Саме тому зростає попит на продукти та добавки, які допомагають впоратися зі стресом та вигоранням, на рослинні компоненти, трави та адаптогени.

Місцевість в якій заплановано проєкт кафе здорового направлення це є м. Біляївка. Біляївка – місто в Одеському районі Одеської області, адміністративний центр Біляївської міської громади. Розташоване в дельті Дністра (на одному із його рукавів, річці Турунчук, та озері Саф'яни) за 26 км від залізничної станції Вигода. Місцевості притаманна чудова природа, яка створює заспокійливу атмосферу для проєктування закладів ресторанного господарства здорового направлення, що будуть спрямовані на оздоровлення та відпочинок відвідувачів.

Зосередження проєктування на здоровому харчуванні може дати кафе ряд переваг: збільшення числа клієнтів, які шукають здорову їжу; підвищення лояльності клієнтів, які цінують турботу про їхнє здоров'я; поліпшення іміджу закладу ресторанного господарства та його репутації; можливість вигідно відрізнитися від конкурентів.

Метою кваліфікаційної роботи є проєкт кафе оздоровчого харчування у м. Біляївка Одеської обл. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму для кафе оздоровчого харчування та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке проєктуємо;
- 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 кафе оздоровчого харчування, що проєктуємо в м. Біляївка Одеської області.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект ресторану рибних страв у м. Львів»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Літвін Катерина Сергіївна

Керівник: к.т.н., доц. Дідух Г.В., к.т.н. ст.викл. Лазаренко Н.А.

Дата захисту: 18 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 **пароль:** 6UpBBF

Актуальність теми. Актуальність кваліфікаційної роботи обумовлена тим, що на сьогоднішній день набирає активного розвитку функціонування закладів ресторанного господарства певної направленості, які підтримують правильне харчування. Харчування населення належить до найважливіших чинників, що визначають здоров'я нації, її потенціал та перспективи розвитку.

Місто Львів відоме своїм багатим культурним спадком, історією, а також унікальними гастрономічними традиціями, що робить його важливим об'єктом для гастрономічного туризму в Україні.

Львівська кухня є сумішшю багатьох культур та національностей, які історично мешкали у місті. Вона включає в себе елементи польської, єврейської, української, арменської та австрійської кухонь. Таке розмаїття пропонує туристам широкий вибір кулінарних вражень. Ще однією родзинкою м. Львів є традиція дотримання культури споживання кави та какових напоїв. Саме тому місто має багато кав'ярень, де кожна пропонує унікальну атмосферу і сорти кави. Історія кави у Львові йде углиб віків, і багато кав'ярень мають свої особливі рецепти та методи приготування напою. Львів регулярно проводить кулінарні фестивалі, які приваблюють гурманів з усієї країни та світу. Наприклад на постійній основі проводять такі культурні заходи: Фестиваль пива, Фестиваль шоколаду, Фестиваль кави, що відзначають місцеві продукти та майстерність.

Дослідження місцевого ринку та потенційних клієнтів показує наявний інтерес до рибних страв. Особливо це стосується сезонів, коли риба особливо популярна (наприклад, під час постів). У м'ясі риби знаходиться найцінніший набір мікроелементів, необхідних для оптимального функціонування організму людини, серед яких фтор, цинк, мідь, йод. Вміст корисних складових рибної сировини, безумовно, залежить від виду риби та її місце вирощування. Якщо розглядати, наприклад, річкову рибу, то в ній міститься мало йоду, проте його вживання піде на користь тим, хто страждає

захворюваннями нирок, у кого порушений пуриновий обмін. Магній, на який багате м'ясо річкової риби, в сукупності з вітамінами групи В необхідні для нормального функціонування нервової системи. У складі річкової риби багато вітамінів – А, Е, групи В, D. Без них неможливе нормальне функціонування систем та органів.

Проект ресторану рибних страв у Львові має всі шанси на успіх, якщо буде правильно реалізований, враховуючи унікальність і потенційний попит на такого роду заклад у даному місті.

Метою кваліфікаційної роботи є проект рибного ресторану в м. Львів. Відповідно до поставленої мети визначено наступні завдання:

- розробити меню, виробничу програму для рибного ресторану та проаналізувати конкурентний ринок для підприємства, яке проектуємо в м. Львів;
- 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 рибного ресторану, який проектуємо у м. Львів.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект ресторану болгарської кухні у м. Болград Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Пастушук Руслана Вікторівна

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

Дата захисту: 10 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UrBBF

Актуальність теми. Завданням на дипломний проект передбачено проект ресторану болгарської кухні у м. Болград Одеської області.

В проєктованому ресторані представлені страви болгарської 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, передбачено організацію відпочинку клієнтів у вигляді

музичних вечорів, свят, романтичних та сімейних вечорів, конференцій, онлайн зустрічей.

Метою дипломного проекту є проект ресторану болгарської кухні у м. Болград Одеської області.

Для досягнення поставленої мети визначені наступні завдання:

- розглянути характеристику ресторану болгарської 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 торгівельних та допоміжних приміщень;
- забезпечити охорону праці та цивільний захист на підприємстві;
- розрахувати показники економічної ефективності проекту й встановити термін його окупності.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

Тема: «Проект розвитку навчально-наукового ресторану «112» ОНТУ у м. Одеса.

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Технології ресторанного бізнесу»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Погоріла Дар'я Ярославівна

Керівник: к.т.н., доцент Дідух Г.В.

Дата захисту: 14 червня 2024 року, 9:00

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBVF

Актуальність теми. З урахуванням нової концепції навчально – наукової лабораторії ресторану 112 ОНТУ, яка має мету функціонування Центру здорового харчування, сплановано розвиток цього закладу з включенням до меню страв, оздоровчого та профілактичного призначення, в рецептуру яких буде входити мікропартикулят молочної сироватки.

Корегування режимів харчування у бік зниження масової частки жиру і смакових добавок призводить до суттєвої зміни органолептичних показників страв та харчових продуктів. Тому, удосконалення харчових раціонів повинно проводитись комплексно і враховувати, як мінімум, два напрями: досягнення збалансованості компонентного складу і забезпечення високих показників сенсорного сприйняття. Виробництво багатокomпонентних продуктів харчування таких, наприклад, як соуси дозволяє вирішити ці проблеми

шляхом підбору науково обґрунтованого композиційного складу за умови, що значна частка жиру у рецептурі буде замінена на білкові пасти отримані з вторинної молочної сировини. Такі жирозамінники передбачено виробляти за технологією, яка дозволяє отримати продукт маслянистої консистенції, що імітує наявність у продукті ліпідів.

Метою дипломного проекту є проєкт розвитку навчально-наукового ресторану «112» ОНТУ у м. Одеса, в якому відображено поглиблення та закріплення знань для рішення практичних завдань проектування підприємств галузі, набуття навичок і умінь в організації виробничого процесу та обслуговування гостей закладу стравами здорового харчування.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні задачі:

- обґрунтувати введення до рецептури приготування лазаньї мікропартикуляту сироваткових білків, як імітатора жиру.
- розробити меню та рецепт лазаньї низькокалорійного спрямування та оздоровчого призначення, враховуючи 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 проєкту.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри

к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович

вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322

тел. 048-712-41-51

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

Тема: «Проект кафе «Деруни» у м. Білгород-Дністровський Одеської обл.»

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Сидорук Владислава Сергіївна

Керівник: к.т.н., доц. Атанасова В.В.

Дата захисту: 10 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є проектування кафе «Деруни» в м. Білгород-Дністровський Одеської області по вул. Кирилова навпроти загальноосвітньої школи №1.

Кафе «Деруни» являє собою заклад ресторанного господарства, в якому основними гарячими стравами є деруни з різноманітними начинками.

Деруни (беці, богачики, кремзлики, кийзлики, маандрики, тарчаники, барабуленники, плячки, тертюхи, тартенники, картопляники, картофляники) – картопляні млинці, популярні в українській, польській, словацькій, чеській, болгарській, білоруській, австрійській та німецькій кухнях, в Україні особливо поширені в західних і північних районах. Основним інгредієнтом страви є терта картопля. Власне, від способу приготування млинців (тертої, а в деяких регіонах кажуть – дертої, картоплі) і походить назва деруни. Деруни є традиційною частиною святкового столу на Благовіщення (тільки пісні, без сметани й інших скромних страв). Кафе характеризується достатнім рівнем комфортності, доволі середніми цінами за рахунок роботи на сировині та нескладним стравам, що матимуть попит у споживачів, сучасним обладнанням та комфортними меблями, високою якістю обслуговування споживачів і різноманітністю кулінарних виробів і напоїв. Оформлення приміщень для споживачів виконано в стилі лофт. Єдність стилю в інтер'єрі досягається просторовим рішенням, кольорової гамою, декоративних елементів. Оформлений зал в бежево-коричневій гамі.

Метою кваліфікаційної роботи бакалавра є проектування кафе «Деруни».

Для досягнення визначеної мети окреслили наступні завдання:

- розробити сучасне меню з впровадженням широкого вибору дерунів з різноманітними начинками;
- скласти виробничу програму та визначити склад виробничих цехів, технічно-адміністративних приміщень, складських приміщень та підібрати новітнє обладнання;
- розробити заходи щодо охорони праці та охорони навколишнього середовища;
- провести техніко-економічні розрахунки доцільності проектування нового кафе.

Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування

В.о. завідувача кафедри
к.т.н., доцент Дідух Геннадій Васильович
вул. Канатна, 112, корпус Д, ауд. 322
тел. 048-712-41-51
<http://trioh.ontu.edu.ua/>

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

Спеціальність: 181 «Харчові технології»

Освітня програма: «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»

Випускник за ступенем (ОКР) «бакалавр»: Цимбалюк Оксана Анатоліївна

Керівник: к.т.н., доц. Атанасова В.В,

Дата захисту: 11 червня 2024 року, о 9:00,

/ Ідентифікатор: 995 823 7132 пароль: 6UpBBF

Актуальність теми. Одеса – адміністративний центр Одеської області, найбільший порт України, а також великий промисловий, культурний, науковий і курортний центр. В місті широко представлена сфера харчування: ресторани, кафе, їдальні, закусочні та ін. Враховуючи новітні тенденції все більше людей намагається харчуватись здоровою їжею, що викликається у відповідь у закладах ресторанного господарства – розробляються нові страви, нові технологічні підходи у виготовленні страв.

Направлення ресторану – здорове повноцінне харчування, а отже в меню нового закладу харчування передбачаємо страви, які готуються з максимальним збереженням всіх поживних речовин.

Метою кваліфікаційної роботи є проектування ресторану здорової кухні в м. Одеса.

Для досягнення поставленої мети було сформовано комплекс дій: аналіз ринку ресторанних послуг в регіоні, визначення переваг нового підприємства, аналіз технологічних процесів при виготовленні страв здорового напрямку, розробка меню та виробничої програми підприємства. Відповідно до вимог щодо проектування підприємств ресторанного господарства проведено розрахунки площ приміщень та розроблено об'ємно-планувальне рішення. Всі впроваджені заходи є економічно обґрунтованими та доцільними, що дасть можливість при впровадженні проекту отримати прибутковий ресторан.