

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.05.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут заочно-дистанційного навчання
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис) (ініціали та прізвище)
« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему

Ресторан на 62 місця в місті Болград Одеської області
спеціальність **181 Харчові технології**
освітня програма **«Харчові технології та інженерія»**
ступеня бакалавр

Виконавець Півторак Богдан Віталійович
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник **к.т.н., доцент, Шелудько Вікторія Миколаївна**
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент **Володько Ольга Василівна**
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

Вступ

Ресторанний бізнес - головна складова туристичної індустрії в Одеському регіоні. Проте, на сьогодні можна констатувати що кризові явища які виникли в нашій країні не оминули і туристичну сферу. Складна ситуація на сході України відлякує потенційних іноземних туристів. Оскільки нестабільна політична ситуація в країні не сприяє розвитку в'їзного туризму, то потенційними клієнтами готелів та ресторанів стають вітчизняні туристи. На користь збільшення туризму внутрішнього працює девальвація національної валюти, що стримує виїзний туристичний потік. Це призводить до пошуку шляхів відродження діяльності ресторанного бізнесу. Ресторанне господарство займає важливе місце у реалізації соціально економічних завдань. Його основним призначенням є забезпечення населення широким спектром послуг, безпечною та якісною кулінарною продукцією та організація високого рівня обслуговування відповідно до потреб споживача. У бізнесі простежується пряма залежність між доходами споживачів та їх витратами на підприємства ресторанного господарства. У споживачів із середніми доходами найбільш питому вагу витрат припадає на туристичні (29%), оздоровчі (23%) та спортивні (22%) послуги. З усього вільного прибутку тільки 16% вони витрачають на харчування в ресторанах й кафе. Такі відносно невисокі витрати пояснюються тим, що споживачі надають перевагу харчуванню вдома, так як їх бюджет не дозволяє постійно користуватися послугами закладів ресторанного господарства. Одним з напрямів виходу з цієї ситуації є активне впровадження інноваційної діяльності в сфері ресторанного бізнесу та туризму, застосування новітніх технологій обробки сировини, технологій виробництва страв, застосування різноманітних систем інформаційного забезпечення та інше. Таким чином, тема дипломного проекту «Ресторан на 62 місця в місті Болград Одеської області» є актуальною.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1. Маркетингові дослідження.

Ресторан проектується у місті Болград Одеської області. Болград був заснований на місці болгарського поселення Табакі у 1821 році болгарами, які з дозволу російською уряду переселилися з Болгарії під владою Османської імперії до Російської імперії, як містечко Ізмаїльського повіту Бессарабської губернії. Генерал Інзов Іван Микитович — генерал-лейтенант, намісник Бессарабії, головний попечитель і голова Комітету іноземних поселенців Південного краю Російської імперії, приймав тих, що тікали з османської неволі, під своє заступництво. Допомогавав болгарським колоністам зберегти і збагатити свої традиції, культуру, релігію. Порівняно швидке економічне піднесення та розвиток деяких ремесел і торгівлі обумовили потребу в письменних людях. У 1839 році головне управління колоніями, що перейшло в підпорядкування міністерства державного майна, запропонувало відкрити в усіх болгарських колоніях початкові школи, а в Болграді, крім початкової, землемірне училище, яке проіснувало до 1848 року. У Болградській початковій школі в 1853 році навчалося близько 200 дітей. Учитель і його помічник були німці, тому в 1854 році болгарці запросили стати вчителями болгар. Місто Болград на Одещині – це не райцентр. Це місто має неофіційний статус "столиці" не лише бессарабських болгар, а й усієї болгарської діаспори в Україні. Мало того, це ще й єдине мале містечко Одеської області, яке залишає враження саме міста, а не просто великого села чи селища.

На формування попиту впливає низка факторів: демографічні, економічні, природні, науково-технічні, політико-правові, соціально-культурні.

За даними перепису населення України розподіл населення (15 432 ос.) був таким: по місту Болград: болгары – 47,8 %, гагаузи – 16,75 %, українці – 12,75 %, росіяни – 11,2 %, молдавани – 2,0 %. Переважна національність (болгари) за століття зазнала падіння своєї частки у місті (68,9 % за переписом 1897 року), а гагаузи, навпаки, різко його збільшили (1897 вони становили

менше 1 % болгарців). В результаті, серед міст України Болград нині лідирує за часткою та чисельністю гагаузів-міщан. Етномовний портрет міста при цьому характеризується переважанням російської мови як рідної та ускладнюється розбіжністю між національністю та рідною мовою через історично переважаючу російськомовність: за переписом 2001 року російську мову назвали рідною 48,70 % болгарців; болгарський - 32,65%; українська - 13,92 %, гагаузька - 2,00 %, молдавська - 1,12 %. Про гагаузів варто сказати окремо - вони переселялися сюди разом з болгарами на початку ХІХ століття і до початку ХХ століття вважалися як болгарські поселенці. Лише потім вони стали усвідомлювати себе окремим народом. Зараз Болград, Болградський район та сусідні регіони Молдови - місце компактного проживання гагаузького народу, що сусидить з усіма іншими народами багатонаціональної південної Бессарабії. Болград – це єдине місто Бессарабії, створене «з нуля» і забудовувалося за генеральним планом, складеним генералом Іваном Микитичем Інзовим, за сумісництвом намісником Бессарабії та головою комітету у справах іноземних поселенців на півдні Російської імперії. Його іноді навіть називають позашлюбним сином самої Катерини ІІ. З його ініціативи нове місто з самого початку мало чітке прямокутне планування, «нанизане» на три площі та центральний проспект. Інженера Деволана та його творіння на березі Чорного моря з Олександрівським проспектом, що проходить через Грецьку, Старобазарну та Привізну площі

Болград зараз активно розвивається як центр виноробства та туризму. У місті зараз проводиться чотири міські фестивалі з упором на місцеву кухню та національні болгарські традиції. На них приїжджають сотні туристів із Одеси та інших міст України. Наприкінці 90-х – на початку 2000-х у Болградському районі висадили багато нових виноградників. І зараз виноробна галузь переживає період одночасно і зростання, і пошуку нового шляху розвитку. У Болграді створено й інші нові підприємства. Тут працює велика сонячна електростанція. Діє величезний комплекс свиноферми - але створює масу екологічних проблем жителям міста.

Ділянка розташована по вулиці Варненська, 25 в центральному мікрорайоні міста, навпроти центрального автовокзалу Болграда. Саме таке розташування на нашу думку є вдалим, оскільки безпосередня близькість ділянки до автовокзалу і центрального ринку дає переваги: можливість більшої кількості споживачів і невелика відстань до джерел постачання.

В даному мікрорайоні розташовані наступні заклади ресторанного господарства - основні конкуренти нашого підприємства представлені в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства

Тип закладу, назва	Підпорядкування	Потужність, місць	Режим роботи, год.	Рівень націнки, %	Характеристика продукції та послуг
Ресторан «Южний»	приватне	70	12.00 - 23.00	400	Болгарська кухня, обслуговування офіціантами
Бар «Кабачок»	приватне	44	12.00 – 2.00	200	Обмежений асортимент, обслуговування барменом
Піцерія «Ріо Центр»	приватне	50	11.00-1.00	300	Обмежений асортимент, обслуговування офіціантами
Кафе «Мак Дак»	приватне	50	10.00-21.00	250	Обмежений асортимент, обслуговування офіціантами
Їдальня «Сіли-Поїли»	приватне	80	12.00 - 23.00	200	Європейська кухня, самообслуговування

Згідно з відгуками споживачів, представлені заклади ресторанного господарства мають ряд недоліків.

Переваги і недоліки закладів-конкурентів представлені в табл. 1.2.

Переваги і недоліки конкурентів

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Ресторан «Южний»	Гарний інтер'єр	Аналіз відгуків споживачів показав, що існують проблеми з обслуговуванням споживачів. Страви не смачні, і не відповідають заявленому у меню.
Бар «Кабачок»	Невисокі ціни	Обмежений асортимент, застарілий інтер'єр
Піцерія «Ріо Центр»	Смачні страви	Немає літнього майданчика. Зали для проведення святкових подій, немає доставки
Кафе «Мак Дак»	Широкий асортимент страв	Реалізовується товар у якого закінчився термін придатності, страви не смачні, не витримано температуру подачі
Їдальня «Сіли-Поїли»	Гарний інтер'єр та екстер'єр	У приміщенні не комфортна температура для відвідувачів, немає доставки. не дотримуються режиму карантину

Отже в результаті проведеного аналізу визначено переваги і недоліки потенційних конкурентів проектуемого закладу.

Спеціалісти зазначають, що на вибір споживачем ресторану та страв впливають два основних фактори: на скільки відвідувач схильний до кулінарних експериментів та на скільки відвідувач стурбований проблемами здоров'я, харчування та дієти. За цими параметрами виділяють чотири основних групи споживачів: гастрономічні дослідники (люблять експериментувати та куштувати нові страви); традиційні клієнти (консервативні у виборі страв); клієнти, які турбуються про власне здоров'я; безтурботні клієнти (харчуються не вдома, щоб не обтяжуватися приготуванням їжі). Цільовий ринок для проектуемого закладу можна поділити на умовні сегменти згідно потреб споживача: приємно провести час, смачно поїсти не вдома, задовольнити гастрономічні вподобання, впевненість, що запрошена тобою компанія буде добре нагодована, найдешевший спосіб поїсти.

1.2. Розроблення концепції діяльності ЗРГ

Одним із важливих складових концепції закладу є визначення його мети. Метою проектуємого ресторану є організація послуг із якісного харчування зі зручною ціновою політикою, разом з тим організація відпочинку і дозвілля відвідувачів, надання додаткових послуг, організація онлайн замовлень. В результаті попереднього аналізу визначено, що потенційними споживачами будуть туристи і місцеві жителі міста. Встановлено, що і даному мікрорайоні уже існують заклади національних кухонь, отже існує потреба у закладі із європейською кухнею, цей сегмент ринку вільний у даному мікрорайоні.

Ділянка підприємства, що проектується, розташоване в центральному мікрорайоні міста Болград напроти від центрального автовокзалу міста. Заклад буде спроектовано відокремленою одноповерховою будівлею.

В закладі будуть застосовуватись різні методи мотивації персоналу, адже від рівня вмотивованості робітників залежить прибуток підприємства. Також будуть запроваджені додаткові послуги: доставка онлайн замовлень, відкриття літнього майданчика.

Ресторан отримає назву «Традіція», що буде асоціюватись у споживачів з приємно проведеним часом у комфортній атмосфері за споживанням смачних страв/

1.3. Обґрунтування технічної можливості будівництва

Болград розташований на південь від західної частини Одеської області. Він розташований на стику відрогів Молдовського піднесення та Причорноморської низовини. Його особливість у тому, що тут залягають потужні піщано-глинисті прісноводні відкладення із прошарками гальки та гравію, 55-60% території району вкрито чорноземами південними, рівень зораності земель високий.

Клімат району характеризується як помірно континентальної, з малосніжною, м'якою, нестійкою зимою та спекотним, часто посушливим літом. Серед інших степових районів України цей край виділяється

найбільшими тепловими ресурсами, найбільш теплою зимою та найменшою континентальністю клімату.

Ділянка, що знаходиться в центральному мікрорайоні міста відповідає всім будівельним нормам. Має природне озеленення. Поблизу проходить система центрального опалення, гаряча та холодна вода, центральна каналізація, електро- мережа, газова мережа. За енергоносія обрано електропостачання, тому що більшість обладнання працює від електромережі.

1.4. Визначення джерел постачання

Джерела постачання основних груп продуктів наведені в табл.1.3.

Таблиця 1.3

Джерела постачання сировини і продуктів

Група продуктів	Джерело постачання	Періодичність завою	Відстань, км
М'ясопродукти (охолоджені)	Центральний ринок	2 рази на тиждень	0,07
Риба, морепродукти	Центральний ринок	2 рази за тиждень	0,28
Птиця	Центральний ринок	2 рази за тиждень	0,07
Гастрономічні товари	Центральний ринок	1 раз на тиждень	0,28
Молочно – жирові продукти	Центральний ринок	2 рази за тиждень	0,28
Борошно, крупи, сіль, сахар	Центральний ринок	1 раз на тиждень	0,28
Алкогільні, слабоалкогільні, пиво	Винза завод Центральний ринок	1 раз на тиждень	1,1 0,28
Овочі, зелень	Центральний ринок	1 раз на тиждень	0,28
Хліб	Хлібза завод	Кожен день	0,45

Купована продукція буде транспортуватись автомобілем Citroën Berlingo, який належить закладу ресторанного господарства.

Висновки до розділу 1

Надано характеристику населеного пункту, у якому планується будівництво закладу. Описано розташування на карті України, демографічний стан населення, кліматичні умови, туристична привабливість, економічний рівень розвитку району.

Проведено моніторинг мережі закладів ресторанного господарства у місті Болград. Виявлено існуючих і можливих конкурентів, які надають послуги щодо задоволення потреб у їжі, відпочинку, емоційному розвантаженню. Охарактеризовано переваги і недоліки конкурентів, обґрунтовано можливість задовольнити потребу у продукції та послугах. Складено план маркетингової діяльності. Розроблено концепцію закладу. Обґрунтовано технічні можливості будівництва. Визначено джерела постачання.

2.2. Удосконалення технології пастили підвищеної харчової цінності

2.2.1. Асортимент і харчова цінність кондитерських виробів в Україні.

Розробка якісно нових продуктів харчування функціонального призначення, які допомагають зберігати та покращувати здоров'я за рахунок нормалізуючого впливу на організм людини з урахуванням його фізіологічного стану та віку – особливість сучасного розвитку харчової промисловості. Сьогодні споживачі виявляють інтерес до хімічного складу, вмісту функціональних інгредієнтів, харчової, енергетичної цінності продуктів харчування [1].

У кондитерських виробів високі харчова та енергетична цінності, тому що в них багато жирів, цукрів та практично немає вітамінів. Частка вуглеводів у раціоні харчування - 57% від суми всіх інших поживних речовин (оптимальне співвідношення білки: жири: вуглеводи - 1:1,2:4 [2].

Зефір та пастила користуються особливим попитом серед покупців. У їх складі – яєчний білок, пектин, які відносяться не тільки до технологічно необхідних компонентів, але й корисних функціональних інгредієнтів. Зефір - кондитерський виріб, рекомендований інститутом харчування РАМН для харчування дітей у дошкільних та шкільних закладах [3].

Для збагачення кондитерських виробів корисними компонентами все ширше використовують натуральну рослинну сировину у вигляді порошків, емульсій, витяжок, плодів та ягід, овочів, морських водоростей та ін. [4].

2.2.2. Особливості технології пастили різаної.

Пастила – пастильний виріб, виготовлений із фруктово-ягідного пюре, що містить велику кількість пектинових речовин, мікроелементів та інших біологічно активних речовин та дозволяє покращити функцію шлунково-кишкового тракту. Залежно від студнеформуєчої основи, що формує пастильні вироби, вони поділяються на такі види: клейова, де пюре з фруктів збивається, для закріплення піноподібної та дрібнопористої консистенції до нього додають спеціальний «клей» у вигляді агаро-цукрово-патокового сиропу; заварна -

готується з використанням мармеладної маси; безклеєва - робиться з фруктового пюре та збитих білків [5].

2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кондитерських виробів.

Аналіз науково-технічної літератури у сфері вдосконалення рецептур класичної пастили дозволив дійти невтішного висновку у тому, що дослідження вчених спрямовані підвищення біологічної цінності даного виробу. Вченими була запропонована рецептура пастили, за допомогою якої продукт буде корисним і функціональним. Спосіб виготовлення даного виду кондитерського виробу з корисними властивостями включає з'єднання основної сировини з рослинним інгредієнтом у вигляді яблучного пектину, а також передбачає структуроутворення пастильної маси. При цьому проводять підготовку пектино-цукрово-патокового сиропу, а також пастильної маси, що складається з яблучного пюре, пектино-цукрово-патокового сиропу та сухого яєчного білка, розлив пастильної маси, її структуроутворення при температурі 9 ± 1 °C близько 15 хв, підсушування пастильного пласта при температурі 39 ± 1 °C, його нарізування на окремі вироби, сушіння пастили при температурі $47,5\pm 7,5$ °C протягом 4,5 год, охолодження при кімнатній температурі приблизно 1-1,5 год, обсипання пастили цукровою пудрою при наступному співвідношенні компонентів (мас.%): цукор-пісок - 8,0-9,0; яблучне пюре - 88,5-89,0; яблучний пектин – 1,5–2,0; сухий яєчний білок – 1,0 [6-9]. У пастильній масі за класичною рецептурою концентрація цукру становить близько 24%. Після сушіння цей показник збільшується майже в 1,5-2 рази, залежно від кінцевого вмісту вологи в продукті. Високий вміст цукру в десерті може стати причиною відмови широкого кола споживачів від придбання цього продукту. Саме тому виникає необхідність зниження кількості цукру у рецептурі класичної пастили.

Запропоновано спосіб виробництва пастили з використанням цукрозамінників, який включає в себе підготовку сировини та добавок, приготування агарового сиропу та збагаченої пастильної маси, розливання пастильної маси, структуроутворення та підсушування пласта та доведення до належного для вживання споживачем виду (т. е. нарізування виробу, обсипання какао-порошком, пакування, маркування). Як цукрозамінники використовують

сорбіт у поєднанні з глікозил стевіозидом «Кристал», а добавка являє собою органічну йодовмісну добавку «Йодказеїн». Винахід дозволяє отримати пастилу на сорбіті та стевіозиді з використанням біологічної активної добавки «Йодказеїн» та служить функціональним продуктом у комплексній дієтотерапії людей, які страждають на цукровий діабет, а також у комплексній дієтотерапії як додаткове джерело йоду [10].

Нерідко до рецептури пастили додають бурі водорості. Ламінарія відноситься до функціонального харчування, при його прийомі підвищується фізична працездатність. Експериментальні дослідження показали, що прийом ламінарії збільшує фізичну витривалість та запобігає розвитку оксидативної напруги в крові. Від нього практично неможливо видужати, тому даний експеримент є, безсумнівно, значущим. Енергетична цінність для 100 г продукту – 350 ккал, білків міститься 12, вуглеводів – 70 та жирів – 0,5 г [11].

2.2.4. Досвід використання продуктів переробки винограду.

Різні сорти винограду є чудовою сировиною для виноробства. Однак при виробництві виноградних вин утворюється велика кількість відходів у вигляді вижимок винограду. Солодкі виноградні вичавки відносять до вичавків за білим способом виноробства [12].

Фізико-хімічний склад залежить від сорту винограду, району зростання, умов вирощування. Дослідженнями доведено, що виноградні вичавки можна застосовувати як антиоксиданти, що застосовуються для запобігання окислювальним процесам, або біологічно активних добавок. З вичавки винограду отримують такі біологічно активні речовини як виноградне масло, енотанін, винну кислоту, пектин. Вичавки переробляють на спирт етиловий, виннокисле вапно, кормове борошно. З добре пофарбованих сортів винограду одержують енобарвник (харчова добавка з вичавків червоних сортів винограду). Частину виноградних вичавків, що залишилися після комплексної переробки, а також виноградні гребені застосовують як органічне добриво [13].

Результати показали, що виноградна вичавка є важливим джерелом поживних речовин та сполук з функціональними властивостями, які можуть бути включені як інгредієнт до раціону або використовуватися як активна

біологічна добавка для підтримки здоров'я. Виноградні вичавки не показали мікробіологічне забруднення та визнані нетоксичними [14].

У роботі [15] досліджено м'якоть, насіння та шкірка місцевого червоного винограду сорту Sultana (Лівія), що досяг оптимальної зрілості, для визначення уточненого хімічного складу, деяких мінералів та вітамінів та загального вмісту фенольних сполук. Результати показали, що шкірка мала високий відсоток вологи в порівнянні з насінням, у той час як насіння мало високий відсоток клітковини та білків. М'якуш і насіння мали високий вміст вуглеводів у порівнянні зі шкіркою. З іншого боку, у шкірці виявлено високий вміст кальцію, магнію, калію та фосфору. Насіння показало високий вміст заліза та низький вміст фосфору та калію. У шкірці високе значення вітаміну А, у той час як у насінні високе значення вітаміну С та загальний вміст фенольних речовин.

2.2.5 Розроблення рецептури і технології пастили.

За контрольним зразком було обрано рецептуру пастили яка представлена в таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Рецептура пастили (контрольний зразок)

Найменування сировини	Витрати сировини, г
Яблучне пюре	250,0
Цукор	250,0
Білок	15,00
Сироп:	
Цукор	475,0
Вода	160,0
Агар	8,0
Всього	1158,0

2.2.6. Визначення показників якості пастили.

За органолептичними показниками пастила повинна мати характерний для даного виробу, кислувато-солодкий смак та приємний аромат. Пухку, дрібнопористу консистенцію, злегка тягучу, але здатну до розлому. Структура пастили не повинна бути грубою, пластівцеподібною, без включень кристаликів

агаро-цукрово- паточного сиропу. Технологічна карта, блок-схема і картка представлені в додатках А,Б,В.