

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект складається з п'яти розділів, списку використаних джерел, додатків.

У роботі обґрунтовано діяльність готелю, контингент споживачів, перелік основних та додаткових послуг, що надаються. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію готелю.

Обґрунтовано впровадження інновацій з метою підвищення ефективності діяльності закладу, що досліджується. Запропоновано впровадження інновації у готелі «Мелані», пароочисник фірми Karcher. Пропонуємо для ефективної роботи в ресторанному господарстві готелю «Мелані» впровадити кейтрингове обслуговування.

Обґрунтовано місце розташування готелю, відповідно до нормативів, проаналізовано площа ділянки, майданчика для відвідувачів, стоянки для автотранспорту, площі приміщень готелю: приймально-вестибюльної групи; житлові групи; приміщення побутового обслуговування і торгівлі; приміщення культурно-дозвільного призначення; приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення; групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень. Розроблено пропозиції щодо дизайну готелю.

Дипломний магістерський проект викладено на 187 сторінках тексту та містить 57 таблиць, 8 рисунків, 7 додатків. При написанні роботи було використано 58 літературних джерел. Графічний матеріал – 6 аркушів.

Ключові слова: готельно-ресторанне господарство, інноваційні технології, автоматизовані системи управління, функціональні групи приміщень.

РЕФЕРАТ

Дипломный магистерский проект состоит из пяти разделов, списка литературы, приложений.

В работе обоснованно деятельность гостиницы, контингент потребителей, перечень основных и дополнительных услуг. По результатам исследований внутренней и внешней среды на основе анализа конкурентной среды обоснована концепция гостиницы.

Обоснованно внедрения инноваций с целью повышения эффективности деятельности учреждения. Предложено внедрение инновации в гостинице «Мелани», пароочиститель фирмы Karcher. Предлагаем для эффективной работы в ресторанном хозяйстве гостиницы «Мелани» внедрить кейтеринговое обслуживание.

Обоснованно месторасположение гостиницы, в соответствии с нормативами, проанализированы площадь участка, площадки для посетителей, стоянки для

автотранспорта, площади помещений гостиницы: приемно-вестибюльной группы; жилые группы; помещения бытового обслуживания и торговли; помещения культурно-досугового назначения; помещений физкультурно-оздоровительного назначения; группы административных, хозяйственных и производственных помещений. Разработаны предложения по дизайну гостиницы.

Дипломный магистерский проект изложен на 187 страницах текста и содержит 57 таблиц, 8 рисунков, 7 приложений. При написании работы были использованы 58 литературных источников. Графический материал - 6 листов.

Ключевые слова: гостинично-ресторанное хозяйство, инновационные технологии, автоматизированные системы управления, функциональные группы помещений.

ESSAY

Master's diploma project consists of five sections, bibliography, applications. The paper rightly activities Hotels contingent of consumers, the list of basic and additional services. According to the research of internal and external environment on the basis of an analysis of the competitive environment proved Hotels concept.

The introduction of innovations is grounded in order to increase the efficiency of the investigated institution. It is proposed to introduce innovations in the hotel "Melani", a steam cleaner from Karcher. We propose to introduce catering services for effective work in the restaurant industry of the Melani Hotel.

Reasonably Hotels location, in accordance with the regulations, analyzed land area, playground for visitors and parking for vehicles, premises Square Hotels: receiving-vestibule group; residential group; premises consumer services and trade; premises of cultural and leisure facilities; facilities sports and recreational purposes; Group administrative business and industrial premises. Proposals for the design Hotels.

Diploma Master's project is presented on 187 pages of text and contains 57 tables, 8 figures, 7 applications. 58 literary sources were used in writing the work. Graphic material - 6 sheets.

Keywords: hotel and restaurant management, innovative technology, automated control systems, functional groups of rooms competitiveness.