

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 туристичної бази на 100 місць у місті Мукачєво з
упровадженням інноваційних технологій »**

зі спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа »

освітня програма « Готельно-ресторанна справа »

Виконавець роботи Гаврилюк Альона Анатоліївна
(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
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2019

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)
«__» _____ 2019 р.

ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ

Студентом(кою) спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Прізвище, ім'я, по батькові Гаврилюк Альона Анатоліївна
Тема Проект туристичної бази на 100 місць у місті Мукачево з упровадженням інноваційних технологій
Затверджена наказом ректора №172-Н від «3» вересня 2019 р.
Термін подання студентом дипломного магістерського проекту 18 грудня 2019р.

Вихідні дані до дипломного магістерського проекту Розглянути конкретні інновації в готельному господарстві. Проаналізувати інновації, що пропонуються до впровадження. Обґрунтувати доцільність впровадження конкретної інновації в готельному і ресторанному господарстві. При моделюванні сервісно-виробничого процесу в готелі включити групи приміщень відповідно до ДБН. Скласти виробничу програму закладу ресторанного господарства. Визначити структуру номерного фонду готелю, подати на кресленні плани основних типів номерів з розташуванням обладнання. Розробити штатний розклад підприємства, скласти посадову інструкцію для директора туристичної бази.

Зміст розрахунково-пояснювальної Реферат (українська, російська, англійська мови), перелік ключових слів. Паспорт. Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення. Технологічне проектування. Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення. Організаційно-економічний. Висновки. Список використаних інформаційних джерел. Додатки

Перелік графічного матеріалу Візуалізація інноваційних технологій у графіках, схемах і діаграмах – 1 аркуш формату А3. Схема організаційної структури управління підприємством та показники його ефективної діяльності – 1 аркуш формату А3. Загальний план благоустрою території засобу розміщення – 1 аркуш формату А3(М 1:200 або 1:500). План приймально-вестибюльної групи приміщень

та зали кафе – 2 аркуші формату А3(М1:100 або 1:150). План номерів (2 поз.) з розташуванням технологічного обладнання, меблів – 1 аркуш формату А3(М1:100 або 1:50).

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	-	30.09	11.10
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	-	12.10	04.11
Технологічне проектування	-	05.11	04.12
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	доцент Володько О.В. доцент Бичков Я.М.	05.12	12.12
Організаційно-економічний розділ	-	13.12	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	
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	12.10-04.11. 2019	
Технологічне проектування	05.11-04.12. 2019	
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	05.12-12.12. 2019	
Організаційно-економічний розділ	13.12-19.12. 2019	

Дата видачі завдання « 5 » вересня 2019 р.

Студент(ка) _____
(підпис)

Гаврилюк А. А.

Науковий керівник _____
(підпис)

д.т.н., професор Капліна Т.В.
(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	8
ПАСПОРТ	11
ВСТУП	12
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	15
1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства.....	15
1.2 Інноваційні технології в готельному господарстві.....	18
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві.....	23
Висновки до розділу 1.....	26
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ТУРИСТИЧНОЇ БАЗИ	27
2.1 Обґрунтування зовнішнього середовища туристичної бази.....	27
2.2 Концептуальні засади туристичної бази та обґрунтування його внутрішнього середовища.....	34
2.3 Підвищення конкурентних переваг туристичної бази шляхом інновацій.....	43
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві	43
2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві.....	46
Висновки до розділу 2.....	57
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	59
3.1 Обґрунтування місця розташування туристичної бази.....	59
3.2 Проектування приміщень туристичної бази.....	65
3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.....	65
3.2.2 Проектування житлової групи приміщень.....	66
3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі.....	68
3.2.4 Проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення.....	69
3.2.5 Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого	

	призначення	70
3.2.6	Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень.....	70
3.3	Проектування закладів ресторанного господарства при туристичній базі.....	72
3.3.1	Моделювання виробничо-торговельного процесу в закладі ресторанного господарства	72
3.3.2	Виробнича програма підприємства харчування.....	73
3.3.3	Проектування приміщень приймання та зберігання продуктів.....	74
3.3.4	Проектування виробничих приміщень	75
3.3.4.1	Розрахунок гарячого цеху.....	78
3.3.5	Проектування службово-побутових приміщень	84
3.3.6	Проектування приміщень для відвідувачів	84
3.3.7	Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства.....	85
3.4	Визначення загальної площі туристичної бази та розробка об'ємно-планувальних рішень.....	86
	Висновки до розділу 3.....	89
	РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ БАЗИ.....	91
4.1	Розроблення завдання на проектування туристичної бази із зазначеними факторами майбутнього розвитку.....	91
4.2	Дизайнерське рішення та елементи реклами	93
4.3	Функціонування інженерних систем туристичної бази	95
4.4	Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях	101
	Висновки до розділу 4.....	114
	РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ	116
5.1	Управління туристичною базою	116
5.1.1	Визначення структури органів управління в туристичній базі та їх завдань.....	116
5.1.2	Розроблення раціональної організаційної структури управління	

	туристичною базою.....	118
5.1.3	Розрахунок чисельності персоналу та формування штатного розпису підприємства.....	119
5.2	Організація роботи туристичної бази	123
5.3	Економічна ефективність проекту	127
5.3.1	Обґрунтування операційних доходів туристичної бази	127
5.3.2	Планування поточних витрат для туристичної бази	132
5.3.3	Планування операційного прибутку туристичної бази	133
5.4	Оцінка ефективності впровадження інновацій.....	134
5.5	Дослідження ризиків для туристичної бази	137
	Висновки до розділу 5.....	140
	ВИСНОВКИ	141
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	143
	ДОДАТКИ	146

Реферат

Дипломний магістерський проект представлено на 142 сторінках друкованого тексту, 41 таблиця, 6 креслень, 6 додатків.

Обґрунтовано, що Закарпаття – туристичний край, який потребує багато туристичних засобів розміщення, а саме туристичних баз.

Визначено концептуальні засади туристичної бази «Червона Гірка», проаналізовано її внутрішнє і зовнішнє середовища, встановлено основних конкурентів.

Встановлено, що застосування в номерах зручної системи відключення всіх електричних елементів при виході з номера (забезпечення енергозберігання завдяки системі TimeLox 2300 EMI). Через датчик замка, при виході гостя система EMI автоматично буде відключати освітлення та електроприбори, які були залишені включеними, при виїзді гостя через систему PMS система отримує команду на відключення кондиціонера в незаселеному номері. Запропоновано впровадити у підрозділі харчування інновацію: кейтерингове обслуговування. Кейтеринг сьогодні – одна із самих яскравих, багатоликих і динамічних галузей, ресторанного бізнесу.

Розроблено заходи щодо охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях.

Запропоновано лінійно-функціональну структуру управління в готелі. Розрахована оптимальна кількість працівників та служб туристичної бази. Визначено показники діяльності готелю – чистий прибуток 2649,16 тис. грн., рентабельність – 35,1 %. Розроблено план життєвого циклу інновацій, який вважається планом за якістю для запропонованого інноваційного продукту за умови, що основні показники результативності та ефективності будуть відображати вимоги до якості інноваційного продукту.

Ключові слова: інновації, туристичний край, системі TimeLox 2300 EMI, кейтеринг.

Реферат

Дипломный магистерский проект представлен на 142 страницах печатного текста, 41 таблица, 6 чертежей, 6 приложений.

Обосновано, что Закарпатье - туристический край, который требует много туристических средств размещения, а именно туристических баз.

Определены концептуальные основы туристической базы «Красная Горка», проанализированы ее внутренняя и внешняя среды, установлено основные конкуренты.

Установлено, что применение в номерах удобной системы отключения всех электрических элементов при выходе из номера (обеспечение энергосбережения благодаря системе TimeLox 2300 EMI). Через датчик замка, при выходе гостя система ЭМИ автоматически отключать освещение и электроприборы, которые были оставлены включенными, при выезде гостя через систему PMS система получает команду на отключение кондиционера в необитаемом номере. Предложено внедрить в подразделении питания инновацию: кейтеринговое обслуживания. Кейтеринг сегодня - одна из самых ярких, многоликих и динамичных отраслей, ресторанного бизнеса.

Разработаны мероприятия по охране труда и безопасности в чрезвычайных ситуациях.

Предложено линейно-функциональную структуру управления в отеле. Рассчитана оптимальная численность работников и служб туристической базы. Определены показатели деятельности гостиницы □ чистая прибыль 2649,16 тыс. грн., рентабельность - 35,1%.

Разработан план жизненного цикла инноваций, который считается плану по качеству для предложенного инновационного продукта при условии, что основные показатели результативности и эффективности будут отражать требования к качеству инновационного продукта.

Ключевые слова: инновации, туристический край, системе TimeLox 2300 EMI, кейтеринг.

Abstract

The master's thesis project is presented on 142 pages of printed text, 41 tables, 6 drawings, 6 applications.

It is determined that Transcarpathia is a tourist region that needs many tourist accommodation facilities, namely tourist bases.

The conceptual bases of the Red Hill tourist base are determined, its internal and external environment is analyzed, the main competitors of the tourist base are established.

It is established that the use in the rooms of a convenient system of disconnection of all electrical elements when leaving the room (providing energy saving thanks to the TimeLox 2300 EMI system). Due to the lock sensor, when leaving the guest, the EMI system will automatically switch off the lights and appliances that were left on, when the guest leaves via PMS, the system receives a command to switch off the air conditioner in the uninhabited room. It is suggested to introduce innovation in catering unit: catering service. Catering today is one of the most vibrant, diverse and dynamic industries in the restaurant business.

Occupational health and safety measures have been developed.

The linear-functional structure of hotel management is proposed. The optimal number of employees and services of the tourist base was also determined. The performance of the hotel has been determined - net profit is UAH 2649.16 thousand, profitability is 35.1%.

An innovation lifecycle plan has been developed that is considered a quality plan for the proposed innovation product, provided that the key performance and efficiency indicators reflect the quality requirements of the innovation product.

Keywords: innovation, tourist edge, TimeLox 2300 EMI system, catering.

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

Туристична база у місті Мукачєво

I. Будівельно-технічні показники

1.	Категорія підприємства	«*»	
2.	Кількість номерів	28	
3.	Кількість місць	100	
4.	Площа земельної ділянки	13000	м ²
5.	Загальна площа будівлі (в основі)	600,48	м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1.	Доходи від операційної діяльності	18296,87	тис. грн.
2.	Поточні витрати	9019,11	тис. грн.
3.	Фінансовий результат до оподаткування	9277,76	тис. грн.
4.	Чистий прибуток	7607,77	тис. грн.
5.	Рентабельність діяльності	41,57	%
6.	Середньооблікова чисельність працівників	16	осіб

Студент-дипломник

(підпис)

Гаврилюк А.А.

(ПІБ)

Керівник проекту

(підпис)

д.т.н., професор Капліна Т.В.

(науковий ступінь, вчене звання, ПІБ)