

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 192 місця у місті Хмельницький  
з упровадженням інноваційних технологій »**

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

**Виконавець роботи Пустова Єлізавета Русланівна**  
(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**  
(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)

« \_\_ » вересня 2019 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК**  
**ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО МАГІСТЕРСЬКОГО ПРОЕКТУ**

Студентом спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Прізвище, ім'я, по батькові Пустовою Єлизаветою Русланівною

Тема **«Проект готелю категорії «\*\*\*» на 192 місця в місті Хмельницький 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, визначити дискусійні та невирішені аспекти. Спрогнозувати інноваційну діяльність для засобу розміщення. Запропонувати інноваційні готельні і ресторани технології для впровадження у засобі розміщення. При моделюванні проектуванні сервісно-виробничого процесу в засобі розміщення включити групи приміщень відповідно до ДБН. Визначити структуру номерного фонду засобу розміщення. Розрахувати чисельність обслуговуючого персоналу засобу розміщення, зробити висновки. Розробити штатний розпис засобу розміщення та скласти посадову інструкцію одного з працівників засобу розміщення.

**Зміст розрахунково-пояснювальної записки** Реферат. Вступ. Теоретичні аспекти інновацій в готельно-ресторанному бізнесі. Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення. 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 засобу розміщення – 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	-	23.09	6.10
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	-	7.10	03.11
Технологічне проектування	-	04.11	03.12
Організаційне та технічне забезпечення функціонування засобу розміщення	доцент Володько О.В. доцент Бичков Я.М.	04.12	10.12
Організаційно-економічний розділ	-	11.12	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	05.11-12.12.2019	4.12.2019
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.

Студента \_\_\_\_\_ **Пустова Є. Р.**

(підпис)

Науковий керівник \_\_\_\_\_

(підпис)

**д.т.н., професор Т. В. Капліна**

(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)

## РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект виконаний із метою проектування готелю категорії «\*\*\*» на 192 місця у місті Хмельницький. Проект складається з п'яти розділів: теоретичного, дослідницького, проектного, організаційного забезпечення функціонування підприємства готельно-ресторанного господарства та організаційно-економічного. Він передбачений на 132 сторінках друкованого тексту, що містить 41 таблицю і 8 рисунків, 5 додатків та 6 листів графічного матеріалу, використано 92 джерела літератури.

Предметом проекту є принципи, фактори, методи, послуги, які забезпечують розвиток готельно-ресторанного господарства на основі інновацій.

У проекті обґрунтовано запровадження високотехнічних ліжок у номерах готелю та пропозиції страв із органічних продуктів у ресторані підприємства. Встановлено, що інноваційні технології дозволять значно зменшити, оптимізувати і прискорити специфіку операцій у готельному і ресторанному господарстві.

Обґрунтовано підстави, які дозволяють запровадити інноваційні технології у готелі та закладі ресторанного господарства з метою набуття конкурентних переваг.

За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища на основі аналізу підприємств конкурентів обґрунтовано та визначено послуги, які надає готель, визначений сегмент споживачів, на який спрямована діяльність засобу розміщення.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення для готелю категорії «\*\*\*\*» на 80 місць. Визначена ефективність від діяльності засобу розміщення – чистий прибуток становить 9563,78 тис. грн., рентабельність – 32,39 %.

## РЕФЕРАТ

Дипломный магистерский проект выполнен с целью проектирования отеля категории «\*\*\*» на 192 места в городе Хмельницкий. Проект состоит из пяти разделов: теоретического, исследовательского, проектного, организационного обеспечения функционирования предприятия гостинично-ресторанного хозяйства и организационно-экономического. Он предусмотрен на 132 страницах печатного текста, содержит 41 таблицу и 11 рисунков, 4 приложения и 6 листов графического материала, использовано 92 источника литературы.

Предметом проекта являются принципы, факторы, методы, услуги, обеспечивающих развитие гостинично-ресторанного хозяйства на основе инноваций.

В проекте обосновано введение высокотехнических коек в номерах отеля и предложения блюд из органических продуктов в ресторане предприятия. Установлено, что инновационные технологии позволят значительно упростить, оптимизировать и ускорить специфику операций в гостиничном и ресторанном хозяйстве.

Приведены основания, позволяющие ввести инновационные технологии в гостинице и заведении ресторанного хозяйства с целью получения конкурентных преимуществ.

По результатам исследований внутренней и внешней среды на основе анализа предприятий конкурентов обоснованно и определены услуги, которые предоставляет отель, определенный сегмент потребителей, на который направлена деятельность средства размещения.

Разработаны объемно-планировочные решения для ботели категории «\*\*\*\*» на 80 мест. Определена эффективность от деятельности средства размещения - чистая прибыль составляет 9563,78 тыс. грн., рентабельность - 32,39%.

## ABSTRACT

The graduate master's project was carried out with the aim of designing a hotel category «\*\*\*\*» for 192 places. The project consists of five sections: theoretical, research, design, organizational support of the functioning of the hotel and restaurant industry and organizational and economic. It is provided for 132 pages of printed text, contains 41 tables and 11 figures, 4 appendices and 6 sheets of graphic material, 92 sources of literature are used.

The subject of the project is the principles, factors, methods, services that ensure the development of hotel and restaurant facilities based on innovation.

The project justifies the introduction of high-tech beds in the rooms of the boathouse and offers dishes from organic products in the restaurant of the enterprise. It was established that innovative technologies will significantly simplify, optimize and accelerate the specifics of operations in the hotel and restaurant industry.

The reasons are given for introducing innovative technologies in a hotel and restaurant establishment in order to obtain competitive advantages.

Based on the results of studies of the internal and external environment, based on an analysis of the enterprises of competitors, the services provided by the hotel, a certain segment of consumers, to which the activity of the accommodation facility is directed, are determined and determined.

The space-planning solutions for the «\*\*\*\*» category hotel with 80 seats have been developed. The effectiveness of the activity of the accommodation facility was determined - net profit is 9563.78 thousand UAH, profitability – 32.39%.

# ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

## Готель категорії «\*\*\*» у місті Хмельницький

(засіб розміщення, місце розташування)

### I. Будівельно-технічні показники

1. Кількість номерів	109	номер
2. Кількість місць	192	місць
3. Площа земельної ділянки	11520	м <sup>2</sup>
4. Загальна площа будівлі (в основі)	6251	м <sup>2</sup>

### II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	72590,39	тис. грн.
2. Поточні витрати	41608,09	тис. грн.
3. Фінансовий результат до оподаткування	30982,30	тис. грн.
4. Чистий прибуток	5886,64	тис. грн.
5. Рентабельність діяльності	34,57	%
6. Середньооблікова чисельність працівників	154	особи

Студент-дипломник

\_\_\_\_\_

(підпис)

Керівник проекту

\_\_\_\_\_

(підпис)

Пустова Є. Р.

(ПБ)

д.т.н., професор Капліна Т. В.

(науковий ступінь, вчене звання, ПБ)