

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-люкс категорії «***» на 400 місць у місті Одеса
з упровадженням інноваційних технологій »**

зі спеціальності **241 Готельно-ресторанна справа**
освітня програма **« Готельно-ресторанна справа »**
Виконавець роботи **Лозицький Богдан Васильович**
(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 Лозицьким Богданом Васильовичем
Тема «Проект готелю-люкс категорії «***» на 400 місць у місті**
Одеса 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 ресторанный 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 _____ **Б. В. Лозицький**
(підпис)

Науковий керівник _____ **д.т.н., професор Т. В. Капліна**
(підпис) (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.....	16
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві	25
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 обґрунтування його внутрішнього середовища	39
2.3 Підвищення конкурентних переваг підприємства готельно-ресторанного господарства шляхом інновацій	45
2.3.1 Упровадження інноваційних технологій в готельному господарстві	45
2.3.2 Упровадження інноваційних технологій в ресторанному господарстві	49
Висновки до розділу 2	52
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	53
3.1 Аналіз місця розташування готелю та визначення відповідності ДБН	53
3.2 Проектування приміщень готелю-люкс категорії «*****» на 400 місць	56
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	61
3.2.4 Проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення	63
3.2.5 Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення	63
3.2.6 Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень	63
3.3 Проектування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення	64
3.3.1 Моделювання виробничо-торгівельного процесу в закладі ресторанного господарства	64
3.3.2. Виробнича програма закладу ресторанного господарства	67
3.3.3 Проектування приміщень приймання та зберігання продуктів	68
3.3.4 Проектування виробничих приміщень	68
3.3.4.1 Розрахунок гарячого цеху	71
3.3.5 Проектування службово-побутових приміщень	75
3.3.6 Проектування приміщень для відвідувачів	75
3.3.7 Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства	76
3.4 Визначення загальної площі засобу розміщення та розробка об'ємно-планувальних рішень	77
Висновки до розділу3.....	80

РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	81
4.1 Розробка завдання на проектування із зазначеними факторами майбутнього розвитку	81
4.2. Дизайнерське рішення та елементи реклами засобу розміщення	84
4.3 Проектування інженерних систем засобу розміщення	86
Висновки до розділу 4	92
4.4 Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях	93
Висновки до розділу 4.4	104
РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ	105
5.1 Управління готелем.....	105
5.1.1 Розробка організаційної структури управління засобом розміщення.....	109
5.1.2 Розрахунок чисельності персоналу та розробка штатного розпису	112
5.2 Організація роботи засобу розміщення.....	113
5.3 Економічна ефективність проекту.....	116
5.3.1 Обґрунтування операційних доходів	116
5.3.2 Планування поточних витрат готелю.....	119
5.3.4 Планування операційного прибутку засобу розміщення.....	119
5.4 Оцінка ефективності впровадження інновацій	120
5.5 Дослідження ризиків	123
Висновки до розділу 5.....	126
ВИСНОВКИ	127
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	129
ДОДАТКИ.....	138

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект виконаний із метою проектування готелю-люкс категорії «*****» на 400 місць у місті Одеса. Проект складається з п'яти розділів: теоретичного, дослідницького, проектного, організаційного забезпечення функціонування підприємства готельно-ресторанного господарства та організаційно-економічного. Він передбачений на 138 сторінках друкованого тексту, що містить 37 таблиць і 4 рисунки, 6 додатків та 6 листів графічного матеріалу, використано 95 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 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 готель-люкс, визначений сегмент споживачів, на який спрямована діяльність засобу розміщення.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення для готелю-люкс категорії «*****» на 400 місць. Визначена ефективність від діяльності засобу розміщення – чистий прибуток становить 69568,10 тис. грн., рентабельність – 35,70 %.

Ключові слова: *готель-люкс, інноваційні технології, стоун-масаж, додаткові послуги, молекулярна кухня.*

РЕФЕРАТ

ипломный магистерский проект выполнен с целью проектирования гос-лю-люкс категории «*****» на 400 мест в городе Одесса. Проект состоит из пяти разделов: теоретического, исследовательского, проектного, организационного за-печение функционирования предприятия гостинично-ресторанного хозяйства и организационно-экономического. Он предусмотрен на 138 страницах дру-кованого текста, содержащего 37 таблиц и 4 рисунки, 6 приложений и 6 листов графического материала, использовано 95 источников литературы.

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

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

Обоснованно основания, 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-люкс, определенный сегмент потребителей, на который направлена деятельность средства размещения.

Разработаны объемно-планировочные решения для отеля-люкс категории «*****» на 400 мест. Определена эффективность от деятельности средства размещения - чистая прибыль составляет 69568,10 тыс. Грн., Рентабельность - 35,70%.

Ключевые слова: *отель-люкс, инновационные технологии, стоун-массаж, кратчайшие услуги, молекулярная кухня.*

ABSTRACT

The master's degree project was designed to design a ***** hotel-luxury suite for 400 people in the city of Odessa. 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 138 pages of printed text, containing 37 tables and 4 figures, 6 appendices and 6 sheets of graphic material, using 95 sources of literature.

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' businesses, the services provided by the luxury hotel have been substantiated and identified, the consumer segment targeted by the placement activity.

Space-planning solutions for a luxury ***** hotel have been developed. The efficiency of the placement facility is determined - net profit is UAH 69568,10 thousand, profitability - 35,70%.

Keywords: *luxury hotel, innovative technologies, stone massage, up-to-date services, molecular cuisine.*

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

Готель-люкс категорії «*****» у місті Одеса

(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1. Кількість номерів	248	номер
2. Кількість місць	400	місць
3. Площа земельної ділянки	24000	м ²
4. Загальна площа будівлі (в основі)	1573	м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	194871,07	тис. грн.
2. Поточні витрати	108984,52	тис. грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	85886,54	тис. грн.
4. Чистий прибуток	16318,44	тис. грн.
5. Рентабельність діяльності	69568,10	%
6. Середньооблікова чисельність працівників	35,70	особи

Студент-дипломник

(підпис)

Керівник проекту

(підпис)

Лозицький Б. В.

(ПБ)

д.т.н., професор Капліна Т. В.

(науковий ступінь, вчене звання, ПБ)