

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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ КОНДИТЕРСЬКИХ  
ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ АЛЬТЕРНАТИВНИХ ВИДІВ БОРОШНА  
У ЗРГ М.ВІННИЦЯ»**

(за матеріалами ресторану «Т-Воне»)

Здобувача вищої освіти  
2 курсу, групи РТ-21з(м)  
спеціальності 181 «Харчові  
технології» освітньої програми  
«Ресторанні технології»

Анголюк  
Марії  
Андріївни

Науковий керівник  
кандидат технічних наук,  
доцент

Семко  
Тетяна  
Василівна

Гарант  
освітньо-професійної програми  
кандидат технічних наук,  
доцент

Семко  
Тетяна  
Василівна

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....	7
1.1. Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу «Т-Bone» .....	7
1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства.....	11
РОЗДІЛ 2 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	15
2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності ресторану «Т-Bone» .....	15
2.2 Характеристика виробничого процесу закладу .....	17
2.2.1 Виробнича програма ресторану «Т-Bone» .....	18
2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у закладі ресторанного господарства.....	23
2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції .....	28
2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ЗРГ «Т-Bone»	30
РОЗДІЛ 3 ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ .....	33
3.1 Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції безглютенових сирників.....	33
3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої продукції безглютенових сирників .....	42
3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої продукції .....	49
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ .....	52
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	54
ДОДАТКИ. ....	58