

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
Факультет управління, адміністрування та туризму  
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавр

Рівень вищої освіти

Удосконалення організації дозвілля в ресторані «Ferma» (ФОП Гусєва Н.М.)

Назва теми

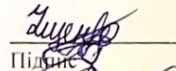
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
Шифр і назва галузі знань

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Шифр і назва спеціальності

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Назва

Шифр 20012

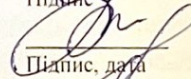
Виконав:  
студент 4 курсу група ГРС-20

  
Підпис

Максим ІЩЕНКО

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

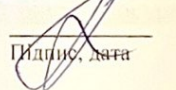
Керівник

  
Підпис, дата

Наталія ПРИЛЕПА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

Нормоконтролер

  
Підпис, дата

Оксана ГРИНДІЙ

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

До захисту допускаю:  
Зав. кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

  
Підпис

Ігор ЖУРБА

Ім'я ПРІЗВИЩЕ

24 червня 2024 р

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет управління, адміністрування та туризму

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Галузь знань 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр, назва  
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа ОП «Готельно-ресторанна справа»

Шифр, назва спеціальності та освітньої програми

ЗАТВЕРДЖУЮ:

Завідувач кафедри  
*[Підпис]*  
"19" 04 2024 р.

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Іщенко Максим Михайлович

Прізвище, ім'я, по батькові студента

1. Тема роботи «Удосконалення організації дозвілля в ресторані «Ferma» (ФОП Гусєва Н.М.)

керівник роботи Прилепа Наталія Валеріївна, к.е.н, доц. кафедри ТгаГРС

Прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання

Затверджено наказом ректора університету від 15.02 2024 р. № 8 дод.    

2. Строк подання студентом роботи на кафедру 10 червня 2024 р.

3. Вихідні дані до роботи статті, монографії, навчальні посібники з теми організація дозвілля в ресторанному бізнесі, інформація ресторану «Ferma», інформація мережі Інтернет тощо

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити): 1 Теоретичні аспекти організації дозвілля в закладах ресторанного господарства. 2 Аналіз організації дозвілля в ресторані «Ferma» 3 Рекомендації щодо удосконалення організації дозвілля в ресторані «Ferma»

5. Перелік графічного матеріалу (із зазначенням обов'язкових креслень): Завдання дозвілля. Підприємства дозвілля і розваг. Нові форми організації дозвілля. Організаційна структура ресторану «Ferma». Концепція ресторану та конкурентний профіль ресторану «Ferma». SWOT-аналіз ресторану. Штатний розклад ресторану «Ferma». Меню ресторану «Ясногородські страусові ексклюзиви». Аналіз найбільш прибуткових послуг у ресторані «Ferma». Аналіз кількості відвідувачів ресторану «Ferma» за один день. Аналіз за рівнем обслуговування у ресторані. Аналіз екскурсій на страусову ферму. Аналіз послуги «День в Екопарку». Аналіз послуги «Сімейний басейний комплекс». Аналіз послуги «Дитячий парк розваг». Аналіз послуги «Винний тур з дегустацією». Аналіз послуги «Святкування дня народження, банкет, весілля, корпоративи». Пропозиції щодо удосконалення організації дозвілля в ресторані «Ferma».

6. Дата видачі завдання 29 квітня 2024

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

Пор. №	Назва етапів (розділів) кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	Вибір теми дипломної роботи	квітень 2024	виконано
2.	Одержання індивідуального завдання	квітень 2024	виконано
3.	Складання календарного плану графіка написання дипломної роботи	квітень 2024	виконано
4.	Підготовка до виконання дипломної роботи: підбір та вивчення літератури, участь у виконанні науково-дослідних робіт, інші заходи	квітень 2024	виконано
5.	Уточнення теми дипломної роботи та календарного плану-графіка, виходячи зі специфіки базового підприємства	квітень 2024	виконано
6.	Підготовка першого розділу	травень 2024	виконано
7.	Підготовка другого розділу	травень 2024	виконано
8.	Підготовка третього розділу	червень 2024	виконано
9.	Підготовка висновків	червень 2024	виконано
10.	Здача науковому керівнику	червень 2024	виконано
11.	Доопрацювання дипломної роботи з урахуванням зауважень наукового керівника	червень 2024	виконано
12.	Написання та оформлення роботи в остаточному варіанті	червень 2024	виконано
13.	Попередній захист дипломної роботи на кафедрі	червень 2024	виконано
14.	Одержання відгуку наукового керівника	червень 2024	виконано
15.	Одержання рецензії зовнішнього рецензента	червень 2024	виконано
16.	Захист дипломної роботи	червень 2024	виконано

Студент

Чурило  
(Підпис)

Чурило Іванко М. М.  
(Ініціали, ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи

[Підпис]  
(Підпис)

Гришета Г. В.  
(Ініціали, ПРІЗВИЩЕ)

## АНОТАЦІЯ

на кваліфікаційну роботу Іщенко Максим Михайлович  
Прізвище, ім'я, по батькові

Тема роботи: Удосконалення організації дозвілля в ресторані «Ferma» (ФОП Гусєва Н.М.)

Назва теми кваліфікаційної (дипломної) роботи

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Науковий керівник: к.е.н., доцент Прилепа Н.В.  
Вчений ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

м. Хмельницький, 2024 р.

Кваліфікаційна робота виконана на 40 с., містить 12 таблиць, 8 рисунків, перелік джерел посилання складається з 19 найменувань, 2 додатки.

*Актуальність роботи.* Організація надання послуг з дозвілля – є важливою складовою ефективності роботи закладу ресторанного господарства. Завдяки послугі з організації дозвілля можна втримати споживача в закладах ресторанного господарства та підвищити ефективність роботи підприємства.

*У першому розділі* кваліфікаційної роботи актуалізовано проблему організації дозвілля в закладах ресторанного господарства. Наведений огляд наукової літератури щодо розуміння сутності «дозвілля». Розглянуто завдання дозвілля, що відповідають соціальному устрою суспільства, потребам, бажанням та інтересам різних індивідів. Дана характеристика новим формам дозвілля, що з'явилися під впливом довгих карантинних заходів та в період військових подій. Досліджено функції та принципи дозвілля, які постійно змінюються.

*У другому розділі* кваліфікаційної роботи дана загальна характеристика ресторану «Ferma». Розглянута організаційна структура ресторану «Ferma», яка є лінійною. Проаналізовано концепцію та конкурентний профіль ресторану, а також SWOT-аналіз. Досліджено штатний розклад та меню ресторану. Зроблено висновок, що крім європейської кухні, ресторан має особливе меню - це страусові ексклюзиви. Здійснено детальний аналіз організації дозвілля в ресторані «Ferma».

*У третьому розділі* кваліфікаційної роботи наведені пропозиції щодо удосконалення організації дозвілля в ресторані «Ferma». Запропоновано організувати шоу «Кріо-кухня» та майстер клас «Різьба та розпис страусиних яєць» для відвідувачів ресторану.

Результати дослідження можуть бути використані в діяльності ресторану «Ferma» з метою підвищення конкурентоспроможності та збільшення прибутку.

Ключові слова: організація дозвілля, страусова ферма, ресторанний бізнес.

## ABSTRACT

for diploma thesis\_ Ishchenko Maxim Mykhailovych

Full Name

Work theme: Improving the organization of leisure time in the restaurant «Ferma» (FOP Guseva N.M.)

The title of the subject of the qualification (diploma)

First level of higher education (bachelor's degree)

Specialty 241 "Hotel and restaurant business"

Department of tourism and hotel and restaurant business

Scientific supervisor: PhD in Economics, As. Prof. Prylepa N.V.

Academic degree, academic title, surname, initials

Khmelnyskyi, 2024

The qualification work is 40 pages long, contains 12 tables, 8 figures, a list of references consists of 19 titles, 2 appendices.

Relevance of work. The organization of the provision of leisure services is an important component of the efficiency of the restaurant business. Thanks to the leisure organization service, it is possible to keep the consumer in restaurants and increase the efficiency of the enterprise.

In the first section of the qualification work, the problem of organizing leisure time in restaurants is updated. A review of the scientific literature on understanding the essence of "leisure" is given. The task of leisure activities corresponding to the social structure of society, the needs, desires and interests of various individuals is considered. This is a description of new forms of leisure that appeared under the influence of long quarantine measures and during military events. The functions and principles of leisure, which are constantly changing, have been studied.

In the second section of the qualification work, the general characteristics of the restaurant "Ferma" are given. The organizational structure of the "Ferma" restaurant, which is linear, is considered. The concept and competitive profile of the restaurant, as well as the SWOT analysis, were analyzed. The regular schedule and menu of the restaurant were studied. It was concluded that in addition to European cuisine, the restaurant has a special menu - these are ostrich exclusives. A detailed analysis of the organization of leisure time in the "Ferma" restaurant was carried out.

In the third section of the qualification work, proposals for improving the organization of leisure time in the "Ferma" restaurant are given. It is proposed to organize a show "Cryo-kitchen" and a master class "Carving and painting of ostrich eggs" for restaurant visitors.

The results of the research can be used in the activities of the "Ferma" restaurant in order to increase competitiveness and increase profits.

Keywords: leisure organization, ostrich farm, restaurant business.

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА	
1.1 Сутність поняття «дозвілля».....	9
1.2 Основні форми організації дозвілля.....	12
1.3 Функції та принципи дозвілля.....	14
2 АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ В РЕСТОРАНІ «FERMA»	
2.1 Загальна характеристика ресторану «Ferma».....	18
2.2 Аналіз обслуговування в ресторані «Ferma».....	23
2.3 Аналіз дозвілля в ресторані «Ferma».....	27
3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ В РЕСТОРАНІ «FERMA»	
3.1 Напрями, які спрямовані на підвищення організації дозвілля в ресторані «Ferma».....	31
3.2 Пропозиції щодо удосконалення дозвілля в ресторані «Ferma».....	32
ВИСНОВКИ.....	35
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	37
ДОДАТКИ.....	39

## ВСТУП

Швидкими темпами розвивається індустрія гостинності завдяки тому, що кількість подорожуючих суттєво збільшується. Розважаючись, людина може оцінити свої можливості або задовольнити свої духовні потреби. З метою підвищення прибутку та конкурентоздатності, заклади ресторанного господарства намагаються запроваджувати новітні форми обслуговування, а також організовувати дозвілля, відпочинок і розваги.

Організація дозвілля є пріоритетним напрямком діяльності закладу ресторанного господарства, адже являє собою особливий вид діяльності ресторанних закладів, що можуть забезпечувати споживачів смачною їжею, розвагами або гарним відпочинком. Дослідження теми кваліфікаційної роботи дозволить підвищити рівень якості обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства використовуючи послугу з організації дозвілля.

Проблемам організації дозвілля в закладах ресторанного господарства присвячені наукові доробки вітчизняних та іноземних вчених: Н.О. П'ятницька, В.В. Архипов, А.А. Мазаракі, М.П. Мальська, Ю.А. Єфимов, Т.Ю. Чаркіна, В.О. Задоя, О.В. Пікуліна, В.В. Балахтар, Н.М. Гоблик-Маркович, В.В. Кірсанов, І.В. Петрова, О.В. Бойко, О.І. Міхо тощо.

Актуальність теми. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства є однією з найпоширеніших видів розваг. Але не кожний ресторанний заклад може собі таке дозволити. Зазначимо, що організація дозвілля впливає на позитивну оцінку роботи ресторанного закладу, тобто своєрідні додаткові послуги споживачеві, основною метою якої є отримання позитивних емоцій та бажання повернутися в цей заклад ще раз.

Метою роботи є дослідження та аналіз визначення змісту та сучасних напрямів організації дозвілля в ресторані «Ferma» та обґрунтування шляхів удосконалення.

Постають завдання, які необхідно вирішити:

-розкрити сутність поняття «дозвілля»;

- дати загальну характеристику основним формам організації дозвілля;
- розглянути функції та принципи дозвілля;
- здійснити аналіз основних показників ресторану «Ferma»;
- проаналізувати обслуговування в ресторані «Ferma»;
- надати аналіз дозвілля в ресторані «Ferma»;
- дослідити напрями, які спрямовані на підвищення організації дозвілля в ресторані «Ferma»;
- обґрунтувати пропозиції щодо удосконалення дозвілля в ресторані «Ferma».

Об'єктом дослідження кваліфікаційної дипломної роботи є ресторан «Ferma», який розташований за адресою: Київська область, Макарівський район, с. Ясногородка, вул. Підлісна, 32.

Предметом дослідження кваліфікаційної дипломної роботи є теоретичні та методичні аспекти організації дозвілля в ресторані «Ferma».

Практична значущість – результати досліджень, які висвітлені в роботі покращать організацію дозвілля в ресторані «Ferma». Це в майбутньому призведе до збільшення (покращення) основних фінансових показників ресторану «Ferma».

Структура кваліфікаційної дипломної роботи складається з 40 сторінок, кількість таблиць - 12, рисунків - 8, кількість позицій у списку використаних джерел - 19, додатків - 2.

# 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ В ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

## 1.1 Сутність поняття «дозвілля»

Дозвілля є складовою життєдіяльності людини. Розважаючись, людина оцінює свої можливості або задовольняє свої духовні потреби. Для підвищення прибутку та конкурентоздатності, заклади ресторанного господарства намагаються запроваджувати прогресивні форми обслуговування, а також організувати дозвілля та відпочинок. Організація дозвілля є значущою для діяльності закладів ресторанного господарства.

Феномен дозвілля відомий з давніх часів та є об'єктом дослідження вчених у багатьох наукових галузях. Але поняття «дозвілля» досі вчені трактують неоднозначно.

Так, на думку Н.М. Гоблик-Марковича: «Роль дозвілля полягає у відновленні психологічних і фізичних сил людини, підвищенні її освітнього та духовного рівня, здійсненні лише тих занять у вільний час, що відповідають потребам та бажанням людини і приносить їй задоволення у процесі самої діяльності» [1].

У довідниках та наукових енциклопедіях зазначається, що дозвілля – це вільний час або звільненість від справ. Як стверджує Н.О. П'ятницька: «багато вчених вважають, що дозвілля як науковий термін походить від латинського «*licere*», що у перекладі означає «бути задоволеним», французького «*loisir*» – вільний час та англійського «*leisure*» – свобода вибору дій. Загалом у зарубіжному суспільстві, починаючи з другої половини ХХ ст., сформувалися концепції, які розглядають дозвілля як складову часового простору, вид людської життєдіяльності, психологічний стан людини, ознаку цілісного способу життя» [2].

Дослідник Н. Белоножка у своїх наукових працях стверджує, що: «дозвілля має три значення: перше – це вільний час, який людина заповнює,

використовує, виходячи зі своїх нахилів і переваг відповідно до мети, інтересів, розуміння ситуації; друге – сукупність умов для діяльності, мета якої – відпочинок, розвага, гармонійний розвиток особистості, а також сама ця діяльність; третє – сфера життя, яка відрізняється від трудової, регулюється та організовується на основі норм, установок, настроїв, розвивається разом з усією духовною культурою суспільства» [3, с. 9].

Бойко О.П. зазначає, що: «неправомірним є повне ототожнення вільного часу та дозвілля. Вільний час - темпоральна характеристика, дозвілля ж - вільний час, заповнений чим-небудь завдяки активності суб'єкта, тобто це характеристика ще й діяльнісна» [5, с.14].

Петрова І.В. обстоює думку, що: «ємної характеристики поняття «дозвілля» у вітчизняній науковій літературі не існує, що зумовлює необхідність дотримання інтеграційного підходу у визначенні поняття «дозвілля» та створення цілісної культурологічної концепції дозвілля» [6, с.136].

Кірсанов В.В. стверджує, що: «дозвілля позначає вільний, незайнятий справами час, гуляння, бездіяльність, відпочинок від справи, щось відмінне від роботи, вільний від праці час» [7, с.65-66]. На нашу думку, дозвілля - це проміжок часу, який оцінюється людиною та наповнюється цілеспрямованою корисною діяльністю.

Але зазначимо, що поняття дозвілля та відпочинок є тотожними. У великому тлумачному словнику подаються як синоніми та означають час вільний від праці або якоїсь дії.

Багато науковців стверджують, що дозвілля - це сукупність занять у вільний час, де можуть задовольнятися духовні, фізичні та психічні потреби. Але вважаємо, що дозвілля є специфічним, соціальним способом регенерації сил.

Дозвілля може поєднувати різні види життєдіяльності людини. Завдання дозвілля відображено на рис.1.1.

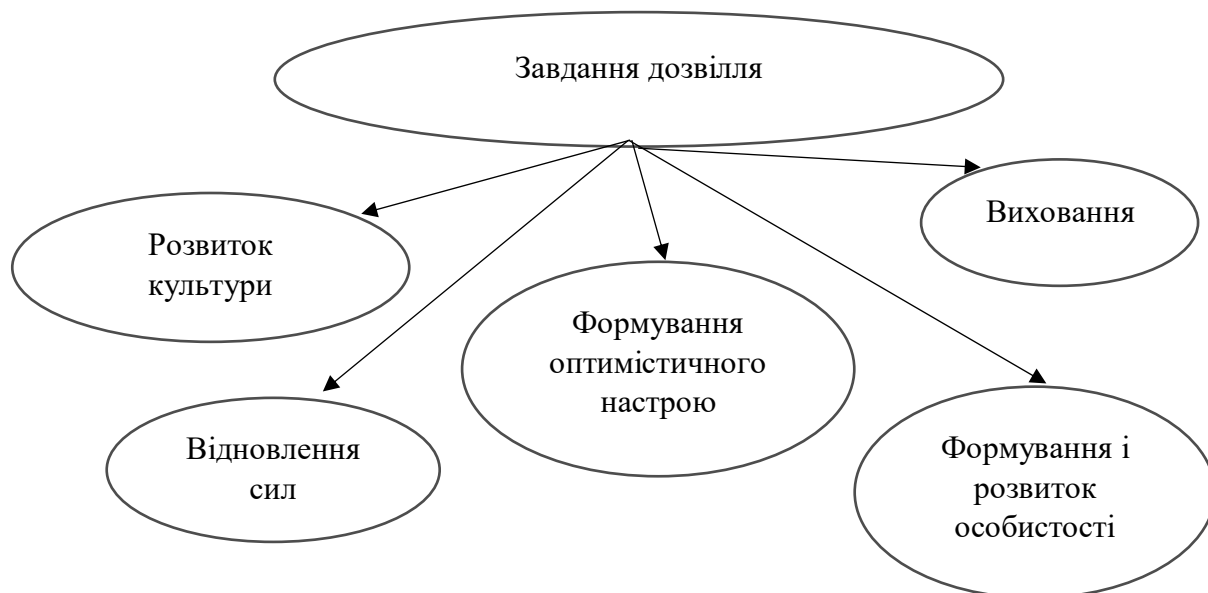


Рисунок 1.1 – Завдання дозвілля

Дозвілля виконує різні завдання, що відповідає соціальному устрою суспільства, потребам, бажанням та інтересам індивідів. Дозвілля характеризується ознаками, серед яких слід назвати: бажання отримати радість та задоволення, добровільна участь у дозвіллі, компенсійність дозвілля, свобода вибору та свобода від обов'язків, самодостатність та самотинність.

Отже, до дозвілля можна віднести наступні види занять, як спілкування, читання, пасивний відпочинок, перегляд телепередач, заняття спортом, відвідування кінотеатрів, театрів, концертів, розваги, прогулянки, ігри тощо.

З усіх видів проведення дозвілля найбільш простий – відпочинок, який буває активний та пасивний. Відпочинок - це час, який витрачається на відновлення енергії, що була витрачена при трудовій активності. Так, активний відпочинок передбачає активування фізичних, психічних функцій організму, не задіяних в основній зайнятості. Прикладами активного відпочинку є спорт, туризм, читання, спілкування з друзями, перегляд фільмів, відвідування музеїв, театрів, концертних майданчиків тощо. Під пасивним відпочинком слід розуміти вид дозвілля, при якому людина спокійна, запаси сил відновлюються. Для здорової людини пасивний відпочинок - запорука збереження фізичного та психічного здоров'я.

Наступний вид дозвілля – це розваги. Типові розваги потребують певного рівня активності. Тут не можна говорити про активні та пасивні варіанти. Під розвагами розуміємо таку активність у вільний від роботи або завдань час, коли людина забуває про турботи і отримує всіляке задоволення. Розваги дають можливість зняти переважно, психічну напругу, пов'язану з емоційним станом.

Один з продуктивних видів дозвілля - це пізнавальна діяльність, що базується на активному відпочинку і передбачає дослідження пізнавальної інформації. Прикладом пізнавальної діяльності може бути відвідування музеїв або різних видів виставок.

## 1.2 Основні форми організації дозвілля

За формами організації дозвілля дуже різноманітне і залежать від того, що бажає отримати від дозвілля споживач, яких саме результатів хоче досягнути.

Зауважимо, що організаторам дозвілля треба чітко знати особливості різних вікових груп. Наприклад, для дітей (6-10 років) основна форма організації дозвілля повинна бути через гру, адже у цьому віці дітям притаманне бажання вчитися та більше пізнати світ. Формується наполегливість, відповідальність та працьовитість. Діти пізнають світ через гру, тому рекомендують проводити масові заходи за напрямками: театралізовані ігрові та розважально-пізнавальні програми, фестивалі ігрових програм, турніри з настільних ігор, а також корпоративні свята для дітей.

Для підлітків (10-15 років) є потреба у пізнанні себе, знайти однодумців або показати себе. У підлітків розвивається бажання навчатись критично оцінювати свої дії. У зв'язку з цим, рекомендують організовувати клуби за інтересами.

Старшокласники (15-17 років) хочуть реалізувати навички, які одержали в різних місцях навчання. Для цієї вікової групи характерні наступні форми

організації дозвілля: диспути, конкурси, ток-шоу, вечори відпочинку, диско-програми тощо. Для цієї категорії споживачів дозвілля рекомендують використовувати форми дозвілля: музичні (музичні фестивалі, концерти виступи рок-груп); просвітницькі (диспути, тематичні вечори літературні вечори); театральні (мистецькі фестивалі, театралізовані свята й видовища, карнавали); хореографічні (виступи танцювальних колективів, танцювальні шоу, вечори народного танцю); декоративно-прикладні (фестивалі ремесел, конкурси моди та краси).

Яскравою формою організації дозвілля для різних вікових категорій споживачів є колективне творче дозвілля, що об'єднується у наступні групи: художньо-естетичного характеру (конкурс живих картин або інсценізованих пісень), пізнавального характеру (турнір-вікторина), спортивно-оздоровчі (весела спартакіада), трудового характеру (сюрпризи), організаторські (жива газета). Всі пропонувані групові справи діють у форматі гри, тому їх можна назвати колективним ігровим спілкуванням.



Рисунок 1.2 – Підприємства дозвілля і розваг

Отже, програма організації дозвілля готується зі врахуванням індивідуальних потреб та особливостей споживача у певний проміжок часу або вільного часу.

Під впливом довгих карантинних заходів та в період військових подій з'являються нові форми організації дозвілля (рис. 1.3).



Рисунок 1.3 – Нові форми організації дозвілля

Організувати дозвілля необхідно так, щоб підходило для конкретної категорії споживачів, було креативне, особистих вподобань. з урахуванням індивідуального підходу та потреби. Тоді відпочинок буде давати відчуття задоволеності та проходити з користю.

### 1.3 Функції та принципи дозвілля

Дозвілля виконує різні функції, відповідаючи соціальному замовленню суспільства, бажанням, інтересам та потребам окремої особистості. В різних

наукових школах поняття як «функції» та «принципи» розрізняються за назвами, кількістю та змістом. З латинської мови слово «функція» означає призначення, коло обов'язків, сферу діяльності. Поняття функції може використовуватись в різних сферах життєдіяльності людини, а також мати різне змістове навантаження. Вважається доречним поділ функцій дозвілля на постійні або основні, тимчасові та генетично притаманні дозвіллю. При формулюванні функцій дозвілля враховують специфічні риси дозвілля, практикоорієнтований характер дозвілля та потреби суспільного розвитку.

Водночас, багато науковців вказують на важливість таких функцій, як рекреаційна, комунікативна, соціальна, творча, пізнавальна, виховна та ціннісно-орієнтаційна.

Рекреаційна функція спрямована на зняття психологічної перенапруги, виробничої перевтоми, відтворення фізичних, інтелектуальних, емоційних сил людини, а також на покращення здоров'я шляхом здійснення дозвіллевим об'єднанням оздоровчих, ігрових, розважальних, туристично-екскурсійних, спортивних програм, проведення видовищних заходів, вечорів відпочинку, масових свят, театралізованих вистав.

Зазначимо, що рекреаційна функція має на меті забезпечення відпочинку або неформальне спілкування. Рекреаційний потенціал реалізується за допомоги змінюваності видів дозвіллевої діяльності, фізичним навантаженням, спілкуванню, змаганням, інтелектуальним програмам, мистецтву. Рекреаційна функція яскраво виявляється у художніх видовищах, концертах, спортивних змаганнях, аматорських об'єднаннях, туристичних заходах та святах. Вважається, що в рекреаційних дозвіллевих заходах здійснюється сутність та особливості вільного часу.

Комунікативна функція дозволяє розширити можливості для знаходження нових друзів, спілкування, а також подолання самотності. Яскраво виявляється в формах дозвілля, як дискусії, диспути, вечори відпочинку, конкурсні та розважальні програми, конференції, просвітницькі акції тощо. Інформаційне спілкування передбачає задоволення пізнавальних

або естетичних потреб, обмін думками, задоволення потреб у співчутті, дружній підтримці або співпереживанні.

Соціальна функція направлена на те, щоб кожна особистість могла найти зміст свого існування, мала власну гідність, а також задовольняє можливість самоідентифікації та відчутти свою приналежність до певної спільноти. Ця функція набуває особливого значення, якщо людина емоційна загублена, соціально розчарована, не вірить у майбутнє, духовно принижена або втрачає повагу до великих моральних цінностей.

Творча функція має на меті створення умов для розвитку та вияву творчого потенціалу особистості за межами сімейно-побутової та професійно-трудової діяльності шляхом участі особистості у творчих вечорах, виставках, в гуртках, майстернях, художніх салонів тощо. Слід наголосити, що творча функція дозвілля забезпечує самоудосконалення у вільний час. Творча функція виявляється в наступних формах дозвілля: ділові ігри, виставки, конкурси, туристичні походи, фестивалі, бесіди, прикладна творчість, самодіяльні концерти, технічні гуртки.

Пізнавальна функція дозвілля є складовим компонентом неперервної освіти, духовного збагачення особистості, підкреслюючи важливість самовдосконалення й самоосвіти. Пізнавальна функція дозволяє задовольнити потреби в набуття нових знань або додатковій інформації. Пізнавальна функція виявляється в роботі гуртків, інформаційних кабінетів або довідково-консультаційних служб.

Виховна функція дозвілля, що спрямована у добровільному включенні людини в дозвіллеву діяльність. Виявляється в розвитку особистісних потенціалів таких як творчого, пізнавального, ціннісно-орієнтаційного та комунікативного характеру.

Ціннісно-орієнтаційна функція - це система ціннісних уявлень та орієнтацій особистості, ідеалів, мотивів, переконань, а також життєвої позиції і виявляється у ставленні індивіда до самого себе, навколишнього середовища або до інших людей. Ціннісно-орієнтаційна функція дозвілля передбачає

використання досвіду релігійного, народного, сімейного або шкільного виховання. Така функція спрямована на формування у людини моральних, світоглядних, політичних, естетичних, соціальних поглядів та суджень. Дана функція тісно пов'язана з функцією виховання.

Отже, визначення основних функцій дозвілля дозволяє достовірно окреслити головні напрями дозвілля, конкретизувати його завдання, а також піднести його соціальну значимість.

Принципи дозвілля становлять соціальні, теоретичні, культурні, політичні, організаційні засади. Науковці визначають наступні принципи дозвілля:

— диференціація як врахування особливостей різних верств населення, професійних інтересів, умов праці, вікової специфіки, рівня духовного розвитку особистості тощо;

— системність як цілеспрямованість, тобто системна організація дозвілля з метою розвитку соціальної активності та індивідуальної ініціативи людини, раціонального використання вільного часу, відволікання її від асоціальної поведінки;

— якісність та доступність дозвілля як задоволення потреб, тобто систематичне вивчення бажань, прогнозування розвитку дозвілля;

— добровільність як певна незалежність дозвілля, вільний вибір людиною дозвіллевих занять, відсутність регламентації з інших структур;

— відповідність дозвілля економічній, соціально-демографічній, культурно-освітній та політичній діяльності людини.

Функції та принципи дозвілля постійно змінюються. Це пояснюється змінами та розвитком суспільного життя.

## 2 АНАЛІЗ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ В РЕСТОРАНІ «FERMA»

### 2.1 Загальна характеристика ресторану «Ferma»

Ресторан «Ferma» - концептуальний сімейний ресторан під Києвом, який відноситься до ТОВ «Сімейний Екопарк «Ясногородка» та розташований за адресою: Київська область, Макарівський район, с. Ясногородка, вул. Підлісна, 32.

В ресторані «Ferma» можна замовити страви з яєць і м'яса страуса. Пропонують для відвідувачів страви з екопродуктів, які вирощені тут же, на фермі. Філософія ресторану «Ferma» – це локаворство, тобто використання місцевих продуктів, для того щоб запропонувати відвідувачам страви, що поєднанні різними смаками української та європейської кухні, але при цьому залишались якісним та корисними.

Зал ресторану «Ferma» має місткість на 200 і більше відвідувачів, тобто має необмежені можливості для проведення дорослих та дитячих та заходів, ювілеїв, весілля, днів народження тощо. Інтер'єр ресторану має меблі з натуральних матеріалів, світлі просторі зали, пастельні кольори, що сприяють створенню гармонії відвідування закладу. Ресторан має три зали: VIP зал місткістю від 30 осіб, що виходить на сонячну терасу, зал місткістю до 100 осіб та літню банкетну терасу місткістю від 20 осіб, яка дозволяє влаштовувати тематичні фотозони або виїзні весільні церемонії. Розмір літньої тераси дозволяє повністю оформити будь яку подію на свіжому повітрі. Для відвідувачів розташовується Для зручності наших відвідувачів розташовується на території еко-парку відкритий паркінг на 200 і більше паркомісць.

Ресторан «Ferma» має BBQ парк в сімейному еко-парку Ясногородка, де розташована гриль-зона. У BBQ парку є великий вибір шашлику і овочів-гриль, бургерів і сендвічів, супів і салатів. Має бар з великим вибором безалкогольних і алкогольних напоїв (квас, вино, просекко, пиво, сидр). У

ВВQ парку часто влаштовують фестиваль вуличної їжі, де можна потанцювати, а також насолодитись ароматними стравами під музику на свіжому повітрі.

Біля ресторану «Ferma» є кемпінг-зона. Згідно сайту: «кемпінг зона складається з 10 сучасних комфортних наметів купольного типу, в яких є все необхідне для відпочинку: меблі, електрика, бездротові зарядки, WiFi, холодильник, кондиціонер, камера схову, власне подвір'я з великою парасолею та садовими меблями. Приємним бонусом є те, що у вартість проживання у глемпінгу входить безкоштовне відвідування басейного комплексу, і на відміну від стандартних кемпінгів недалеко від Києва тут є повна інфраструктура: комфортні душові, туалети, велика паркова, багато фуд-зон та безліч розваг прямо на закритій території з цілодобовою охороною. Є також спільна велика та комфортна крита кемпінгова лаунж-зона, де можна розмістити велику групу друзів для спілкування та відпочинку» [12].

Організаційна структура ресторану «Ferma» є лінійною. У руках керівника зосереджено усі виробничі та управлінські функції.

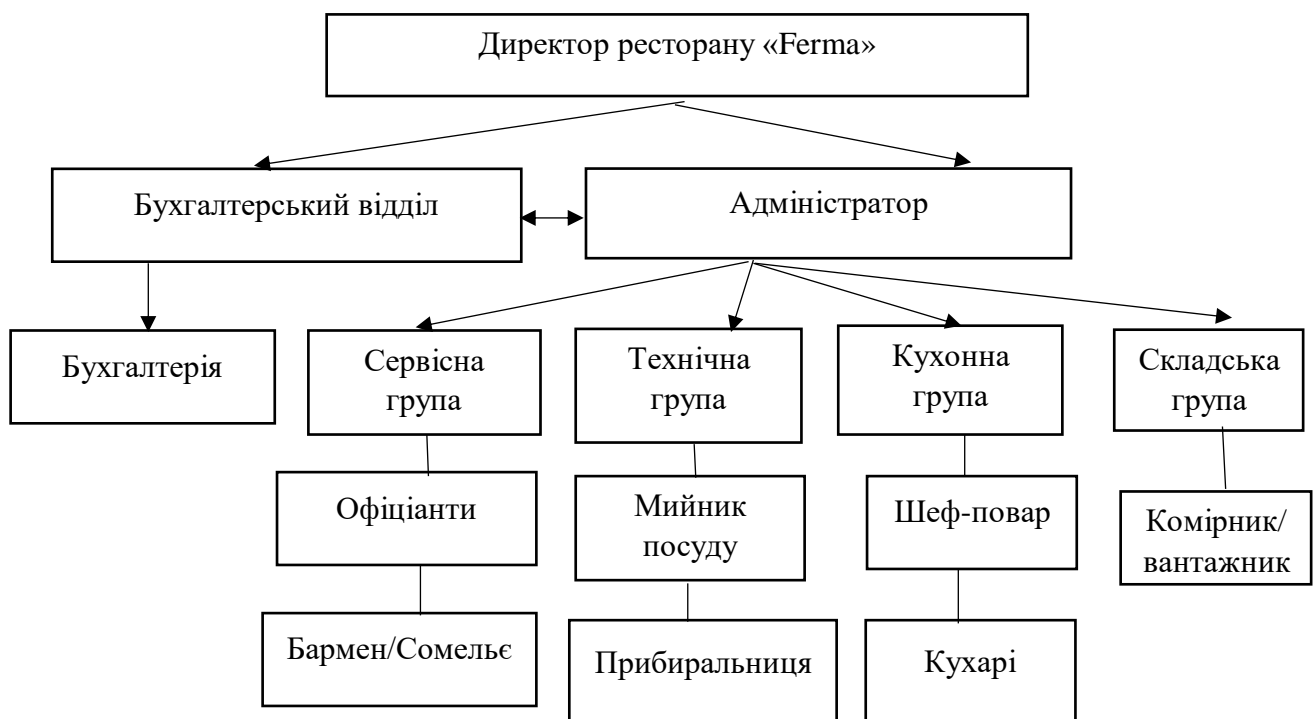


Рисунок 2.1 - Організаційна структура ресторану «Ferma»

Зауважимо, що ланка управління кожного нижчого рівня буде перебувати у підпорядкуванні ланки вищого рівня. Тобто посади нижчого рівня будуть перебувати у підпорядкуванні єдиного керівника. Так, на думку К.Л. Бугайчука: «У цьому випадку можна говорити про наявність такого принципу побудови, як принцип єдиноначальності, коли керівник віддає накази всім рівням управління та несе повну відповідальність за прийняте рішення, а також здійснює контроль за його виконанням. Лінійна організаційна структура є найпростішою серед інших типів, але водночас вона найменш гнучка, оскільки принцип єдиноначальності не передбачає швидкої перебудови у випадку, якщо зовнішні обставини функціонування органу будуть змінюватися; вона добре працює за стабільних умов та при виконанні нескладних повторюваних операцій» [11]. Розглянемо концепцію ресторану «Ferma», що відображено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Концепція ресторану «Ferma»

Ознака концепції	Характеристика ознаки
Тип закладу, назва закладу	Концептуальний сімейний ресторан «Ferma»
Місце розташування	Київська область, Макарівський район, с. Ясногородка, вул. Підлісна, 32.
Розробка меню та спеціальних пропозицій	Ресторан локаворства. Ясногородські страусові ексклюзиви. Європейська кухня
Кулінарне спрямування закладу	Страви з екопродуктів, з яєць і м'яса страуса
Кількість місць	Ресторан має три зали: VIP зал місткістю від 30 осіб, що виходить на сонячну терасу, зал місткістю до 100 осіб та літню банкетну терасу місткістю від 20 осіб.
Контингент споживачів	Мешканці району, міста, туристи
Основні послуги	Харчування
Додаткові послуги	Страусова ферма, зоопарк, виноробня, сімейний басейний комплекс, дитячий парк розваг в сімейному парку Ясногородка, сувенірна лавка.
Рівень обслуговування	Офіціанти, бармен, сомельє
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Режим роботи	Щодня з 10:00-21:00

Зазначимо, що ресторану «Ferma» є унікальним закладом. Але основними конкурентами можуть бути ресторан «Янтарна форель», равликова ферма «Епіравлик» та ресторан «Золота форель». Побудуємо конкурентний профіль перелічених ресторанів (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 - Конкурентний профіль ресторану «Ferma»

Показник	Ресторан «Ferma»	Ресторан «Янтарна форель»	Равликова ферма «Епіравлик»	Ресторан «Золота форель»
Розташування	Київська область, Макарівський район, с. Ясногородка, вул. Підлісна, 32	Закарпатська область, Тячівський район, смт. Буштино, вул.Кошута, 55	Хмельницька область, с. Нижчі Вовківці, вул.Корольова, 10	Львівська область, Сколівський район, с.Коростів, 662 км траси Київ – Чоп
Кухня	Страви з екопродуктів та з яєць і м'яса страуса. Європейська кухня. Дитяче меню	У наявності рибні страви з форелі, ікра	У наявності страви з равлика, равликова ікра	У наявності рибні страви з форелі, ікра. Європейська кухня
Спеціальні пропозиції	Ясногородські страусові ексклюзиви. гриль зона, винний бар	Комплексні сніданки	Фаршировані равлики (ескарго).	Комплексні сніданки
Додаткові послуги	Страусова ферма, зоопарк, виноробня, сімейний басейний комплекс, дитячий парк розваг в сімейному парку Ясногородка, сувенірна лавка.	Традиційна рибалка, дитячий майданчик, сувенірна лавка	Є своя продуктова крамниця	Традиційна рибалка, дитяча ігрова кімната, сувенірна лавка
Кількість місць	200	100	10-15	100
Режим роботи	Щодня з 10:00-21:00	Щодня з 10:30-22:00	За попереднім записом	Щодня з 10:00-22:00
Рейтинг	4,9	4,5	4,7	4,8

Джерело: складено на основі даних сайту <https://list.in.ua/>

Отже, з табл. 2.2 можна зробити висновок, що усі ресторанный заклади є унікальними, але щодо спеціальних послуг, додаткових послуг, кількості місць та рейтингу лідирує ресторан «Ferma».

Розглянемо сильні та слабкі сторони ресторану «Ferma» у вигляді SWOT-аналізу. Традиційний метод SWOT— це аналіз, що дозволяє виконати детальне дослідження внутрішнього та зовнішнього середовища ресторанного закладу. Провівши такий аналіз, можна визначити: сильні сторони ресторанного закладу, що допоможуть у досягненні мети, слабкі сторони, зовнішні обставини та зовнішні загрози. Результатом SWOT-аналізу повинні бути ефективні рішення, які будуть стосуватись відповідної реакції або впливу суб'єкта (сильного, середнього, слабкого) відповідно до сигналу (сильному, середньому, слабкому) зовнішнього середовища (табл.2.3).

Таблиця 2.3 - SWOT-аналіз ресторану «Ferma»

Сильні сторони	Слабкі сторони
1. Концептуальний сімейний ресторан; 2. Вишуканий інтер'єр та екстер'єр; 3. Розташований у BBQ парк (є гриль зона); 4. Страусова ферма, зоопарк, виноробня, сімейний басейний комплекс, дитячий парк розваг в сімейному парку Ясногородка; 5. Страви з екопродуктів (висока якість продукції); 6. Команда складається лише з висококваліфікованих фахівців; 7. Сучасний дизайн сайту та наявність інформації в соціальних мережах.	1. Війна в Україні; 2. Плинність кадрів; 3. Місце розташування (Київська область, Макарівський район, с. Ясногородка).
Можливості	Загрози
1. Збільшення додаткових послуг; 2. Створення бонусної програми; 3. Залучення інвесторів; 4. Орієнтир на широкий сегмент споживачів; 5. Зробити гостей постійними відвідувачами.	1. Низька купівельна спроможність населення (війна); 2. Зростання цін на сировину; 3. Податкові реформи; 4. Зміна уподобань населення.

Отже, орієнтуючись на SWOT-аналіз можна запобігти стратегічним помилкам і постійно вдосконалюватися та знаходити нові можливості або способи просування ресторану «Ferma».

## 2.2 Аналіз обслуговування в ресторані «Ferma»

Чисельність персоналу ресторану «Ferma», включаючи представників різних категорій, становить 32 особи. Штатний склад ресторану «Ferma» зображено у таблиці 2.4.

Таблиця 2.4 – Штатний розклад ресторану «Ferma»

Найменування посади	К-сть од.		Зміна, чол. 2023-2022
	2022	2023	
Директор	1	1	0
Бухгалтер	2	2	0
Адміністратор ресторану	2	2	0
Шеф-кухар	1	1	0
Кухарі	7	6	-1
Бармен	1	2	1
Сомельє	1	2	1
Мийник посуду	2	2	0
Прибиральниця	2	2	0
Офіціанти	8	10	2
Комірник/вантажник	2	2	0
Всього	29	32	3

На основі даних табл. 2.4 можна зробити висновок, що чисельність персоналу ресторану «Ferma» в 2023 році збільшилась на 3 чоловіка. Вважаємо, що це пов'язано з тим, що у 2023 році ресторан «Ferma» адаптувався до нових воєнних реалій та намагався втримати ціни. Але найголовніше – це утримання команди ресторану.

Крім європейської кухні, ресторан має особливе меню - страусові ексклюзиви (табл. 2.5)

Таблиця 2.5 – Меню ресторану «Ясногородські страусові ексклюзиви»

№	Назва страви	Кількість, грам	Ціна, грн
1	Страус Строганов від шефа по-Ясногородськи	150	395
2	Страус на вогні «Ексклюзивний»	100	390
3	Балканський пиріг з рубленим страусиним м'ясом на 2-3 персони	460	690
4	Омлет зі страусиною яйця «Ясногородська Екзотика»	240	220
5	Млинці зі страусом «Українська екзотика»	150	190

6	Вареники з м'ясом Ясногородського страуса «Ексклюзивні»	200	180
7	Пельмені фірмові з домашнього страуса «Наша ферма»	200	190
8	Печінка страусина по-селянські	370	335
9	Бургер зі страуса «Король джунглів»	280	430
10	Шашлик зі страуса «Козирний»	100	295
11	Пиріжки зі страусом	1 од.	70

У період з 29 квітня по 19 травня 2024 року було проведено опитування серед відвідувачів ресторану «Ferma» щодо страв, які користуються найбільшим попитом. Результати висвітлені у рис. 2.2

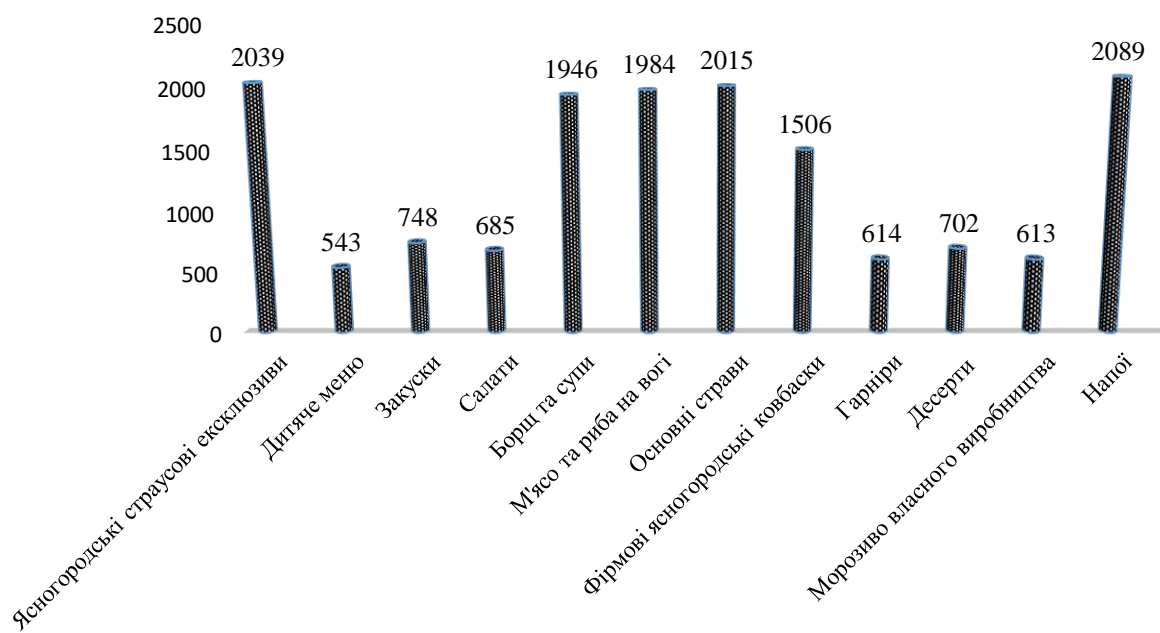


Рисунок 2.2 – Аналіз кількості страв у порціях, що замовляли у період з 29 квітня по 19 травня 2024 року в ресторані «Ferma»

Отже, згідно рис. 2.2 робимо висновок, що страви, які користуються найбільшим попитом – це ясногородські страусові ексклюзиви. Страви «Страус на вогні «Ексклюзивний», що готується як фірмовий стейк з найніжнішої частини страуса з соусом блю-чіз, «Страус Строганоф від шефа по-Ясногородськи» та «Шашлик зі страуса «Козирний» є найулюбленішими стравами відвідувачів ресторану. Замовляють також основні страви («Щучі котлетки», «Ніжна качина ніжка «Утя-Утя» та «Домашні курячі котлетки з пательні»), м'ясо та рибу на вогні («Шашлик з домашнього поросся», «Філе

лосося на вугіллі», «Крильця барбекю» та «Шашлик з домашнього курчати»), а також перші страви («Бульйон з домашньою локшиною на страусових яйцях», «Вершковий суп з лососем», «Грибний крем-суп «Ясноліс», «Борщ домашній «Кращий, ніж у куми» та «Окрошка «Як треба»). Користуються попитом фірмові ясногородські ковбаски («Ковбаски «Три м'яса», «Ковбаски «Докторські гриль», «Ковбаски курячі «Соковита Ряба», «Ковбаски індичі «Наш ЗОЖ» та «Дегустаційний сет «Чотири фірмові ковбаски»). Найменшим попитом у період з 29 квітня по 19 травня 2024 року було дитяче меню, морозиво власного виробництва та гарніри. Вважаємо, що це пов'язано з тим, що в цей період у дітей був ще навчальний процес у школах.

Розглянемо найбільш прибуткові послуги у ресторані «Ferma» (рис. 2.3).

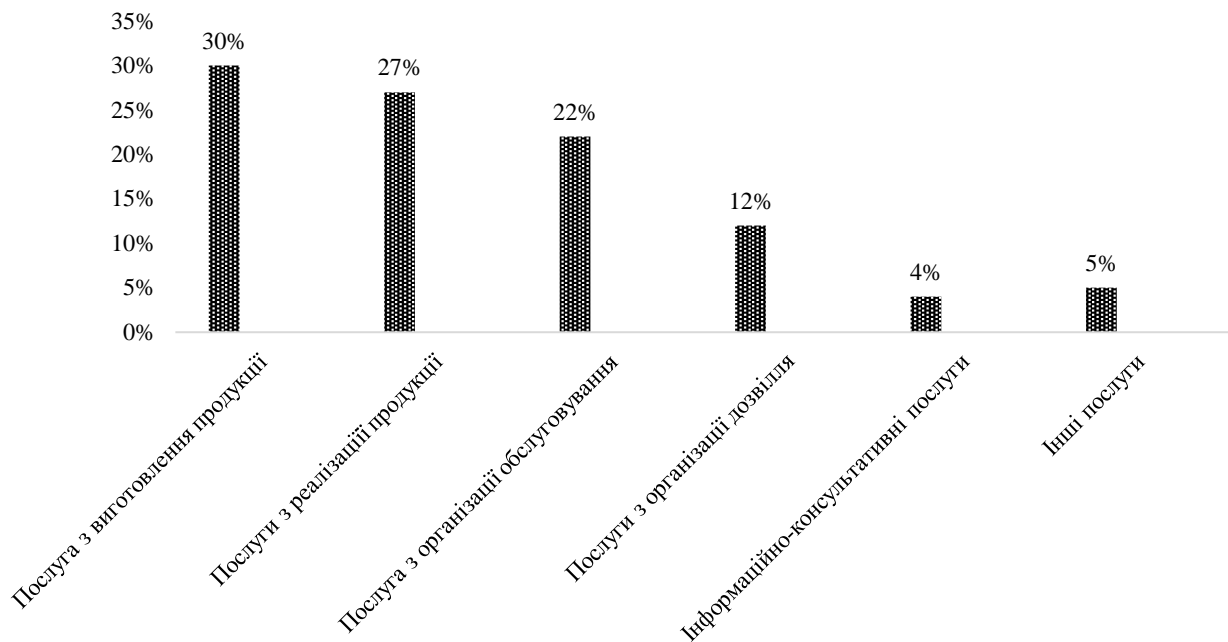


Рисунок 2.3 – Аналіз найбільш прибуткові послуги у ресторані «Ferma»

Отже, головною послугою ресторану «Ferma» є послуга з виготовлення продукції (30%), послуга з реалізації продукції (27%) та послуга з організації обслуговування (22%). Зроблено висновок, що інформаційно-консультативні послуги (4%) та інші послуги (5%) є найменш затребувані. Можливо, це пов'язано з військовим станом в Україні.

Проаналізуємо кількість відвідувачів ресторану «Ferma» за один день (неділя). Дані відобразимо на рис. 2.4.

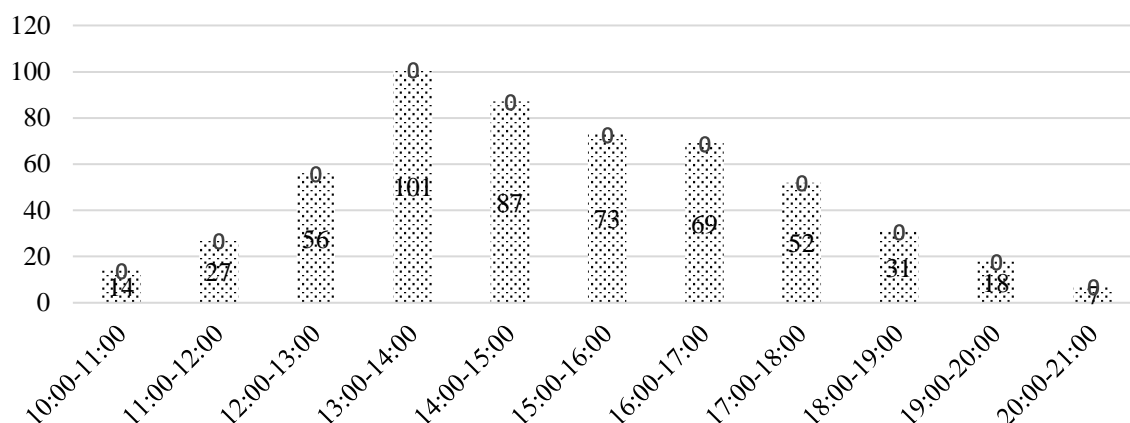


Рисунок 2.4 – Аналіз кількості відвідувачів ресторану «Ferma» за один день (неділя)

З рис. 2.4 зробимо висновок, що найбільша кількість відвідувачів припадає з 12:00 до 18:00 години. У ресторані велика відвідуваність, адже ресторан знаходиться на території, де поруч розташовані басейни, зоопарк, дитячий парк розваг «Яснограй» та страусина ферма.

Під час дослідження було розглянуто ще одне питання про рівень задоволення рівня обслуговування у ресторані «Ferma». Відвідувачам було задане питання: «Чи задоволені Ви рівнем обслуговування у ресторані «Ferma»?»

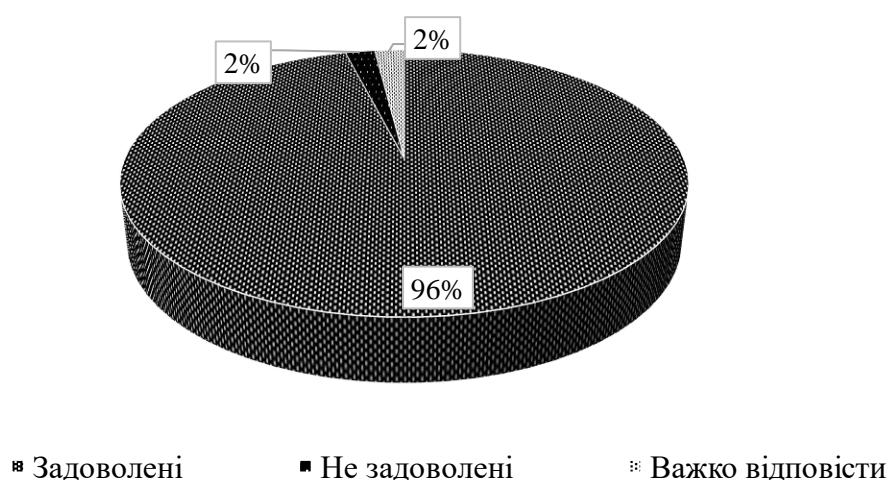


Рисунок 2.5 – Аналіз за рівнем обслуговування у ресторані «Ferma»

За даними рис. 2.5 зроблено висновок, що рівень обслуговування знаходиться на досить високому рівні (96%), але на досягнутому результаті не потрібно зупинятися.

### 2.3 Аналіз дозвілля в ресторані «Ferma»

Ресторан «Ferma» знаходиться в Екопарку, що має наступні розважальні заходи:

1. Відвідування страусової ферми, яка знаходиться на 18 гектарах в с. Ясногородка. Страусова ферма є найбільшою в Україні, де від найменших до дорослих особин, проживають в комфортних умовах і забезпечені просторими вольєрами та правильним харчуванням. Відведено шість гектарів для понад 500 страусів. Існують формати екскурсій (табл. 2.6)

Таблиця 2.6 – Аналіз екскурсій на страусову ферму

№	Формат екскурсії	Характеристика	Додаткова послуга	Тривалість, хв
1	Стандартні	Історія страусової ферми. Знайомство з її мешканцями. Цікаві факти від екскурсорода про найдревнішого та найбільшого птаха на землі. Екскурсія входять у вартість вхідного квитка.	За бажанням можна скористатися послугами дитячих аніматорів	30
2	Шкільні	Для школярів пропонують провести живий урок на свіжому повітрі, де екскурсорода надасть відповідь на усі дитячі питання. Також є можливість замовити комплексні обіди.	Фото або відео на пам'ять  Можна погодувати страусів	60
3	Групові (від 20 осіб)	Пізнавальна екскурсія. Історія страусової ферми. Знайомство з її мешканцями. Цікаві факти від екскурсорода про цікаві звички страусів.	спеціальним кормом за додаткову плату	45
4	Індивідуальні – VIP	Пізнавальна екскурсія. Екскурсорода розповість шлях від інкубатора до дорослого птаха. Можна погодувати страусів спеціальним кормом.	Фото або відео на пам'ять.	90

Отже, пропонують індивідуальні, групові або шкільні екскурсії з професійними зоологами.

2. Контактний зоопарк (олені, шотландські корови, буйволи, кролики, свині, баранці та кози). Також в контактному зоопарку є пташник (велика кількість курей, бойові півні, екзотичні павичі та індоутки). Для усіх тварин і птахів можна купити спеціальний корм, який продається в касах Екопарку. Ціна однієї порції залежить від складу корму та типу тварин та складає від 30-150 грн.

Таблиця 2.7 – Аналіз послуги «День в Екопарку»

Назва послуги	Квиток	Ціна за квиток у вихідні та святкові дні, грн	Ціна за квиток у будні дні, грн
День в Екопарку (вхід до зоопарку, Страусової ферми, екскурсія Страусовою фермою, дитяча анімація в вихідні та святкові дні).	Безкоштовно	Учасники бойових дій; Особи з інвалідністю I та II групи; Діти до 3 років; 2 дорослих супроводжуючих при купівлі групової дитячої екскурсії.	
	Дорослий (від 15 років)	320	220
	Дитячий (від 3 до 14 років)	270	200
	Груповий (від 20 відвідувачів)	200	180

3. Сімейний басейний комплекс. Комплекс включає 4 окремі басейни: 3 басейни для дорослих та 1 дитячий басейн обладнаний системою підігріву води. Тут пропонують меню з страусових спеціалітетів, піци, бургерів, а також різноманітні напої та коктейлі.

Таблиця 2.8 – Аналіз послуги «Сімейний басейний комплекс»

Назва послуги	Квиток	Ціна за квиток у вихідні та святкові дні, грн	Ціна за квиток у будні дні, грн
Басейн бунгало: — 2 рушники; — Вхід без обмеження кількості входів/ виходів до Сімейного Басейного Комплексу; — Бунгало на двох .	Дійсний для двох осіб. Сплачується додаткове місце.	2500	2000

Басейн VIP зона: — 2 рушники на одну особу; — VIP шезлонг (1 шт); — Вхід без обмеження кількості входів/ виходів до Сімейного Басейного Комплексу; — Безкоштовна питна вода; — Обслуговування офіціантами.	Дорослий (від 15 років)	1500	1300
	Дитячий (від 3 до 14 років)	800	700
Басейн стандарт: — Шезлонг (1 шт); — Вхід без обмеження кількості входів/ виходів до Сімейного Басейного Комплексу; — 1 рушник.	Дорослий (від 15 років)	900	800
	Дитячий (від 3 до 14 років)	500	400

4. Дитячий парк розваг. Великий парк для активних розваг, де є найцікавіші атракціони. Вхід дітям від 3 років і старше.

Таблиця 2.9 – Аналіз послуги «Дитячий парк розваг»

Назва послуги	Квиток	Ціна за квиток, грн
Майстер-класи	Платні за окремим розкладом	Від 200 (в залежності від тривалості)
Тролей «Гарзан»	1 спуск	80
	3 спуска	220
Джамп	10 хв	100
Батут-гірка «Баунті»		120
Батут-гірка «Щенячий патруль»		
Батут-подушка «Бумбат»	Безлімітно	
Лучний тир	10 пострілів	Відкриття незабаром
Самокати та велосипеди	День	
Квадроцикл на офф-роад трасі	10 хв	
Дитячі машинки та квадроцикли на території		

5. Експерсія на виноробню. Максимальна продуктивність 15000 пляшок на рік. Сорти білого винограду ростуть на власному винограднику під Києвом, червоні в Одесі. Сомельє – Артем Таран запропонує дегустацію вин: Мерло, Совіньйон блан, Каберне Совіньйон, Рислінг, Одеський чорний, Піно нуар.

Таблиця 2.10 – Аналіз послуги «Винний тур з дегустацією»

Назва послуги	Квиток	Тривалість, хв	Ціна за квиток на 1 людину, грн

Винний тур з дегустацією (Екскурсія на виноробню, у винний льох, дегустація вина з легкими закусками (від 18 років)	За попереднім замовленням від 6 осіб	50	700
Великий винний тур з дегустацією (Екскурсія на виноградник, на виноробню, у винний льох, розширена дегустація вина з крафтовими сирами (від 18 років)		Від 90	1200

6. Сувенірна крамниця (лавка) з широким асортиментом ексклюзивної пам'ятної продукції. Тут можна придбати страусині яйця та пір'я, вироби зі шкіри страусів (гаманці, ремні, сумки, рюкзаки, чохли для телефонів, футляри для окулярів, взуття зі страусиної шкіри), а також фермерські продукти (унікальні пельмені, вареники та млинці з м'яса страуса, фермерське м'ясо, паштети, молочна продукція, випічка), вино (біле або червоне сухе вино, яке витримано в дубових бочках «Шато»).

7. Святкування дня народження, банкету, весілля, корпоративи.

Таблиця 2.11 – Аналіз послуги «Святкування дня народження, банкету, весілля, корпоративи».

Назва послуги	Квиток	Ціна за квиток у вихідні та святкові дні, грн	Ціна за квиток у будні дні, грн
Дитячий день народження «Нуль турбот»	Святковий стіл (пам'ятний сувенір, анімація під замовлення, екскурсія по фермі та зоопарку, професійний фотограф, торт)	За окремою домовленістю з адміністрацією	
Банкети, весілля, корпоративи	Фуршет, банкет	За окремою домовленістю з адміністрацією	
	Оренда банкетної зали Strauss Hall	Від 20 000 грн	Від 10 000 грн
	Оренда шатра 10-60 осіб	Від 10 000 грн	Від 8 000 грн

Таким чином, організація дозвілля в Екопарку забезпечує відвідувачам смачну їжу, добрий відпочинок та розваги.

### 3. РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДОЗВІЛЛЯ В РЕСТОРАНІ «FERMA»

3.1 Напрями, які спрямовані на підвищення організації дозвілля в ресторані «Ferma»

Для підвищення удосконалення організації дозвілля в ресторані «Ferma» пропонуємо організувати шоу «Кріо-кухня» для відвідувачів ресторану. Під цікавою назвою шоу «Кріо-кухня» можна розуміти захоплююче хімічне шоу, де всі харчові експерименти потім можна буде з'їсти. Таке хімічне шоу буде цікаве для дітей і дорослих. Це шоу буде актуальне для дитячих свят, днів народжень, весіль та різних корпоративів. Тут можна буде не просто взяти участь у процесі експерименту, а також й спробувати його результат на смак.

У шоу «Кріо-кухня» можна буде разом з аніматорами створити вируючі коктейлі та різні смаколики. Основна технологія приготування є рідкий азот, температура якого складає  $-96^{\circ}\text{C}$ , а також сухий лід з температурою  $-78^{\circ}\text{C}$ . Всі страви з «Кріо-кухні» є безпечними, адже рідкий азот вбиває практично усі бактерії. В медицині рідкий азот застосовують для продовження життя. Страви, які можна приготувати в «Кріо-кухні» це: морозиво, кукурудзяні палички, коктейлі. Можна відвідувачам запропонувати також веселі наукові досліди.

Так, аніматори зможуть провести для дітей майстер-клас із виготовлення смачного і натурального морозива, де для приготування використовують рідкий азот, пастеризовані вершки та молоко. Приготувати морозиво зможуть усі охочі. Доповнити смак можна за допомогою натуральних топінгів, які мають різні смаки.

Харчові, бурлящі кріококтейлі з використанням сухого льоду, де смакові властивості при цьому не змінюються, також можна буде провести в шоу «Кріо-кухня».

Зазначимо, що кріококтейлі можуть підходити як білковий перекус та як спортивне харчування. Для виготовлення кріококтейля використовують інноваційний технологічний процес, в ході якого фрукти, ягоди та овочі піддаються сушінню та кріодробленню (подрібненню за низьких температур). Адже, кріотехнологія відрізняється екологічною безпекою, що дозволяє зберегти корисні мікроелементи та вітаміни. Також кріообробка забезпечує відмінну засвоюваність, а кріопорошки не поступаються за своїм складом свіжим фруктам, ягодам, овочам та злакам, але можуть зберігатися до півтора року без втрати своїх властивостей. Дієтологами підраховано, що одна порція кріококтейлю може містити 100% необхідного раціону овочів та фруктів та 50% добової норми рослинного білка. Шоу «Кріо-кухня» може тривати від 30 до 60 хвилин.

Переваги проведення шоу «Кріо-кухня»:

1. Проведене аніматорами шоу з рідким азотом для дітей та дорослих – це можливість весело провести час з усією родиною, а також отримати цікаві знання;
2. Шоу «Кріо-кухня» може бути як окремою анімаційною програмою, так і вдалим доповненням до інших програм. Відвідувачі ресторану «Ferma» зможуть не лише спостерігати за виставою, а також брати активну участь;
3. Шоу «Кріо-кухня» є повністю безпечною, де усі експерименти проводяться під керівництвом та наглядом аніматорів.

### 3.2 Пропозиції щодо удосконалення дозвілля в ресторані «Ferma»

У зв'язку з тим, що ресторан «Ferma» знаходиться в Екопарку, де є страусина ферма, пропонуємо для відвідувачів майстер клас «Різьба та розпис страусиних яєць». Узори, що нагадують мереживо, створюються шляхом фрезування та свердління страусиних яєць. Технологія різьби на страусиних яйцях розповсюдилась нещодавно і стає, наразі, популярною. Міцна та товста

шкарлупа дозволяє створити різні зображення. Різьблене страусине яйце потрібно виконувати методом прорізного ажурного різьблення з наскрізними отворами. Страусине яйце має міцну основу, завдяки цій можливості під час різьблення можна використовувати ручні та дрібні механізовані різьбярські інструменти (бормашина, різці). Контурне різьблення можна виконувати голкоподібним бором з тонкою основою. Для виконання дрібної ажурної пластики (накладні деталі, намисто, браслет) можна використовувати й розбиті частини яєць.

Технологічна особливість різьблених страусиних яєць складається з наступних етапів (Додаток Б):

1. Шліфування поверхні страусинового яйця;
2. Нанесення малюнку маркером або фломастером;
3. Фіксування малюнку за допомогою нітролаку;
4. Наскрізне вибирання тла, де використовуємо прямі бори різного діаметру, а ось підрізка здійснюється різцем;
5. Створення об'єму;
6. Виготовлення підставки за формою страусинового яйця;
7. Лакування або тонування страусинового яйця.

Для фарбування яєць пропонуємо застосовувати яскраву кольорову палітру. Технологія розпису страусиних яєць вимагає обережного ставлення до матеріалу. Адже напівматова поверхня страусинового яйця має дрібні випуклості, що можуть створювати додаткову гру світла та кольору. Для розпису можна використовувати художні масляні та акрилові фарби, за допомогою яких можна створити різні малюнки. Найпопулярнішою художньою технікою є розпис яєць у вигляді християнських мотивів, портрети, мальовані пейзажі. Можна створювати і страусині писанки, які будуть виготовлятися для подарунків чи продажу у вигляді своєрідних сувенірів. Завершальним етапом є покриття тонким шаром нітролаку для фіксації малюнку.

Зауважимо, що є художні авторські твори по розпису страусиних яєць, які експонуються у виставкових залах українських міст. Як зазначає Ю.В. Одобінський у своїй науковій статті: «серед авторських розписних страусиних яєць, що мають художньо-естетичну цінність, слід відокремити роботи Інни Мяло і Ганни Томачинської (м. Миколаїв), Аліси Петрасюк (м. Київ), Тетяни Коновал (м. Луганськ), Андрія Пушкарьова (м. Дніпро) тощо» [13].

Нагадаємо, що страусине яйце важить від 450г до 1800г, має висоту близько 20 см та настільки міцне, що витримує майже 100 кг ваги. Розмір та властивості страусиного яйця справляють враження на відвідувачів, тому саме різьблені страусині яйця в крамниці Екопарку будуть мати великий попит, особливо перед святами. Запропоновані пропозиції зводимо в таблицю 3.1.

Таблиця 3.1 - Пропозиції щодо удосконалення організації дозвілля в ресторані «Ferma».

Назва заходу	Зміст заходу	Очікуваний результат
1	2	3
Рекомендовано шоу «Кріо-кухня»	Основна технологія приготування є рідкий азот, температура якого складає $-96^{\circ}\text{C}$ , а також сухий лід з температурою $-78^{\circ}\text{C}$ . Всі страви з «Кріо-кухні» є безпечними	Позитивно вплине на прибутковість закладу
Рекомендовано майстер клас «Різьба та розпис страусиних яєць»	Розписана покрокова інструкція майстер класу	Позитивно вплине на прибутковість закладу

## ВИСНОВКИ

Організація надання послуг з дозвілля – є важливою складовою ефективності роботи закладу ресторанного господарства. Завдяки послугі з організації дозвілля можна втримати споживача в закладах ресторанного господарства та підвищити ефективність роботи підприємства.

У першому розділі кваліфікаційної роботи актуалізовано проблему організацію дозвілля в закладах ресторанного господарства. Наведений огляд наукової літератури щодо розуміння сутності «дозвілля». Зазначено, що феномен дозвілля відомий з давніх часів та є об'єктом дослідження вчених у багатьох наукових галузях. Але поняття «дозвілля» досі вчені трактують неоднозначно. Розглянуто завдання дозвілля, що відповідають соціальному устрою суспільства, потребам, бажанням та інтересам різних індивідів. Дана характеристика новим формам дозвілля, що з'явилися під впливом довгих карантинних заходів та в період військових подій. Досліджено функції та принципи дозвілля, які постійно змінюються. Це пояснюється змінами та розвитком суспільного життя.

У другому розділі кваліфікаційної роботи дана загальна характеристика ресторану «Ferma». Розглянута організаційна структура ресторану «Ferma», яка є лінійною, тобто у руках керівника зосереджено усі виробничі та управлінські функції. Проаналізовано концепцію та конкурентний профіль ресторану «Ferma», а також SWOT-аналіз. Досліджено штатний розклад та меню ресторану. Зроблено висновок, що крім європейської кухні, ресторан має особливе меню - це страусові ексклюзиви. Зроблено аналіз кількості страв у порціях, що замовляли у період з 29 квітня по 19 травня 2024 року в ресторані «Ferma» та аналіз найбільш прибуткові послуги у ресторані «Ferma». Під час дослідження було розглянуто ще одне питання про рівень задоволення рівня обслуговування у ресторані «Ferma». Зроблено висновок на основі аналізу, що рівень обслуговування знаходиться на досить високому рівні (96%), але на

досягнутому результати не потрібно зупинятися. Здійснено детальний аналіз організації дозвілля в ресторані «Ferma».

У третьому розділі кваліфікаційної роботи наведені пропозиції щодо удосконалення організації дозвілля в ресторані «Ferma». Запропоновано організувати шоу «Кріо-кухня» для відвідувачів ресторану. Під цікавою назвою шоу «Кріо-кухня» можна розуміти захоплююче хімічне шоу, де всі харчові експерименти потім можна буде з'їсти. Таке хімічне шоу буде цікаве для дітей і дорослих. Це шоу буде актуальне для дитячих свят, днів народжень, весілля та різних корпоративів. Тут можна буде не просто взяти участь у процесі експерименту, а також й спробувати його результат на смак. Наведені переваги проведення шоу «Кріо-кухня» в ресторані «Ferma». У зв'язку з тим, що ресторан «Ferma» знаходиться в Екопарку, де є страусина ферма, пропонуємо для відвідувачів майстер клас «Різьба та розпис страусиних яєць». Узори, що нагадують мереживо, створюються шляхом фрезування та свердління страусиних яєць. Розмір та властивості страусинового яйця справляють враження на відвідувачів, тому саме різьблені страусині яйця в крамниці Екопарку будуть мати великий попит, особливо перед святами.

Підкреслено результативність запропонованих заходів, що сприятиме удосконаленню організації дозвілля в ресторані «Ferma». Це сприятиме до покращення послуги з організації дозвілля, що в свою чергу призведе до збільшення значних результатів в ресторані «Ferma».

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гоблик-Маркович Н.М., Ковач І.Ю. Сучасні напрями організації дозвілля у закладах ресторанного господарства. [Електронний ресурс]. URL: <http://dspace-s.msu.edu.ua:8080/bitstream/123456789/2974/1/n19-175-182.pdf> (дата звернення 12.06.2024)
2. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для вузів. Видання 2-ге, перероб. і доп. / За заг. ред. Проф. Н.О. П'яницької. – К: Кондор-Видавництво, 2012. 557 с., 76 кол.ілюст., 216 с
3. Балахтар В.В. Наукові підходи до класифікації дозвілля. [Електронний ресурс]. URL: [http://www.confcontact.com/20110531/pe\\_balahtar.htm](http://www.confcontact.com/20110531/pe_balahtar.htm) (дата звернення 12.06.2024)
4. Максимовська Н.О. Соціально-педагогічна експлікація поняття «сфера дозвілля». [Електронний ресурс]. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/maksymovska6.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/maksymovska6.htm) (дата звернення 12.06.2024)
5. Бойко О.П. Культура дозвілля в суспільстві ризику: моногр. / О.П. Бойко. - Суми: ДВНЗ «УАБС НБУ», 2011. 285 с.
6. Петрова І.В. Дозвілля в зарубіжних країнах: підручник. Київ: Кондор, 2005. 408 с.
7. Кірсанов В.В. Теоретико-методологічні та методичні засади педагогічної діагностики організації дозвілля: моногр. / В.В. Кірсанов. К.: Альтерпресс, 2006. 352 с.
8. Яцула Т. Деякі аспекти аналізу категорії «дозвілля» у системі філософських, соціологічних та культурологічних наук. [Електронний ресурс]. URL: [http://www.fps-visnyk.lnu.lviv.ua/archive/36\\_2021/22.pdf](http://www.fps-visnyk.lnu.lviv.ua/archive/36_2021/22.pdf) (дата звернення 12.06.2024)
9. Бочелюк В.Й., Бочелюк В.В. Дозвіллезнавство. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2006. - 208 с.

10. Чаркіна Т. Ю., Задоя В. О., Пікуліна О. В. Сучасні форми організації індустрії дозвілля. [Електронний ресурс]. URL: <https://pdfs.semanticscholar.org/111e/a029da988e7e952cf3043d14c7757b03c009.pdf> (дата звернення 12.06.2024)
11. Бугайчук К.Л. Організаційна структура державного органу: поняття, типологія та напрями застосування до системи національної поліції України. [Електронний ресурс]. URL: <https://univd.edu.ua/science-issue/issue/4621> (дата звернення 12.06.2024)
12. Сімейний еко-парк «Ясногородка». [Електронний ресурс]. URL: <https://yasnogorodka.com.ua/restaurant/> (дата звернення 12.06.2024)
13. Одробінський Ю. В. Сучасне різьблення та розпис страусиних яєць в Україні: технологія та художні особливості / Ю. В. Одробінський // Вісник Харківської державної академії дизайну і мистецтв. - 2010. - № 4. - С. 133-136.
14. Культура дозвілля у суспільстві ризику [Текст] : монографія / О. П. Бойко. – Суми : ДВНЗ “УАБС НБУ”, 2011. – 285 с.
15. Коцупей В.М. Теоретичні аспекти дослідження сфери послуг дозвілля і розваг. [Електронний ресурс]. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/kocupej.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/kocupej.htm) (дата звернення 12.06.2024)
16. Михайлів Г.В. Шляхи становлення організаційно-економічних форм розвитку сфери послуг // Актуальні проблеми розвитку економіки регіону: Науковий збірник. 2008. Вип.IV. Т.2. С.295-300.
17. Наймарк К.А. Розвиток індустрії дозвілля та розваг як складової сфери туризму. [Електронний ресурс]. URL: <https://ej.journal.kspu.edu/index.php/ej/article/view/369/366> (дата звернення 12.06.2024)
18. Міхо О.І. Перспективи використання об’єктів індустрії розваг для розвитку туризму. [Електронний ресурс]. URL: [https://tourlib.net/statti\\_ukr/miho4.htm](https://tourlib.net/statti_ukr/miho4.htm) (дата звернення 12.06.2024)
19. Лазебник Ю. О., Корепанова К. О. Аналіз розвитку індустрії дозвілля в Україні та світі. Бізнес Інформ. 2021. №4. С. 128–134.

## ДОДАТКИ

## ДОДАТОК А

## Мапа території



## Приклад різьби страусиних яєць

