

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 Волокітіна Анна Олександрівна
Тема: «Проект еко-готелю категорії «**» на 110 місць у селищі Колочава**
Закарпатської області з упровадженням інноваційних технологій»
Затверджена наказом ректора № 173-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 засобу розміщення. Запропонувати інноваційні готельні і ресторанні технології для впровадження у засобі розміщення. При моделюванні сервісно-виробничого процесу в готелі, включити групи приміщень відповідно до ДБН. Визначити структуру номерного фонду еко-готелю. Розрахувати чисельність обслуговуючого персоналу, зробити висновки. Розробити штатний розклад еко-готелю, скласти посадову інструкцію чергового адміністратора готелю.

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 еко-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	-	23.09	06.10
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	-	07.10	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	23.09-06.10. 2019	
Прогнозування інноваційної діяльності для засобу розміщення	07.10-04.11. 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 _____ А.О. Волокітіна
(підпис)

Науковий керівник _____ к.т.н. О.В. Володько
(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)

ЗМІСТ

ПАСПОРТ.....	8
РЕФЕРАТ.....	9
ВСТУП.....	11
РОЗДІЛ 1 ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ІННОВАЦІЙ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	
1.1 Інноваційний розвиток як основа конкурентоспроможності підприємств готельного господарства.....	14
1.2 Інноваційні технології в готельному господарстві.....	18
1.3 Інноваційні технології в ресторанному господарстві.....	32
Висновки до розділу 1.....	39
РОЗДІЛ 2 ПРОГНОЗУВАННЯ ІННОВАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ДЛЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ	
2.1 Аналіз зовнішнього середовища засобу розміщення.....	40
2.2 Концептуальні засади засобу розміщення та обґрунтування його внутрішнього середовища.....	45
2.3 Заходи з упровадження інноваційних технологій в засобі розміщення.....	53
2.3.1 Упровадження інновації в готельному господарстві.....	54
2.3.2 Упровадження інновації в ресторанному господарстві.....	56
Висновки до розділу 2.....	60
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ	
3.1 Аналіз місця розташування готелю та визначення відповідності ДБН.....	61
3.2 Проектування приміщень засобу розміщення.....	66
3.2.1 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.....	66
3.2.2 Проектування житлової групи приміщень.....	72
3.2.3 Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі.....	75

3.2.4	Проектування приміщень культурно-дозвілльового призначення.....	76
3.2.5	Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.....	77
3.2.6	Проектування групи адміністративних, господарських та виробничих приміщень.....	77
3.3	Проектування закладів ресторанного господарства при засобі розміщення.....	80
3.3.1	Моделювання виробничо-торгівельного процесу в закладі ресторанного господарства.....	80
3.3.2	Виробнича програма підприємства харчування.....	83
3.3.3	Проектування приміщень приймання і зберігання продуктів (складських приміщень).....	88
3.3.4	Проектування виробничих приміщень.....	89
3.3.4.1	Розрахунок гарячого цеху.....	95
3.3.5	Проектування службово-побутових приміщень.....	100
3.3.6	Проектування приміщень для відвідувачів.....	101
3.3.7	Визначення площі приміщень закладу ресторанного господарства.....	101
3.4	Визначення загальної площі засобу розміщення та розробка об'ємно-планувальних рішень.....	102
	Висновки до розділу 3.....	104
<p style="text-align: center;">РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ</p>		
4.1	Розробка завдання на проектування засобу розміщення із зазначеними факторами майбутнього розвитку.....	105
4.2	Дизайнерські рішення та елементи реклами засобу розміщення.....	108
4.3	Функціонування інженерних систем засобу розміщення.....	110

4.4	Охорона праці та безпека життєдіяльності в надзвичайних ситуаціях.....	115
	Висновки до розділу 4.....	133
РОЗДІЛ 5 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНИЙ РОЗДІЛ		
5.1	Управління готелем.....	134
5.1.1	Визначення структури органів управління в засобі розміщення та їх завдань.....	134
5.1.2	Розробка раціональної організаційної структури управління готелем.....	139
5.1.3.	Розрахунок чисельності персоналу і формування штатного розпису підприємства.....	142
5.2	Організація роботи засобу розміщення.....	144
5.3	Економічна ефективність проекту.....	147
5.3.1	Обґрунтування операційних доходів	147
5.3.2	Планування поточних витрат.....	152
5.3.3	Планування операційного прибутку.....	153
5.4	Оцінка ефективності впровадження інновацій.....	155
5.5	Дослідження ризиків.....	158
	Висновки до розділу 5.....	161
	ВИСНОВКИ.....	163
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	166
	ДОДАТКИ.....	170

Паспорт підприємства

Еко-готель «Колочава» селище Колочава Закарпатської області

(засіб розміщення, місце розташування)

I. Будівельно-технічні показники

1. Категорія готелю	«****»	
2. Кількість номерів	70	
3. Кількість місць	110	
4. Площа земельної ділянки	7150,00	м ²
5. Загальна площа будівлі (в основі)	814,20	м ²

II. Прогноз основних економічних показників на рік

1. Доходи від операційної діяльності	33910,44	тис. грн.
2. Поточні витрати	17693,94	тис. грн.
3. Чистий прибуток	13297,53	тис. грн.
4. Рентабельність діяльності	39,21	%
5. Середньооблікова чисельність працівників	92	осіб

РЕФЕРАТ

Дипломний магістерський проект складається зі вступу; п'яти розділів; висновків; списку інформаційних джерел та додатків. Загальний обсяг дипломного проекту – 165 сторінок тексту, у роботі розміщено 55 таблиць, 18 рисунків, 10 додатків, використано 75 літературних джерел на 6 сторінках. Графічний матеріал – 6 аркушів.

У роботі визначено теоретичні аспекти інновацій у закладах готельно-ресторанного господарства. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища обгрунтовано концепцію підприємства, що проектується; наведено перелік основних та додаткових послуг, що надаються.

Запрогнозовано інноваційну діяльність для еко-готелю. Для раціонального використання енергоресурсів запропоновано впровадження автоматизованої системи керування і моніторингу інженерних систем будівлі і номерів «Smart House»; для вдосконалення діяльності ресторанного господарства – впровадження інноваційної кухонної відеосистеми «Kitchen Display System».

Проведене технологічне проектування засобу розміщення. Визначені окремі технічні показники проекту та обгрунтовано об'ємно-планувальне рішення будівлі еко-готелю. Сформульовані і обгрунтовані вимоги до планувального, архітектурного, інженерного та технологічного рішень засобу розміщення, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог.

Проведено оцінку ефективності впровадження інновацій та визначені основні економічні показники діяльності еко-готелю.

Ключові слова: еко-готель, конкурентоспроможність, інноваційні технології, технологічне проектування, автоматизована система

РЕФЕРАТ

Дипломный магистерский проект состоит из введения; пяти разделов; выводов; списка информационных источников и приложений. Общий объем дипломного проекта – 165 страниц текста, в работе размещено 55 таблиц, 18 рисунков, 10 приложений, использовано 75 литературных источников на 6 страницах. Графический материал – 6 листов.

В работе определены теоретические аспекты инноваций в учреждениях гостинично-ресторанного хозяйства. По результатам исследований внутренней и внешней среды обоснована концепция проектируемого предприятия; приведен перечень основных и дополнительных услуг.

Запрогнозирована инновационная деятельность для эко-отеля. Для рационального использования энергоресурсов предложено внедрение автоматизированной системы управления и мониторинга инженерных систем здания и номеров «Smart House»; для совершенствования деятельности ресторана – внедрение инновационной кухонной видеосистемы «Kitchen Display System».

Проведено технологическое проектирование средства размещения. Определены отдельные технические показатели проекта и обоснованно объемно-планировочное решение здания эко-отеля. Сформулированы и обоснованы требования к планировочному, архитектурному, инженерному и технологическому решениям средства размещения, его основным параметрам с учетом технологических и градостроительных требований.

Проведена оценка эффективности внедрения инноваций и определены основные экономические показатели деятельности эко-отеля.

Ключевые слова: эко-отель, конкурентоспособность, инновационные технологии, технологическое проектирование, автоматизированная система

ABSTRACT

The master's degree project consists of an introduction, five sections, conclusions, a list of information sources and applications. The total volume of the diploma project is 165 pages of text, 55 tables, 18 figures, 10 annexes are used in the work, 75 literary sources on 6 pages are used. Graphic material - 6 sheets.

The theoretical aspects of innovation in hotel and restaurant establishments are defined in the paper. According to the results of internal and external research, the concept of the projected enterprise is substantiated; the list of basic and additional services provided.

Innovation for the eco-hotel is forecast. For rational use of energy resources it is proposed to introduce automated control system and monitoring of engineering systems of building and numbers «Smart House»; to improve the restaurant industry - the introduction of an innovative kitchen display system «Kitchen Display System».

The technological design of the facility has been carried out. The individual technical parameters of the project have been identified and the eco-hotel building planning solution has been substantiated. Requirements for planning, architectural, engineering and technological solutions of the accommodation facility, its basic parameters are formulated and substantiated taking into account technological and urban planning requirements.

The efficiency of innovation implementation was evaluated and the main economic indicators of eco-hotel activity were determined.

Keywords: eco-hotel, innovative technologies, accommodation facility, technological design, automated system

ВСТУП

Актуальність теми.

Готельна індустрія є складовою сфери послуг, яка в наш час розвивається швидкими темпами. Щороку у світі будуються сотні нових готелів, укрупнюються потужні готельні мережі, річна кількість туристів становить понад один мільярд чоловік, і має тенденцію до зростання. У боротьбі за споживача управління готелів змушене розробляти стратегії своєї діяльності, щоб запропонувати споживачеві такий продукт, який би найповніше задовольняв його потреби і очікування, був унікальним та кращим за інші. Однією із таких перспективних стратегій є «зелене будівництво» засобів розміщення, яке включає поєднання заходів, направлених на збільшення енергоефективності об'єктів готельного господарства, зменшення негативного впливу на оточуюче середовище, збереження природного ландшафту тощо. Тобто, готельєри сьогодні віддають належну увагу досить новому для України методу – впровадженню концепції «екологічного готелю».

Розвиток еко-готельного бізнесу можна вважати перспективним напрямом для України, адже в країні є значна кількість територій придатних для зведення еко-готелів, порівняно низький рівень індустріалізації певних територій, наявний попит на еко-послуги як серед внутрішніх, так й іноземних туристів. І саме Україна має ряд переваг у порівнянні з сусідніми державами з точки зору інвестування в еко-готельний бізнес:

- наявність значних рекреаційних ресурсів та територій, придатних для розташування екоготелів;
- становлення та розвиток виробництва екологічно сертифікованої будівельної продукції;
- наявність значної кількості навчальних закладів з підготовки фахівців у сфері гостинності;

- наявність наукових, науково-дослідних центрів, що спеціалізуються на розробці енерго-, водозберігаючих технологій, підготовці фахівців відповідної спеціалізації;
- становлення виробництва екологічно чистих продуктів харчування;
- наявність широкого спектру додаткових послуг;
- послаблення податкового тиску у сфері гостинності.

Тож, припускаємо, що Україна має усі передумови для успішного функціонування сертифікованих еко-готелів у середовищі, яке відповідає екологічним вимогам.

Актуальність же проблем розвитку, екологізації та екомодернізації підприємств готельного господарства України зумовила велику увагу до них з боку вчених і практиків. Питаннями розвитку екологічного туризму в Україні займалися такі науковці, як Панченко Т.Ф., Закревський О., Медіна Т., Попович С. та ін. В країнах СНД увага до питань екологоорієнтованого проектування і архітектури вперше була притягнута роботами Тетіора А.Н., Владімірова В.В., Чистякової С.Б., а згодом – Швецова К.К., Передельського Л.В. та ін. Вивченням питань екологізації підприємств безпосередньо готельного господарства займалися Загорянська О.Л., Байлик С.І., Шувар Н.М., Закалик Г.М., Удуд І.Р., Паньків Н.Є, Гунько В.М. та інші.

Разом з цим, враховуючи швидкий розвиток протягом останніх десятиліть такої специфічної сфери туризму, як природоорієнтовані подорожі, низка питань стосовно особливостей проектування екологічних засобів розміщення залишається досі не вирішеними. Хоча деякі українські готелі вже позиціонують себе як екологічні, але в їх діяльності відсутній комплексний екологічний підхід, тобто вони забезпечують лише окремі еко-критерії.

Тому, подальші дослідження щодо проектування екологічного готелю з упровадженням інноваційних технологій є актуальними та перспективними.

Метою дослідження є: розробка проекту еко-готелю категорії «****» на 110 місць у селищі Колочава Закарпатської області з упровадженням інноваційних технологій.

Досягнення поставленої мети здійснювалося шляхом розгляду ряду

логічно взаємопов'язаних **завдань**, які послідовно розкривають тему даної роботи:

- визначено теоретичні аспекти інновацій у закладах готельно-ресторанного господарства;
- запрогнозовано інноваційну діяльність для еко-готелю;
- розроблено технологічне проектування еко-готелю;
- обгрунтовано організаційне та технічне забезпечення функціонування еко-готелю;
- розраховано організаційно-економічну доцільність проекту.

Об'єкт дослідження: еко-готель категорії «****» у селищі Колочава Закарпатської області.

Предмет дослідження: впровадження інноваційних технологій у еко-готель та заклад ресторанного господарства, організація та забезпечення функціонування еко-готелю.

Методологічні та теоретичні основи дослідження. У процесі роботи застосовувалися загальнонаукові методи: абстракція, класифікація видів, порівняння, системний підхід, ситуаційний математичний аналіз, логіко-аналітична оцінка параметрів, аналогії, моделювання. Сукупність використовуваної методологічної бази дозволила забезпечити в кінцевому підсумку достовірність і обгрунтованість висновків і практичних рішень.

Інформаційна база. В ході дослідження вивчена загальна і спеціалізована література з управління інноваційною діяльністю та еко-технологіями готельно-ресторанних закладів на території України. При написанні роботи використані законодавчі та нормативно-правові документи, офіційні публікації та матеріали наукових конференцій з проблем проектування та будівництва еко-готелів, удосконалення діяльності засобів розміщення за рахунок інноваційних технологій.

Наукова новизна роботи полягає в розробці та обгрунтуванні теоретичних засад і методичних підходів до проектування еко-готелю «Колочава» у селищі Колочава Закарпатської області з впровадженням інноваційних технологій.

Наукові результати, отримані особисто автором:

1. Розроблено та обґрунтовано алгоритм формування та реалізації стратегії управління інноваційною діяльністю еко-готелю «Колочава». Запропоновано принципи оптимізації надання готельно-ресторанних послуг у рамках впровадження інноваційних технологій.

2. Визначено та обґрунтовано критерії підвищення інноваційного потенціалу еко-готелю «Колочава», що дозволили на основі оцінки перспектив розвитку готельно-ресторанної діяльності екологічного засобу розміщення запропонувати заходи, спрямовані на забезпечення доступності готельних послуг широким верствам населення.

Практичне значення дипломної роботи полягає в тому, що запропоновані рекомендації щодо проектування еко-готелів з упровадженням інноваційних технологій можуть бути враховані при проектуванні екологічних засобів розміщення на території України, що дозволить суттєво підвищити ефективність інвестиційних механізмів у цій сфері, а також сформувати раціонально діючу систему бізнес- планування їх діяльності.

Крім того, пропозиції, що містяться в роботі, можуть бути використані при підготовці фахівців індустрії гостинності та туризму.

Апробація результатів наукового дослідження. Результати дослідження відображено у науковій статті «Сучасний стан та перспективи проектування екологічних засобів розміщення»/А.О. Волокітіна, магістр спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» // Збірник наукових статей магістрів, 2019 (додаток А).

Обсяг та структура роботи. Дипломна робота складається зі вступу; п'яти розділів; висновків; списку інформаційних джерел. Загальний обсяг дипломної роботи 165 сторінок тексту, у роботі розміщено 55 таблиць, 18 рисунків, 10 додатків, використано 75 літературних джерел на 6 сторінках.