

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



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

на тему «Розробка нової концепції розвитку кафе-кондитерської з
впровадженням борошняних кондитерських виробів для здорового харчування
в Малиновському р-ні м. Одеса»
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача(ки) Котузак О.М.
(прізвище, ініціали)

II Курсу групи 712-72

Керівник к.т.н., доцент Солоницька І.В.
(посада, прізвище та ініціали)

Консультант д.е.н., проф. Іванченкова Л.В.
(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ 2022 р., протокол № _____

Завідувач(ка) кафедри _____
(назва кафедри) ГРБ _____ Т.Є.Лебеденко
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2022 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»
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«30» вересня 2022 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Котузаки Олені Миколаївні
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Розробка нової концепції розвитку кафе-кондитерської з впровадженням борошняних кондитерських виробів для здорового харчування в Малиновському р-ні м. Одеса»

керівник проекту Солоницька І.В., к.т.н., доцент
(ПІБ, науковий ступінь, вчене звання)

Затверджена наказом ОНТУ від 31 жовтня 2022 року № 786-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 13 грудня 2022 р

3. Вихідні данні роботи Розробка нової концепції розвитку кафе-кондитерської в Малиновському р-ні м. Одеса

4. Перелік питань, які потрібно розробити:
Анотація; Вступ; Розділ 1. Обґрунтування концепції; Розділ 2. Науково-дослідна частина; Розділ 3. Технологічний розділ; Розділ 4. Організаційний розділ; Розділ 5 Будівельний розділ; Розділ 6 Економічний розділ;. Висновки та рекомендації; Список літератури

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) SWOT-аналіз (лист 1), концепція закладу ресторанного господарства (лист 1), результати експериментальної частини(1 лист); - план будівлі підприємства харчування(лист 1); план виробничих цехів (1 лист); план торговельної зали (лист 1); структура управління (1 лист); показники інвестиційної привабливості проекту (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
Обґрунтування концепції	<u>Солоницька І.В., к.т.н., доцент</u>		
Науково-дослідна частина	<u>Солоницька І.В., к.т.н., доцент</u>		
Технологічний розділ	<u>Солоницька І.В., к.т.н., доцент</u>		
Організаційний розділ	<u>Солоницька І.В., к.т.н., доцент</u>		
Будівельний розділ	<u>Солоницька І.В., к.т.н., доцент</u>		
Економічний розділ	<u>Іванченкова Л.В., д.т.н., професор</u>		

7.Дата видачі завдання « 30 » вересня 2022 року

Керівник _____ Солоницька І.В.

Завдання прийняв до виконання _____ Котузаки О.М.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проєкту	Строк виконання етапів проєкту	Примітка
1.	Обґрунтування концепції	30.09.2022-15.10.2022	виконано
2.	Науково-дослідна частина	16.10.2022-25.10.2022	виконано
3.	Технологічний розділ	26.10.2022-10.11.2022	виконано
4.	Організаційний розділ	12.11.2022-15.11.2022	виконано
5.	Будівельний розділ	16.11.2022-23.11.2022	виконано
6.	Атестація 1 строк виконання	24.11.2022	виконано
7.	Економічний розділ	25.11.2022-08.12.2022	виконано
8.	Атестація 2 строк виконання	09.12.2022	виконано
9.	Оформлення проєкту	10.12.2022-13.12.2022	виконано
10.	Рецензування дипломного проєкту	14.12.2022	виконано
9.	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	20.12.2022	виконано

Здобувач-дипломник

(підпис)

Котузаки О.М.

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

Солоницька І.В.

(прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник Котузаки О.М.

ПІБ

Підпис

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка нової концепції розвитку кафе-кондитерської з впровадженням борошняних кондитерських виробів для здорового харчування в Малиновському р-ні м. Одеса»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції розвитку кафе-кондитерської з впровадженням борошняних кондитерських виробів для здорового харчування в Малиновському р-ні м. Одеса.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який на основі проведеного аналізу існуючих конкурентів, вивченні попиту на даний вид послуг, пропонується створити кафе-кондитерську з послугами, які спрямовані на забезпечення попиту споживачів, що дотримуються здорового життя;

- другого розділу, в якому досліджено можливість використання нетрадиційної рослинної сировини в технології бісквітних напівфабрикатів;

- третього розділу, в якому проведено інженерно-технологічні розрахунки роботи кафе-кондитерської, а саме розрахунок технологічного обладнання для цехів, кількості персоналу, площ, необхідних для функціонування закладу, наведено описання інженерно-експлуатаційних та інших служб. В ньому розглянуті основні положення з організації роботи у виробничих цехах та організації обслуговування відвідувачів в залі кафе-кондитерської;

- четвертого розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг кафе-кондитерської «Healthy sake», його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління, штатний розклад працівників;

- п'ятого розділу, де надано опис генерального плану підприємства, представлено опис заходів щодо охорони праці, цивільної оборони та екологічної безпеки підприємства;

- шостого розділу, що містить розрахунок показників фінансово-

господарської та організаційно-економічної діяльності кондитерської «Healthy sake» в м. Одеса, витрат на будівництво та проєктованих показників прибутку майбутнього підприємства.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	- 120 стор.;
таблиць	- 59
графіків	- 5
додатків	- 4
графічних аркушів	-8

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

"Design of a new development concept for a confectionery café with the introduction of flour confectionery products for healthy eating in Malynovskyi district of Odesa"

The purpose of the qualification work is to develop a new concept for the development of a confectionery café with the introduction of flour confectionery products for healthy eating in the Malinovsky district of Odesa.

The qualification work consists of the following sections:

- introduction, which considers the relevance of the purpose of this qualification work;
- the first section, which based on the analysis of existing competitors, the study of the demand for this type of service, it is proposed to create a pastry shop with services that are aimed at meeting the demand of consumers who follow a healthy life;
- the second section, in which the possibility of using non-traditional plant raw materials in the technology of biscuit semi-finished products is investigated;
- the third section, in which the engineering and technological calculations of the work of the confectionery cafe were carried out, namely the calculation of the technological equipment for shops, the number of personnel, the areas necessary for the operation of the institution, the description of the engineering and operational and other services is given. It deals with the main provisions on the organization of work in production shops and the organization of service to visitors in the hall of the pastry shop;
- the fourth section, where the analysis of the main and additional services of the "Healthy cake" confectionery cafe, its compliance with modern standards, the organizational structure of management, and the staff schedule of employees are presented;
- the fifth section, where a description of the enterprise's general plan is provided, a description of measures regarding labor protection, civil defense and environmental safety of the enterprise is presented;
- the sixth section, which contains the calculation of indicators of the financial and economic and organizational and economic activity of the "Healthy Cake" confectionery cafe in Odesa, construction costs and projected indicators of the future profit of the enterprise.

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 дослідження.....	
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	
3. Технологічний розділ	
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування.....	
3.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	
3.3. Розрахунок витрат сировини та проєктування складських приміщень....	
3.4. Організація виробництва і проєктування кондитерського цеху.....	
3.4.1. Розрахунок виробничої програми кондитерського цеху.....	
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу кондитерського цеху.....	
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахункової площі кондитерського цеху.....	
3.4.4. Організація виробництва кондитерського цеху.....	
3.5. Організація виробництва і проєктування доготівельних цехів.....	
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....	
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....	

					КРМ.ГРБ.1.786-03.2.20			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	Розробка нової концепції розвитку кафе-кондитерської з впровадженням борошняних кондитерських виробів для здорового харчування в Малиновському р-ні м. Одеса	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Студент.		Котузаки О.М.						
Консульт.		Солоницька І.В.					6	
Керівник		Солоницька І.В.				ОНТУ-2022		
Н. Контр.						Каф. ГРБ		
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є			Група 712-72			

3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....	
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів.....	
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....	
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	
4. Організаційний розділ.....	
4.1. Характеристика основних та додаткових послуг підприємства.....	
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства.....	
5. Будівельний розділ.....	
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки.....	
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства.....	
5.3.Пропозиції щодо дизайну закладу.....	
5.4. Етапи будівництва приміщень.....	
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	
5.6. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	
5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	
6. Економічний розділ.....	
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 кваліфікаційної роботи.....	
Висновки і рекомендації.....	
Список літератури.....	
Додатки.....	

ВСТУП

Останнім часом спостерігається позитивна тенденція щодо зміни ставлення споживачів до свого здоров'я, що значно позначається на їх відношенні до продуктів харчування. Люди стали відмовлятися від шкідливих харчових звичок, уважно вивчати склад продуктів харчування і напоїв перш, ніж придбати їх, деякі відстежують кількість споживаних білків, жирів, вуглеводів, вивчають інформацію про вплив харчових інгредієнтів на своє здоров'я. Сьогодні здоровий спосіб життя – це, з одного боку, споживчий тренд, а з іншого – один з атрибутів статусу. Зростання попиту на «здорові» продукти харчування, які водночас були б смачними та корисними, обумовило пошук нетрадиційних сировинних ресурсів, які б поєднували у собі: високу харчову цінність і смакові властивості, мали позитивний фізіологічний вплив на організм людини. Тому *метою роботи* була розробка нової концепції розвитку кафе-кондитерської в Малиновському р-ні м. Одеса з впровадженням борошняних кондитерських виробів для здорового харчування, що є актуальною темою для вивчення.

Досягнення поставленої мети обумовлено вирішенням наступних завдань:

- проаналізувати ринок послуг готельно-ресторанного господарства регіону;
- дослідити попит та провести аналіз уподобань потенційних клієнтів;
- розробити концепцію та сформувану унікальну торгову пропозицію;
- дослідити конкурентів нового підприємства;
- розробити стратегію розвитку підприємства та її обґрунтування;
- визначити об'єкт, предмет та задачі дослідження;
- провести аналітичний огляд літератури;
- визначити методи та методологію дослідження;
- навести результати дослідження та їх обґрунтування;
- навести висновки та рекомендації щодо впровадження;
- змодельовати сервісно-виробничий процес комплексного підприємства харчування;
- розробити виробничу програму підприємства;

- провести розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень;
- визначити організацію виробництва і проектування кондитерського цеху;
- провести розрахунок виробничої програми кондитерського цеху;
- провести розрахунок чисельності робочого персоналу кондитерського цеху;
- обґрунтувати вибір технологічного обладнання та розрахунок площі кондитерського цеху;
- визначити організацію виробництва кондитерського цеху;
- визначити організацію виробництва і проектування доготівельних цехів;
- провести розрахунок виробничої програми доготівельних цехів;
- провести розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів;
- обґрунтувати вибір технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів;
- визначити організацію виробництва доготівельних цехів;
- спроектувати торгівельні приміщення та організацію обслуговування відвідувачів;
- спроектувати адміністративно-побутові приміщення;
- навести характеристику основних та додаткових послуг підприємства;
- розробити та навести характеристику раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства;
- розробити штатний розпис робітників ресторану;
- визначити організацію та упорядкування земельної ділянки (опис ген-плану);
- розробити об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства;
- навести пропозиції щодо дизайну закладу;
- визначити етапи будівництва приміщень підприємства;

- навести заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм;
- навести протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель;
- навести заходи щодо цивільної оборони;
- навести заходи щодо охорони навколишнього середовища;
- провести розрахунок інвестиційних витрат;
- провести розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства;
- провести розрахунок витрат операційної діяльності;
- провести оцінку інвестиційної привабливості проекту;

В результаті проведеного дослідження було створено та обґрунтовано концепцію кафе-кондитерської для здорового харчування в місті Одеса, розраховано виробничу програму, розраховано початкові вкладення, розрахований економічний ефект після створення нової компанії виїзного обслуговування.

Дипломна робота складається зі вступу, шістьох розділів, висновків, списку використаних джерел та додатків.