

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



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

на тему **Розробка інноваційної концепції екологічного ресторану з оцінкою
техногенного навантаження в смт. Сергіївка
Б.-Дністровського р-ну Одеської області**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувачки Ткач Євгенії Валеріївни
(прізвище, ініціали)
VII 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 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

Ткач Євгенії Валеріївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка інноваційної концепції екологічного ресторану з оцінкою техногенного навантаження в смт. Сергіївка 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 екологічного ресторану з оцінкою техногенного навантаження в смт. Сергіївка 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>	Лебеденко Т.Є., проф.	14.08.2022	20.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Лебеденко Т.Є., проф.	14.08.2022	30.10.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., проф.	14.08.2022	17.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., проф.	14.08.2022	28.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Лебеденко Т.Є., проф.	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 _____ Лебеденко Т.Є.
Завдання прийняв до виконання _____ Ткач В.Є.

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)

Ткач В.Є.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Лебеденко Т.Є.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка інноваційної концепції екологічного ресторану з оцінкою техногенного навантаження в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Метою кваліфікаційної роботи є впровадження роботи екологічного ресторану, провести оцінку техногенного навантаження в смт. Сергіївка.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні проблеми сучасного ресторанного бізнесу в Україні та Сергіївці, 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 екологічного ресторану у Сергіївці, який буде пропонувати антистресове меню та унікальні додаткові послуги, що дозволять виконувати важливу соціальну роль у відновленні психологічного та фізичного здоров'я населення в умовах воєнного та післявоєнного стану;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на оцінку техногенного навантаження ресторану;

- 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 опи-

сання заходів по екологічній безпеці 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 ресторану, інвестиційних витрат на реалізацію проекту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	стор.;
таблиць	–	
додатків	–	
графічних аркушів	–	7 формату А1

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Innovative concept development of an ecological restaurant with an estimation of man-made load in Serhiivka village of B.-Dnistrovskyi district, Odesa region»

The purpose of the qualification work is to implement the work of an ecological restaurant, to assess the technological load in the village. Sergeyevka

The qualification work consists of the following sections: - the introduction, which examines the main problems of the modern restaurant business in Ukraine and Serhiivka, tasks and development prospects, 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 an ecological restaurant in Serhiivka, which will offer an anti-stress menu and unique additional services that will allow to fulfill an important social role

in restoring psychological and physical health population in war and post-war conditions;

- the second section, where the results of experimental studies are given, which were aimed at assessing the technological load of the restaurant;

- 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

	стор.
Вступ	9
1. Обґрунтування концепції	11
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону	11
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	13
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	17
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	21
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	24
2. Науково-дослідна частина	25
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	25
2.2. Аналітичний огляд літератури	26
2.3. Методи та методологія досліджень	30
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	31
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	38
3. Технологічний розділ	40
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства	40
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	45
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	63
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	66
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	69
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	69
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	76
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	92
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	97
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	99
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	99
4. Організаційний розділ	101
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг готельно-ресторанного підприємства	101
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства	102

					<i>КРМ.ГРБ.1.786-03.2.2</i>		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Студент.		<i>Ткач Е.В.</i>			Літ.	Аркуш	Аркушів
Консульт.						7	132
Керівник		<i>Лебеденко Т.Е.</i>			ОНАХТ-2022 Каф. ГРБ Група ГРСМ 712-62		
Н. Контр.							
Зав. Каф.		<i>Лебеденко Т. Е.</i>					

Розробка інноваційної концепції екологічного ресторану з оцінкою техногенного навантаження в смт. Сергіївка Б.-Дністровського р-ну Одеської обл

4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства	102
5. Будівельний розділ	105
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	105
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу	105
5.3. Пропозиції щодо дизайну	106
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	110
5.5. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	113
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	116
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	116
6. Економічний розділ	119
Висновки і рекомендації	129
Список літератури	130
Додатки	

ВСТУП

Туризм вважається найпотужнішою індустрією світу, яка за обсягом прибутків випередила такі галузі, автомобілебудування і хімічна промисловість. Вона охоплює широкий спектр видів економічної діяльності: готельна, ресторанна індустрія, екскурсії та відпочинок, тому може біти поштовхом для розвитку сільського господарства та переробних галузей (рослинництво, тваринництво, садівництво, виноробство, молочна, м'ясна промисловості), виробництва текстилю, меблів, будівельних матеріалів, послуг перевезення тощо. Тому зростання кількості готелів, послуг по проживанню, харчуванню та відпочинку буде сприяти комплексному розвитку регіонів.

Селище міського типу Сергіївка, яке в дипломному проекті є об'єктом аналізу та розробки проекту екологічного ресторану, що буде працювати у форматі *"Active Life & Health"*, це великий, відомий в Україні, кліматичний курорт. Воно розташоване на відстані 60 км від Одеси і 20 км від Білгорода-Дністровського.

Селище Сергіївка вже давно стало популярним серед одеситів та інших відпочиваючих. У спекотні літні вихідні сюди їхало стільки автомобілів, що вони створювали справжнісінькі затори на дорозі, що вела до морського узбережжя. За останні роки курорт Затока став одним з найвідоміших та найбільш відвідуваних місць на Чорноморському узбережжі, значно розширив свою інфраструктуру і щосезону приваблює все більше бажаючих поніжитися на його чистих, піщаних пляжах. Що ж робить Затоку такою популярною?

Слід зазначити, що сьогодні кажучи про курорт Сергіївка, яка знаходиться на Будацькій косі, що розділяє Чорне море та Дністровський лиман.

Високий рівень конкуренції народжує поступове підвищення якості номерного фонду, створення інфраструктури, транспортного сполучення, якісного харчування і комфортабельних ресторанів, кафе та їдалень.

У відповідності з прийнятою у 2016 р. Стратегією розвитку в Б.-Дністровському, до складу району якого входить Затока, зазначено "Про основні засади (стратегії) на період до 2020 року", що визначає курс на зростання у насе-

лення турботи про своє здоров'я, стан довкілля, таким інноваційним напрямком розвитку може стати створення ресторанних закладів, які будуть працювати у такому форматі.

Тому обрана тема кваліфікаційної роботи є актуальною і цікавою як для населення Сергіївки, гостей курорту, так і для державних органів влади.