

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка інноваційної концепції ресторану з впровадженням анти-
стресового меню в Приморському районі м. Одеса
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувачки Щербонос Вікторії Олегівни
(прізвище, ініціали)
VII Курсу групи 712-72с

Керівник доц. Новічков В.К.
(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 ПРИЗВИЩЕ)

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

Щербонос Вікторії Олегівні
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка інноваційної концепції ресторану з впровадженням анти-стресового меню в Приморському районі 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 інноваційної концепції ресторану з впровадженням антистресового меню в Приморському районі 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)
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>	Новічков В.К., доцент	14.08.2022	20.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Новічков В.К., доцент	14.08.2022	30.10.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Новічков В.К., 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>	Новічков В.К., 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 _____ Новічков В.К.
 Завдання прийняв до виконання _____ Щербонос В.О.

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)

Щербонос В.О.
 (прізвище та ініціали)

Керівник роботи				КРМ ГРБ Д. 786-03.2.9 Новічков В.К. (прізвище та ініціали)		
Зм.	Арк.	№ докум.	Підпис (підпис)	Літ.	Аркуш	Аркушів
Студент.		Щербонос В.О.			8	
Консульт.				ОНАХТ-2022 Каф. ГРБ Група 712-72с		
Керівник		Новічков В.К.				
Н. Контр.		Новічков В.К.				
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Е.				
Розробка інноваційної концепції ресторану з впровадженням антистресового меню в Приморському районі м. Одеса						

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка інноваційної концепції ресторану з впровадженням антистресового меню в Приморському районі м. Одеса

Метою кваліфікаційної роботи є впровадження антистресового меню при розробці інноваційної концепції розвитку ресторану в м. Одеса.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні проблеми сучасного ресторанного бізнесу в Україні та Одесі, задачі та перспективи розвитку, обгрунтовано актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обгрунтуванню концепції ресторану у Приморському районі, 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 дослідження фізіологічних і технологічних властивостей звіробю (відомого антидепресанта) та розробки технологій напоїв з ним;

- 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	–	8 формату А1

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Innovative concept development of a restaurant with the introduction of an anti-stress menu in Prymorskyi district of Odesa»

The purpose of the qualification work is the introduction of an anti-stress menu when developing an innovative concept for the development of a restaurant in Odesa.

The qualification work consists of the following sections: - the introduction, in which the main problems of the modern restaurant business in Ukraine and Odesa.

Tasks and development prospects are considered, the relevance of the purpose of this qualification work is substantiated:

- 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 restaurant in the Primorsky District, 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 the study of the physiological and technological properties of St. John's wort (a well-known antidepressant) and the development of technologies for drinks with it;

- 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 land plot where the enterprise is located, structural characteristics and engineering production systems, offers for the design of the structure and premises. 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	10
1. Обґрунтування концепції	13
1.1. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства регіону	13
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	18
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	19
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	22
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	32
2. Науково-дослідна частина	35
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	35
2.2. Аналітичний огляд літератури	36
2.3. Методи та методологія досліджень	48
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	53
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	62
3. Технологічний розділ	63
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства	63
3.2. Розробка виробничої програми підприємства	65
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень	72
3.4. Організація виробництва і проектування заготівельних цехів	75
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів	78
3.5.1. Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів	78
3.5.2. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів	83
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів	84
3.5.4. Організація виробництва доготівельних цехів	93
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів	95
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень	96
4. Організаційний розділ	98
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг готельно-ресторанного підприємства	98
4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства	100

					<i>КРМ.ГРБ.1.786-03.2.9</i>		
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>			
Студент.		<i>Щербанос В.О.</i>			<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.						8	132
Керівник		<i>Новічков В.К.</i>			<i>ОНАХТ-2022 Каф. ГРБ Група ГРСМ-601</i>		
Н. Контр.							
Зав. Каф.		<i>Лебеденко Т. Е.</i>					

Розробка інноваційної концепції ресторану з впровадженням ан-тистресового меню в Приморсь-кому районі м. Одеса

4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства	102
5. Будівельний розділ	104
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки	104
5.2. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу	107
5.3. Пропозиції щодо дизайну	107
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки	109
5.5. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	114
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	118
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	119
6. Економічний розділ	122
Висновки і рекомендації	128
Список літератури	130
Додатки	