

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 140 місць у місті Івано-Франківськ з упровадженням інноваційних технологій»**

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

Виконавець **Курдов Богдан Анатолійович**

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)

«5» вересня 2019 р.

ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ

Студентом(кою) спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Прізвище, ім'я, по батькові Курдов Богдан Анатолійович

Тема: «Проект готелю категорії «****» на 140 місць у місті Івано-Франківськ 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 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 головного адміністратора 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	11.10. 2019
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	12.10-04.11. 2019	04.11. 2019
Технологічне проектування	05.11-04.12. 2019	04.11. 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.

Студент _____ Курдов Б.А.
(підпис)

Науковий керівник _____ д.т.н, професор Капліна Т.В.
(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 студента групи ГРС-61м зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Курдова Богдана Анатолійовича

на тему «Проект готелю категорії «****» на 140 місць у місті Івано-Франківськ з упровадженням інноваційних технологій»

Актуальність теми: В умовах жорсткої конкурентної боротьби підприємства готельного господарства намагаються знайти нові підходи до удосконалення діяльності і набуття конкурентних переваг. У зв'язку з цим, дослідження що дозволяють запроєктувати готель з упровадженням інноваційних технологій, є актуальними.

Загальна характеристика роботи: Дипломний магістерський проект студента Курдова Б.А. 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-3.

Наукова і практична значимість роботи полягає в тому, що вперше запропоновано в готелі застосування технології розпізнавання осіб, що дає можливість споживачеві в лічені секунди, зареєструватися в готелі. Практична значимість – у підвищенні рівня конкурентних переваг проектованого готелю за рахунок інновацій.

Рівень підготовки магістра: виконуючи проект, Курдов Б.А. виявив належний рівень теоретичних знань та навичок. Під час роботи над проектом студент показав вміння обґрунтовувати рішення з проектування готелю. Виконання дипломного магістерського проекту показало спроможність студента самостійно працювати з інформаційними джерелами, застосовувати сучасний інструментарій ведення розрахунків підприємств готельного господарства, виконувати економічний аналіз, робити висновки та пропозиції.

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 приступив вчасно. Структурно-логічні розділи проекту виконувались у встановлені терміни.

При відповідному захисті студент Курдов Богдан Анатолійович заслуговує на присвоєння кваліфікації магістра «Готельно-ресторанної справи».

Науковий керівник д.т.н., професор

Т.В. Капліна _____
(підпис)

«17» грудня 2019 р.

ЗМІСТ

Реферат	8
Паспорт	12
ВСТУП	13
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО - РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	17
1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства	17
1.2 Інноваційні технології в готельному господарстві	21
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві	25
Висновки до розділу 1	30
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ	32
2.1 Обґрунтування зовнішнього середовища готелю	32
2.2 Концептуальні засади готелю та обґрунтування його внутрішнього середовища	42
2.3 Підвищення конкурентних переваг підприємства готельного господарства шляхом інновацій	46
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві	44

2.3.2	Упровадження інновації в ресторанному господарстві	51
	Висновки до розділу 2	54
РОЗДІЛ 3	ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	55
3.1	Обґрунтування місця розташування готелю	55
3.2	Проектування приміщень готелю	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	61
3.2.5	Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення	62
3.2.6	Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень	64
3.3	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	65
3.3.1	Моделювання виробничо-торговельного процесу в закладі ресторанного господарства	65
3.3.2	Виробнича програма ресторану	68
3.3.3	Проектування приміщень приймання та зберігання продуктів	69

3.3.4	Проектування виробничих приміщень	71
3.3.4.1	Розрахунок гарячого цеху	75
3.3.5	Проектування приміщень відвідувачів	87
3.3.6	Проектування службово-побутових приміщень	88
3.3.7	Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства	89
3.4	Визначення загальної площі готелю та розроблення об'ємно-планувальних рішень	89
	Висновки до розділу 3	91
РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЮ		92
4.1	Розробка завдання на проектування із зазначеними факторами майбутнього розвитку	92
4.2	Дизайнерське рішення та елементи реклами засобу розміщення	94
4.3	Функціонування інженерних систем засобу розміщення	96
4.4	Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях	102
4.4.1	Організація та управління охороною праці в готелі	102
4.4.2	Аналіз умов праці на підприємстві	104
4.4.3	Засоби та заходи з електробезпеки	109

4.4.4	Рекомендації щодо покращення умов праці та стану захищеності від надзвичайних ситуацій на підприємстві	111
	Висновки до розділу 4	114
РОЗДІЛ 5	ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ	115
5.1	Управління готелем	115
5.1.1	Визначення структури органів управління готелем та їх завдань	116
5.1.2	Розроблення раціональної організаційної структури управління готелем	117
5.1.3	Розрахунок чисельності персоналу та формування штатного розпису підприємства	120
5.2	Організація роботи готелю	123
5.3	Економічна ефективність проекту	125
5.3.1	Обґрунтування операційних доходів готелю	125
5.3.2	Планування поточних витрат	130
5.3.3	Планування операційного прибутку	131
5.4	Дослідження ризиків для готелю	132
	Висновки до розділу 5	138
	ВИСНОВКИ	140
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	142
	ДОДАТКИ	149

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект викладено на 134 с. друкованого тексту; містить 49 таблиць, 7 рисунків і 6 аркушів креслень.

Теоретично обґрунтовано поняття інноваційний розвиток. Встановлено, що зміцнення конкурентних позицій готельного господарства можливо за рахунок впровадження інновацій. Досліджено, що заклад ресторанного господарства не може бути конкурентоспроможним без впровадження інноваційних технологій. Розглянуто види інновацій, що впроваджуються в світі і їхній вплив на роботу закладів ресторанного господарства. Досліджено, що ефективні інноваційні зміни на підприємствах РГ можуть мати як інтервальну, так і екстервальну природу походження. Визначено концептуальні засади готелю «Франківська Перлина», проведено аналіз його внутрішнього та зовнішнього середовища. Передбачаємо поєднання ділового і спортивного туризму. Встановлено, що для вирішення питання конкурентоспроможності готелю на ринку готельних послуг Івано-Франківська доцільно передбачити поетапне впровадження системи самообслуговування реєстрації гостей, що дозволило б йому мати суттєві конкурентні переваги, а у ресторани і барі інтерактивні системи – ресторан і бар). Виконано проектні рішення груп приміщень готелю: приймально-вестибюльної, житлової групи приміщень, побутового обслуговування і торгівлі, приміщення культурно-дозвіллієвого та фізкультурно-оздоровчого призначення, групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень. Визначено, що підрозділ харчування готелю включає залу ресторану на 126 місць, банкетну залу на 14 місць, лоббі-бар на 17 місць, буфет на 7 місць. Встановлено, що будівля матиме 5 поверхів площею 4385,49 м².

Виявлено, що при впровадженні запропонованих заходів в господарську діяльність готелю «Франківська Перлина» загальна сума чистого прибутку становитиме 21552,47 тис. грн. Встановлено, що характерною рисою інновації (впровадження «інтерактивний ресторан», смарт-годинник та інтерактивний бар) є те, що ці продукти сприймаються споживачем позитивно практично завжди.

Ключові слова: проект, готель, інноваційні технології, інтерактивні системи ресторан, бар; система самообслуговування реєстрації гостей, безпека, охорона праці.

РЕФЕРАТ

Дипломный магистерский проект изложен на 134 с. печатного текста; содержит 49 таблиц, 7 рисунков и 6 листов чертежей.

Теоретически обосновано понятие инновационное развитие. Установлено, что укрепление конкурентных позиций гостиничного хозяйства возможно за счет внедрения инноваций. Доказано, что заведение ресторанного хозяйства не может быть конкурентоспособным без внедрения инновационных технологий. Рассмотрены виды инноваций, внедряемых в мире и их влияние на работу заведений ресторанного хозяйства. Доказано, что эффективные инновационные изменения на предприятиях РГ могут иметь как интернальную, так и экстернальную природу происхождения. Определены концептуальные основы гостиницы «Франковская Жемчужина», проведен анализ его внутренней и внешней среды. Предполагаем сочетание делового и спортивного туризма. Установлено, что для решения вопроса конкурентоспособности отеля на рынке гостиничных услуг Ивано-Франковска целесообразно предусмотреть поэтапное внедрение системы самообслуживания регистрации гостей, что позволило бы ему иметь существенные конкурентные преимущества, а в ресторане и баре – интерактивные системы ресторан и бар.

Выполнены проектные решения групп помещений гостиницы: приемно-вестибюльной, жилой группы помещений, бытового обслуживания и торговли, помещения культурно-досугового и физкультурно-оздоровительного назначения, группы административных, хозяйственных и производственных помещений. Определено, что подразделение питания отеля включает зала ресторана на 126 мест, банкетный зал на 14 мест, лобби-бар на 17 мест, буфет на 7 мест. Установлено, что

здание будет иметь 5 этажей площадью 4385,49 м². Обнаружено, что при внедрении предложенных мероприятий в хозяйственную деятельность гостиницы «Франковская Жемчужина» общая сумма чистой прибыли составит 21552,47 тыс. грн.

Ключевые слова: проект, гостиница, инновационные технологии, интерактивные системы ресторан, бар; система самообслуживания регистрации гостей, безопасность, охрана труда.

ABSTRACT

The master's degree project is presented on 134 p. printed text; contains 49 tables, 7 figures and 6 sheets of drawings.

The concept of innovative development is theoretically grounded. It has been established that strengthening the competitive position of the hotel industry is possible through the introduction of innovations. It has been researched that the restaurant establishment cannot be competitive without the introduction of innovative technologies. The types of innovations introduced in the world and their impact on the work of restaurants are considered. It is researched that effective innovative changes at WG enterprises can have both internal and external origin.

The conceptual foundations of the Hotel «Frankivskaya Pearl» were determined and the analysis of its internal and external environment. We expect a combination of business and sports tourism. It is established that in order to solve the issue of competitiveness of the hotel in the hotel services market Ivano-Frankivsk, it is advisable to provide for the phased introduction of a self-service check-in system, which would allow it to have significant competitive advantages, and in the restaurant and bar interactive systems - restaurant and bar).

Design decisions were made of the groups of hotel premises: reception-lobby, residential group of premises, household services and trade, premises of cultural and leisure

and physical-health purpose, group of administrative, economic and industrial premises. It is determined that the catering unit includes a restaurant hall for 126 people, a banquet hall for 14 people, a lobby bar for 17 people, a buffet for 7 people. It is established that the building will have 5 floors with an area of 4385,49 m².

It is revealed that the implementation of the proposed measures in the economic activities of the hotel «Frankivskaya Pearl» total amount of net profit will be 21552,47 thousand UAH. It is established that a characteristic feature of innovation (the introduction of «interactive restaurant», smart watch and interactive bar) is that these products are perceived positively by the consumer almost always.

Keywords: project, hotel, innovative technologies, interactive systems restaurant, bar; self-service check-in system, security, labor protection.

Паспорт підприємства

готель «Франківська Перлина» на 140 місць у місті Івано-Франківськ

(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1. Категорія готелю		«****»
2. Кількість номерів		81
3. Кількість місць		140
4. Площа земельної ділянки	10500	м ²
5. Загальна площа будівлі (в основі)	877,1	м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	66616,88	тис. грн.
2. Поточні витрати	40333,38	тис. грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	26283,50	тис. грн.
4. Чистий прибуток	21552,47	тис. грн.
5. Рентабельність діяльності	32,35	%
6. Середньооблікова чисельність працівників	178	осіб

Студент-дипломник _____
(підпис)

Курдов Б.А.
(ПІБ)

Керівник проекту _____
(підпис)

д.т.н., професор Капліна Т.В.
(науковий ступінь, вчене звання, ПІБ)