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 ……………………..19

 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

* 1. Аналіз місця розташування готелю та визначення відповідності ДБН………………………………………………………………………………….....61
	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-дозвіллєвого 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

РОЗДІЛ 4. ОРГАНІЗАЦІйне та технічне ЗАБЕЗПЕЧЕННя ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАСОБУ РОЗМІЩЕННЯ

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

5.4Оцінка ефективності впровадження інновацій …………………………155

5.5Дослідження ризиків …………………………………………………......158

Висновки до розділу 5…………………………………………………..……161

Висновки …………………………………………………………….….….163

Список використаних джерел…………………………………….166

ДОДАТКИ……………………………………………………………………..170