

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ОРГАНІЗАЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ
НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

(на матеріалах ресторану «Нова Провінція»)

Здобувача вищої освіти
4 курсу, групи ГРС-42д,
спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»
освітньої програми «Готельно-
ресторанна справа»

Муравіцької
Таміли
Юрїївни

Науковий керівник
кандидат економічних наук

Мазуркевич
Ірина
Олександрівна

Гарант освітньо-професійної
програми
кандидат економічних наук

Мазуркевич
Ірина
Олександрівна

ЗМІСТ

ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИКО-МЕТОДОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	5
1.1 Сутність, передумови та основні принципи оздоровчого харчування	5
1.2 Організація оздоровчого харчування на підприємствах ресторанного бізнесу	15
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «НОВА ПРОВІНЦІЯ»	20
2.1 Організаційно-економічна характеристика закладу	20
2.2 Оцінка ефективності організації оздоровчого харчування в закладі	33
РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ОРГАНІЗАЦІЇ ОЗДОРОВЧОГО ХАРЧУВАННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ПРИКЛАДІ РЕСТОРАНУ «НОВА ПРОВІНЦІЯ»	36
3.1 Напрямки впровадження slow-food у ресторані «Нова Провінція»	36
3.2 Економічне обґрунтування доцільності реалізації запропонованих заходів	41
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	47
ДОДАТКИ	52

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

На основі проведення теоретичного та практичного дослідження, доцільно зробити такі висновки.

В першому розділі визначено сутність, передумови та основні принципи оздоровчого харчування. Встановлено, що харчування є досить складним процесом надходження і перетравлення їжі, всмоктування і засвоєння організмом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, води.

Було проаналізовано принципи раціонального харчування, які складаються з вимог до харчового раціону, режиму харчування і умов прийому їжі (енергетична цінність раціону, яка повинна покривати енергозатрати організму; він повинен мати належний хімічний склад; різноманітність за рахунок широкого асортименту продуктів і різних прийомів їх кулінарної обробки; хороша засвоюваність їжі, що залежить від складу і способу приготування; високі органолептичні властивості, які впливають на апетит і засвоюваність; здатність їжі створювати відчуття насичення; санітарно-епідемічна нешкідливість продуктів.

Щодо оздоровчого харчування, то воно передбачає використання наступних принципів: енергетичну рівновагу, збалансоване харчування, дотримання режиму харчування.

Відповідно також було визначено сутність оздоровчого харчування та його місце в загальній структурі харчування. Проведено аналіз сучасних аспектів оздоровчого харчування, який дає можливість зробити висновок про те, що оздоровче харчування має широкий спектр застосування і може бути альтернативою медикаментозному лікуванню на початкових стадіях захворювання.

Також було детально охарактеризовано організацію оздоровчого харчування на підприємствах ресторанного бізнесу.

У другому розділі наведено організаційно-економічну характеристику ресторану «Нова Провінція». Визначено, що даний заклад є конкурентоспроможним серед інших ресторанів, які знаходяться у м. Вінниця. Враховуючи усі аспекти, ресторан «Нова Провінція» входить в лідери по обслуговуванню та надання своїх послуг м. Вінниці.

Ресторану має достатній рівень прибутку і попиту на свої послуги, а також має великі переваги на ринку ресторанного бізнесу м. Вінниці. Також було проведено анкетування, за результатами якого ми можемо зробити висновок, що аналізований ресторан подобається відвідувачам. Так, більшість споживачів готові до високих цін, адже для них важлива якість та сервіс ресторану. Разом з тим, є над чим працювати і до чого прагнути. Визначено, як розвивається оздоровче харчування в даному закладі. Технології обробки сировини при приготуванні страв, які використовуються в закладі: варіння, тушкування, запікання, смаження у фритюрі, смаження на сковороді, пасерування, варіння на пару, припускання.

Нами запропоновано наступні перспективні напрямки розвитку оздоровчого харчування на підприємствах ресторанного бізнесу:

1. Впровадження slow-food у ресторані (пропаганда здорового способу життя, вживання переважно екологічно чистих натуральних харчових продуктів; розвиток культури харчування та поширення філософії споживання продуктів серед пересічних споживачів; відродження традиційної національної кухні в межах регіону).

2. Впровадження у меню ресторану «Нова Провінція» страви з м'яса по технології копчення (Pulled pork; Brisket (брискет); Пастрами (пастрами); Short ribs (шорт рибс)).

Проведено розрахунки щодо економічного обґрунтування доцільності реалізації запропонованих заходів.

Ресторан «Нова Провінція» і так є дуже популярним серед вінниччан, а запровадивши такі нові технології приготування з оздоровчим спрямуванням привертатиме ще більше відвідувачів до даного закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Постанова Кабінету Міністрів України «Деякі питання продовольчої безпеки» від 05.12.2007 р. № 1379, із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 1041 (1041-2011-п) від 12.10.2011. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua>. (дата звернення: 23.02.2023).
2. Про затвердження Концепції поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення. Кабінет Міністрів України; Розпорядження, Концепція від 26.05.2004 р., № 332-р. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua>. (дата звернення: 23.02.2023).
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення: 23.02.2023).
4. Антошкова Н. А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні. *Сучасні напрями розвитку економіки, підприємництва, технологій та їх правового забезпечення* : матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (м. Львів, 18-19 червня 2020 р.). Львів : Видавництво ЛТЕУ, 2020. С. 203-205.
5. Архіпов В.В. Ресторанна справа. Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: підручник. 3-тє видання. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 382 с.
6. Бабський А. Основи біоенергетики: підручник [для студ.вищ.навч.закл.]. Львів : ЛНУ імені Івана Франка, 2017. 312 с.
7. Балацька Н. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*.

2020. Вип. 42. С. 117–122. URL: <https://doi.org/10.32843/infrastruct42-20>. (дата звернення: 29.03.2023).

8. Босецька Н. Г. Практики здорового харчування: європейський досвід. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. Випуск 1, 2022. С. 12-17.

9. Гвоздїй С. П. Раціональне та здорове харчування: методичні вказівки до практичних занять з дисциплін «Безпека життєдіяльності та основи охорони праці», «Валеологія», «Основи медичних знань» для студентів усіх спеціальностей денної та заочної форм навчання. Одеса : Одес. нац. ун-т. ім. І. І. Мечникова, 2019. 36 с.

10. Горпинченко А.П. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2021. № 1. С. 395–402.

11. Гросул В., Балацька Н. Модель оцінки можливостей розвитку підприємств ресторанного бізнесу України в умовах пандемії COVID-2019. *Економіка та управління підприємствами*. 2020. Т. 31 (70). № 3. С. 121–126. URL: <https://doi.org/10.32838/2523-4803/70-3-20> (дата звернення: 25.03.2023).

12. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків: 2017. 331 с.

13. Данько Н. І. Перспективи розвитку закладів здорового харчування на ринку ресторанних послуг міста Харків. *Вісник ХНУ імені В. Н. Каразіна*. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм». Вип. 10. 2019. С. 200-208.

14. Бурденюк О. І., С. П. Гвоздїй, Л. Я. Глінська та ін.; Теоретичні та практичні підходи до безпечної життєдіяльності: [метод. рек.]. За загальною редакцією С. П. Гвоздїй. Одеса : Видавець Букаєв Вадим Вікторович, 2019. 56 с.

15. Брич В.В., Білак-Лук'янчук В.Й., Г.О. Слабкий, І.Я. Гуцол, Н.Й. Потокій. Здорове харчування: збірник матеріалів для працівників системи охорони здоров'я. Ужгород, 2020. 64 с.
16. Зінченко В. Особливості бізнес-планування в сфері обслуговування. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2019. Том 2. № 2. С. 284-291.
17. Коваленко О. В. Продовольча безпека в системі пріоритетів інноваційного розвитку. *Наукові праці НУХТ*. 2019. Т. 21, № 4. С. 99-107.
18. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. Запоріжжя: Просвіта, 2018. 392 с.
19. Кукліна Т.С. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія ресторанної справи» для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання. Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. 46 с.
20. Круль Г.Я. Основи ресторанної справи: навчальний посібник. Чернівці: Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
21. Кручаниця М. І., Миронюк І.С., Розумикова Н.В., Кручаниця В.В., В.В. Брич, В.П. Кіш. Основи харчування: підручник. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
22. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
23. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.
24. Муравіцька Т.Ю. Перспективи розвитку організації оздоровчого харчування на підприємствах ресторанного господарства. *Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих*: збірник наукових праць XII Всеукраїнської студентської науково-практичної

конференції (20 квітня 2023). Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.176. С. 11-17.

25. Олексієнко Я. І., Шахматов В. А., Верещагіна О. П. Харчування та його вплив на здоров'я людини: навчально-методичний посібник. Черкаси: ПП Чабаненко Ю. А., 2014. 42 с.

26. П'ятницька Г. Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та держава*. 2020. № 9. С. 66–73.

27. Перепелиця В., Бровенко Т.В. Тренди здорового харчування в Європі. *Підприємництво у сфері послуг: реалії сьогодення і перспективи* : матер. II Всеукр. інтернет-конф. м. Черкаси, 15 лист. 2019 р. м. Черкаси, 2019. С. 26–29.

28. Роль харчування в боротьбі з поширеністю неінфекційних захворювань. URL : <https://www.ukrinform.ua/rubric-presshall/2234529-isti-nazdorova-rol-harcuvanna-v-borotbi-z-posirenistu-neinfekci-jnih-zahvoruvan.html> (дата звернення: 23.02.2023).

29. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Технологія оздоровчих харчових продуктів: підручник. Київ: НУХТ, 2015. 402 с.

30. Сімахіна Г. О., Науменко Н. В., Башта А. О. Основи валеології. Оздоровчі аспекти харчування. Київ: Вид-во «Сталь», 2020. 316 с.

31. Сімахіна Г. О., Науменко Н.В. Харчування як основний чинник збереження стану здоров'я населення. *Проблеми старіння та довголіття*. 2019. Вип. 25, № 2. С. 204-214.

32. Страшинська Л. В. Продовольча безпека України: проблеми та напрями забезпечення. *Наукові праці НУХТ*. 2019. Т. 24, № 1. С. 49-56.

33. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України. URL: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=75976>. (дата звернення: 23.02.2023).

34. Українець А. І., Сімахіна Г. О., Науменко Н. В. Нові продукти для раціонів військовослужбовців. Київ: Вид-во «Сталь», 2019. 290 с.

35. Устінов О. В. «Борітеся – поборете!». Національний форум охорони здоров'я «За здорову націю» єднає медиків для подолання кризи у галузі. *Актуальні питання клінічної практики : часопис онлайн*, 5(121 – IX/X). URL: <http://www.umj.com.ua/article/116079> (дата звернення: 23.02.2023).

36. Циганенко О.І. Здорове та оздоровче харчування осіб, які займаються фітнесом. Під редакцією д. мед. н., проф. О.І. Циганенко. Київ: 2021. С. 39-40.

37. Brunner L. Is the food pyramid still fit for purpose? URL: <https://www.helsana.ch/en/nutrition/balanced-nutrition/foodpyramid.html> (дата звернення: 23.02.2023).

38. Dreidimensionale DGE-Lebensmittelpyramide. URL: <https://www.dge.de/ernaehrungspraxis/vollwertigeernaehrung/lebensmittelpyramide/> (дата звернення: 23.02.2023).

39. Froböse I. Gesunde Ernährung – Was heißt das im Klartext? Stiftung Gesundheitswissen. 2019. URL: <https://www.stiftung-gesundheitswissen.de/gesund-es-leben/ernaehrunglebensweise/gesunde-ernaehrung-was-heisst-das-imklartext> (дата звернення: 23.02.2023).

40. Healthy diet. URL: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/healthy-die> (дата звернення: 23.02.2023).

ДОДАТКИ