

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-їдальні при оздоровчо-рекреаційному комплексі «Хаджидер» нового покоління в с. Хаджидер Б.-Дністровського р-ну Одеської області
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувачки Хмелева Єва Олександрівна
(прізвище, ініціали)
VII Курсу групи 712-72с

Керівник доц. Новічков В.К.
(посада, прізвище та ініціали)

Консультант: Іванченкова Л.В.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2022 р., протокол № _____
Завідувач(ка) кафедри ГРБ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(назва кафедри) (підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2022 рік

Одеська національна академія харчових технологій

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., проф. Лебеденко Т.Є.

“30” вересня 2022 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Хмелева Єва Олександрівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка інноваційної концепції ресторану-їдальні при оздоровчо-рекреаційному комплексі «Хаджидер» нового покоління в с. Хаджидер Б.-Дністровського р-ну Одеської області

затверджена наказом вищого навчального закладу від «31» жовтня 2022 року № 786-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 13 грудня 2022 року

3. Вихідні данні роботи Розробка інноваційної концепції ресторану-їдальні при оздоровчо-рекреаційному комплексі «Хаджидер» нового покоління в с. Хаджидер Б.-Дністровського р-ну Одеської області

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію; провести науково-дослідну роботу; зробити технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; обґрунтувати будівельні пропозиції; зробити економічні розрахунки; надати висновки та рекомендації; привести список літератури

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства (1 лист); Концепція закладу ресторанного господарства (1 лист); Результати наукових досліджень (1 лист); План закладу ресторанного господарства (1 лист); План гарячого цеху з розташуванням технологічного обладнання (1 лист); План торгівельної зали з розташуванням меблів та технологічного 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	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Новічков В.К., доцент	14.08.2022	20.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Новічков В.К., доцент	14.08.2022	30.10.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Новічков В.К., доцент	14.08.2022	17.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Новічков В.К., доцент	14.08.2022	28.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Новічков В.К., доцент	14.08.2022	02.12.2022
<i>Економічний розділ</i>	Іванченкова Л.В., професор	14.08.2022	12.12.2022

7. Дата видачі завдання «14»серпня 2022 року

Керівник _____ Новічков В.К.
Завдання прийняв до виконання _____ Хмелева Є.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	30.09.2022-20.10.2022	виконано
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	21.10.2022-30.10.2022	виконано
3.	<i>Технологічний розділ</i>	31.10.2022-17.11.2022	виконано
4.	<i>Організаційний розділ</i>	18.11.2022-24.11.2022	виконано
5.	<i>Атестація 1</i>	24.11.2022	виконано
6.	<i>Будівельний розділ</i>	25.11.2022-02.12.2022	виконано
7.	<i>Економічний розділ</i>	03.12.2022-12.12.2022	виконано
8.	<i>Атестація 2</i>	09.12.2022	виконано
9.	<i>Оформлення роботи</i>	22.11.2022-12.12.2022	виконано
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	13.12.2022 – 16.12.2022	виконано
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	20.12.2022	

Здобувач – дипломник _____
(підпис)

Хмелева Є.О.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Новічков В.К.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка інноваційної концепції ресторану-їдальні при оздоровчо-рекреаційному комплексі «Хаджидер» нового покоління в с. Хаджидер Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Метою кваліфікаційної роботи є впровадження роботи ресторану-їдальні при оздоровчо-рекреаційному комплексі «Хаджидер» в с. Хаджидер Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні проблеми сучасного ресторанного бізнесу в Україні та півдня Одеської області, задачі та перспективи розвитку, обґрунтовано актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції ресторану-їдальні, який буде пропонувати оздоровче меню та унікальні додаткові послуги;

- другого розділу, де наведено результати наукових досліджень, що були спрямовані на оцінку попиту на послуги проектного 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, в якому описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено описання заходів по екологічній безпеці та оцінці рівня екологічності підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих вироб-

ничих 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 ресторану, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	—	108 стор.;
таблиць	—	42
додатків	—	немає
графічних аркушів	—	7 формату A1

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Development of an innovative restaurant-cafeteria concept region at the new generation "Khadzhider" health and recreation complex in Khadzhider village of B.-Dnistrovskyi district of Odesa»

The purpose of the qualification work is to implement the work of a restaurant-canteen at the health and recreation complex "Khadzhizher" in the village of Khadzhider B.-Dnistrovsky district, Odesa region. The qualification work consists of the following sections: - the introduction, which examines the main problems of the modern restaurant business in Ukraine and the south of Odesa region, tasks and prospects for development, substantiates the relevance of the purpose of this qualification work;

- the first section, which is devoted to the analysis of the regional market of services of restaurant enterprises, the study of demand, as well as the justification of the concept of a restaurant-canteen, which will offer a healthy menu and unique additional services;

- the second section, which contains the results of scientific research aimed at assessing the demand for the services of the planned institution;

- the third section, in which technological calculations and the selection of modern equipment are carried out, the calculation of the number of personnel, as well as the description of engineering and operational and other services, the main provisions on the organization of work;

- the fourth section, where the analysis of the main and additional services of the enterprise, its compliance with modern standards, the organizational structure of management is presented;

- the fifth section, which describes the plot of land where the enterprise is located, structural characteristics and engineering systems of production, suggestions for the design of the structure and premises are given. A description of environmental safety measures and an assessment of the level of environmental friendliness of the enterprise is presented, an analysis of potentially dangerous and harmful production factors is carried out, measures are provided to ensure safe

working conditions, protection of workers from electric shock, as well as fire prevention measures;

- the sixth section, which contains the calculation of indicators of financial and economic and organizational and economic activity of the restaurant, investment costs for the implementation of the project and projected indicators of their payback and profits.

ЗМІСТ

Вступ	стор. 10
1. Обґрунтування концепції	14
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону	14
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	23
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	24
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	27
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	28
2. Науково-дослідна частина	29
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	29
2.2. Аналітичний огляд літератури	29
2.3. Методи та методологія досліджень	32
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	33
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	38
3. Технологічний розділ	39
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства	39
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	43
3.3. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	56
3.4. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	58
3.4.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	58
3.4.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	63
3.4.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	66
3.4.4. Організація виробництва доготівельних цехів	75
3.5. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	76
3.6. Проектування адміністративно-побутових приміщень	77
4. Організаційний розділ	78
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг готельно-ресторанного підприємства	78
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства	79

					<i>КРМ.ГРБ.1.786-03.2.11</i>			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.		<i>Хмелева Е.О.</i>			Розробка інноваційної концепції ресторану і далі при оздоровчо-рекреаційному комплексі «Хаджидер» нового покоління в с. Хаджидер Б.-Дністровського р-ну Одеської обл	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.							8	108
Керівник		<i>Новічков В.К.</i>				ОНАХТ-2022 Каф. ГРБ Група ГРСм-712-62		
Н. Контр.								
Зав. Каф.		<i>Лебеденко Т. Е.</i>						

5. Будівельний розділ

5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки

80

5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу

82

5.3. Пропозиції щодо дизайну

86

5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки

88

5.5. Заходи щодо цивільної оборони

92

5.6. Заходи щодо охорони навколишнього середовища

93

6. Економічний розділ

96

Висновки і рекомендації

104

Список літератури

105

Додатки

ВСТУП

Туризм є важливим фактором, який впливає на розвиток економіки, задовольняє духовні, моральні потреби людей. Сьогодні люди подорожують з найрізноманітнішими цілями, такими як заняття спортом, відпочинок, участь у спортивних походах, ознайомлення з місцевими пам'ятками культури, відвідування рідних місць. Так виникають нові, сучасні види туризму, до яких можна віднести і етно-туризм.

У класичному розумінні етнічний туризм (етнотуризм, ностальгійний туризм, етнографічний туризм) - різновид туристичних подорожей, що здійснюються туристами до місць свого історичного проживання. Завдяки такому нововведенню в туристичних фірмах багато хто навіть знаходив своїх далеких родичів на чужих землях. Іноді люди відвідували місця, де проживали їхні батьки, діди або вони самі в далекій молодості були виселені з цих територій. Учасники етнічного туризму - в основному люди похилого віку, що раніше проживали в цій місцевості. Основна частина програм і мета приїзду - індивідуальне (або невеликими сімейними групами) відвідування різних регіонів.

Туристичні ресурси для етнічного туризму багаті і своєрідні. Це пам'ятки архітектури, музейні експозиції, архівні матеріали, мальовничі природні місця. У сукупності все це створює сприятливі умови для відпочинку та ознайомлення з історією та культурою народу. Сучасний етнічний туризм може бути як внутрішнім (наприклад, відвідування сільської місцевості міськими жителями з метою ознайомлення з архаїчними діалектами, фольклором, побутом, культурою і мовами автохтонних народів), так і зовнішнім, який пов'язаний з відвідуванням історичної батьківщини або місць народження родичів [1].

В Україні етнічний туризм сьогодні ще не набув значної популярності. Це пов'язано з тим, що учасниками відповідних турів є люди третього віку, тобто пенсіонери. Оскільки у нашій державі ця категорія туристів подорожує набагато менше, ніж представники інших вікових груп, то етнотуризм не є таким поширеним, як інші види туризму. В Україні етнічний туризм часто називають ностальгійним туризмом, який пов'язаний з відвідуванням місця народження, місця проведення дитинства, або деякого періоду зі життя учасника подорожі. Такі тури переважно організовуються для іноземців, що походять із територій, що зараз перебувають у складі України.

Україна має хороші перспективи для розвитку етнічного туризму, що базуються на багатих історико-культурних туристичних ресурсах, які включають близько 130 тис. пам'яток культури, у тому числі:

- 56206 пам'яток археології;
- 51364 пам'яток історії;
- 5926 пам'яток монументального мистецтва;
- 16293 пам'ятки архітектури, містобудування, садово-паркового мистецтва та ландшафтні.

Прийнято вважати, що до регіонів, для яких характерна найбільша концентрація пам'яток культури, належать Львівська, Київська, Чернігівська області. Але це пов'язано лише з тим, що інші регіони поки менше приділяли уваги цьому спрямуванню. Наприклад, Одеська область, яку населяють понад 140 національностей і збереглися села, де превалюють одна національність і там зберігають народні традиції є дуже перспективною. Так, є села, в яких проживають українці (Дивізія, Старокозаче, Біленьке, ...), болгари (Дмитрівка, Бургуджи, Главані та багато інших), гагаузи (Каракурт, Кубей, Саталик-Хаджи), росіяни (Сергіївка, Вилково, Карячка, Подковка, ...) [3,4].

Зважаючи на вищевикладене, можна сказати, що Україна і Одеська область достатньо багата на етнотуристичні ресурси. Для того, щоб сприяти розвитку етнічного туризму в країні слід підвищувати попит на цей тур-продукт, як спрямовуючи увагу туристів на історію свого краю, так і ознайомлюючи з історико-культурними пам'ятками інших регіонів.

Етнічний туризм, як правило, передбачає екскурсії до поселень, що зберегли особливості традиційної культури, кухні і побуту певних народів, відвідування музеїв, "живих музеїв" з насиченими анімаційними програмами відтворення історичного середовища, національних свят, весіль тощо, де туристів приваблюють споруди, предмети старовини, професійні працівники-аніматори, тренери майстер-класів, які відтворюють побут, поведінку, матеріальну і духовну культуру попередніх епох, дають можливість покуштувати національні страви, виготовлені за автентичними артизанськими технологіями, прийняти участь у сімейних, народних святкуваннях [5].

Для залучення іноземних та вітчизняних туристів до української етнічної культури проводяться фольклорні свята, фестивалі. Завданням таких заходів є:

- розвиток культури і культурних традицій;
- пропаганда народного мистецтва, фольклорної і традиційної культури;
- ознайомлення зарубіжних учасників фестивалів з фольклорною культурою українського народу;
- пропаганда здобутків української культури;
- зміцнення культурних зв'язків з українцями зарубіжних країн.

Однак, головними перспективами розвитку етнічного туризму можуть стати наступні кроки: вивчення та застосування міжнародного досвіду державної підтримки етнічного туризму; створення та розроблення кільцевих, лінійних, спеціальних маршрутів на основі етнографічних пам'яток та етнокультурних об'єктів. Дані маршрути на початковому етапі їх впровадження повинні бути спрямовані на специфічний сегмент споживачів, а саме на тих, хто цікавиться етнокультурною спадщиною, в першу чергу - це громадяни України, учнівська та студентська молодь, а також іноземні туристи, українці з діаспори. Важливе місце в цьому процесі належить численним громадським організаціям України.

Отже, етнічний туризм є одним з основних засобів пізнання власної країни, формуванню гордості за її культурні надбання. Мета етнічного туризму полягає у відвіданні будь-якого етнотуристичного регіону нашої держави для ознайомлення з культурою, побутом, традиціями, діалектами, кухнею, образотворчим мистецтвом місцевих жителів. Розвиток цього виду туризму в Україні стає новим і провідним напрямом діяльності. За кордоном велику увагу приділяють збереженню історико-культурної спадщини і організації етнічного туризму. Основою зародження, стабільності і розвитку є співпраця місцевого населення з державною владою для розвитку не лише матеріально-технічної бази та маршрутів за напрямками, а й іміджевих брендів та реклами [1-7].

Саме тому дипломний проект, спрямований на збереження етнографічних традицій Півдня Одещини, розвитку туризму, закладів готельно-ресторанного господарства при можливості проживання, праці і доходів місцевого населення є актуальним.