

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему «Розробка інноваційної концепції готелю при винарні
в с. Шабо Одеської області»

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувачки Соколової В.І.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРСм-712-72

Керівник доц. Федосова К.С.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант: Іванченкова Л.В.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ р., протокол № _____

Завідувачка кафедри ГРБ _____

(назва кафедри)

(підпис)

Тетяна ЛЕБЕДЕНКО

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Одеса - 2022 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.

«30» вересня 2022 року

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Соколової Валерії Ігорівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Розробка інноваційної концепції готелю при винарні в с. Шабо Одеської області» затверджена наказом вищого навчального закладу від «31» жовтня 2022 року № 786-03
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 13 грудня 2022 року
3. Вихідні данні роботи Розробка інноваційної концепції готелю при винарні в с. Шабо Одеської області
4. Перелік питань, які потрібно розробити:
Обґрунтувати концепцію; провести науково-дослідну роботу; зробити технологічні розрахунки; розробити організаційну структуру; обґрунтувати будівельні пропозиції; зробити економічні розрахунки; надати висновки та рекомендації; привести список літератури
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)
SWOT-аналіз (1 лист), концепція закладу (2 лист), результати наукових досліджень (3 лист), організація надання додаткових послуг процесу обслуговування (4 лист), організаційна структура готелю (5 лист), план 1 поверху вестибюльної групи приміщень готелю (6 лист), план номеру категорії «Стандарт» (7 лист), результати розрахунку економічної ефективності (8 лист).

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
<i>Обґрунтування концепції</i>	Федосова К.С., доцент	30.09.2022	14.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Федосова К.С., доцент	15.10.2022	1.11.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	2.11.2022	7.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	8.11.2022	15.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Федосова К.С., доцент	16.11.2022	23.11.2022
<i>Економічний розділ</i>	Іванченкова Л.В., професор	25.11.2022	8.12.2022

7. Дата видачі завдання «30» вересня 2022 року

Керівник _____ Федосова К.С.
Завдання прийняв до виконання _____ Соколова В.І.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Термін виконання етапів роботи	Примітка
1.	<i>Обґрунтування концепції</i>	30.09.2022 – 14.10.2022	
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	15.10.2022 – 1.11.2022	
3.	<i>Технологічний розділ</i>	2.11.2022 – 7.11.2022	
4.	<i>Організаційний розділ</i>	8.11.2022 – 15.11.2022	
5.	<i>Будівельний розділ</i>	16.11.2022 – 23.11.2022	
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.11.2022	
7.	<i>Економічний розділ</i>	25.11.2022 – 8.12.2022	
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	9.12.2022	
9.	<i>Оформлення роботи</i>	10.12.2022 – 13.12.2022	
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	14.12.2022	
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>	16.12.2022	

Здобувач – дипломник

_____ (підпис)

Соколова В.І.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

_____ (підпис)

Федосова К.С.
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему: «Розробка інноваційної концепції готелю при винарні в с. Шабо Одеської області»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції готелю при винарні в с. Шабо Одеської області.

Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

- вступу, в якому розглянуто основні задачі та напрямки підприємств готельного господарства регіону, актуальність мети даної кваліфікаційної роботи;

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств готельного бізнесу, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції розвитку закладу готелю при винарні та надання ним унікальних послуг в регіоні;

- другого розділу, де наведено методи та методики дослідження, а також результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на аналіз попиту споживачів готельних послуг у районі розташування, доцільність впровадження додаткових послуг в готелі та їх асортимент;

- третього розділу, в якому проведено технологічні розрахунки і підбір сучасного обладнання, розрахунок чисельності персоналу, а також описання інженерно-експлуатаційних та інших служб, основні положення по організації роботи;

- четвертого розділу, де проведено аналіз основних та додаткових послуг підприємства, його відповідність сучасним стандартам, представлено організаційну структуру управління;

- п'ятого розділу, де описана земельна ділянка, де розташоване підприємство, конструктивні характеристики та інженерні системи виробництва, наведені пропозиції по дизайну будови і приміщень. Представлено описання заходів щодо екологічної безпеки та оцінки 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;

- шостого розділу, що містить розрахунок показників фінансово-господарської та організаційно-економічної діяльності проєктованого підприємства, інвестиційних витрат на реалізацію проєкту та проєктованих показників їх окупності та прибутків.

Кваліфікаційна робота містить:

текстової частини	–	91 стор.;
таблиць	–	29
графічних аркушів	–	8

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«Innovative concept development for a hotel at a winery in Shabo village of Odesa region»

The purpose of the qualification work is to develop a new concept of the hotel at the winery in the village of Shabo of Odesa region.

The qualification work consists of the following sections:

- the introduction, which examines the main tasks and directions of the region's hotel industry enterprises, the relevance of the purpose of this qualification work;

- the first section, which is devoted to the analysis of the regional market of services of hotel business enterprises, the study of demand, as well as the justification of the concept of the development of the hotel establishment at the winery and its provision of unique services in the region;

- the second section, where research methods and techniques are given, as well as the results of experimental studies, which were aimed at analyzing the demand of consumers of hotel services in the area of location, the feasibility of introducing additional services in the hotel and their assortment;

- the third section, in which technological calculations and the selection of modern equipment are carried out, the calculation of the number of personnel, as well as the description of engineering and operational and other services, the main provisions on the organization of work;

- the fourth section, where the analysis of the main and additional services of the enterprise, its compliance with modern standards, the organizational management structure is presented;

- the fifth section, which describes the land plot where the enterprise is located, structural characteristics and engineering production systems, offers for the design of the building and premises. A description of environmental safety measures and an assessment of the level of environmental friendliness of the enterprise is presented, an analysis of potentially dangerous and harmful production factors is carried out, measures are provided to ensure safe working conditions, protection of workers from electric shock, as well as fire prevention measures;

- the sixth section, which contains the calculation of indicators of the financial and economic and organizational and economic activity of the projected enterprise, investment costs for the implementation of the project and projected indicators of their payback and profits.

The qualification work contains:

text part – 91 pages;

tables - 29

graphic sheets - 8

ЗМІСТ

ВСТУП	7
Розділ 1. Обґрунтування концепції	10
1.1. Аналіз ринку послуг готельно господарства регіону	10
1.2. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів	11
1.3. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції	13
1.4. Дослідження конкурентів нового підприємства	16
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтування	19
Розділ 2. Науково-дослідна частина.....	23
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження	23
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	23
2.3. Методи та методологія дослідження.....	27
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування	34
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження	40
Розділ 3. Технологічний розділ.....	42
3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу підприємства.....	42
3.2. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах.	43
3.2.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою бронювання. .	44
3.2.2. Технологія і організація функціонування служби номерного фонду.....	48
3.2.3. Технологія і організація функціонування додаткових служб готелю.	50
3.2.4. Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служб у готелі.	54
3.3. Розрахунок кількісного складу персоналу за окремими посадами в готелі.	54
3.4. Показники експлуатаційної програми готелю.	56
Розділ 4. Організаційний розділ	58

					КРМ.ГРБ.1.786-03.2.14			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.		Соколова В.І.			Розробка інноваційної концепції готелю при винарні в с. Шабо Одеської області	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.		Іванченко Л.В.					5	91
Керівник		Федосова К.С.				ОНТУ-2022		
Н. Контр.						Каф. ГРБ		
Зав. Каф.		Лебеденко Т. Є.				Група ГРСм-712-72		

4.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління готельного підприємства	58
4.2. Розробка штатного розпису робітників готельного підприємства	59
Розділ 5. Будівельний розділ.....	61
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану).....	61
5.2. Проектування окремих інфраструктурно-функціональних елементів готелю.	63
5.2.1. Проектування житлової групи приміщень готелю.	64
5.2.2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	66
5.2.3. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	66
5.3. Пропозиції щодо дизайну готелю «Vine garden».....	69
5.4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм	70
5.5. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель	71
5.6. Заходи щодо цивільної оборони	71
5.7. Заходи щодо охорони навколишнього середовища	72
Розділ 6. Економічний розділ	73
6.1. Розрахунок інвестиційних витрат	73
6.2. Розрахунок витрат операційної діяльності.....	76
6.3.Оцінка інвестиційної привабливості проекту	78
Висновки і рекомендації.....	84
Список літератури.....	86

ВСТУП

Концепція готелю при винарні є новою для регіону дослідження, хоча у світовій практиці такі заклади користуються небувалою популярністю серед любителів вина, сиру та природи. Селище Шабо Одеської області є потенційно перспективним місцем розташування готелю при винарні, що обумовлено наявністю двох всесвітньо відомих виробників вина – SHABO та Шато Лакарен, а також привабливих природніх умов, зокрема близькість до виноградників, Дністровського лиману та Чорного моря. Щороку в регіон з'їжджаються мільйони туристів та в більшості розміщуються в смт. Затока, проте с. Шабо є одним із важливих туристичних місць відвідування, але і досі тут не було готельних підприємств.

Готель «Vine garden» надаватиме не лише послуги розміщення, а й ряд додаткових послуг, які будуть інноваційними для готельного підприємства, зокрема проведення майстер-класів, лекцій та дегустацій під керівництвом професійного сомельє, посада якого передбачена в штаті готелю. Особливу увагу приділено тематиці закладу, в приміщеннях готелю розміщатимуться інформаційні матеріали пов'язані з культурою споживання вина та сиру, номерний фонд готелю матиме унікальний дизайн присвячений найвідомішим виноробним регіонам світу. Декорації у приміщеннях загального користування, також підтримуватимуть тематику закладу. В готелі передбачено простір для роботи - коворкінг, який буде доступний цілодобово для гостей закладу, а також можливо орендувати конференц залу готелю для проведення семінарів та з'їздів. Прилегла територія готелю «Vine garden» – виноградники та внутрішній двір готелю, який доступний для проведення івент-заходів.

Готель «Vine garden» у с. Шабо Одеської області має перспективу для розвитку та впровадженню додаткових послуг пов'язаних з культурою споживання вина. Використання концепції готелю при винарні допоможе розширити контингент ймовірних гостей не лише в теплий, але і в холодний періоди року, надати високий рівень якості послуг.

Мета роботи: розробити інноваційну концепцію готелю при винарні в с. Шабо Одеської області.

Досягнення поставленої мети обумовлено вирішенням наступних завдань:

- проаналізувати ринок послуг готельного господарства регіону;
- дослідити попит та провести аналіз уподобань потенційних клієнтів;
- розробити концепцію та сформувавши унікальну торгову пропозицію;
- дослідити конкурентів підприємства;
- розробити стратегію розвитку підприємства та її обґрунтування;
- визначити об'єкт, предмет та задачі дослідження;
- провести аналітичний огляд літератури;
- визначити методи та методологію дослідження;
- навести результати дослідження та їх обґрунтування;
- навести висновки та рекомендації щодо впровадження;
- змодельовати сервісно-виробничий процес підприємства;
- навести пропозиції щодо дизайну закладу;
- навести заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм;
- навести заходи щодо охорони навколишнього середовища;
- провести оцінку інвестиційної привабливості проекту;

Для досягнення поставленої мети було обрано та використано наступні методи дослідження:

- аналіз наукової та науково-методичної літератури;
- діалектичний та системний аналіз;
- методи синтезу, індукції та дедукції;
- економіко-статистичні методи;
- методи системного, статистичного й графічного аналізу.

В результаті проведеного дослідження було створено та обґрунтовано концепцію готелю при винарні у с. Шабо Одеської області.

Дипломна робота складається зі вступу, шістьох розділів, висновків та списку використаних джерел.

В процесі роботи над тематикою кваліфікаційної роботи було видано наступні тези в рамках участі в наукових конференціях:

1. Соколова В.І., Соколова Т.І., Крусір Г.В., Вплив готельно-ресторанного комплексу на контамінацію атмосферного повітря. 7-Й Міжнародний молодіжний конгрес. Сталий розвиток: Захист навколишнього середовища. Енергоощадність. Збалансоване природокористування, Львів: НУ «ЛП» - 2022

2. Соколова В.І., Соколова Т.І., Крусір Г.В., ВПЛИВ ТЕМПЕРАТУРИ НА ВИРОБЛЕННЯ БІОГАЗУ З ХАРЧОВИХ ВІДХОДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ. Збірка матеріалів Міжнародної науково-практичної конференції за участю молодих науковців «Галузеві проблеми екологічної безпеки – 2022» 27 жовтня 2022, Харків, ХНАДУ

3. Соколова В.І., Соколова Т.І., Крусір Г.В. Удосконалення біотехнології переробки харчових відходів в готельно-ресторанному комплексі Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної конференції за участю молодих науковців «Актуальні питання сталого науково-технічного та соціально-економічного розвитку регіонів України» 18-20 жовтня 2022 року. Запоріжжя. С.416-417