

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



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ МАГІСТРА

на тему Розробка нової концепції готелю «Loft» (впровадження технологій сталого розвитку) в с. Поляниця Івано-Франківській обл.
New concept development of “Loft” hotel in Ivano-Frankivsk region (implementation of sustainable development technologies)

(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНТУ)

Здобувача (ки) Федорко Р. І.

(прізвище, ініціали)

II Курсу групи ГРСм-712-72

Керівник доц. Халілова-Чуваєва Ю.О.

(посада, прізвище та ініціали)

Консультант: Халілова-Чуваєва Ю.О.

(посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від _____ р., протокол № _____

Завідувач(ка) 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
Федорко Роксолани Іванівни
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розробка нової концепції готелю «Loft» (впровадження технологій сталого розвитку) в с. Поляниця Івано-Франківській обл.

затверджена наказом вищого навчального закладу від «31» жовтня 2022 року
№ 786-03

2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи _____ 2022 року

3. Вихідні данні роботи Розробка концепції впровадження технологій сталого розвитку

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), результати наукових досліджень (2 лист), концепція закладу (3 лист), план 1 поверху вестибюльної групи приміщень готелю (4 лист), план 2 поверху готелю (5 лист), план номеру готелю (6 лист), послуги закладу розміщення (7 лист), структура управління закладу готельного господарства (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>	Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент	30.09.2022	14.10.2022
<i>Науково-дослідна частина</i>	Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент	15.10.2022	1.11.2022
<i>Технологічний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.О., Доцент	2.11.2022	7.11.2022
<i>Організаційний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.О., доцент	8.11.2022	15.11.2022
<i>Будівельний розділ</i>	Халілова-Чуваєва Ю.О., 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 _____ Халілова-Чуваєва Ю.О.

Завдання прийняв до виконання _____ Федорко Р. 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	<i>Виконан.</i>
2.	<i>Науково-дослідна частина</i>	15.10.2022 – 1.11.2022	<i>Виконан.</i>
3.	<i>Технологічний розділ</i>	2.11.2022 – 7.11.2022	<i>Виконан.</i>
4.	<i>Організаційний розділ</i>	8.11.2022 – 15.11.2022	<i>Виконан.</i>
5.	<i>Будівельний розділ</i>	16.11.2022 – 23.11.2022	<i>Виконан.</i>
6.	<i>Атестація 1 строк виконання</i>	24.11.2022	<i>Виконан.</i>
7.	<i>Економічний розділ</i>	25.11.2022 – 8.12.2022	<i>Виконан.</i>
8.	<i>Атестація 2 строк виконання</i>	9.12.2022	<i>Виконан.</i>
9.	<i>Оформлення роботи</i>	10.12.2022 – 13.12.2022	<i>Виконан.</i>
10.	<i>Рецензування кваліфікаційної роботи</i>	14.12.2022	<i>Виконан.</i>
11.	<i>Захист кваліфікаційної роботи в ЕК</i>		<i>Виконан.</i>

Здобувач – дипломник

_____ (підпис)

Федорко Р. І.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

_____ (підпис)

Халілова-Чуваєва Ю.О
(прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

до кваліфікаційної роботи на тему:

«Розробка нової концепції готелю «Loft» (впровадження технологій сталого розвитку) в с. Поляниця Івано-Франківській обл.»

Метою кваліфікаційної роботи є розробка нової концепції впровадження сталого розвитку в готелі «Loft» в с. Поляниця Івано-Франківській області. Кваліфікаційна робота складається з таких розділів:

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

- першого розділу, який присвячено аналізу регіонального ринку послуг підприємств готельно-ресторанного господарства, дослідженню попиту, а також обґрунтуванню концепції розвитку закладу розміщення шляхом впровадження технологій сталого розвитку;

- другого розділу, де наведено результати експериментальних досліджень, які були спрямовані на аналіз попиту споживачів щодо впровадження технологій сталого та доцільність впровадження технологій.

- 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	–	108	стор.;
таблиць	–	18	
додатків	–	4	
графічних аркушів	–	8.	

ANNOTATION

to qualification work on the topic:

«New concept development of “Loft” hotel in Ivano-Frankivsk region (implementation of sustainable development technologies)»

The purpose of the qualification work is to develop a new concept for the implementation of sustainable development in the Loft hotel in the village of Polyanytsia, Ivano-Frankivsk region. The qualification work consists of the following sections:

- the introduction, in which the main tasks and directions of the enterprises of the hotel and restaurant industry of the region are considered, 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 and restaurant enterprises, the study of demand, as well as the substantiation of the concept of the development of the accommodation facility through the introduction of sustainable development technologies;

- of the second section, where the results of experimental studies are given, which were aimed at analyzing consumer demand for the implementation of sustainable technologies and the feasibility of implementing technologies.

- 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 structure of management 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

Зміст

Вступ.....	10-11
Розділ 1. Обґрунтування концепції (Реконструкція).....	12
1.1. Характеристика та детальний аналіз діючого об'єкту готельно-ресторанного господарства.....	12-17
1.2. Аналіз ринку послуг готельно-ресторанного господарства обраного сегменту та дослідження конкурентів діючого підприємства.....	17-32
1.3. Дослідження попиту та аналіз уподобань потенційних клієнтів.....	32-34
1.4. Розробка концепції та формування унікальної торгової пропозиції.....	34-39
1.5. Стратегія розвитку підприємства та її обґрунтуван	40-42
Розділ 2. Науково-дослідна частина.....	43
2.1. Об'єкт, предмет та задачі дослідження.....	43-44
2.2. Аналітичний огляд літератури.....	44-50
2.3. Методи та методологія дослідження.....	50-53
2.4. Результати дослідження та їх обґрунтування.....	53-61
2.5. Висновки та рекомендації щодо впровадження.....	61-62
Розділ 3. Технологічний розділ.....	63
3.1. Моделювання інфраструктурної складової роботи.....	63-65
3.2. Технологія і організація обслуговування на готельних підприємствах.....	65-66
3.2.1. Технологія і організація обслуговування гостей службою бронювання.....	66-67
3.2.2. Технологія і організація обслуговування гостей службою прийому і розміщення.....	67-69

					КРМ.ГРБ.1.786-03.2.25			
<i>Зм.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>				
Студент.	Федорко Р.І.				Розробка нової концепції готелю «Loft» (впровадження технологій сталого розвитку) в с. Поляниця Івано-Франківській обл.	<i>Літ.</i>	<i>Аркуш</i>	<i>Аркушів</i>
Консульт.							7	108
Керівник	Халілова-Чуваєва Ю					ОНТУ-2022		
Н. Контр.						Каф. ГРБ		
Зав. Каф.	Лебеленко Т.Є.					Група ГРСМ-712-72		

3.2.3.Технологія і організація функціонування служби номерного фонду.....	69-70
3.2.4.Технологія і організація функціонування додаткових служб готелю.....	71-74
3.2.5.Організація і функції фінансово-комерційної та інженерно-експлуатаційної служб у готелях.....	74-75
3.3. Розрахунок кількісного складу персоналу за окремими посадами в готелі.....	75-76
3.4. Показники експлуатаційної програми готелю.....	76-78
3.5. Оперативні показники експлуатаційної програми підприємства (реконструкція).....	78-81
Розділ 4. Організаційний розділ.....	82
4.1. Розробка та характеристика раціональної організаційної структури управління готельного підприємства.....	82-83
4.2. Розробка штатного розпису робітників готельного підприємства.....	83-89
Розділ 5. Будівельний розділ	90
5.1. Організація та упорядкування земельної ділянки (опис генплану).....	90
5.2. Проектування окремих інфраструктурно-функціональних елементів готелю.....	91
5.2.1.Проектування житлової групи приміщень готелю.....	91-93
5.2.2.Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.....	93
5.2.3.Проектування підприємств ресторанного господарства готелю.....	94
5.2.4.Проектування адміністративно-побутових приміщень готелю.....	94-95
5.2.5.Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і спортивно-оздоровчого призначення.....	95

5.2.6.Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі.....	95
5.2.7.Проектування інженерно-технічних приміщень готелю.....	96
5.2.8.Розрахунок загальної площі об'єкта та поверховості будівлі.....	96
5.3. Розроблення об'ємно-планувального рішення будівлі готелю та етапи перепланування (або будівництва) приміщень підприємства.....	97
5.4. Пропозиції щодо дизайну закладу.....	97-98
5.5. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.....	98-99
5.6. Протипожежні засоби та заходи, евакуація людей з приміщень та будівель.....	99-100
5.7. Заходи щодо цивільної оборони.....	100-101
5.8. Заходи щодо охорони навколишнього середовища.....	102
Розділ 6. Економічний розділ.....	103
6.1. Розрахунок економічного ефекту від будівництва (реконструкції) готелю.....	103-106
Висновки і рекомендації	107-108

Список літератури

Додатки

Графічна частина кваліфікаційної роботи (готель):

1. Характеристика об'єкту та SWOT-аналіз підприємства
2. Результати наукових досліджень
3. Концепція закладу готельно-ресторанного господарства
4. План житлового поверху готелю до та після перепланування*
5. План вестибюльної групи приміщень готелю
6. План готельного номеру до та після реконструкції
7. Послуги закладу готельно-ресторанного господарства.
8. Структура управління закладу готельного господарства

Вступ

Сфера гостинності є однією з найбільш швидкозростаючих галузей у світі. Готелі, подорожі та туризм, послуги харчування та інші пов'язані сегменти підпадають під менеджмент гостинності. Важливість сталого розвитку в готельній індустрії постійно зростає. Сталий розвиток — розумне використання ресурсу.

Сталі практики виділяють організації гостинності. Сучасні мандрівники, відвідувачі ресторанів, готелів і покупці дбають про екологічність. Вони хочуть знати, що компанії, яким вони доручають свій бізнес, дотримуються екологічно, соціально та культурно безпечних практик. Переважна більшість мілленіалів платитимуть більше за продукти та послуги, які не завдають шкоди навколишньому середовищу, не виснажують природні ресурси та не впливають негативно на життя людей чи дику природу.

Наприклад, дослідження Нільсона виявило, що майже 75% респондентів із молодих поколінь готові вжити заходів, щоб підтримати таке ставлення. Зростаюча кількість людей старших поколінь також хочуть, щоб компанії стали екологічними опікунами. Насправді дослідження Нільсона показало, що 51% людей старшого віку, також будуть витратити більше на екологічно чисті продукти та послуги.

Щоб виділитися, організації гостинності можуть зосередитися на кількох ключових аспектах:

-Збереження енергії. Енергозбереження в індустрії гостинності передбачає двоаспектний підхід: скорочення та ефективність. Організації можуть почати з навчання співробітників поведінці, яка зменшує споживання енергії. Така поведінка може варіюватися від вимкнення світла до зміни налаштувань пральних машин і відповідного налаштування термостатів .

- Зменшення відходів. Щоб скоротити харчові відходи, компанії можуть заповувати їжу на місці або вирощувати її на місці. Це зменшує ступінь псування продуктів і гарантує свіжість продуктів.

- Використання органічних зручностей і тд. Органічні зручності можуть включати продукти, виготовлені з повністю натуральних інгредієнтів і без агресивних хімікатів. Наприклад, туалетно-косметичні засоби для готелів, засоби для чищення, продукти харчування та ароматизатори можуть бути органічними.

Практика сталого розвитку в гостинності має багато переваг. Окрім залучення більшої кількості клієнтів і відповідального ставлення до того, що багато хто вважає моральним імперативом, у світлі поточної кліматичної кризи, стійкі ініціативи пропонують стимули для гостинного бізнесу.

Багато організацій гостинності прийняли плани сталого розвитку. Цей навмисний підхід передбачає впровадження стійких практик, які охоплюють усі бізнес-операції. Плани сталого розвитку можуть допомогти покращити імідж бренду. Згідно з нещодавнім опитуванням Trip Advisor, більшість споживачів дбають про екологічність. Було виявлено, що 62% мандрівників обрали більш екологічні готелі, їжу та транспорт, а 69% респондентів заявили, що мають намір зробити ще більш екологічно відповідальний вибір подорожей у майбутньому.

Підсумовуючи вище сказане, необхідно зазначити, що розвиток технологій сталого розвитку в галузі готельно-ресторанного бізнесу – це прямий крок до покращення екологічних показників готелю та збільшення рівня конкурентоспроможності.

Актуальність даної кваліфікаційної роботи полягає у розробці основної концепції дослідження екологічності, що в свою чергу підвищить його конкурентоспроможність та привабливість готелю.

Об'єктом дослідження кваліфікаційної роботи являється готель категорії 3 зірки «Loft» в с. Поляниця Івано-Франківської обл.

Предметом дослідження – є впровадження технології сталого розвитку готелю.