

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему "Розробка концепції кафе-кулінарії зі службою доставки
на вул. Канатній м. Одеса"
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачки Коробейнікова І.П.

(прізвище, ініціали)

II курсу групи ГРС 712-62

Керівник проф. Д'яконова А.К.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол №__

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

(підпис)

Т.Є.Лебеденко

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Одеський національний технологічний університет

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу
Ступінь вищої освіти «Магістр»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«14» серпня 2023 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Коробейніковій Ірині Петрівні
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи

*Розробка концепції кафе-кулінарії зі службою доставки
на вул. Канатній м. Одеса*

затверджена наказом вищого навчального закладу від «21» вересня 2023 року №531-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до роботи *Розробка концепції кафе-кулінарії зі службою доставки
на вул. Канатній м. Одеса*

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтування концепції;

Науково-дослідна частина;

Технологічний розділ;

Організаційний розділ;

Будівельний розділ;

Економічний розділ;

Висновки та рекомендації

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
SWOT-аналіз підприємства (1 лист), концепція закладу (1 лист), результати наукових досліджень (1 лист), план закладу (1 лист), план виробничих цехів та торгівельної зали (1 лист), послуги та структура управління закладу (1 лист)

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Д'яконова А.К., професор	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Д'яконова А.К., професор	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Д'яконова А.К., професор	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Д'яконова А.К., професор	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Д'яконова А.К., професор	09.11.2023	21.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	23.11.2023	07.12.2023

7. Дата видачі завдання *«14» серпня 2023 року*

Керівник _____ А.К. Д'яконова

Завдання прийняв до виконання _____ І.П. Коробейнікова

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	<i>виконано</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	<i>виконано</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	<i>виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	<i>виконано</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	<i>виконано</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	<i>виконано</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	<i>виконано</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	<i>виконано</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	<i>виконано</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	<i>виконано</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	21.12.2023	

Здобувач-дипломник
(підпис)

_____ І.П. Коробейнікова
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

А.К. Д'яконова
(прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____
(підпис)

І.П. Коробейнікова
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка концепції кафе-кулінарії зі службою доставки на вул. Канатній м. Одеса

Метою кваліфікаційної роботи стало розробка концепції кафе-кулінарії на вул. Канатній м. Одеса з роботою служби доставки

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств ресторанного господарства міста Одеси, описано актуальність теми даної кваліфікаційної роботи, сформульовано об'єкт, предмет досліджень, її наукову новизну та практичну цінність;

- першого розділу, в якому проведено аналіз ринку послуг підприємств ресторанного господарства в м. Одеса, його зміни за останні роки, досліджено попит на послуги і встановлено затребуваність продукції у форматі "з собою" та роботи служби доставки, в результаті обґрунтовано концепцію кафе-кулінарії на вул. Канатній м. Одеса;

- другого розділу, де наведено результати наукових досліджень, спрямованих на встановлення актуальних формату та послуг закладу;

- третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

- четвертого розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління;

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено описання заходів по екологічній безпечності та оцінці рівня екологічності підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

- шостого розділу, що містить розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проектного підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

ЗМІСТ

Вступ
1. Обґрунтування концепції
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону.....
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства.....
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....
2. Науково-дослідна частина
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....
2.2. Аналітичний огляд літератури.....
2.3. Методи та методологія досліджень.....
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....
3. Технологічний розділ
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства.....
3.2. Розробка виробничої програми підприємства.....
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень.....
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів.....
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів.....
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.....
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....
4. Організаційний розділ
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства.....
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства.....
4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства.....

5. Будівельний розділ.....	
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки.....	
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу.....	
5.3. Пропозиції щодо дизайну.....	
5.4. Етапи будівництва приміщень підприємства.....	
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	
5.6. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	
5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	
6. Економічний розділ.....	
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	
Висновки і рекомендації.....	
Список літератури.....	
Додатки.....	

Графічна частина кваліфікаційної роботи:

1. Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства
2. Концепція закладу готельно-ресторанного господарства
3. Результати наукових досліджень
4. План готельно-закладу ресторанного господарства
5. План виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання
6. Послуги закладу та структура управління закладу готельно-ресторанного господарства

ВСТУП

Актуальність теми

За останні чотири-п'ять років світовий ресторанний бізнес суттєво змінився, змінилися і популярні тренди, що пов'язано з поширенням COVID, світової пандемії, введенням карантинних заходів, локдаунів, обмеженням пересування громадян, заборонаю проведення різних заходів, занепокоєнням власним здоров'ям тощо. За ці роки основними трендами в ресторанному бізнесі стали підвищена увага до безпеки і нові суворі правила в організації їх роботи, разом з вишуканими стравами збільшилось використання місцевої сировини, наївфабрикатів, консервування. Як засіб вижити, стало впровадження роботи відкритих майданчиків, а також реалізації продукції з собою та службою доставки.

Вулиця Канатна м. Одеси - це вищі навчальні заклади, це офіси, ділові центри і т.ін. і головними споживачами послуг ресторанного бізнесу були студенти, викладачі, працівники офісів. Але тривала дистанційна форма навчання у студентів призвела до необхідності переформатування роботи закладів ресторанного господарства.

Саме тому обрана тема кваліфікаційної роботи "Розробка концепції кафе-кулінарії зі службою доставки на вул. Канатній м. Одеса" є актуальною і перспективною.

Об'єкт дослідження – ресторани заклади, розташовані на вул. Канатній міста Одеса.

Предметом дослідження є розробка концепції кафе-кулінарії зі службою доставки на вул. Канатній м. Одеса.

Мета дослідження – на основі аналізу структури і роботи закладів ресторанного господарства, розташованих в Приморському районі м. Одеса, обґрунтувати обраний формат кафе-кулінарії, розташованого по вул. Канатна міста Одеса.

Для реалізації поставленої мети необхідно поставити і вирішити цілий комплекс завдань:

1. Розглянути основні задачі та напрямки розвитку підприємств ресторанного господарства Одеси, обґрунтувати актуальність мети даної кваліфікаційної роботи.

2. Провести аналіз ринку послуг підприємств ресторанного господарства в Приморському районі м. Одеса, дослідити популярні тренди та послуги, а також обґрунтувати кафе-кулінарії, розташованого по вул. Канатна міста Одеса;

3. Дослідити попит на послуги служби доставки;

4. Провести технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описати роботу інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

5. Розробити рекомендації щодо спектру основних та додаткових послуг підприємства, розробити організаційну структуру управління;

6. Описати земельну ділянку, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, пропозиції щодо дизайну будови і приміщень.

7. Описати заходи по екологічній безпечності в закладі, по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих і гостей від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

8. Провести розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі магістра використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проєкту).

Наукова новизна отриманих результатів полягає у розробці концепції кафе-кулінарії зі службою доставки на вул. Канатній м. Одеса

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять покращити ефективність роботи кафе-кулінарії м. Одеса.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра складається зі вступу, шести розділів, висновків та списку використаної літератури.

Загальний зміст викладено на 89 друкованих аркушах, робота містить 27 таблиць, 21 рисунок та один додаток. Список використаної літературних джерел налічує 42 найменувань.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

В кваліфікаційній роботі розроблено концепцію кафе-кулінарії, розташованого на вул. Канатній м. Одеса з впровадженням роботи служби доставки

Так, розглянуто основні задачі та напрямки підприємств ресторанного господарства міста Одеси, описано актуальність теми даної кваліфікаційної роботи, сформульовано об'єкт, предмет досліджень, її наукову новизну та практичну цінність.

Проведено аналіз ринку послуг підприємств ресторанного господарства в м. Одеса, його зміни за останні роки, досліджено попит на послуги і встановлено затребуваність продукції у форматі "з собою" та роботи служби доставки, в результаті обґрунтовано концепцію кафе-кулінарії на вул. Канатній м. Одеса.

Наведено результати наукових досліджень, спрямованих на встановлення актуальних формату та послуг закладу.

Проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи.

Проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління.

Описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень.

Представлено описання заходів по екологічній безпечності та оцінці рівня екологічності підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню без-

печних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи.

Здійснено розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ

1. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та управління підприємствами, №16, 2018 – 71-72 с.
2. Новічкова Т.П., Ряшко Г.М., Лебеденко Т.Є. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи магістра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» усіх форм навчання: метод. вказівки: Одеса, 2021.
3. Індекс інфляції в Україні 2022 [Електронний ресурс]. – URL: <https://index.minfin.com.ua/ua/economy/index/inflation/>
4. Мінімальна заробітна плата в Україні 2022 [Електронний ресурс]. – URL: <https://index.minfin.com.ua/ua/labour/salary/min/>
5. Селезньова Г.О. Розробка алгоритму вибору конкурентної стратегії підприємства [Електронний ресурс]. – URL: <http://globalnational.in.ua/archive/10-2016/104.pdf>
6. Балабанова Л.В. Стратегічний маркетинг. / Л. В. Балобанова. – К.: 2012. – 612 с.
7. Основи наукових досліджень [Текст] : підручник / В. Т. Надикто ; Таврійський держ. агротехнол. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2017. — 268 с.
8. Андрющенко Р., Кондратенко Л., Мазаракі А. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: наук. посібник: Київ, 2004 – 276 с.
9. Акімова Н.С., Наумова Т.А., Бойченко Н.В., Горбатюк Н.М. Організаційно-методичні аспекти обліку послуг виїзного кейтерингу на підприємствах ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – URL: <http://www.irbis-nbuv.gov.ua>
10. Кононенко Т.П. Сучасний кейтеринг та обладнання / Т.П. Кононенко, В.О. Єфімова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. – Харків : ХДУХТ, 2006. – Вип. 2(4). – С. 264–270.
11. Інноваційні технології в готельному господарстві: основи теорії:

- навчальний посібник / Т. В. Капліна, В. М. Столярчук, Л. П. Малюк, А. С. Капліна. – Полтава: ПУЕТ, 2018. – 357 с.
12. Стойко І.І. Конкуренція у ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]. – URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/161834867.pdf>
13. Computer reservation system «TripAdvisor» - [Електронний ресурс]. – URL: <https://www.tripadvisor.com/>
14. Гудзь О.І. Стратегія розвитку підприємства: сутність та класифікація: наук. стаття: Мукачєво, 2018 – 346-348 с.
15. Іванова Л.О., Вовчанська О.М. Соціальні мережі як чинник посилення впливу маркетингу на лояльність клієнтів ресторанних закладів - [Електронний ресурс]. – URL: http://www.intellect21.nuft.org.ua/journal/2019/2019_2/8.pdf
16. Глобальні тренди розвитку кейтерингу / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право. - 2019. - № 3. - С. 51–68. - [Електронний ресурс]. – URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/uazt_2019_3_7
17. Кім Е.О., Павлова С.І. Особливості підготовки та організації кейтерингового обслуговування - [Електронний ресурс]. – URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/01/372.pdf>
18. Горшкова Л.О. Особливості кейтерингу в організації мобільного ресторанного обслуговування - [Електронний ресурс]. – URL: http://psaejrn1.nau.in.ua/journal/6_62_1_2017_ukr/22.pdf
19. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підручник / Пятницька Н. – К.: Центр учбової літератури, 2015. – 584 с.
20. Студенець В. Кейтеринг як інноваційна форма ресторанного бізнесу - [Електронний ресурс]. – URL: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/20925/1/114-115.pdf>
21. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібник. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
22. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова. – 2-ге вид., виправ. і доповн. – Одеса : Чорномор'я, 2018. – 107 – 111 с.
23. Черевко О.І. та ін. Технологічне проектування підприємств харчування. – Х.: ХДУХтаТ, 2005.
24. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250.

25. Ткачова С.С., Іванова Т.П. Моделювання ресторанного продукту: наук. вісник // Економічна стратегія та перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг // Випуск 1(2) – 2012, 234-237 с.
26. Завгородня О.Є. Додаткові послуги та інновації в соціокультурному просторі ресторанного господарства: наук. посібник: Київ, 2018 - 115 – 116 с.
27. Дорошенко М.П., Вороніна В.Л. Організаційна структура управління: сутність та класифікація: наук. вісник: Полтава, 2019 – 52-53 с.
28. Осовська Г. В., Осовський О. А. Менеджмент організацій : Київ: Кондор, 2009. 680 с.
29. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
30. ДБН 360-92 Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень.
31. ДБН В.2.5-28-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення.
32. ДБН В. 1.1-7-2002 Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
33. НАПБ А.01.001-2004 Правила пожежної безпеки в Україні.
34. СНіП 11-12-77 Санітарні норми і правила.
35. Новосельчук Н.Є. Сучасні тенденції образного вирішення інтер'єрів закладів громадського харчування - [Електронний ресурс]. – URL: http://reposit.nupr.edu.ua/bitstream/PoltNTU/3845/1/Тези_Новосельчук_Н.Є..PDF
36. Голінько В.І. Основи охорони праці: наук. видання: Дніпро, 2014 – 4-6 с.
37. СНіП 11-12-77 Санітарні норми і правила. Захист від шуму.
38. ДСТУ ISO 6309:2007 Протипожежний захист. Знаки безпеки. Форми та колір.
39. НАПБ А.01.001-2004 Правила пожежної безпеки в Україні.
40. Екологічний паспорт промислового підприємства. ГОСТ 17.0.0.04-90 від 15.10.1990.
41. Буфатіна І.В. Інформаційні та методологічні засади формування і аналізу фінансових звітів підприємств: дис. канд. економ. наук: 08.06.04. – К., 2002. – 213 с.
42. Партин Г.О. Управління витратами підприємства: концептуальні засади, методи та інструментарій : монографія. К.: УБС НБУ, 2008 – 219 с._