

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 готелю категорії «***» на 210 місць у місті Полтава
з упровадженням інноваційних технологій»**

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

Виконавець роботи **Колесніков Андрій Михайлович**
(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 Колесніков Андрій Михайлович

Тема «Проект готелю категорії «*» на 210 місць в місті Полтава**
з впровадженням 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 _____ **А. М. Колесніков**

(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	13
1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства.....	13
1.2 Інноваційні технології в готельному господарстві.....	18
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві	26
Висновки до розділу 1	30
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	31
2.1 Аналіз зовнішнього середовища засобу розміщення	31
2.2 Концептуальні засади засобу розміщення та аналіз його внутрішнього середовища	38
2.3 Підвищення конкурентних переваг підприємства готельно-ресторанного господарства шляхом інновацій	46
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві	46
2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві	55
Висновки до розділу 2	57
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	58
3.1 Аналіз місця розташування готелю та визначення відповідності ДБН	58
3.2 Проектування приміщень засобу розміщення	61
3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	62
3.2.2 Проектування житлової групи приміщень	63
3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі	66
3.2.4 Проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення	66
3.2.5 Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення .	67
3.2.6 Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень	68
3.3 Проектування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення	69
3.3.1 Моделювання виробничо-торгівельного процесу в закладі ресторанного господарства	69
3.3.2. Виробнича програма підприємства харчування	71

3.3.3	Проектування приміщень приймання та зберігання продуктів (складських приміщень)	73
3.3.4	Проектування виробничих приміщень	73
3.3.4.1	Розрахунок гарячого цеху	76
3.3.4	Проектування службово-побутових приміщень	80
3.3.5	Проектування приміщень для відвідувачів	81
3.3.7	Визначення загальної площі приміщень закладу ресторанного господарства	83
3.4	Визначення загальної площі засобу розміщення та розробка об'ємно-планувальних рішень	84
	Висновки до розділу 3.....	86
РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ 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	Проектування інженерних систем засобу розміщення	92
4.4	Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях	97
	Висновки до розділу 4	109
РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ		110
5.1	Управління засобом розміщення	110
5.1.1	Визначення структури органів управління в засобі розміщення та їх завдання	110
5.1.2	Розробка раціональної організаційної структури управління готелем	113
5.1.3	Розрахунок чисельності персоналу і формування штатного розпису підприємства	119
5.2	Організація роботи засобу розміщення.....	121
5.3	Економічна ефективність проекту.....	126
5.3.1	Обґрунтування операційних доходів готелю	126
5.3.2	Обґрунтування операційних доходів закладу ресторанного господарства	128
5.3.3	Планування поточних витрат	129
5.3.4	Планування операційного прибутку	130
5.4	Оцінка ефективності впровадження інновацій	131
5.5	Дослідження ризиків	133
	Висновки до розділу 5.....	135
	ВИСНОВКИ	136
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	138
	ДОДАТКИ	

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект виконаний із метою проектування готелю категорії «***» на 210 місць у місті Полтава. 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 38 таблиць і 11 рисунків, 4 додатків та 6 листів графічного матеріалу, використано 86 джерел 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 спростити, 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 готель, визначений сегмент споживачів, на який спрямована діяльність засобу розміщення.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення для готелю категорії «***» на 210 місць. Визначена ефективність від діяльності засобу розміщення – чистий прибуток становить 25032,12 тис. грн., рентабельність – 34,33 %.

Ключові слова: *готель, інноваційні технології, програмне забезпечення для ресторану, система керування готелем.*

РЕФЕРАТ

Дипломный магистерский проект выполнен с целью проектирования отеля категории «***» на 210 мест в городе Полтава. 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 38 таблиц и 11 рисунков, 4 приложения и 6 листов графического материала, использовано 86 источников литературы.

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

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

Обоснованы предпосылки, позволяющие ввести инновационные технологии 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 отель, определенный сегмент потребителей, на который направлена деятельность средства размещения.

Разработаны объемно-планировочные решения для гостиницы категории «***» на 210 мест. Определена эффективность от деятельности средства размещения, совершенствуется – чистая прибыль составляет 25032,12 тыс. грн., рентабельность – 34,33 %.

Ключевые слова: *гостиница, инновационные технологии, программное обеспечение для ресторана, система управления отелем.*

ABSTRACT

The graduate master's project was carried out with the aim of designing a «***» category guest hotel with 210 places. The project consists of five sections: theoretical, research, design, organizational support for the functioning of the hotel and restaurant business and organizational and economic. It is provided for 145 pages of printed text, contains 38 tables and 11 figures, 4 appendices and 6 sheets of graphic material, 86 sources of literature are used.

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

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

The prerequisites for introducing innovative technologies in a hotel and restaurant establishment are justified in order to obtain competitive advantages.

Based on the results of studies of the internal and external environment, based on an analysis of the enterprises of competitors, the services provided by the hotel, a certain segment of consumers, to which the activity of the accommodation facility is directed, are determined and determined.

The space-planning solutions for the hotel of the category "***" for 210 beds have been developed. The effectiveness of the activity of the means of accommodation is determined, it is being improved - net profit is 25032.12 thousand UAH, profitability – 34.33%.

Keywords: *hotel, innovative technologies, restaurant software, hotel management system.*

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

Готель категорії «***» у місті Полтава

(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1. Кількість номерів	115	номер
2. Кількість місць	210	місць
3. Площа земельної ділянки	10500	м ²
4. Загальна площа будівлі (в основі)	862	м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	72918,48	тис. грн.
2. Поточні витрати	42014,63	тис. грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	30903,86	тис. грн.
4. Чистий прибуток	25032,12	тис. грн.
5. Рентабельність діяльності	34,33	%
6. Середньооблікова чисельність працівників	168	особи

Студент-дипломник

(підпис)

Керівник проекту

(підпис)

Колесніков А. М.

(ПІБ)

д.т.н., професор Капліна Т. В.

(науковий ступінь, вчене звання, ПІБ)