

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



**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА  
ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА**

**на тему:** Розробка концепції локального ресторану з впровадженням карти крафтових вин України в м.Одеса.  
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Громової А.С.

II курсу ГРСм-601 групи

Керівник доц. Коваленко Н.О.  
(посада, прізвище та ініціали)

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

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від \_\_\_\_\_ 2022 р., протокол № \_\_\_\_\_  
Завідувач(ка) кафедри ГРБ \_\_\_\_\_ Т.Є.Лебеденко  
(назва кафедри) (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 МАГІСТРА ЗДОБУВАЧА**

Громової Аріни Сергіївни  
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка концепції локального ресторану з впровадженням карти крафтових вин України в м.Одеса.

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 концепції локального ресторану з впровадженням карти крафтових вин України в м.Одеса.

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) SWOT-аналіз (1 лист), , концепція закладу (1 лист), результати наукових досліджень (2 листи), план ресторану (1 лист), план виробничих цехів (1 лист), план торгівельної зали (1 лист), послуги закладу ресторанного господарства (1 лист), структура закладу ресторанного господарства (1 лист).

6. Консультанти розділів проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Коваленко Н.О., доцент	30.09.2022	14.10.2022
<i>Науково-дослідницька робота</i>	Коваленко Н.О., доцент	15.10.2022	01.11.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	02.11.2022	07.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	08.11.2022	15.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Коваленко Н.О., доцент	16.11.2022	23.11.2022
<i>Економічний розділ</i>	Іванченкова Л.В., професор	25.11.2022	08.12.2022

7. Дата видачі завдання «30» вересня 2022 року

Керівник \_\_\_\_\_ Коваленко Н.О.

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Громова А.С.

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту	Строк виконання етапів проекту	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	30.09.2022-14.10.2022	<i>виконано</i>
2.	<i>Науково-дослідницька частина</i>	15.10.2022-01.11.2022	<i>виконано</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	02.11.2022-07.11.2022	<i>виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	08.11.2022-15.11.2022	<i>виконано</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	16.11.2022-23.11.2022	<i>виконано</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.11.2022	<i>виконано</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	25.11.2022-08.12.2022	<i>виконано</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	09.12.2022	<i>виконано</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	10.12.2022-11.12.2022	<i>виконано</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	12.12.2022-13.12.2022	<i>виконано</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ДЕК</i>	16.12.2022	

Здобувач – дипломник

\_\_\_\_\_

(підпис)

Керівник роботи

\_\_\_\_\_

(підпис)

Громова А.С.  
(прізвище та ініціали)

Коваленко Н.О.  
(прізвище та ініціали)

## АНОТАЦІЯ

### до кваліфікаційної роботи на тему: «Розробка концепції концепції локального ресторану з впровадженням карти крафтових вин України в м.Одеса»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка концепції локального ресторану з впровадженням карти крафтових вин України.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- Вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств ресторанного господарства Одеського регіону, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- Першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції локального ресторану з впровадженням карти крафтових вин України;

- Другого розділу, де наведено результати наукових досліджень, які були спрямовані на дослідження попиту на ресторани послуги, вподобання відвідувачів, мета відвідування ресторану, а також вподобання що стосуються винних напоїв;

- 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	– 122
таблиць	– 48
додатків	– 8
графічних аркушів	– 9

## **ANNOTATION**

### **to qualification work on the topic:**

### **«Development of the concept of a local restaurant with the introduction of a map of craft wines of Ukraine in Odessa.»**

The purpose of the qualification work is to develop the concept of a local restaurant with the introduction of a map of craft wines of Ukraine.

Qualification work consists of the following sections:

- introduction, which discusses the main tasks and directions of the hotel and restaurant industry of the region, the relevance of the purpose of this qualification work;

- the first part, which is devoted to the analysis of the regional market of services of hotel and restaurant enterprises, the study of demand, as well as the justification of the concept of a local restaurant with the introduction of a map of craft wineries of Ukraine;

- the second part, which presents the results of research studies that were aimed at researching the demand for restaurant services, the preferences of visitors, the purpose of visiting a restaurant, as well as preferences related to wine drinks;

- the third part, which carried out technological calculations and selection of modern equipment, calculation of the number of staff, as well as descriptions of engineering and other services, the main provisions for the organization of work;

- the fourth part, which analyzes the main and additional services of the enterprise, its compliance with modern standards, presents the organizational structure of management;

- the fifth part, which describes the place, where the company is located, structural characteristics and engineering systems of production, suggestions for the design of buildings and premises. The description of measures on ecological safety and an estimation of level of ecological friendliness of the enterprise is presented, the analysis of potentially dangerous and harmful industrial factors is carried out, measures on maintenance of safe working conditions, protection of workers against electric shock, and also fire-prevention measures are provided;

- the sixth part, which contains the calculation of indicators of financial and economic and organizational and economic activities of the projected enterprise, investment costs for the project and the projected indicators of their payback and profits.

.

## ЗМІСТ

<b>Вступ</b>	9
<b>Розділ 1. Обґрунтування концепції</b>	11
1.1. Аналіз ринку послуг ресторанного господарства регіону	11
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	12
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	14
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	19
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	21
<b>Розділ 2. Науково-дослідна частина</b>	24
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	24
2.2. Аналітичний огляд літератури	24
2.3. Методи та методологія дослідження	25
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	26
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	31
<b>Розділ 3. Технологічний розділ</b>	32
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування при готелі	32
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	33
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	36
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	49
3.4.1. Розрахунок виробничої програми заготівельних цехів	49
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу заготівельних цехів	51
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі заготівельних цехів	51
3.4.4. Організація виробництва заготівельних цехів	58
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	63
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	63
3.5.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	65
3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	67
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	80
3.6. Проектування торговельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	83
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	85

					КРМ.ГРБ.1.768-03.1.9.			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	Розробка концепції локального ресторану з впровадженням карти крафтових вин України	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Студент.		Громова А.С.						
Консульт.		Іванченкова Л.В.					8	151
Керівник		Коваленко Н.О.				ОНТУ-2022		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.				Каф. ГРБ		
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.			Група ГРС-601			

<b>Розділ 4. Організаційний розділ</b>	86
4.1.Характеристика основних та додаткових послуг підприємства	86
4.2.Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємством	88
4.3.Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства	90
<b>Розділ 5. Будівельний розділ</b>	92
5.1.Організація та упорядкування земельної ділянки . Опис генплану.	92
5.2.Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства	94
5.3.Пропозиції щодо дизайну закладу	96
5.4.Етапи будівництва приміщень підприємства	99
5.5.Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм	101
5.6.Протипожежні засоби та заходи ,евакуація людей з приміщень та будівель	108
5.7.Заходи щодо цивільної оборони	109
5.8.Заходи щодо охорони навколишнього середовища	110
<b>Розділ 6. Економічний розділ</b>	112
6.1.Розрахунок інвестиційних витрат	112
6.2.Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства ресторанного господарства	112
6.2.1.Розрахунок витрат операційної діяльності	112
6.2.2.Оцінка інвестиційної привабливості кваліфікаційної роботи	115
<b>Висновки та рекомендації</b>	120
<b>Список літератури</b>	121
<b>Додатки</b>	123
<b>Графічна частина</b>	
1.SWOT-аналіз підприємства.	
2.Концепція закладу ресторанного господарства.	
3.Результати наукових досліджень .	
4.План закладу ресторанного господарства.	
5.План виробничих цехів з розташуванням технологічного обладнання.	
6.План торгівельної зали з розташуванням меблів та технологічного обладнання.	
7.Послуги закладу ресторанного господарства.	
8.Структура управління закладу ресторанного господарства.	

					КРМ.ГРБ.1.768-03.1.9.			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.		Громова А.С.			Розробка концепції локального ресторану з впровадженням карти крафтових вин України	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.		Іванченкова Л.В.					8	151
Керівник		Коваленко Н.О.				ОНТУ-2022 Каф. ГРБ Група ГРС-601		
Н. Контр.		Коваленко Н.О.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						

## Вступ

Актуальність теми: ресторанне господарство, як сфера діяльності призначене для надання споживачам послуг для задоволення потреб у харчуванні з організацією дозвілля і без нього.

З розвитком людства, споживання їжі стало не тільки потребою, а і задоволенням та культурою. Люди почали подорожувати, пізнавати нове, тому все більшого поширення стало набувати ресторанно - готельне господарство.

Ресторанне господарство в наш час набуло великого поширення, з кожним роком збільшується кількість кафе, ресторанів з різною кухнею та різною концепцією і дизайном.

Ресторанний бізнес та технології не стоять на місці, з'являються нові гаджети, прилади, і актуальність теми полягає в тому, щоб впроваджувати в культуру харчування локальні продукти нашої країни, правильно поєднувати страви з винними напоями, популяризувати український продукт. Показати культуру споживання саме українських вин. А також поєднати український продукт з новітніми технологіями і при цьому, щоб споживачі ресторанних послуг були задоволені.

Об'єкт дослідження: проект створення нового ресторану та його головні складові.

Предмет дослідження: процес створення нового підприємства ресторанного бізнесу.

Мета дослідження: будівництво локального ресторану з впровадженням карти крафтових вин України.

Завдання дослідження:

- Ознайомитись з літературними джерелами
- Ознайомитись з сучасними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу
- Виконати дослідження потенційних клієнтів
- Провести опитування
- Детально проаналізувати ресторанний ринок в м. Одеса
- Розробити концепцію та унікальну торгову пропозицію

- Змодельовати інфраструктуру ресторану
- Розробити виробничу програму
- Розробити організаційну структуру управління
- Змодельовати основні та додаткові послуги
- Розробити об'ємно-планувальне рішення проєктованого закладу
- Розробити дизайн закладу
- Розрахувати інвестиційні витрати та прибуток
- Зробити оцінку інвестиційної привабливості майбутнього закладу ресторанного господарства.