

УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ АЛЬФРЕДА НОБЕЛЯ
КАФЕДРА МЕНЕДЖМЕНТУ

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

БАКАЛАВРА

на тему:

«Гастрономічні традиції дніпропетровщини »

(за матеріалами)

(назва підприємства (організації))

Виконав: здобувач 4 курсу, групи ГРС-21

спеціальності

241 «Готельно-ресторанна справа»

Моїсєєнко Семен Олександрович

Керівник: канд.держ.упр.доцент С.Г.Захарова

м. Дніпро

2025

АНОТАЦІЯ

Гастрономічні традиції відіграють важливу роль у формуванні культурної ідентичності регіонів та впливають на розвиток ресторанного бізнесу. У цій роботі досліджуються сучасні гастрономічні традиції Дніпропетровщини, їхній вплив на сферу громадського харчування та тенденції розвитку ресторанної індустрії.

Проаналізовано особливості організації національних кухонь у закладах ресторанного господарства регіону, виявлено основні переваги та недоліки їхнього функціонування. Значну увагу приділено впливу сучасних тенденцій, таких як використання локальних продуктів, автоматизація обслуговування, впровадження здорового харчування та екологічних ініціатив.

Результати дослідження можуть бути використані для покращення роботи ресторанів, розробки нових концепцій закладів харчування та популяризації гастрономічного туризму в Дніпропетровській області.

Ключові слова: гастрономічні традиції, ресторанний бізнес, локальні продукти, гастрономічний туризм, сучасні тенденції, національна кухня.

Кваліфікаційна робота складається з : 65 с, 12 рис, 3 табл, 29 джерел.

ABSTRACT

Gastronomic traditions play a crucial role in shaping the cultural identity of regions and influence the development of the restaurant industry. This study examines the modern gastronomic traditions of the Dnipropetrovsk region, their impact on the food service sector, and trends in the restaurant business.

The research analyzes the organization of national cuisines in local restaurants, identifying the main advantages and challenges of their functioning. Special attention is given to the influence of modern trends such as the use of local products, service automation, the introduction of healthy eating practices, and environmental initiatives.

The findings of this study can be applied to improving restaurant operations, developing new food service concepts, and promoting gastronomic tourism in Dnipropetrovsk region.

Keywords: gastronomic traditions, restaurant business, local products, gastronomic tourism, modern trends.

The qualification work consists of: 65 pages, 12 figures, 3 tables, 29 sources.

Зміст

Вступ.....	5
РОЗДІЛ 1 ІСТОРІЯ ВИНИКНЕННЯ РІЗНОМАНІТНИХ ГАСТРОНОМІЧНИХ ТРАДИЦІЙ.....	7
1.1 Історія виникнення різноманітних гастрономічних традицій.....	7
1.2 Регіональні особливості гастрономічних традицій України.....	12
1.3 Вплив світових гастрономічних традицій на українську кухню.....	17
1.4 Гастрономічні традиції дніпропетровщини.....	22
1.5 Вплив козацької кухні на формування гастрономічних традицій України та історія виникнення українських напоїв.....	23
РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ НАЦІОНАЛЬНИХ КУХОНЬ ПІДПРИЄМСТВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДНІПРОПЕТРОВЩИНИ.....	26
2.1 Аналіз національних кухонь підприємств ресторанного господарства дніпропетровщини.....	26
2.2 Порівняння закладів з точки зору організації меню продуктів та особливості подачі страв.....	32
2.3 Форми обслуговування в закладах з різноманітною кухнею , Порівняння дизайну та устаткування закладів.....	45
2.4 Пропозиції щодо вдосконалення.....	50
РОЗДІЛ 3. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО РОЗВИТКУ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ У ДНІПРОПЕТРОВСЬКОМУ РЕГІОНІ.....	52
3.1 Сильні та слабкі сторони ресторанного бізнесу дніпропетровщини.....	52
3.2 Пропозиції щодо покращення ресторанного бізнесу.....	54
3.3 Економічний ефект від запропонованих змін.....	55
ВИСНОВКИ.....	57
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	60