

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему **Розробка їдальні для внутрішньо
переміщених осіб в м. Одеса**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Сиріцька М.О.
(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРСм-712-72

Керівник доц. Халілова-Чуваєва Ю.О.
(посада, прізвище та ініціали)

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

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

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

Одеса - 2022 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. Лебедець Т. Є.

«30» вересня 2022 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Сиріцька Марія Олександрівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка концепції їдальні для внутрішньо переміщених осіб в м. Одеса

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 концепції їдальні для внутрішньо переміщених осіб в м. Одеса

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)

концепція закладу (1 лист), об'ємно-планувальне рішення закладу харчування (2 лист), об'ємно-планувальне рішення торгівельної зали закладу харчування (3 лист), структура управління закладу (4 лист), основні та додаткові послуги закладу харчування (5 лист), результати наукових досліджень (6 лист), SWOT-аналіз (7 лист), показники економічної ефективності (8 лист).

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент	30.09.2022	14.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент	15.10.2022	1.11.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент	2.11.2022	7.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент	8.11.2022	15.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент	16.11.2022	23.11.2022
<i>Економічний розділ</i>	Іванченкова Л.В., професор	25.11.2022	8.12.2022

7. Дата видачі завдання «30» вересня 2022 року

Керівник _____ Халілова-Чуваєва Ю.О.

Завдання прийняв до виконання _____ Сиріцька М.О.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	30.09.2022 – 14.10.2022	<i>Викон.</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	15.10.2022 – 1.11.2022	<i>Викон.</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	2.11.2022 – 7.11.2022	<i>Викон.</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	8.11.2022 – 15.11.2022	<i>Викон.</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	16.11.2022 – 23.11.2022	<i>Викон.</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.11.2022	<i>Викон.</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	25.11.2022 – 8.12.2022	<i>Викон.</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	9.12.2022	<i>Викон.</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	10.12.2022 – 13.12.2022	<i>Викон.</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	14.12.2022	<i>Викон.</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>		<i>Викон.</i>

Здобувач – дипломник _____

(підпис)

Сиріцька М.О.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____

(підпис)

Халілова-Чуваєва Ю.О.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка концепції їдальні для внутрішньо переміщених осіб в м. Одеса

Основна ідея кваліфікаційної роботи полягає в організації їдальні для внутрішньо переміщених осіб в м. Одеса. Із-за війни Росії проти України яка з новою силою почалась 24 лютого 2022 року в країні вже 4,5 млн громадян отримали статус внутрішньо переміщених осіб, і цей процес триває. [40] Щодня з окупованих територій евакуюють тисячі українців. Враховуючи запроваджену українським керівництвом обов'язкову евакуацію в деяких регіонах, сподіватися на зменшення кількості іммігрантів також не варто. Крім проблеми з розміщенням таких переселенців гостро стоїть і проблема їх харчування. Тому ідея організації їдальні для внутрішньо переміщених осіб в Одесі є дуже актуальною та корисною.

Кваліфікаційна робота складається з:

Вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства в регіоні, актуальність обраної теми.

Обґрунтування концепції, в якому на основі проведеного аналізу існуючих підприємств конкурентів, вивчено попиту на даний вид послуг, пропонується концепція нового підприємства харчування.

Науково-дослідної частини, присвяченій аналізу попиту на дану концепцію. Проведено аналітичний огляд літератури, дослідження уподобань потенційних споживачів.

Технологічного розділу, в якому проведено інженерно-технологічні розрахунки роботи їдальні, а саме розроблено меню підприємства харчування, проведені розрахунки технологічного обладнання виробничих цехів, площ, кількості персоналу, складові успішного функціонування закладу харчування.

Організаційного розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства та представлено організаційну структуру управління та штатний розклад.

Будівельного розділу, де надано опис генерального плану підприємства, етапи перепланування приміщень підприємства, заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм, протипожежні засоби, заходи щодо цивільної оборони та охорони навколишнього середовища.

Економічного розділу, що містить розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності підприємства харчування що проектується, показників прибутку підприємства.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини – стор.;

графічних аркушів – 8

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

Development of a dining room concept for internally displaced persons in Odesa

The main idea of the qualification work is to organize a canteen for internally displaced persons in Odesa. Because of Russia's war against Ukraine, which began with new force on February 24, 2022, 4.5 million citizens in the country have already received the status of internally displaced persons, and this process continues. [40] Thousands of Ukrainians are evacuated from the occupied territories every day. Given the mandatory evacuation in some regions introduced by the Ukrainian leadership, it is not worth hoping for a decrease in the number of immigrants either. In addition to the problem of housing such migrants, the problem of their nutrition is acute. Therefore, the idea of organizing a canteen for internally displaced persons in Odessa is very relevant and useful.

The qualification work consists of:

The introduction, which examines the main tasks and directions of development of hotel and restaurant enterprises in the region, the relevance of the chosen topic.

Justification of the concept, in which, based on the analysis of existing competitors' enterprises, the demand for this type of services is studied, the concept of a new catering enterprise is proposed.

The research part devoted to the analysis of demand for this concept. An analytical review of the literature, a study of the preferences of potential consumers was carried out.

The technological section, in which the engineering and technological calculations of the work of the dining room were carried out, namely, the menu of the catering company was developed, the calculations of the technological equipment of production shops, areas, the number of personnel, components of the successful functioning of the catering establishment were carried out.

The organizational section, where the analysis of the main and additional services of the enterprise is carried out and the organizational structure of management and staffing are presented.

The construction section, which provides a description of the general plan of the enterprise, the stages of replanning of the premises of the enterprise, measures for labor protection, safety techniques and sanitary and hygienic standards, fire-fighting means, measures for civil defense and environmental protection.

The economic section, which contains the calculation of indicators of financial and economic and organizational and economic activity of the catering enterprise at the tourist recreation center, indicators of the enterprise's profit.

Зміст

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ	8
1.1. Аналіз ринку послуг готельного господарства обраного сегменту та дослідження конкурентів діючого підприємства.....	8
1.2 Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	10
1.3. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	12
РОЗДІЛ 2. НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА	15
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	15
2.2. Аналітичний огляд літератури	15
2.3. Методи та методологія дослідження	17
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	18
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	21
РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ	22
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства харчування.....	22
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	23
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	28
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	38
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	38
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів	41
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів.....	46
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів.....	58
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельного цеху	61
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельного цеху	61
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельного цеху	62
3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельного цеху	64
3.5.4. Організація виробництва доготівельного цеху.....	70
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів ..	73
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	74
РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ	75
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства	75

					<i>КРМ.ГРБ.1.786-03.2.26</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент		Сиріцька М.О.			Літ.	Арк.	Аркушів
Керівник		Халілова Ю.О.			ОНТУ-2022 Каф. ГРБ Група ГРСм-712-72		
Зав. кафедри		Лебеденко Т.Є.			Розробка концепції їдальні для внутрішньо переміщених осіб в м. Одеса		

4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	76
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства	82
РОЗДІЛ 5. БУДІВЕЛЬНИЙ РОЗДІЛ	85
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	85
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства	85
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу	87
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	88
5.5. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	91
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	92
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	93
РОЗДІЛ 6. ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ	94
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	94
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	96
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності	98
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	99
ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ	101
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ Й ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	103

Вступ

Вторгнення Росії в Україну почалося 24 лютого 2022 року близько 5 години ранку. Київський час [17]. Російські війська увійшли на територію України з боку Росії, Криму та Білорусі [18], до бою також приєдналися війська Донецької народної республіки (ДНР) та Луганської народної республіки (ЛНР). Війська наступали в чотирьох основних напрямках: з півночі на Київ, з північного сходу на Харків, з південного сходу на Донбас і з півдня на Крим.

Із-за війни в Україні вже 4,5 млн громадян отримали статус внутрішньо переміщених осіб, і цей процес триває. [27] Щодня з окупованих територій евакуюють тисячі українців. Враховуючи запроваджену українським керівництвом обов'язкову евакуацію в деяких регіонах, сподіватися на зменшення кількості іммігрантів також не варто. Крім проблеми з розміщенням таких переселенців гостро стоїть і проблема їх харчування. Тому ідея організації їдальні для інутрішньо переміщених осіб в Одесі є дуже актуальною та корисною.

В ході роботи над проектом буде проведено аналіз проблем переселенців в Україні та ситуації на ринку ресторанного господарства, аналіз попиту на такий вид послуг, технологічні розрахунки для запуску їдальні, розроблено організаційну структуру підприємства та об'ємно-плавнувальне рішення з пропозиціями дизайну. Завершальним етапом роботи стануть економічні розрахунки, які повинні обґрунтувати доцільність запуску проекту.

Об'єктом дослідження є аналіз проблем ресторанного бізнесу та внутрішньо переміщених осіб в Україні та.

Предметом дослідження є проектування їдальні для внутрішньо переміщених осіб в м. Одеса.