

Затверджено

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року №88-Н

Форма №П-4.04

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Інститут Навчально-науковий інститут харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Форма навчання денна

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Допускається до захисту
Завідувач кафедри Т.В. Капліна
(підпис, ініціали та прізвище)
«30» вересня 2020 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЄКТ

на тему: **«Проект еко-готелю категорії «****» на 120 місць у Івано-Франківській області з упровадженням інноваційних технологій»**

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

освітня програма **« Готельно-ресторанна справа »**

ступеня **магістр**

Виконавець проєкту **Плахтюк Вікторія Юріївна**
(прізвище, ім'я та по батькові)

(підпис, дата)

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

(підпис, дата)

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

Полтава 2020

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Затверджую
Завідувач кафедри _____ Т.В. Капліна
(підпис, ініціали та прізвище)
«30» вересня 2020 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ**

*на тему «Проект еко-готелю категорії «****» на 120 місць у Івано-Франківській області з упровадженням інноваційних технологій
Здобувачем вищої освіти за спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Прізвище, ім'я, по батькові Плахтюк Вікторія Юрївна*

Затверджена наказом ректора № 127а-Н від «1» вересня 2020 р.
Термін подання студентом дипломного проєкту 21 грудня 2020 р.

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	16.11-20.11.2020	20.11.2020
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	21.11-30.11.2020	30.11.2020
Технологічне проектування	01.12-12.12.2020	12.12.2020
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	13.12-16.12.2020	16.12.2020
Організаційно-економічний розділ	17.12-20.12.2020	20.12.2020

Вихідні дані до дипломного магістерського проєкту: проаналізувати основні теоретичні положення теми, виходячи з рівня розробленості проблеми у сучасній теорії, вирішити дискусійні та невирішені аспекти. Визначити концепцію засобу розміщення та рівень комфорту. Спрогнозувати інноваційну діяльність для готелю. Запропонувати інноваційні готельні і ресторани технології для впровадження у готелі. При моделюванні сервісно-виробничого процесу в готелі, включити групи приміщень відповідно до ДБН. Визначити структуру номерного фонду готелю. Розрахувати чисельність обслуговуючого персоналу готелю, зробити висновки.

Розробити штатний розпис готелю, скласти посадову інструкцію бармена у підрозділі харчування готелю.

Зміст розрахунково-пояснювальної записки. Реферат. Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Прогнозування інноваційної діяльності для готелю. 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 готелю – 1 лист А3. План номерів з розташуванням обладнання – 1 лист А3. Економічна ефективність прийнятих рішень – 1 лист А3.

Консультанти розділів дипломного магістерського проєкту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі	-	16.11	20.11
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	-	21.11	30.11
Технологічне проектування	-	01.12	12.12
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	доцент Володько О.В. доцент Бичков Я.М.	13.12	16.12
Організаційно-економічний розділ	-	17.12	20.12

Дата видачі завдання «12» жовтня 2020 р.

Студентка _____ Плахтнюк В.Ю.
(підпис)

Науковий керівник _____ д.т.н, професор Капліна Т.В.
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

Результати захисту дипломного магістерського проєкту

Дипломний магістерський проєкт оцінений на _____
(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ECTS)

Протокол засідання ЕК № _____ від « _____ » _____ 2020 р.

Секретар ЕК _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

ВІДГУК

наукового керівника

на дипломний магістерський проєкт студентки групи ГРС-21м зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», ступеня магістр

Плахтюк Вікторії Юріївни

на тему «Проєкт еко-готелю категорії «****» на 120 місць у Івано-Франківській області з упровадженням інноваційних технологій»

Актуальність теми: Зростання багатовимірної конкуренції у сфері готельного господарства вимагає використання інноваційних методів управління персоналом, матеріальними ресурсами, інформацією, впровадження інформаційних, технологічних та інших інновацій в діяльність готельних підприємств. Одним із таких методів є впровадження інноваційної концепції «екологічного готелю». Екомодернізація готельних послуг у сучасних умовах набуває великого значення у зв'язку з необхідністю збереження довкілля, зростанням попиту туристів на екологічно безпечні послуги і товари, тому тема дипломного магістерського проєкту є актуальною.

Загальна характеристика роботи: Дипломний магістерський проєкт студентки Плахтюк В.Ю. складається з пояснювальної записки та графічної частини. Зміст пояснювальної записки відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних магістерських проєктів. Графічна частина виконана на шести окремих аркушах встановленого формату А-3.

Наукова і практична значимість роботи полягає в обґрунтуванні теоретичних аспектів та методичних підходів до розробки проєкту еко-готелю категорії «****» «Green Way» у місті Яремче Івано-Франківської області з впровадженням інноваційних технологій. Рекомендації щодо проєктування еко-готелів з впровадженням інновацій можуть бути використані при проєктуванні засобів розміщення екологічного спрямування на території України.

Плахтюк В.Ю. під час роботи над дипломним магістерським проєктом виявила високий рівень теоретичних знань та навичок, показала вміння обґрунтовувати рішення з проєктування готелю, здатність визначати основні вимоги до системи сервісних, організаційних, соціальних, управлінських, інфраструктурних, маркетингових, технологічних та економічних інновацій у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування підприємства для обґрунтування бізнес-проєктів; здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

Відношення магістра до виконання та загальна оцінка роботи: дипломний магістерський проєкт виконаний на достатньо високому рівні. Усі розділи проєкту відповідають вимогам методичних рекомендацій в повному обсязі, вони логічно взаємопов'язані. При відповідному захисті студентка Плахтюк Вікторія Юріївна заслуговує присвоєння кваліфікації магістра з «Готельно-ресторанної справи».

Науковий керівник д.т.н., професор Т.В. Капліна _____
(підпис)

«20» грудня 2020 р.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	Ошибка! Закладка не определена.
1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.2. Інноваційні технології в готельному господарстві.....	Ошибка! Закладка не определена.
1.3. Інноваційні технології в ресторанному господарстві	Ошибка! Закладка не определена.
Висновки до розділу 1	Ошибка! Закладка не определена.
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ЕКО- ГОТЕЛЮ КАТЕГОРІЇ «****»	Ошибка! Закладка не определена.
2.1 Обґрунтування зовнішнього середовища еко-готелю.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.2 Концептуальні засади еко-готелю та обґрунтування його внутрішнього середовища.....	Ошибка! Закладка не определена.
2.3 Підвищення конкурентних переваг еко-готелю шляхом інновацій	Ошибка! Закладка не определена.
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві	Ошибка! Закладка не определена.
2.3.2 Упровадження інновації в ресторані при еко-готелі	Ошибка! Закладка не определена.
Висновки до розділу 2	Ошибка! Закладка не определена.
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ.....	Ошибка! Закладка не определена.
3.1 Обґрунтування місця розташування засобу розміщення.	Ошибка! Закладка не определена.
3.2 Проєктування приміщень еко-готелю.....	Ошибка! Закладка не определена.

3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень **Ошибка!**

Закладка не определена.

3.2.2 Проектування житлової групи приміщень **Ошибка! Закладка не**

определена.

3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі **Ошибка!**

Закладка не определена.

3.2.4 Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення **Ошибка!**

Закладка не определена.

3.2.5 Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення
..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3.2.6 Проектування групи адміністративних, господарських і виробничих
приміщень **Ошибка! Закладка не определена.**

3.3 Проектування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення
..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3.3.1 Моделювання виробничо-торгівельного процесу в закладі ресторанного
господарства..... **Ошибка! Закладка не определена.**

3.3.2 Виробнича програма підприємства харчування **Ошибка! Закладка не**
определена.

3.3.3 Проектування приміщень приймання та зберігання продуктів (складських
приміщень) **Ошибка! Закладка не определена.**

3.3.4 Проектування виробничих приміщень **Ошибка! Закладка не определена.**

3.3.5 Проектування службово-побутових приміщень **Ошибка! Закладка не**
определена.

3.3.6 Проектування приміщень для відвідувачів **Ошибка! Закладка не**
определена.

3.3.7 Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства... **Ошибка!**
Закладка не определена.

3.4 Визначення загальної площі засобу розміщення та розроблення об'ємно-
планувальних рішень **Ошибка! Закладка не определена.**

Висновки до розділу 3 **Ошибка! Закладка не определена.**

РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ **Ошибка! Закладка не определена.**

4.1 Розроблення завдання на проєктування засобу розміщення із зазначеними факторами майбутнього розвитку **Ошибка! Закладка не определена.**

4.2 Дизайнерські рішення та елементи реклами засобу розміщення..... **Ошибка! Закладка не определена.**

4.3. Функціонування інженерних систем засобу розміщення **Ошибка! Закладка не определена.**

4.4 Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях . **Ошибка! Закладка не определена.**

Висновки до розділу 4 **Ошибка! Закладка не определена.**

РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ **Ошибка! Закладка не определена.**

5.1 Управління засобом розміщення **Ошибка! Закладка не определена.**

5.1.1 Визначення структури органів управління в засобі розміщення та їх завдань **Ошибка! Закладка не определена.**

5.1.2 Розроблення раціональної організаційної структури управління засобом розміщення..... **Ошибка! Закладка не определена.**

5.1.3 Розрахунок чисельності персоналу та формування штатного розпису підприємства **Ошибка! Закладка не определена.**

5.2 Організація роботи засобу розміщення **Ошибка! Закладка не определена.**

5.3 Економічна ефективність проєкту..... **Ошибка! Закладка не определена.**

5.3.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.. **Ошибка! Закладка не определена.**

5.3.2 Планування поточних витрат для засобу розміщення .. **Ошибка! Закладка не определена.**

5.3.3 Планування операційного прибутку засобу розміщення... **Ошибка! Закладка не определена.**

5.4 Оцінка ефективності впровадження інновацій **Ошибка! Закладка не определена.**

5.5 Дослідження ризиків для засобу розміщення	Ошибка! Закладка не определена.
Висновки до розділу 5	Ошибка! Закладка не определена.
ВИСНОВКИ.....	8
ПЕРЕЛІК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	11
ДОДАТКИ.....	Ошибка! Закладка не определена.

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проєкт викладено на 145 с. друкованого тексту; містить 36 таблиць, 8 рисунків і 6 аркушів креслень.

У даному дипломному магістерському проєкті показано необхідність впровадження інноваційних технологій на підприємствах ресторанного та готельного господарства. Розкрито понятійний апарат екологічних інновацій. Розглянуто основні типи еко-інновацій та приклади їх впровадження. Досліджено концептуальні засади функціонування еко-готелю «Green Way» та обґрунтування його внутрішнього середовища.

З метою підвищення конкурентних переваг на ринку готельних послуг запропоновано впровадження інноваційної технології «чат-бот», яка має екологічне підґрунтя, оскільки, може зменшити використання паперу на підприємстві. Також встановлено, що приготування страв в ресторані на основі рослинного м'яса «Beyond Meat» як інновації, може залучити додатковий сегмент споживачів. Виконано проєктні рішення груп приміщень еко-готелю. Розроблено виробничу програму ресторану та розраховано кількість місць в ресторані – 110. Відповідно до вимог встановлено кількість поверхів будівлі – 4, та загальну площу – 2592,45 м².

Визначено, що загальна сума чистого прибутку еко-готелю «Green Way», за умови впровадження інноваційних технологій, становитиме 8443,76 тис.грн. Розрахована рентабельність підприємства, що становить - 36,7%. Експертне порівняння показало, що рекомендовані інновації (чат-бот та рослинне м'ясо «Beyond Meat») здебільшого сприймаються позитивно.

***Ключові слова:* еко-готель, інноваційні рішення, конкурентоспроможність, безпечні послуги, готельно-ресторанний бізнес, чат-бот, охорона праці.**

ABSTRACT

The master's degree project is presented on 145 p. of printed text, it contains 36 tables, 6 figures, and 6 sheets of drawings.

This master's degree project shows the need for the implementation of innovative technologies in restaurants and hotels. The conceptual apparatus of ecological innovations has been revealed. The main types of eco-innovations and examples of their implementation have been considered. The conceptual bases of functioning of the eco-hotel "Green Way" and substantiation of its internal environment have been investigated.

In order to increase the competitive advantages in the market of hotel services, the implementation of innovative technology "chat-bot" which has an ecological basis as it can reduce the use of paper in the enterprise has been proposed. It has also been found that cooking dishes with "Beyond Meat" in a restaurant as innovation can attract an additional segment of consumers. Design decisions of groups of eco-hotel premises have been made. The production program of the restaurant has been developed and the number of seats in the restaurant was calculated - 110. In accordance with the requirements, the number of floors of the building was set - 4, and the total area - 2592.45 m².

It has been determined that the total amount of net profit of the eco-hotel "Green Way", subject to the implementation of innovative technologies, will be 8443.76 thousand UAH. The calculated profitability of the enterprise is 36.7%. Expert comparisons have shown that the recommended innovations (chatbot and plant-based meat "Beyond Meat") are generally perceived positively.

Keywords: eco-hotel, innovative solutions, competitiveness, safe services, hotel and restaurant business, chatbot, labor protection.

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

еко-готель «Green Way» на 120 місць у місті Яремче, Івано-Франківській області

(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1. Категорія готелю	«****»
2. Кількість номерів	76
3. Кількість місць	120
4. Площа земельної ділянки	7800 м ²
5. Загальна площа будівлі (в основі)	2592,45 м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	23023,35 тис.грн.
2. Поточні витрати	12726,09 тис.грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	10297,26 тис.грн.
4. Чистий прибуток	8443,76 тис.грн.
5. Рентабельність діяльності	36,7 %
6. Середньооблікова чисельність працівників	144 особи

Студент-дипломник _____

Плахтюк В.Ю _____

(підпис)

(ПБ)

Керівник проєкту
Капліна Т.В.

(підпис)

_____ д.т.н., професор

(науковий ступінь ,вчене звання,

ПБ)

ВСТУП

Актуальність теми.

Готельно-ресторанне господарство є прибутковим сектором індустрії туризму, який сприяє розвитку іміджу країни на світовому ринку туристичних послуг. Постійне зростання глобального туризму безпосередньо впливає на швидкі темпи розвитку та розповсюдження готельних послуг, які в перспективі можуть стати найбільш важливою складовою туристичної діяльності.

Глобальні зміни в економіці та суспільстві, що розпочалися в останні десятиліття XXI століття, вплинули на зміни в індустрії гостинності. В першу чергу це пов'язано з стрімким розвитком технологій та збільшенням попиту на послуги, що пропонують засоби розміщення. Щороку у світі будуються сотні нових готелів, укрупнюються потужні готельні мережі, річна кількість туристів становить більше одного мільярду людей, і має тенденцію до зростання [1]. Такі зміни призвели до того, що у боротьбі за свого споживача підприємствам готельно-ресторанного господарства необхідно використовувати різні інструменти для підвищення своєї конкурентоспроможності. Зростання такої багатовимірної конкуренції у сфері готельного господарства вимагає використання інноваційних методів управління персоналом, матеріальними ресурсами, інформацією, впровадження інформаційних, технологічних та інших інновацій в діяльність готельних підприємств [1].

Одним із таких методів є впровадження інноваційної концепції «екологічного готелю». Екомодернізація готельних послуг у сучасних умовах набуває великого значення у зв'язку з необхідністю збереження довкілля, зростанням попиту туристів на екологічно безпечні послуги і товари. Чимало засобів розміщення впроваджують екологічну концепцію діяльності, шляхом інтеграції різноманітних інноваційних проєктів економії ресурсів та

збереження навколишнього середовища [2]. Такі засоби розміщення отримали назву «еко-готель».

Україна є досить перспективною з точки зору інвестування в еко-готельний бізнес, оскільки має ряд переваг, у порівнянні з сусідніми державами, головною з яких є наявність рекреаційних ресурсів і територій, придатних для розташування еко-готелю.

Актуальність дослідження екологічних готелів розкриваються переважно в зарубіжних публікаціях [8, 11]. Протягом останніх років даному питанню приділяється достатня увага. Зокрема, значний внесок у вивчення питань екологізації готельного господарства зробили О. Карасьова, Шувар Н.М., Удуд І.Р., Паньків Н.Є, Гунько В.М., О.М. Данілова, І.В. Погинайко, Паук О.Є. [1, 2, 10]. Питаннями розвитку екологічного туризму в Україні займалися такі науковці, як Іванов А. М., Мартієнко А.І., Бондаренко С.А., Попович С. та ін. [3, 9].

Попри значне зацікавлення науковцями до теми екологізації готельного господарства, детальнішого опрацювання потребує питання запровадження екологічних інноваційних технологій в готелях України.

Об'єкт дослідження: проєкт еко-готелю категорії «****» на 120 місць в Івано-Франківській області.

Предмет дослідження: прогнозування інноваційної діяльності еко-готелю та закладу ресторанного господарства, забезпечення функціонування готельно-ресторанного комплексу.

Мета: розробка проєкту еко-готелю категорії «****» в Івано-Франківській області з упровадженням інноваційних технологій.

Завдання: реалізація мети зумовила розгляд взаємопов'язаних завдань:

- обґрунтувати теоретичні аспекти розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства;
- запропонувати основні аспекти інноваційної діяльності еко-готелю категорії «****»;

- розробити рекомендації щодо впровадження інноваційних технологій для еко-готелю.
- обґрунтувати організаційне та технічне забезпечення функціонування еко-готелю;
- виконати організаційно-економічні розрахунки доцільності проєкту.

Наукова новизна роботи полягає у обґрунтуванні теоретичних аспектів та методичних підходів до розробки проєкту еко-готелю категорії «****» «Green Way» у місті Яремче Івано-Франківської області з впровадженням інноваційних технологій.

Практична цінність:

Рекомендації щодо проєктування еко-готелів з впровадженням інновацій можуть бути використані при проєктуванні засобів розміщення з екологічним спрямуванням на території України. Також, запропоновані пропозиції можуть бути використані при процесі підготовки фахівців готельно-ресторанної сфери.

Методи дослідження та інформаційне забезпечення:

У процесі підготовки дипломного магістерського проєкту використані загальнонаукові та спеціальні методи пізнання: абстрактно-логічні; класифікація видів; порівняння; системний підхід; моделювання. Комплекс використаної методологічної бази забезпечив в кінцевому підсумку достовірність та обґрунтованість висновків.

У ході дослідження вивчена загальна і спеціалізована література з управління інноваційною діяльністю та екомодернізації готельно-ресторанного господарства. При написанні дипломного магістерського проєкту використані: Конституція України, Постанови Верховної Ради і Кабінету Міністрів України та інші законодавчі та нормативно-правові документи; офіційні публікації та матеріали наукових конференцій з проблем впровадження інноваційної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства та особливостей функціонування екологічних інноваційних технологій у готелях.

Апробація результатів наукового дослідження:

Основні положення та результати проведеного дослідження освітлено у науковій статті «Екологічні інновації – джерело конкурентоспроможного функціонування підприємства готельного господарства»/В.Ю Плахтук, магістр спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» // Збірник наукових статей магістрів, 2020 (додаток А).

ВИСНОВКИ

У результаті проведених досліджень з проблеми впровадження інноваційних технологій в запроєктованому еко-готелі:

1. Обґрунтовано теоретичні аспекти розвитку інноваційної діяльності на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Розкрито сутність функціонування інноваційної діяльності в готелі. Описано необхідність розгляду екологічного напрямку в інноваційній діяльності та сформовано сутність поняття «екологічна інновація». Цей аналіз показав, що наявність значної кількості унікальних туристичних об'єктів приваблює вітчизняних та іноземних туристів. Розглянуто приклади успішного впровадження екологічних інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного господарства України та світу.

2. На базі отриманих знань, було проаналізовано сучасний стан інноваційної діяльності еко-готелю «Green Way». Запрогнозовано впровадження інноваційних технологій в готельне та ресторанне підприємство закладу. Проведено аналіз зовнішнього середовища, виділено головних конкурентів, досліджено основні та додаткові послуги, які вони надають; проведено SWOT-аналіз запроєктованого еко-готелю «Green Way». з'ясовано відмінності екологічного готелю від звичайного, яка полягає у тому, що вони, в більшості своїй, знаходяться в заповідних природних зонах, їх будують із екологічно безпечних будівельних матеріалів, впроваджують органічне харчування та програми утилізації відходів тощо. До того ж, було обґрунтовано внутрішнє середовище еко-готелю «Green Way»; його місткість, основні цілі, місія, перелік основних та додаткових послуг. Рекомендовано впровадження на підприємстві готельного господарства екологічної та дієвої інновації «чат-бот» для запроєктованого еко-готелю «Green Way». Заплановано використання «Beyond Meat» при приготуванні страв. Розглянуто також передумови виникнення попиту на рослинне м'ясо серед

споживачів та доцільність використання такої інновації в запроєктованому еко-готелі.

4. Обґрунтовано фактори, що впливають на вибір місця розташування засобу розміщення. Досліджено розташування централізованих інженерних комунікацій міста Яремче. Вирішення низки завдань допомогло визначити вдале місце для будівництва еко-готелю - вулиця Курортна,8. Математичним методом розрахована площа забудови – 7800 м², та кількість машино-місць – 19. Визначено структуру номерів у готелі: апартамент, люкс, напівлюкс, одномісні та двомісні номери I категорії; загальна кількість – 76 номерів. Згідно з нормативною документацією було зраховано площі груп приміщень еко-готелю. Визначено площі приміщень служби прийому та розміщення – 326 м². Розглянуто технологічний процес зустрічі, реєстрації і розміщення споживачів еко-готелю. Площа приміщень житлової групи, за проведеними розрахунками становить 1512,5 м²; по поверхового обслуговування – 154 м²; приміщень побутового обслуговування – 74 м²; культурно-дозвілєвого – 170 м²; фізкультурно-оздоровчого – 128 м²; адміністративних, господарських та виробничих приміщень – 246 м². Проєктування приміщень закладу ресторанного господарства спричинило виконання наступних завдань:

- визначення місткості закладів ресторанного господарства;
- розрахунок виробничої програми ресторану;
- розрахунок виробничої програми гарячого цеху.

Загальна площа підприємства ресторанного господарства при еко-готелі становить – 651,5 м².

Розрахована загальна та корисна площа еко-готелі, що відповідно становить 2592,45 м² та 2469 м². Розрахована площа поверху дорівнює 648,1 м².

Розроблено технічне завдання на проєктування засобу розміщення, в тому числі підстави на його проєктування, карта-схема місця розташування, опис земельної ділянки, та необхідні для проєктування розраховані площі.

Визначено основні планувальні характеристики еко-готелю. Висвітлено дизайнерські рішення та створено елемент фірмового стилю рекламного засобу розміщення. Описано зовнішнє та внутрішнє опорядження засобу розміщення. Досліджено основні вимоги до інженерного обладнання будівлі засобу розміщення, сформовано та описано інженерне обладнання запроєктованого еко-готелю. Досліджено обмеження висунуті до закладів готельно-ресторанного господарства в умовах поширення корона вірусної хвороби. Розглянуто основні вимоги до функціонування служби охорони праці на підприємстві та сформовано правила охорони праці еко-готелі.

5. Розглянуто сутність та мету управління підприємством. Визначено структуру внутрішньої документації. Визначено необхідність посадової інструкції на підприємстві та правила її складення. Складено посадову інструкцію бармена. Розроблено раціональну організаційну структуру управління засобом розміщення – лінійно-функціональна. Описано переваги та недоліки її функціонування. Розраховано чисельність прибиральників на підприємстві готельного господарства – 8. У відповідності до вимог складено штатний розпис працівників еко-готелю. Викладено основні засади організації роботи засобу розміщення: графіки змін, навчання персоналу. Розраховано економічну ефективність проекту: чистий прибуток становить – 8443,76 тис.грн. Розрахована рентабельність проекту становить 36,7%. Проведено експертну оцінку ефективності впровадження інновацій на підприємстві, яка показала позитивні результати. Обґрунтовано ризики, які можуть виникнути при впровадженні інноваційних технологій.

Розгляд взаємопов'язаних завдань зумовив реалізацію поставленої мети - розроблено проект еко-готелю на 120 місць категорії **** у місті Яремче, в Івано-Франківській області.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Паук О.Е. Інноваційні напрями розвитку готельного господарства України: екологізація засобів розміщення. Науковий вісник НЛТУ України. - 2016. - Вип.26.2. - С.29-32.
2. Паньків Н.Є., Гунько В.М. Вплив закладів туристичної інфраструктури на навколишнє середовище та розвиток еко-готелів як інноваційної концепції гостинності // Науковий вісник НЛТУ України. 2017. Вип. 27(3). С. 108–112
3. Іванов А.М. Проблеми екологізації при зонуванні охоронних територій / А.М. Іванов // Економічний простір: зб. наук, праць. - 2011. - №48/1. - С.292-301.
4. Дідченко О. І. Сутність та класифікація інновацій / О. І. Дідченко, О.Ю. Бибочкіна. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.zgia.zp.ua/gazeta/evzdia_4_048.pdf
5. Краснокутська Н. В. Інноваційний менеджмент: навч. посібник [Текст]/ Н. В. Краснокутська - К.: КНЕУ, 2003. - С. 504
6. Антонюк Л. Л. Інновації: теорія, механізм розробки та комерціалізації: монографія / Л. Л. Антонюк, А. М. Поручник, В. С. Савчук – К.: КНЕУ, 2003. – С. 394
7. Конференція Організації Об'єдинених Націй по устійчивому розвитку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.un.org/ru/documents/decl_conv/declarations/riodecl.shtml
8. Drivers of eco-innovation in the Spanish hospitality industry [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://mpa.ub.uni-muenchen.de/94090/1/MPRA_paper_94090.pdf
9. Мартієнко А.І., Бондаренко С.А. Екологічні інновації в регіональній інноваційній системі / Мартієнко А.І., Бондаренко С.А. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=4232>

10. Данілова О.М. Еко-маркетингові тенденції в розвитку готельного господарства / О.М. Данілова, І.В. Погинайко. – Науковий вісник Чернівецького університету : зб. наук. праць, Чернівці : ЧНУ, 2012. – Вип. 633-634 : Географія. – С. 165–168.
11. The State of Sustainable Hotel Management in Europe [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://smartvatten.com/resources/sustainable-hotel-management-in-europe-research-report/>
12. Carbon Emission [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.tourismpartnership.org/carbon-emissions/>
13. Smart water monitoring solution [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.energyly.com/water-monitoring.html>
14. Go Green Hotels: Green Ideas for Hotels and Resorts [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.globalstewards.org/green-hotel.htm>
15. Основні стандарти екологічного готелю – ISO 14001:2004 «Системи екологічного менеджменту». – С. 11.
16. Travel Green: Discover Some Of The World’s Best Eco-Friendly Hotels [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.forbes.com/sites/sandramacgregor/2020/02/16/travel-green-discover-some-of-the-worlds-best-eco-friendly-hotels/>
17. Кравчук Н.М. Інноваційні ресторанні технології./ [Н.М. Кравчук, І.Л. Корецька]. – К.: НУХТ, 2014. – С. 114
18. Хоспер [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://egersund.ua/blog-josper.html>
19. Технология приготовления изнутри cook-in [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://molekula-food.ru/stefan-gril-ili-texnologiya-prigotovleniya-iznutri>

20. PasaJet - новый этап в измельчении продуктов. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://chefs-academy.com/blog/pacojet-novyi-etap-v-izmelchenii-produktov>
21. Борзенко К.О Інформаційні технології в управлінні готельно-ресторанним бізнесом. / [Борзенко К.О]. – Матеріали конференції «Інформаційні технології у торгівлі, ресторанному господарстві та сфері послуг». – м. Донецьк, 25 жовтня 2011 р.
22. Архілюк М. Сучасні інноваційні технології в ресторанній індустрії / [Архілюк М., Паламарек К.] – К.: КНЕУ, 2018. – С. 212
23. Туризм / Статистика [Електронний ресурс]. – Режим доступа: <http://www.if.gov.ua/news/27916>
24. Результаты мониторингового социологического исследования туристической индустрии на территории ивано-Франківської області [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.if.gov.ua/files/uploads/%D0%A0%D0%B5%D0%B7%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%B8.pdf>
25. Івано-Франківська область [Електронний ресурс]. – Режим доступа: uk.wikipedia.org/wiki/Івано-Франківська_область
26. Know How Guide to Sustainable Hotel Certification Schemes, [Електронний ресурс]. – Режим доступа: <https://www.greenhotelier.org/know-how-guides/know-how-guide-to-sustainable-hotel-certification-schemes/>
27. Green Key. [Electronic resource.] - [Електронний ресурс]. – Режим доступа: <http://www.greenkey.global/>
28. Bohdanowicz, P. Environmental Awareness and initiatives in the Swedish and Polish hotel industries – survey results / P. Bohdanowicz // International journal of hospitality management. – 2009. - № 6. – С. 36-52.
29. Chatbot [Електронний ресурс]. – Режим доступа: <https://en.wikipedia.org/wiki/Chatbot>

30. 10 Reasons Why Every Hotel Needs a Hotel Chatbot [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.revfine.com/hotel-chatbot/>
31. Chatbot Pricing: Everything You Need to Know [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mobilemonkey.com/blog/chatbot-pricing/#:~:text=You%27ll%20need%20to%20purchase,%24500-%242%2C500%20fee%20upfront.>
32. «Рослине м'ясо» Beyond Meat: де можна купити в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.the-village.com.ua/village/food/food-guide/293359-beyond-meat-ukraine-borysov-the-burger-dogz-and-burgerz-star-burger-mr-grill>
33. В Україну "зашло" растительное мясо: как оно имитирует говядину и что об этом надо знать [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.epravda.com.ua/rus/publications/2020/01/23/656113/>
34. SHOP BEYOND [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://shop.beyondmeat.com>
35. Продукція Farmer Green [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://fermergreen.com.ua/catalog/burgery-farsh/>
36. Good news for Beyond Meat? 95% of people who order vegan burgers when dining out aren't even vegetarians [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.marketwatch.com/story/more-meat-eaters-are-ordering-plant-based-burgers-when-dining-out-2019-07-17>
37. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень : ДБН 360-92 / [Чинний від 1992 – 04 – 17]. – Київ : Державний комітет у справах містобудування і архітектури, 1992 – 142 с. – (Державний стандарт України).
38. Готелі. Будинки і споруди: ДБН В 2.2.-20:2008 / [Чинний від 2008 – 07 – 23] - Український зональний науково-дослідний і проектний інститут по цивільному будівництву, 2008 – 37 с. (Державний стандарт України).

39. Автостоянки і гаражі для легкових автомобілів : ДБН В.2.3-2 15:2007 / [Чинний від 2007-08-01]. –Київ, Студія неординарного проектування Міжнародної академії архітектури, 2007 – 35 с (Державний стандарт України).
40. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади: ДБН В.2.2-16:2005 [Чинний від 2006-084-01]. – Київ, Держбуд України, 63 с. (Державний стандарт України).
41. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства): / ДБН В.2.2-25:2009 [Чинний від 2009-09-01]. – Київ, ВАТ «КиївЗНДІЕП», 2009, 79 с. . (Державний стандарт України).
42. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди: ДБН В.2.-9:2009 [Чинний від 2009-09-01] – Київ, Мінрегіонбуд України, 2010, 69 с. (Державний стандарт України).
43. Планування та забудова територій: ДБН В.2.2-12.2019 - [Чинний від 2019-04-01] – Київ, Мінрегіонбуд України, 2019, 177 с. . (Державний стандарт України).