

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему **Розробка концепції екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувач Вельшинецький С.В.

(прізвище, ініціали)

II курсу групи ГРС 712-62

Керівник доц. Новічкова Т.П.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 08.12.2023 р., протокол №__

Завідувач(ка) кафедри

ГРБ

(назва кафедри)

(підпис)

Т.Є.Лебеденко

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2023 рік

Одеський національний технологічний університет

Факультет Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

Ступінь вищої освіти «Магістр»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав.кафедри

д.т.н., доц. Лебеденко Т. Є.

«14» серпня 2023 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУЗДОБУВАЧА

Вельшиневському Сергію Валерійовичу
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи Розробка концепції екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

затверджена наказом вищого навчального закладу від «21» вересня 2023 року №531-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 08 грудня 2023 року

3. Вихідні дані до роботи Розробка концепції екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

4. Перелік питань, які потрібно розробити:

Обґрунтування концепції; Науково-дослідна частина; Технологічний розділ; Організаційний розділ; Будівельний розділ; Економічний розділ; Висновки та рекомендації

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) SWOT-аналіз підприємства (1 лист), концепція закладу (1 лист), результати наукових досліджень (1 лист), план закладу (1 лист), план виробничих цехів та торгівельної зали (1 лист), послуги та структура управління закладу (1 лист)

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів роботи, що стосуються їх

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Новічкова Т.П., доцент	19.09.2023	13.10.2023
<i>Науково-дослідна частина</i>	Новічкова Т.П., доцент	14.10.2023	20.10.2023
<i>Технологічний розділ</i>	Новічкова Т.П., доцент	21.10.2023	28.10.2023
<i>Організаційний розділ</i>	Новічкова Т.П., доцент	29.10.2023	08.11.2023
<i>Будівельний розділ</i>	Новічкова Т.П., доцент	09.11.2023	21.11.2023
<i>Економічний розділ</i>	Зеленяк В.В., доцент	23.11.2023	07.12.2023

7. Дата видачі завдання «14» серпня 2023 року

Керівник _____ Т.П. Новічкова

Завдання прийняв до виконання _____ С.В. Вельшинецький

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	29.09.2023-13.10.2023	<i>виконано</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	14.10.2023-20.10.2023	<i>виконано</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	21.10.2023-28.10.2023	<i>виконано</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	29.10.2023-08.11.2023	<i>виконано</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	09.11.2023-21.11.2023	<i>виконано</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	22.11.2023	<i>виконано</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	23.11.2023-03.12.2023	<i>виконано</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	04.12.2023	<i>виконано</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	05.12.2023-07.12.2023	<i>виконано</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	08.12.2023	<i>виконано</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	20.12.2023	

Здобувач-дипломник _____ С.В. Вельшинецький
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Т.П. Новічкова
(підпис) (прізвище та ініціали)

Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних.

Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.

Здобувач-дипломник _____ С.В. Вельшинецький
(підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

Розробка концепції екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Метою кваліфікаційної роботи є розробка концепції екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області

Робота містить текстову і графічну частини.

Текстова частина складається з вступу, шести розділів та висновків:

1. Обґрунтування концепції;
2. Науково-дослідна частина;
3. Технологічний розділ;
4. Організаційний розділ;
5. Будівельний розділ;
6. Економічний розділ.

Графічна частина складається з 6 листів, на яких показано:

- 1) концепцію закладу готельного господарства;
- 2) SWOT-аналіз підприємства
- 3), результати наукових досліджень
- 4) план закладу готельного господарства;
- 5) план вестибюльної групи закладу;
- 6) послуги та структура управління закладу готельного господарства.

На початку роботи наведено характеристику та аналіз ринку готельно-ресторанних послуг курорту Лебедівка, порівняння з аналогічними закладами світу, результати досліджень попиту та аналіз конкурентів. На основі цих досліджень розроблено концепцію та сформовано унікальну торгову пропозицію готельно-ресторанного комплексу "Лебідь" - а саме впровадження роботи екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області.

В другому розділі наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на дослідження попиту на послуги готельно-ресторанного господарства в даному регіоні.

В технологічному розділі представлено розрахунки кемпінгу "Лебідь" з урахуванням впровадження додаткових послуг для родинного відпочинку, підібрано меблі, інвентар для номерів, розроблено програми для оздоровлення, підібрано необхідне устаткування.

Також в роботі представлено організаційну структуру, розраховано чисельність необхідного персоналу та графік їх роботи. Описані принципи охорони праці на підприємстві.

Описана земельна ділянка, де буде розташовано підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено описання заходів по екологічній безпечності та оцінці рівня екологічності підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи

Розраховано економічні показники та проведено аналіз інвестиційної привабливості проекту.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	86 стор.;
таблиць	–	27
додатків	–	1
графічних аркушів	–	6

ЗМІСТ

Вступ

1. Обґрунтування концепції

- 1.1. Характеристика та детальний аналіз діючого об'єкту готельно-ресторанного господарства
- 1.2. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства та дослідження конкурентів діючого підприємства
- 1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів
- 1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції
- 1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування

2. Науково-дослідна частина

- 2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження
- 2.2. Аналітичний огляд літератури
- 2.3. Методи та методологія досліджень
- 2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування
- 2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження

3. Технологічний розділ

- 3.1. Моделювання інфраструктурної складової проекту
- 3.2. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах
 - 3.2.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою бронювання
 - 3.2.2. Технологія і організація обслуговування гостей службою прийому і розміщення
 - 3.2.3. Технологія і організація служби номерного фонду
 - 3.2.4. Технологія і організація функціонування додаткових служб готелю
 - 3.2.5. Організація і функціонування фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служб готелю
- 3.3. Розрахунок кількісного складу персоналу за окремим посадами в готелі
- 3.4. Показники експлуатаційної програми готелю
- 3.5. Оперативні показники експлуатаційної програми підприємства

4. Організаційний розділ

- 4.1. Характеристика основних і додаткових послуг підприємства
- 4.2. Розробка та характеристика раціональної організації структури управління підприємства
- 4.3. Розробка штатного розкладу робітників підприємства

5. Будівельний розділ

- 5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки
- 5.2. Описання окремих інфраструктурно-функціональних елементів готелю
 - 5.2.1. Описання житлової групи приміщень
 - 5.2.2. Описання приймально-вестибюльної групи приміщень
 - 5.2.3. Описання підприємств ресторанного господарства готелю

- 5.2.4. Описання адміністративно-побутових приміщень
- 5.2.5. Описання приміщень культурно-дозвілєвого і спортивно-оздоровчого призначення
- 5.2.6. Описання приміщень побутового обслуговування і торгівлі
- 5.2.7. Описання інженерно-технічних приміщень готелю
- 5.2.8. Описання об'єкту та поверховості будівлі
- 5.3. Описання об'ємно-планувального рішення будівлі готелю та етапи перепланування приміщень підприємства
- 5.4. Пропозиції щодо дизайну
- 5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм
- 5.6. Протипожежні заходи, евакуація людей з приміщень та будівель
- 5.7. Заходи щодо цивільної оборони
- 5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища

6. Економічний розділ

- 6.1. Розрахунок інвестиційних витрат
- 6.2. Розрахунок товарообігу і валового доходу підприємства готельно-ресторанного господарства
 - 6.2.1. Розрахунок витрат операційної діяльності
 - 6.2.2. Оцінка інвестиційної привабливості проекту

Висновки і рекомендації

Список літератури

Додатки

ВСТУП

Актуальність теми

Одеський регіон має сприятливі природно-кліматичні умови та курортно-рекреаційні ресурси. Лікувальний профіль курортів області – клімато-бальнео-грязьовий. Одеська область характеризується наявністю природних лікувальних ресурсів, таких як: мінеральні води; пелоїди (лікувальні грязі), ропа лиманів та озер; морське узбережжя; природні об'єкти і комплекси зі сприятливими для лікування, оздоровлення та медичної реабілітації кліматичними умовами. Кліматичні умови досліджуваної області сприятливі для курортно-рекреаційної діяльності.

Безпосередньо Лебедівка – це село-курорт в Б.-Дністровському районі Одеської обл., відноситься до Тузлівської сільської громади. Розташована на березі лиману Бурнас і Чорного моря, вона оточена дубовим і сосновим лісом.. Відстань до Одеси 115 км, сполучення тільки автомобільним транспортом, тривалість поїздки приблизно 2,5 год.

Тут поєдналися сприятливі для здоров'я людини лісне, степове і морське повітря, насичене хвоєю, сольовими випаровуваннями лиману з йодом. Це море, лиман, піщана коса, шириною 400 м, що розділяє море і лиманом

Перспективні для розвитку і впровадження в Лебедівці кліматолікування, таласотерапія, морські процедури, використання ропи і грязі лиману. Можна також для відпочинку запропонувати морську рибалку, екологічний туризм, відвідування національного парку “Тузлівські лимани” тощо.

Лебедівка може прийняти одночасно до 2000 відпочиваючих. Цю місцевість можна охарактеризувати як недорогий курорт на Чорному морі. Всі засоби розміщення, включаючи і приватні садиби, - це бази відпочинку Рів'єра, Перлина, Волна та інші. Але вони в організації роботи, дизайні, меблях відстають від вимог сучасних курортних готелів.

Крім того, дуже важливим є при відкритті нових закладів необхідно мінімізувати негативний вплив на навколишнє середовище такого екологічно чистого курорту Лебедівка.

Тому буде **актуальним** відкриття роботи сучасного екологічного кемпінгу для родинного відпочинку, який буде пропонувати широкий спектр послуг та якісне харчування з місцевих продуктів.

Об'єкт дослідження – екологічний кемпінг для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області.

Предметом дослідження є розробка концепції екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області.

Мета дослідження - розробка проекту екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області з лікувально-оздоровчим комплексом, приміщеннями житлової групи (номер економ) та виробничими приміщеннями кафе.

Відповідно до мети, **завданнями дослідження** стало:

- проведення маркетингового дослідження ринку готельно-ресторанних послуг с. Лебедівка Одеської обл.;
- розробка концепції екологічного кемпінгу для родинного відпочинку з лікувально-оздоровчим комплексом на 100 номерів;

- розрахунок площ та визначення складу приймально-вестибюльної, житлової, адміністративної, господарсько-виробничої груп приміщень;
- розробка сервісу лікувально-оздоровчого комплексу;
- розрахунок закладів харчування при закладі, що проектується;
- визначення архітектури та дизайну закладу;
- розрахунок кошторису лікувально-оздоровчого комплексу;
- розрахунок всіх економічних показників по проекту, визначення періоду окупності та рентабельності даного закладу.

Методи дослідження. В кваліфікаційній роботі магістра використовувалась система методів і методик, спрямованих на розв'язання поставленого наукового завдання, що включала: теоретичні методи (аналіз, синтез, узагальнення, систематизація існуючих відомостей з проблематики ефективності функціонування закладів ресторанного господарства); емпіричні методи (вимірювання окремих параметрів ефективності діяльності закладу ресторанного господарства); прогностичні та економіко-математичні методи (при аналізі інвестиційної привабливості проекту).

Наукова новизна у розробці концепції екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області, що базується на аналізі структури і функціонування готельно-ресторанних закладів навколо, та надає рекомендації для розширення ринку послуг та інфраструктури в Лебедівці.

Практична значимість кваліфікаційної роботи полягає в тому, що розроблені заходи і рекомендації дозволять вирішити проблеми сучасної Лебедівки, яка сьогодні не надто комфортна.

Структура та обсяг роботи. Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня магістра складається зі вступу, шести розділів, висновків та списку використаної літератури.

Загальний зміст викладено на 86 друкованих аркушах, робота містить 27 таблиць, 29 рисунків та один додатки. Список використаної літературних джерел налічує 35 найменувань.

ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Таким чином, в кваліфікаційній роботі розроблено проєкт екологічного кемпінгу для родинного відпочинку в курорті Лебедівка Б.-Дністровського р-ну Одеської області з комфортними умовами проживання, лікувально-

оздоровчим комплексом, приміщеннями житлової групи (економ та стандарт) та виробничими приміщеннями і залом кафе.

Проведено маркетингові дослідження ринку готельно-ресторанних послуг с. Лебедівка Одеської обл., встановлено недостають комфортні умови для відпочинку та необхідність збереження екологічної чистоти курорту.

Розроблено концепцію екологічного кемпінгу для родинного відпочинку з лікувально-оздоровчим комплексом на 100 номерів та кафе національної кухні.

Проведено розрахунок площ та визначення складу приймально-вестибюльної, житлової, адміністративної, господарсько-виробничої груп приміщень, описано роботу закладів харчування при кемпінгу.

Розроблено пропозиції по сервісу екологічного кемпінгу та структури управління і необхідного штату.

Описано ділянку для забудови, архітектури та дизайну закладу.

Представлено описання заходів по екологічній безпеці підприємства, проведено аналіз потенційно небезпечних і шкідливих виробничих факторів, передбачено заходи по забезпеченню безпечних умов праці та безпеці відпочиваючих, захисту працюючих від ураження електричним струмом, а також протипожежні заходи.

Проведено розрахунок кошторису екологічного кемпінгу родинного відпочинку, розрахунок всіх економічних показників по проекту, визначення періоду окупності та рентабельності даного закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.5-74:2013 "Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди Основні положення проектування". Київ: Мінрегіонбуд, 2013. 280с.
2. ДБН В.2.5.-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення. Київ: Мінрегіонбуд, 2004. 18с.
3. ДБН А.2.2.-3-2002. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. Київ: Мінрегіонбуд, 2003. 22с.
4. ДБН В.1.1.-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Київ: Мінрегіонбуд, 2003. 29с.
5. ДБН В.2.2-20-2008. Будинки і споруди. Готелі. Київ: Мінрегіонбуд, 2009. 39с.

6. ДБН В.2.2.-11-2002. Підприємства побутового обслуговування. Київ: Мінрегіонбуд, 2003. 24с.
7. ДБН В.2.2.-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди. Київ: Мінрегіонбуд, 2004. 16с.
8. ДБН В.2.2.-16-2005. Здания и сооружения. Культурно-зрелищные и досуговые учреждения. Київ: Мінрегіонбуд, 2006. 21с.
9. ДБН В 2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Київ: Мінрегіонбуд, 2010. 32с.
10. ДСН 3.3.6.042-99 «Санітарні норми мікроклімату в виробничих приміщеннях». Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 37с.
11. ДСН 3.3.6.039-99. Державні санітарні норми виробничої загальної та локальної вібрації. Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 28с.
12. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 38с.
13. ДСТУ 426862003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 29с.
14. ДСТУ 426962003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 34с.
15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 29с.
16. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 36с.
17. НПАОП 0.00.-4.21-04. Типове положення про службу охорони праці. Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 37с.
18. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування. Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 20с.
19. СН 548-82 Инструкция по проектированию библиотек. Київ: Головне санітарно-епідеміологічне управління. 19с.
20. Байлик С. И. Гостинничное хозяйство. Организация, управление, обслуживание : учебное пособие. 2-е изд., перераб. И доп. 2017. 288с.
21. Бойцова М. Усе про облік та організацію готельного бізнесу. Харків : Фактор, 2017. 232с.
22. Бочелюк В. Й. Дозвіллєзнавство : навч. Посібник. / В. Й. Бочелюк, В. В. Бочелюк. Київ : Центр навч. Л-ри, 2017. 208. С.
23. Ведмідь Н.І. Критерії сегментації ринку санаторно-курортних та оздоровчих послуг. *Економіка та держава*. 2016. № 6. С. 46-49. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/ecde_2016_6_15 (дата звернення: 01.10.2021).
24. Гришук М. В. Основи охорони праці: підручн. Для студ .вищ. навч. Закл. Київ: Кондор, 2017. 238 с.

25. Ефимова О. П. Экономика гостинниц и ресторанов. Москва : Новое знание, 2016. 392 с.

26. Коваленко Н.О. Аналіз ринку санаторно-курортних послуг України. *Економіка харчової промисловості*. 2016. Т.7. Вип.4. С. 21-27. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/echp_2015_7_4_4 (дата звернення: 29.09.2021).

27. Левицька І.В. Готельна справа: Навчальний посібник / І.В.Левицька , Н.В.Корж, Н.В.Онищук // Вінниця: «ПП «ТД Едельвейс і К», 2015.- 580 с.

28. Levytska I. Optimization of the menu for institutions of restaurant industry based on mathematical modelling methods *Intellectual Economics*./ Basyuk D. Ivchenko L. Semenushyna S. Koliadenko S – 2020. – Vol/ 14, No 1. – P. 130-143 <https://www3.mruni.eu/ojs/intellectual-economics/article/view/5714>

29. Левицька І.В. Revenue management в готельному бізнесі / І.В. Левицька// Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. № 5 – 2019. – С. 43-49

30. Levytska I. Simulation of Behavior of Hotel and Restaurant Business Staff in the Conditions of COVID-19 / L. Bovsh L. Horkalo, I. Komarnitskyi/Viral Pandemic Journal of Environmental Management and Tourism – 2021. – Vol 12, №1 (2021) JEMT 1(49) Spring 2021 <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/5894>

31. Левицька І.В. Оцінка ефективності діяльності ресторанного господарства України / І.В. Левицька, А.О.Климчук // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. № 3 – 2019. – С. 56-61

32. Офіційний сайт "Путівник – море". URL: <https://omore.city/articles/97811/putivnik-lebedivkoou-more-limani-tihij-vidpochinok> (дата звернення: 29.09.2021).

33. Офіційний сайт "Дороговказ". URL: https://ua.dorogovkaz.com/otdyh_v_lebedevke.php (дата звернення: 29.09.2021).

34. Офіційний сайт "Буджак – кращі курорти Одещини". URL: <https://budjak.com.ua/ua/kurort-lebedevka.html> (дата звернення: 28.09.2021).

35. Офіційний сайт "Travello". URL: <https://travello.com.ua/uk/lebedevka/hotels/filter/bazaotdyha-otel> (дата звернення: 29.09.2021).