

№3

Мукачівський державний університет
Факультет туризму і готельно-ресторанного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи

Дипломна робота

ОС «Бакалавр»

на тему:

**ВПЛИВ НАУКОВО-ТЕХНІЧНОГО ПРОГРЕСУ НА РИНКОВУ
СИТУАЦІЮ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ**

Виконав: студент(ка) 4 курсу, групи ГРС-41
напряму підготовки 6.140101 «Готельно-
ресторанна справа»

Шкрібляк Н.М.

(прізвище та ініціали)

Керівник: К.Т.Н., доцент Голошко О.М.

(посада, прізвище та ініціали)

Рецензент: К.Кузьм.Н., доцент Дішник В.В.

(посада, прізвище та ініціали)



Мукачево – 2019 року

ЗМІСТ

Вступ.....	3
Розділ 1. Аналіз особливостей впливу науково-технічного прогресу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу.....	5
1.1. Поняття про науково-технічний прогрес й готельно-ресторанний бізнес.....	5
1.2. Основні напрямки науково-технічного прогресу в готельно-ресторанний бізнес.....	11
1.3. Правове регулювання господарської діяльності готельно-ресторанного бізнесу.....	20
Висновки першого розділу.....	23
Розділ 2. Основи науково-технічного прогресу й розвиток готельно-ресторанного бізнесу.....	24
2.1. Складові інноваційного розвитку готельно-ресторанного бізнесу.....	24
2.1.1. Розвиток ресторанного підприємства «Аркан».....	28
2.2. Аспекти й особливості впровадження засобів засобів науково-технічного прогресу.....	32
2.3. Використання інновацій науково-технічного прогресу в готельно-ресторанному бізнесі.....	34
Висновки другого розділу.....	43
Розділ 3. Перспективні напрямки використання науково-технічного прогресу для ведення готельно-ресторанного бізнесу.....	44
3.1. Шляхи сфери послуг, які провокуватимуть використання засобів науково-технічного прогресу.....	44
3.1.1. Перспективи ведення ресторанного бізнесу й особливості вибору способів залучення нових споживачів (інновації в діяльності).....	46
3.1.2. Перспективи ведення готельного бізнесу й особливості вибору способів залучення нових споживачів (інновації в діяльності).....	52
3.2. Науково-технічний прогрес і розвиток готельно-ресторанного бізнесу в перспективі.....	58
3.2.1. Розгляд інновацій науково-технічного прогресу в спектрі перспективного використання.....	60
Висновки третього розділу.....	68
Висновки.....	70
Список використаних джерел.....	73
Додатки.....	76

Вступ

Актуальність теми. У сучасних умовах переходу України до ринкової економіки в кожній галузі відбувається пошук нових шляхів і методів виробництва, здійснюється аналіз сучасного стану, окреслюються перспективи на майбутнє. Ці процеси характерні також для сфери готельно-ресторанного бізнесу, яка спрямована на отримання прибутку через надання різноманітних послуг у вигляді житла, харчування, транспортного та іншого сервісу. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в Україні особливо актуальний, оскільки саме завдяки даній галузі Україна може поліпшити соціально-економічну ситуацію. Розвиток науково-технічного прогресу є основною характеристикою сучасного розвитку готельно-ресторанного бізнесу. У наш час науково-технічний прогрес в готельно-ресторанному бізнесі відіграє головну роль у конкурентній боротьбі. Застосування новітніх технологій готельно-ресторанного бізнесу дозволяє готельерам та рестораторам підвищити ефективність свого господарства, знаходити нові резерви виробництва продукції / послуг, підвищення їх якості, культури обслуговування тощо.

Практика готельно-ресторанного бізнесу, конкуренція в галузі, економічні реалії з їх складними внутрішньогосподарськими умовами та відносинами значно ускладнили підприємницьку діяльність на ринку послуг, зумовили нові закономірності його розвитку. Це вимагає постійного вдосконалення і поглиблення існуючих наукових теорій, зокрема перегляду підходів і принципів науково-технічного прогресу на розвиток готельно-ресторанного бізнесу. В чому й полягає актуальність розгляду даного питання.

Мета та завдання роботи. Мета дипломної роботи полягає в усебічному висвітленні впливу науково технічного прогресу на ринкову ситуацію в готельно-ресторанному бізнесі.

Для досягнення мети визначено та розв'язано такі завдання:

- проаналізувати сутність та актуальність поняття науково технічного прогресу як такого в сфері обслуговування

- охарактеризувати реально існуючі приклади використання новітніх технологій та їх впливу на конкретний вид діяльності

- окремо висвітлити характер залучення інноваційних засобів у готельному та ресторанному бізнесі.

Об'єктом дослідження дипломної роботи є оцінювання впливу НТП на ринкову ситуацію в ГРБ

Предметом дослідження є теоретичні методологічні та практичні основи розкриття об'єкта дослідження

Теоретичною та методологічною основою дослідження є наукові праці вітчизняних та закордонних учених стосовно досліджень питання науково технічного прогресу та особливостей його впливу на підприємницьку діяльність сфери обслуговування. Зокрема, у вітчизняній літературі дане питання розглядалося у працях багатьох науковців.

Структура, зміст та обсяг дипломної роботи. Дипломна робота складається із вступу, розділів, висновків, списку використаних джерел. Загальний обсяг роботи – 75 аркушів друкованого тексту.

Висновки

Для забезпечення ефективної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу особлива роль відводиться науково-технічному прогресу. Особливої уваги заслуговують напрями впровадження науково-технічного прогресу.

Перший напрям - механізація процесів, застосування сучасного устаткування (механічного, теплового, холодильного, піднімального, мажувального, побутового тощо). Механізація процесів різниться при реалізації в готелях або ресторанах. Це й не дивно адже один спеціалізується на надаванні послуг розміщення коли інший спеціалізується на послугах харчування. Проте принцип залишається спільним, адже як напрям впровадження інновацій, механізація розуміє під собою вдосконалення апаратури праці персоналу у вигляді устаткування.

При централізованому виробництві напівфабрикатів і кулінарних виробів необхідне впровадження механізмів і машин високої продуктивності, автоматизації виробництва; впровадження поточкових механізованих ліній для обробки овочів, приготування м'ясних і рибних напівфабрикатів, кулінарних виробів, страв. Одночасно необхідно механізувати і малі підприємства, де частка ручної праці дуже велика. Зараз випускається багато видів устаткування високого рівня як продуктивності так і енергоефективності.

Слід також зазначити, що важливим засобом прискорення науково-технічного прогресу у закладах готельно-ресторанного господарства є своєчасна модернізація устаткування, застарілої техніки на сучасну, що не поступать за якістю, надійністю, металоємністю та енергоемністю кращим досягненням науки. У сучасних умовах трансформаційної економіки (з підвищення ефективності виробництва та конкурентоспроможності продукції (послуг) потребує як покращення технікоекономічних показників обладнання, так і вдосконалення системи його технічного

туговування та ремонту. Для успішної роботи підприємства потрібен асний підхід, який дозволить підвищити продуктивність устаткування, нути вузькі місця, прискорити рух потоку, знизити втрати. Для реалізації ого підходу необхідні правильні та об'єктивні виміри фактичної ктивності продуктивності та втрат, які б базувались на точних даних.

Доцільність механізації пов'язана із наступними статистичними ими. У ресторанному господарстві майже 90% усіх працівників зайняті дуктивною працею та близько 10% — непродуктивною. Основна частина цівників (повари, кондитери, пекарі, виробники напівфабрикатів, тильники овочів і картоплі та інші працівники виробництва) зайняті посередньо переробкою, доробкою (нарізка, порціювання тощо) одуктів, створенням нових споживчих вартостей (у вигляді страв, інарних виробів та ін.) та вартості

Інша частина працівників (буфетники, офіціанти, продавці магазинів інарії та напівфабрикатів, працівники дрібнороздрібної торговельної режі, касири, комірники, мийники посуду та ін.) здійснюють процес лізації та організації споживання, їх праця, з одного боку, пов'язана з одовженням і завершенням виробничого процесу (транспортування, антаження, вивантаження, зберігання продуктів, сортування, пакування), а другого — зі зміною форм вартості та наданням матеріальних послуг. аця персоналу, зайнятого продовженням і завершенням виробничого оцесу, не створює нових споживчих вартостей, але збільшує вартість і є ацею продуктивною. Праця інших працівників, які здійснюють процес лізації, пов'язана зі зміною форм вартості (касири, контролери-касири Та). Ця праця не збільшує вартості і є непродуктивною. У процесі іслуговування туристів та інших відвідувачів високі вимоги ставляться не льки до асортименту та якості готової продукції, але й до культури іслуговування споживачів.

Тому, питання сервісу набувають особливо важливого значення і в ерспективі частка затрат праці на обслуговування споживачів у готельно-

торанному господарстві повинна зростати, а частка праці виробничого характеру, за рахунок преведення галузі на індустріальну основу, зменшуватись.

Другим важливим напрямом є розробка прогресивної технології виробництва продукції (послуг) готельно-ресторанним господарством на базі нової техніки. Необхідно розробляти та освоювати виробництво різних видів напівфабрикатів і виробів з картоплі і овочів, м'яса, риби, круп і макулу. Використання харчової сировини і натуральної їжі потребує від підприємств закладів сфери обслуговування поєднання традиційних і сучасних технологій. Для обслуговування споживачів у великих робітничих, сільських, студентських їдальнях бажано ширше застосовувати конвеєри, автоматизації і відпуску скомплектованих обідів.

В умовах жорсткої конкуренції підприємства готельно-ресторанного бізнесу в перспективі будуть змушені шукати нові шляхи підвищення привабливості та доступності своїх послуг.

Від рівня запровадження досягнень НТП залежить і якість системи управління, планування, аналіз попиту на готельно-ресторанні послуги, підготовка кадрів, технічна оснащеність, експлуатаційні процеси й в цілому ведення бізнесу тощо.



МУКАЧІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

89600, м. Мукачево, вул. Ужгородська, 26

тел./факс +380-3131-21109

Веб-сайт університету: www.msu.edu.ua

E-mail: info@msu.edu.ua, pr@mail.msu.edu.ua

Веб-сайт Інституційного репозитарію Наукової бібліотеки МДУ: <http://dspace.msu.edu.ua:8080>

Веб-сайт Наукової бібліотеки МДУ: <http://msu.edu.ua/library/>