

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему

Розробка концепції бази відпочинку з рестораном бессарабської кухні в смт. Тарутине Одеської області

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Стоянова Д.Л.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРСм-601

Керівник доц. Федосова К.С.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант: Іванченкова Л.В.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення закладдри від _____ р., протокол № _____

Завідувач(ка) закладдри _____

ГРБ
(назва закладдри)

_____ (підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2022 рік

Одеський національний технологічний університет

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.закладри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«30» вересня 2022 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Стоянова Дар'я Леонідівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка концепції бази відпочинку з рестораном бессарабської кухні в смт. Тарутине 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 концепції бази відпочинку з рестораном бессарабської кухні в смт. Тарутине 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)
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), аналіз конкурентів (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>	Федосова К.С., доцент	30.09.2022	14.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Федосова К.С., доцент	15.10.2022	1.11.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	2.11.2022	7.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	8.11.2022	15.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Федосова К.С., 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 _____ Федосова К.С..
 Завдання прийняв до виконання _____ Стоянова Д.Л.

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>Виконан.</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	15.10.2022 – 1.11.2022	<i>Виконан.</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	2.11.2022 – 7.11.2022	<i>Виконан.</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	8.11.2022 – 15.11.2022	<i>Виконан.</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	16.11.2022 – 23.11.2022	<i>Виконан.</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.11.2022	<i>Виконан.</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	25.11.2022 – 8.12.2022	<i>Виконан.</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	9.12.2022	<i>Виконан.</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	10.12.2022 – 13.12.2022	<i>Виконан.</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	14.12.2022	<i>Виконан.</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	27.12.2022	<i>Виконан.</i>

Здобувач – дипломник

(підпис)

Стоянова Д.Л.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

доц Федосова К.С.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка концепції бази відпочинку з рестораном бессарабської кухні в смт. Тарутине Одеської області

Актуальність теми полягає в розробці проекту конкурентоспроможної бази відпочинку в с.м.т. Тарутине Одеської області, де пропонується створити ресторан бессарабської кухні з оригінальним дизайном інтер'єру та розширити спектр додаткових послуг.

Робота оформлена у вигляді розрахунково-пояснювальної записки та графічної частини і повністю відповідає вимогам кафедри ГРБ та методичним вказівкам до виконання кваліфікаційної роботи магістра. Запропоновані конструктивно-функціональні рішення призначені для створення ресторану бессарабської кухні при базі відпочинку.

В роботі пропонується провести реконструкцію існуючої старої бази відпочинку та впровадити інноваційні технології. Пропонується впровадження нової тематичної направленості закладу (бессарабська), відкриття ресторану, використання на підприємстві екологічно чистої продукції, вирощеної на власній території ферми та землях, удосконалення та розширення асортименту додаткових послуг підприємства, забезпечення новітньою матеріально-технічною базою, використання нових маркетингових засобів просування послуг підприємства.

У ході дипломного проектування було проведено аналіз існуючих проектів-конкурентів, аналіз попиту на даний вид послуг, розроблено концепцію, проведено технологічні розрахунки, підбір та розрахунок чисельності персоналу, обладнання, виробничої програми закладу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи. В четвертому розділі проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління. В п'ятому розділі 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. В шостому розділі проведено розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проектного підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проектованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини – стор.;

графічних аркушів – 8

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

Development of the concept of a recreation center with a restaurant of Bessarabian cuisine in the village of Tarutyne, Odesa region

The topicality of the topic occurs in the development of the project of a competitive recreation center in S.M.T. Tarutine, Odesa region, where it is proposed to create a restaurant of Bessarabian cuisine with an original interior design and expand the range of additional services.

The work is designed in the form of a calculation and explanatory note and a graphic part and fully complies with the requirements of the RGB department and methodical instructions for the completion of the master's qualification work. The proposed structural and functional solutions are designed to create a restaurant of Bessarabian cuisine at the recreation center.

The work proposes to reconstruct the existing old recreation base and introduce innovative technologies. It is proposed to introduce a new thematic orientation of the establishment (Bessarabian), to open a restaurant using environmentally friendly products grown on the company's own territories of farms and lands, to improve and expand the range of additional services of the company, to provide the latest material and technical base, to use new marketing means of providing company services .

In the course of diploma design, an analysis of existing competitor projects, an analysis of the request for this type of service, a concept was developed, technological calculations were carried out, the selection and calculation of the number of personnel, equipment, the production program of the institution, as well as a description of engineering and operational and other services, the main provisions on work organization. In the fourth chapter, the analysis of the main and additional services of the enterprise, its compliance with modern standards, and the organizational structure of management are presented. The fifth chapter describes the land plot where the enterprise is located, structural characteristics and engineering production systems, suggestions for construction design and placement are given. A description of environmental safety measures and assessment of the level of environmental sustainability of the enterprise is presented, an analysis of dangerous and harmful production factors is carried out, measures are provided to ensure safe working conditions, protection of workers from electric shocks, as well as fire prevention measures. In the sixth chapter, the indicators of 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 were calculated.

Зміст

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ОБҐРУНТУВАННЯ КОНЦЕПЦІЇ НА ОСНОВІ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ.....	10
1.1. Характеристика та аналіз ринку готельного господарства обраного сегменту	10
1.2. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується	14
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	19
1.4. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	23
РОЗДІЛ 2. НАУКОВО-ДОСЛІДНА ЧАСТИНА	28
2.1 Об'єкт, предмет та задачі дослідження	28
2.2 Аналітичний огляд літератури	29
2.3 Методи та методологія дослідження	30
2.4 Висновки та рекомендації щодо впровадження	38
РОЗДІЛ 3. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ	39
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування.....	39
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	42
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	48
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	57
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	57
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів	59
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів.....	61
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів.....	65
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельного цеху	69
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельного цеху	69
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельного цеху	71
3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельного цеху	73
3.5.4. Організація виробництва доготівельного цеху.....	81
3.6. Проектування торговельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	82
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	85
РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ РОЗДІЛ	86
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства	86
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	88

					<i>КРМ.ГРБ.1.786-03.1.7</i>			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.		Стоянова Д.Л.			Розробка концепції бази відпочинку з рестораном бессарабської кухні в смт. Тарутине Одеської області	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.								
Керівник		Федосова К.С.				ОНТУ-2022 Каф. ГРБ Група ГРСм-601		
Н. Контр.								
Зав. Каф.		Лебеденко Т.В.						

4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства ..	90
РОЗДІЛ 5. БУДІВЕЛЬНИЙ РОЗДІЛ	90
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	90
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства.	91
5.3. Пропозиції щодо дизайну закладу	92
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	94
5.5. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	96
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	99
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	100
РОЗДІЛ 6. ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ	103
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	103
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	107
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності	110
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	116
ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ	119
СПИСОК ЛІТЕРАТУРИ Й ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	121

ВСТУП

Протягом останніх років спостерігається стрімкий розвиток готельно-ресторанного бізнесу. У великих містах з'являються представники міжнародних ланцюгів, росте число приватних підприємств, на ринку з'являється все більше і більше нового продукту готельно-ресторанного підприємства.

Основними завданнями фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу стають створення конкурентних переваг та підвищення конкурентоспроможності, створення стабільної клієнтури, пошук і створення нових шляхів розвитку, постійне оновлення власної політики з урахуванням динамічно розвиваючого ринку готельно-ресторанних послуг. Процес освоєння нових концепцій готельно-ресторанного бізнесу і модернізації старих відбувається без зупинки.

Технології в галузі гостинності розвиваються настільки ж швидко, як і вся галузь в цілому. Це пов'язано з тим, що перед спеціалістами готельно-ресторанного бізнесу стоїть головна мета будь-якого підприємства – отримання прибутку, а здійснити це завдання без інноваційних рішень нереально. Використання сучасних технологій дозволяє спеціалістам робити свою роботу більш ефективною, скорочувати витрати і підвищувати комфортність надання послуг. У цьому сенсі розробка інновацій перетворилася на стратегічну зброю готельно-ресторанних мереж і незалежних підприємств.

Боротьба за кожного гостя вимагає від підприємств готельно-ресторанного господарства модернізації, як в технологіях, так і в свідомості. Впровадження інновацій у роботу підприємства має відбуватися не тільки на технологічному рівні. Вдосконалення та оновлення повинно стосуватися абсолютно всіх сторін функціонування підприємства, починаючи від наданого сервісу і закінчуючи організаційно - управлінською структурою. При тому, що часто інновація може не носити характер матеріальних витрат, вона виявляється більш вигідною для підприємства. Мова йде про модифікації процесів і методів роботи персоналу. Як би там не було, висококласний сервіс завжди буде перевагою на будь-якому підприємстві готельно-ресторанного бізнесу, будь то ресторан люкс, готель 5* або маленька заміська база відпочинку.

У справі впровадження інноваційних технологій у готельно-ресторанний бізнес існують, звичайно, і перешкоди, куди ж без них. Зазвичай до їх числа можна віднести ціну інноваційної технології або її розробки, кількість

ресурсів, тимчасових і інтелектуальних, які будуть витрачені на те, щоб навчитися працювати з цією технологією. Але найголовніша перешкода полягає в тому, що керуючий персонал, в першу чергу цікавиться отриманням доходу з робочого підприємства і нічого змінювати не хоче. Проблема обґрунтування власнику того, що впровадження інноваційних технологій дасть можливість отримати куди більший дохід в перспективі - завдання не з простих. Але правила успішного ведення такого бізнесу посилюються. Сьогодні той, хто не зробив ставку на інновації, дуже серйозно програє в майбутньому, тому що зараз гостя вже складно залучити послугами та сервісом, які стали звичними і майже обов'язковими.

Незважаючи на велике значення інновацій та розробки нових видів сервісу, у сучасних бізнесменів цієї галузі знання того, як досягати успіху в інноваційній діяльності, представляється досить обмеженим. Особливо спостерігається гострий дефіцит досліджень, розуміння, дискусій щодо того, як слід розвивати нові послуги, оскільки до теперішнього часу не проводилося широкомасштабних або поглиблених досліджень щодо успіхів або невдач нових послуг. В результаті менеджери часто розраховують на інтуїтивний підхід, здогади, власний обмежений досвід щодо ключових факторів успіху інновацій.

Актуальність теми диплому пов'язана з тим, що процес модернізації в готельно-ресторанному бізнесі з кожним днем набирає темп. Зростаюча конкуренція змушує власників шукати нові рішення в підвищенні привабливості підприємства гостинності і в цьому питанні різні технічні новинки служать хорошим помічником. Тому слід приділяти особливу увагу розробці програм по впровадженню інновацій в роботу підприємства.

Об'єкт дослідження – база відпочинку в смт. Тарутине.

Предметом дослідження є розробка концепції бази відпочинку з рестораном бесарабської кухні.

Мета дослідження – на основі аналізу попиту та наукових досліджень розробити рекомендації щодо впровадження концепції розвитку бази, використовуючи потенціал підприємства, з метою вдосконалення його діяльності.

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

1) дати загальну характеристику даному підприємству та його діяльності;

- 2) провести аналіз структури підприємства, аналіз роботи служб;
- 3) провести аналіз послуг підприємства та надати пропозиції щодо вдосконалення та розширення додаткових послуг готельно-ресторанного підприємства;
- 4) вивчити пропоновані продукти і методи інновацій на сучасному ринку готельно-ресторанних технологій;
- 5) провести технологічні розрахунки щодо кількості працівників, необхідного обладнання та площі приміщень;
- 6) розглянути які використовуються в роботі технології та виявити переваги та можливі недоліки;
- 7) дати рекомендації щодо об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства при базі відпочинку;
- 8) запропонувати заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки та цивільної оборони;
- 9) провести розрахунки витрат операційної діяльності та оцінити інвестиційну привабливість проекту.

Наукова новизна даного проекту полягає в тому, що в сучасних умовах глобалізації та конкуренції, скорочення життєвого циклу товарів і послуг, стрімкого розвитку нових технологій, інноваційна активність підприємств гостинності стає одним із самих основних факторів, що впливають на формування конкурентної стратегії.

Практична значимість проекту полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять продуктивно використовувати потенціал підприємства, підвищити якість послуг, що надаються, а також поліпшити умови праці співробітників підприємства. Результатом впровадження запропонованих новацій буде підвищення доходів підприємства, зростання привабливості в очах споживачів, зміцнить конкурентоспроможність підприємства на готельному ринку Одеської області.