

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



## ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему **Розробка концепції ресторану з впровадженням принципів Zero-waste в смт. Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області**  
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача Кіслова О.П.  
(прізвище, ініціали)

II курсу групи ГРС 601

Керівник проф. Лебеденко Т.Є.,  
викл. Жиров В.В.  
(посада, прізвище та ініціали)

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол № \_\_\_\_

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 РОБОТУЗДОБУВАЧА**

Кіслова Олександра Павловича  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка концепції ресторану з впровадженням принципів Zero-waste в смт. Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області

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 концепції ресторану з впровадженням принципів Zero-waste в смт. Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області

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) SWOT-аналіз підприємства (1 лист), концепція закладу (1 лист), результати наукових досліджень (1 лист), план закладу (1 лист), план виробничих цехів та торгівельної зали (1 лист), послуги та структура управління закладу (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>	Лебеденко Т.Є., професор	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Лебеденко Т.Є., професор	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., професор	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 \_\_\_\_\_ Т.Є. Лебеденко

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ О.П. Кіслов

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	<i>виконано</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	<i>виконано</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	<i>виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	<i>виконано</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	<i>виконано</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	<i>виконано</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	<i>виконано</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	<i>виконано</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	<i>виконано</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	<i>виконано</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	19.12.2023	

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ О.П. Кіслов  
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_ Т.Є. Лебеденко  
(підпис) (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 \_\_\_\_\_ О.П. Кіслов  
(підпис) (прізвище та ініціали)

## АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

### **Розробка концепції ресторану з впровадженням принципів Zero-waste в смт. Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області**

Метою кваліфікаційної роботи є розробка проекту ресторану, робота якого буде будуватися по принципам Zero-waste, що допоможе зберегти цінні рекреаційні ресурси курорту Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні напрямки розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства Затоки, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, в якому проаналізовано регіональний ринок послуг підприємств готельно-ресторанного господарства Затоки, досліджено попит на послуги ресторанів, обґрунтовано концепцію ресторану, робота якого буде будуватися по принципам Zero-waste, що допоможе у вирішенні проблем збереження цінних рекреаційних ресурсів курорту Затока з достатньо високим антропогенним навантаженням на навколишнє середовище;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження видів відходів в Україні та Затоці, можливості вирішення питань в аспекті їх зменшення та відношення потенційних клієнтів до цього питання;

- 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	–	89 стор.;
таблиць	–	24
додатків	–	3
графічних аркушів	–	6

## ЗМІСТ

<b>Вступ.....</b>	.....
<b>1. Обґрунтування концепції.....</b>	.....
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.....	.....
<b>2. Науково-дослідна частина.....</b>	.....
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.....	.....
<b>3. Технологічний розділ.....</b>	.....
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства.....	.....
3.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	.....
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень.....	.....
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів.....	.....
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів.....	.....
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....	.....
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....	.....
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....	.....
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.....	.....
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....	.....
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	.....
<b>4. Організаційний розділ.....</b>	.....
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства.....	.....
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства.....	.....
4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства.....	.....

<b>5. Будівельний розділ.....</b>	.....
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки.....	.....
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу.....	.....
5.3. Пропозиції щодо дизайну.....	.....
5.4. Етапи будівництва приміщень підприємства.....	.....
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	.....
5.6. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	.....
5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	.....
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	.....
<b>6. Економічний розділ.....</b>	.....
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	.....
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства.....	.....
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	.....
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	.....
<b>Висновки і рекомендації.....</b>	.....
<b>Список літератури.....</b>	.....
<b>Додатки.....</b>	.....

### **Графічна частина кваліфікаційної роботи:**

1. Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства
2. Концепція закладу готельно-ресторанного господарства
3. Результати наукових досліджень
4. План готельно-закладу ресторанного господарства
5. План виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання
6. Послуги закладу та структура управління закладу готельно-ресторанного господарства

## ***ВСТУП***

### **Актуальність теми.**

Затока – це відомий курорт, популярний для відпочинку біля Чорного моря. До війни влітку тут відпочивали гості з усіх куточків України, також одесити полюбляли у вихідні Затоку.

Площа курорту 8,25 кв. км, він розтягнувся на вузькій піщаній полосі між Чорним морем та Дністровським лиманом. Має три райони – Лиманський, Сонячний та Центральний. По центру пролягає автомобільна дорога та залізнична колія. Таке географічне розташування зумовило формування

особливих унікальних природно-кліматичних ресурсів і туристичного потенціалу.

У Лиманському районі до ковіду та війни працювало 54 підприємства, але і в сезон літа 2023 р. можна відмітити високу концентрацію таких закладів. У Сонячному районі працювало 62 підприємства, багато з них пропонували свої послуги влітку 2023 р. У Центральному районі до ковіду та війни працювало 65 підприємства, все це показує високу концентрацію закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Основні проблеми і завдання для розвитку регіону: по-перше, встановлено високу конкуренцію між закладами гостинності, тому необхідно підвищення конкурентоспроможності виробленого рекреаційно-туристичного продукту, підвищення якості обслуговування і розвиток сфери послуг; по-друге, актуально збільшення економічної ролі курортного і рекреаційно-туристичного комплексу, створення мультиплікаційного ефекту, залучення різних сфер господарської діяльності, різних галузей і підприємств, що буде сприяти розвитку регіону.

Обмеженість території, висока концентрація закладів готельно-ресторанного господарства актуалізує питання підвищення ефективності використання й охорони наявних лікувальних ресурсів, використання виробничих ресурсів (води, енергоносіїв, електроенергії, продовольства) при високому ступені зношеності і невідповідності запитам сьогодення.

При цьому збереження стану довкілля як найважливішого рекреаційного ресурсу можливе за рахунок мінімізації антропогенного впливу рекреаційно-туристичного комплексу на стан навколишнього природного середовища і, відповідно, стан здоров'я населення.

В аспекті екологічних питань необхідно зазначити, що висока концентрація об'єктів готельно-ресторанного господарства, яке часто використовує застаріле обладнання зі значним споживанням та втратами енергії.

Актуальні проблеми впровадження енергозберігаючих технологій, впровадженні системи збору та переробки сміття.

Саме тому для України в цілому і курорту Затока зокрема особливо важливим є впровадження концепції Zero Waste, безвідходного виробництва, так званої Стратегії 5R, яка передбачає Відказ плюс Скорочення плюс Повторне використання плюс Переробка плюс Компостування), переосмислення свого життя.

Тому обрана тема кваліфікаційної роботи, а саме "Розробка концепції ресторану з впровадженням принципів Zero-waste в смт. Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області" є актуальною і цікавою.

**Об'єкт дослідження** – ресторан в смт. Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області

**Предметом дослідження** є розробка концепції ресторану з впровадженням принципів Zero-waste в смт. Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області

**Мета дослідження** – на основі аналізу структури і роботи закладів ресторанного господарства, розташованих в курорті Затока розробити концепцію ресторану з впровадженням принципів Zero-waste в смт. Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області та надати рекомендації до її реалізації.

Для досягнення поставленої мети необхідно поставити і вирішити цілий комплекс **завдань**:

1) розглянути основні напрямки розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства Затоки, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

2) проаналізувати регіональний ринок послуг підприємств готельно-ресторанного господарства Затоки, дослідити попит на послуги ресторанів, обґрунтувати концепцію ресторану, робота якого буде будуватися по принципам Zero-waste, що допоможе у вирішенні проблем збереження цінних рекреаційних ресурсів курорту Затока з достатньо високим антропогенним навантаженням на навколишнє середовище;

3) провести дослідження, спрямовані на встановлення типу відходів в Україні та Затоці, можливості вирішення питань в аспекті їх зменшення та відношення потенційних клієнтів до цього питання;

4) провести технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахувати чисельність персоналу, а також описати інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

5) провести аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, розробити організаційну структуру управління;

б) описати земельну ділянку, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, розробити пропозиції по дизайну будови і приміщень. Описати заходи по екологічній безпеці та оцінці рівня екологічності підприємства, провести аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи;

7) розрахувати показники фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

**Методи дослідження.** В кваліфікаційній роботі магістра використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проєкту).

**Наукова новизна** отриманих результатів полягає у розробці нової концепції ресторану з впровадженням принципів Zero-waste в смт. Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області та розробці рекомендацій до її реалізації

**Практична значимість** кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації зі зменшення кількості відходів, споживання та втрат енергії, впровадження системи збору та переробки сміття дозволять допомогти у вирішенні проблем збереження стану довкілля Затоки за рахунок зменшення антропогенного впливу рекреаційно-туристичного комплексу на стан навколишнього природного середовища.

**Структура та обсяг роботи.** Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра складається зі вступу, шести розділів, висновків та списку використаної літератури.

Загальний зміст викладено на 103 друкованих аркушах, робота містить 28 таблиць, 21 рисунок та 2 додатки. Список використаної літературних джерел налічує 31 найменувань.

## **ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Таким чином, в кваліфікаційній роботі розроблено проект ресторану, робота якого буде будуватися по принципам Zero-waste, що допоможе зберегти цінні рекреаційні ресурси курорту Затока Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Розглянуто основні напрямки розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства Затоки, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

Проаналізовано регіональний ринок послуг підприємств готельно-ресторанного господарства Затоки, досліджено попит на послуги ресторанів, обґрунтовано концепцію ресторану, робота якого буде будуватися по принципам Zero-waste, що допоможе у вирішенні проблем збереження цінних рекреаційних ресурсів курорту Затока з достатньо високим антропогенним навантаженням на навколишнє середовище;

Наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження видів відходів в Україні та Затоці, можливості вирішення питань в аспекті їх зменшення та відношення потенційних клієнтів до цього питання;

Проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

Проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління;

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;



- D0%B4-  
%D0%94%D0%BD%D1%96%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B2%  
D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9\_%D1%80%D0%B0%D0%B9%  
D0%BE%D0%BD)
16. Кудла Н.Є. Вплив екотуризму на збалансований розвиток сільських територій / Н.Є. Кудла // *Вісн. Львів. ун-ту. Сер. "Міжнародні відносини"*. Вип. 24. Л. : ЛНУ ім. Івана Франка, 2008. – С.147-154.
  17. Триліс В. Програма "Зелена садиба" – український досвід екологічної сертифікації в сільському туризмі / В. Триліс // *Туризм сільський зелений*. 2005. №3. С.6-7.
  18. Олійник Я.Б. Екологічний туризм на теренах національних природних парків і біосферних заповідників України в міжнародний рік екотуризму та гір / Я.Б. Олійник, В.І. Гетьман // *Вісн. Київ. націон. ун-ту імені Тараса Шевченка*. Сер. геогр. 2002. Вип. 48. С. 5-11.
  19. Астахова О.М. Маркетинг: Навч. посіб./О.М. Астахова. Харківський національний економічний ун-т. Х.: Вид. ХНЕУ, 2006. 208 с.
  20. Дипломное проектирование: Учеб. пособие/ М.И. Беляев, Л.М. Беляева, Н.Ф. Григорова и др. Харьк. ин.-т обществ. питания. Харьков, 1992. 600 с.
  21. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.]: за ред. А.А. Мазаракі. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. 307 с.
  22. Реалії розвитку готельного господарства в Україні. [Електронний ресурс]: <http://diplomna5.com/item-22062>
  23. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту / Навч. посіб./Х.Й. Роглев. К.: Кондор, 2005. 408 с.
  24. СанПіН 42–123–577–91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
  25. ДБН В.2.2–25:2009 Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
  26. ДБН В.2.2–16–2005. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади.
  27. ДБН А.2.3–1–99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
  28. ДБН В.1.1–7–2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
  29. Черевко О.І. Технологічне проектування підприємств харчування. Навч. посіб. [Черевко О.І., Крайшок Л.О., Касьлова Ж.А. та ін.] Харків, ХДУХТ, 2005 – 295 с.
  30. <https://money-news.te.ua/2013/04/18/hotelnyj-biznes-vidkryvajemo-mini-hotel/>

31. Домбик О.М. Економічна суть діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу / О.М. Домбик [Електронний ресурс]. Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/dombyk.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/dombyk.htm).