

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка інноваційної концепції ресторану «Olio Pizza» в м. Одеса
шляхом впровадження ІТ-технологій

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Пушкаренко О.Є.

(прізвище, ініціали)

групи ГРСм-712-72

Керівник доц. Халілова-Чуваєва Ю.А.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № 5

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ
(назва кафедри)

_____ (підпис)

Т.Є.Лебеденко
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

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**

Пушкаренко Олени Євгенівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка інноваційної концепції ресторану «Olio Pizza» в м. Одеса шляхом впровадження ІТ-технологій
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 інноваційної концепції ресторану «Olio Pizza» в м. Одеса шляхом впровадження ІТ-технологій
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)
Концепція закладу ресторанного господарства (1 лист), Результати наукових досліджень (1 лист), План закладу ресторанного господарства (торгівельна зала) (1 лист), План виробничих цехів (1 лист), План виробничих цехів з розташуванням обладнання (1 лист), Послуги закладу ресторанного господарства (1 лист), Структура управління закладу ресторанного господарства (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>	Халілова-Чуваєва Ю.А., доцент	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Халілова-Чуваєва Ю.А., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.А., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.А., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.А., доцент	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 _____

Халілова-Чуваєва Ю.А.

Завдання прийняв до виконання _____

Пушкаренко О.Є.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	14.12.2023	

Здобувач-дипломник _____

(підпис)

Пушкаренко О.Є.

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____

(підпис)

Халілова-Чуваєва Ю.А.

(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)

Пушкаренко О.Є.

(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка інноваційної концепції ресторану «Olio Pizza» в м. Одеса шляхом впровадження ІТ-технологій»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка інноваційної концепції ресторану «Olio Pizza» в м. Одеса шляхом впровадження ІТ-технологій.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств готельно-ресторанного господарства регіону, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції. Основна ідея концепції полягає у впровадженні ІТ технологій в роботу піцерії - можливість клієнтів створювати власну піццу через онлайн-конструктор, цифрові столи для інтерактивного вибору страв, системи для відстеження процесу приготування в реальному часі, та використання штучного інтелекту для персоналізації рекомендацій щодо меню.

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження розвитку та популярності використання ІТ технологій в ресторанному бізнесі після пандемії COVID-19;

- 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.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	122 стор.;
графічних аркушів	–	7

ЗМІСТ

Вступ	8
1. Обґрунтування концепції	9
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону	9
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	12
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	13
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	17
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	19
Розділ 2. Науково-дослідна частина	22
2.1 Об'єкт, предмет та задачі дослідження	22
2.2 Аналітичний огляд літератури	23
2.3 Методи та методологія дослідження	25
2.4 Результати дослідження та їх обґрунтування	28
2.5 Висновки та рекомендації щодо впровадження	31
3. Технологічний розділ	32
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства	32
Таблиця 3.1.1. – Схема технологічного процесу підприємства	33
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	34
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	41
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	51
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	51
3.4.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів	53
3.4.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів.	58
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів	60
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	64
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	64
3.5.2. Розрахунок та підбір технологічного обладнання	67
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	74
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	76
3.6. Організація обслуговування та проектування торгівельних приміщень	76
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	77
4. Організаційний розділ	78
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства	78
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства	81

4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства	83
5. Будівельний розділ	85
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	85
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу	86
5.3. Пропозиції щодо дизайну	87
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	89
5.5. Заходи щодо цивільної оборони	90
5.6. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	92
6. Економічний розділ	94
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	94
6.2. Розрахунок обсягу виробництва	102
6.3. Розрахунок витрат операційної діяльності	103
6.4. Розрахунок виручки від реалізації та прибутку від проекту	113
6.5. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.	117
Висновки і рекомендації	118
Список використаної літератури та інтернет-ресурсів	119

Вступ

У рамках кваліфікаційної роботи на тему "Розробка інноваційної концепції ресторану «Olio Pizza» в м. Одеса шляхом впровадження ІТ-технологій", планується вивчення та реалізація сучасних ІТ-рішень в сфері ресторанного бізнесу. Ресторан «Olio Pizza» - це відомий заклад в Одесі, який славиться своєю італійською кухнею та високоякісним обслуговуванням. Нова концепція полягає у впровадженні інноваційних ІТ-технологій для підвищення ефективності роботи закладу, поліпшення взаємодії з клієнтами та розширення можливостей персоналізації послуг.

Проект передбачає дослідження ринку ресторанних послуг, аналіз поточних трендів у використанні ІТ у гастрономічній сфері, а також розробку та впровадження конкретних ІТ-рішень у роботу «Olio Pizza». Основні напрями ІТ-інновацій охоплюють використання онлайн-конструктора для створення індивідуальних реєптур піци, цифрових столів для вибору страв, систем моніторингу процесу приготування їжі в

реальному часі, а також адаптивних алгоритмів штучного інтелекту для персоналізації рекомендацій меню.

Важливою частиною роботи стане аналіз впливу пандемії COVID-19 у 2019-2022 роках на ресторанний бізнес. Пандемія внесла значні корективи в роботу гастрономічних закладів, змушуючи їх шукати нові шляхи виживання та розвитку. Аналіз наслідків війни в Україні та її впливу на ресторанний бізнес також займе важливе місце в даній роботі. Слід відмітити увагу на нескореній сміливості та незламній силі українських рестораторів, які продовжують працювати та розвивати свій бізнес попри всі труднощі.

Кваліфікаційна робота складається з шести розділів, що охоплюють аналіз ринку, вивчення потреб клієнтів, розробку та впровадження ІТ-рішень, а також оцінку їх ефективності. Врахування сучасних тенденцій в ІТ сфері та гнучке їх впровадження дозволить «Olio Pizza» зайняти провідні позиції на ринку ресторанних послуг, підвищити задоволеність клієнтів і створити нові можливості для розвитку бізнесу.

Висновки і рекомендації

У рамках кваліфікаційної роботи було проведено глибоке дослідження та розроблено інноваційну концепцію ресторану «Olio Pizza» в м. Одеса, яка базується на впровадженні ІТ-технологій. Робота виявила, що застосування таких технологій, як онлайн-конструктор для створення індивідуальних рецептур піци, цифрові столи та системи моніторингу приготування їжі, може значно підвищити ефективність роботи закладу, поліпшити взаємодію з клієнтами та підсилити персоналізацію послуг.

Аналіз ринку ресторанних послуг і поточних трендів у використанні ІТ у гастрономічній сфері показав, що такий підхід не лише актуальний, але й необхідний для забезпечення конкурентоспроможності в сучасних

умовах. Пандемія COVID-19 та війна в Україні внесли значні корективи у функціонування ресторанного бізнесу, вимагаючи від рестораторів адаптації до нових реалій. Ця кваліфікаційна робота демонструє не лише теоретичні аспекти впровадження ІТ-технологій, але й практичні кроки їх застосування, що відкриває нові перспективи для розвитку "Olio Pizza".

Важливим аспектом роботи стало вивчення потреб клієнтів та адаптація технологій для задоволення цих потреб. Інноваційні рішення, запропоновані в роботі, спрямовані на створення унікального досвіду для кожного відвідувача, зокрема через персоналізовані рекомендації та інтерактивні можливості.

Оцінка ефективності запропонованих ІТ-рішень підтвердила їх значний потенціал у підвищенні задоволеності клієнтів та оптимізації роботи ресторану. Ресторан "Olio Pizza", інтегруючи сучасні технології, має всі шанси зайняти провідні позиції на ринку, створюючи нові стандарти в якості обслуговування та гастрономічних вражень.

Таким чином, кваліфікаційна робота виразно демонструє, що інтеграція ІТ-технологій у ресторанний бізнес "Olio Pizza" є не лише доцільною, але й перспективною стратегією, що дозволяє відповісти на сучасні виклики, підвищити конкурентоспроможність та задовольнити вимогливого споживача.

Список використаної літератури та інтернет-ресурсів

1. Методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи для магістрів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» всіх форм навчання, Час-тина 1. Загальні положення / Укл. Т.П. Новічкова, Г.М. Ряшко, К.С. Федосова., А.К. Д'яконова, Т.Є. Лебеденко, В.К. Новічков, І.В. Солоницька, В.О. Ткач. – Одеса: ОНТУ, 2022. – 64 с.

2. Ряшко, Г. М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст]: навч. посіб. / Ряшко Галина Михайлівна, Новічкова Тамара Петрівна; Одес. нац. акад. харч. технологій. - Одеса: Чорномор'я, 2017. - 300 с.

3. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.

4. Торговельне обладнання: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 320 с.

5. Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / за заг. ред. В. Г. Герасименка. – Одеса, ОНЕУ, 2016 – 262 с.

6. Смирнитська, М. Б. Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство і торгівля [Текст]: навч. посіб.: РМОіНУ / М. Б. Смирнитська, Р. М. Тріщ. – Харків: Світ книг, 2018. – 362.

7. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс]: навч. по-сіб. Ч. 1 / Л.О. Іванова, Т.В. Страхова, Є.В. Іваненко; за ред. Л.О. Іванової; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса: Астропринт, 2021. – 196 с.

8. Організація обслуговування в ресторанному господарстві [Текст]: підру-чник / Л. Н. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Київ: Світ Книг, 2017. – 657 с.

9. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) [Текст] : підручник / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич ; Львів. нац. ун-т ім. І. Франка. – Київ: ЦУЛ, 2018. – 304 с.

10. Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. – Ха-рків: Світ Кн., 2017. – 288 с.

11. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран ; Нац. ун-т харч. технологій. – Київ : НУХТ, 2017. – 227 с.

12. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії го-стинності [Електронний ресурс]: навч. посіб. / Т.Є. Лебеденко, Т.П. Новіч-кова, А.В. Єгорова та ін. — Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. да-ні: 683 с.

13. Державні будівельні норми. ДБН В.2.2-25: 2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).

14. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

15. Наказ МЗЕЗторгу України від 24.07.2002 р. № 219 „ Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування».

16. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми тех-нічного оснащення закладів громадського харчування».

17. Збірник рецептур [Текст] / В.С. Ростовський, Н.В. Дібрівська, В.Ф. Па-сенко; Полтав. ун-т спожив. кооперації України. – Київ: ЦУЛ, 2010. – 324 с.

18. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / В.В. Архіпов. – 3-тє вид. – Київ: ЦУЛ, 2021. – 342 с.

19. Устаткування закладів ресторанного господарства [Текст] : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня ; Нац. ун-т харч. технол. – К. : Кондор, 2016. – 635 с.

20. Design and equipment for restaurants and foodservice : a management view / Costas Katsigris, Chris Thomas.— 4rd ed. – Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2013. – 528 p.

21. The heart of hospitality: great hotel and restaurant leaders share their secrets / Micah Solomon – Description: First edition. – New York : SelectBooks, Inc., 2016. – 223 p.

22. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник / В.В. Архіпов. 3-тє вид. –Київ: Центр учбової літератури, 2019. – 382 с.

23. Організація ресторанного господарства навчальний посібник / В.В. Ар-хіпов. 3-тє вид. – Київ : Центр учбової літератури, 2019. – 280 с.

24. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.П. Шаповал та ін.; за ред. А. А. Маза-ракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. – 2-ге вид., перероб. та допов. – Київ: КНТЕУ, 2010. – 340 с.

25. Федосова, К. (2022). Використання інформаційно-комунікаційних тех-нологій в ресторанному бізнесі в період пандемії covid-19. Економіка та суспільство, (35). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-35-20>

26. Скавронська І.В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. - 2009. Вип.2. С.232-244.

27. Mahmood A. Khan (Ed.). (2014). Managing Sustainability in the Hospitality and Tourism Industry: Paradigms and Directions for the Future. Apple Academic Press.

ІНТЕРНЕТ ДЖЕРЕЛА

28. Офіційний сайт Міністерства економіки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/>.

29. Офіційний сайт Всеукраїнського Союзу асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. [http:// www.travel.com.ua](http://www.travel.com.ua).

30. TripAdvisor [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.tripadvisor.com>.

31. Сайт мережі Olio Pizza [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://oliopizza.com.ua/>

32. Ресторанний ринок в Україні. Де бізнес вийшов на довоєнний рівень – дослідження - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://thepage.ua/ua/news/restorannij-rinok-v-ukrayini-oblasti-lideri-za-viruchkoju-ta-kilkistyu-novih-vakansij#:~:text=%D0%A3%20%D0%94%D0%BD%D1%96%D0%BF%D1%80%D1%96%20%D1%83%20%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BD%D1%96%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BF%D0%BE%D0%BD%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BB%D0%B8,%D0%BC%D1%96%D0%BD%D1%83%D1%81%2087>

33. Заклади Одеси, які відчинили свої двері у 2022: 20 ресторанів, кафе та барів - [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://posteat.ua/obzory/zakladi-odesi-yaki-vidchinili-svo%D1%97-dveri-u-2022-20-restoraniv-kafe-ta-bariv/>