

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 100 місць у місті Одеса
з упровадженням інноваційних технологій»**

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Виконавець Кравченко Анастасія Дмитрівна

Науковий керівник к.е.н. Капліна Анна Сергіївна
науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент д.е.н., професор Шимановська-Діанич Людмила Михайлівна
(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)
«5» вересня 2019 р.

ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ

Студентом(кою) спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Прізвище, ім'я, по батькові Кравченко Анастасія Дмитрівна
Тема: «Проект готелю категорії «*» на 100 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, вирішити дискусійні та невирішені аспекти. Визначити концепцію засобу розміщення та рівень комфорту. Спрогнозувати інноваційну діяльність для готелю. Запропонувати інноваційні готельні і ресторанны 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 служби прийому і розміщення 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 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.

Студентка _____ Кравченко А.Д.

(підпис)

Науковий керівник _____ к.е.н, Капліна А.С.

(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)

ВІДГУК

наукового керівника

на дипломний магістерський проект студентки групи ГРС-61м зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Кравченко Анастасії Дмитрівни

на тему «Проект готелю категорії «***» на 100 місць у місті Одеса з упровадженням інноваційних технологій»

Актуальність теми: Стрімке зростання кількості готелів та загострення проблем, пов'язаних з розвитком індустрії гостинності, потребує нових ідей та великих змін. У зв'язку з цим, проект який дозволяє запроєктувати готель з упровадженням інноваційних технологій, є актуальним.

Загальна характеристика роботи: Дипломний магістерський проект студентки Кравченко А.Д. складається з пояснювальної записки та графічної частини. Зміст пояснювальної записки відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних магістерських проектів. Графічна частина виконана на шести окремих аркушах встановленого формату А-1 і А-3.

Наукова і практична значимість роботи: автором вперше запропоновано впровадження в готелі м. Одеса концепції халяльного туризму і системи «Темний ресторан» – доставка на замовлення халяльних продуктів.

Рівень підготовки магістра: виконуючи проект, Кравченко А.Д. виявила належний рівень теоретичних знань та навичок. Під час роботи над проектом студентка показала вміння обґрунтовувати рішення з проектування готелю.

Відношення магістра до виконання та загальна оцінка роботи: дипломний магістерський проект виконаний самостійно. Усі розділи проекту відповідають вимогам методичних рекомендацій в повному обсязі. До виконання дипломного магістерського проекту приступила вчасно. Структурно-логічні розділи проекту виконувались у встановлені терміни.

При відповідному захисті студентка Кравченко Анастасія Дмитрівна заслуговує присвоєння кваліфікації магістра «Готельно-ресторанної справи».

Науковий керівник к.е.н., доцент

А.С. Капліна _____

(підпис)

«19» грудня 2019 р.

ЗМІСТ

Реферат	8
Паспорт	12
ВСТУП	13
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО - РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	16
1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства	16
1.2 Інноваційні технології в готельному господарстві	19
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві	22
Висновки до розділу 1	26
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ	28
2.1 Обґрунтування зовнішнього середовища готелю	28
2.2 Концептуальні засади готелю та обґрунтування його внутрішнього середовища	38
2.3 Підвищення конкурентних переваг підприємства готельного господарства шляхом інновацій	42
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві	43
2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві	47
Висновки до розділу 2	49
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	50
3.1 Обґрунтування місця розташування готелю	50
3.2 Проектування приміщень готелю	51
3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	51
3.2.2 Проектування житлової групи приміщень	53
3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	56

3.2.4	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення	56
3.2.5	Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення	57
3.2.6	Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень	58
3.3	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	60
3.3.1	Моделювання виробничо-торговельного процесу в закладі ресторанного господарства	60
3.3.2	Виробнича програма ресторану	61
3.3.3	Проектування приміщень приймання та зберігання продуктів	65
3.3.4	Проектування виробничих приміщень	67
3.3.4.1	Розрахунок гарячого цеху	70
3.3.5	Проектування приміщень відвідувачів	78
3.3.6	Проектування службово-побутових приміщень	78
3.3.7	Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства	78
3.4	Визначення загальної площі готелю та розроблення об'ємно-планувальних рішень	79
	Висновки до розділу 3	81
РОЗДІЛ 4	ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЮ	82
4.1	Розробка завдання на проектування готелю «Зірка Сходу» із зазначеними факторами майбутнього розвитку	82
4.2	Дизайнерське рішення та елементи реклами засобу розміщення	84
4.3	Функціонування інженерних систем засобу розміщення	86
4.4	Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях	92
4.4.1	Організація та управління охороною праці в готелі	92

4.4.2	Аналіз умов праці на підприємстві	93
4.4.3	Безпека праці під час виконання основних видів робіт	95
4.4.4	Оцінка стану захищеності об'єкта господарювання	96
	Висновки до розділу 4	97
РОЗДІЛ 5	ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ	99
5.1	Управління готелем	99
5.1.1	Визначення структури органів управління готелем та їх завдань	99
5.1.2	Розроблення раціональної організаційної структури управління готелем	100
5.1.3	Розрахунок чисельності персоналу та формування штатного розпису підприємства	103
5.2	Організація роботи служб готелю	105
5.3	Економічна ефективність проекту	108
5.3.1	Обґрунтування операційних доходів готелю	108
5.3.2	Планування поточних витрат	111
5.3.3	Планування операційного прибутку	113
5.4	Оцінка ефективності впровадження інновацій	114
	Висновки до розділу 5	118
	ВИСНОВКИ	120
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	123
	ДОДАТКИ	129

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект викладено на 122 с. друкованого тексту; містить 41 таблицю, 11 рисунків і 6 аркушів креслень.

Встановлено, що в Україні на заводі ефективного впровадженню інновацій на підприємствах РГ, стоять: неналежна для реалізації інновацій кваліфікація персоналу; відсутність матеріальної мотивації та низькі фінансові можливості підприємства в цілому; опір інноваціям з боку колективу підприємства, що подовжує час їх реалізації. Проаналізовано сучасний стан розвитку готельно-ресторанного бізнесу Одеси. Встановлено, що нова програма з розвитку туристичної індустрії Одеської області дозволить створити додаткові робочі місця для місцевих жителів завдяки введенню в експлуатацію нових і реконструйованих закладів готельної індустрії, місць відпочинку і розваг.

Проведено SWOT-аналіз, який показав, що для проектного готелю підходить найбільш поле «СІМ». Саме ці фактори сприяють впевненості й стабільності на ринку даного підприємства. Розроблено концепцію готелю: надання послуг новому типу туристів – халяльному. Передбачено середню цінову категорію, тобто готель «***». Основним контингентом будуть сім'ї з дітьми. Запропоновано реалізацію інноваційної комплексної послуги в готелі – халяльної, а в ресторані – «Темний ресторан» (доставка халяльної їжі) на онлайн-замовлення. Передбачено для готелю ресторан першого класу на 90 місць і лоббі – бар на 10 місць. Встановлено місце забудови готелю у м. Одеса по вулиці Рибальська балка. Аналіз ділянки під забудову показав, що вона відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств такого типу, має добру транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром міста і вокзалами. Запропоновано розміщення дальнього та ближнього рекламних засобів, логотип готелю «Зірка Сходу», зовнішнє опорядження готелю та внутрішнє опорядження приміщень. Економічна ефективність даного проекту достатня для функціонування готелю. Побудована радіальна діаграма,

яка свідчить, що впровадження інновацій дозволить готелю набути конкурентних переваг.

Ключові слова: реалізація інновацій, функціонування готелів, логотип готелю, халяльний туризм, халяльні продукти, лінійно-функціональна структура управління.

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект изложен на 122 с. печатного текста; содержит 46 таблиц, 9 рисунков и 6 листов чертежей.

Установлено, что в Украине на пути эффективному внедрению инноваций на предприятиях гостинично-ресторанного бизнеса стоят: недостаточная для реализации инноваций квалификация персонала; отсутствие материальной мотивации и низкие финансовые возможности предприятия в целом; сопротивление инновациям со стороны коллектива предприятия, которое продлевает время их реализации. Проанализировано современное состояние развития гостинично-ресторанного бизнеса Одессы. Установлено, что новая программа по развитию туристической индустрии Одесской области позволит создать дополнительные рабочие места для местных жителей благодаря введению в эксплуатацию новых и реконструированных заведений гостиничной индустрии, мест отдыха и развлечений. Проведено SWOT- анализ, который показал, что для проектируемой гостиницы подходит наиболее поле «СИБ».

Именно эти факторы способствуют уверенности и стабильности на рынке данного предприятия. Разработана концепция гостиницы: предоставление услуг новому типу туристов – халяльному. Предусмотрена средняя ценовая категория, то есть гостиница «***». Основным контингентом будут семьи с детьми. Предложена реализация инновационной комплексной услуги в гостинице – халяльной, а в ресторане – «Темный ресторан» (доставка

халяльной еды на онлайн-заказ). Предусмотрен для гостиницы ресторан первого класса на 90 мест и лобби – бар на 10 мест.

Установлено место застройки гостиницы в м. Одесса по улице Рыбацкая балка. Анализ участка под застройку показал, что она отвечает строительным и санитарно-техническим нормам, которые предусмотрены для предприятий такого типу, имеет хорошую транспортную досягаемость, удобная связь с центром города и вокзалами. Предложено размещения дальнего и ближнего рекламных средств, логотип гостиницы «Звезда Востока», внешнее снаряжение гостиницы и внутреннее снаряжение помещений.

Экономическая эффективность данного проекта достаточна для функционирования гостиницы. Построена радиальная диаграмма, которая свидетельствует, что внедрение инноваций позволит гостинице приобрести конкурентные преимущества.

Ключевые слова: реализация инноваций, функционирование гостиниц, логотип гостиницы, халяльный туризм, халяльные продукты, линейно-функциональная структура управления.

ABSTRACT

the diploma master's degree project is expounded on 122 s. printing text; contains a 46 table, 9 risunkiv and 6 folias of drafts.

It is set that in Ukraine on a way to effective introduction of innovations on the enterprises of RG, stand: improper for realization of innovations qualification of personnel; absence of financial motivation and low financial possibilities of enterprise on the whole; resistance innovations is from the side of collective of enterprise which prolongs time of their realization. Modern development status is analysed hotel-restaurant to business of Odesa. It is set that the new program on development of tourist industry of the Odesa area will allow to create additional workplaces for locals due to introduction to exploitation of new and reconstructed establishments of hotel industry, resting-places and entertainments.

It is conducted SWOT- analysis, which rotined that for the designed hotel befitted most weeds «SEV». Exactly these factors are instrumental in a confidence and stability at the market of this enterprise. Conception of hotel is developed: grant of services the new type of tourists – khalyal'nomu. A middle price category is foreseen, that hotel of «***». A basic contingent will be monogynopaediums with children.

Realization of innovative complex favour is offered in a hotel – khalyal'noy, and in a restaurant is the «Dark restaurant» (delivery a khalyal'noy meal» is on an on-line-order. The restaurant of A-one is foreseen for a hotel into 90 places and lobbi is a bar into 10 places. The place of building of hotel is set in m. Odesa for streets the Fishing beam.

The rules of safety are formulated in a hotel, foreseen terms of safe labour in a hotel economy. Position about the guard of labour is developed. The system of fire-prevention safety is created. The organizational and economic calculations of enterprise are conducted, certain structure of management a hotel on all levels – arcwise functional.

Keywords: realization of innovations, functioning of hotels, logotype of hotel, khalyal'nyy tourism, khalyal'nye products, linear-functional structure of management.

Паспорт підприємства

готель «Зірка Сходу» на 100 місць у місті Одеса

(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1. Категорія готелю		«***»
2. Кількість номерів		57
3. Кількість місць		100
4. Площа земельної ділянки	7500	м ²
5. Загальна площа будівлі (в основі)	726,94	м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	34727,56 тис. грн.
2. Поточні витрати	17447,77 тис. грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	17279,79 тис. грн.
4. Чистий прибуток	14169,43 тис. грн.
5. Рентабельність діяльності	40,8 %
6. Середньооблікова чисельність працівників	75 осіб

Студент-дипломник

(підпис)

Кравченко А.Д.

(ПІБ)

Керівник проекту

(підпис)

к.е.н. Капліна А.С.

(науковий ступінь, вчене звання, ПІБ)