

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 клуб-готелю категорії «*» на 199 місць у місті
Київ з упровадженням інноваційних технологій»**

зі спеціальності 241 « Готельно-ресторанна справа »

Виконавець Максак Євгенія Андріївна

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 Максак Євгенія Андріївна
Тема: «Проект клуб-готелю категорії «**» на 199 місць у місті Київ 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 клуб-готелю. Запропонувати інноваційні готельні і ресторанны технології для впровадження у клуб-готелі. При моделюванні сервісно-виробничого процесу в готелі, включити групи приміщень відповідно до ДБН. Визначити структуру номерного фонду клуб-готелю. Розрахувати чисельність обслуговуючого персоналу клуб-готелю, зробити висновки. Розробити штатний розпис клуб-готелю, скласти посадову інструкцію адміністратора клуб-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 _____ (підпис) Максак Є.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)

ВІДГУК

наукового керівника

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

Максак Євгенії Андріївни

на тему «Проект клуб-готелю категорії «****» на 199 місць у місті Київ з упровадженням інноваційних технологій»

Актуальність теми: Загострення проблем, пов'язаних з розвитком індустрії гостинності, потребує нових ідей та значних змін. У зв'язку з цим, дослідження що дозволяє запроектувати готель з упровадженням інноваційних технологій, є актуальним.

Загальна характеристика роботи: Дипломний магістерський проект студентки Максак Є.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 у розробці концептуальних засад готелю, впровадженні інновацій – інтерактивного столу Touch Table у вестибюлі; в ресторані – WinePad menu з додатком Uncorkd, які нададуть готелю конкурентних переваг.

Рівень підготовки магістра: під час роботи над дипломним магістерським проектом Максак Є.А. виявила високий рівень теоретичних знань та навичок, показала вміння обґрунтовувати рішення з проектування готелю. Виконання дипломного магістерського проекту показало спроможність студентки самостійно працювати з інформаційними джерелами, застосовувати сучасний інструментарій ведення розрахунків підприємств готельного господарства, виконувати економічний аналіз, розробляти пропозиції щодо інновацій, розраховувати ризики від їх впровадження, 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 приступила вчасно. Структурно-логічні розділи проекту виконувались у встановлені терміни.

При відповідному захисті студентка Максак Євгенія Андріївна заслуговує присвоєння кваліфікації магістра «Готельно-ресторанної справи».

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

(підпис)

«17» грудня 2019 р.

ЗМІСТ

Реферат	9
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	18
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві	22
Висновки до розділу 1	25
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ГОТЕЛЮ	27
2.1 Обґрунтування зовнішнього середовища готелю	27
2.2 Концептуальні засади готелю та обґрунтування його внутрішнього середовища	36
2.3 Підвищення конкурентних переваг підприємства готельного господарства шляхом інновацій	43
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві	44
2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві	47
Висновки до розділу 2	50
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	51
3.1 Обґрунтування місця розташування готелю	51
3.2 Проектування приміщень готелю	53
3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	53
3.2.2 Проектування житлової групи приміщень	56
3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	58

3.2.4	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення	59
3.2.5	Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення	60
3.2.6	Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень	61
3.3	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	64
3.3.1	Моделювання виробничо-торговельного процесу в закладі ресторанного господарства	64
3.3.2	Виробнича програма підприємства харчування	65
3.3.3	Проектування приміщень приймання та зберігання продуктів	67
3.3.4	Проектування виробничих приміщень	69
3.3.4.1	Розрахунок гарячого цеху ресторану готелю	71
3.3.5	Проектування приміщень відвідувачів	79
3.3.6	Проектування службово-побутових приміщень	80
3.3.7	Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства	81
3.4	Визначення загальної площі готелю та розроблення об'ємно-планувальних рішень	82
	Висновки до розділу 3	85
РОЗДІЛ 4 ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛЮ		87
4.1	Розроблення завдання на проектування готелю із зазначеними факторами майбутнього розвитку	87
4.2	Дизайнерське рішення та елементи реклами	89
4.3	Функціонування інженерних систем готелю	91
4.4	Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях	97
4.4.1	Визначення можливих факторів небезпеки і шкідливостей в	97

	готелі	
4.4.2	Вимоги безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт	101
4.4.3	Засоби та заходи з електробезпеки	102
4.4.4	Протипожежні засоби та заходи	104
	Висновки до розділу 4	107
РОЗДІЛ 5	ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ	108
5.1	Управління готелем	108
5.1.1	Визначення структури органів управління готелем та їх завдань	108
5.1.2	Розроблення раціональної організаційної структури управління готелем	110
5.1.3	Розрахунок чисельності персоналу та формування штатного розпису підприємства	115
5.2	Організація роботи готелю	117
5.3	Економічна ефективність проекту	119
5.3.1	Обґрунтування операційних доходів готелю	119
5.3.2	Планування поточних витрат для готелю	125
5.3.3	Планування операційного прибутку готелю	126
5.4	Оцінка ефективності впровадження інновацій	127
5.5	Дослідження ризиків для готелю	130
	Висновки до розділу 5	131
	ВИСНОВКИ	132
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	134
	ДОДАТКИ	143

РЕФЕРАТ

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

Теоретично обґрунтовано, що застосування передових технологій позитивно впливає на діяльність компаній, а саме: збільшує їх конкурентоспроможність, прибутковість, кількість споживачів, що дозволяє переглянути комплектацію та вимоги до компетенції кадрів, якості продукції і послуг. Встановлено, що інноваційна стратегія на рівні підприємства готельного господарства визначається як складова його загальної стратегії та являє собою комплекс заходів щодо визначення найважливіших напрямів, вибору пріоритетів ефективного розвитку підприємства та підвищення його конкурентоспроможності. Проаналізовано існуючі інновації в готельному господарстві. Встановлено, що не всі підприємства та заклади РГ, орієнтовані на інноваційний розвиток, спроможні ефективно функціонувати. Визначено концептуальні засади готелю – туристично-екскурсійного призначення, проведено аналіз його внутрішнього та зовнішнього середовища. Для надання готелю конкурентних переваг запропоновано впровадити дві інновації: в готелі – встановлення обладнання для інтерактивного столу Touch Table у вестибюлі; в ресторані – WinePad menu з додатком Uncorkd. Розраховано площі основних груп приміщень готелю, розроблена виробнича програма ресторану «Рандеву» та гарячого цеху. Розрахована загальна площа готелю (7088 м²), визначена його поверховість (6 поверхів).

Побудована система управління охороною праці в готелі, визначені відповідальні особи за техніку безпеки та охорону праці, їх службові обов'язки. Визначено показники діяльності готелю – чистий прибуток 56213,21 тис. грн; рентабельність – 30,99 %. Впровадження інноваційних технологій дозволить забезпечити прибуток готелю.

Ключові слова: проект, готель, інноваційні технології, ресторан, безпека, охорона праці.

РЕФЕРАТ

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

Теоретически обосновано, что применение передовых технологий положительно влияет на деятельность компаний, а именно: увеличивает их конкурентоспособность, прибыльность, количество потребителей, позволяет просмотреть комплектацию и требования к компетенции кадров, качества продукции и услуг. Установлено, что инновационная стратегия на уровне предприятия гостиничного хозяйства определяется, как составляющая его общей стратегии и представляет собой комплекс мероприятий по определению важнейших направлений, выбора приоритетов эффективного развития предприятия и повышения его конкурентоспособности. Проанализированы существующие инновации в гостиничном хозяйстве. Установлено, что не все предприятия и учреждения РХ, ориентированы на инновационное развитие, способны эффективно функционировать. Определены концептуальные основы отеля – туристическо-экскурсионного назначения, проведен анализ его внутренней и внешней среды.

Для предоставления отелю конкурентных преимуществ предложено внедрить две инновации: в отеле – установка оборудования для интерактивного стола Touch Table в вестибюле; в ресторане – WinePad menu с приложением Uncorkd. Рассчитано площади основных групп помещений гостиницы, разработана производственная программа ресторана «Рандеву» и горячего цеха. Рассчитана общая площадь отеля (7088 м²), определенная его этажность (6 этажей).

Построена система управления охраной труда в отеле, определены ответственные лица за технику безопасности и охрану труда, их служебные обязанности. Определены показатели деятельности гостиницы – чистая прибыль 56213,21 тыс. грн; рентабельность – 30,99%. Внедрение инновационных технологий позволит обеспечить прибыль гостиницы.

Ключевые слова: проект, гостиница, инновационные технологии, ресторан, безопасность, охрана труда.

ABSTRACT

The master's degree project is spread over 134 pages. printed text; contains 49 tables, 7 figures and 6 sheets of drawings.

It is theoretically substantiated that the use of advanced technologies has a positive effect on the activity of companies, namely: it increases their competitiveness, profitability, the number of consumers, which allows to review the staffing and requirements for competence of personnel, quality of products and services. It is established that an innovative strategy at the level of a hotel enterprise is defined as a component of its overall strategy and represents a set of measures for determining the most important directions, choosing the priorities for the effective development of the enterprise and improving its competitiveness. Existing innovations in the hotel industry are analyzed. It is established that not all enterprises and institutions of the WG focused on innovative development are able to function effectively. The conceptual foundations of the hotel - tourist excursion destination are determined, its internal and external environment is analyzed. In order to provide the hotel with competitive advantages, it is proposed to introduce two innovations: in the hotel – installation of equipment for the interactive table Touch Table in the lobby; at the restaurant – WinePad menu with Uncorkd app. The areas of the main groups of rooms of the hotel were calculated, the production program of the restaurant «Rendev» and the hot shop were developed. The total area of the hotel (7088 m²) is calculated, its surface (6 floors) is determined. A hotel safety management system has been built, responsible persons for safety and occupational safety, their job responsibilities. A hotel safety management system has been built, responsible persons for safety and occupational safety, their job responsibilities. The performance of the hotel is determined – net profit 56213,21 thousand UAH; profitability – 30.99%. The introduction of innovative technologies will ensure the profit of the hotel.

Keywords: project, hotel, innovative technologies, restaurant, safety, labor protection.

Паспорт підприємства

Клуб-готель «Рандеву» на 199 місць у місті Київ

(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1. Категорія готелю			«****»
2. Кількість номерів			112
3. Кількість місць			199
4. Площа земельної ділянки		14925,0	м ²
5. Загальна площа будівлі (в основі)		1181,35(бп.)	м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	181360,7	тис. грн.
2. Поточні витрати	112808,01	тис. грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	68552,69	тис. грн.
4. Чистий прибуток	56213,21	тис. грн.
5. Рентабельність діяльності	30,99	%
6. Середньооблікова чисельність працівників	135	осіб

Студент-дипломник _____

(підпис)

Максак Є.А.

(ПІБ)

Керівник проекту _____

(підпис)

д.т.н., професор Капліна Т.В.

(науковий ступінь, вчене звання, ПІБ)