

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка інноваційної концепції мотель-ресторану з автентичною
кухнею в с. Тузли Б.-Дністровського р-ну Одеської області
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувачки Романової Літиції
(прізвище, ініціали)
VII Курсу групи 712-72с

Керівник доц. Новічкова Т.П.
(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

Романовій Літиції Арташесівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка інноваційної концепції мотель-ресторану з автентичною кухнею в с. Тузли 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 мотель-ресторану з автентичною кухнею в с. Тузли 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 торговельної 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>	Новічкова Т.П., доцент	14.08.2022	20.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Новічкова Т.П., доцент	14.08.2022	30.10.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Новічкова Т.П., доцент	14.08.2022	17.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Новічков В.К., доцент	14.08.2022	28.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Новічкова Т.П., доцент	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 _____ Новічкова Т.П.
Завдання прийняв до виконання _____ Романова Л.А.

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)

Романова Л.А.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Новічкова Т.П.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка інноваційної концепції мотель-ресторану з автентичною кухнею в с. Тузли Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Метою кваліфікаційної роботи є впровадження роботи мотель-ресторану в с. Тузли Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні проблеми сучасного ресторанного бізнесу в Україні та півдня Одеської області, 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 мотель-ресторану, який буде пропонувати оздоровче меню та унікальні додаткові послуги;

- другого розділу, де наведено результати наукових досліджень, що були спрямовані на оцінку попиту на послуги проєктованого закладу;

- 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 описання 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	–	58
додатків	–	немає
графічних аркушів	–	7 формату А1

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Innovative concept development of a motel-restaurant with authentic cuisine in Tuzly village of B.-Dnistrovskyi district, Odesa region»

The purpose of the qualification work is to implement the work of a motel-restaurant in the village. Tuzly B.-Dnistrovsky district, Odesa region.

The qualification work consists of the following sections: - the introduction, which examines the main problems of the modern restaurant business in Ukraine and the south of Odesa region, tasks and prospects for development, 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 a motel-restaurant, which will offer a healthy menu and unique additional services;

- the second section, which contains the results of scientific research aimed at assessing the demand for the services of the planned institution;

- 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 electrical 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	26
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	29
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	30
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	39
2. Науково-дослідна частина	45
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	45
2.2. Аналітичний огляд літератури	45
2.3. Методи та методологія досліджень	50
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	52
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	61
3. Технологічний розділ	62
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства	62
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	65
3.3. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	75
3.4. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	82
3.4.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	83
3.4.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	88
3.4.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	101
3.4.4. Організація виробництва доготівельних цехів	103
3.5. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	105
3.6. Проектування адміністративно-побутових приміщень	106
4. Організаційний розділ	109
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг готельно-ресторанного підприємства	109
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства	110

					<i>КРМ.ГРБ.1.786-03.2.8</i>		
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>			
Студент.		<i>Романова Л.А.</i>			<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.						7	107
Керівник		<i>Новічкова Т.П.</i>			ОНАХТ-2022		
Н. Контр.					Каф. ГРБ		
Зав. Каф.		<i>Лебеденко Т. Е.</i>			Група ГРСм-712-62		
<i>Розробка інноваційної концепції мотель-ресторану з автентичною кухнею в с. Тузли Б.-Дністровського району Одеської області</i>							

5. Будівельний розділ	115
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	115
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу	116
5.3. Пропозиції щодо дизайну	117
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	119
5.5. Заходи щодо цивільної оборони	128
5.6. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	129
6. Економічний розділ	131
Висновки і рекомендації	138
Список літератури	139
Додатки	

ВСТУП

Традиції харчування в Україні і локальна, автентична кухня «Local Food» – це основний сучасний популярний тренд. Метою нашої кваліфікаційної роботи стало розбити концепцію мотель-ресторану з українською аутентичною кухнею «Local Food», в с. Тузли Б.-Дністровського району Одеської області. Для цього необхідно провести аналіз традицій харчування на прикладі Одеської області для обґрунтування роботи закладу ресторанного господарства у форматі «Local Food», довести, що українська кухня може стати основою здорового меню, популярного в останні десятиліття і особливо актуального в період пандемії.

Одеська область на протязі багатьох віків є мультикультурним центром на переплетінні шляхів «з Азії в Європу», з «Півночі на Південь», вона розташована в західній зоні величного степового простору на березі Чорного моря, по ній протікають потужні ріки Дністер та Дунай з мальовничими берегами. Всі народи Одещини (на сьогодні майже 140 національностей і народностей), як носії своєї самобутньої етнічної культури, традицій, національної кухні і способу життя, в результаті складних історичних процесів, завдяки спілкуванню, взаємопроникненню, повазі, зумовили формування неповторних національного колориту, кухні та історико-культурних ресурсів [1-3]. Важливу роль виконують хлібобулочні, борошняні вироби, які є обов'язковою частиною будь-якого прийому їжі, невід'ємною складовою етносу і традицій багатьох народів і насамперед в Україні, де культ землі і землеробства є основним мотивом формування культури.

Борошно використовували як пшеничне високо очищене (вищого сорту), так і змелене з цілого зерна, а також борошно зі спельти, ячменю, кукурудзи тощо. Саме ці спрямування і набули популярного тренду «ретроінновацій» для покращення якості борошняної продукції, посилення в неї затребуваних сучасністю оздоровчих, профілактичних властивостей [4].

Цінність локальної кухні, на думку науковців, полягає у використанні місцевої сировини, переважно у свіжому вигляді. Вища корисність такої сировини зумовлена відсутністю суттєвих втрат поживних та біологічно активних речовин, що відбувається при тривалому зберіганні і транспортуванні. Більш того, головне природне багатство області її земельні ресурси, які представлені родючими чорноземами, що дозволяє вирощувати рослинну сировину з високим вмістом цінних поживних та біологічно активних речовин на відкритих ґрунтах, а не на синтетич-

них середовищах (типу гідропоніка). Це разом з географічним положенням, сприятливим кліматом дають можливість запропонувати широкий асортимент місцевих зернових, бобових культур, фруктів, овочів, ягід, винограду, зелені, у т.ч. лікарської і пряно-ароматичної сировини, і, як результат, продукти бджільництва. Достатньо високі показники і потенціал області для розвитку тваринництва (свинарство, скотарство, вівчарство, птахівництво), переробної (борошномельної, молочної, виноробної, ...) галузі як в промисловому масштабі, так і маленькому, крафтовому форматі. Більш того, як пріоритетний напрямок розвитку сільського господарства Стратегією розвитку Одеської області названо органічне виробництво та екотрансформація [5]. Все це позитивно позначається на харчовій цінності, технологічних властивостях сировини, продуктів її переробки, їх безпечності, оскільки відсутні / чи мінімальна обробка різними реагентами, необхідними для тривалого зберігання та транспортування.

Крім того, сучасні наукові дослідження вказують про генетичну спорідненість організму людини до продуктів, що вирощені на місці її проживання, до страв, приготовлених за місцевими традиціями з використанням прийнятих рекомендацій та правил поєднання сировини в рецептури, способів ферментації та бродіння, механічної, теплової та інших видів технологічної обробки [6,7].

Предмет дослідження – мотель-ресторан української аутентичної кухні у с. Тузли Б.-Дністровського району Одеської області.

Об'єкти дослідження – страви української кухні, їх склад, корисні властивості.

Методи досліджень –загальноприйняті і спеціальні методи аналізу ринку, роботи ресторану, організації виробництва та обслуговування гостей, методи анкетування, обробки аналітичних даних.