

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



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

на тему **Розробка нової концепції розвитку готелю «Venus» шляхом впро-
вадження кафе-кондитерської в м. Одеса**

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувача (ки) Корнійчук А.С.

(прізвище, ініціали)

VI Курсу групи 712-72с

Керівник доц. Лебеденко Т.Є.

(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 _____ Т.Є.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.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Корнійчук Анастасії Сергіївни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка нової концепції розвитку готелю «Venus» шляхом впровадження кафе-кондитерської в м. Одеса
затверджена наказом вищого навчального закладу від «23» лютого 2022 року № 116-03
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 16 грудня 2022 року
3. Вихідні данні роботи Розробка нової концепції розвитку готелю «Venus» шляхом впровадження кафе-кондитерської 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)
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 кондитерського 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>	Лебеденко Т.Є., д.т.н., проф.	07.10.2022	20.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Лебеденко Т.Є., д.т.н., проф.	21.10.2022	03.11.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., д.т.н., проф.	04.11.2022	17.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., д.т.н., проф.	14.11.2022	03.12.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., д.т.н., проф.	25.11.2022	06.12.2022
<i>Економічний розділ</i>	Іванченкова Л.В., професор	07.12.2022	10.12.2022

7. Дата видачі завдання _____

Керівник _____ Лебеденко Т.Є.
 Завдання прийняв до виконання _____ Корнійчук А.С.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	07.10.2022-20.10.2022	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	21.10.2022-03.11.2022	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	04.11.2022-17.11.2022	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	14.11.2022-03.12.2022	
5.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	04.12.2022	
6.	<i>Будівельний розділ</i>	25.11.2022-06.12.2022	
7.	<i>Економічний розділ</i>	07.12.2022-10.12.2022	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	11.12.2022	
9.	<i>Оформлення рооти</i>	12.12.2022-12.12.2022	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	13.12.2022 – 14.12.2022	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	16.12.2022	

Здобувач – дипломник _____
 (підпис)

Корнійчук А.С.
 (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
 (підпис)

Лебеденко Т.Є.
 (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему: «Розробка нової концепції розвитку готелю «Venus» шляхом впро- вадження кафе-кондитерської в м. Одеса»

Метою кваліфікаційної роботи є впровадження кафе-кондитерської при готелі.

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 кафе-кондитерської з унікальними додатковими послугами, такими як повар-француз, відкрита кухня, меню по QR-коду і т.д.;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на опитування потенційних клієнтів та визначення актуальності кондитерської в центрі міста при готелі, а також послуг, які там надаватимуться;

- 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 проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	– 123 стор.;
таблиць	– 55;
додатків	– 1;
графічних аркушів	– 8.

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Development of a new concept for the development of the "Venus" hotel by introducing a pastry shop in Odesa»

The purpose of the qualification work is the introduction of a pastry shop at the hotel.

The qualification work consists of the following sections:

- the introduction, which examines the main tasks and directions of hotel and restaurant enterprises in the region, 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 hotel and restaurant enterprises, the study of demand, as well as the justification of the concept of a pastry shop with unique additional services, such as a French chef, an open kitchen, a QR-code menu, etc. d.;

- the second section, which gives the results of experimental investigations, which were aimed at surveying potential customers and determining the relevance of a pastry shop in the city center at the hotel, as well as the services that will be provided there;

- 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 management structure is presented;

- the fifth section, which describes the land plot where the enterprise is located, structural characteristics and engineering production systems, offers for the design of the building and premises. A description of measures for environmental

safety and an assessment of the level of environmental safety 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 the financial and economic and organizational and economic activity of the projected enterprise, investment costs for the implementation of the project and projected indicators of their payback and profits.

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 інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень)
- 3.2. Розробка виробничої програми підприємства
- 3.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху
 - 3.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху
 - 3.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху
 - 3.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху

4. Організаційний розділ

- 4.1. Характеристика основних і додаткових послуг готельно-ресторанного 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 перепланування приміщень підприємства та кошторис будівельних робіт

Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата				
					<i>Кваліфікаційна робота магістра з ГРС 790-03/12</i>			
Студент.		<i>Корнійчук А.С.</i>			<i>Розробка нової концепції розвитку готелю «Venus» шляхом впровадження кафе-кондитерської в м. Одеса</i>	Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.							4	123
Керівник		<i>Лебеденко Т.Є.</i>				ОНАХТ-2022		
Н. Контр.						Каф. ГРБ		
Зав. Каф.		<i>Лебеденко Т.Є.</i>				Група 712-72с		

- 5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки
- 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

Висновки і рекомендації

Список літератури

Додатки

ВСТУП

Сучасний розвиток ресторанного господарства відбувається в період стрімкого зростання інноваційних технологій, культурного і освітнього рівня населення, що безпосередньо змінює і розширює погляди на потреби клієнтів і формує нові переваги споживачів на ринку ресторанних послуг.

Будівництво нових ресторанних закладів зростає з кожним днем. Бізнесмени вигадують круті концепції для реалізації в реальності. У наш час дуже важко утримуватися в лідерах на ринку, тому потрібно придумувати щось нестандартне, оригінальне, не схоже на конкурентів.

Таким чином сучасні підприємства ресторанного господарства змінили формат надання своїх послуг харчування та організації дозвілля в їх класичному розумінні, під яким раніше розглядалися виключно реалізації продукції власного виробництва, покупних товарів і надання додаткових послуг.

Сьогодні стає актуальним використання в діяльності підприємств різного типу послуг – відкрита кухня, кухар з іншої країни, співробітництво з іншим закладом, QR-коди, круті розіграші і подарунки клієнтам і т.д. Потрібно вміти зацікавити споживача, щоб він прийшов саме до Вас. Це дуже важливо для закладу, інакше справа прогорить і не окупиться.

Метою даної дипломного проекту є розробка кафе-кондитерської при готелі «Venus» в центрі м. Одеси.

Відповідно до мети були поставлені наступні завдання:

- аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується;
- розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції;
- проведення та аналіз дослідження
- моделювання інфраструктури підприємства;
- розробка виробничої програми підприємства;
- організація виробництва і проектування виробничого цеху;
- рекомендації щодо дизайну закладу;
- об'ємно – планувальне рішення підприємства;
- розробка структури управління підприємства;
- моделювання основних та додаткових послуг;
- організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони;
- організація охорони навколишнього середовища;

– аналіз інвестиційної привабливості проекту.

Об'єкт дослідження: ринок кафе-кондитерських Приморського району міста Одеси.

Предмет дослідження: розробка концепції готелю «Venus» шляхом створення кафе-кондитерської та заходів щодо її впровадження.

Методи дослідження: історичний, літературний, статистичний.

Дипломна робота складається зі вступу, 6 – х розділів, висновку, списку використаних джерел, графічної частини.