

Nº 11

Мукачівський державний університет
Факультет туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи

Дипломна робота

ОС «Бакалавр»

на тему:

ВДОСКОНАЛЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ВИРОБНИЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Виконав: студент(ка) 4 курсу, групи ГРС-41
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-
ресторанна справа»

Кухарська Ю.Я.
(прізвище та ініціали)

Керівник: ст.викладач Чорій М.В.
(посада, прізвище та ініціали)

Рецензент: к.іст.н., доцент Кухарчук О.С.
(посада, прізвище та ініціали)

g-211

Мукачево – 2019 року



ВСТУП.....	3-4
РОЗДІЛ І. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДЛЯ УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ.....	5-39
1.1.Потенціал підприємств харчування як економічна системи.....	5-10
1.2.Загальні підходи щодо формування потенціалу підприємства.....	10-13
1.3.Виробнича діяльність та виробнича програма в закладах ресторанного господарства	14-17
1.4.Організація процесу виробництва та кухонне устаткування.....	17-23
1.5.Структура виробництва закладів ресторанного господарства.....	23-28
1.6.Планування товарообігу в закладах ресторанного господарства та розробка комплексу заходів, спрямованих на покращення організації харчування.....	28-36
1.7.Управління закладом ресторанного господарства як елемент удосконалення ефективної роботи.....	36-38
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ І.....	39
РОЗДІЛ ІІ. ІННОВАЦІЙНІ ПРОЦЕСИ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	40-50
2.1.Інноваційний розвиток організації харчування.....	40-42
2.2.Концепцією поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення.....	42-43
2.3.Інноваційні ресторани технології.....	43-50
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ ІІ
РОЗДІЛ ІІІ. УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ У ГОСПОДАРСЬКІЙ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	51-74
3.1.Підходи до покращення послуг здорового харчування у закладах ресторанного господарства.....	51-55
3.2.Технологія приготування їжі «Sous Vide» (технологія приготування їжі під вакуумом).....	55-65
3.3.Молекулярна кулінарія – високі технології організації харчування.....	65-70
3.4.Їстівний посуд – перехід від пластикового до екологічного посуду.....	70-73
ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ ІІІ	73-74
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	75-78
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	79-81
ДОДАТКИ.....	82

ВСТУП

Сьогодні галузь ресторанного господарства – це галузь, яка набуває швидких темпів розвитку. Сучасний стан ринку ресторанних послуг характеризується жорсткими умовами конкуренції серед закладів, тому головною задачею постає виживання в цих умовах та боротьба за споживачів. Саме тепер виникає гостра необхідність активізації діяльності закладів ресторанного господарства з удосконалення організації харчування.

Щоб встояти на ринку та втримати існуючі позиції, потрібно шукати нових шляхів поліпшення фінансово-економічного стану. Постійно виникає необхідність знаходити нові варіанти вдосконалення організації харчування та процесу обслуговування споживачів ресторанних підприємств для успішного існування на ринку ресторанних послуг та підвищення прибутку. Якість обслуговування, якість надання послуг та удосконалення організації харчування – є невід’ємними складовими ефективності роботи закладу ресторанного господарства, завдяки яким можливо втримати споживача.

Актуальність обраної теми та світові тенденції. Сьогодні заклади ресторанного господарства, приділяють особливу увагу якості наданих послуг та удосконаленню організації харчування, адже якість – це одна з головних умов успішного і ефективного розвитку ресторану.

Сучасні складні економічні та політичні процеси в Україні не дозволяють вітчизняним підприємствам у повній мірі боротися за розширення внутрішнього та зовнішнього ринку збуту, і однією з причин такого становища є недостатньо висока якість продукції. Актуальність підвищення якості та забезпечення конкурентоспроможності сягає свого апогею через приєднання України до Світової організації торгівлі й мінімізацію тарифного захисту внутрішнього національного ринку, що спричинить збільшення конкурентного тиску на ринку.

Основою конкурентоспроможності підприємств в Україні в умовах переходу до ринкових відносин все більше виступає якість продукції, надання послуг та удосконалення організації харчування, тому правильно обрана стратегія управління якістю продукції та наданням послуг дозволить забезпечити ефективний розвиток підприємства і підвищення його конкурентоспроможності.

Наша країна іде шляхом багатьох розвинених країн світу. Це можна віднести і до закладів ресторанного господарства. Актуальним стає вираз «обслуговування на вищому рівні», саме це стає конкурентоспроможним фактором. Але в сучасних умовах виникає необхідність пошуку та розроблення нових форм і методів управління якістю послуг в ресторанному бізнесі, подолання безсистемності управління, формування систем управління якістю ресторанних послуг.

Тому *мета дипломної роботи* полягає у визначенні умов досягнення удосконалення організації харчування на підприємствах ресторанного господарства.

Досягнути мети можна виділивши основні *завдання*:

- дослідити теоретичні аспекти формування потенціалу підприємств ресторанного господарства для удосконалення організації харчування;
- дослідити інноваційні процеси та тенденції організації харчування і розвитку послуг ресторанного господарства в сучасних умовах;
- проаналізувати інноваційні ресторанны технології;
- пошук шляхів удосконалення організації харчування у господарській діяльності закладів ресторанного господарства.

Інформаційною базою є періодичні видання, підручники, законодавчі акти, нормативна документація, сайти мережі Інтернет та ін.

Дипломна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Обсяг роботи 82 сторінки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Обраною темою дипломної роботи є «Проект удосконалення організації харчування в умовах діючого підприємства». В дипломній роботі проведено досліджено теоретичних аспектів формування потенціалу підприємств ресторанного господарства для покращення організації процесу виробництва. Досліджено загальні підходи щодо формування потенціалу підприємств та виробничої діяльності, а також визначено роль виробничої програми у плануванні випуску всіх видів продукції власного виробництва. Досліджено структуру виробництва у закладах ресторанного господарства, організацію процесу виробництва, кухонне устаткування. Визначено роль планування товарообігу та розробки комплексу заходів, спрямованих на покращення організації харчування, в тому числі і управління закладом ресторанного господарства як елементу удосконалення ефективності роботи.

Спеціальна функція стимулювання підвищення якості продукції останніми роками стала тісно пов'язаною із застосуванням системи управління якістю праці у закладах ресторанного господарства. Ця система забезпечує вдосконалення матеріального і моральною стимулювання працівників і на цій основі підвищення продуктивності їх праці, поліпшення якості обслуговування населення.

Здійснено дослідження інноваційних ресторанних технологій та визначено шляхів формування наукового підходу до вивчення інновацій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Визначено, що основними інноваціями у ресторанному бізнесі за різними напрямками є: прогресивні технології обслуговування та організації виробництва в ресторанному бізнесі; заклади ресторанного господарства сучасного формату; нові форми ресторанних послуг; ресторани технології різних страв; нова філософія підходу до створення та пропозиції меню тощо.

Результатом впровадження інноваційних технологій надання послуг та формування сервісу відповідно до сучасних вимог є процеси якісної трансформації галузі в цілому та забезпечення конкурентоспроможності її окремих об'єктів. Інноваційний розвиток ресторанних технологій підвищує конкурентність закладу в сучасних жорстких ринкових умовах.

Інновації – це новостворені (застосовані) і (або) вдосконалені:

- конкурентоздатні технології,
- продукція або послуги, а також
- організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру та якість виробництва і (або) соціальної сфери:

- інноваційні програми і проекти;
- нові знання та
- інтелектуальні продукти;
- виробниче обладнання і процеси;
- інфраструктура виробництва і підприємництва;
- організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що відчутно поліпшують структуру і якість виробництва і (або) соціальної сфери;

- сировинні ресурси,
- засоби їх видобування і переробки;
- товарна продукція;
- механізми формування споживчого ринку і збуту товарної продукції

На сучасному етапі інновації класифікують за різними ознаками.

Залежно від технологічних параметрів інновації підрозділяють на продуктові та процесні.

За типом новизни для ринку інновації поділяються на нові для галузі у світі, нові для галузі у країні, нові для даного підприємства (групи підприємств).

У виробництві ресторанних послуг основними типами інновацій є технічні, організаційно-технологічні, управлінські та комплексні.

Останніми інноваційними ресторанными технологіями можна звати

застосування інтерактивного (електронного) меню, екрану-планшету на столах,

сенсорного дисплею,

застосування QR-коду у маркетингу підприємства,

технології LED оповіщення,

харчові 3-D принтери,

сенсорні виробники їжі, використання тривимірних проекцій і відео-чепінга для демонстрації приготування страв,

автоматизація та інформатизація процесів на підприємствах, використання web- і телекомунікаційних технологій тощо [2].

Основними напрямками розвитку сучасних технологій у закладах ресторанного господарства є: створення ресторанів по типу FreeFloor; відкриття фуд-кортів; створення концептуальних підприємств ресторанного господарства; розширення мережі віртуальних ресторанів, що забезпечують замовлення по мережі Інтернет та доставку споживачеві; приготування страв у присутності відвідувачів; організація обслуговування за системою кейтерінг тощо.

Результатом інноваційного розвитку закладів ресторанного господарства будуть нові ідеї, нові й удосконалені ресторанны продукти і послуги, технологічні процеси, форми організації і управління.

Розвиток організації харчування та інноваційних процесів у господарській діяльності закладів ресторанного господарства реалізовується через певні напрямки. У дипломній роботі розглянуто ті з них, які зараз активно використовуються у ресторанному бізнесі країни.

Також проаналізовано концепцію харчування в ресторанах високої якості, яка спрямована на втілення ідей здорового способу життя.

загальноно різні підходи до надання послуг здорової їжі в ресторанах. запропоновано способи покращення послуг здорового харчування в закладах ресторанного господарства.

У результаті досліджень встановлено переваги використання «Sous Vide» технології у закладах ресторанного господарства:

- покращення органолептичних показників;
- зниження втрату ваги (збільшення виходу);
- попередження мікробіологічного забруднення;
- подовження терміну зберігання напівфабрикатів;
- скорочення тривалості приготування страв з напівфабрикатів;
- підвищення харчової та біологічної цінності страв.

Впровадження «Sous Vide» технології у вітчизняних закладах ресторанного господарства дозволить розширити асортимент страв, забезпечити високий рівень організації технологічного процесу та знизити виробничі втрати. А включення до меню страв оздоровчо-профілактичного призначення, отриманих за умови низькотемпературного оброблення, сприятиме розширенню контингенту споживачів.

Поява «молекулярної гастрономії» у вітчизняних закладах ресторанного господарства є дуже важливим етапом розвитку цієї галузі, адже це сучасний стиль приготування страв та напоїв, інноваційні та вишукані форми подачі, що цікавить як вчених, так і фахівців харчової промисловості. Молекулярною кухнею називають модну тенденцію в кулінарії, створення страв з незвичайними фізичними властивостями і комбінаціями компонентів з використанням різноманітних технічних засобів та інструментів: сухого льоду, центрифуг, сушарок, рідкого азоту, сферифікації тощо.

У закладах ресторанного господарства використовується різноманітний посуд: посуд з нержавіючої сталі, з алюмінію, емальований, керамічний, скляний, глиняний, тефлоновий, силіконовий, чавунний та інший. Але існує і їстівний (екологічний) посуд.



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>