

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет

ННІ Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості
ім. К.А. Богомаза

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»



КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА БАКАЛАВРА

на тему Розробка концепції тематичного ресторану в м. Ізмаїл Одеської області

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача Глухман І.В.
(прізвище, ініціали)

Керівник доц. Попова С.Ю.
(посада, прізвище та ініціали)
викл. Закіряєва Л.Е.

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 05.06.2024 р., протокол № 14

Завідувачка кафедри _____

(назва кафедри)

ГРБ

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ННІ Навчально-науковий технологічний інститут харчової промисловості
ім. К.А. Богомаза

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Бакалавр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«15» березня 2024 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Глухман Ірини Віталіївни

**1. Тема роботи Розробка концепції тематичного ресторану в м. Ізмаїл
Одеської області**

Затверджена наказом ОНТУ від 29 грудня 2023 р. №837-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 07 червня 2024 року

3. Вихідні дані роботи Ресторан тематичний

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтувати концепцію на основі наукових досліджень; провести технологічні
розрахунки; розробити організаційну структуру; організувати роботу та
розробити фінансову модель підприємства; надати висновки та рекомендації;
навести список літератури

5. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень	Попова С.Ю., доцент	15.03.2024	04.04.2024
Технологічний розділ	Попова С.Ю., доцент	10.04.2024	14.05.2024
Організаційний розділ	Попова С.Ю., доцент	15.05.2024	23.05.2024

6. Дата видачі завдання «15» березня 2024 року

Керівник _____ Попова С.Ю.

Завдання прийняв до виконання _____ Глухман І.В.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень	15.03.2024-04.04.2024	Виконано
2.	Технологічний розділ	05.04.2024-14.05.2024	Виконано
3.	Атестація 1 строк виконання	21.05.2024	Виконано
4.	Організаційний розділ	22.05.2024-03.06.2024	Виконано
5.	Атестація 2 строк виконання	04.06.2024	Виконано
6.	Оформлення роботи	05.06.2024-06.06.2024	Виконано
7.	Рецензування кваліфікаційної роботи	07.06.2024	Виконано
8.	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	20.06.2024	

Здобувач-дипломник _____
(підпис)

Глухман І.В.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____
(підпис)

Попова С.Ю.
(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 _____
(підпис)

Глухман І.В.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка концепції тематичного ресторану в м. Ізмаїл Одеської області

Робота містить текстову частину з графічними додатками.

Текстова частина складається з вступу, трьох розділів: обґрунтування концепції на основі наукових досліджень; технологічного розділу; організаційного розділу та висновків.

У вступі розглянуто актуальність теми кваліфікаційної роботи, сформульовано мету та завдання роботи, об'єкт, предмет досліджень, наукову та практичну цінність результатів.

Перший розділ присвячено аналізу ринку послуг підприємств ресторанного господарства в м. Ізмаїл Одеської області. Дана характеристика, проведено SWOT-аналіз ринку ресторанних послуг в Ізмаїлі, проведено оцінку розташування основних конкурентів проєктованого ресторану, потоків потенційних відвідувачів, динаміку попиту та їх уподобань. Обґрунтовано доцільність відкриття тематичного ресторану, що надасть унікальність на ринку та конкурентні переваги.

В другому технологічному розділі проведено моделювання інфраструктури ресторану, розробку виробничої програми підприємства та виробничої програми гарячого цеху, розрахунок чисельності робочого персоналу цеху, підбір обладнання та визначення площі, розроблено пропозиції по дизайну закладу, а також об'ємно-планувальні рішення, розраховано інвестиційні витрати на реалізацію проєкту.

В третьому організаційному розділі проведено розробку організаційної структури управління ресторану, штатного розпису, а також визначено витрати на оплату праці. Запропоновано перелік основних та додаткових послуг в ресторані. Для безпечної роботи персоналу та знаходження гостей описано прийняті в роботі заходи з охорони праці, протипожежної безпеки та цивільної оборони. Особливу увагу приділено прийнятими заходами, спрямованими на охорону навколишнього

середовища. В завершенні роботи наведено описання організації роботи закладу та розроблено фінансову модель тематичного ресторану.

В додатках наведено розроблену концепцію тематичного ресторану, SWOT-аналіз Ізмаїлі, його сильні та слабкі сторони, можливості і загрози для розвитку туризму та готельно-ресторанної справи, план ресторану та гарячого цеху з обраним обладнанням, а також послуги ресторану та структуру його управління.

Кваліфікаційна робота бакалавра містить:

Текстової частини – 78 стор.,

Таблиць – 21,

Рисунків – 14,

Додатків – 6, з них графічних аркушів – 2.

Літературних джерел – 25 найменування.

ЗМІСТ

Вступ.....	8
Розділ 1. Обґрунтування концепції на основі наукових досліджень.....	11
1.1. Аналіз конкурентоздатності підприємства, що проектується	11
1.2. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	19
Розділ 2. Технологічний розділ.....	23
2.1. Моделювання інфраструктури підприємства (проектування торгівельних і адміністративно-побутових приміщень).....	23
2.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	26
2.3. Організація виробництва і проектування виробничого цеху.....	34
2.3.1. Розрахунок виробничої програми обраного цеху.....	34
2.3.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу виробничого цеху.....	37
2.3.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі виробничого цеху.....	39
2.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	49
2.5. Розроблення об'ємно-планувального рішення	53
2.6. Розрахунок інвестиційних витрат.....	55
Розділ 3. Організаційний розділ	58
3.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	58
3.2. Штатний розпис та розрахунок оплати праці.....	60
3.3. Моделювання основних і додаткових послуг підприємства.....	63
3.4. Організація охорони праці персоналу, протипожежної системи безпеки, цивільної оборони.....	65
3.5. Організація охорони навколишнього середовища.....	68
3.6. Організація роботи та розробка фінансової моделі підприємства.....	69
Висновки і рекомендації	76
Список літератури.....	77
Додатки.....	79

ВСТУП

Актуальність теми кваліфікаційної роботи.

Місто Ізмаїл (<https://uk.wikipedia.org/wiki>) – це адміністративний центр Ізмаїльського району, колишній обласний центр Ізмаїльської області, найбільший український порт на Дунаї, промисловий, діловий центр, входить до транспортного коридору ЄС – Схід, має прикордонне розташування.

Ізмаїл є також культурним центром багатонаціональної Бессарабії, у місті до війни проводилися ціла низка національних, етнічних фестивалів, свят, є музеї Суворова, картинна галерея, краєзнавчий музей, музей історії пароплавства і Дунайського судноплавства.

Прикордонне розташування міста, сприятливі природно-кліматичні умови, наявний природно-рекреаційний потенціал, екологічна чистота краю, його багатонаціональність, давня історія створюють прекрасні умови для відпочинку та туризму, а також для розвитку бізнесу та ділової активності. Проте віддаленість від Києва, Одеси, оскільки час в дорозі з Києва до Ізмаїла складає понад 9 годин, з Одеси – до 5 годин, воєнні дії в Україні, недостатня розвинена транспортна інфраструктура, її невідповідність міжнародним стандартам сповільнюють розвиток краю. Проте з іншого боку у зв'язку з війною збільшилася ділова активність міста, активніше запрацював річний порт, зріс і пасажиропотік, оскільки Ізмаїл – це прикордонне місто з Румунією. Все це вказує на запит в послугах закладів гостинності, де можна поїсти, зупинитися, відпочити і т.д.

Розвиток регіону в післявоєнний час потребує розвитку рекреації та туризму, розроблено Стратегію розвитку туристичного потенціалу регіону, що має охоплювати такі аспекти, як розбудова готельно-ресторанного господарства та належної транспортної і комунальної інфраструктури (підведення автомобільних шляхів, забезпечення сільських населених пунктів електро- та водопостачанням), розвиток розважальних закладів, системи догляду за приморською смугою у місцях зосередження рекреаційних закладів (зокрема, підтримання пляжів, безпека перебування у воді та ін.), розвиток приморського круїзного бізнесу.

Якщо проаналізувати роботу підприємств харчування, що є в Ізмаїлі, то можна вказати про наступні проблеми у їх роботі: недопустимо низький рівень реклами в ЗМІ та Інтернеті; недостатня кількість підприємств харчування, що відповідає світовим стандартам, особливо ресторанів;

подібність підприємств за організацією роботи, послугами, що надаються, якістю кухні.

Тому актуальним стало розробити концепцію тематичного ресторану, в якому будуть взаємопов'язані всі елементи, починаючи з назви закладу "Вінок Дунаю" і завершуючи атмосферою. В ресторані все буде пов'язано з Дунаєм. Він буде функціонувати в м. Ізмаїл і стане кращим місцем для відпочинку туристів і не тільки.

Об'єктом дослідження є тематичний ресторан "Вінок Дунаю" в м. Ізмаїл.

Предметом дослідження є розробка концепції тематичного ресторану "Вінок Дунаю" в м. Ізмаїл.

Метою досліджень стало розробити проект тематичного ресторану, у якому гість може поринути в атмосферу, пов'язану з Дунаєм, Україною та Бессарабією, де можна смачно поїсти, отримати неповторні враження, що є важливим для розвитку регіону, оскільки він може стати або кінцевою або початковою точкою туристичного водного маршруту по Європі.

Для реалізації поставленої мети необхідно було вирішити цілий комплекс завдань таких, як:

- аналіз ресурсів міста Ізмаїл для розвитку туристичного бізнесу, а також проблем, що гальмують цей процес, зокрема стан необхідної інфраструктури, зокрема готельно-ресторанної сфери;
- обґрунтувати відкриття тематичного ресторану, проаналізувати попит споживачів в м. Ізмаїл, розробити його концепцію, провести аналіз конкурентів;
- провести моделювання інфраструктури ресторану;
- розробити виробничу програму підприємства та виробничу програму гарячого цеху;
- розрахувати чисельність робочого персоналу гарячого цеху, підібрати для нього обладнання та визначити площу;
- розробити пропозиції по дизайну закладу, а також об'ємно-планувальні рішення;
- розрахувати інвестиційні витрати на реалізацію проекту;
- розробити організаційну структуру управління ресторану, штатного розпису, а також визначити витрати на оплату праці;

- запропонувати та описати перелік основних та додаткових послуг в ресторані;
- розробити заходи з охорони праці, протипожежної безпеки та цивільної оборони, а також ті, що спрямовані на охорону навколишнього середовища;
- розробити фінансову модель тематичного ресторану у м. Ізмаїл.

Методи дослідження : метод розрахунку, метод спостереження (під час аналізу конкурентів), метод системного аналізу, SWOT-аналіз, метод припущення, метод прогнозування, методи збору інформації, графічні прийоми (під час розробки графічного матеріалу) .

Науковою новизною є те, що в результаті виконання кваліфікаційної роботи було розроблено унікальну концепцію тематичного ресторану з урахуванням сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні та світі, інноваційних методик організації роботи ресторанів, сучасного обладнання та способів обробки сировини і технологій приготування страв і напоїв.

Практична значимість роботи полягає в тому, що розроблено проект тематичного ресторану, його впровадження буде сприяти розвитку туризму в Ізмаїлі, зокрема водного по річці Дунай.

Структура та обсяг роботи. Робота складається із вступу, трьох розділів, висновку, списку літератури, додатків та графічної частини.

ВИСНОВКИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

У вступі розглянуто актуальність теми кваліфікаційної роботи, сформульовано мету та завдання роботи, об'єкт, предмет досліджень, наукову та практичну цінність результатів.

Проведено аналіз ринку послуг підприємств ресторанного господарства в м. Ізмаїл Одеської області. Дана характеристика, проведено SWOT-аналіз ринку ресторанних послуг в Ізмаїлі, проведено оцінку розташування основних конкурентів проєктованого ресторану, потоків потенційних відвідувачів, динаміку попиту та їх уподобань. Обґрунтовано доцільність відкриття тематичного ресторану, що надасть унікальність на ринку та конкурентні переваги.

Проведено моделювання інфраструктури ресторану, розробку виробничої програми підприємства та виробничої програми гарячого цеху, розрахунок чисельності робочого персоналу цеху, підбір обладнання та визначення площі, розроблено пропозиції по дизайну закладу, а також об'ємно-планувальні рішення, розраховано інвестиційні витрати на реалізацію проєкту.

Проведено розробку організаційної структури управління ресторану, штатного розпису, а також визначено витрати на оплату праці. Запропоновано перелік основних та додаткових послуг в ресторані. Для безпечної роботи персоналу та знаходження гостей описано прийняті в роботі заходи з охорони праці, протипожежної безпеки та цивільної оборони. Особливу увагу приділено прийнятим заходам, спрямованим на охорону навколишнього середовища. В завершенні роботи наведено описання організації роботи закладу та розроблено фінансову модель тематичного ресторану.

В додатках наведено розроблену концепцію тематичного ресторану, SWOT-аналіз Ізмаїлі, його сильні та слабкі сторони, можливості і загрози для розвитку туризму та готельно-ресторанної справи, план ресторану та гарячого цеху з обраним обладнанням, а також послуги ресторану та структуру його управління.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. <https://izmail-mr.od.gov.ua/pro-misto/suchasnyj-izmayil/>
2. <https://inside-ua.com/city/izmail>
3. <https://morhoz.od.gov.ua/moregospodarskyj-kompleks/morskyj-port-izmayil/>
4. https://anga.ua/articles/tsikava_ukraina/vidpochynok_v_izmaili.html
5. <https://skybooking.ua/city/izmail/>
6. <https://www.unian.ua/tourism/news/popri-viynu-ukrajinsku-veneciyu-vidkrili-dlya-turistiv-foto-novini-odesi-12693558.html>
7. Мандрівка локальною гастрономічною традицією — проєкт «Історія Південної Бессарабії»: <https://od.suspilne.media/articles/13817>
8. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національний стандарт України).
9. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посібник / Г.М. Ряшко, Т.П. Новічкова. – Одеса : Чорномор'я, 2017. - 300 с.
10. 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.
11. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 584 с.
12. ДБН А.3.1. – 3–94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення ДБН В.2.2–20–2008 Готелі. Будинки і споруди.
13. ДБН А.2.2–3–2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
14. ДБН В.2.2–25:2009 Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства).
15. ДБН В.2.2–3–97. Будинки та споруди навчальних закладів.
16. ДБН В.2.2–9–99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
17. ДБН В.2.2–16–2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
18. ДБН А.2.3–1–99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.

- 19.ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
- 20.НПАОП 55.0-1.02-96 Правила охорони праці для підприємств громадського харчування
- 21.Одарченко М.С., Одарченко А. М., Степанов В.І. Основи охорони праці: підручник. – Х.: Стил.Іздат, 2017. – 334 с.
- 22.ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
- 23.Закон України “Про охорону навколишнього природного середовища”
- 24.Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
- 25.Облік, калькуляція і звітність у закладах ресторанного господарства: навч. посіб. / Р. В. Карпенко, В. М. Кузнецов, Н. Г. Салогуб. – Харків: Світ Кн., 2017. – 288 с.