

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 ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО  
ГОСПОДАРСТВА З УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ»**

(за матеріалами кафе «Хуторок»)

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

Остапчука  
Артема  
Михайловича

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 ОСНОВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ	6
1.1 Еволюція становлення та розвитку української кухні	6
1.2 Особливості технології приготування страв української кухні та їх відображення в закладах ресторанного бізнесу	14
РОЗДІЛ 2 АНАЛІЗ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ НА ПРИКЛАДІ КАФЕ «ХУТОРОК»	19
2.1 Організаційно-економічна характеристика кафе	19
2.2 Оцінка меню української кухні	27
РОЗДІЛ 3 ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ІЗ УКРАЇНСЬКОЮ КУХНЕЮ НА ПРИКЛАДІ КАФЕ «ХУТОРОК»	31
3.1 Напрямки щодо вдосконалення якості ресторанних послуг у кафе	31
3.2 Впровадження технології «Саркold» у приготуванні страв кафе	36
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	39
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	42
ДОДАТКИ	46

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проведене теоретико-методологічне та практичне дослідження дозволило узагальнити наступні висновки.

Встановлено, що українська по праву має статус найбільш різноманітної й багатой, вона давно одержала поширення за межами країни – українські борщі й вареники й багато інших національних страв давно вже стали інтернаціональними, здобувши загальне визнання. В роботі досліджено еволюційні етапи та фактори, що впливали на формування української національної кухні. Сучасна українська кухня увібрала в себе все краще з кухонь народів далекого й ближнього зарубіжжя. Разом з тим, багате історичне минуле обумовило регіональність української кухні, страви якої набули етнічної символіки, яка визначається, насамперед, через усвідомлення українцями окремих страв як своєрідного коду національної культури, вписаних у систему етнічної історії. Визначено основні фактори, що впливали на пізнє формування української національної кухні, серед яких є творення на базі існуючих регіональних елементів кулінарної культури та відмінностях у природних умовах, а також співіснування поруч безлічі народів – татар, ногайців, угорців, німців, молдован, турків, греків. Робота містить дослідження основних етапів становлення та розвитку української кухні із визначенням її характерних особливостей як у використанні сировини, так і у технологіях їх обробки.

Також нами досліджено та виокремлено характерні особливості, що притаманні лише українській національній кухні, серед яких визначено наступні: значне вживання борошняних виробів, основними технологіями приготування страв - варіння та тушкування, соління, шаткування, нарізка, різні способи подрібнення сировини, а також смакова різноманітність страв і продуктів.

Аналіз розвитку закладів ресторанного господарства із українською кухнею проведено на прикладі кафе «Хуторок», що знаходиться на в'їзді в Козятин з боку Бердичева, на об'їзній дорозі. Аналіз організаційної структури управління показав, що в кафе застосовується лінійний тип управління, де всі питання виробничого та адміністративного характеру вирішуються директором. Незважаючи на складну ситуацію в країні, керівництво кафе намагається втримати даний заклад на належному фінансово-економічному рівні. В основі концепції кафе «Хуторок» лежить українські етнографічні мотиви. Всі елементи українського стилю відображено у декорі інтер'єру, у «вишиванковій» уніформі персоналу, у меню, де переважають страви української етнічної кухні. В роботі досліджено екстер'єр кафе та стилістичні характеристики українського стилю в інтер'єрі.

Аналіз меню кафе «Хуторок» показав про суттєві зміни, які відбулися в структурі меню. Так, на основі попиту відвідувачів кафе меню було скоректовано з урахуванням популярних страв японської, тайської, грузинської, американської та європейської кухонь, що дещо втрачає автентичність даного закладу як закладу з українською кухнею. Особливістю ресторанних послуг досліджуваного закладу ресторанного господарства є виїзна кухня, яка користується популярністю у місцевого населення. Вигідне розташування закладу спричинили відкриття авто мийки та продуктового магазину для диференційованого підходу щодо отримання фінансових результатів діяльності.

Встановлено, що заклад працює з 2000 року та характеризується стабільним персоналом, чисельність яких за цей період зменшилась лише на 1 чоловіка. В цілому кафе характеризується позитивними тенденціями як щодо нарощування своїх потужностей, так і щодо формування основних фінансово-економічних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на ринку ресторанних послуг.

Щодо використовуваних технологій та особливостей подачі страв, то бачимо, що в основному – це тушкування, смаження, печення, варіння, тобто застосовується велика різноманітність технологій у приготуванні страв. Проте



аналіз показав, що за деякими категоріями страв відсоток страв саме української кухні є достатньо низьким.

В роботі запропоновано наступні перспективні напрямки розвитку закладів ресторанного господарства із українською кухнею на прикладі кафе «Хуторок»:

1. Розробити заходи щодо покращення якості виробничо-сервісної діяльності кафе. Аналіз діяльності кафе показав, що серед відгуків відвідувачів закладу були скарги на неналежну якість та порушення технологій приготування страв, їх непрезентабельний вигляд та подачу. Пропонуємо впровадити систему сервіс-менеджменту для покращення обслуговування споживачів через розробку та впровадження еталону сервісу споживачів, проводити періодично навчання та тренінги для працівників кафе, здійснювати моніторинг системи мотивації та розробляти програму мотивації працівників, працювати із соціальними мережами, зокрема розвивати сторінку у фейсбуці, яка на даний час не оновлювалась світлинами з 2018 року. Для покращення якості обслуговування споживачів у кафе «Хуторок» доцільно також забезпечити чіткий розподіл функціональних обов'язків між персоналом кафе. Слід розробити чіткі процедури для відбору та розстановки персоналу, що відповідають потребам закладу. Необхідно залучати працівників з відповідним досвідом та навичками для забезпечення ефективної роботи закладу. Також слід розглянути можливість відкриття нових вакансій для працевлаштування нового персоналу, що допоможе зменшити робоче навантаження на наявний персонал та підвищить ефективність роботи закладу.

2. Впровадити технології «Саркold» у приготуванні страв кафе, що полягає у використанні виробничого харчового обладнання, що забезпечує найвищу гігієнічну чистоту продукту в процесі його готування, охолодження та упакування. Таким чином, за рахунок запропонованих заходів якість виробничо-сервісної діяльності кафе суттєво покращиться, що призведе до зростання відвідуваності закладу.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Артюх Л. Ф. Українська народна кулінарія: історико-етнографічне дослідження : монографія. Київ : Наукова думка, 2011. 154 с.
2. Артюх Л. Ф. Звичаї українців у народному календарі: укр. нар. Кухня. Київ: Балтія-Друк, 2012. 223 с.
3. Баженов Л. В. Поділля в працях дослідників і краєзнавців ХІХ–ХХ ст.: Історіографія. Біобібліографія. Матеріали. Кам'янець-Подільський, 1993. 480 с.
4. Баженова С.Е. Кулінарна етнологія: навчальний посібник для студентів (напрямок підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа). Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет ім. І.Огієнка, 2017. 246 с.
5. Безлепкін Ю. В. Кухня народів світу. Харків, 2000. 356 с.
6. Братіцел М. Л. Національні екокультурні традиції в сучасних рестораних закладах. *Культура і мистецтво у сучасному світі*. Вип. 20. 2019. С. 44 – 52.
7. Варипаєв О. М., Варипаєва Л. М. Дослідження орієнтацій і принципів задоволення потреб споживачів на прикладі національного ресторану. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2013. Вип. 1(2). С. 166–170.
8. Вітковська З. Особливості кухні народів світу. Київ, 2003. 203 с.
9. Вишневіська Г. Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму. *Актуальні проблеми історії, теорії та практики художньої культури*. Київ: Національна академія керівних кадрів культури і мистецтв, 2013. №31, С. 112-118.
10. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. *Траекторія науки*. Електронний науковий журнал. 2015. № 1. С. 41 – 48.

11. Доцяк В. С. Українська кухня : для учнів проф.-техн. закл. освіти. 3-тє вид. Київ : Ігнатекс-Україна, 2012. 558 с.
12. Дубовіс Г. О. Українська кухня: повне зведення рецептів національної кухні XVIII-XXI ст. Харків : Фоліо, 2006. 591 с.
13. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін.. Київ : А. С. К., 2000. 848 с.
14. Карпенко Ю. М. Українська кухня: кращі страви. Донецьк: Глорія Трейд. 2013. 221 с.
15. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. В 2 кн. Кн. 1 «Зимовий та весняний цикл». Київ. Обереги, 1994. 397 с.
16. Килимник С. Український рік у народних звичаях в історичному освітленні. В 2 кн. Кн. 2 «Весняний та літній цикл». Київ Обереги, 1994. 524 с.
17. Кирчів Р. Ф. Етнографічне дослідження Бойківщини : монографія. Кирчів. Київ : Наукова думка, 1978. 174 с.
18. Кирчів Р. Ф. Із фольклорних регіонів України: нариси й статті; відп. ред. С. Павлюк; НАН України, Інститут народознавства. Львів : 2002. 350 с.
19. Кукліна Т. С., Цвілий С. М., Жилко О. В. Особливості формування харчових традицій українського народу з радянських часів. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. № 4, 2022. С. 14 – 20.
20. Кулінарна етнологія : конспект лекцій / уклад. Н. П. Шевчук, Л. О. Стріха, О. І. Петрова, А. В. Зюзько. Миколаїв : МНАУ, 2022. 209 с.
21. Мельниченко О. Проблеми розвитку ресторанів української національної кухні. URL: <https://repo.knmu.edu.ua/bitstream/123456789/23240/1/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B8%20%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%BA%D1%83%20%D1%80%D0%B5%D1%>

81%D1%82%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%96%D0%B2%20%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%BE%D1%97%20%D0%BD%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%96.doc (дата звернення: 25.04.2023)

22. Остапчук А.М. Особливості становлення та розвитку української кухні. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ, 2023. Вип.176. С. 109 – 115.

23. Плюта О. П. «Гастрономічна культура» і «національна кухня» як поняття гуманітарних досліджень їжі. *Молодий вчений*. 2017. Вип. 7(47). С. 159–162.

24. Плюта О. П. Внутрішньокультурні чинники формування національної кухні. *III Міжнар. наук.-практ. конф. «Інформація та культура в забезпеченні сталого розвитку людства»*, 15 листопада 2017 р./Маріупольс. держ. ун-т. Маріуполь, 2017. С. 73–75.

25. Плюта О. П. До питання вивчення національної кухні як складової соціальної культури. *Міжнар. наук.-практ. конф. «Гуманітарні студії НАКККіМ–2017»*, 23 листопада 2017р. НАКККіМ. Київ, 2017. С. 214–216.

26. Плюта О. П. Їжа та кухня в системі ціннісно-ментальних символів культури. *Питання культурології 2019*. Вип. 35.С. 214 – 225.

27. Плюта О. П. Їжа як культурологічне явище: до постановки проблеми. *Шоста Міжнар. наук.-творча конф. «Трансформаційні процеси в мистецькій освіті та культурі України XXI ст.»*, 25–26 квітня 2017 р., Київ, 2017. С. 261–263.

28. Плюта О. П. Кулінарна дипломатія як актуальний напрям сучасної культурної політики. *Культура і сучасність : альманах*. 2017. № 2. С. 154–159.

29. Плюта О. П. Кухня як репрезентант гастрономічної культури сучасного суспільства. *Питання культурології*. 2017. Вип. 32. С. 128–147.



30. Плюта О. П. Національна кухня як комплекс культурно-побутових традицій українців. *Культура і сучасність: альманах НАКККіМ*. 2017. № 2. С. 147–151.
31. Плюта О. П. Українська кухня: передумови виникнення і трансформації. *Українська культура: минуле, сучасне, шляхи розвитку*. 2017. Вип. 25. С. 77–87.
32. Полонська-Василенко Н. Історія України. Від середини XVII століття до 1923 року. В 2 т. Т. 2. Київ : Либідь, 1993. 608 с.
33. Словник української мови: в 11 т. / [редколег. І.К. Білодід (голова) та ін.]. Київ : Наук. думка, 2003. Т. 4: І–М / ред. А.А. Бурячок, Г.М. Гнатюк. П.П. Доценко. 840 с.
34. Смоляр В.І. Формування і розквіт української кухні. *Проблеми харчування*. №1/2. 2008. С. 63 – 67.
35. Хмельницька Л. Еволюція традиційної системи харчування українців. *Наукові записки з української історії*. Збірник наукових статей. Вип. 46. 2019. С. 50 – 56.
36. Ціватий В. Гастрономічна (кулінарна)дипломатія як дієва складова дипломатії «м'якої сили» XXI століття. *Зовнішні справи*. 2015. № 8. С. 60–62.
37. Черевко О. І., Янчева Л. М., Руденко С. О. Гуманітарна парадигма харчової культури. *Новий колегіум*. 2016. № 1. С. 8–16.
38. Шалимінов О. В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 4-те вид., переробл. та доповн. Київ. Арій. 2019. 992 с.
39. Яцун Л.М., Батаєва К.В. Шляхи відродження кулінарної спадщини українського народу. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2010. Вип. 1. С. 681–687.
40. De Garine I. The socio-cultural aspects of nutrition. *Ecology of Food and Nutrition*. 2010. Vol. 1. Issue 2. P. 143–163. <https://doi.org/10.1080/03670244.1972.9990282> (дата звернення: 23.04.2023)

## ДОДАТКИ