

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
08 липня 2015 року №152-Н

Форма №ПР-4.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»  
Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного  
та туристичного бізнесу  
денна форма навчання  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

Допускається до захисту  
Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Т.В. Капліна  
(підпис, ініціали та прізвище)  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 р.

**ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА  
ДО ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ**

на тему: **«Проект хостелу на 142 місця у місті Суми  
з упровадженням інноваційних технологій»**

зі спеціальності **241 « Готельно-ресторанна справа »**

Виконавець роботи **Бейгул Марина Степанівна**  
(прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_  
(підпис, дата)

Науковий керівник **д.т.н., професор Капліна Тетяна Вікторівна**  
науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_  
(підпис, дата)

Рецензент **д.т.н., професор Хомич Галина Панасівна**  
(прізвище, ім'я, по батькові)

**ПОЛТАВА 2019**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки  
«Полтавський університет економіки і торгівлі»  
08 липня 2015 року №152-Н

Форма №ПР-4.03

**Вищий навчальний заклад Укоопспілки**  
**«Полтавський університет економіки і торгівлі»**  
**Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу**  
***денна форма навчання***  
**Кафедра готельно-ресторанної і курортної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Завідувач кафедри \_\_\_\_\_ Т.В. Капліна  
(підпис, ініціали та прізвище)  
« \_\_ » вересня 2019 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК**  
**ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ**

**Студентом спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**Прізвище, ім'я, по батькові Бейгул Марина Степанівна**  
**Тема «Проект хостелу на 142 місця в місті Суми з упровадженням**  
**інноваційних технологій»**

**Затверджена наказом ректора № 172-Н від «3» вересня 2019 р.**

**Термін подання студентом дипломного магістерського проекту 19 грудня**  
**2019 р.**

**Вихідні дані до дипломного магістерського проекту** проаналізувати основні теоретичні положення теми, виходячи з рівня розробленості проблеми у сучасній теорії, визначити дискусійні та невирішені аспекти. Спрогнозувати інноваційну діяльність для засобу розміщення. Запропонувати інноваційні готельні і ресторанны технології для впровадження у засобі розміщення. При моделюванні проектуванні сервісно-виробничого процесу в засобі розміщення включити групи приміщень відповідно до ДБН. Визначити структуру номерного фонду засобу розміщення. Розрахувати чисельність обслуговуючого персоналу засобу розміщення, зробити висновки. Розробити штатний розпис засобу розміщення та скласти посадову інструкцію одного з працівників засобу розміщення.

**Зміст розрахунково-пояснювальної записки** Реферат. Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення. Технологічне проектування. Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях. Організаційно-економічний розділ. Висновки.

**Перелік графічного матеріалу** Інноваційні технології – 1 лист А3. План приймально-вестибюльної групи приміщень – 1 лист А3. План ресторану – 1 лист А3. Загальний план благоустрою території засобу розміщення – 1 лист А3. План номерів з розташуванням обладнання – 1 лист А3. Економічна ефективність прийнятих рішень - 1 лист А3.



### Консультанти розділів дипломного магістерського проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	-	23.09	6.10
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	-	7.10	03.11
Технологічне проектування	-	04.11	03.12
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	доцент Володько О.В. доцент Бичков Я.М.	04.12	10.12
Організаційно-економічний розділ	-	11.12	19.12

### Календарний графік виконання дипломного магістерського проекту

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	30.09-11.10.2019	11.10.2019
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	12.10-04.11.2019	04.11.2019
Технологічне проектування	05.11-12.12.2019	4.12.2019
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	05.12-12.12.2019	12.12.2019
Організаційно-економічний розділ	13.12-19.12.2019	19.12.2019

Дата видачі завдання «5» вересня 2019 р.

Студента \_\_\_\_\_ **М. С. Бейгул**

(підпис)

Науковий керівник \_\_\_\_\_

(підпис)

**д.т.н., професор Т. В. Капліна**

(науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

### Результати захисту дипломного магістерського проекту

Дипломний магістерський проект оцінений на \_\_\_\_\_

(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ECTS)

Протокол засідання ЕК № \_\_\_\_\_ від « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 р.

Секретар ЕК \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали та прізвище)

## ЗМІСТ

РЕФЕРАТ .....	7
ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА .....	9
ВСТУП.....	10
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ .....	12
1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства .....	12
1.2 Інноваційні технології в готельному господарстві.....	17
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві .....	20
Висновки до розділу 1 .....	27
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ .....	28
2.1 Аналіз зовнішнього середовища засобу розміщення .....	28
2.2 Концептуальні засади засобу розміщення та аналіз його внутрішнього середовища .....	40
2.3 Підвищення конкурентних переваг хостелу шляхом інновацій .....	44
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві.....	44
2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві .....	49
Висновки до розділу 2 .....	51
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ .....	55
3.1 Аналіз місця розташування хостелу та визначення відповідності ДБН .....	58
3.2 Проектування приміщень засобу розміщення .....	55
3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень .....	56
3.2.2 Проектування житлової групи приміщень .....	59
3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі .....	64
3.2.4 Проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення .....	65
3.2.5 Проектування приміщень і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення ...	65
3.2.6 Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень .....	66
3.3 Проектування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення .....	66
3.3.1 Моделювання виробничо-торгівельного процесу в закладі ресторанного господарства .....	66
3.3.2. Виробнича програма кафе на 50 місць.....	68
3.3.3 Проектування приміщень приймання та зберігання продуктів .....	70
3.3.4 Проектування виробничих приміщень .....	71
3.3.4.1 Проектування гарячого цеху .....	76
3.3.5 Проектування службово-побутових приміщень .....	81
3.3.6 Проектування приміщень для відвідувачів .....	82
3.3.7 Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства .....	83
3.4 Визначення загальної площі засобу розміщення та розробка об'ємно-планувальних рішень .....	84
Висновок до розділу 3.....	86
РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ .....	87

4.1 Розробка завдання на проектування засобу розміщення із зазначеними факторами майбутнього розвитку .....	87
4.2. Дизайнерське рішення та елементи реклами засобу розміщення .....	90
4.3 Функціонування інженерних систем засобу розміщення .....	92
4.4 Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях .....	97
Висновки до розділу 4 .....	105
<b>РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ</b> .....	<b>106</b>
5.1 Управління хостелом .....	106
5.1.1 Розробка організаційної структури управління засобом розміщення .....	108
5.1.2 Розрахунок чисельності персоналу .....	111
5.2 Організація роботи засобу розміщення.....	112
5.3 Економічна ефективність проекту.....	113
5.3.1 Обґрунтування операційних доходів хостелу .....	113
5.3.2 Планування поточних витрат.....	117
5.3.4 Планування операційного прибутку засобу розміщення .....	117
5.4 Оцінка ефективності впровадження інновацій .....	118
5.5 Дослідження ризиків .....	120
Висновки до розділу 5.....	122
<b>ВИСНОВКИ</b> .....	<b>124</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ</b> .....	<b>127</b>
<b>ДОДАТКИ</b> .....	<b>136</b>

## РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект виконаний із метою проектування хостелу на 142 місця у м. Суми. Проект складається з п'яти розділів: теоретичного, дослідницького, проектного, організаційного забезпечення функціонування підприємства готельно-ресторанного господарства та організаційно-економічного. Він передбачений на 145 сторінках друкованого тексту, що містить 58 таблиць і 8 рисунків, 3 додатки та 6 листів графічного матеріалу, використано 93 джерела літератури.

Предметом проекту є принципи, фактори, методи, послуги, які забезпечують розвиток готельно-ресторанного господарства на основі інновацій.

У проекті обґрунтовано інновації в готельно-ресторанного господарства. Показано, що інноваційні технології дозволять значно спросити, оптимізувати і прискорити специфіку операцій у готельному і ресторанному господарстві.

Обґрунтовано підстави, які дозволяють запровадити інноваційні технології у готелі та закладі ресторанного господарства з метою набуття конкурентних переваг.

За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища на основі аналізу підприємств конкурентів обґрунтовано та визначено послуги, які надає хостел, визначений сегмент споживачів, на який спрямована діяльність засобу розміщення.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення для хостелу на 142 місця. Визначена ефективність від діяльності засобу розміщення – чистий прибуток становить 2598,96 тис. грн., рентабельність – 35,53 %.

Ключові слова: *хостел, інноваційні технології, ресурсозберігаючі технології, електронне меню.*

## РЕФЕРАТ

Дипломный магистерский проект выполнен с целью проектирования хостела на 142 места в м. Суми. Проект состоит из пяти разделов: теоретического, исследовательского, проектного, организационного обеспечения функционирования предприятия гостинично-ресторанного хозяйства и организационно-экономического. Он предусмотрен на 145 страницах печатного текста, содержит 58 таблиц и 8 рисунков, 3 приложения и 6 листов графического материала, использовано 93 источника литературы.

Предметом проекта являются принципы, факторы, методы, услуги, обеспечивает развитие гостинично-ресторанного хозяйства на основе инноваций.

В проекте обоснованно инновации в гостинично-ресторанного хозяйства. Показано, что инновационные технологии позволят значительно упростить, оптимизировать и ускорить специфику операций в гостиничном и ресторанном хозяйстве.

Обосновано введение инновационных технологий в гостинице и заведении ресторанного хозяйства с целью получения конкурентных преимуществ.

По результатам исследований внутренней и внешней среды на основе анализа предприятий конкурентов обоснованно и определены услуги, которые предоставляет хостел, определенный сегмент потребителей, на который направлена деятельность средства размещения.

Разработаны объемно-планировочные решения для хостела на 142 места. Определена эффективность от деятельности средства размещения - чистая прибыль составляет 2598,96 тыс.грн., рентабельность - 35,53%.

Ключевые слова: *хостел, инновационные технологии, ресурсосберегающие технологии, электронное меню.*

## **ABSTRACT**

The master's degree project was designed to design a 142-bed hostel in Sumy. The project consists of five sections: theoretical, research, design, organizational support for the operation of the hotel and restaurant business and organizational and economic. It is provided on 145 pages of printed text containing 58 tables and 8 figures, 3 appendices and 6 sheets of graphic material, 93 literature sources were used.

The subject of the project is the principles, factors, methods, services that ensure the development of the hotel and restaurant industry based on innovation.

The project substantiates innovations in the hotel and restaurant industry. It is shown that innovative technologies will significantly ask for, optimize and accelerate the specifics of operations in the hotel and restaurant industry.

The grounds for introducing innovative technologies in the hotel and restaurant facilities for competitive advantages are substantiated.

According to the results of internal and external research, based on the analysis of competitors' enterprises, the services provided by the hostel have been substantiated and identified, the consumer segment to which the placement activity is directed.

Three-dimensional 142-bed hostel solutions have been developed. Determined effectiveness of the placement - net profit is 2598,96 thousand UAH., Profitability - 35,53%.

Keywords: *hostel, innovative technologies, resource-saving technologies, electronic menu.*



# ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

Хостел у місті Суми  
(засіб розміщення, місце розташування)

## I. Будівельно-технічні показники

1. Кількість номерів	51	номер
2. Кількість місць	34	місць
3. Площа земельної ділянки	5600	м <sup>2</sup>
4. Загальна площа будівлі (в основі)	580,8	м <sup>2</sup>

## II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	7750,98	тис. грн.
2. Поточні витрати	4542,39	тис. грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	3208,59	тис. грн.
4. Чистий прибуток	2598,96	тис. грн.
5. Рентабельність діяльності	33,53	%
6. Середньооблікова чисельність працівників	56	особи

Студент-дипломник

\_\_\_\_\_

(підпис)

Керівник проекту

\_\_\_\_\_

(підпис)

Бейгул М. С.

(ПБ)

д.т.н., професор Капліна Т. В.

(науковий ступінь, вчене звання, ПБ)