

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 у Приморському районі м. Одеса з впровадженням борошняних виробів функціонального призначення**

Здобувача (ки) Коркач Г.В.  
(прізвище, ініціали)

VII Курсу групи ГРС-72

Керівник проф. Лебеденко Т.Є.  
(посада, прізвище та ініціали)

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від \_\_\_\_\_ 2022 р., протокол №  
Завідувач(ка) кафедри ГРБ Лебеденко Т. Є.  
(назва кафедри) (підпис) (прізвище та ініціали)

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»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Зав.кафедри ГРБ**

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«30» вересня 2022 року

**ЗАВДАННЯ  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Коркач Ганні Володимирівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка інноваційної концепції ресторану у Приморському районі м. Одеса з впровадженням борошняних виробів функціонального призначення затверджена наказом вищого навчального закладу від «31» жовтня 2022 року №786-03
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 10 грудня 2022 р.
3. Вихідні дані до роботи Завдання на кваліфікаційну роботу, методичні вказівки до виконання кваліфікаційної роботи, нормативно-технічна документація, література за фахом
4. Перелік питань, які потрібно розробити:  
Вступ, обґрунтування концепції; науково-дослідна частина, технологічний розділ, організаційний розділ, будівельний розділ, економічний розділ, висновки та рекомендації; список літератури;
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)  
Лист 1 - Концепція закладу ресторанного господарства, Лист 2,3 - План закладу ресторанного господарства, Лист 4 - Послуги закладу ресторанного господарства, Лист 5 - Структура управління закладу ресторанного господарства; Лист 6 - Науково-дослідна частина, Лист 7 - SWOT-аналіз, Лист 8 – Показники ефективності реалізації проекту

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 закладу	Лебеденко Т.Є., проф.	11.09.22	19.09.22
Науково-дослідна частина	Лебеденко Т.Є., проф.	20.09.22	01.11.22
Технологічний розділ	Лебеденко Т.Є., проф.	02.11.22	10.11.22
Організаційний розділ	Лебеденко Т.Є., проф.	11.11.22	23.11.22
Будівельний розділ	Лебеденко Т.Є., проф.	24.11.22	28.11.22
Економічний розділ	Іванченкова Л.В., проф.	29.11.22	10.12.22

7. Дата видачі завдання «30» вересня 2022 року

Керівник

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_

Лебеденко Т.Є.

Коркач Г.В.

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції закладу</i>	<i>11.09-19.09</i>	Виконано
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	<i>20.09-01.11</i>	виконано
3.	<i>Технологічний розділ</i>	<i>02.11-10.11</i>	Виконано
4.	<i>Організаційний розділ</i>	<i>11.11-23.11</i>	Виконано
5.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	<i>13.12</i>	Виконано
6.	<i>Будівельний розділ</i>	<i>24.11-28.11</i>	Виконано
7.	<i>Аналіз інвестиційної привабливості проекту</i>	<i>21.06-25.06</i>	Виконано
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	<i>09.12</i>	Виконано
9.	<i>Оформлення роботи</i>	<i>23.05-26.06</i>	Виконано
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	<i>15.12</i>	Виконано
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	<i>20.12</i>	Виконано

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_

(підпис)

Коркач Г.В.

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи \_\_\_\_\_

(підпис)

Лебеденко Т.Є.

(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 веб-ресурсах ОНТУ.*

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

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_

## АНОТАЦІЯ

кваліфікаційної роботи магістра на тему:

*Розробка інноваційної концепції ресторану у Приморському районі м. Одеса з впровадженням борошняних виробів функціонального призначення*

Метою кваліфікаційної роботи є розробка інноваційної концепції ресторану з впровадженням борошняних виробів функціонального призначення в місті Одеса.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки розвитку функціональних продуктів харчування, актуальність мети даного дипломного проекту;

- першого розділу, який на основі проведеного аналізу існуючих конкурентів, вивченні попиту на даний вид послуг, пропонується створити ресторан для здорового харчування, що спрямований на забезпечення попиту споживачів, які дотримуються здорового способу життя та ретельно стежать за своїм здоров'ям;

- другого розділу, присвяченому дослідженню розробки напівфабрикату для піци з морквяним порошком, вивчено якість пшеничного борошна (хлібопекарські властивості), визначено вплив морквяного порошку на показники якості тіста та проаналізовано органолептичні показники якості випеченого напівфабрикату, вдосконалено технологію та розроблено рецептуру піци «Морквяної» з сиром, результати апробовано в ресторані «Port Royal»;

- третього розділу, в якому проведено інженерно-технологічні розрахунки роботи ресторану, 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 ресторану;

- четвертого розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг ресторану «Healthy point», 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 ресторану «Healthy point» в м. Одеса, витрат на будівництво та проєктованих показників прибутку майбутнього підприємства.

**Кваліфікаційна робота** містить:

текстової частини	- 128 стор.;
таблиць	- 52
графіків	- 12
додатків	- 3
графічних аркушів	- 8

## ANNOTATION

of master's qualification work on the topic:

### **“Development of an innovative concept of a restaurant in the Primorsky district of Odesa with the introduction of functional flour products”**

The purpose of the qualification work is to develop an innovative concept of a restaurant with the introduction of functional flour products in the city of Odesa.

Qualification work consists of the following sections:

- introduction, which considers the main tasks and directions of development of functional foods, the relevance of the purpose of this diploma project;

- the first section, which, based on the analysis of existing competitors, studying the demand for this type of service, it is proposed to create a restaurant for healthy food, aimed at meeting the demand of consumers who adhere to a healthy lifestyle and carefully monitor their health;

- the second section, devoted to the study of the development of a semi-finished product for pizza with carrot powder, studied the quality of wheat flour (baking properties), determined the effect of carrot powder on the quality of the dough and analyzed the organoleptic quality of the baked semi-finished product, improved the technology and developed a recipe for pizza "Carrot" with cheese, the results were tested in the restaurant "Port Royal";

- the third section, which contains engineering and technological calculations of the restaurant, namely the calculation of technological equipment for the workshops, the number of personnel, the areas necessary for the functioning of the institution, the description of engineering, operational and other services. It considers the main provisions for the organization of work in the production shops and the organization of customer service in the restaurant hall;

- the fourth section, which analyzes the main and additional services of the restaurant "Healthy point", its compliance with modern standards, presents the organizational structure of management, staffing;

- the fifth section, which describes the general plan of the enterprise, presents a description of measures for labor protection, civil defense and environmental safety of the enterprise;

- the sixth section, which contains the calculation of indicators of financial, economic and organizational-economic activity of the restaurant "Healthy point" in Odesa, construction costs and projected profit indicators of the future enterprise.

## ЗМІСТ

### Вступ

<b>Розділ 1. Обґрунтування концепції.....</b>	<b>11</b>
1.1. Аналіз ринку послуг ресторанного господарства регіону.....	11
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....	14
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	23
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства.....	29
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування.....	30
<b>Розділ 2. Науково-дослідна частина.....</b>	<b>35</b>
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	35
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	36
2.3. Методи та методологія дослідження.....	43
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	43
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	53
<b>Розділ 3. Технологічний розділ.....</b>	<b>54</b>
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу комплексного підприємства харчування.....	54
3.2. Розробка виробничої програми підприємства.....	55
3.3. Розрахунок витрат сировини та проектування складських приміщень.....	60
3.4. Організація виробництва і проектування цеху доготовки напівфабрикатів.....	63
3.4.1. Розрахунок виробничої програми цеху доготовки напівфабрикатів .....	63
3.4.2. Розрахунок чисельності робочого персоналу цеху доготовки напівфабрикатів.....	68
3.4.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі цеху доготовки напівфабрикатів.....	70
3.5. Організація виробництва і проектування доготівельних цехів.....	77
3.5.1 Розрахунок виробничої програми доготівельних цехів.....	77
3.5.2 Розрахунок чисельності робочого персоналу доготівельних цехів.....	80
3.5.3. Обґрунтування вибору технологічного обладнання та розрахунок площі доготівельних цехів.....	83
3.6. Проектування торгівельних приміщень та організація обслуговування відвідувачів.....	93
3.7. Проектування адміністративно-побутових приміщень.....	94
<b>Розділ 4. Організаційний розділ.....</b>	<b>96</b>
4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства.....	96
4.2. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління підприємства ресторанного господарства.....	97
4.3. Розробка штатного розпису робітників підприємства ресторанного господарства.....	99
<b>Розділ 5. Будівельний розділ.....</b>	<b>102</b>
5.1. Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства.....	102

					<i>КРМ.ГРБ.1.786-03.2.1</i>			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>	Розробка інноваційної концепції ресторану у Приморському районі м. Одеса з впровадженням борошняних виробів функціонального призначення	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Студент.		Коркач Г.В.						
Консульт.		Лебеденко Т.Є.						
Керівник		Лебеденко Т.Є.						
Н. Контр.		Лебеденко Т.Є.						
Зав. Каф.		Лебеденко Т.Є.						
						ОНТУ-2022 Каф. ГРБ Група ГРС-72		

5.2. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	103
5.3. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	105
5.4. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	108
5.5. Заходи щодо цивільної оборони.....	109
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	110
<b>Розділ 6. Економічний розділ.....</b>	<b>111</b>
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат.....	111
6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства ресторанного господарства	
6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	115
6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту.....	118
<b>Висновки і рекомендації.....</b>	<b>122</b>
<b>Список літератури.....</b>	<b>125</b>
<b>Додатки.....</b>	<b>129</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** В умовах економічної ситуації, що склалася, і конкуренції серед різних закладів ресторанного господарства одним із головних завдань, що стоїть перед підприємством, є утримання постійних клієнтів і залучення нових. Для досягнення цієї мети тільки сучасного інтер'єру, гарного обслуговування, якісних страв і напоїв замало. Необхідне вміння керівників адаптуватися до нових викликів у ресторанному бізнесі, враховувати сучасні аспекти, пов'язані із запитами та потребами клієнтів, здатність швидко реагувати на нововведення та вимоги часу. Тому актуальним завданням є введення в технології ресторанного господарства різних інноваційних складових. В умовах ринкової економіки інновації відіграють першорядну роль у соціально-економічному розвитку підприємств індустрії харчування. Інноваційна діяльність є потужним важелем, що допомагає подолати спад, забезпечити структурну перебудову та наповнити ринок різноманітною конкурентоспроможною продукцією.

Здоров'я нації найважливіша проблема, що стала одним із насущних питань, які мають вирішуватися на державному рівні. Наукова політика держави у галузі харчування має бути спрямована на зміцнення здоров'я людей.

Найважливіша умова підтримки здоров'я, працездатності та активного довголіття людини – повноцінне та регулярне харчування. Але продукти харчування повинні не тільки задовольняти фізіологічні потреби організму людини в харчових речовинах та енергії, а й виконувати профілактичні та лікувальні функції.

Основа здорового харчування – збалансованість раціону по всіх харчових речовинах. Високоякісні та безпечні харчові продукти – один із глобальних факторів, що безпосередньо впливає на здоров'я. Проте в результаті технологічної обробки, використання неповноцінної сировини, впливу інших факторів організм не отримує необхідної кількості незамінних компонентів. Термін «здорове харчування» передбачає використання в їжу

продуктів нового покоління, екологічно чистої сировини та напівфабрикатів, раціональне забезпечення яких гарантує повноцінне забезпечення харчовими та біологічно активними речовинами всіх життєво важливих систем організму.

Сьогодні величезної популярності набула піца, її любляють і діти, і люди похилого віку. Піца – одвічно італійський продукт, який здобув шалену популярність у багатьох країнах світу. Її пробують у кожній цивілізованій країні, а багато держав можуть навіть похвалитися власним національним рецептом приготування. Ця страва стала однією з візитівок етносу. Наприклад, американці, за деякими дослідженнями, їдять три мільярди піц на рік. Це 350 скибочок піци кожену секунду. Одним із визначальних факторів її популярності вважається величезний асортимент начинок для неї. Адже піца тим і популярна, що готуючи її, можна дати волю фантазіям і перетворити процес приготування піци в творчість. Інколи навіть використання для начинок, здавалось би несподіваних інгредієнтів, можуть перетворити піцу на справжній шедевр.

Але напівфабрикати для піци випускають із пшеничного борошна вищого ґатунку, яке бідне на біологічно активні речовини. Для підвищення харчової цінності та надання профілактичного спрямування напівфабрикатам для піци до їх складу запропоновано вносити харчові добавки, зокрема, морквяний порошок.

**Метою** роботи є розробка інноваційної концепції ресторану з впровадженням борошняних виробів функціонального призначення.

**Завдання** роботи:

- вивчити, проаналізувати та систематизувати літературні дані за темою роботи;
- обґрунтувати і вибрати овочевий порошок для введення до складу напівфабрикату для піци;
- теоретично і експериментально обґрунтувати ефективність застосування морквяного порошку у технології піци;

- розробити рецептуру піци «Морквяної» з сиром;
- визначити концептуальні засади діяльності новоствореного закладу ресторанного господарства відповідно до його категорії та місткості;
- розробити перелік основних, а також додаткових послуг, які будуть надаватися в ресторані;
- розробити виробничу програму ресторану та на її основі підібрати технологічне обладнання, яке необхідно для її виконання;
- розробити пропозиції щодо дизайну інтер'єру та екстер'єру ресторану;
- обґрунтувати операційні доходи новоствореного об'єкту;
- проаналізувати обсяги та структуру операційних активів підприємства;
- спланувати поточні витрати підприємства;

**Об'єкт дослідження** – ресторан у Приморському районі м. Одеса.

**Предмет дослідження** – морквяний порошок, напівфабрикати для піци та готовий виріб – піца.

**Структура роботи.** Робота викладена на 128 сторінок комп'ютерного тексту, складається із вступу, шести розділів, висновків, списку літератури. Робота містить 52 таблиці, 12 рисунків і список літератури із 33 найменувань.