

**Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II**

**Кафедра географії та туризму**

Реєстраційний №

**Кваліфікаційна робота**

**Розробка веб-сайту для закладу харчування на прикладі кафе «Кармен»**

**м. Берегове Закарпатської області**

**Кузьма Ерік Ерікович**

Студент IV-го курсу

Освітня програма 24 Сфера обслуговування (Туризм)

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Тема затверджена Вченою радою ЗУІ

Протокол № 10 від 27 жовтня 2021 р.

Науковий керівник:

**Щука Галина Петрівна**

**д.п.н., професор**

Завідувач кафедри географії та туризму: **Молнар Йосип Йозефович**

**к.г.н., доцент**

Робота захищена на оцінку \_\_\_\_\_, «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 року

Протокол № \_\_\_\_\_ / 2022

**Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II**

**Кафедра географії та туризму**

**Кваліфікаційна робота**

**Розробка веб-сайту для закладу харчування на прикладі кафе «Кармен»**

**м. Берегове Закарпатської області**

Ступінь вищої освіти: бакалавр

Виконав: студент IV-го курсу

**Кузьма Ерік Ерікович**

Освітня програма 24 Сфера обслуговування (Туризм)

Науковий керівник: **Щука Галина Петрівна**

**д.п.н., професор**

Рецензент: **Іжак Тібор Йосипович**

**к.г.н.**

Берегове

2022

2

## **II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola**

**Földtudományi és Turizmus Tanszék**

**A „Kármén” kávézó web-oldal készítése Beregszász, Kárpátalja**

**Szakdolgozat**

**Képzési szint: alapképzés**

**Készítette: Kuzma Erik**

**IV. évfolyamos hallgató**

**Képzési program: Középiskolai oktatás 24 (Turizmus)**

**Témavezető: Schuka Galina**

**professzor**

**Recenzens: Izsák Tibor**

Beregszász – 2022

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>5</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОСУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ВЕБ-САЙТАХ .....</b>	<b>7</b>
1.1 Загальні поняття про заклад ресторанного господарства .....	7
1.2 Поняття веб-сайт та його види .....	9
1.3. Особливості функціонування веб-сайтів ресторанного господарства .....	13
<b>РОЗДІЛ 2 ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕБ-САЙТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М.БЕРЕГОВЕ .....</b>	<b>16</b>
2.1 Загальна характеристика ресторанного господарства м.Берегове.....	16
2.2 Порівняльний аналіз веб-сайтів закладів ресторанного господарства м.Берегове.....	18
2.3 Характеристика діяльності кафе «Кармен».....	20
<b>РОЗДІЛ 3 РОЗРОБКА ВЕБ-САЙТУ КАФЕ «КАРМЕН».....</b>	<b>25</b>
3.1 Технологія створення веб-сайту кафе «Кармен».....	25
3.2 Тестування веб-сайту .....	26
<b>ВИСНОВКИ.....</b>	<b>32</b>
<b>ПІДСУМКИ (РЕЗЮМЕ).....</b>	<b>34</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>36</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>39</b>
<b>СПИСОК ТАБЛИЦЬ.....</b>	<b>52</b>
<b>РЕЗЮМЕ НА УКРАЇНСЬКІЙ МОВІ.....</b>	<b>53</b>
<b>РЕЗЮМЕ НА УГОРСЬКІЙ МОВІ.....</b>	<b>54</b>

## ВСТУП

Сьогодні, в епоху Інтернету, доволі актуальною є тема створення веб-сайтів. У даний час Інтернет є серйозним інструментом для розвитку бізнесу. Широке поширення інформаційних технологій, доступність Інтернету та комп'ютерної техніки призвели до того, що багато людей більшу частину часу проводять в on-line. Зараз мережа Інтернет дозволяє людині не тільки знаходити цікаву для неї інформацію, а й здійснювати купівлю та продаж товарів, замовлення та надання послуг, оплату рахунків та багато іншого. В наш час людство не може обійтися без використання веб-ресурсів, адже це значно полегшує життя, зменшує час пошуку певної інформації.

З кожним роком у країні зростає кількість рестораних господарств, зростає попит на надані ними послуги. В умовах жорсткої конкуренції ресторанної справи веб-сайт для ресторанного господарства – це можливість заявити про себе, розповісти про свої конкурентні переваги; послуги, що надаються; а також, це відмінний засіб для залучення широкої клієнтської аудиторії.

У сучасних реаліях наявність сайту ресторану вже не елемент розкоші, а інструмент для збільшення прибутку закладу. Що стосується ресторанного бізнесу, веб-сайт закладу ресторанного господарства дає перевагу перед конкурентами, у яких його немає, або які неефективно використовують веб-сайт для розвитку і просування бізнесу.

Якщо заклад ресторанного господарства не має свого веб-сайту, то потенційні клієнти виберуть той заклад, в якому він є, стверджує Drupal Web Development Company [1].

Сайт створюється в першу чергу для відвідувачів, повинен бути зручним та викликати бажання відвідати заклад. Люди відвідують веб-сайт, щоб отримати необхідну інформацію :

- графік роботи;
- адреса закладу;
- продуктова пропозиція (меню) та ціни;
- атмосфера і стиль закладу;
- дізнатися, чи можна забронювати столик чи замовити доставку їжі.

Інженер і вчений Тім Бернс-Лі в 1991 році створив перший в світі веб-сайт, примітивну інформаційну сторінку. З того часу минуло 31 років, а число сайтів різної складності і тематики вже перевалило за мільярд [2].

Аналіз результатів останніх досліджень: вплив науково-технічного прогресу на розвиток ресторанного господарства глибоко аналізувався в працях багатьох вчених-економістів, зокрема Г. Пятницької, Т. Колісніченко, Д. Сагдаєва, Л. Любимова, С. Морева, В. Антонова та ін. Проте в питаннях розробки веб-сайтів для закладів ресторанного

господарства практика значно випереджає теорію, тому більшість інформації – в Інтернет-джерелах, на сайтах компаній, які надають послуги по запуску веб-сайтів.

Кафе «Кармен» працює з 2006 року, але у кафе до сих пір відсутній власний веб-сайт. Проблема дослідження полягає в тому, що кафе «Кармен» немає власного веб-сайту, отже тема є актуальною.

Темою даної роботи є **«Розробка веб-сайту для закладу ресторанного господарства «Кармен» м. Берегове Закарпатської обл»**

**Метою дослідження** є розробка веб-сайту для закладу ресторанного господарства «Кармен» м. Берегове.

**Завдання дослідження:**

1. Ознайомитися з загальними поняттями про заклад ресторанного господарства
2. Ознайомитися з поняттями веб-сайту та його видами;
3. Визначити особливості функціонування веб-сайтів ресторанного господарства
4. Охарактеризувати ресторани господарства м.Берегове
5. Провести порівняльний аналіз веб-сайтів закладів ресторанного господарства м. Берегове
6. Проаналізувати діяльність кафе «Кармен»
7. Описати технологію створення веб-сайту кафе «Кармен»
8. Провести тестування веб-сайту

Методи дослідження: теоретичний аналіз літератури (використовувалося на першому етапі), порівняльний аналіз (в процесі вивчення ЗРГ м. Берегове, їхніх веб-сайтів), інтерв'ю (з власником при написанні загальної характеристики закладу), тестування (веб-сайту «Кармен»), анкетування (в процесі тестування сайту), систематизація та узагальнення (при написанні висновків).

Структура роботи. Робота складається з 3 розділів, загальних висновків, резюме, списку використаних джерел (38 найменувань); містить таблиць 4 та 9 рисунків. Загальний обсяг роботи – 54 сторінок.

## РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОСУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА НА ВЕБ-САЙТАХ

### 1.1 Залагні поняття про заклад ресторанного господарства

Загальновідомо, що ресторанний бізнес є однією із складових частин індустрії туризму і гостинності. Створена спочатку для задоволення потреб споживачів система підприємств громадського харчування відображає ступінь економічного розвитку країни, рівень доходів населення і бажання споживачів витратити частину своїх доходів на послуги.

Правила роботи закладів ресторанного господарства визначені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219 «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» який був зареєстрований у Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 р. за № 680/6968 (далі – Правила). (Наказ №219 від 24.07.2002 Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства) [3].

Цими Правилами регламентуються основні вимоги щодо роботи суб'єктів господарської діяльності (закладів, підприємств) усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства.

У Правилах термін **заклад ресторанного господарства** вживається в такому значенні: Це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів (Розділ 3 п. 1.3 Правила) [4].

Заклади ресторанного господарства відрізняються за різними показниками (обсяг, асортимент продукції, способи реалізації), тому їхні веб сторінки теж будуть відрізнятися. Серед закладів ресторанного господарства найбільш поширені наступні види: ресторан, кафе, бар, їдальня.

Загальновідомо, що ресторán (фр. Restaurant) – заклад громадського харчування (іноді з музикою, танцями), де подаються страви та напої. Один з видів закладів громадського харчування, від інших відрізняється вищою якістю послуг, широким меню, окрім харчування як правило ресторани також надають послуги з розваг та відпочинку [5].

Відповідно ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація та ДСТУ 3862-99. «Ресторанне господарство. Терміни та визначення» розрізняють спеціалізовані ресторани: рибний ресторан, ресторан національної кухні тощо [6].

Отже, **кафе** – заклад РГ з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або

обслуговування офіціантами. Також, розрізняють: спеціалізовані кафе, кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо

Маємо на увазі , **бар** – заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку. Розрізняють спеціалізовані бари: винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар тощо.

Між іншим **їдальня** – заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.

**Заклад швидкого обслуговування РГ**– різновид закладу РГ, де застосовують метод самообслуговування і пропонують обмежений асортимент продукції, що прискорює процес обслуговування [7].

Маємо на увазі , що заклади ресторанного господарства поширюють інформацію про свою діяльність в тому числі через інтернет. Тому що користувачів інтернету з кожним днем стає все більше. Відповідно до цього, поширення інформації в мережі відбувається дуже швидко. Тобто , сьогодні з легкістю можна замовити їжу онлайн або забронювати столик в ресторані використовуючи мережу інтернет. Тому необхідно розміщувати інформацію не лише в друкарських джерелах, але в інтернеті.

Таким чином , веб-сторінка – важливий ресурс потрібний ресторану для надання його користувачам і потенційним клієнтам інформації, що постійно міняється. Будь-який відвідувач повинен мати можливість оцінити рівень сервісу в цьому закладі не лише шляхом особистої присутності, але і за допомогою різних доступних йому ресурсів, у тому числі інтернету.

Наприклад сайт в якості візитної картки ресторану дозволяє клієнтові упізнати по карті міста, де розміщується заклад, як можна зручно добратися, адреса закладу, контактні телефони, а також години роботи і особливі пропозиції, які з'являються в той або інший період.

#### **Традиційно на сайті фірми представляють:**

- Професійні фотографії страв. Це мають бути не просто красиві картинки їжі з інтернету, а справжні фото унікальних фірмових страв, які подаються саме в цьому закладі.
- Короткі потужні тексти з описом страв, атмосфери і сервісу закладу.
- Контактна інформація має бути на видному місці і містити якомога більше деталей. Для зручності користувачів усі текстові елементи варто зробити доступними для копіювання. Доцільно подати Google-карту, години роботи, номер телефону, електронну пошту та інші канали, за якими доступне спілкування з персоналом закладу . Якщо передбачені різні контакти для різних дій (бронювання столиків, замовлення їжі і так далі),



це повинно бути чітко вказано.

- Помітна кнопка і функціонал для онлайн -бронювання столиків.
- Простий доступ до меню (списку страв). Також бажано, щоб меню було красиво і правильно оформлено, мало фотографії страв. Погано, коли список страв - це звичайний текст та ціни.
- Кнопки з посиланнями на сторінки в соціальних мережах. Соцмережі - важлива складова просування ресторану.
- Форма для збору email-адрес.

При розробці сайту дуже важливо продумати його структуру і навігацію. Структура повинна бути простою і логічною, щоб користувачеві на рівні інтуїції було зрозуміло як знайти потрібну йому інформацію, як переглянути меню або зробити замовлення. Крім того, правильна структура дуже добре сприймається пошуковим алгоритмом. Навігація сайту повинна бути простою і зрозумілою. В головне меню необхідно винести основні категорії. Це допоможе користувачеві швидко зорієнтуватися на сайті та знайти те, що його цікавить.

Перед розробкою власного веб-сайту потрібно зробити попередній аналіз популярних сайтів

1. Аналіз сайтів конкурентів
2. Виписати кожну особливість сайту.
3. Розробити проект власного сайту
- 4.Зробити тестування сайту.
5. Виявити плюси та мінусів проекту на основі зібраних даних.

Таким чином, дизайн сайту кафе чи ресторану повинен повністю відповідати тематиці і духу закладу, бути унікальним і викликати апетит. В якості основного фону можна використовувати фото їжі. Доведено, що апетитні, яскраві і красиві знімки страв, які готуються в ресторані, стають чудовим мотиватором до замовлення. Тут, головне, щоб фотографії були високої якості, інакше досить легко зіпсувати враження другосортними знімками.

Отже , у підсумку конкуренція заставляє ресторани шукати нові способи взаємодії з клієнтами, відтак одним із засобів представлення інформації в Інтернет-мережі є веб-сайти. Як відзначалося існують різні види сайтів, які найбільше по специфіці діяльності підходять для ресторану такі як : сайт-візитка, промо-сайт , корпоративний сайт, сайт-вітрина

## **1.2 Поняття та види веб-сайтів**

У повсякденній мові слово інтернет (розм. інет, нетрі) із малої літери найчастіше вживається в значенні Всесвітнього павутиння (Всемережжя ) (всесвітня (глобальна) мережа,

світова павутина) та доступної в ньому інформації, а не в значенні самої фізичної мережі Інтернет. Таке вживання можна пояснити паралелями з термінами радіо і телебачення [8].

1962 року Джозеф Ліклайдер (1915–1990 рр.), керівник Агентства передових оборонних дослідницьких проєктів США (англ. Defense Advanced Research Projects Agency, DARPA) висловив ідею Всесвітньої комп'ютерної мережі. 1969 року Міністерство оборони США започаткувало розробку проєкту, котрий мав на меті створення надійної системи передачі інформації на випадок війни [9].

**Веб-сайт** – це сукупність веб-сторінок, які об'єднані між собою за змістом та навігаційно. Всі сайти, до яких доступ вільний, утворюють Всесвітню павутину – найбільше сховище інформації (Веб-сайт: визначення й застосування) [10].

Свою появою Веб має завдячити Тіму Бернесу-Лі, який винайшов протокол HTTP, адреси URL та мову HTML – технології, на яких ґрунтується Веб. Служба Веб підтримується сукупністю серверів, які здатні обмінюватися даними за протоколом HTTP. Цих серверів мільйони, й розповсюджені вони по всьому світу. На них містяться веб – спеціальні документи, створені з використанням мови HTML. Кожна веб-сторінка має адресу URL, за допомогою якої вона може бути знайдена. Перегляд веб-сторінок здійснюється у спеціальних програмах - браузерях, найпоширенішими з яких є Internet Explorer, Mozilla та Opera.

Веб-сайтів є дуже багато, і класифікувати їх можна по-різному та за різними критеріями:

Бізнес-сайт містить інформацію про компанію чи послуги, які вона надає.

Статичний сайт – це сайт, вміст якого сталий і не може змінюватися під час відвідування сайту. Він не розрахований на часті оновлення, його легко підтримувати й одній людині, особливо за допомогою програми-редактора. Статичні сайти ще називають сайтами-брошурами.

Динамічний сайт – сайт, що може змінюватися у процесі взаємодії з відвідувачем. Зазвичай це досягається завдяки використанню програмних засобів та наявності бази даних. Отримавши запит на отримання сторінки такого сайту, програмне забезпечення веб-сервера виконує дії відповідно до цього запиту і повертає сторінку клієнту [11].

Офіційної класифікації сторінок в Інтернеті не існує, але є основні характеристики, за якими можна розділити існуючі сайти, які слугують діловому світові [12].

**Сайт-візитка** – це своєрідний довідник про фірму, який містить всі необхідні контактні дані та інформацію про діяльність компанії. Це повинна бути коротка, чітка і найважливіша інформація про сферу діяльності, інтереси. Не варто перевантажувати сайт-візитку інформацією, яка можливо не знадобиться потенційному клієнтові або партнерові.

**Сайт-візитка** – це зручний засіб для сканування ґрунту ринку; не дорого; швидко; вигідний для організацій, у яких бізнес здійснюється не в Інтернеті [13].

**Корпоративний сайт** - обов'язковий інструмент успішного бізнесу будь-якої компанії, який покликаний допомагати формувати позитивний імідж компанії, залучати нових замовників, які можуть не знати про існування фірми на ринку, і відповідно, розширює ринок збуту компанії. За допомогою корпоративного сайту клієнти та замовники отримують інформацію про ціни на товари і послуги в зручному вигляді.

**Отже, корпоративний сайт** – це доказ серйозності і перспективності бізнесу; гідне представництво компанії на ринку; найдешевший і наймасовіший вид реклами бізнесу; зручно і комерційно виправдано [14].

**Загальновідомо, що промо-сайт** – сайт, основною метою якого є проведення рекламної компанії окремого товару або послуги. Структура промо-сайту виконує функцію рекламного проспекту або буклету, щоб привернути увагу клієнтів. Також на такому сайті можна розмістити ту інформацію, яка не поміститься на сторінці журналу, в радіоповідомленні, телевізійному ролику. Обсяг промо-сайту - до 10 сторінок, на яких можна розмістити дані про компанію, напрямок діяльності, просування послуги, контактні дані. Окремо повідомляється інформація про акцію, із зазначенням термінів і місця проведення, умов участі, новин та ін.

**Отже, промо-сайт** – це: використання можливостей інтернету для впливу на цільову аудиторію; донесення до потенційних клієнтів максимум інформації про товар і послугу; потужний й ефективний інструмент реклами компанії та її продукті. [15].

**Сайт-вітрина** – сайт для продажу в Інтернеті одного конкретного товару або групи товарів. На таких сайтах знаходиться вся інформація, необхідна для того, щоб клієнт побачив, зацікавився і купив даний товар, не відволікаючись на новини та посилання. Це структурований каталог продукції компанії. Але цей каталог організований таким чином (фото, опис, ціна), щоб клієнт зробив як можна менше кліків, для того, щоб знайти потрібний товар. Головне призначення сайту-вітрини - продавати.

**Сайт-вітрина** – це максимальний прибуток при мінімальному вкладенні сил та засобів; стабільний дохід; позитивний імідж компанії [16].

**Інтернет – магазин:** На відміну від сайту-вітрини, де клієнт може побачити наявність всіх товарів, за допомогою інтернет-магазину клієнт може ще й зробити замовлення, вибрати варіант розрахунку, спосіб отримання замовлення та одержати рахунок на оплату.

Такий сайт має бути зручним і функціональним, щоб відвідувач міг легко знайти те, що йому потрібно, відправити товар у кошик та оформити покупку в кілька кліків.

Інтернет-магазин істотно зменшить витрати, так, як не треба орендувати приміщення для магазину, не треба платити заробітну плату співробітникам. Серед інших переваг: величезна аудиторія, можливість розміщувати необмежений асортимент товарів, своєчасно реагувати на зміни на ринку, враховувати потреби клієнтів та інші.

**Інтернет магазин – це:** нові можливості для бізнесу; розширення ринку збуту; залучення широкої аудиторії клієнтів; скорочення витрат [17].

Крім класифікації сайтів за характеристиками можна розрізнити веб-сторінки і за складністю.

За візуальним виглядом сайти поділяються на текстові, графічні та імітаційні.

Текстові сайти містять переважно текстову інформацію та відносно мало зображень. Тобто, вони порівняно невеликі за розміром і мають простий дизайн.

Дуже часто сайти інших типів крім стандартної мають ще й текстову версію – для тих відвідувачів, які з різних причин не хочуть завантажувати повні варіанти веб-сторінок. Графічні сайти окрім певних текстових матеріалів містять багато графіки: спливаючі меню, піктограми, анімаційні зображення тощо [18].

Отже, класифікація сайтів не проста і неоднозначна.

Передусім можна по-різному визначати критерії, за якими класифікують сайти. Окрім того, іноді складно визначити, до якої категорії належить той чи інший сайт. Проте така класифікація допомагає зорієнтуватися у величезній кількості ресурсів Інтернету.

Прийнято вважати, що зовнішній вигляд кожного сайту є унікальним, проте в усіх сайтах можна знайти спільні за функціональністю частини.

На будь-якому сайті першою відкривається головна сторінка. Її розробці приділяють особливу увагу, оскільки дослідження показали, що люди не здатні читати інформацію, що відображається на моніторі, так уважно, як книжки або журнали, вони зазвичай лише поверхово переглядають її, наприклад, як рекламу.

Отже, у верхній частині головної сторінки зазвичай розташована так звана шапка, яку дублюють на інших сторінках сайту. Це роблять спеціально, адже ця частина відображається у вікні браузера першою, і відвідувач насамперед звертає увагу на неї.

Щоб забезпечити швидкий перехід до основних тематичних розділів сайту, створюють меню сайту – список гіперпосилань на його розділи.

Горизонтальне меню зазвичай розташовують у шапці, іноді дублюючи його в нижній частині сторінки, а вертикальне – переважно в лівій частині сторінки, у місці, звідки відвідувач починає її переглядати.

Меню є одним із найважливіших компонентів сайту, користувач постійно звертає на нього увагу, і тому вимоги до нього високі.

Меню має бути зручним, помітним і зрозумілим, інакше користувач не знатиме, як потрапити в потрібний розділ, і вийде із сайту.

Пункти меню мають бути чітко відділені один від одного [19].

Таким чином, існує велика кількість різновидів сайтів. Але в основному веб-сайти виконують такі основні завдання [20]:

- реклама продукції, послуг, ідей. Правильно зроблений веб-сайт із легкістю приведе клієнта до висновку про необхідність покупки товару, або послуг, або ідей, що пропагуються на ньому;
- продаж товарів, послуг, інформації, ідей. У сучасної людини немає багато часу для ходіння по магазинах. Тому можливість замовлення товарів і послуг, не відходячи від комп'ютера, значно розширює можливості і клієнта, і продавця;
- безкоштовне надання інформації або послуг. Насправді надання інформації або послуг – це засіб залучення відвідувачів до даного ресурсу для здобуття, наприклад, статистичної інформації або ж для показу реклами, якщо це рекламний майданчик;
- підтримка клієнтів.

Отже, веб-сайт – це сукупність веб-сторінок, які об'єднані між собою за змістом та навігаційно.

Існують такі види сайтів як бізнес-сайт, статичний сайт, динамічний сайт, сайт-візитка, корпоративний сайт, промо-сайт, сайт-вітрина, інтернет-магазин .

### **1.3 Особливості функціонування веб-сайтів ресторанного господарства**

В наш час Інтернет став найбільш зручним та популярним джерелом інформації. Доступ до інтернету має майже кожна людина, тому майже всі компанії уже мають веб-ресурси, тим паче, що це є одним із найефективніших способів реклами та місце розміщення для сервісів.

Як ми відзначали вище на сайті закладу ресторанного господарства має бути наступна базова інформація : контактна інформація, короткі потужні тексти , професійні фотографії страв, простий доступ до меню , кнопки з посиланнями на сторінки в соціальних мережах

Крім того, щоб мотивувати споживача відвідати заклад, на сайті ресторанів додають відгуки відвідувачів , рецепти фірмових страв, відео анімаційних заходів , карту місцевості, тощо .

Очевидно, що потреби кожного закладу ресторанного господарства різні, тому щоб який тип сайту обрати, необхідно співставити власні потреби та можливості кожного з розглянутих типів сайту.

Таблиця 1.1

**Порівняльний аналіз вмісту різних видів сайтів**

Вид сайту:	Сайт візитка	Промо-сайт	Сайт Вітрина	Корпоративний сайт
Контактна інформація.	Так	Так	Так	Так
Адреса закладу	Так	Так	Ні	Так
Новини	Ні	Так	Ні	Так
Меню страв	Так	Так	Так	Так
Бронювання столиків	Ні	Ні	Так	Так
Доставка страв	Ні	Ні	Так	Так
Фото галерея	Так	Так	Так	Так

*Джерело:* складено автором за [21].

Розглянемо кожен вид сайту більш детально :

**Сайт візитка** виступає в ролі довідника закладу ресторанного господарства та повинен містити тільки важливу й конкретну інформацію , тобто контакти, місце знаходження також асортимент страв, перелік товарів та додаткових послуг Не потрібно наповнювати візитку неактуальною для клієнтів інформацію.

Отже , на сайті-візитка відображають : контактну інформацію , адресу закладу , меню страв , та фото галерею. Не відображають новини та нема функції забронювати столик.

**Промо-сайт** –за структурою схожий на рекламний буклет і повинен привертати увагу потенційних покупців. Тут додають відомості, яких немає в рекламному оголошенні на сторінці газети чи журналу, відеоролику, радіореклами.

Промо -сайт має не більше 10 сторінок. На них розміщують дані про: фірму, сферу діяльності, товари і послуги, контакти, акції, новини та ін.

Отже , на промо-сайті відображають : контактну інформацію , адресу закладу , новини , меню страв та фото галерею , але немає бронювання столиків та доставка страв.

**Сайт -вітрина** – розробляється для спонукання відвідувачів купити певний товар , замовити послугу і т.д .Сайт -вітрина містить детальну інформацію про компанію та електронний каталог її товарів та послуг.

Відвідувачі можуть подивитися прайс-листи, опис товарів та послуг, фотографії і

зробити покупку.

Тобто , на сайті вітрині , відображають контактну інформацію , але не показують адресу закладу ,відображають меню страв , та фото галерею , можна забронювати столик , та працює доставка страв, але не показують новини.

**Корпоративний сайт** – обов’язковий атрибут ведення будь якого середнього та крупного за розміром виду ресторанного бізнесу ( мережі ) .

Такі сайти сформують авторитет ресторану , залучать нових клієнтів , сприятимуть розширенню ринку збуту, допоможе також отримати дані про ціни товарів та послуг в зручному вигляді.

Отже , на корпоративному сайті відображають : контактну інформацію , адресу закладу , новини , меню страв та фото галерею , бронювання столиків та доставку страв.

Таким чином , самий наповнений вид сайту це – корпоративний сайт.

Для функціонування веб-сайту потрібно :

По -перше, зареєструвати доменне ім’я – назва, яку люди набирають в адресному рядку браузера, щоб перейти до перегляду цього сайту.

Їх можна реєструвати в різних зонах, і далеко не завжди назви, співзвучні з назвою компанії, будуть доступні.

Вартість доменного імені - від \$ 10 (на рік).

По -друге, доступність кожного сайту в Інтернеті забезпечується за рахунок розміщення на віддаленому сервері, від якого залежить якість і стабільність роботи проекту. Вартість хостингу стартує від \$ 5 до 20, залежно від типу проекту.

По-третє , система управління контентом (CMS). Вони є як платні, так і безкоштовні (open-source). Причому останні вже досягли такого рівня, що цілком підходять для організації ефективної роботи інтернет-магазину навіть із десятками тисяч сторінок.

Тому вибирати систему управління контентом, на який буде працювати сайт, потрібно відповідно до необхідного функціоналу.

Додаткові доопрацювання сайту можуть коштувати замовнику чималу суму грошей і постійно відтягувати час запуску.

Сайт може складатися всього лише з 5 сторінок, але це зовсім не означає, що він буде коштувати дешевше, ніж сайт, що складається з декількох сотень сторінок. Порівняльний аналіз цін на розробку сайтів представлено в Таблиця 1.2.

На нашу думку, з вище наведених прикладів для сучасного ресторану найкраще підходить корпоративний сайт, адже сьогодні проблема із-за епідемії та війни , отже для населення необхідно забезпечити продаж продукту онлайн , для того, щоб ресторан працював на замовлення страв додому на виніс. Для ресторанів вищого рівня обов’язково

має бути бронювання столиків і наявність меню .

Таблиця 1.2

**Ціна за розробку сайтів в 2022 році залежності від їх типу**

Тип сайту	Ціна	Термін виготовлення
Сайт візитка	Від 14000 до 25000 грн	Від 2 тижнів
Корпоративний сайт	Від 25000 до 45000 грн	Від 3 тижнів
Сайт Вітрина	Від 14000 до 60000 грн	Від 2 тижнів
Промо-сайт	Від 16000 грн	Від 2 тижнів

Джерело: Складено автором за [22].

Для кафе «Кармен», ми вважаємо , що самий кращий варіант з вище наведених типів підходить сайт-візитка, сучасний, мінімалістичний та витончений дизайн сайту-візитки для кав'ярні, повинен показати потенційним клієнтам меню та інтер'єр, спонукати бажання відвідати заклад. Невеликий сайт-візитка містить 4 основних сторінок: головна, про нас, меню кав'ярні, контакти.

Отже, для ресторанів найкращим варіантом є розробка корпоративного сайту. Проте для кафе та їдалень немає необхідності розробляти та утримувати більш професіональний сайт, тому що головне – це знати адресу, контактну інформацію і асортимент виробів. Ми вважаємо, що для кафе «Кармен» саме краще підходить сайт-візитка. Цей тип сайту є гарним інструментом для захоплення нової аудиторії, адже кафе потребує нових споживачів. Розробка сайту не потребує капіталовкладень, тобто відповідно до цього можна зекономити кошти, і також не потребує багато часу для утримання сторінки.



## РОЗДІЛ II. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ВЕБ-САЙТІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М.БЕРЕГОВЕ

### 2.1 Загальна характеристика ресторанного господарства м.Берегове

Берегове (з 2001 року) є містом обласного значення і районним центром Березівського району Закарпатської області. З 26,5-тисячним населенням воно є одним із найдавніших міст України. Це єдине місто Закарпаття, де переважає угорське населення, саме тому воно є культурним центром угорців Закарпаття [23].

Берегове – не лише місто, де можна познайомитися з історичними пам'ятками та добре відпочити. Воно відоме ще й в якості термального курорту. Такі термальні джерела, як тут, є лиш у кількох країнах світу. А водні процедури на термальних джерелах здатні неабияк допомогти у лікуванні цілого ряду захворювань.

Берегове відзначається собою історико архітектурними та культурними пам'ятками, природними ресурсами, етнічною кухнею, фестивалями.

Місто відзначається не лише благородними сортами винного напою. Тут шикарна угорська кухня, яка пропонує багато автентичних місцевих страв. До слова, саме угорська кухня справила величезний вплив на усю кулінарну галузь Закарпатської області.

В Береговому успішно розвивається лікувально-оздоровчий та гастрономічний туризм. В місті функціонує значна кількість закладів ресторанного господарства. В основному це ресторани, кафе, кав'ярні, їдальні, закусочні.

З огляду на тему дослідження ми познайомилися з тими закладами розміщення, які, у відповідності до типу та класу, повинні мати веб-сторінку.

Розглянемо названі заклади більш детально.

1) «Золота пава» [24] – ресторан-готель високого рівня. Це єдиний ресторан з існуючих у Берегові, який відразу будувався як ресторан, тому має більш презентабельний вигляд. На вході в ресторан відвідувачів зустрічає швейцар. Інтер'єри оформлені з великою розкішшю: естрада у вигляді хвоста павича, шкіряні дивані, дзеркала в тяжких рамах, світильники у вигляді птахів, букети пір'я павичів. Ресторан має основний зал, банкетний зал на 20 місць, терасу на 25 місць, паб-кафе з більярдом і великим телевізором. До уваги споживачів широкий вибір страв угорської та української кухні, фірмові страви "Золота пава", великий об'єм порцій.

2) Винний ресторан «Chizay. Мала Гора» [25] – єдиний в Україні ресторан, розташований посеред виноградної плантації. Європейський комфорт в поєднанні зі смачною кухнею і закарпатськими стравами. У сумі виходить яскрава емоція. Шеф-кухар з любов'ю готує для гостей як традиційні закарпатські страви, так і вишукані європейські. Особливі позиції – ескарго з виноградних равликів і страви власного виробництва.

3) Ресторан «Магнум» [26] – належить до готельно-розважального комплексу, він компактний та затишний, ідеально підходить для ділових зустрічей, фуршетів та банкетів. Загалом ресторан розрахований на 36 посадкових місця, але є ще 2 додаткові зали на 30 чоловік. Кухарі готують неперевершені страви європейської та закарпатської кухні, сформулюють ексклюзивне меню під визначену подію. Ресторан також готовий допомогти з ведучими для свята, декораціями та іншими приємними клопотами.

4) Ресторан «Lark» [27] – заклад, де можна відсвяткувати найрізноманітніші визначні події життя. Спеціально для можна підбирати бенкетні страви на будь-який смак та гаманець. Для гостей велика і простора бенкетна зала, де може розміститись до 55 осіб.

Меню ресторану сформовано таким чином, щоб кожен знайшов страву, яка йому до вподоби. У ресторані можна скуштувати угорський суп «боб-гуляш», «бограч», а також традиційний український борщ.

5) Ресторан «Mirage» [28] – це найновіший готель-ресторан міста. У ньому здатні виконати будь-які примхи найвимогливіших клієнтів на найвищому рівні. Банкетний зал може вмістити до 40 осіб, при проведенні свят до 50 осіб.

6) Ресторан «Жайворонок» [29] – ресторан, де кожен Гість зможе знайти саме те, що йому до вподоби. До уваги відвідувачів – страви української, угорської та європейської кухні. Тут можна скуштувати угорський суп-гуляш бограч, та Боб-Левеш. Одною з родзинок закладу є хоспер, де готуються різноманітні м'ясні та рибні страви. Велика і простора бенкетна зала, де може розміститись більше, ніж 80 осіб; затишна мала зала (на 16 чол.), а також Лаунж-зал з комфортними та сучасними диванами на 31 особу.

7) Ресторан "Ф'Кока" [30] – входить в комплекс однойменного готелю. Доглянута зелена територія у внутрішньому дворіку. Основний зал на першому поверсі і два банкетних зали (на 20 і 80 місць). Є літня тераса. Пропонується національна угорська та українська кухня. Фірмові страви: "Козацька чайка", фаршировані свинячі ніжки, боб-гуляш, м'ясо на мангалі.

Зібрану інформацію подано в Додатку А.

Отже, у Береговому є як мінімум 8 ресторанів, де повинні бути веб-сайти. Нами було проаналізовано веб-сайти РГ м.Берегове, де є інформація про місце розташування закладів, про асортимент страв від вищої до люкс категорії. За розміром ресторана міста невеликі (на 50 посадочних місць) або середні (до 200 осіб). Пропонують українську, угорську та європейську кухню. В ресторанах є такі додаткові послуги як жива музика, дитячий майданчик, в декотрих є в наявності більярд та боулінг. В більшості ресторанів є в наявності літня тераса.

## 2.2 Порівняльний аналіз веб-сайтів закладів ресторанного господарства м.Берегове

Інтернет в даний час використовується практично у всіх сферах життя, в тому числі туризму. Інтернет та туризм здаються «ідеальним поєднанням», оскільки мандрівник повинен зібрати велику кількість інформації під час прийняття рішення про поїздку та організації поїздки, щоб прийняти рішення придбати товар, з яким вони найчастіше не мають попереднього досвіду перед покупкою.

Кожен сервіс характеризується властивостями, частина яких об'єднує його з однією групою сервісів, а інша частина — з другою. Згідно із класифікацією сервісів Інтернету прийнято їхній розподіл за великою кількістю ознак, серед яких: сервіси інтерактивні, прямі та відкладеного читання.

Нами представлена порівняльна характеристика контенту веб-сайтів закладів ресторанного господарства м. Берегове (див. Додаток Б). Порівняння здійснювалося за наступними критеріями, наявність:

- контактної інформації ,
- адреса закладів ,
- новини ,
- меню страв ,
- бронювання столиків ,
- доставки страв ,
- фото галереї.

Підрахунок балів здійснювався наступним чином: за визначеними критеріями встановлювалися три рівня оцінювання:

«2» бали – наявність інформації в достатній для Гостя кількості;

«1» бал - наявність інформації в недостатній для Гостя кількості;

«0» балів – інформація відсутня.

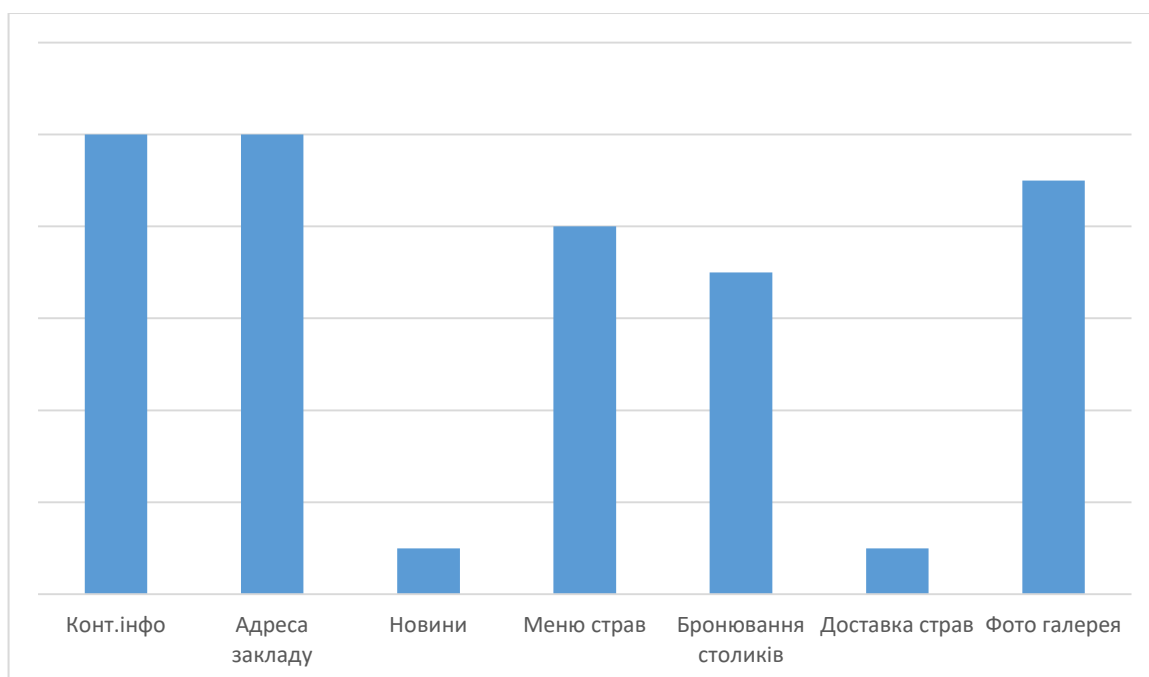
Результати порівняльного аналізу характеристики структури веб-сайтів ресторанів м.Берегове представлена на Рис 2.1.

За результатами порівняльної характеристики веб сторінок закладів ресторанного господарства м. Берегове , нами визначено пріоритетність ресторанів за рівнем оформлення сайтів:

1. «Lark»– 11
2. «Чизай. Мала гора», «Жайворонок» –10
3. «Magnum», «Mirage» – 9
4. «Золота пава» – 8

5. «Ф\*Кока» – 6

6. «Союз» – 5.



**Рис 2.1. Результати порівняльної характеристики структури веб-сайтів закладів ресторанного господарства м. Берегове**

Джерело: Складено автором

В результаті порівняння нами визначено, що на сайтах усіх закладів ресторанного господарства представлено адресу та контактну інформацію. Нами визначено, що наявність Фото галереї є на 90 % сайтах ресторану. Меню страв можна побачити на 80% сайтах з усіх ресторанів, бронювання столиків є в наявності в 70 % ресторанів, доставка страв працює тільки на 10 % сайтах ресторану, новини представляють 10 % з усіх сайтів.

Відповідно до проведеного аналізу, найкращий сайт має ресторан «Lark». Встановлено, що на сайті цього закладу є конт.інфо, адреса закладу, новини, меню страв, бронювання столиків, фото галерея. Але відсутні такі позиції, як доставка страв. На нашу думку, найгірше заповнений сайт має ресторан «Союз». Адже, на сайті представлено лише конт.інфо, адреса закладу та фото галерея

### **2.3 Особливості діяльності кафе «Кармен»**

Кафе-піцерія "Кармен" – заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують обслуговування офіціантами. Це спеціалізоване кафе.

Кафе «Кармен» розташоване у самому центрі міста Берегове Закарпатської області, на площі Героїв 8. З нашої точки зору, кафе має вигідне місце положення тому, що поруч центр

міста та центральна площа де збирається велика кількість людей і вони завжди можуть завітати до закладу . На протилежному боку – парковка , що з одного боку забезпечує можливість споживачам кафе залишити машину чи автобус , але поруч інші кафе ,що передбачає наявність конкуренції. Недоліком розташування є наявність поблизу світлофору де збирається зчанча кількість пішоходів і зменщує комфортність перебування гостей а терасі яка знаходиться на тротуарі.

Кафе «Кармен» розташовується у двохповерхньому будинку, загальною площею 216,4 кв.м. Дизайн екстер'єру особливо неприваблює (див. Додатку В). Будинок, який був побудований в 1992 року, не має особливої історії, спочатку використовувався як житлове приміщення . З 2006 року, після переобладнання , відкрили кафе-піцерію «Кармен». Фасад не оновлювали.

Назва кафе «Кармен» пов`язана з іспанськими мотивами і в приміщенні є картина – портрет іспанської жінки (див. Додаток Г). Логічно споживач чекає іспанську кухню, тоді як у закладі пропонуються страви угорської кухні. З іншого боку , це кафе-піцерія тобто, спеціалізоване : в ньому виготовлюють піцу , що характерно для італійської кухні.

На мою думку, асортимент страв не відповідає до інтерер`єру, та назви закладу.

Нам вдалося дізнатися , що в приміщення від відкриття не було капітального ремонту, на мою думку приміщення потребує ремонту та оновлення закладу , що було би позитивно та цікаво для відвідувачів.

Кафе працює кожного дня, без вихідних з 8:00 до 22:00.

Заклад орієнтований на місцевих жителів, які вже є постійними клієнтами, і на даний час заклад не готовий приймати туристичну групу та не організує банкети .

У будівлі кафе розташовані обідній зал, розрахований на 46 осіб , де гості на першому та другому поверсі можуть скористатися продукцією харчування і різними послугами, кухня , допоміжні приміщення для виготовлення та реалізації продукції, зберігання сировини.

Основним видом діяльності «Кармен» є послуги громадського харчування, а саме виробництво та реалізація піци, салатів, кулінарних страв та виробів. Кафе-піцерія має своє унікальне меню , тому що готують безліч страв угорської та закарпатської кухні , а також піцу. Тут для відвідувачів пропонують неповторну піцу за унікальним угорським рецептом (Додаток Д). Дуже відомий та смачний бограч, та боб-гуляш, гірос-тал, картопля фрі , нагетси , бургери . Комплексних обідів заклад не пропонує.

В закладі присутня роздрібна торгівля алкогольними та безалкогольними напоями (див. Додаток Е). Є безкоштовний WI-FI для відвідувачів. Також в закладі є окремий зал з більярдом (див. Додаток Є), який на даний час не функціонує.

На другому поверсі знаходиться банкетний зал, який не використовується, оскільки

заклад не готовий організувати банкет , відсутня жива музика. Відповідно, вони втрачають гостей.

У кафе є в наявності літня тераса (див.Додаток Ж), розрахована на 9 осіб, яка не відгороджена від пішохідної зони, що є дискомфортом для гостей.

У данного закладу відсутній логотип компанії, заклад не просувається і не розвивається.

Кількість пропозицій з боку закладів зазвичай зростає швидше за попит, отже тому для кафе, потрібно постійно шукати нових відвідувачів. До того ж, цільова аудиторія ресторанного бізнесу поступово змінюється. Завдання пошуку нових клієнтів майже завжди стоїть у власників та керуючих на першому плані, особливо в період економічних криз та нестабільної ситуації на ринку.

Зі слів власниці, зазвичай кафе відвідують місцеві жителі та внутрішні туристи. За віковою категорією це гості від 18 до 50 років. За ціною категорією, порівняно з конкуренцією заклад пропонує дешевший вибір асортименту страв та напоїв.

Нами визначено , що у кафе - піцерії «Кармен» застосовуються такі форми обслуговування: повсякденне обслуговування. Повсякденна форма обслуговування в кафе характеризується постійним потоком гостей, який формується стихійно і непередбачувано. Вона складається з наступних елементів:

1. зустріч гостей;
2. прийом замовлення;
3. виконання замовлення;
4. подача замовлених блюд;
5. розрахунок по закінченні обслуговування.

Біля столу відвідувачів зустрічає офіціант, після чого пропонує ознайомитися гостям з меню, здійснює презентацію страв і пропонує замовити напої. Після чого, при отриманні замовлення на напої, він його виконує і відходить на деякий час в сторону, щоб дати можливість гостям ознайомитися з асортиментом страв і напоїв.

Після того як гості ознайомилися з меню, офіціант знову підходить до столу і приймає замовлення, записуючи найменування і кількість обраних страв, уточняють правильність. Прийнявши замовлення, він/вона відправляється до касового апарату пробиває замовлення і чек.

Заклад не досліджував на яку цільову аудиторію виходити , отже вони визначили , що працюють на масового споживача і раді бачити всіх бажаючих .

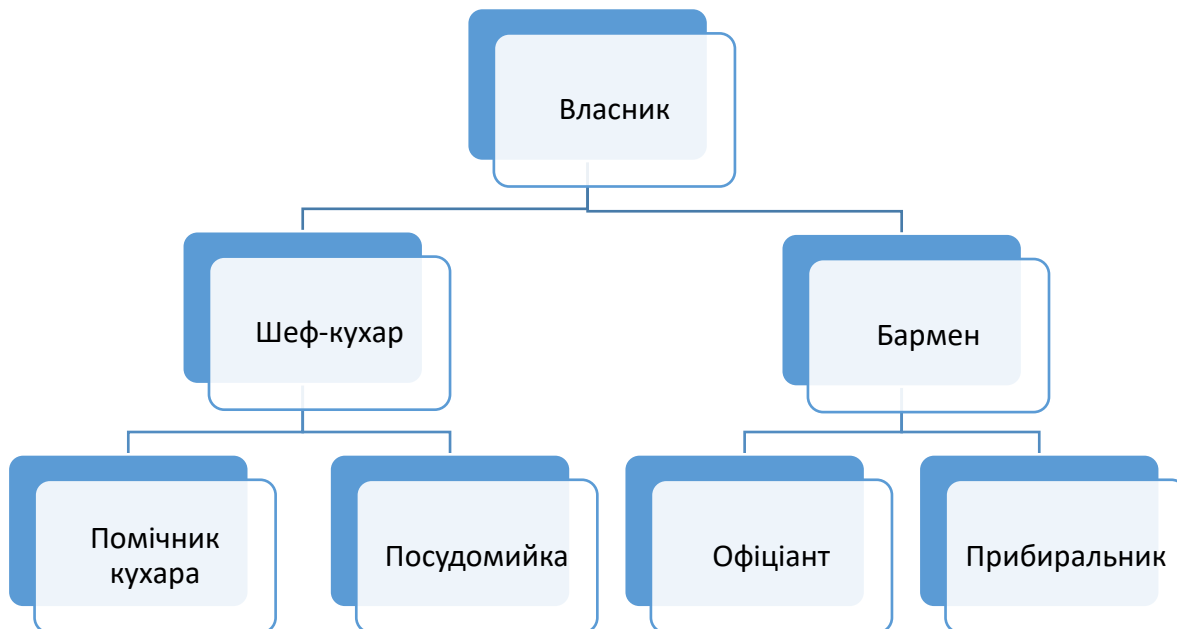
У кафе застосовується метод обслуговування офіціантами, барменом, що забезпечує швидке обслуговування відвідувачів і розрахунок з ними.

Власник піцерії «Кармен» керує всією роботою офіціантів, барменів, кухарів. За типом структури заклад відноситься до лінійно-функціональної структури управління передбачає, що функціональні служби вищого рівня отримують повноваження управління аналогічними службами нижчого рівня, які підпорядковані лінійним керівникам, тобто при цьому делегуються не лінійні, а функціональні повноваження.

Таким чином, лінійно-функціональна структура містить у собі спеціальні підрозділи при лінійних керівниках, що зображено в рис 2.3.

Весь персонал закладу має підпорядковуватися власнику. Шеф-кухар відповідає за інвентаризацію харчових продуктів та обладнання, а також за те, щоб усе було безпечно та правильно використовувалося. До обов'язків шеф-кухар'я входить також щомісячний підрахунок та аналіз витрат на продукти харчування та планування коригувальних дій, якщо це необхідно.

Функціональні обов'язки помічника кухара: виконує обробку і нарізку традиційних видів овочів, підготовку борошна, яєць, зернових продуктів і готових напівфабрикатів з м'яса, домашньої птиці для приготування страв / виробів з урахуванням вимог до безпеки харчових продуктів. Посудомийка робить спеціальні мийні розчини, очищає посуд від залишків їжі, сушить посуд, прибори, та підноси.



**Рис 2.3. Організаційна структура кафе «Кармен»**

**Джерело : Складено автором**

Основні обов'язки бармена – зустрічати гостей, знайомити їх з асортиментом і рецептурою напоїв, отримувати замовлення, готувати напої та закуски, сервірувати їх. В

обов'язки офіціанта входить сервірування столу, зустріч відвідувачів, знайомство їх з меню, у разі потреби – поради у виборі страв, одержання замовлення, передача замовлень у кухню, пробивання чеків на касовому апараті, доставка замовлення відвідувачу, розрахунок з ним.

Для виконання покладених функцій, прибиральник зобов'язаний робити прибирання приміщень підприємства та прилеглої території чистити і дезінфікувати санітарно-технічне устаткування.

Бухгалтерію веде власник закладу. Постачають продукцію з місцевого ринку. У даного закладу відсутнє програмне забезпечення, бізнес ведеться в ручну. Оплата праці нараховується погодинно, кар`єрний рост для працівників відсутнє.

Отже, є всі підстави зробити такий висновок, що основним видом діяльності «Кармен» є послуги громадського харчування, а саме виробництво та реалізація піци, перші других страв, гарнірів, салатів, кулінарних виробів, а так само роздрібна торгівля алкогольними та безалкогольними напоями. Це невелике підприємство, яке надає послуги харчування і управляється власником.



## РОЗДІЛ III РОЗРОБКА ВЕБ-САЙТУ КАФЕ „КАРМЕН”

### 3.1 Технологія створення веб-сайту кафе „Кармен»

Нами встановлено, що для кафе, які надають послуги харчування, підходить сайт-візитка. Адже сайт-візитка – це зручний засіб компактно подати всю інформацію; Обслуговування здійснюється швидко і безкоштовно; вигідний для організацій, у яких бізнес здійснюється не в Інтернеті, адже у них немає необхідності розробляти та утримувати більш професійний сайт, тому що головне для їхнього відвідувача – це знати адресу, контактний телефон, графік роботи закладу, асортимент виробів страв, напоїв.

У зв'язку з викладеним вище нами визначено структуру веб-сайту для «Кармен».

Нами визначено, що на сайті закладу ресторанного господарства має бути наступна базова інформація: режим роботи закладу, контактна інформація (номер телефону, адреса), короткі потужні тексти про заклад, професійні фотографії страв, щоб зацікавити споживача, простий доступ до меню, кнопки із посиланнями на сторінки в соціальних мережах і для збільшення підписників, які користуються соціальними мережами.

Відповідно, на сайті кафе «Кармен» має бути наступна інформація:

1) контактна інформація:

- адреса: Закарпатська область, Берегове, вул.Площа героїв, 8.
- номер телефону: +380 66 931 5932
- кнопка з посиланнями на сторінки в соціальних мережах: на сторінку в ФБ,

тому що сторінка в Інстаграм відсутня

2) режим роботи:

Кафе працює кожного дня, без вихідних з 8:00 – 22:00 .

3) меню, склад страви та актуальні ціни (див. Додаток 3)

Варто представити найбільш популярні у споживачій та цікаві оформлення страв. Велика кількість фотографій буде розсіювати увагу потенційного клієнта.

Тому ми вибрали для промоції Гамбургер-меню (див. Додаток И), Лоці печене, (див. Додаток І), адже після співбесіди з власником, на задане нами питання, а саме, найбільш замовлені страви в кафе, є саме Гамбургер меню та Лоці печенє, що замовляють місцеві жителі та внутрішні туристи.

Отже, розроблюваний сайт повинен мати сучасний дизайн та зручну навігацію, опис кафе, меню, фотогалерею. Сайт буде надавати можливість користувачу, за необхідності, зв'язатися з закладом, переглянути його.

### 3.2 Тестування веб-сайту в браузері

Для розробки сайту-візитки можна використати наступні хостинги [31]:

1. Weblium – надзвичайно простий у використанні, з унікальними стильними дизайнами, блоками та функціями. Підходить широкому колу користувачів. Безкоштовний на певний період, версія “Про” – від \$8.25/місяць [32].
2. Tilda – конструктор із сучасними шаблонами. Безкоштовний на необмежений термін, платні тарифні плани – від 200 грн/місяць [33].
3. Wix – функціональний та гнучкий, пропонує широкий вибір шаблонів. Безкоштовний на певний період, платні тарифні плани – від \$4.50/місяць [34].
4. uCoz – один із найперших конструкторів, дещо складніший у використанні. Створений російськими розробниками. Безкоштовний, платні тарифні плани – від \$2.99/місяць [35].
5. Webnode – досить складний, проте тут можна створити чудовий блог та сайт-візитку. Безкоштовний, платні тарифні плани – від \$3.95/місяць [36].

В якості хостингу сайту обрано «Tilda». Даний сайт пропонує безкоштовний необмежений термін, який цілком вистачить для розробки сайту та його тестування. Розробка сайту на Тільда

- У цих шаблонах продумана логіка побудови структури, присутній колірне формлення дизайну, які можна використовувати для свого проекту, змінювати, доповнювати.
- Конструктор доступний для будь-якої аудиторії завдяки наявності тарифної лінійки, тому створення сайтів на Тільда не вимагає капіталовкладень .
- Конструктор не вимагає істотних витрат часу і навичок програмування. Вибравши шаблон, наповнюємо контентом і робимо запуск сайту.
- У Тільди досить функцій, щоб забезпечити роботу не тільки простого сайту візитка, але і корпоративного сайту.
- Конструктор забезпечує адаптивний дизайн, кілька видів анімацій, є можливість побудови власного блоку у вбудованому редакторі.
- Даний ресурс постійно розвивається, пропонуючи більш вдосконалені інструменти для роботи.

Отже , перша сторінка – це найважливіше. Вибраємо привабливу фотографію на обкладинку, «смачну» фотографію закладу та страв, які пропонує заклад. Складаємо опис кафе.

Сайт створюється зі стандартний шаблоном. Відображення створеного сайту в браузері зображено на рис.3.1

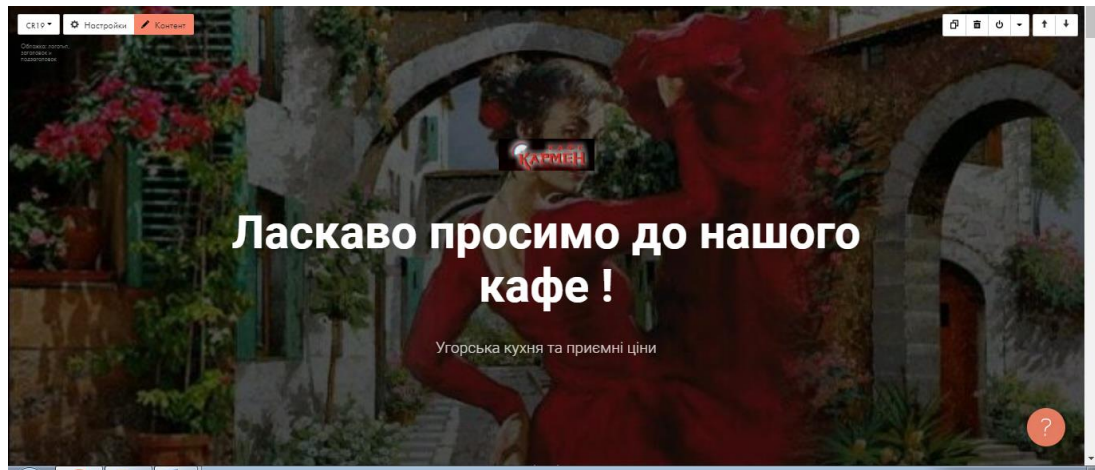


Рис 3.1 Головна сторінка веб-сайту «Кармен»

Джерело : Зроблено автором

Після того як створено шаблонну сторінку сайту, можна починати роботу над реалізацією. За допомогою конструктора сайту нам вдалося заповнити головну сторінку та завантажити фон для шаблону і текст , зображено на рис 3.2.

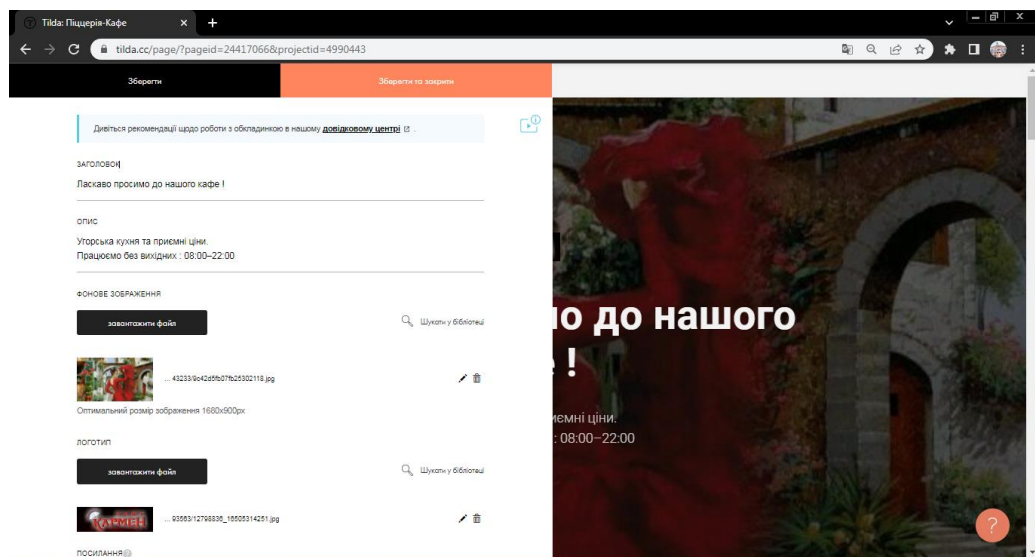
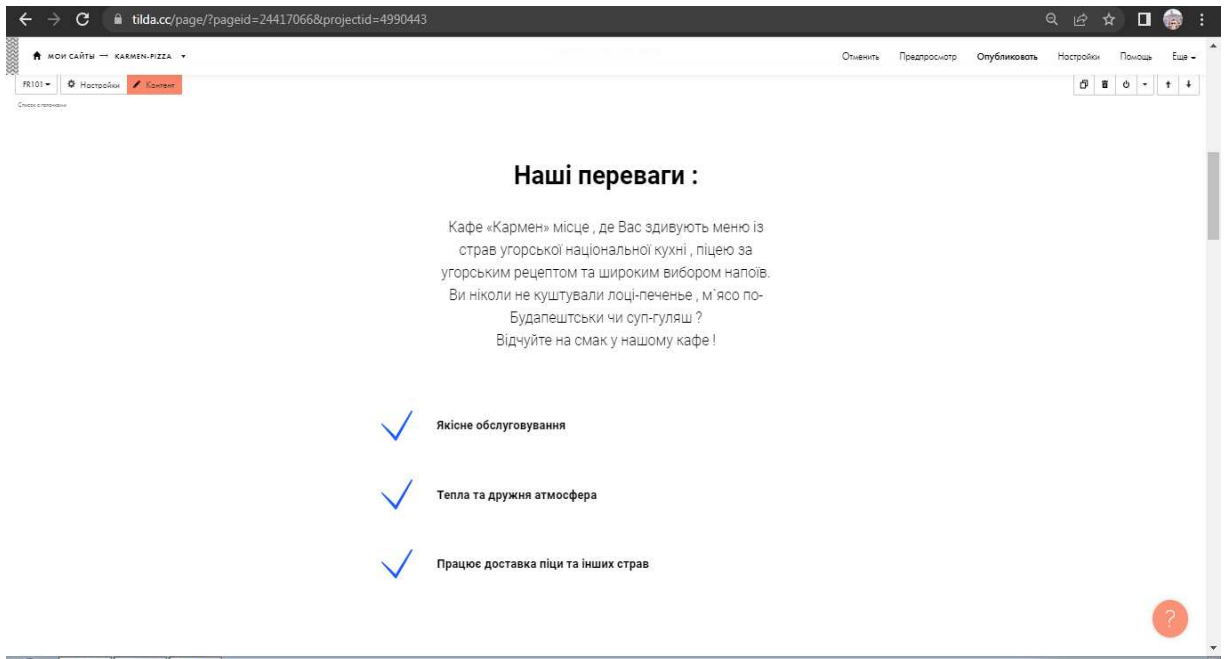


Рис. 3.2 Заповнення сайту за допомогою конструктору

Джерело : Зроблено автором

На сайті заповнено переваги кафе зображено на рис . 3.3

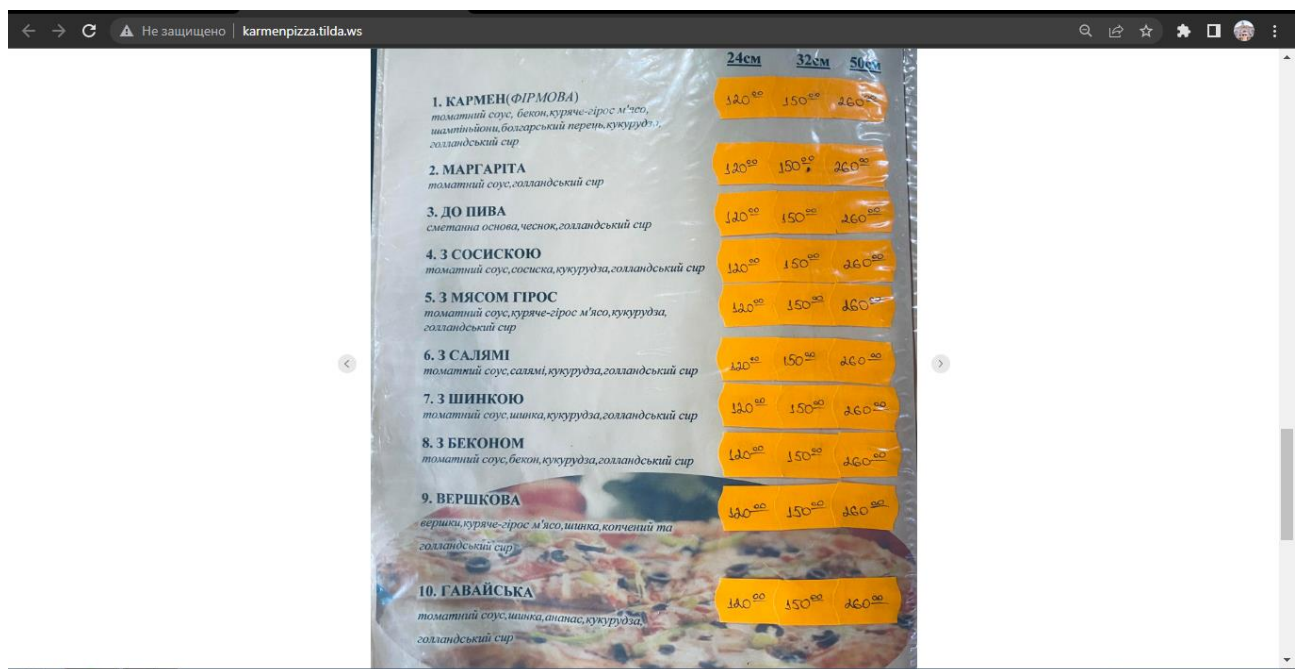
Переваги кафе: наявність угорської кухні , широкий вибір напоїв, дружня та тепла атмосфера , якісне та швидке обслуговування , можливість доставки піци та інших страв.



**Рис.3.3** Описання переваги кафе

Джерело : Зроблено автором

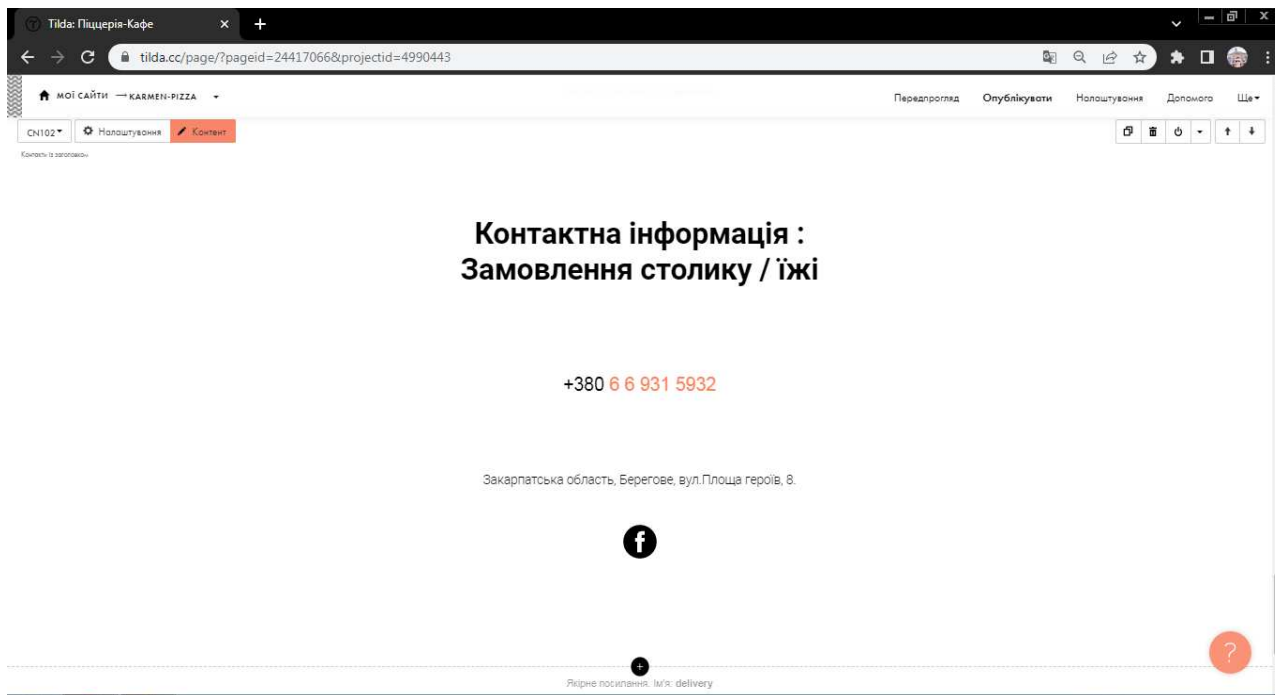
Нами було завантажено асортимент страв , тобто меню, що зображено на рис 3.4



**Рис 3.4** Меню на сайті «Кармен»

Джерело : Зроблено автором

Нами заповнено сайт контактною інформацією , також можна перейти на посилання Facebook та на номер телефону, вийти на посилання в Google.

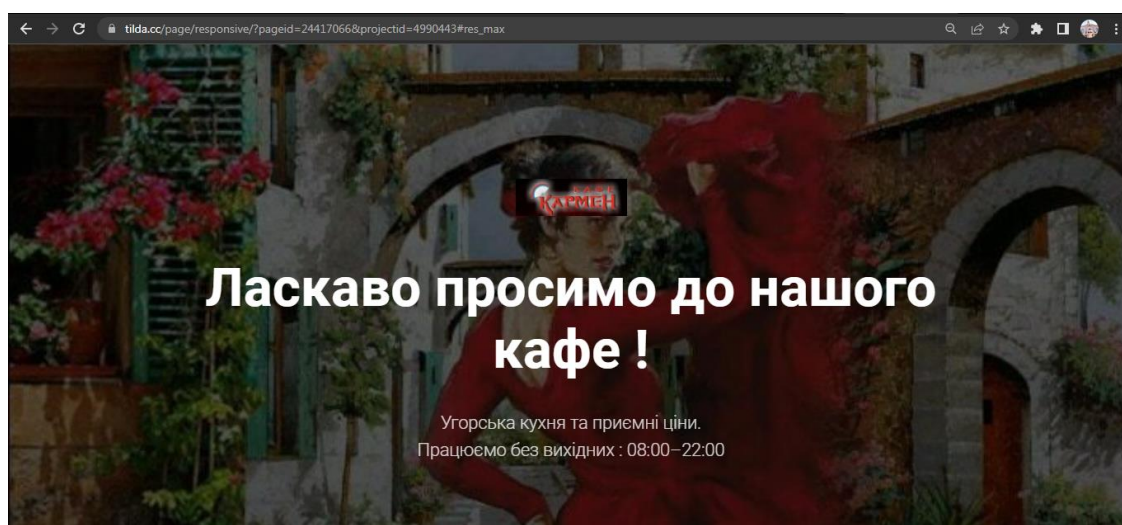


**Рис. 3.5 Контактна інформація**

Останній етап є перевірка технічного стану сайту, а також його працездатності . На цьому розробка сайту вважається завершеною, а в разі виявлення помилок в роботі сайту, відбувається їх доробка. Цей етап являє собою контроль якості виконаної роботи. Перевіряється все: зручність навігації, працездатність і наявність всіх посилань.

Після реалізації даного сайту було проведено тестування роботи сайту. Сайт однаково добре відображається у браузерях, таких як Google Chrome, Safari. Обраний шаблон виглядає сучасно.

На головній сторінці (рис 3.6) написано графік роботи закладу, фотографія має правильне розташування, виглядає дуже просто, не займає багато місця. Всі матеріали з текстовою інформацією, які розташовані на сайті, мають єдиний стиль, шрифт та розмір.



**Рис.3.6 Головна сторінка веб-сайту «Кармен»**

В пункті меню «Контактна інформація» додано посилання на соціальну мережу Facebook, що є дуже практичним, посилання працює швидко. Також додано адреса та контактний номер телефону. Сайт має більш сучасний вигляд. Тобто отримані результати повністю відповідають поставленим задачам.

Для перевірки веб-сайту для виявлення і усунення помилок було проведено тестування. Даний етап розробки є дуже важливим, адже визначає, чи прийнятна система для подальшої експлуатації. Розглянемо докладніше кожен етап перевірки та розберемося у подробицях.

**Тестування сумісності.** Для того, щоб користуватись сайтом потрібно мати браузер. Для того, щоб увійти в систему як адміністратор, потрібно логін та пароль. Після цього натиснути кнопку «Увійти». Отримавши права адміністратора, користувач може редагувати інформацію статей. Для цього потрібно перейти на сторінку натиснути кнопку «Редагувати».

Веб-сайт було перевірено на сумісність з таких браузерів: - Google Chrome – Mozilla Firefox – Opera. У всіх браузерах сайт поводиться однаково, без дефектів.

**Тестування безпеки** – це важлива складова розроблюваного сайту. Оскільки в системі присутні різні користувачі (клієнт та адміністратор) тому необхідно забезпечити максимальний захист кожного з учасників. Звісно, про цю сторінку авторизації користувачі не знають, вони її можуть знайти лише випадково ввівши в адресному рядку браузера. Але не знаючи пароль та логін адміністратора вони не зможуть увійти в систему управління.

При введенні пароля у форму він відображається символом «\*», що не дає змогу підглянути пароль іншій особі

Щоб заборонити зловмиснику використати різні вразливості, наприклад змінити інформацію на сайті, йому можна заблокувати вхід на сайт. Тобто, зловмисник не зможе нічого зробити з інформацією, окрім її перегляду.

Для перегляду веб-сайту потрібно лише підключення до інтернету. В адресній строці браузера потрібно ввести посилання [37] і натиснути клавішу «Enter». У ході тестування веб-сайту недоліком є відсутність відгуків від замовників та відвідувачів.

**Навігаційне тестування.** У результаті тестування нами протестовано, всі сторінки, кнопки і поля зрозумілі користувачеві.

**Перевірка на здатність роботи протягом або трохи довше прийняттого періоду.** Нами було перевірено стабільність / надійність сайту(Stability/Reliability Testing): сайт працює цілодобово, без перешкоджень, без багів.

**Тестування контенту:** нами було перевірено наявність граматичних помилок, наскільки контент інформативний, чи мають картинки потрібні розміри і якість, чи всі заголовки проставлені коректно. Отже, все працює без проблем, всі тексти перевірені на

граматичні помилки, у результаті контент досить інформативний, всі картини мають гарну якість, всі заголовки проставлені коректно.

**Зручність користування:** Нами було ознайомлено власника зі структурою веб-сайту, перевірено всі сторінки. На думку власника веб-сайт є привабливим та зручним у використанні.

**Тест на швидкість завантаження сторінки.** Нами було перевірено секундоміром час завантаження сторінок, результати показують в залежності від швидкості інтернету. Нами протестовано можливість набору номера телефону за допомогою одного кліка – все працює надійно.

**Негативне тестування:** До недоліків сайту відносимо відсутність встановленої геолокації закладу та відсутність можливості для клієнтів залишати свої відгуки. Ці функції можуть бути встановлені додатково. Вони є платними, і тому в безплатній версії сайту не розглядалися.

Отже, нами було :

1. проведено тестування сайту на мобільних пристроях, планшетах, ноутбуках, комп'ютерах різних моделей.
2. перевірено коректність відображення вмісту в браузерях: Safari, Chrome, також, можливість роботи з будь-якою роздільною здатністю екранів.
3. протестовано сайт на швидкість завантаження сторінок;
4. перевірено безпеку та надійність сайту.

У результаті нами було описано технологію створення веб-сайту кафе «Кармен» та проведено тестування веб-сайту.

## ВИСНОВОК

Головною метою даної дипломної роботи була розробка веб-сторінки для закладу ресторанного господарства « Кармен» м. Берегове Закарпатської області.

Встановлено, що **кафе** – заклад РГ з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Також, розрізняють: спеціалізовані кафе, кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо

Нами визначено , що **веб-сайт** – це сукупність веб-сторінок, які об'єднані між собою за змістом та навігаційно. Веб-сайтів є дуже багато, і класифікувати їх можна по-різному та за різними критеріями: сайт-візитка, корпоративний сайт, промо-сайт, сайт-вітрина, інтернет-магазин.

Відзначено, що на сайті закладу ресторанного господарства має бути наступна базова інформація: контактна інформація, короткі потужні тексти , професійні фотографії страв, простий доступ до меню , кнопки з посиланнями на сторінки в соціальних мережах. На нашу думку, з вище наведених прикладів для сучасного ресторану найкраще підходить корпоративний сайт , адже сьогодні проблема із-за епідемії та війни , отже для населення необхідно забезпечити продаж продукту онлайн , для того, щоб ресторан працював на замовлення страв додому на виніс. Для ресторанів вищого рівня обов'язково має бути бронювання столиків і наявність меню .

Для кафе «Кармен», ми вважаємо , що самий кращий варіант з вище наведених типів підходить сайт-візитка , сучасний, мінімалістичний та витончений дизайн сайту-візитки для кав'ярні, повинен показати потенційним клієнтам меню та інтер'єр, спонукати бажання відвідати заклад. Невеликий сайт-візитка містить 4 основних сторінок: головна, про нас, меню кав'ярні, контакти.

Отже , у Береговому є як мінімум 8 ресторанів, де повині бути веб-сайти. Нами було перевірено веб-сайти РГ м.Берегове, де нам вдалося дізнатися про місце розташування закладів, про асортимент від вищої до люкс категорії. Кількість посадочних місць розраховано від 50 до 200 осіб . Класифіковано кухню ресторанів, результати показують, що в ресторанах м.Берегове є українська, угорська, та європейська кухня. Нами виявлено , що в ресторанах є такі додаткові послуги, як жива музика, дитячий майдан, в декотрих є в наявності більярд та боулінг. В більшості ресторанів є в наявності літня тераса.

В результаті порівняння нами визначено, що на сайтах усіх закладів ресторанного господарства представлено адресу та контактну інформацію. Нами визначено , що наявність Фото галереї є на 90 % сайтах ресторану. Меню страв можна побачити на 80% сайтах з усіх



ресторанів , бронювання столиків є в наявності в 70 % ресторанів , доставка страв працює тільки на 10 % сайтах ресторану, новини представляють 10 % з усіх сайтів.

Встановлено, що кафе Кафе «Кармен» розташоване у самому центрі міста Берегове Закарпатської області, на площі Героїв 8. Основним видом діяльності «Кармен» є послуги громадського харчування, а саме виробництво та реалізація піци, салатів, кулінарних страв та виробів. Кафе-піцерія має своє унікальне меню , тому що готують безліч страв угорської та закарпатської кухні , а також піцу. Тут для відвідувачів пропонують неповторну піцу за унікальним угорським рецептом .

В якості хостингу сайту обрано «Tilda». Даний сайт пропонує безкоштовний необмежений термін, який цілком вистачить для розробки сайту та його тестування. Сайт створюється зі стандартний шаблоном. На розробленому сайті представлено головну сторінку, переваги кафе (наявність угорської кухні , широкий вибір напоїв , дружня та тепла атмосфера , якісне та швидке обслуговування , доставка піци та інших страв), меню, контактну інформацію, посилання на сторінку в Фейсбук, номер телефону.

Після реалізації даного сайту було проведено тестування роботи сайту. Сайт однаково добре відображається у браузерях, таких як Google Chrome,Safari. Обраний шаблон, виглядає сучасно. У ході тестування веб-сайту було проведене функціональне тестування, результати показують , що сайт є надійним та швидким для користування .

## ПІДСУМКИ

Головною метою даної дипломної роботи була розробка веб-сторінки для закладу ресторанного господарства « Кармен» м. Берегове Закарпатської області.

Встановлено, що **кафе** – заклад РГ з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами. Також, розрізняють: спеціалізовані кафе, кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне тощо

Нами визначено , що **веб-сайт** – це сукупність веб-сторінок, які об'єднані між собою за змістом та навігаційно. Веб-сайтів є дуже багато, і класифікувати їх можна по-різному та за різними критеріями: сайт-візитка, корпоративний сайт, промо-сайт, сайт-вітрина, інтернет-магазин.

Відзначено, що на сайті закладу ресторанного господарства має бути наступна базова інформація: контактна інформація, короткі потужні тексти , професійні фотографії страв, простий доступ до меню , кнопки з посиланнями на сторінки в соціальних мережах. На нашу думку, з вище наведених прикладів для сучасного ресторану найкраще підходить корпоративний сайт , адже сьогодні проблема із-за епідемії та війни , отже для населення необхідно забезпечити продаж продукту онлайн , для того, щоб ресторан працював на замовлення страв додому на виніс. Для ресторанів вищого рівня обов'язково має бути бронювання столиків і наявність меню .

Для кафе «Кармен», ми вважаємо , що самий кращий варіант з вище наведених типів підходить сайт-візитка , сучасний, мінімалістичний та витончений дизайн сайту-візитки для кав'ярні, повинен показати потенційним клієнтам меню та інтер'єр, спонукати бажання відвідати заклад. Невеликий сайт-візитка містить 4 основних сторінок: головна, про нас, меню кав'ярні, контакти.

Отже , у Береговому є як мінімум 8 ресторанів , де повинні бути веб-сайти. Нами було перевірено веб-сайти РГ м.Берегове , де нам вдалося дізнатися про місце розташування закладів , про асортимент від вищої до люкс категорії. Кількість посадочних місць розраховано від 50 до 200 осіб . Класифіковано кухню ресторанів , результати показують , що в ресторанах м.Берегове є українська , угорська , та європейська кухня . Нами виявлено , що в ресторанах є такі додаткові послуги , як жива музика , дитячий майдан , в декотрих є в наявності більярд та боулінг. В більшості ресторанів є в наявності літня тераса.

В результаті порівняння нами визначено, що на сайтах усіх закладів ресторанного господарства представлено адресу та контактну інформацію. Нами визначено , що наявність Фото галереї є на 90 % сайтах ресторану. Меню страв можна побачити на 80% сайтах з усіх

ресторанів , бронювання столиків є в наявності в 70 % ресторанів , доставка страв працює тільки на 10 % сайтах ресторану , новини представляють 10 % з усіх сайтів.

Встановлено, що кафе Кафе «Кармен» розташоване у самому центрі міста Берегове Закарпатської області, на площі Героїв 8. Основним видом діяльності «Кармен» є послуги громадського харчування, а саме виробництво та реалізація піци, салатів, кулінарних страв та виробів. Кафе-піцерія має своє унікальне меню , тому що готують безліч страв угорської та закарпатської кухні , а також піцу. Тут для відвідувачів пропонують неповторну піцу за унікальним угорським рецептом .

В якості хостингу сайту обрано «Tilda». Даний сайт пропонує безкоштовний необмежений термін, який цілком вистачить для розробки сайту та його тестування. Сайт створюється зі стандартний шаблоном. На розробленому сайті представлено головну сторінку, переваги кафе (наявність угорської кухні , широкий вибір напоїв , дружня та тепла атмосфера , якісне та швидке обслуговування , доставка піци та інших страв), меню, контактну інформацію, посилання на сторінку в Фейсбук, номер телефону.

Після реалізації даного сайту було проведено тестування роботи сайту. Сайт однаково добре відображається у браузерях, таких як Google Chrome,Safari. Обраний шаблон, виглядає сучасно. У ході тестування веб-сайту було проведене функціональне тестування, результати показують , що сайт є надійним та швидким для користування .

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Навіщо створювати вебсайт для вашого ресторану URL : (<https://internetdevels.ua/blog/build-website-for-restautant>.) (Дата звернення: 23.05.2022)
2. Веб-розробка: етапи, стандарти, реальні проекти URL : (<https://web-systems.solutions/blog/web-development-stages-standards-projects>.) (Дата звернення: 23.05.2022)
3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. – Наказомі Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219 URL: (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>)(Дата звернення: 12.05.2022)
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. – Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К: Держстандарт України. - С. 11.) URL: (<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> ) (Дата звернення: 22.05.2022)
5. ДСТУ 3862-99. «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». URL:([https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004).) (Дата звернення: 15.05.2022)
6. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація". - К: Держстандарт України. - С. 11} URL:([https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004).) (Дата звернення: 20.05.2022)
7. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація (3.13) URL: ([https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3\\_4281\\_2004](https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004) ) (Дата звернення: 20.05.2022)
8. Інтернет . URL: (<https://www.wiki.uk-ua.nina.az/%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B5%D1%82.html>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
9. Інтернет міжмережжя – всесвітня система взаємосполучених комп'ютерних мереж . URL– (<https://hlyboka.info/archives/921#:~:text=%>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
10. Структура веб-сайтів, різновиди веб-сайтів. Етапи створення веб-сайтів. Поняття про засоби автоматизованої розробки веб-сайтів. URL: (<https://sites.google.com/site/voloshinolen/distancijnij-kurs-it-individualnoie-ta-kolektivnoie-komunikacii/urok-1>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
11. Статичні та динамічні web-сайти. URL: (<https://armedsoft.com/ua/blog/statychni-ta-dynamichni-web-sayty>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
12. Види сайтів. Структура сайту. URL:(<https://naurok.com.ua/vidi-saytiv-struktura-saytu-171091.html#:~:text=%>.) (Дата звернення: 17.05.2022)

13. Сайт-візитка. URL: (<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B0%D0%B9%D1%82-%D0%B2%D1%96%D0%B7%D0%B8%D1%82%D0%BA%D0%B0>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
14. Типи сайтів. Частина 2. Корпоративний сайт. URL: (<https://web-lighthouse.com/news/>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
15. Промо-сайт. URL: (<https://websait.uz.ua/posluhy/stvorennya-sajtiv/promo-sajt/>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
16. Сайт вітрина. URL: (<https://jak.koshachek.com/articles/sajt-vitrina.html>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
17. Інтернет-магазин . URL: (<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%86%D0%BD%D1%82%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B5%D1%82-%D0%BC%D0%B0%D0%B3%D0%B0%D0%B7%D0%B8%D0%BD>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
18. Класифікація веб-сайтів. URL: (<https://studfile.net/preview/7516047/page:4/>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
19. Етапи створення веб-сайтів. URL: (<http://nikolay.in.ua/distantsijne-navchannya/9-klas/845-etapi-stvorennya-veb-sajtiv>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
20. Візуальна класифікація веб-сайтів. URL: (<https://sites.google.com/site/voloshinolen/distancijnij-kurs-it-individualnoie-ta-kolektivnoie-komunikaciie/urok-1?overridemobile=true>.) (Дата звернення: 17.05.2022)
21. Структура веб-сайтів, різновиди веб-сайтів. URL: ([http://alextenok.blogspot.com/p/v-behaviorurldefaultvmlo\\_64.html](http://alextenok.blogspot.com/p/v-behaviorurldefaultvmlo_64.html).) (Дата звернення: 17.05.2022)
22. Ціни на створення та дизайн сайту (2022) URL: (<https://ifish.com.ua/website-cost/>.) Дата звернення: (17.05.2022)
23. Берегове. URL: (<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D0%B2%D0%B5>.) (17.05.2022)
24. Золота пава .Офіційний сайт URL: ([https://zolota-pava.business.site/?utm\\_source=gmb&utm\\_medium=referral](https://zolota-pava.business.site/?utm_source=gmb&utm_medium=referral).) (Дата звернення: 15.05.2022)
25. Чизай Офіційний сайт. URL: (<https://chizaymalagora.com>.) (Дата звернення: 15.05.2022)
26. Магнум Офіційний сайт . URL: (<https://magnum-hotel.com>.) (Дата звернення: 15.05.2022)
27. Ларк Офіційний сайт .URL: (<https://lark.net.ua>.) (Дата звернення: 15.05.2022)

28. Міраж Офіційний сайт .URL: ([https://www.mirage-beregovo.com.ua.](https://www.mirage-beregovo.com.ua)) ((Дата звернення: 15.05.2022)
29. Жайворонок Офіційний URL: <https://zhayvoronok.net/hotel/hotel-zhayvoronok>(Дата звернення: 15.05.2022)
30. ФКока [Електронний ресурс] URL:([http://www.doroga.ua/restaurant/Zakarpatskaya/Beregovo/FKoka/1779.](http://www.doroga.ua/restaurant/Zakarpatskaya/Beregovo/FKoka/1779))\_\_(Дата звернення: 15.05.2022)
31. Найкращі конструктори сайтів у 2022 URL– (<https://ua.weblium.com/blog/najkrashi-konstruktori-sajtiv-2022-top-10>) (Дата звернення: 15.05.2022)
32. Weblium – розумний конструктор сайтів. URL–([https://ua.weblium.com.](https://ua.weblium.com)) (Дата звернення: 15.05.2022)
33. Tilda URL– ([https://tilda.cc/ru/.](https://tilda.cc/ru/)) (Дата звернення: 15.05.2022)
34. Wix URL–(<https://ru.wix.com/>) (Дата звернення: 15.05.2022)
35. uCoz URL: ([https://www.ucoz.ru/register.](https://www.ucoz.ru/register)) (Дата звернення: 15.05.2022)
36. Webnode URL– (<https://www.webnode.com/ru/>) (Дата звернення: 15.05.2022)
37. Сайт кафе «КАРМЕН» URL: (<http://karmenpizza.tilda.ws>) (Дата звернення: 15.05.2022)
38. Перевірка безпеки веб-сайту URL: ([https://sitechecker.pro/app/main/website-safety-land?pageUrl=http:%2F%2Fkarmenpizza.tilda.ws%2F.](https://sitechecker.pro/app/main/website-safety-land?pageUrl=http:%2F%2Fkarmenpizza.tilda.ws%2F))

## ДОДАТКИ

## ДОДАТОК А

## Ресторани м. Берегова (2019)

№ з/п	Назва закладу	Місце розташування	Розмір посадочних місць	Кількість залів	Наявність літньої тераси	Кухня	Наявність додаткових послуг	Сегмент
1	Золота пава	Площа Ференца Ракоці, 1	180	Основний зал, банкетний зал ,	Так	Угорська, українська	Більярд Жива музика	Люкс
2	«Чизай» Мала гора	Мужайська	200	Основний зал, малий зал , банкетний зал .	Так	європейська, українська, закарпатська та угорська	Дитячий майдан Жива музика	Люкс
3	Magnum	Богдана Хмельницького, 112/4	80	Основний зал , лаунж.	Так	європейська, українська, закарпатська та угорська	Дитячий майдан. Боулінг, більярд.	Вищий

4	Lark	Богдана Хмельницького, 126	55	Банкетний зал, лаунж.	Ні	Європейська, українська та угорська		Вищий
5	Mirage	Лисенка, 35	50	Банкетний зал	Так	українська та угорська	Дитячий майдан.	Вищий
6	Жайворон ок	вулиця Шевченка, 125	80	Банкетний зал, малий зал, лаунж, хоспер	Так	Європейська, українські та угорська	Жива музика	Вищий
7	Ф*Кока	Мужайська, 61	80	Банкетний зал , малий зал , бар .	Так	Угорська, закарпатська	Жива музика, дитячий майданчик	Вищий
8	Союз	вулиця Мачолівська, 112/1,		Банкетний зал , малий зал	Ні	Угорська, закарпатська	Жива музика	Вищий

Джерело : Складено автором.



**Порівняльна характеристика веб сторінок  
закладів ресторанного господарства м. Берегове**

Ресторани. Критерії	Золота пава	«Чизай»	Magnum	Lark	Mirage	Жайворо нок	Ф*Кока	Союз
Конт.інфо	2	2	2	2	2	2	2	2
Адреса закладу	2	2	2	2	2	2	2	2
Новини	0	0	0	2	0	0	0	0
Меню страв	2	2	2	2	2	2	0	0
Бронювання столиків	0	2	1	1	1	1	0	0
Доставка страв	0	0	0	0	0	1	1	0
Фото галерея	2	2	2	2	2	2	1	1

*Джерело* : Складено автором.

Дизайн екстер'єру закладу



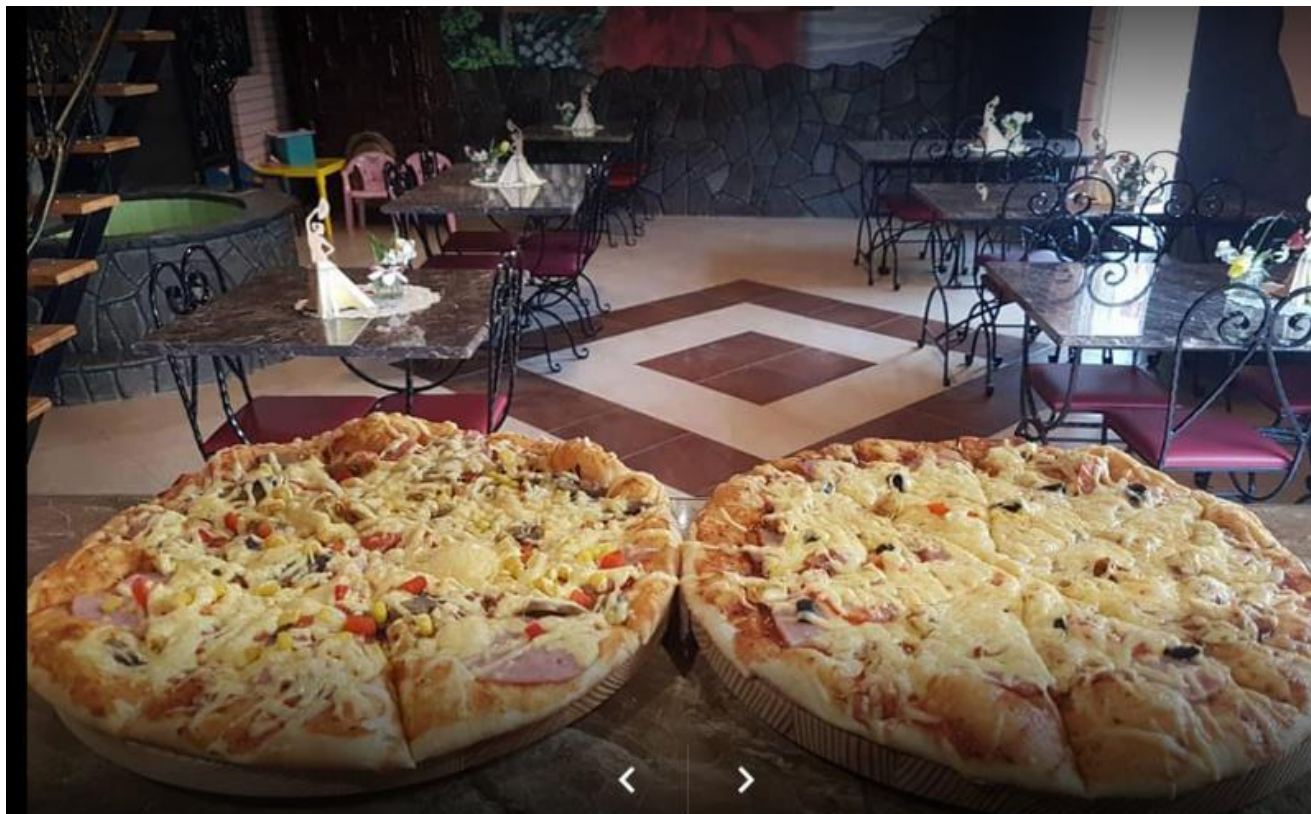
Джерело : Зроблено автором (2022)

Дизайн інтер`єру закладу



Джерело : Зроблено автором (2022)

Піца «Вогняна»



Джерело : Зроблено автором (2022)

**Барна стойка закладу кафе «Кармен»**



**Джерело : Зроблено автором**

Зал з більярдом



Джерело : Зроблено автором

Літня тераса кафе «Кармен»



Джерело : Зроблено автором

## МЕНЮ «Кармен»

## 1) Сніданки :

Яєчна з саямі : 40 грн

Яєчна з шинкою : 40 грн

Яєчна з беконом : -40 грн

## 2) Гарячі страви :

Банаш у глечуку (кукурудзяна крупа , сир фета , сир голандський , сметана , укроп ,бекон) – 60 грн

Гірос ( Картопля фрі , м`ясо гірос, кукурудза ,помідори ,огірки,цибуля,соус тартар ,сир) – 90 грн

## 3) Гарніри :

( Фірмова ) Картопля смажена по–домашньому (картопля , цибуля, чеснок) – 30 грн

Картопля Фрі – 30 грн

Картопля пюре –30 грн

Різі бізі (рис , кукурудза, зелений горошок )– 30 грн

## 4) М`ясні страви :

Відбивна зі свинини – 50 грн

Куряча відбивна – 50 грн

Лоці-печеньє ( запечена свинина з смаженою цибулею) –65 грн

Цігань печеньє ( Запечена свинина ,з домашньою ковбасою та смаженою цибулею) – 70 грн

Брошої печеньє ( картопля печена , куряче філе , томатний соус , чеснок ) – 65 грн

М`ясо по-Будапештськи (свинина , куряча печінка , гриби ,зелений горошок ,смажена цибуля) 85грн

## 5) М`ясні салати

«Кармен» (куряче філе, огірки , капуста , сир фета ,оливкова олія) –50 грн

Салат «Леді» (куряче філе , гриби , капуста , майонез , сир)– 50 грн

## 6) Швидке меню

Гамбургер меню ( котлета , сир, помідори,огірок, цибуля,салат ,картопля-фрі, кока-кола) 90 грн

Хот-дог (булочка , сосиска , капуста , гірчиця, кетчуп, майонез) -35 грн

## 7) Піца



Кармен ( томатний соус , бекон , куряче філе , шампіньйони , болгарський перець , кукурудза , голландський сир) (24 см -120 грн) (32 см 150 грн ) (50 см 260 грн )

Маргаріта (томатний соус , голландський сир ) (24 см -120 грн) (32 см 150 грн ) (50 см 260 грн )

До пива ( сметанна основа , чеснок , голландський сир ) (24 см -120 грн) (32 см 150 грн ) (50 см 260)

Гавайська ( томатний соус , шинка , ананас , кукурудза , голландський сир ) – (24 см -120 грн) (32 см 150 грн ) (50 см 260 грн )

Мисливська ( томатний соус , бекон , куряче філе , шампіньйони , болгарський перець , кукурудза , голландський сир, Еровш Пішта ) (24 см -120 грн) (32 см 150 грн ) (50 см 260 грн)

8) Десерти :

Блінчики , сирники , морозиво.– 50 грн

9) Напої :

1)Алькогольні : пиво, вино , водка , коньяк , шампанське .

2)Безалькогольні : кава , лимонад , кока-кола , фанта , спрайт

**Готова продукція гамбургер меню у кафе «Кармен»**



**Джерело : Зроблено автором**

**Готова продукція Лоці печенье у кафе «Кармен»**



**Джерело : Зроблено автором**

## **Список таблиць**

1. Порівняльний аналіз вмісту різних видів сайтів
2. Ціна за розробку сайтів в 2022 році залежності від їх типу
3. Ресторани м. Берегова
4. Порівняльна характеристика веб сторінок закладів ресторанного господарства м. Берегове

## **РЕЗЮМЕ**

Дипломна робота містить 54 сторінок, 4 таблиць, 9 рисунків, список використаних джерел із 38 найменувань, 12 додатків.

Метою дипломної роботи є розробка веб-сайту візитки ресторанного господарства «Кармен»

Об'єктом досліджень є ресторанне господарство кафе «Кармен»

Предметом дослідження є веб-сайт для ресторанного господарства «Кармен»

## ÖSSZEGZÉS

Ma a turisztikai ipar gyorsan fejlődik. A vendéglátó ipar az egyik legjövödelmezőbb ág a világon, és az egyik legversenyképesebb is. Ezért a stabil vevőkör megteremtése, az éttermi üzlet fejlesztésének új módjainak keresése és fejlesztése. A vendéglátóipari társaságok, osztályuk, státuszuk, specializációjuk, pénzügyi képességeik szerint saját weblapokat hoznak létre a média számára történő terjesztéshez, vagyis önmaguk megismertetéséhez.

Azok az éttermek, kávézók, bárók, akik megpróbálnak kitűnni a tömegeből, tevékenységük során különféle módszereket alkalmaznak, hogy ösztönözzék a potenciális fogyasztókat az intézményük látogatására. Az vendégekért folytatott küzdelem során az éttermek minden lehetséges eszközt felhasználnak arra, hogy megkülönböztessék vállalkozásukat másoktól.

A minőségi és érdekes weboldalak készítésének képessége mára a vendéglátóipari vállalat egyik versenyelőnyévé válik, mert sikere nagyban függ attól, hogy miként tudja majd bemutatni és eladni termékeit a globális információs térben. Ezért egy adott vendéglátó egység vásárlóinak számát nemcsak a maga a hely vagy a további termék bővítésével, hanem egy weboldal létrehozásával is növelheti.

Ім'я користувача:  
Моца Андрій Андрійович

ID перевірки:  
1011181049

Дата перевірки:  
14.05.2022 10:44:50 EEST

Тип перевірки:  
Doc vs Internet + Library

Дата звіту:  
14.05.2022 19:07:41 EEST

ID користувача:  
100006701

Назва документа: 07\_Кузьма Ерік Ерікович

Кількість сторінок: 48 Кількість слів: 8773 Кількість символів: 65827 Розмір файлу: 1.66 MB ID файлу: 1011075298

## 10.8% Схожість

Найбільша схожість: 1.91% з Інтернет-джерелом ([http://sttc.rv.ua/images/Studentam/Distnciya/Ikurs/Inform\\_Gukova/G..](http://sttc.rv.ua/images/Studentam/Distnciya/Ikurs/Inform_Gukova/G..))

10.1% Джерела з Інтернету

218

Сторінка 50

1.71% Джерела з Бібліотеки

73

Сторінка 52

## 0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

## 0% Вилучень

Немає вилучених джерел

## Модифікації

Виявлено модифікації тексту. Детальна інформація доступна в онлайн-звіті.

Замінені символи

5