МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»	«До захисту допущено»
В.о. декана факультету	В.о. завідувача кафедри
(підпис) Чумликова В. В. (прізвище та ініціали)	(підпис) Шапран Л. О. (прізвище та ініціали)
«12» 02 2021 р.	«11» лютого 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа"
(код та назва спеціальності)
освітньо-професійної програми „Готельна і ресторанна справа"
на тему: „Туристично-спортивний готель з організацією водних пізнавально-краєзнавчих маршрутів в м. Запоріжжя"

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3м
Радчук Марія Дмитрівна (прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Їценко Тетяна Іванівна (прізвище , ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультанти Нікітіна Т. А. (прізвище та ініціали) (підпис)
(прізвище та ініціали) (підпис)
(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент Зуйко В. І. (прізвище та ініціали) (підпис)

Засвідчую, що в цій кваліфікаційній роботі немає запозичень із праць інших авторів без відповідних посилань.

Здобувач (підпис)

Київ - 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 „Готельно-ресторанна справа"
(Код і назва)
Освітньо-професійна програма „Готельна і ресторанна справа"
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
В.о. завідувача
кафедри ГРС
проф. Дуденко В.Ф.
"09" жовтня 2020 **року**

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Радчук Марії Дмитрівні
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи „Туристично-спортивний готель з організацією водних пізнавально-краєзнавчих мандрівок в м. Запоріжжя"
керівник роботи Дуденко Тетяна Іванівна, к.т.н., доцент,
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
затверджені наказом закладу вищої освіти від "09" 10 2020 року № 812-кс
2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року
3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Запоріжжя; тип засобу розміщення – туристично-спортивний готель; інновація – організація водних пізнавально-краєзнавчих мандрівок

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 „Інноваційний"; Розділ 2 „Маркетингові дослідження"; Розділ 3 „Організаційно-технологічний"; Розділ 4 „Інженерно-технічний"; Розділ 5 „Економічний"; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки
5. Перелік графічного матеріалу
Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень. Аркуш 4 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень. Аркуш 5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Ткаченко Т.І., доцент	09.10.20р	30.1
Розділ 2	Ткаченко Т.І., доцент	09.10.20р	14.1
Розділ 3	Ткаченко Т.І., доцент	09.10.20р	05.1
Розділ 4	Ткаченко Т.І., доцент	09.10.20р	12.1
Розділ 5	Нікітіна Т.А., доцент	09.10.20р	20.1

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	Вступ, Розділ 1 Інноваційний	09.10-30.10	Викон
2	Розділ 2 Маркетингові дослідження	31.10-14.11	Викон
3	Розділ 3 Організаційно-технологічний	15.11-05.12	Викон
4	Розділ 4 Інженерно-технічний	06.12-12.12	Викон
5	Розділ 5 Економічний	13.12.-20.12	Викон
6	Висновки та пропозиції Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додатки	21.12.-26.12	Викон
7	Графічні додатки	27.12-27.01	Викон
8	Оформлення пояснювальної записки	28.01-01.02.21р	Викон
	Подання кваліфікаційної дипломної роботи на кафедру	01.02.2021р.	

Здобувач _____ Радчук М.Р.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Ткаченко Т.І.
(підпис) (прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Радчук Марії Дмитрівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

денна форма навчання, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Туристично-спортивний готель з організацією водних пізнавально-краєзнавчих мандрівок в м. Запоріжжя»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Іщенко Т. І.

Керівник роботи:

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Запоріжжя. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру процесу надання послуг та об'ємно-планувальне рішення засобу розміщення, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

В якості інновації було запропоновано створення центру спортивних розваг. Окрім розважальних аспектів, готель пропонуватиме культурно-пізнавальні туристичні маршрути.

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 115 сторінках пояснювальної записки

та містить 61 таблицю, 17 рисунків, 2 додатки. Графічний матеріал – 5 аркушів.
Ключові слова: готельне підприємство, центр спортивних розваг, водний туризм.

Abstract

A study of the market of hotel services in Zaporozhye. Based on the results of research of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise activity is substantiated.

The organizational structure of the service delivery process and the spatial planning solution of the accommodation facility have been developed, and a design that corresponds to the concept has been selected.

As an innovation, the creation of a sports entertainment center was proposed. In addition to entertainment, the hotel will offer cultural and educational tourist routes.

The consolidated annual plan of results of economic activity of hotel is developed. An assessment of capital investments, payback of the investment project.

The qualification work is presented on 115 pages of the explanatory note and contains 61 tables, 17 figures, 2 appendices. Graphic material - 5 sheets.

Key words: hotel enterprise, sports entertainment center, water tourism.

ЗМІСТ

ВСТУП 7

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ 9

1.1 Характеристика водного туризму 10

1.2 Закордонний та Український досвід впровадження послуг водного туризму в готелях 11

1.3 Впровадження в готелі, що проектується, інновацій 19

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ 22

2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва 22

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг 25

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів 27

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення 30

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ 36

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.. 36

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень 38

3.3 Характеристика житлової групи приміщень 42

3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення 51

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення 51

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування 52

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції 69

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення 73

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування 76

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення 78

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення 80

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі 81

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі 82

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ 85

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі 85

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення 85

4.3 Пропозиції щодо дизайну 91

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ 93

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення 93

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення 97

5.3 Розробка плану з праці 98

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства 104

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку 107

5.6 Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....108

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ 110

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ .111

ДОДАТКИ 114

ВСТУП

У Всесвітній раді з туризму і подорожей заявили, що збитки від пандемії можуть скласти 22 млрд доларів. Дані отримані спільно з Oxford Economics після попередніх підрахунків на підставі наявного досвіду після епідемій 2002 р. (ВГРС) і 2009 року (свинячий грип).

Очікується, що найбільше постраждає Китай, на туристичну галузь там доводиться 11% ВВП, причому сума збитку може збільшитися, якщо епідемія продовжить поширюватися.

Криза в туризмі 2020 року посилюється не тільки тим, що відпочиваючі не просто анулюють майбутні путівки, але прагнуть повною мірою звільнитися від них. Причому анулюються поїздки до кінця 2021 року, при тому що навесні ситуація з коронавірусом може вирішитися. Отже, туроператорам доводиться повертати клієнтам величезні гроші, в тому числі ті, що вже пішли в рахунок оплати проживання в готелі.

Щоб зрозуміти, як постраждав туристичний бізнес через короновірус, досить подивитися і на те, що зараз відбувається з авіакомпаніями. Вони заробляють завдяки літакам, кожен з яких коштує близько 100 млн $. Чим довше буде тривати пандемія, тим складніше буде справлятися з труднощами, оскільки борги накопичуватимуться.

Найскладніше у всій цій ситуації - непередбачуваність. Ніхто не знає, коли закінчиться епідемія, відновиться авіасполучення, налагодиться внутрішній туризм.

Метою даної роботи є створення туристично-спортивного готелю з організацією водних пізнавально-краєзнавчих мандрівок в м. Запоріжжя.

Згідно мети було сформульовано ряд завдань:

- характеристика водного туризму;
- аналіз закордонного та українського досвіду впровадження послуг водного туризму в готелях;
- впровадження в готелі, що проектується, інновацій;
- характеристика м. Запоріжжя, з аналізом конкурентів та споживачів;

- характеристика всіх груп приміщень туристично-спортивного готелю, підбір обладнання та визначення площ та поверховості закладу;
- розрахунок та опис новітніх інженерних технологій, що використовуватимуться в туристично-спортивному готелі, для зниження витрат на експлуатацію готелю;
- розрахунок економічних показників туристично-спортивного готелю з визначенням всіх складових витрат та доходів закладу;
- прогнозування окупності та рентабельності закладу та інновації.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

На сьогодні водний туризм в Україні розвивається в рамках рекреаційного, спортивного та екстремального в залежності від мети, неорганізованого та організованого (самодіяльний та плановий) в залежності від організаційних основ.

Водні об'єкти одні з найбільш відомих і затребуваних туристичних ресурсів. Водні ресурси лежали в основі становлення і розвитку багатьох туристичних дестинацій, в даний час вони залишаються однією з найбільш атрактивних категорій первинних туристичних ресурсів.

У межах вітчизняної туристичної галузі чітко визначився окремий вид діяльності – оздоровчо-спортивний туризм. Організаційними та методичними центрами розвитку оздоровчо-спортивного туризму є туристські клуби, секції туристично-спортивні готелі[1]. Найбільші туристські клуби України, в яких представленні різні види туризму, в тому числі і водний: турклуб КПІ «Глобус», «Гряда», «Університет», та ін. (м. Київ), туристичні клуби «Бригантина», «Горизонт», «Локомотив» та ін. (м. Дніпро), «Меркурій» (м. Вінниця), Обласний спортивно-туристський клуб (м. Тернопіль) та ін.

Прикладом туристично-спортивного готелю в Україні є комплекс «Буковель», який знаходиться в с. Поляниця в 35 км від міста Яремче, який розташований поблизу лижних та гірськолижних трас. Перспективними для будівництва спортивно-туристичних готелів є також північні регіони України (Сумська, Чернігівська, Київська, Запорізька області) які мають сприятливі рекреаційні ресурси для розвитку зимових, літніх видів спорту, а також значні спортивні традиції.

Україна володіє численними і різноманітними водними туристичними ресурсами, тому водний туризм - один з перспективних напрямків розвитку туризму в багатьох областях України. Цей вид туризму має багату історію розвитку.

Розвиток інфраструктури водного туризму відповідно до сучасних технічних і технологічних вимог вимагає підготовки і реалізації капіталомістких

проектів. Разом з тим зарубіжний досвід показує високу прибутковість водного туризму, а також його атрактивність для різних категорій туристів.

1.1 Характеристика водного туризму

Водний туризм - вид туризму, при якому відпочинок здійснюється на воді з використанням байдарок, човнів, катамаранів, теплоходів та інших плавальних засобів. Такі подорожі можуть здійснюватися по річках, озерах, морях, водосховищах на різних судах. Для одних це швидкоплинна пригода під час відпочинку, для інших - бізнес, а для когось - спосіб життя. Класифікація водного туризму наведена на рис. 1.1.

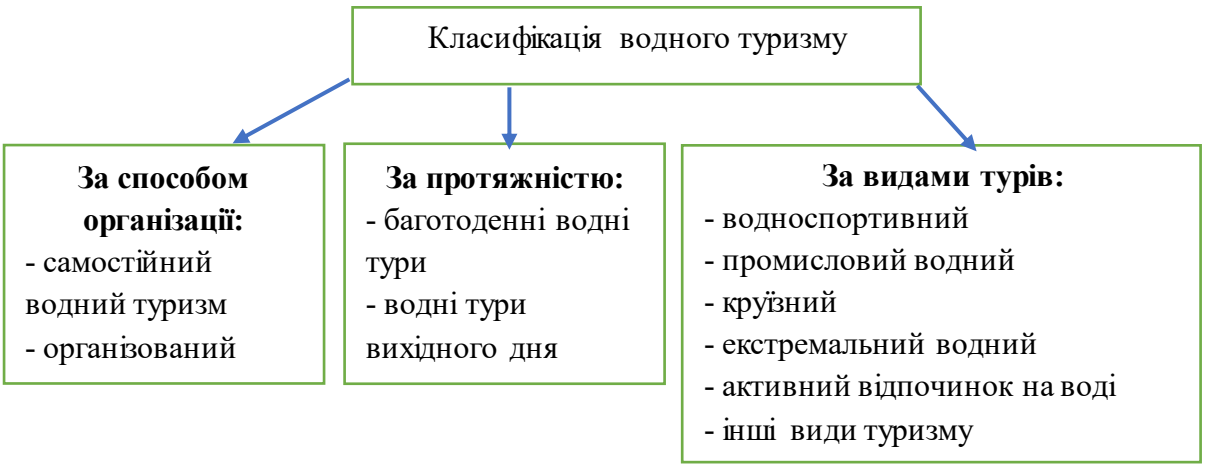


Рис.1.1 – Класифікація водного туризму

Самостійний водний туризм організовують індивідуальні мандрівники, самостійно планують і організовують свій маршрут (похід).

Організований водний туризм надають організації різних форм власності, в тому числі готелі, спортивні об'єднання, клуби, секції тощо, які спеціалізуються на наданні послуг водного туризму.

Багатоденна водна подорож передбачає ночівлі по шляху проходження маршруту.

Подорож вихідного дня є, як правило, подорож у вихідні та святкові дні. Така подорож може припускати організацію стоянок для ночівлі та відпочинку туристів і характеризується переміщенням на короткі (нетривалі) маршрути в обмежений проміжок часу.

Водноспортивний туризм являє собою різновид спортивного туризму і включає в себе водно-моторний туризм, вітрильний туризм і греблю.

Промисловий водний туризм включає в себе туризм, пов'язаний з переміщенням по водній поверхні з метою полювання, риболовлі або видобутку морепродуктів.

Круїзний туризм включає в себе морські і річкові круїзи.

Екстремальний водний туризм являє собою подорожі по воді, пов'язані з ризиком для життя і здоров'я туристів-учасників.

Активний відпочинок на воді передбачає фізичну активність туристів, що не викликає стомлення, і є короткочасним.

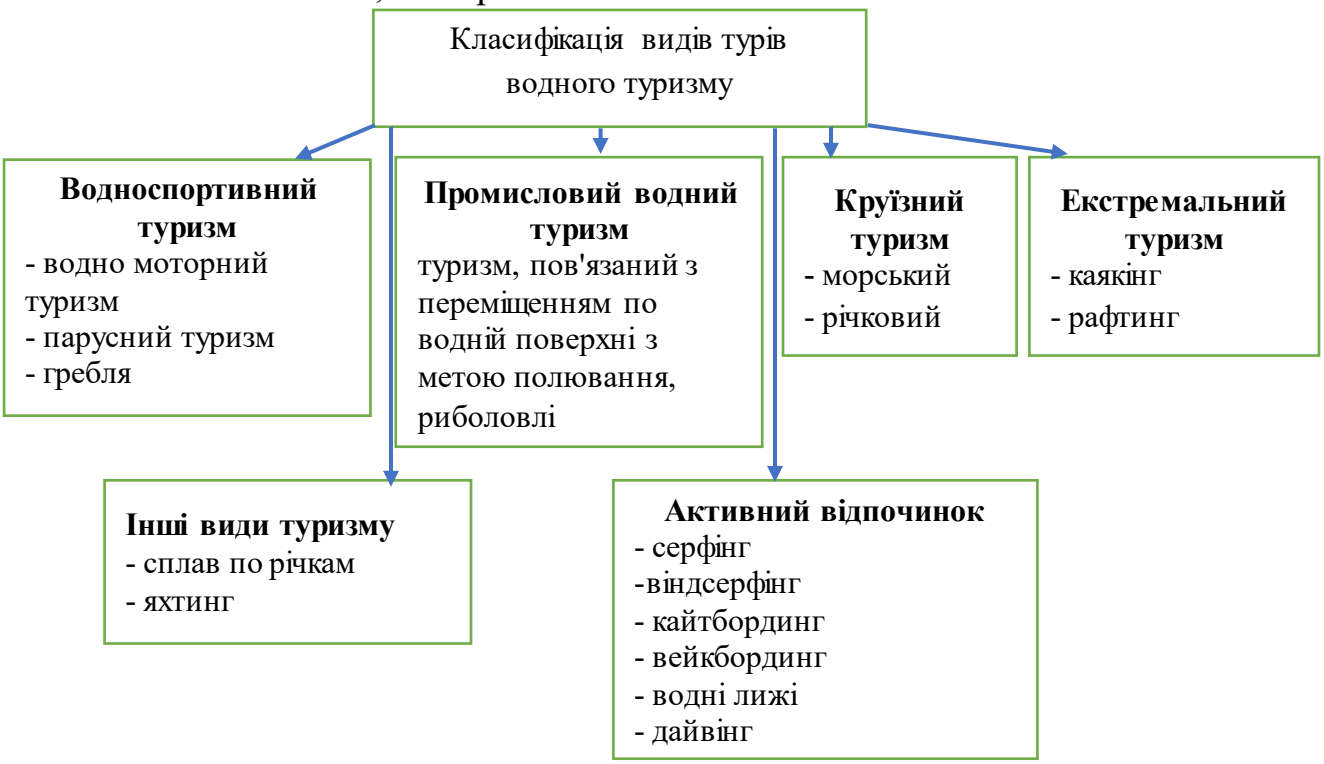


Рис.1.2 – Класифікація видів водного туризму

На нашу думку, доцільним було б впровадження послуг активного відпочинку, екстремального водного туризму та водноспортивного туризму.

1.2 Закордонний та Український досвід впровадження послуг водного туризму в готелях

Очевидно, що в сфері водного туризму неможливе створення повноцінного туристичного продукту на основі штучної атракції, розвиток цього виду туризму базується виключно на природних ресурсах. А.Г. Полянський запропонував виділяти 5 класів водних об'єктів з точки зору туристично-рекреаційної діяльності, (рис.1.3).

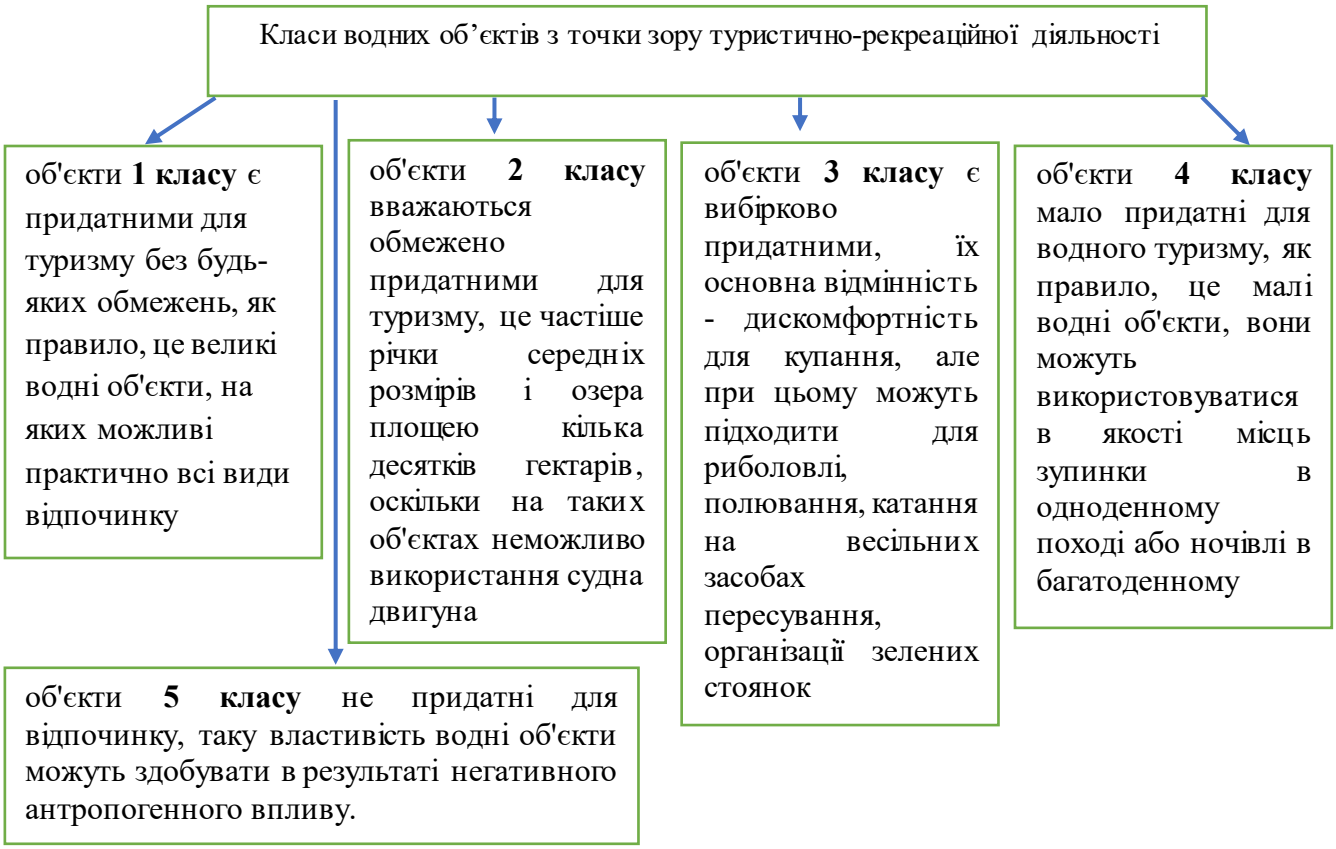


Рис.1.3 – Класи водних об'єктів з точки зору туристично-рекреаційної діяльності

Однак навіть об'єкти 1-3 класу можуть якісно відрізнятися, що передбачає розвиток різних видів рекреаційної активності і розвиток відповідної інфраструктури. З огляду на фактор різного складу і якості водних туристських ресурсів, а також прилеглої території, в залежності від рекреаційної привабливості природно-територіального комплексу (ПТК), С.В. Ахматов запропонував виділяти п'ять груп видів туристично-рекреаційної діяльності, (рис.1.4).

Рис.1.4 – Види туристично-рекреаційної діяльності на воді

Даний підхід дозволяє досить ефективно визначати географічні зони розвитку того чи іншого виду рекреаційної діяльності, а при можливості їх комплексів. Наслідком стає можливість цільових зусиль по формуванню відповідної інфраструктури. Для визначення стратегічних підходів до розвитку водного туризму ключове значення набуває єдиний підхід до трактування змісту і видів водного туризму.

Водний туризм довгий час вважався одним з видів спортивного туризму, і, відповідно, зводився до подолання маршруту по водній поверхні, а до видів водного туризму відносили сплав по річках, рафтинг, вітрильний туризм, морський каякінг [5]. В даний час згадані види частіше відносять до екстремальних видів водного відпочинку. Але в цьому випадку вони доповнюються такими екзотичними видами, як дайвінг, підводний фото- і звичайна полювання. Крім того, розвиток добробуту населення, транспортної індустрії, перш за все, маломірного суднобудування, привели до розвитку значною сфери «неекстремального» водного туризму. Це, перш за все, круїзи, яхтинг, в т.ч. морський, оздоровчий та ін. види туризму з використанням водних туристських ресурсів. Тому в даний час недоцільно розглядати водний туризм виключно як частину активного і тим більше спортивного туризму.

Існує інше визначення, яке трактує водний туризм як вид туризму, при якому відпочинок здійснюється на воді з використанням байдарок, човнів, катамаранів, теплоходів і інших плавальних засобів [9]. У цьому випадку немає жорсткої прив'язки водного туризму до спортивного, але вводиться інше обмеження - водний туризм розуміється буквально як відпочинок на воді, тобто на плавальних засобах. Але тоді, наприклад, риболовля з берега, пляжний відпочинок, дайвінг не вважатимуться водним туризмом.

Певні заперечення викликає віднесення до суміжних сегментів круїзних послуг. Круїзи частіше є самодостатнім видом відпочинку. Розглядаючи класифікаційні підходи до систематизації водного туризму, слід зазначити, що автори об'єднують в рамках однієї типології ознаки загального і спеціального характеру. Використовуючи цей підхід, слід систематизувати пропоновані типології водного туризму в такий спосіб (табл.1.1).

Таблиця 1.1 - Узагальнена класифікація водного туризму

Загальні признаки	**Вид водного туризму**	**Спеціальні признаки**	**Вид водного туризму**
Географічний	Регіональний	Ландшафт	Морський
	Національний		Річковий
Тип	В'їзний		Озерний
	Виїзний		Полярний
Вік туристів	Діти з батьками	Ціль	Спортивний (активний) в т.ч.
	Молодь		охота
	молоді туристи		парусний
	туристи третього віку		яхтенно-катерний
	Економічно активні		рибалка
Категорія	В межах країни, в т.ч. внутрішній та в'їзний		Пізнавальний в т.ч. науковий
	Міжнародний (в'їзний та виїзний)		фото туризм кіно туризм
Кількість учасників	Груповий		тури по місцях катастроф, поєдинків
	Сімейний		Екстремальний в т.ч.
	Індивідуальний		пригодницький
Спосіб організації	Організований		дайвінг
	Неорганізований в т.ч. самостійний		каякінг рафтинг
Термін	Короткостроковий		парусний
	Середньостроковий		Рекреаційний в т.ч.
	Довгостроковий		оздоровчий
Тип пропозиції	Груповий		екологічний
	Індивідуальний		пляжний
Мобільність	Активний		Розважальний в т.ч.
	Пасивний		подієвий
Фінансування	Комерційний		екзотичний
	Соціальний		концептуальний
Інтенсивність	Постійний		в пошуках скарбів
	Сезонний		круїзний
Розміщення	Стаціонарний, Рухливий		

В класифікації використано 12 загальних критеріїв, з яких:

- вік туристів визначає вікову структуру відпочиваючих, що допомагає визначити склад послуг, наданню яких повинна сприяти відповідна інфраструктура;
- географічний ознака пов'язаний з протяжністю водної дестинації, слід відзначити, що більшість водних маршрутів мають регіональний або міжрегіональний характер;
- категорія і тип туризму як ознаки класифікації відповідають рекомендаціям ЮНВТО;
- мобільність визначає можливості туриста до пересувань під час відпочинку;
- спосіб організації визначає частку послуг, придбаних за допомогою туроператорської діяльності;
- термін перебування туристів впливає, перш за все, на вимоги до послуг розміщення;
- тип пропозиції характеризує структуру пропозиції туроператорів і турагентів;
- фінансування визначає комерційну орієнтацію водного туризму;
- число учасників характеризує попит на пропозиції туроператорів і турагентів; інтенсивність визначає, наскільки сильно впливає сезонність;
- розміщення означає частоту переміщень туристів під час перебування в дестинації / на маршруті.

До спеціальних ознак класифікації нами віднесені два - ландшафт і мета туриста. Ландшафт визначає, де, навколо яких за географічною ознакою туристичних водних ресурсів, розвивається туризм. Мета - ознака класифікації, по якому найбільш різноманітні види водного туризму: це і подорожі з найбільш популярним завданням рекреації, пізнавальними і розважальними цілями, а також спорт і екстрим.

Кожен зі згаданих видів туризму має на увазі формування інфраструктури туризму зі специфічними елементами. Д.Ф. Василиха стверджує, що регіональна інфраструктура туризму представляє собою сукупність матеріальних об'єктів,

що володіють матеріальними і нематеріальними властивостями, використання яких дає можливість максимально повно задовольнити потреби туристів і економіки туризму [3].

У зв'язку з цим очевидно, що склад, структура і розміщення об'єктів інфраструктури водного туризму будуть залежати від сукупності туристично-рекреаційних видів діяльності, що здійснюються на певній території. Причому, пріоритетне значення, на нашу думку, будуть мати види водного туризму, які зі спеціальним ознаками. Взагалі, як дозволяє зробити висновок аналіз наукової та практичної літератури, в розвитку водного туризму доцільно виділити чотири сектори, які представляють його типологію (рис.1.5).

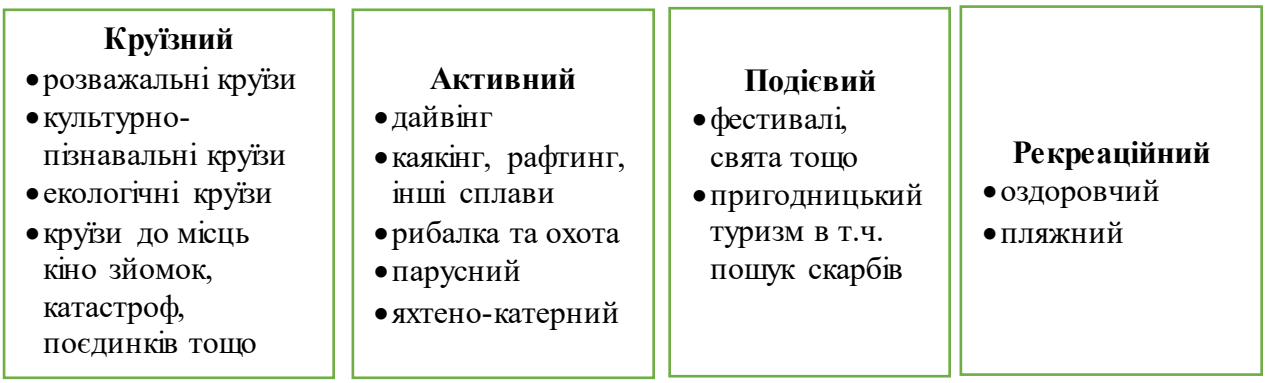


Рис.1.5 – Типологія водного туризму

Виділення зазначених чотирьох сегментів водного туризму здійснено з метою визначення особливих вимог до розвитку інфраструктури водного туризму.

Створення подібних умов і задоволення зазначених вимог неможливо без наукового супроводу. Ця обставина, а також насиченість сервісного простору водного туризму, його географічна локалізація обумовлюють закономірне спонтанне формування локальної географічної концентрації туристських компаній: готелів, марин, послуг прокату, при можливості - дайвінгу і т.д. Ця концентрація згодом стає основою для розвитку туристичних кластерів водного туризму. Багато експертів стверджують, що взагалі водний туризм передбачає географічну локалізацію і концентрацію відповідних компаній, тобто, по суті, складається як туристичний кластер [12]. Цьому сприяє необхідність зосередження близько водних ресурсів об'єктів причальної інфраструктури: марин, причалів, яхтових портів, сліпів і ін.

Таблиця 1.2 – Готелі, що пропонують послуги водного туризму

Найменування, місце розташування	Характеристика	Зображення
1	2	3
Beau Rivage 5* (Белле Маре, Маврикій)	У готелі Beau Rivage на Маврикії є розваги на будь-який смак: віндсерфінг, водні велосипеди, каяк, вітрильний спорт, снорклелинг, водні лижі, спортивна риболовля, а також пляжний волейбол, пінг- понг, петанг, міні-гольф, теніс, гірські велосипеди і більярд. Але це не головне. Головна визначна пам'ятка цього готелю - власний дайвінг-центр, що надає не тільки обладнання на прокат і гідів-інструкторів, а й центр навчання новачків.	
Concorde El Salam (Sports Area) 5 * (Шарм-Ель-Шейх, Єгипет)	Готель Concorde El Salam в Шарм-Ель-Шейху побудований і відкритий зовсім недавно, в 2003 році. Він знаходиться на другій лінії пляжу на піднесеній місцевості під назвою Gulf of Aqaba. Це унікальне місце з видом на Червоне море. Мальовничий пейзаж, просторі номери та найширший вибір можливостей для занять спортом на всьому узбережжі Червоного моря. Головна визначна пам'ятка готелю - власна школа дайвінгу та дайв-центр для любителів і професіоналів.	
Hyatt Regency Grand Cypress 4 * (Орландо, Флорида, США)	Величезна кількість спортивних пропозицій, яких в Орландо більше немає ніде - тенісні корти, верхова їзда, гольф-клуб, баскетбольний майданчик, аеробіка і навіть навчання дайвінгу та альпінізму.	

Продовження таблиці 1.2

1	2	3
Palace hotel Gstaad 5 * (Гштаад, Швейцарія)	Готель розташований в самому серці Швейцарських Альп, містечку Гштаад. Для постояльців готелю працюють відкриті і закриті басейни, гімнастичний зал, тенісний корт, майданчик для сквошу, гольф-поле і боулінг. У готелі можна взяти напрокат ковзани, лижі, сноуборди, а також замовити послуги гіда або інструктора. І ще одне приємне доповнення - можна скористатися послугами готелю і відправитися на річковий рафтинг.	
Melia Coral 5 * (Умаг, Хорватія)	Готель Melia Coral в Хорватії відомий серед спортсменів усього світу. По-перше, він розташований в оточенні соснового лісу, в туристичному комплексі Katoro в 3 км від центру Умага і в 50 м від моря. По-друге, він пропонує послуги рафтингу, каякінгу, сапсерфінг, віндсерфінг та кайтинг.	
Atlantis The Palm, Дубаї	Перлиною розкішного палацу-готелю Atlantis The Palm в Дубаї на штучному острові Пальма Джумера став розташований на території в 17 гектарів аквапарк, який називають найкращим на Близькому Сході.	
Hard Rock Bali, Балі, Індонезія	Перший в Азії готель мережі Hard Rock розташований на пляжі Кута. На території готелю ви знайдете найбільший на Балі плавальний басейн з водними атракціонами, а для маленьких туристів відкрито дитячий аквапарк з дрібним басейном і невеликими гірками.	

Незалежно від обраного організаційного принципу підхід до розвитку водного туризму може означати високу- або низьку інтенсивність використання водних природних туристичних ресурсів. Сам вибір залежить, перш за все, від

якості водних ресурсів. Наслідком такого вибору буде визначення туристичної спеціалізації і відповідної інфраструктури.

В Україні готелі з водними послугами лише набирають обертів. На нашу думку найкращим місцем для водних розваг є Запоріжжя.

1.3 Впровадження в готелі, що проектується, інновацій

Направлення готелю буде туристично-спортивним з організацією водних пізнавально – краєзнавчих мандрівок. До послуг гостей:

- SUP-борд, водні лижі, водна дошка;
- каяк, каное (одно-, двомісний засіб сплаву);
- катамаран, педальний (пляжний) катамаран (від 2 до 6 чоловік);
- бублик (від 2 до 4 осіб);
- байдарка (двомісне судно);
- рафт (від 2 до 10 осіб);
- пліт (від 4 і більше осіб);
- надувні плоти і човни (від 1 і більше осіб).

Окрім розважальних аспектів, готель пропонуватиме культурно-пізнавальні туристичні маршрути. Характеристика культурно-пізнавального потенціалу м. Запоріжжя, наведена в табл.1.3.

Таблиця 1.3 – Культурно-пізнавальний потенціал м. Запоріжжя

Назва місця	Характеристика
1	2
Національний заповідник «Хортиця»	одне з найвідоміших місць України, її гордість і святиня. Це найбільший острів на Дніпрі. Його площа становить близько 23,5 км^2, що складає майже 10% відсотків території сучасного міста Запоріжжя. Довжина острова – 11,2 км, найбільша ширина – до 2,5 км.
Культурний центр «Запорізька Січ»	це узагальнений образ козацьких укріплень з детальним відтворенням влаштування всіх восьми козацьких січей, які існували у XVI – XVIII ст. Центр складається з двох частин – Малий кіш (торгове та ремісниче передмістя) та Великий кіш (козацький гарнізон). Усе містечко захищають фортифікаційні укріплення – рів, вал з гостроколом, оборонні вежі.

Продовження таблиці 1.3

1	2
Музей острова «Хортиця»	оглядова площа музею та примузейна територія стали майданчиком для офіційних та культурних заходів. Тут грають оркестри та театри. Проводяться зустрічі та майстер-класи. Щорічно фестиваль документального кіно збирає тут сотні людей на покази документалістики.
Музей історії запорізького козацтва	музей з великою кількістю виставок і експозицій, присвячених історії острова Хортиця і запорізького козацтва. Сьогодні Музей козацтва на Хортиці - одне з найпопулярніших місць відвідування туристів, і одне з найбагатших історичними матеріалами місць в Запорізькому краї. У музеї діє безліч цікавих експозицій, присвячених практично всім сторонам історії життя острова Хортиця.
Хортицькі плавні	зона абсолютної заповідності: тут мешкає безліч видів тварин, птахів, риб і комах, в тому числі - дуже рідкісних. Крім того, в плавнях зустрічається велика частина найстаріших дерев Хортиці, в тому числі і вікових дубів.
Преображенський міст	чотири арковий двоярусний міст через нове русло Дніпра. Довжина мосту становить 560 метрів, висота - 54 метри.
Замська управа (запорізький краєзнавчий музей)	багата експозиція обласного краєзнавчого, розташована в одинадцяти залах на трьох поверхах оповідає історію краю від давнини до сьогодення. Так виставкові зали першого поверху оповідають про природу Запоріжжя (ліве крило) та археологію, перші поселення і зародження козацтва (праве) на цій землі; другий – присвячений Нестору Махно (ліва частина), Дніпрогес та історії Олександівська (права частина); на третьому ж розташовані експозиції: зліва присвячені рокам Другої світової та повоєнній радянській епосі, а праворуч – Майдану і боротьби за незалежність у АТО.
Дніпро ГЕС	п'ятий ступінь нижчої частини каскаду гідроелектростанцій на річці Дніпро. Розташованау Дніпровському районі міста Запоріжжя.

Продовження таблиці 1.3

Парк «Перемоги»	Цікаві місця парку «Перемоги»: • пушка-гаубиця (маса якої складає понад 5 тон); • тактична ракета (довжиною понад 6 метрів та масою близько 2 тон); • стела ордену Перемоги (головний символ парку); • скейт-парк, що розташований в західній частині.
Парк «Вознесенський»	Цікаве місце для відпочинку в м. Запоріжжя. Каскад фонтанів «Райдуга» є найбільш знаковим орієнтиром позначення місцезнаходження цього парку. Дане місце одне з тих, що викликає великий інтерес у мешканців та гостей Запоріжжя.
Парк «Дубовий Гай»	Центральний парк культури та відпочинку міста Запоріжжя, який розташований в Олександрівському районі міста. Ділиться на 3 частини затокою та протокою річки Мокра Московка. Одне з найекологічніших місць Запоріжжя. Різноманітні атракціони, харчевні, катання на конях. У межах парку розташований об'єкт природно-заповідного фонду місцевого значення — ботанічна пам'ятка природи «Ділянка 250-річних дубів».

Отже, дослідивши культурно-пізнавальні місця м. Запоріжжя, складаємо карти маршрутів з описом. Готель знаходитиметься на березі р. Дніпро, всі тури стартуватимуть саме з цієї точки.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити готельне підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва

Нове готельне підприємство розташовуватиметься в м. Запоріжжя. Запоріжжя - це унікальне місто з багатовіковою історією. Історичний, культурний та індустріальний центр країни. Батьківщина козацької вольниці, аристократичного Олександрівська та споруд часів бронзи. Первозданна природа і сакральні святилища Хортиці сплелися в унікальному поєднанні з європейськими промисловими гігантами та розмаїттям архітектури XVIII-XIX століття.

Сьогодні Запоріжжя - обласний центр України з населенням понад 800 тис. чоловік. По промисловому потенціалу місто займає 3 місце в Україні. Продукція запорізьких підприємств користуються попитом не тільки в СНД, але і в країнах Європи.

Станом на 01.01.2020 р. у Запорізькій області функціонує 125 готелів. Якщо порівнювати їх кількість за 2018-2019, то видно тенденцію до збільшення. Середньооблікова кількість штатних працівників значно зменшилася, згідно з даними Головного управління статистики в Запорізькій області у 2018 році їх кількість становила 790 осіб, у 2019 році 721 чоловік, і в 2020 році 711 осіб було задіяно у сфері послуг готельного господарства, що свідчать про стабільну тенденцію скорочення кількості обслуговуючого персоналу. Доходи від наданих послуг мають позитивні темпи зростання і станом на 01.01.2020 р. складають 60565,2 тис. гривень.

Таблиця 2.1 – Кількість готелів та інших місць для тимчасового перебування в Запорізькій області за період 2014-2019рр.

Рік	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Готелі та аналогічні засоби розміщення, одиниць	76	80	115	89	126	125
Кількість розміщених, осіб	81 902	84 651	91 783	93 618	103 322	105 378

Станом на 2019 р., у місті налічується 125 суб'єктів, які за затвердженими видами економічної діяльності надають послуги з тимчасового розміщення (це готелі, хостели та мотелі різного рівня комфортності, санаторії, профілакторії, пансіонати, гуртожитки, приватні апартаменти на інші), загальна місткість яких складає близько 5000. Ще майже 2000 місць, за оцінками експертів, можуть запропонувати для розміщення туристів власники приватного житла.

Найновіший готель «Khortitsa Palace» має 164 номери і знаходиться в районі Набережної магістралі. Готель «Інтурист» (136 номерів), розташований на центральній площі міста (пл.Фестивальна). Ці готелі мають категорію «4 зірки». Реконструйований готель «Театральний» має 110 номерів і відповідає стандарту «3 зірки». Готель розташований у старій частині міста (територія «Старого Олександрівська»). Серед відомих міжнародних готельних мереж у Запоріжжі представлений готель «Reikartz Hotels & Resorts» («Рейкарц»), який має 69 номерів. Цей готель також розташований на Набережній магістралі. На території міста працюють 7 хостелів, найбільшими з яких є Смарт Хостел на Гоголя (44 номери), та «DREAM-Hostel Запоріжжя», що входить до міжнародної мережі (16 номерів, 83 місця).

Туристичний збір І півріччя 2019 року склав 809 327 грн., що на 185% більше ніж за відповідний період 2018 року (незначне збільшення обсягів збору спостерігалося в 2017, 2018 роках).

У місті зареєстровано близько 370 суб'єктів підприємницької діяльності, юридичних та фізичних осіб, які надають послуги із забезпечення стравами та напоями (заклади ресторанного господарства: ресторани, кафе, бари та інші. Місцева кухня та особливі гастрономічні традиції Запоріжжя представлені як в окремих тематичних підприємствах за рахунок включення українських страв до основного меню.

Більшість підприємств мають індивідуально розроблене меню, цікаві інтер'єри, сучасні способи обслуговування клієнтів та використовують продукти, вироблені самостійно або в нашому регіоні.

До туристичних маршрутів постійно включаються нові туристичні об'єкти, особливо активно розвиваються історичний, зелений, спортивний, дитячий, фестивальний та етнотуризм.

Ключовими об'єктами для показу визначено Національний заповідник «Хортиця», Запорізький обласний краєзнавчий музей, Дніпровська ГЕС, Музей історії зброї. Розроблено понад 80 нових туристичних маршрутів, серед яких 2 національного значення: «Хортиця: погляд крізь віки» та «Слідами тачанок Нестора Махна».

В області діє 24 музейних заклади державного підпорядкування з загальною кількістю понад 384 тис. предметів основного фонду. Щороку музеї відвідують понад 600 тис. чол. з України і зарубіжжя.

Забезпечення певного мінімуму культурних послуг для всіх верств населення, збереження народних мистецьких традицій, етнокультурного різноманіття здійснюється потужним культурним потенціалом галузі області: 5 театрів, філармонія, 2 вищих навчальних заклади I-II рівнів акредитації, 66 шкіл естетичного виховання, 16 кінотеатрів, 510 бібліотек, 412 установ культури клубного типу.

В місті функціонує 121 загальноосвітній навчальний заклад I-III ступеню, у тому числі 116 – комунальної власності та 5 - приватної. Основні заклади для навчання:

- Запорізька державна інженерна академія (ЗДІА);
- Запорізький державний медичний університет (ЗДМУ);
- Запорізький національний університет (ЗНУ);
- Національний університет «Запорізька політехніка» (НУЗП);
- Запорізький інститут економіки та інформаційних технологій (ЗІЕІТ);
- Класичний приватний університет (КПУ);
- Хортицька національна навчально-реабілітаційна академія (ХНА).

Запоріжжя - це регіон величезних можливостей, один з головних центрів розвитку економічного, технологічного і інтелектуального потенціалу України. Культурне тло міста створюють філармонія, низка музеїв, театри, бібліотеки.

У місті діють два пасажирських залізничних вокзали: Запоріжжя I та Запоріжжя II. Є регулярне залізничне пасажирське сполучення з більшістю великих міст України, а також з Білоруссю та з пересадкою у Києві або Львові з Польщею.

Західною околицею міста проходить автошлях Н08, східною околицею міста пролягають автошляхи М18Е105, Н15, у південно-західному напрямку - автошлях Н23 та Т0806.

Отже, для проектування було обрано туристичний готель, що розташовуватиметься в м. Запоріжжя, по вул. Наукове Містечко, 21а. Історичний потенціал міста величезний, а отже відкриття нових закладів з розширеним переліком додаткових послуг є затребуваним та перспективним ділом.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Ринок готельних послуг має свої особливості, які визначаються тим, що:

1. відносини з споживачами повинні бути зароблені шляхом орієнтації діяльності всіх служб готелів на клієнтів, на встановлення з ними довгострокових відносин, що забезпечує ефективність діяльності;
2. основним об'єктом купівлі-продажу є готельні продукти і послуги, які істотно відрізняються від товарів і послуг в інших сферах діяльності;
3. пропозиція готельних продуктів і послуг характеризується різноманіттям пропозицій за кількістю і рівнем якості, цінами, категоріям готелів та їх номерів і т.д .;
4. попит на готельні продукти і послуги має відмінні риси, включаючи різноманітність споживачів за віком, мотивами, ціннісних орієнтирів, матеріальним можливостям;
5. між виробниками і споживачами товарів і послуг існують посередницькі ланки і структури, що забезпечують зв'язок між попитом і пропозицією.

Для вивчення конкурентів, їх переваг та недоліків, було проведено дослідження в радіусі 7 км від місця будівництва, табл.2.1. Ареал дослідження був обраний такий, оскільки готель розташовується на острові та має віддаленість від закладів-конкурентів.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньоріч не завантаження, %
Готель «Білий Рояль»	вул. Тбіліська, 9а	туристичний	2*	6 номерів: покращений – 800 грн., стандарт– 760 грн., люкс – 980 грн.	Інфраструктура: кафе, автостоянка Послуги: розміщення, трансфер	66
Готель «Khortitsa Palace»	бул. Шевченка, 71А	діловий	4*	42 номери: класичний – 3100 грн, «tower» - 3400 грн, двомісний – 3700 грн, з балконом – 4100, з терасою – 4700 грн, сьют – 5600 грн, люкс – 7000 грн.	Інфраструктура: ресторан «Flavours» на 92 місця, бар «River Lounge» на 36 місць, літня тераса лобі-бару на 72 місця, лобі-бар на місткістю 30 місць, 2 кімнати для переговорів на 10-15 осіб, 4 конференц-зали для 30 гостей, комбінований зал на 120 місць, фітнес центр, сауна і парна Послуги: розміщення, харчування, безкоштовний доступ до Інтернету, трансфер, виклик невідкладної допомоги, послуги з оздоровлення, послуги з організації семінарів, конференцій, переговорів	84
Готель «Венеція»	вул. Нижньодніпровська, 1Б	туристичний	3*	22 номери: економ – 620 грн., стандарт – 760 грн., напівлюкс – 950 грн, напівлюкс романтичний – 950 грн., люкс – 1125 грн.	Інфраструктура: російська баня на дровах, хамам, турецька баня, ресторан, парковка Послуги: розміщення, харчування, послуги з оздоровлення (масаж, спа-процедури)	75

Отже, аналізуючи табл. 2.1 зазначаємо, що жоден готель не пропонує екскурсій, хоча розташовується поруч з о. Хортиця та немає послуг пов'язаних з водними розвагами, хоча знаходяться на березі р. Дніпро.

В зв'язку з цим, для проектування було обрано туристично-спортивний готель з організацією водних пізнавально-краєзнавчих мандрівок, категорії 3*.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

За даними Запорізької державної адміністрації, відвідуваність з туристичною метою Запоріжжя складає від 700 тис. до 900 тис. осіб на рік, рис.2.2.

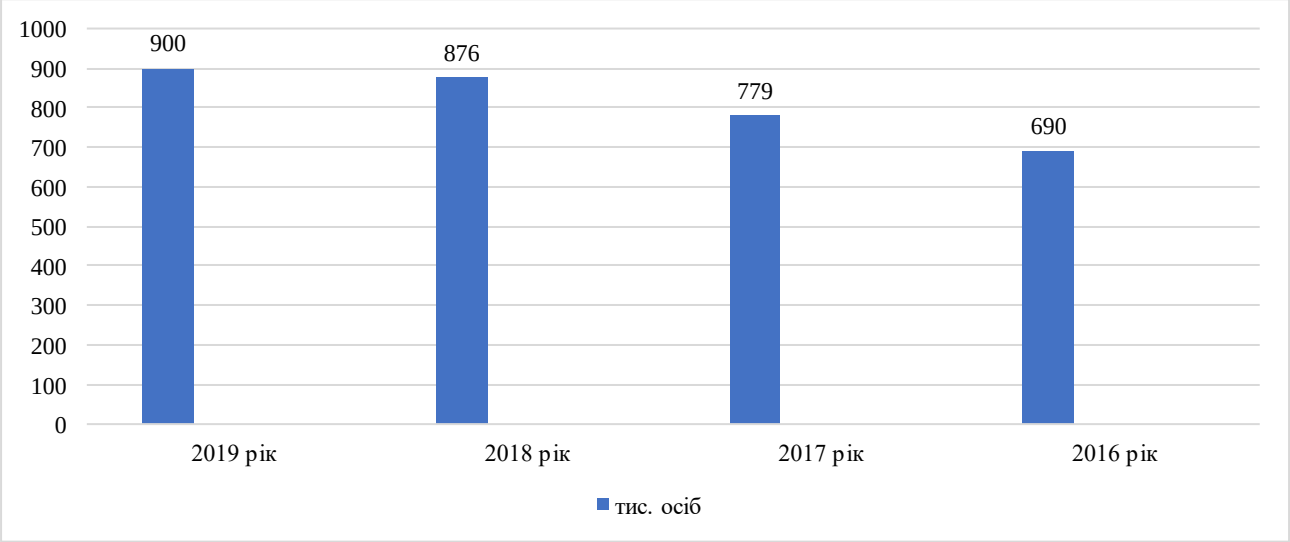


Рис.2.2 – Кількість туристів, тис. осіб, в м. Запоріжжя в 2016-2019 рр.

Туристичні об'єкти міста, розташовані на о. Хортиця, відвідують протягом року близько 200-250 тис. екскурсантів у межах одноденних екскурсій. При цьому відзначається, що протягом 2017-2019 років кількість туристів та екскурсантів має тенденцію до зростання порівняно з 2014-2016 рр.

Розподіл туристів за віком, в відсотковому співвідношенні наведено на рис.2.3.

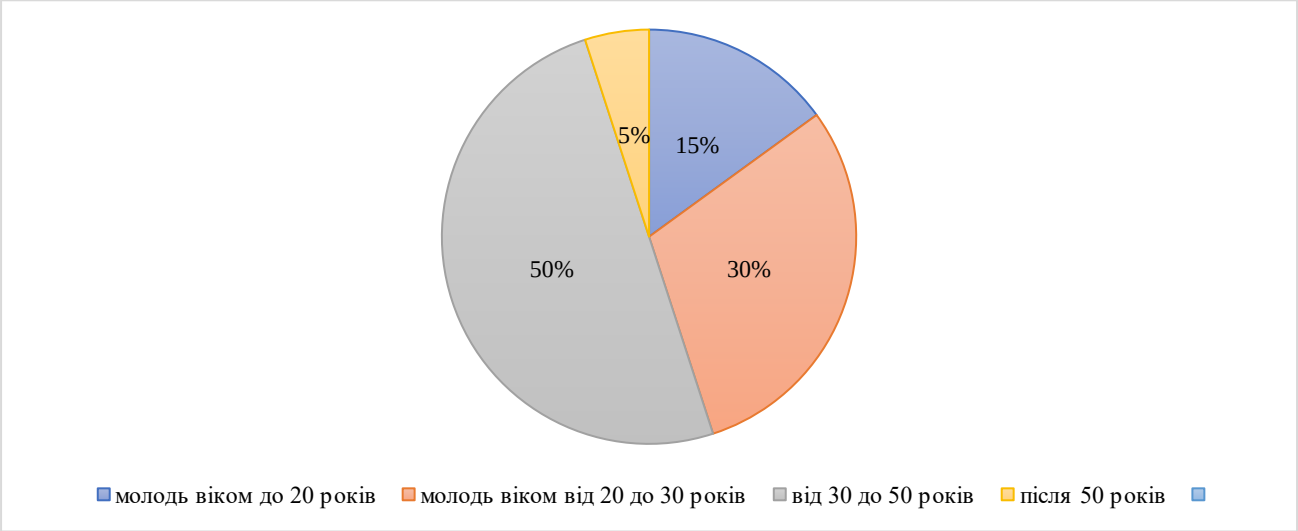


Рис.2.3 – Співвідношення туристів за віком

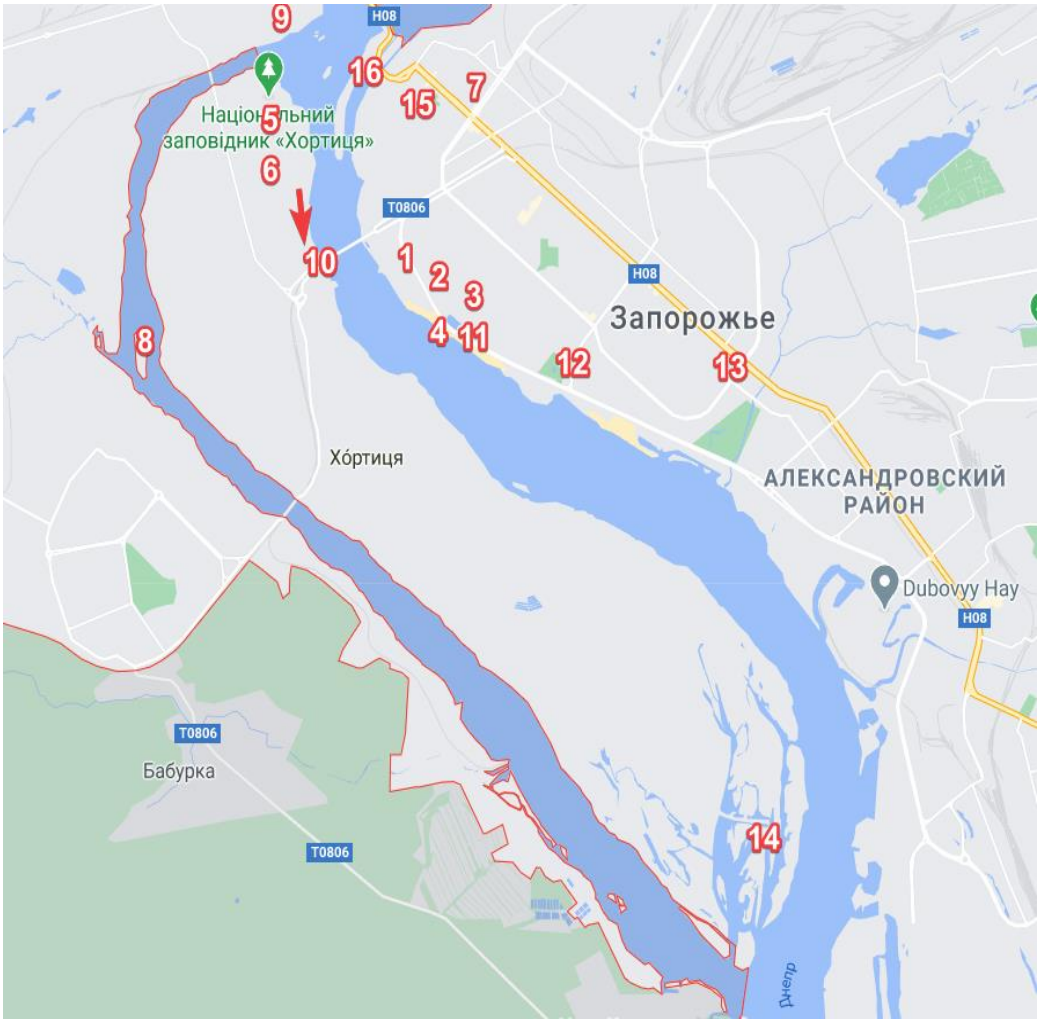
Отже, як бачимо більш всього м. Запоріжжя відвідують люди віком від 20 до 50 років – це молоді, енергійні люди.

Додатковим джерелом залучення туристів до міста є транзитні туристичні потоки на Азовське та (частково) Чорноморське узбережжя, а також різні категорії туристів, які приїздять на санаторно-курортний відпочинок.

За оцінками експертів, кількість туристів, які щорічно проїжджають через Запоріжжя залізничним, автобусним, автомобільним транспортом становить не менше 1 млн. осіб. Основний пасажиропотік за 1 півріччя 2019: КП «Міжнародний аеропорт Запоріжжя» - 231 124 пасажирів (приріст 33%), АТ «Укрзалізниця» - 560 000 (приріст 0,5%).

Отже, спираючись на досліди визначили, що контингент споживачів віком від 20 до 50 років. Це достатня кількість туристів, для того щоб спроектувати готель на 90 номерів.

Місце розташування конкурентів та зосередження туристів зображено на рис.2.4.



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
⇩	**I. Територія під будівництво**	
	II. Конкуренти	
1	Готель «Білий Рояль»	6 номерів
2	Готель «Khortitsa Palace»	42 номери
3	Готель «Венеція»	22 номери
4	Готель «Reikartz Запоріжжя»	69 номерів
	II. Місця зосередження туристів	
5	Музей о. Хортиця	має 6 залів
6	Культурний центр «Запорізька Січ»	на 250 місць
7	Музей історії зброї	має 4 зали
8	о. Байда	площа 0,07 км^2
9	Дніпро ГЕС	довжина гідровузла 1200 м
10	Театр козацького бою «Січові козаки»	на 180 місць
11	Жданівський пляж	протяжністю 45 км
12	Вознесенівський парк	протяжністю 30 км
13	Запорізький обласний краєзнавчий музей	має 8 залів
14	Хортицькі плавні	площа 23,5 км^2
15	Стадіон «Славутич Арена»	місткість 12 000
16	Парк «Металургів»	протяжністю 30 км

Рис.2.4 – Ситуаційний план

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Готель, розташовуватиметься в м. Запоріжжі, по вул. Наукове Містечко, 21А.

Аналізуючи сучасний стан індустрії гостинності, можна зауважити, що розвиток готельного господарства відбувається на індустріальній основі і стає окремою галуззю економіки. Готельне господарство залучає значні валютні надходження за рахунок внутрішнього та міжнародного туризму.

Сьогодні більшість мандрівників – це представники середнього класу, що знаходяться в постійному пошуку співвідношення ціни і якості, а також прагнуть отримати індивідуальний підхід в обслуговуванні. Як результат, вимоги до готельних послуг зростають рік від року.

Послуги готелю, що входять в вартість проживання:

1. проживання;
2. харчування.

Послуги закладу за додаткову плату:

1. організація водних послуг;
2. організація екскурсійних послуг;

Перший тур «Перлина Хортиці». Туристи здійснюватимуть свою подорож за маршрутом, який зображено на рис.2.5.

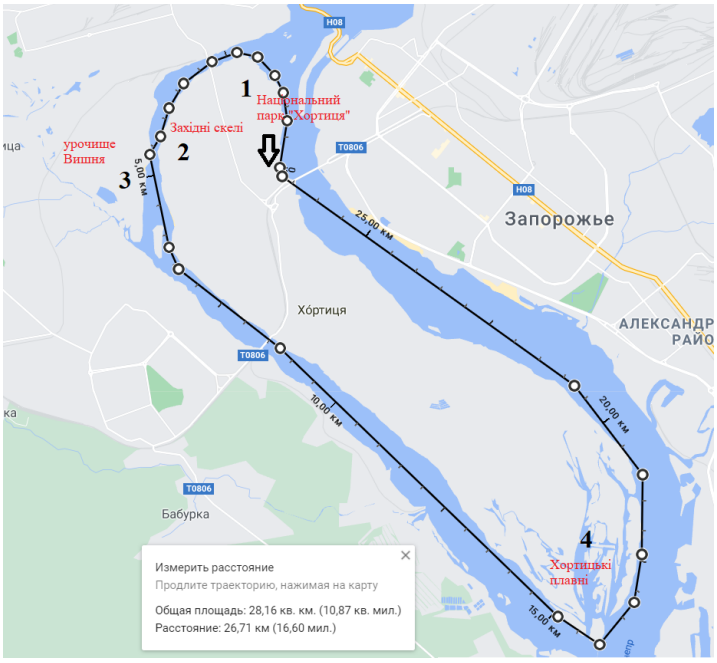


Рис.2.5 – Перший тур «Перлина Хортиці»

Під час туру туристів буде супроводжувати гід та керівник туристичної групи. Туристи виїжджатимуть з готелю та повертатимуться назад, в кінці туру. Тур відбуватиметься на байдарках (26,7 км).

Таблиця 2.2 – Технологічна карта туристичної подорожі

Назва маршруту	«Перлина Хортиці»
Вид транспорту	Байдарки
Основні пункти маршруту	Готель – Національний заповідник «Хортиця» - Західні скелі – урочище Вишня – Хортицькі плавні - готель
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	26,7 км
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	18+2
Вартість путівки на одну особу, грн..	720
У вартість входить	екскурсія на протязі всієї подорожі, вхідні квитки в: культурний центр «Запорізька Січ», музей острова Хортиця, музей історії запорізького козацтва, байдарки та рятувальні жилети
У вартість не входить	обід, сувеніри

Тур «Перлина Хортиці» складатиметься:

- 7^{00} – сніданок в готелі;
- 9^{00} – виїзд з готелю;
- $9^{00} – 14^{00}$ – переїзд на острів Хортиця, там гуляємо, відпочиваємо, слухаємо екскурсію беремо участь в у виступі січових козаків, обідаємо в етно колибі;
- 14^{30} – приїзд на Західні скелі.
- 15^{30} – приїзд в урочище Вишня, фотографуємося, насолоджуємося краєвидами та прослуховуємо екскурсію;
- 17^{30} – прибуваємо на Хортицькі плавні;
- 18^{40} – повертаємося в готель.

Другий тур «Парки відпочинку». Туристи здійснюватимуть свою подорож за маршрутом, який зображено на рис.2.6.

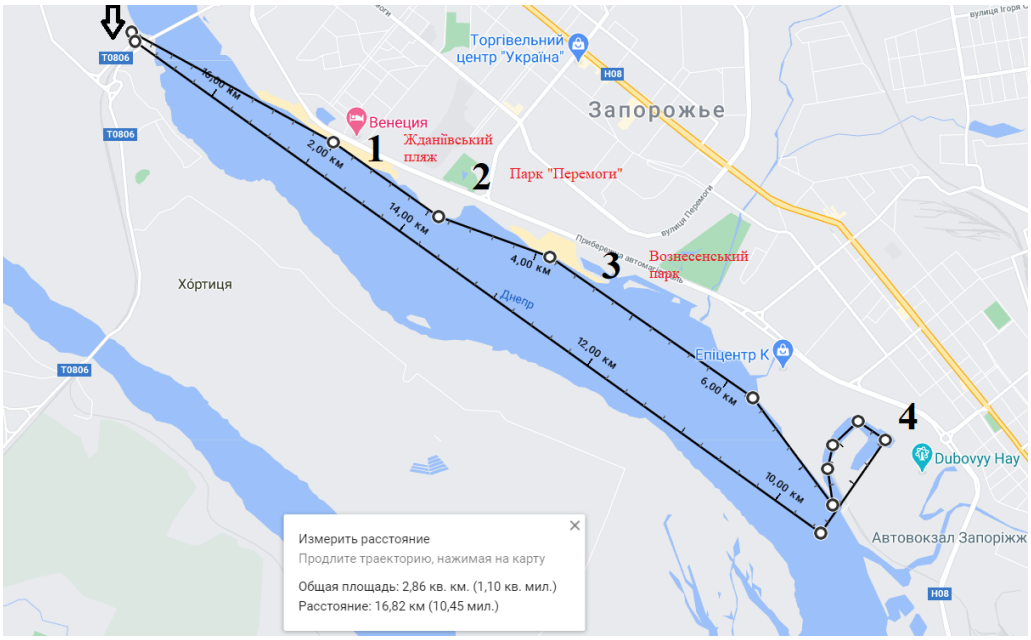


Рис.2.6 – Другий тур «Парки відпочинку»

Під час туру туристів буде супроводжувати гід та керівник туристичної групи. Туристи виїжджатимуть з готелю та повертатимуться назад, в кінці туру. Тур відбуватиметься на байдарках (16,8 км).

Таблиця 2.3 - Технологічна карта туристичної подорожі

Назва маршруту	«Парк відпочинку»
Вид транспорту	Байдарки
Основні пункти маршруту	Готель – Жданієвський пляж – Парк «Перемоги» - Вознесенський парк – Дубовий гай - Готель
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	16,8 км
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	18+2
Вартість путівки на одну особу, грн..	800
У вартість входить	екскурсія на протязі всієї подорожі, вхідні квитки в: парк «Дубовий Гай» з атракціонами, байдарки та рятувальні жилети
У вартість не входить	обід, сувеніри

Тур «Парк відпочинку» складатиметься:

- 7^{00} – сніданок в готелі;
- 9^{00} – виїзд з готелю;
- 9^{00} – 12^{00} – переїзд на пляж Жданієвський, релакс відпочинок.
- 12^{30} – приїзд в парк «Перемоги»;
- 13^{30} – обід в місцевій колибі;
- 14^{30} – приїзд в парк «Вознесенський».
- 15^{30} – приїзд в Дубовий Гай.
- 18^{30} – повернення в готель.

Третій тур «Фестивалі Запоріжжя». Туристи здійснюватимуть свою подорож за маршрутом, який зображено на рис.2.7.

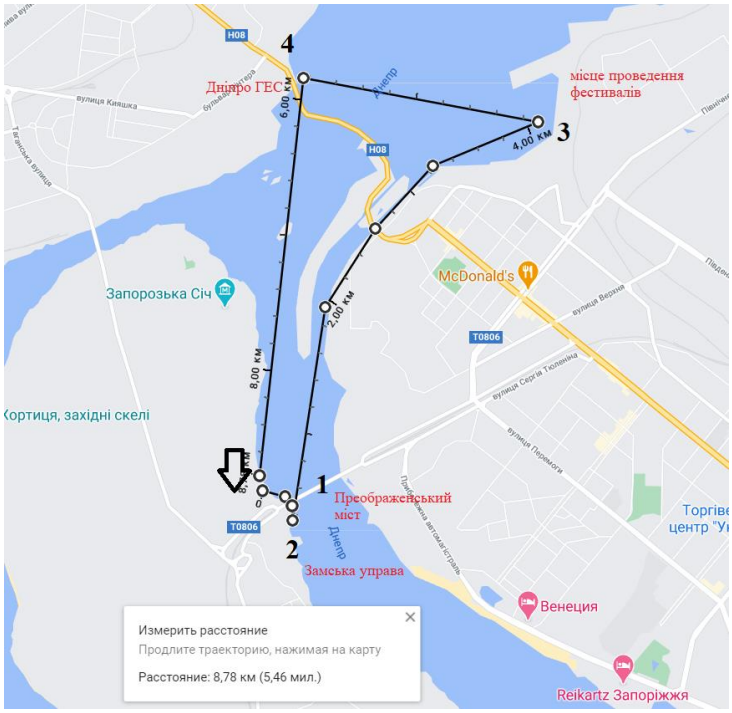


Рис.2.7 – Третій тур «Фестивалі Запоріжжя»

Під час туру туристів буде супроводжувати гід та керівник туристичної групи. Туристи виїжджатимуть з готелю та повертатимуться назад, в кінці туру. Тур відбуватиметься на байдарках (8,7 км).

Таблиця 2.4 – Технологічна карта туристичної подорожі

Назва маршруту	«Фестивалі Запоріжжя»
Вид транспорту	Байдарки
Основні пункти маршруту	Готель – Замська управа – Преображенський міст – місце проведення фестивалів – Дніпро ГЕС – готель
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	8,7 км
Тривалість маршруту в днях	2 дні
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	18+2
Вартість путівки на одну особу, грн..	1200
У вартість входить	екскурсія на протязі всієї подорожі, вхідні квитки на фестиваль та в Замську управу, байдарки та рятувальні жилети, кемпінг, сніданок
У вартість не входить	вечеря, сувеніри

Тур «Фестивалі Запоріжжя» складатиметься з 2 днів:

- 15^{00} – виїзд з готелю;
- 15^{20} – приїзд на Замську управу;
- 15^{50} – проїзд під Преображенським мостом;
- 17^{00} – вечеря;
- 18^{30} – відвідування народних фестивалів, рок-фестивалю «За Порог», гулянь, ночівля в кемпінгу на березі р. Дніпро;
- 9^{00} – переїзд на Дніпро ГЕС – сніданок, риболовля, відпочинок, загорання на пляжі, обід;
- в 17^{00} – повернення в готель.

3. організація прання, прасування;
4. організація трансферу, тощо.

Готель, що проектується буде виконано в українському дизайні. Український стиль в інтер'єрі втілює гармонію і просту вишуканість. Для оформлення приміщень в запорізькому стилі використовуватиметься ліпнина, колони і скульптуру. Стіни прикрашатимуть фрески і великі дзеркала в металевих рамах.

Даний вибір пов'язаний з історією Запорізької Січі та давнини.

Окрім організації туристичних маршрутів, до послуг туристів, також спеціальні курси навчання віндсерфінгу та вейкбордингу. Всі курси викладають

спеціалісти своєї справи. Після закінчення курсів видаватиметься сертифікат про їх проходження.

$$S_д = 30 \times 189 = 5670 \text{ м}^2$$

Таблиця 2.5 – Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	туристично-спортивний
Категорія	3*
Кількість номерів	90
Місце знаходження: • фактичне	м. Запоріжжя, вул. Наукове Містечко, 21А
• знакове	острів Хортиця
Форма власності	приватний
Організаційна структура управління	лінійно-функціональна
Споруда готелю	нова будівля
Стиль дизайну	український
Контингент споживачів	туристи віком від 20 до 50 років
Основні послуги	розміщення, харчування
Додаткові послуги	Водні послуги: • SUP-борд, водні лижі, водна дошка; • каяк, каное (одно-, двомісний засіб сплаву); • катамаран, педальний (пляжний) катамаран (від 2 до 6 чоловік); • бублик (від 2 до 4 осіб); • байдарка (двомісне судно); • рафт (від 2 до 10 осіб); • пліт (від 4 і більше осіб); • надувні плоти і човни (від 1 і більше осіб). Екскурсійні послуги, організація турів: • тур «Перлина Хортиці»; • тур «Парки відпочинку»; • тур «Фестивалі Запоріжжя». організація трансферу, виклик невідкладної допомоги та таксі, бронювання квитків в театри, музеї, організація харчування в номерах, проведення конференцій, щодо водних ресурсів Запоріжжя та нових видів водного транспорту для розваг
Інфраструктура	ресторан, бар при вестибюлі, туристичне бюро, центр спортивних розваг, автостоянка, дитячий майданчик
Режим роботи	цілорічний
Площа земельної ділянки	5670 м^2

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Туристично-спортивний готель, що проектується, матиме лінійно-функціональну структуру управління за якою, лінійні ланки приймають рішення, а функціональні підрозділи допомагають в прийнятті управлінських рішень.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	- прийом замовлень на поселення - реєстрація гостей - розрахунок - видача карток від номерів - ведення документації - бронювання номерів - піднесення багажу	менеджер, адміністратор, консьєрж, спеціаліст з бронювання номерів, носій багажу, гардеробник
Служба управління номерним фондом	- контроль графіку своєчасного прибирання номерів - прибирання номерів - підготовка номерів до заселення	покоївки, менеджер, кастелянші, прибиральники на поверсі
Адміністративно-управлінська служба	- організація праці в готелі - організація охорони праці на підприємстві - контроль за фінансовим станом підприємства - організація господарської та фінансової діяльності закладу	директор, заступник, менеджер з кадрів, економіст, бухгалтери, головний бухгалтер, касир, фінансист
Служба ресторанного господарства	- організація сніданків, що входять в вартість проживання - організація банкетів, фуршетів - організація послуг харчування	кухар III розряду, кухар IV розряду, бармени, комірник, вантажник, офіціанти, адміністратор, мийники посуду, прибиральники, менеджер, шеф-кухар, гардеробник
Інженерно-технічна служба	- організація справного інженерного стану будівлі - в разі непередбачуваних ситуацій, заміна деталей, приладів	головний інженер, електрик, сантехнік, завідувач складського господарства, майстри з ремонту інженерних систем

Продовження таблиці 3.1

Служба безпеки та пожежної охорони	- організація безпечного простору в готелі - слідкування за дотриманням поведінки всіх гостей та співробітників закладу	охоронці, голова служби безпеки, інспектор з питань пожежної охорони
Спортивна служба	- організація навчання, щодо різних видів водного спорту	інструктори з активних видів спорту, інструктори з екстремальних видів спорту, інструктори з водно-спортивних видів, менеджер, адміністратор, медсестра
Служба організації дозвілля	- організація екскурсій, водних маршрутів, місць туристичної дестинації	менеджер, гіди, адміністратор

Лінійно-функціональна схема засобу розміщення зазначена в додатку А.

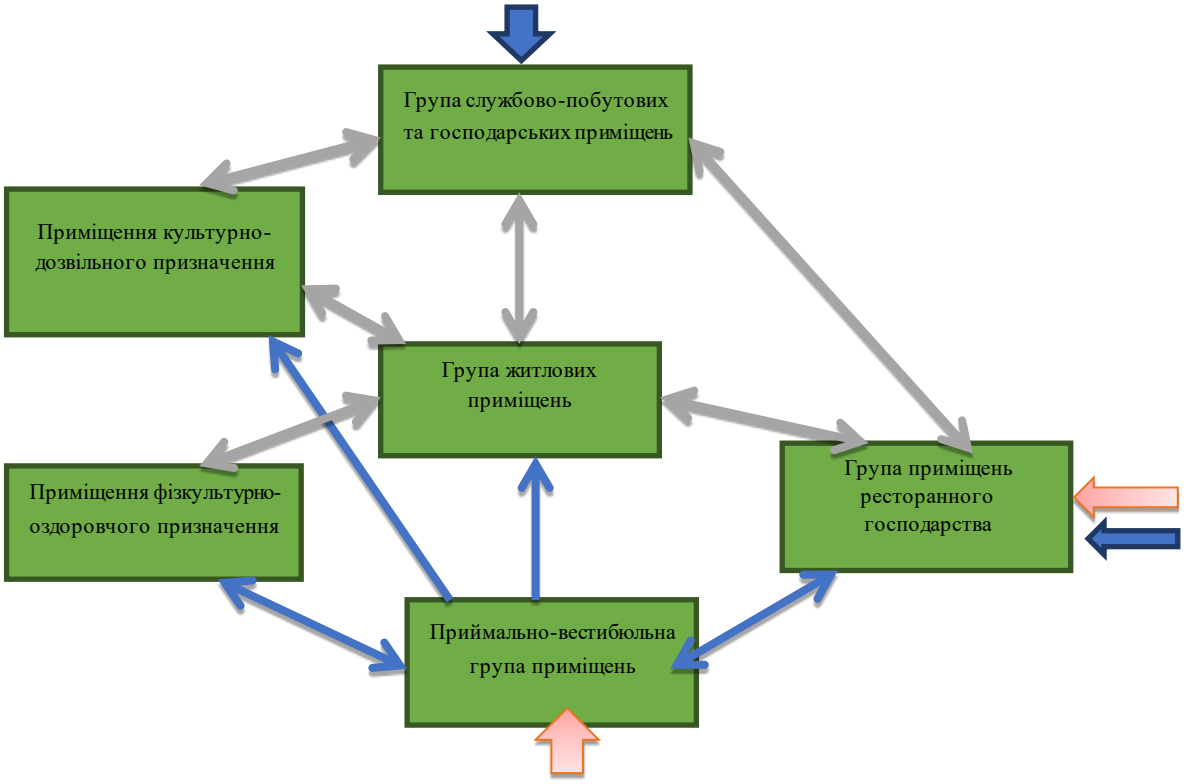


Рис.3.1 – Функціональна схема туристичного-спортивного готелю

- вхід для відвідувачів; - службовий вхід; - основні проходи, - додаткові проходи.

Засіб розміщення матиме два входи: службовий та для відвідувачів. Службовий вхід вестиме до приміщень ресторанного господарства, групи службово-побутових та господарських приміщень. Вхід для відвідувачів буде

розташовано з фасаду закладу, він вестиме до приймально-вестибюльної групи та до груп приміщень ресторанного господарства.

Основні проходи будуть між житлової групою приміщень та усіма іншими групами пов'язаними з нею.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група туристично-спортивного готелю розташовуватиметься на першому поверсі та прилягатиме відповідно до центрального входу. Перелік приміщень та обладнання даної групи зазначено в табл.3.2.

Таблиця 3.2 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Необхідне устаткування				**Площа обладнання, м^2**
Найменування обладнання	**Марка**	**Кількість одиниць, шт.**	**Габаритні розміри, мм**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Вестибюль				
Горщики з лимонними деревами	-	8	180x200x1700	0,28
Дзеркала	MiroRika	8	600x100	-
Орхідеї	-	10	60x60	-
Журнальні столики	Lohter	5	760x560x590	2,1
Античні вази	-	6	430x400x680	1,03
Дивани у вигляді мушлі	Lohter	6	1109x567x690	3,77
Крісла	Lohter	4	558x567x690	1,26
Статуї козаків	-	5	450x450x3000	1,01
Всього				**9,45**
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	Lohter	1	2260x654x820	1,47
Стільці	Lohter	3	458x513x667	0,7
Шафа	Lohter	1	1080x557x1670	0,6

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Тумба	Lohter	2	557x557x700	0,62
Всього				**3,39**
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Lohter	2	1886x559x760	2,1
Стільці	Lohter	2	458x513x667	0,46
Шафа	Lohter	2	1080x557x1670	1,2
Тумба	Lohter	1	557x557x700	0,31
Сейф	-	2	540x532x500	0,57
Всього				**4,64**
Службовий санітарно-технічний блок				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Душова кабіна	Paradyz	2	997x998x2560	1,99
Вішалка	Lohter	2	2100x200x2800	0,84
Всього				**3,46**
Гардероб				
Вішалка	Lohter	4	2100x200x2800	1,68
Стійка	Lohter	1	2260x654x820	1,47
Всього				**3,15**
Приміщення носіїв багажу				
Візки багажні	-	5	480x910x779	2,18
Стіл	Lohter	1	1886x559x760	1,05
Стільці	Lohter	2	458x513x667	0,46
Дивани	Lohter	1	1109x567x690	0,62
Всього				**4,31**
Камера схову				
Стелаж для багажів	Lohter	3	1546x558x1430	2,58
Стіл	Lohter	1	1886x559x760	1,05
Стільці	Lohter	2	458x513x667	0,46
Всього				**4,09**
Приміщення охорони				
Стільці	Lohter	2	458x513x667	0,46

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5
Стіл	Lohter	1	1886x559x760	1,05
Шафа	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
Монітори з відеонаглядом	Samsung	2	400x120	-
Всього				**2,11**
Вбиральня для жінок				
Умивальник	Paradyz	2	655x469x780	0,61
Унітаз	Paradyz	4	559x600x689	1,34
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Всього				**1,95**
Вбиральня для чоловіків				
Умивальник	Paradyz	2	655x469x780	0,61
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Пісуар	Paradyz	3	450x450x670	0,6
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Всього				**1,54**
Вбиральня для маломобільних груп населення				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Всього				**0,63 + 20% = 0,75**
Кімната прибирального інвентарю				
Шафа	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
Стелаж	Lohter	1	1546x558x1430	0,86
Рукомийник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Всього				**2,07**

На основі площ, що були визначені в табл.3.2, розраховуємо загальну площу закладу, коефіцієнт використання становить 0,3. Розрахована площа групи туристично-спортивного готелю зазначена в табл.3.3.

Таблиця 3.3 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Вестибюль	31,5	150
Бюро прийому і реєстрації	11,3	12
Кімната чергового адміністратора	15,4	8
Службовий санітарно-технічний блок	11,5	4
Гардероб	10,5	16
Приміщення носіїв багажу	14,3	5
Камера схову	13,6	11
Приміщення охорони	7	2
Вбиральня для жінок	6,5	8
Вбиральня для чоловіків	5,1	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	2,5	5
Кімната прибирального інвентарю	6,9	6
Всього	**136,1**	**234**

Порівнявши площі пораховані та нормативні з ДБН, бачимо, що деякі з них не відповідають стандартам. Тому для подальших розрахунків площі, що менше нормативних приймаємо згідно стандарту, табл.3.4.

Таблиця 3.4 – Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи готелю

Назва приміщень	Площа, м²
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	15,4
Службовий санітарно-технічний блок	11,5
Гардероб	16
Приміщення носіїв багажу	14,3
Камера схову	13,6
Приміщення охорони	7
Вбиральня для жінок	8
Вбиральня для чоловіків	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	5
Кімната прибирального інвентарю	6,9
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	**266,7**

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Житлова група приміщень туристично-спортивного готелю, категорії 3*, представлена 90 номерами. Розрахунок кількості типів номерів та кількості місць в готелі, представлено в табл.3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3* на 90 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс, дуплекс	2	2	2	4
Номер І категорії	1	1	5	5
Номер І категорії	1	2	58	116
Номер І категорії	1	3	14	42
Номер І категорії для маломобільних груп населення	1	2	9	18
Всього			**90**	**189**

Визначившись з типами номерів та кількістю гостей, що в них проживатимуть, підбираємо обладнання для кожного номеру, табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м^2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Lohter	2	2210x1200x669	5,28
Статуї козаків	-	2	450x450x3000	0,4

Продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
Орхідеї	-	2	60x60	-
Парфумерний столик	Lohter	1	650x600x590	0,39
Пуф	Lohter	1	800x600x600	0,48
Тумбочки біля ліжка	Lohter	2	448x445x560	0,39
Античні вази	-	2	430x400x680	0,34
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Шафа для одягу з міні-сейфом	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
				7,95
Вітальня				
Горщики з лимонними деревами	-	2	180x200x1700	0,28
Дзеркала	MiroRika	1	600x100	-
Тумба з міні-баром	Lohter	1	700x500x780	0,35
Телевізор	LG	1	670x70	-
Диван у вигляді мушлі	Lohter	1	1109x567x690	0,62
Крісла у вигляді мушлі	Lohter	2	558x567x690	0,63
Статуї козаків	-	2	450x450x3000	0,4
				2,28
Основний санітарний вузол				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Ванна	Paradyz	1	1333x667x713	0,88
Душова	Paradyz	1	945x945x1890	0,89
				2,4
Додатковий санітарний вузол				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33

Продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
				0,63
Передпокій				
Підставка для багажів	Lohter	1	800x600x670	0,48
Шафа для верхнього	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
				1,08
				14,34
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Lohter	2	2210x1200x669	5,28
Статуї козаків	-	2	450x450x3000	0,4
Горщики з лимонними деревами	-	2	180x200x1700	0,072
Пуф	Lohter	1	800x600x600	0,48
Тумбочки біля ліжка	Lohter	2	448x445x560	0,39
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Шафа для одягу з міні-сейфом	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
				7,22
Вітальня				
Горщики з лимонними деревами	-	2	180x200x1700	0,28
Дзеркала	MiroRika	1	600x100	-
Тумба з міні-баром	Lohter	1	700x500x780	0,35
Телевізор	LG	1	670x70	-
Диван у вигляді мушлі	Lohter	1	1109x567x690	0,62
				1,25
Основний санітарний вузол				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3

Продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Ванна	Paradyz	1	1333x667x713	0,88
				1,51
Додатковий санітарний вузол				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
				0,63
Передпокій				
Підставка для багажів	Lohter	1	800x600x670	0,48
Шафа для верхнього	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
				1,08
				11,69
Номери І категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Lohter	1	2210x1200x669	2,65
Горщики з лимонними деревами	-	1	180x200x1700	0,036
Тумбочки біля ліжка	Lohter	1	448x445x560	0,19
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Шафа для одягу з міні-сейфом	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
Тумба з міні-баром	Lohter	1	700x500x780	0,35
Телевізор	LG	1	670x70	-
				3,82
Санітарний вузол				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Душова	Paradyz	1	945x945x1890	0,89

Продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
				1,52
Передпокій				
Підставка для багажів	Lohter	1	800x600x670	0,48
Шафа для верхнього	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
				1,08
				6,42
Номери І категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне - роздільне - сумісне	Lohter	 2 1	 2210x1200x669 2210x2400x669	5,28
Горщики з лимонними деревами	-	1	180x200x1700	0,036
Тумбочки біля ліжка	Lohter	2	448x445x560	0,39
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Шафа для одягу з міні-сейфом	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
Тумба з міні-баром	Lohter	1	700x500x780	0,35
Телевізор	LG	1	670x70	-
				6,656
Санітарний вузол				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Душова	Paradyz	1	945x945x1890	0,89
				1,52
Передпокій				
Підставка для багажів	Lohter	1	800x600x670	0,48
Шафа для верхнього	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
				1,08

Продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
				9,256
Номер І категорії для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Lohter	1	2210x1200x669	2,65
Спеціальне ліжко	Lohter	1	2180x1345x669	2,93
Горщики з лимонними деревами	-	1	180x200x1700	0,036
Тумбочки біля ліжка	Lohter	2	448x445x560	0,39
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Шафа для одягу з міні-сейфом	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
Тумба з міні-баром	Lohter	1	700x500x780	0,35
Телевізор	LG	1	670x70	-
				6,956
Санітарний вузол				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Душова	Paradyz	1	945x945x1890	0,89
				1,52
Передпокій				
Підставка для багажів	Lohter	1	800x600x670	0,48
Вішалка	Lohter	1	2100x200x2800	0,42
Тумба	Lohter	1	557x557x700	0,31
				1,21
				9,686
Номери І категорії (тримісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Lohter	3	2210x1200x669	7,95

Продовження таблиці 3.6

1	2	3	4	5
Горщики з лимонними деревами	-	1	180x200x1700	0,036
Тумбочки біля ліжка	Lohter	1	448x445x560	0,19
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Шафа для одягу з міні-сейфом	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
Тумба з міні-баром	Lohter	1	700x500x780	0,35
Телевізор	LG	1	670x70	-
				9,126
Санітарний вузол				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Душова	Paradyz	1	945x945x1890	0,89
				1,52
Передпокій				
Підставка для багажів	Lohter	1	800x600x670	0,48
Шафа для верхнього	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
				1,08
				11,726

Визначившись з площею кожного номеру, складаємо остаточну таблицю загальної площі номерів туристично-спортивного готелю, табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів туристично-спортивного готелю категорії 3* на 90 номерів

Тип номера	Площа, м²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	34,1	8	2,1	3,6	47,8
Люкс	28,2	5	2,1	3,6	38,9
Номер І категорії (одномісні)	12,8	5	-	3,6	21,4
Номер І категорії (двомісні)	22,2	5	-	3,6	30,8
Номер І категорії (тримісний)	30,4	5		3,6	39
Номер І категорії для маломобільних груп населення	23,6	5	-	3,6	32,2

Також підбираємо обладнання для приміщень поповерхового обслуговування туристично-спортивного готелю, (табл.3.8).

Таблиця 3.8 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування

Необхідне устаткування				**Площа обладнання, м^2**
Найменування обладнання	**Марка**	**Кількість одиниць, шт.**	**Габаритні розміри, мм**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Хол				
Орхідеї	-	2	60x60	-
Античні вази	-	2	430x400x680	0,34
Дивани у вигляді мушлі	Lohter	2	1109x567x690	1,25
Крісла	Lohter	2	558x567x690	0,63
Статуї козаків	-	2	450x450x3000	0,4
Телевізор	LG	3	670x70	-
				2,62
Кімната чергового персоналу				
Стіл письмовий	Lohter	1	1886x559x760	1,05
Стільці	Lohter	1	458x513x667	0,23
Стелаж для чистої білизни	Lohter	2	1546x558x1430	1,72
Диван	Lohter	1	1109x567x690	0,62
Рукомийник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
				3,06
Комора брудної білизни				
Стелаж для брудної білизни	Lohter	2	1546x558x1430	1,72
Рукомийник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Тумба	Lohter	1	557x557x700	0,31
				2,22
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Lohter	2	1080x557x1670	1,2
Стелаж	Lohter	2	1546x558x1430	1,72
Рукомийник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
				3,22
Приміщення для зберігання візків покоївок				

Продовження таблиці 3.8

1	2	3	4	5
Візки багажні	-	5	480x910x779	2,18
Стелаж	Lohter	1	1546x558x1430	0,86
				3,04
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Унітаз	Paradyz	1	559x600x689	0,33
Дзеркало	MiroRika	1	600x100	-
Душова кабіна	Paradyz	2	997x998x2560	1,99
Вішалка	Lohter	2	2100x200x2800	0,84
				3,46
Сервізна				
Сервірувальний візок	-	2	480x910x779	0,87
Рукомийник	Paradyz	1	655x469x780	0,3
Виробничий стіл	ВС-2	1	880x600x850	0,52
Сервант	Lohter	1	1098x669x1887	0,72
				2,41
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі				
Стіл для розбирання білизни	Lohter	1	1886x559x760	1,05
				1,05

Так само як і в попередніх розрахунках порівнюємо пораховану площу з нормативною площею туристично-спортивного готелю, табл.3.9.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м^2	Нормативна площа приміщень, м^2
Хол	8,7	30
Кімната чергового персоналу	10,2	12
Комора брудної білизни	7,4	8
Комора прибирального інвентаря	10,7	4

Продовження таблиці 3.9

Приміщення для зберігання візків покоївок	10,1	10
Санвузол для персоналу	11,5	4
Сервізна	8	10
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі	3,5	6

Приміщення, що мають меншу площу за нормативну, приймаємо згідно стандарту площ готелів, табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м^2
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	8
Комора прибирального інвентаря	10,7
Приміщення для зберігання візків покоївок	10,1
Санвузол для персоналу	11,5
Сервізна	10
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі	6

3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

В туристично-спортивному готелі, що проектується тарифний план буде B&B, що говорить про те, що сніданок входить в вартість проживання. Дані послуги надаватиме ресторан першого класу, що розташовується поруч з приміщеннями приймально-вестибюльної групи. Ресторан розрахований на гостей готелю та гостей м. Запоріжжя та о. Хортиця. Кількість місць закладу 142.

Окрім ресторану, в вестибюлі закладу розташовуватиметься бар при вестибюлі. Він працюватиме цілодобово. Кількість місць 10% від кількості місць в готелі.

Для персоналу, ми проектуємо їдальню, вона надаватиме комплексні сніданки, обіди, вечері.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	142	мешканці готелю та відвідувачі о. Хортиця	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами	українська, європейська	7.00-23.00
Бар при вестибюлі	Перший	19	мешканці готелю та відвідувачі о. Хортиця	«a la carte»	барменами	українська, європейська	24 години
Їдальня персоналу	-	28	персонал	-	с/о	комплексне меню	5 - 23

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Визначившись з закладами ресторанного господарства туристично-спортивного готелю, розробляємо меню для кожного з них, табл.3.12 – 3.16.

Таблиця 3.12 – Меню сніданку «шведський стіл»

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
1	2	3
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Корзиночки з салатом з рукколи та креветками (сир, креветки, часник, руккола, помідори)	50
згідно ТК	Піта з курки (курка, піта, соус «дзадзики», цибуля, помідори, орегано)	45
згідно ТК	Салат із огірків зі свіжими травами, з скибочками апельсину та цедрою	45
згідно ТК	Салат з нутом та «Фетою» (нут, огірки, помідори, цибуля, часник, маслини, сир «Фета»)	40
згідно ТК	М’ясне асорті (сервелат, курячі сосиски, шинка)	15/15/15

Продовження таблиці 3.12

1	2	3
згідно ТК	Сирне асорті («Анфотірос», «Касері», «Кефалотірі», «Гравєра»)	10/10/10/10
згідно ТК	Йогурт з медом та грецькими горіхами	45
	Сир к/м «Яготинський» 10%	40
	Масло вершкове «Яготинське» 82,5%	10
Гарячі страви		
згідно ТК	Жульєн (страва з курки з маслинами в сметано-сирному соусі)	55
згідно ТК	Тефтелі яловичі в яєчно-лимонному соусі	50
згідно ТК	Помідори фаршировані (помідори, баранина, паприка, кмин, кориця, перець чилі, томат паста, листя м'яти, йогурт)	60
згідно ТК	Смажена картопля з «Фетою», солодким перцем та цибулею-порей	45
згідно ТК	Каша з булгуру з гарбузом та яблуками	40
згідно ТК	Омлет суфле з шинкою та сиром «Фета»	55
згідно ТК	Ніжний омлет з грибами, спеціями та сиром «Фета»	50
згідно ТК	Омлет по-запорізькі (помідори, цибуля, оливки, шпинат, яйця, перець, сир «Фета»)	55
згідно ТК	Класичний пишний омлет	50
Солодкі страви		
згідно ТК	Халва з манної крупи (крупа манна, масло оливкове, грецькі горіхи, цукор, лимон, апельсин, кориця, вода)	40
згідно ТК	Желе молочне з шоколадом (молоко, цукор, шоколад, желатин, ванілін)	50
згідно ТК	Манник з мигдалю (кефір, манна крупа, цукор, яйця, масло вершкове, сода, мигдальні пластівці)	50
Напої		
згідно ТК	Кава «Loumidis» рістретто еспресо допіо капучино латте	 15 30 60 120 150
згідно ТК	Чай «Milotira» гірський чорний гірський зелений трав'яний (гірський, гречаний, крупнолистовий)	250
згідно ТК	Зігріваючий імбирний морс з малини та обліпихи	250
згідно ТК	Компот з ревінню та яблук на сахарині	250
згідно ТК	Лимонад з яйцем	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Цуреки (борошно, молоко, яйця, вершкове масло, мигдаль, цукрова пудра, махлепі, мастиха)	40

Продовження таблиці 3.12

1	2	3
	Печиво «Кулуракья» (борошно, вершкове масло, цукрова пудра, яйця, апельсин, мед, вода, ванілін)	45
	Вологий шоколадний пиріг з оливковою олією (шоколад, оливкова олія, цукор, яйця, борошно, грецькі горіхи)	45
	Традиційний пиріг з томатами та цибулею «Ладенія»	50
	Спанакопіта (пиріг з тіста «Філо», з шпинатом та «Фетою»)	50
	Хліб з оливками та маслинами	20

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Квітки кабачків начинені рисом і сиром із пряношами	150
згідно ТК	Ковбаски циліндричної форми зі свинини, яловичини та пряношів)	155
згідно ТК	Смажений сир «Халумі» з перцями та нектарами	120
згідно ТК	Обсмажене у клярі філе хека, подається з часниковим соусом	250
згідно ТК	Солодкі пончики в сиропі	120
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Закуска з копченої ікри тріски: ікра тріски копчена подається з лимонним соком, маслом оливковим, цибулею та хлібом	150
згідно ТК	Запечений паштет з курячої печінки з бренді подається з хлібом	130/40
згідно ТК	Мариновані сардини (сардини, білий винний оцет, оливкове масло, лимонний сік, петрушка, часник)	150
згідно ТК	Салат з морепродуктами (зелений салат, помідори, мідії, креветки, кальмари, лимон, чорний перець мелений)	170
згідно ТК	Салат з помідорів з креветками під йогуртово-гірчичною заправкою (помідори, креветки, салат «Айсберг», гірчичне масло, йогурт)	175
згідно ТК	Салат з бринзою «Хоріатікі» (бринза, огірки, помідори, перець, цибуля, маслини, зелень)	170
згідно ТК	Салат «Грецький» (огірок, помідори, перець, маслини, цибуля, сир «Фета», петрушка)	170
згідно ТК	Половинки баклажанів, начинені курячим філе та овочами і вкриті сиром «Фета»	175

Продовження таблиці 3.13

1	2	3
згідно ТК	Козячий сир з оливками, лимоном та кмином	150
	Гарячі закуски	
згідно ТК	Пиріг з м'ясом (тісто листкове, цибуля, м'ясо, помідори, базилік, сир, яйця, кунжут)	75
згідно ТК	Шаурма: свинна шия, картопля, цибуля, помідори, піта, зіра, коріандр, чебрець) з соусом дзадзики	80
згідно ТК	Баклажанна запіканка (баклажани, помідори, картопля, яловичина, сир, цибуля, морква)	80
згідно ТК	Запечена фета (сир «Фета», помідори, перець, орегано)	80
	Перші страви	
згідно ТК	Суп з макаронами та кукурудзою (курячі крильця, кукурудза, морква, макарони, паприка, петрушка)	250
згідно ТК	Суп з квасолі: квасоля, морква, селера, помідори, перець, цибуля-порей	250
згідно ТК	Суп-пюре з колотого гороху (горох, цибуля, селера, перець, макарони, орегано, сир «Фета», маслини)	250
згідно ТК	Суп головними інгредієнтами якого є рис, яйця та лимонний сік)	250
	Другі страви	
згідно ТК	Страва з креветок в часниковому соусі: часник, креветки, помідори консервовані, артишоки, маслини, петрушка, перець, макарони	250
згідно ТК	Камбала запечена подається з цвітною капустою тушкованою з томатами та корицею	150/100
згідно ТК	Лосось на грилі з гострим огірково-хріновим соусом	250/20
згідно ТК	Хрустка барабулька на подушці з хумуса	160/80
згідно ТК	Курча тушковане в червоному вині з корицею подається з картоплею	120/120
згідно ТК	Яловичина запечена з сиром «Фета» подається з патісонами	240
згідно ТК	Баранина запечена в горщику з розмарином, чебрецем, сіллю, лимонним соком, оливковою олією та картоплею	260
згідно ТК	Стіфадо з кролика подається з запеченою картоплею	130/120
згідно ТК	Гостра свинина запечена з картоплею подається з вершковим соусом з «Фети» та м'яти	250
згідно ТК	Рагу з овочів: картопля, баклажани, кабачки, помідори, перець, часник, цибуля, кінза, петрушка, бринза, сир «Фета»	170
згідно ТК	Капуста запечена з рисом: рис, капуста, морква, цибуля, сік томатний, петрушка, коріандр	170
згідно ТК	Рис зі шпинатом та «Фетою» (цибуля, часник, шпинат, рис, кріп, перець мелений, лимон, сир «Фета»)	175
	Солодкі страви	
згідно ТК	Катаіфі (тісто катаіфі, грецькі горіхи, мелена кориця, мелена гвоздика, вершкове масло, цукор, вода, лимон, кориця)	120

Продовження таблиці 3.13

1	2	3
згідно ТК	Портокалопіта (апельсини, апельсиновий сік, цукор, кориця, оливкова олія, яйця, грецький йогурт, манна крупа, тісто філо)	110
згідно ТК	Мигдальне печиво з лімончелло (цукор, яєчний білок, мигдаль, лімончелло)	90
згідно ТК	Мусталеврія (пудинг, який готується із виноградного сусла)	115
Гарячі напої		
згідно ТК	Кава «Loumidis» ристретто еспресо допіо капучино латте	 15 30 60 120 150
згідно ТК	Чай «Milotira» гірський чорний гірський зелений трав'яний (гірський, гречаний, крупнолистовий)	250
згідно ТК	Збитень безалкогольний з гвоздикою	250
згідно ТК	Зігріваючий імбирний морс з малини та обліпихи	250
Холодні напої		
згідно ТК	Кисіль з журавлини та обсмаженого інжиру	250
згідно ТК	Компот з ревінню та яблук на сахарині	250
згідно ТК	Домашній чорничний лимонад	250
згідно ТК	Динно-м'ятний лимонад	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Пиріжки (пісочне тісто на апельсиновому соці і начинка з родзинок, яблук та горіхів)	120
	Шоколадний торт з фісташками та оливковою олією	115
	Пиріг з кольрабі (кольрабі, цибуля, яйця, сир «Фета», борошно, часник, кріп, спеції)	110
	Круп'яні пиріжки (кус-кус, сіль, мелений перець, паприка, оливкова олія, баранина, цибуля, кедрові горішки, родзинки, петрушка)	90
	Хліб з оливками та маслинами	50

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Ouzo 12» анісова горілка, 40% об. Греція	0,75/0,05
Горілка «Cavino, Ouzo Romios», анісова, 38% об., Греція	0,75/0,05
Горілка «Isidor Arvanitis», анісова, 40% об. Греція	0,75/0,05
Вина	
Papaioannou, Malagouzia, 12,5% об, біле сухе, Греція	0,75/0,15
Cavino, «Pandora» White, Peloponnese PGI, 11,5% об. біле напівсухе, Греція	0,75/0,15
Dionysos Wines, «Silinos» White Semi-Sweet, 12% об. біле напівсолодке, Греція	0,75/0,15
Papaioannou, Agiorgitiko Rose, 13% об. рожеве, сухе, Греція	0,75/0,15
Kamara Pure, «Stalisma» Semi Dry Rose, 12,5% об. рожеве напівсухе, Греція	0,75/0,15
Papaioannou, «Saint George» Agiorgitiko, Korinth PGI, 13,5% об. червоне сухе, Греція	0,75/0,15
«Ador» Red Semi-Sweet, 11% об. червоне напівсолодке, Греція	0,75/0,15
Hatzidakis Winery, Voudomato, 11,% об. червоне солодке, Греція	0,75/0,15
Ігристі вина	
Kamara Pure, Pet-Nat, 12,5% об. рожеве, сухе, Греція	0,75
Juve y Camps, Cava Rosado, 12% об. рожеве, сухе, Греція	0,75
«Codorniu» Clasico Brut Rose, 12% об. рожеве, сухе, брют	0,75
Бренді	
Метакса 40% об. Греція	0,75/0,05
Ром	
«Havana Club» Anejo Anos, легкий 40% об. Куба	0,75/0,05
«Santiago de Cuba» Anejo, легкий 38% об. Куба	0,75/0,05
Віскі	
«Nikka» From The Barrel, купажований, 51,4% об. Японія	0,75/0,05
Suntory, «Hakushu» Distiller's Reserve, односолодовий, 43% об. Японія	0,75/0,05
Пиво	
«Nissos» All-Day Organic, світле, крафтове, фільтроване, 4,5% об Греція	0,5
«Nissos» Pilsener, янтарне, крафтове, фільтроване, 5% об., Греція	0,5
«Nissos» 7 Beaufort, темне, крафтове, фільтроване, 7% об. Греція	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна вода «Buvette 7» сильно газована	0,33
Мінеральна вода «Solan de Cabras» газована / не газована	0,33
Фруктова вода сильно газована «Buvette Vitamin Water» зі смаком огірка та ківі	0,33
Фруктова вода сильно газована «Buvette Vitamin Water» зі смаком абрикоса	0,33

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
1	2	3
	Алкогольні вироби	
	Горілка «Ouzo 12» анісова горілка, 40% об. Греція	0,05
	Горілка «Cavino, Ouzo Romios», анісова, 38% об., Греція	0,05
	Горілка «Isidor Arvanitis», анісова, 40% об. Греція	0,05
	Papaioannou, Malagouzia, 12,5% об, біле сухе, Греція	0,15
	Cavino, «Pandora» White, Peloponnese PGI, 11,5% об. біле напівсухе, Греція	0,15
	Dionysos Wines, «Silinos» White Semi-Sweet, 12% об. біле напівсолодке, Греція	0,15
	Dionysos Wines, «Greek Art» White Semi-Sweet, 12% об. біле напівсолодке, Греція	0,15
	Papaioannou, Agiorgitiko Rose, 13% об. рожеве, сухе, Греція	0,15
	Kamara Pure, «Stalisma» Semi Dry Rose, 12,5% об. рожеве напівсухе, Греція	0,15
	Papaioannou, «Saint George» Agiorgitiko, Korinth PGI, 13,5% об. червоне сухе, Греція	0,15
	Dionysos Wines, «Greek Art» Red Semi-Sweet, 12% об. червоне напівсолодке, Греція	0,15
	«Ador» Red Semi-Sweet, 11% об. червоне напівсолодке, Греція	0,15
	Hatzidakis Winery, Voudomato, 11,% об. червоне солодке, Греція	0,15
	Kamara Pure, Pet-Nat, 12,5% об. рожеве, сухе, Греція	0,75
	Juve y Camps, Cava Rosado, 12% об. рожеве, сухе, Греція	0,75
	«Codorniu» Clasico Brut Rose, 12% об. рожеве, сухе, брют	0,75
	Метакса 40% об. Греція	0,05
	«Havana Club» Anejo Anos, легкий 40% об. Куба	0,05
	«Santiago de Cuba» Anejo, легкий 38% об. Куба	0,05
	«Havana Club» Anejo Especial, легкий 40% об. Куба	0,05
	«Hibiki» Japanese Harmony, купажований 43% об. Японія	0,05
	«Nikka» From The Barrel, купажований, 51,4% об. Японія	0,05
	Suntory, «Hakushu» Distiller's Reserve, односолодовий, 43% об. Японія	0,05
	«Nissos» All-Day Organic, світле, крафтове, фільтроване, 4,5% об Греція	0,5
	«Nissos» Pilsener, янтарне, крафтове, фільтроване, 5% об., Греція	0,5
	Гарячі напої	

Продовження таблиці 3.15

1	2	3
згідно ТК	Кава «Loumidis» рістретто еспресо допіо капучино латте	 15 30 60 120 150
згідно ТК	Чай «Milotira» гірський чорний гірський зелений	250
	трав'яний (гірський, гречаний, крупнолистовий)	
згідно ТК	Збитень безалкогольний з гвоздикою	250
згідно ТК	Зігріваючий імбирний морс з малини та обліпихи	250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Закуска з копченої ікри тріски: ікра тріски копчена подається з лимонним соком, маслом оливковим, цибулею та хлібом	150
згідно ТК	Запечений паштет з курячої печінки з бренді подається з хлібом	130/40
згідно ТК	Мариновані сардини (сардини, білий винний оцет, оливкове масло, лимонний сік, петрушка, часник)	150
згідно ТК	Салат з морепродуктами (зелений салат, помідори, мідії, креветки, кальмари, лимон, чорний перець мелений)	170
згідно ТК	Салат з помідорів з креветками під йогуртово-гірчичною заправкою (помідори, креветки, салат «Айсберг», гірчичне масло, йогурт)	175
згідно ТК	Салат з бринзою «Хоріатікі» (бринза, огірки, помідори, перець, цибуля, маслини, зелень)	170
згідно ТК	Салат «Грецький» (огірок, помідори, перець, маслини, цибуля, сир «Фета», петрушка)	170
згідно ТК	Половинки баклажанів, начинені курячим філе та овочами і вкриті сиром «Фета»	175
згідно ТК	Козячий сир з оливками, лимоном та кмином	150
Солодкі страви		
згідно ТК	Катаіфі (тісто катаіфі, грецькі горіхи, мелена кориця, мелена гвоздика, вершкове масло, цукор, вода, лимон, кориця)	120
згідно ТК	Портокалопіта (апельсини, апельсиновий сік, цукор, кориця, оливкова олія, яйця, грецький йогурт, манна крупа, тісто філо)	110
згідно ТК	Мигдальне печиво з лімончелло (цукор, яєчний білок, мигдаль, лімончелло)	90
згідно ТК	Мусталеврія (традиційний пудинг, який готується із виноградного сусла)	115
Холодні напої		
згідно ТК	Кисіль з журавлини та обсмаженого інжиру	250

Продовження таблиці 3.15

1	2	3
згідно ТК	Компот з ревінню та яблук на сахарині	250
згідно ТК	Домашній чорничний лимонад	250
згідно ТК	Динно-м'ятний лимонад	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Пиріжки (пісочне тісто на апельсиновому соці і начинка з родзинок, яблук та горіхів)	120
	Шоколадний торт з фісташками та оливковою олією	115
	Пиріг з кольрабі (кольрабі, цибуля, яйця, сир «Фета», борошно, часник, кріп, спеції)	110
	Круп'яні пиріжки (кус-кус, сіль, мелений перець, паприка, оливкова олія, баранина, цибуля, кедрові горішки, родзинки, петрушка)	90
	Хліб з оливками та маслинами	50

Кількість відвідувачів під час сніданку відповідає 100% завантаженості туристично-спортивного готелю, денну кількість визначаємо виходячи з оборотності місця та середньої завантаженості, табл.3.17.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 142 місця

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
$7^{00} – 10^{00}$	сніданок для мешканців готелю		189
$10^{00} – 11^{00}$	перерва		
$11^{00} – 12^{00}$	1,5	30	64
$12^{00} – 13^{00}$	1,5	40	85
$13^{00} – 14^{00}$	1,5	60	128
$14^{00} – 15^{00}$	1,5	50	107
$15^{00} – 16^{00}$	1,5	40	85
$16^{00} – 17^{00}$	1,5	20	43
$17^{00} - 18^{00}$	1,5	30	64
$18^{00} – 19^{00}$	0,6	60	51
$19^{00} - 20^{00}$	0,6	80	68
$20^{00} - 21^{00}$	0,6	60	51
$21^{00} - 22^{00}$	0,6	60	51
$22^{00} - 23^{00}$	0,6	30	26
Всього відвідувачів за день			**823**
Денна оборотність місця, раз			**5,7**

$N_{стр}$ = 189 х 7 + 823 х 3,5 = 1323 + 2881 = 4204 шт.

Таблиця 3.17 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви і закуски	30		397
рибні		25	99
м'ясні		30	119
овочеві		25	99
молоко та кисломолочні продукти		20	80
Гарячі страви	50		662
м'ясні, рибні		20	132
овочеві		25	166
круп'яні		25	166
яєчні, сирні		30	198
Солодкі страви	20		264
Всього	**100**		**1323**

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Фірмові страви	10	100	288
Холодні страви і закуски	25		720
рибні		25	180
м'ясні		30	216
салати		35	252
кисломолочні продукти		10	72
Гарячі закуски	5	100	145
Перші страви	20	100	576
Другі гарячі страви	30		864
рибні		20	173
м'ясні		65	562
овочеві		5	43
круп'яні		10	86
Солодкі страви	10	100	288
Всього	**100**		**2881**

Таблиця 3.19 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 189 відвідувачів
Гарячі напої:	**л**	**0,25**	**47**
Холодні напої:	**л**	**0,25**	**47**
власного виробництва		0,25	47
Хліб та хлібобулочні вироби:	**кг**	**0,1**	**19**
Борошняні кондитерські вироби	**шт.**	**0,7**	**132**

Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 823 відвідувачі
Гарячі напої:	**л**	0,05	41
Холодні напої:	**л**		
фруктова вода		0,05	41
мінеральна вода		0,08	66
власного виробництва		0,1	82
Хліб та хлібобулочні вироби:	**кг**		
хліб з оливками		0,05	41
Борошняні кондитерські вироби	**шт.**	0,5	412
Вино-горілчані вироби	**л**	0,1	82
Пиво	**л**	0,025	21

На основі розрахованих таблиць складаємо денну виробничу програму закладу туристично-спортивного готелю, табл.3.21 – 3.23.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
1	**2**	**3**	**4**
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Корзиночки з салатом з рукколи та креветками (сир, креветки, часник, руккола, помідори)	99	50
згідно ТК	Піта з курки (курка, піта, соус «дзадзики», цибуля, помідори, орегано)	54	45
згідно ТК	Салат із огірків зі свіжими травами, з скибочками апельсину та цедрою	45	45
згідно ТК	Салат з нутом та «Фетою» (нут, огірки, помідори, цибуля, часник, маслини, сир «Фета»)	54	40
згідно ТК	М'ясне асорті (сервелат, курячі сосиски, шинка)	65	15/15/15

Продовження таблиці 3.21

1	2	3	4
згідно ТК	Сирне асорті («Анфотірос», «Касері», «Кефалотірі», «Гравєра»)	21	10/10/10/10
згідно ТК	Йогурт з медом та грецькими горіхами	19	45
	Сир к/м «Яготинський» 10%	12	40
	Масло вершкове «Яготинське» 82,5%	28	10
Гарячі страви			
згідно ТК	Жульєн (страва з курки з маслинами в сметано-сирному соусі)	67	55
згідно ТК	Тефтелі яловичі в яєчно-лимонному соусі	65	50
згідно ТК	Помідори фаршировані (помідори, баранина, паприка, кмин, кориця, перець чилі, томат паста, листя м'яти, йогурт)	74	60
згідно ТК	Смажена картопля з «Фетою», солодким перцем та цибулею-порей	92	45
згідно ТК	Каша з булгуру з гарбузом та яблуками	166	40
згідно ТК	Омлет суфле з шинкою та сиром «Фета»	58	55
згідно ТК	Ніжний омлет з грибами, спеціями та сиром «Фета»	46	50
згідно ТК	Омлет по-запорізькі (помідори, цибуля, оливки, шпинат, яйця, перець, сир «Фета»)	62	55
згідно ТК	Класичний пишний омлет	32	50
Солодкі страви			
згідно ТК	Халва з манної крупи (крупа манна, масло оливкове, грецькі горіхи, цукор, лимон, апельсин, кориця, вода)	77	40
згідно ТК	Желе молочне з шоколадом (молоко, цукор, шоколад, желатин, ванілін)	71	50
згідно ТК	Манник з мигдалю (кефір, манна крупа, цукор, яйця, масло вершкове, сода, мигдальні пластівці)	116	50
Напої			

Продовження таблиці 3.21

1	2	3	4
згідно ТК	Кава «Loumidis» рістретто еспресо допіо капучино латте	27	 15 30 60 120 150
згідно ТК	Чай «Milotira» гірський чорний гірський зелений трав'яний (гірський, гречаний, крупнолистовий)	14	250
згідно ТК	Зігріваючий імбирний морс з малини та обліпихи	2	250
згідно ТК	Компот з ревінню та яблук на сахарині	2	250
згідно ТК	Лимонад з яйцем	2	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Цуреки (борошно, молоко, яйця, вершкове масло, мигдаль, цукрова пудра, махлепі, мастиха)	12	40
	Печиво «Кулуракья» (борошно, вершкове масло, цукрова пудра, яйця, апельсин, мед, вода, ванілін)	28	45
	Вологий шоколадний пиріг з оливковою олією (шоколад, оливкова олія, цукор, яйця, борошно, грецькі горіхи)	32	45
	Традиційний пиріг з томатами та цибулею «Ладенія»	13	50
	Спанакопіта (пиріг з тіста «Філо», з шпинатом та «Фетою»)	47	50
	Хліб з оливками та маслинами	19	20

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 142 місця

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	**2**	**3**	**4**
Фірмові страви			
згідно ТК	Квітки кабачків начинені рисом і сиром із пряноцами	54	150

Продовження таблиці 3.22

1	2	3	4
згідно ТК	Ковбаски циліндричної форми зі свинини, яловичини та пряноців)	46	155
згідно ТК	Смажений сир «Халумі» з перцями та нектарами	48	120
згідно ТК	Обсмажене у клярі філе хека, подається з часниковим соусом	61	250
згідно ТК	Солодкі пончики в сиропі	79	120
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Закуска з копченої ікри тріски: ікра тріски копчена подається з лимонним соком, маслом оливковим, цибулею та хлібом	72	150
згідно ТК	Запечений паштет з курячої печінки з бренді подається з хлібом	216	130/40
згідно ТК	Мариновані сардини (сардини, білий винний оцет, оливкове масло, лимонний сік, петрушка, часник)	108	150
згідно ТК	Салат з морепродуктами (зелений салат, помідори, мідії, креветки, кальмари, лимон, чорний перець мелений)	52	170
згідно ТК	Салат з помідорів з креветками під йогуртово-гірчичною заправкою (помідори, креветки, салат «Айсберг», гірчичне масло, йогурт)	46	175
згідно ТК	Салат з бринзою «Хоріатікі» (бринза, огірки, помідори, перець, цибуля, маслини, зелень)	48	170
згідно ТК	Салат «Грецький» (огірок, помідори, перець, маслини, цибуля, сир «Фета», петрушка)	56	170
згідно ТК	Половинки баклажанів, начинені курячим філе та овочами і вкриті сиром «Фета»	50	175
згідно ТК	Козячий сир з оливками, лимоном та кмином	72	150
Гарячі закуски			
згідно ТК	Пиріг з м’ясом (тісто листкове, цибуля, м'ясо, помідори, базилік, сир, яйця, кунжут)	45	75
згідно ТК	Шаурма: свинна шия, картопля, цибуля, помідори, піта, зіра, коріандр, чебрець) з соусом дзадзики	32	80
згідно ТК	Баклажанна запіканка (баклажани, помідори, картопля, яловичина, сир, цибуля, морква)	24	80
згідно ТК	Запечена фета (сир «Фета», помідори, перець, орегано)	44	80
Перші страви			
згідно ТК	Суп з макаронами та кукурудзою (курячі крильця, кукурудза, морква, макарони, паприка, петрушка)	124	250
згідно ТК	Суп з квасолі: квасоля, морква, селера, помідори, перець, цибуля-порей	131	250
згідно ТК	Суп-пюре з колотого гороху (горох, цибуля, селера, перець, макарони, орегано, сир «Фета», маслини)	125	250
згідно ТК	Суп головними інгредієнтами якого є рис, яйця та лимонний сік)	196	250

Продовження таблиці 3.22

1	2	3	4
	Другі страви		
згідно ТК	Страва з креветок в часниковому соусі: часник, креветки, помідори консервовані, артишоки, маслини, петрушка, перець, макарони	46	250
згідно ТК	Камбала запечена подається з цвітною капустою тушкованою з томатами та корицею	48	150/100
згідно ТК	Лосось на грилі з гострим огірково-хріновим соусом	49	250/20
згідно ТК	Хрустка барабулька на подушці з хумуса	30	160/80
згідно ТК	Курча тушковане в червоному вині з корицею подається з картоплею	101	120/120
згідно ТК	Яловичина запечена з сиром «Фета» подається з патісонами	98	240
згідно ТК	Баранина запечена в горщику з розмарином, чебрецем, сіллю, лимонним соком, оливковою олією та картоплею	143	260
згідно ТК	Стіфадо з кролика подається з запеченою картоплею	120	130/120
згідно ТК	Гостра свинина запечена з картоплею подається з вершковим соусом з «Фети» та м'яти	100	250
згідно ТК	Рагу з овочів: картопля, баклажани, кабачки, помідори, перець, часник, цибуля, кінза, петрушка, бринза, сир «Фета»	23	170
згідно ТК	Капуста запечена з рисом: рис, капуста, морква, цибуля, сік томатний, петрушка, коріандр	20	170
згідно ТК	Рис зі шпинатом та «Фетою» (цибуля, часник, шпинат, рис, кріп, перець мелений, лимон, сир «Фета»)	43	175
	Солодкі страви		
згідно ТК	Катаіфі (тісто катаіфі, грецькі горіхи, мелена кориця, мелена гвоздика, вершкове масло, цукор, вода, лимон, кориця)	46	120
згідно ТК	Портокалопіта (апельсини, апельсиновий сік, цукор, кориця, оливкова олія, яйця, грецький йогурт, манна крупа, тісто філо)	48	110
згідно ТК	Мигдальне печиво з лімончелло (цукор, яєчний білок, мигдаль, лімончелло)	99	90
згідно ТК	Мусталеврія (традиційний пудинг, який готується із виноградного сусла)	95	115
	Гарячі напої		
згідно ТК	Кава «Loumidis» ристретто еспресо допіо капучино латте	21	 15 30 60 120 150
згідно ТК	Чай «Milotira» гірський чорний гірський зелений трав'яний (гірський, гречаний, крупнолистовий)	15	250

Продовження таблиці 3.22

1	2	3	4
згідно ТК	Збитень безалкогольний з гвоздикою	5	250
згідно ТК	Зігріваючий імбирний морс з малини та обліпихи	3	250
Холодні напої			
згідно ТК	Кисіль з журавлини та обсмаженого інжиру	24	250
згідно ТК	Компот з ревінню та яблук на сахарині	25	250
згідно ТК	Домашній чорничний лимонад	13	250
згідно ТК	Динно-м'ятний лимонад	20	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Пиріжки (пісочне тісто на апельсиновому соці і начинка з родзинок, яблук та горіхів)	120	120
	Шоколадний торт з фісташками та оливковою олією	115	115
	Пиріг з кольрабі (кольрабі, цибуля, яйця, сир «Фета», борошно, часник, кріп, спеції)	124	110
	Круп'яні пиріжки (кус-кус, сіль, мелений перець, паприка, оливкова олія, баранина, цибуля, кедрові горішки, родзинки, петрушка)	53	90
	Хліб з оливками та маслинами	41	50

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 142 місця (напої)

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Ouzo 12» анісова горілка, 40% об. Греція	3	0,75/0,05
Горілка «Cavino, Ouzo Romios», анісова, 38% об., Греція	2	0,75/0,05
Горілка «Isidor Arvanitis», анісова, 40% об. Греція	4	0,75/0,05
Вина		
Papaioannou, Malagouzia, 12,5% об, біле сухе, Греція	4	0,75/0,15
Cavino, «Pandora» White, Peloponnese PGI, 11,5% об. біле напівсухе, Греція	3	0,75/0,15
Dionysos Wines, «Silinos» White Semi-Sweet, 12% об. біле напівсолодке, Греція	2	0,75/0,15
Dionysos Wines, «Greek Art» White Semi-Sweet, 12% об. біле напівсолодке, Греція	2	0,75/0,15

Продовження таблиці 3.23

Papaioannou, Agiorgitiko Rose, 13% об. рожеве, сухе, Греція	3	0,75/0,15
Kamara Pure, «Stalisma» Semi Dry Rose, 12,5% об. рожеве напівсухе, Греція	4	0,75/0,15
Papaioannou, «Saint George» Agiorgitiko, Korinth PGI, 13,5% об. червоне сухе, Греція	2	0,75/0,15
Dionysos Wines, «Greek Art» Red Semi-Sweet, 12% об. червоне напівсолодке, Греція	2	0,75/0,15
«Ador» Red Semi-Sweet, 11% об. червоне напівсолодке, Греція	1	0,75/0,15
Hatzidakis Winery, Voudomato, 11,% об. червоне солодке, Греція	4	0,75/0,15
Ігристі вина		
Kamara Pure, Pet-Nat, 12,5% об. рожеве, сухе, Греція	3	0,75
Juve y Camps, Cava Rosado, 12% об. рожеве, сухе, Греція	6	0,75
«Codorniu» Clasico Brut Rose, 12% об. рожеве, сухе, брют	7	0,75
Бренді		
Метакса 40% об. Греція	2	0,75/0,05
Ром		
«Havana Club» Anejo Anos, легкий 40% об. Куба	4	0,75/0,05
«Santiago de Cuba» Anejo, легкий 38% об. Куба	5	0,75/0,05
«Havana Club» Anejo Especial, легкий 40% об. Куба	6	0,75/0,05
Віскі		
«Hibiki» Japanese Harmony, купажований 43% об. Японія	9	0,75/0,05
«Nikka» From The Barrel, купажований, 51,4% об. Японія	8	0,75/0,05
Suntory, «Hakushu» Distiller's Reserve, односолодовий, 43% об. Японія	7	0,75/0,05
Пиво		
«Nissos» All-Day Organic, світле, крафтове, фільтроване, 4,5% об Греція	7	0,5
«Nissos» Pilsener, янтарне, крафтове, фільтроване, 5% об., Греція	6	0,5
«Nissos» 7 Beaufort, темне, крафтове, фільтроване, 7% об. Греція	8	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «Buvette 7» сильно газована	21	0,33
Мінеральна вода «Solan de Cabras» газована / не газована	20	0,33
Фруктова вода сильно газована «Buvette Vitamin Water» з смаком огірка та ківі	35	0,33
Фруктова вода сильно газована «Buvette Vitamin Water» з смаком абрикоса	31	0,33

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Потреба закладу в сировині, н/ф та продовольчих товарах зазначена в табл.3.24. Вона відображає потребу закладу на протязі дня.

Таблиця 3.24 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	філе куряче	охолоджене
	яловичина	охолоджена
	баранина	охолоджена
	свинина	охолоджена
	куряча печінка	охолоджена
	свинна шия	охолоджена
	курячі крильця	охолоджені
	кролик	охолоджений
Риба та морепродукти	креветки	охолоджені
	хек	охолоджений
	сардини	охолоджені
	мідії	охолоджені
	кальмари	охолоджені
	камбала	охолоджена
	лосось	охолоджений
	барабулька	охолоджена
М’ясна та рибна гастрономія	сервелат	вакуумований
	курячі ковбаски	вакуумовані
	шинка	вакуумована
	копчена ікра тріски	фасована
Молоко, молочні та жирові продукти	сир «Анфотірос»	фасований
	сир «Касері»	фасований
	сир «Кефалотірі»	фасований
	сир «Гравєра»	фасований
	грецький йогурт	фасований
	сир к/м «Яготинський»	фасований
	масло вершкове «Яготинське»	фасований
	сир «Фета»	фасований
	яйця	свіжі
	молоко	фасоване
	кефір	фасований
	бринза	фасована

Продовження таблиці 3.24

1	2	3
	козячий сир	фасований
	сир «Халумі»	фасований
Овочі та зелень	руккола	свіжа
	часник	свіжий
	помідори	свіжі
	цибуля	свіжа
	огірки	свіжі
	перець чилі	свіжий
	листя м’яти	свіжі
	картопля	свіжа
	перець	свіжий
	цибуля-порей	свіжа
	гарбуз	свіжий
	гриби	свіжі
	шпинат	свіжий
	імбир	свіжий
	квітки кабачків цукіні	свіжі
	петрушка	свіжа
	часник	свіжий
	салат «Айсберг»	свіжий
	баклажани	свіжі
	базилік	свіжий
	морква	свіжа
	кукурудза	свіжа
	селера	свіжа
	горох	свіжий
	артишоки	свіжі
	цвітна капуста	свіжа
	кабачки	свіжі
	патисони	свіжі
	кінза	свіжа
	капуста	свіжа
Фрукти та ягоди	апельсин	свіжий
	яблука	свіжі
	лимон	свіжий
	малина	свіжа
	обліпиха	свіжа
	ревінь	свіжий
	нектарин	свіжий
	журавлина	свіжа
	інжир	свіжий

Продовження таблиці 3.24

1	2	3
	чорника	свіжа
	диня	свіжа
Бакалійні товари	соус «Дзадзика»	в пляшці
	мед	в пляшці
	маслини	консервовані
	сметанно-сирний соус	в пляшці
	яєчно-лимонний соус	в пляшці
	томатна паста	в пляшці
	масло оливкове	в пляшці
	часниковий соус	в пляшці
	бренді	в пляшці
	винний оцет	в пляшці
	йогуртово-гірчична заправка	в пляшці
	гірчичне масло	в пляшці
	квасоля	консервована
	помідори консервовані	консервовані
	гострий огірково-хріновий соус	в пляшці
	хумус	фасований
	червоне вино	в пляшці
	сік томатний	в пляшці
	лімончелло	в пляшці
Сипучі продукти	орегано	фасований
	горіхи	фасовані
	паприка	фасована
	кмин	фасований
	кориця	фасована
	булгур	фасований
	крупа манна	фасована
	цукор	фасований
	шоколад	фасований
	желатин	фасований
	ванілін	фасований
	сода	фасована
	мигдальні пластівці	фасовані
	рис	фасований
	тісто листкове	фасоване
	кунжут	фасований
	зіра	фасована
	коріандр	фасований
	чебрець	фасований
	макарони	фасовані
	розмарин	фасований

Продовження таблиці 3.24

1	2	3
	тісто катаіфі	фасоване
	гвоздика	фасована
	тісто філо	фасоване
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	піта	фасована
	хліб	фасований

Визначивши потреби закладу, розробляємо його структурно-технологічну схему, рис.3.2.

Заклад, що проектується має повний цикл виробництва. Всі процеси розпочинаються з завантажувальної. Один-два рази на тиждень відбувається поставка продукції, в якості необхідності можна домовитися з постачальниками на частіші поставки.

Вся сировина, закупівельні продукти зберігаються в охолоджувальних камерах та коморах. В ресторані налічується такі комори: овочів та коренеплодів, сухих продуктів, бакалійних товарів та напоїв. З охолоджувальних камер представлено: м'ясо-рибна, молочно-жирових продуктів та гастрономії, фруктів, овочів, зелені та напоїв. Охолоджувальні камери матимуть машинне відділення.

Складські приміщення групуватимуться та розташовуватимуться поруч з виробничими.

Далі вся сировина, за необхідністю, поступатиме в заготівельні цехи (овочевий та м'ясо-рибний) з складських приміщень. Дані цехи направленні на первинну обробку сировину та підготування н/ф для доготівельних цехів.

Доготівельні цехи – це цехи, що завершують технологічний процес приготування їжі.

Структурно-технологічну схему організації виробництва ресторану зображено на рис. 3.2.

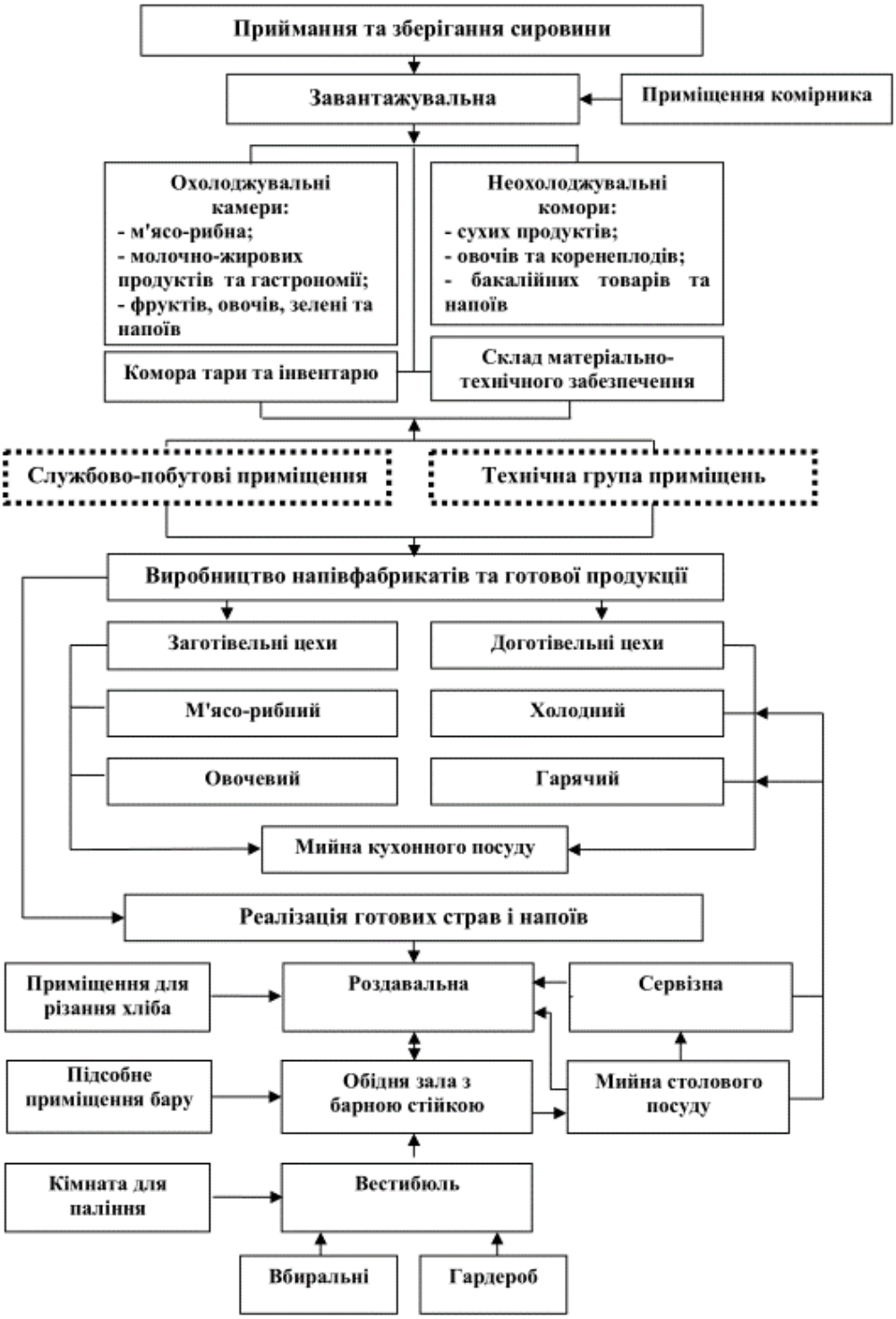


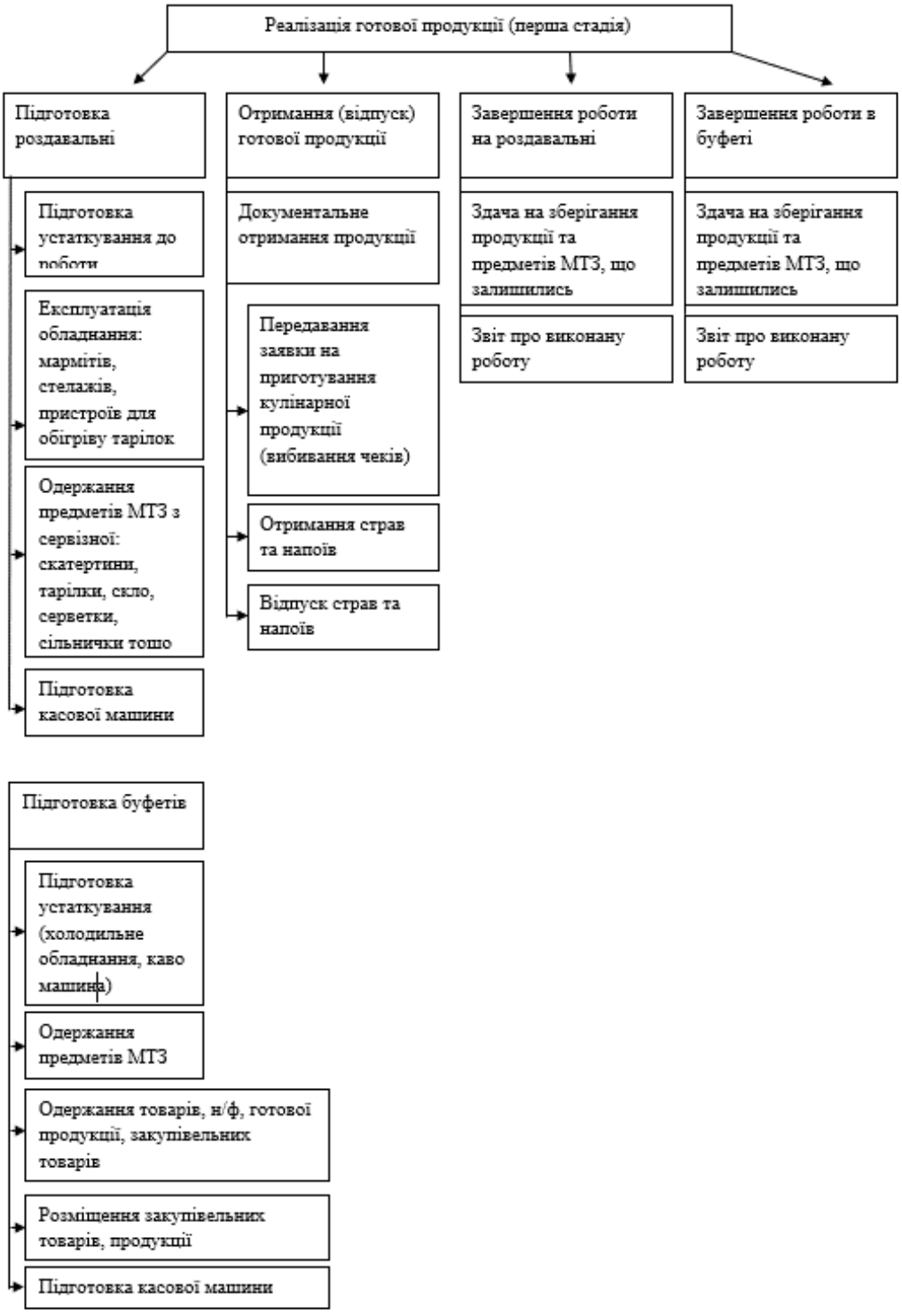
Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

Перш ніж прийняти гостей в закладі персонал підготовлює ресторан до обслуговування. Кожен працівник відповідає за свій технологічний процес. Кухарі готують їжу, мийники підготовлюють посуд, прибиральники – зал, офіціанти – накривають на столи.

Всі операції під час сніданків та після них зазначені на рис.3.3 – 3.4.

Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку


Реалізація готової продукції (перша стадія)
Підготовка роздавальні
Підготовка устаткування до роботи
Експлуатація обладнання: мармітів, стелажів, пристроїв для обігріву тарілок
Одержання предметів МТЗ з сервізної: скатертини, тарілки, скло, серветки, сільнички тошо
Підготовка касової машини
Отримання (відпуск) готової продукції
Документальне отримання продукції
Передавання заявки на приготування кулінарної продукції (вибивання чеків)
Отримання страв та напоїв
Відпуск страв та напоїв
Завершення роботи на роздавальні
Здача на зберігання продукції та предметів МТЗ, що залишились
Звіт про виконану роботу
Завершення роботи в буфеті
Здача на зберігання продукції та предметів МТЗ, що залишились
Звіт про виконану роботу
Підготовка буфетів
Підготовка устаткування (холодильне обладнання, каво машина)
Одержання предметів МТЗ
Одержання товарів, н/ф, готової продукції, закупівельних товарів
Розміщення закупівельних товарів, продукції
Підготовка касової машини

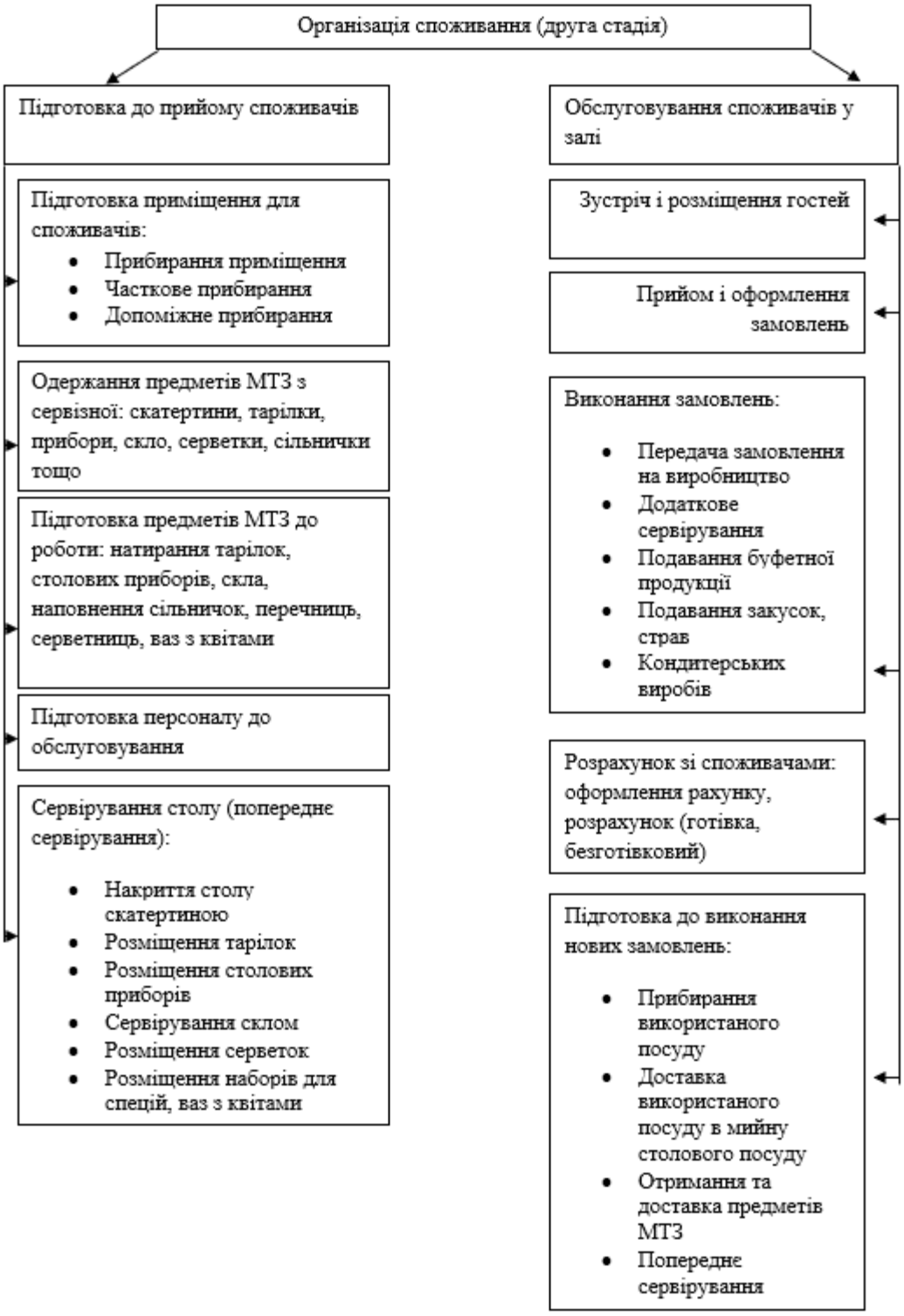


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані: а – реалізація готової продукції, б – організація споживання

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Як зазначалось раніше, ресторан розрахований на 142 місця та має перелік приміщень згідно структурно-технологічної схеми підприємства. Узагальнений перелік приміщень зазначено в табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 142 місця

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²
1	**2**	**3**
	Для відвідувачів:	
1	Вестибюль	16
2	Обідня зала з барною стійкою	255,6
3	Гардероб	12
4	Вбиральня для жінок	8
5	Вбиральня для чоловіків	6
6	Вбиральня для людей з обмеженими фізичними можливостями	7
7	Кімната для паління	10
	Всього	**314,6**
	Виробничі:	
8	Гарячий цех	21
9	Холодний цех	18
10	Приміщення для різання хліба	7
11	М’ясо – рибний цех	16
12	Овочевий цех	16
13	Приміщення для завідуючого виробництвом	12
14	Мийна столового посуду	10
15	Сервізна	8
16	Мийна кухонного посуду	12
17	Приміщення для обробки яєць	7
18	Роздавальна	7
19	Підсобне приміщення бару	8
	Всього	**142**
	Складські приміщення:	
20	Завантажувальна	14
21	Приміщення комірника	10
22	Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	6
23	Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	6
24	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6
25	Комора сухих продуктів	7
26	Комора бакалійних товарів та напоїв	7
27	Комора тари та інвентарю	7
28	Комора овочів та коренеплодів	8
	Всього	**71**
	Службово – побутові	
29	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	13
30	Кабінет бухгалтера	12
31	Приміщення персоналу	12
32	Гардероб жіночий	6
33	Гардероб чоловічий	6
34	Жіночий туалет з душовою кабіною	8

Продовження таблиці 3.25

1	2	3
35	Чоловічий туалет з душовою кабіною	8
36	Білизняна	5
37	Комора прибирального інвентарю та обладнання	5
	Всього	**75**
	Технічні приміщення	
38	Машинне відділення	6
39	Вентиляційна камера припливна	10
40	Вентиляційна камера витяжна	8
41	Електрощитова	6
42	Теплопункт	6
	Всього	**36**
	Всього	**638,6**

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Поруч з готелем, неподалік річки, розташовуватиметься одноповерховий центр спортивних розваг, що включатиме в себе: приміщення адміністратора, універсальний спортивний зал, тренажерний зал, кабінети масажу, роздільні роздягальні з душовими кімнатами та санвузлами, кімнату інструкторів та тренерів, кімнату медсестри та комору водного інвентарю, табл.3.26.

Таблиця 3.26 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, $м^2$
Назва обладнання	**Марка**	**Кільк. одиниц, шт**	**Габаритні розміри, мм**	
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Тренажерний зал				
Лавка для пресу	Potyr134-77	2	1400x560x605	1,57
Лавка для жиму сидячи	Potyr134-77	1	1000x1220x1540	1,2
Лавка для жиму лежачи	Potyr134-77	1	1330x1240x1190	1,6
Лавка	Potyr134-77	5	1200x500x450	3
Стійка для грифів та дисків	Potyr134-77	1	680x600x1210	0,42
Стійка для штанг	Potyr134-77	1	880x780x1120	0,64
Стійка під гантелі	Potyr134-77	2	600x380x1160	0,5
Бігова доріжка	Potyr134-77	4	1970x970x1390	8
Велотренажер	Potyr134-77	2	1090x660x1490	1,5

Продовження таблиці 3.26

1	2	3	4	5
Куллер	Pure-34	2	350x350x1000	0,25
Разом				**18,68**
Роздягальні та душові для гостей та санвузли				
Лавка	Potyr134-77	4	250x700x600	0,7
Шкафчики двросекційні	ПРН78-88	14	800x500x1800	5,6
Душ	Yutre-567	5	600x750x1900	2,25
Умивальник	Yutre-567	3	300x500x300	0,45
Унітаз	Yutre-567	3	600x400x500	0,72
Пісуар	Yutre-567	2	300x300x450	0,18
Разом				**9,9**
Кабінет масажу				
Стіл масажний	Werq9-45	2	1840x700x800	2,5
Крісло	ПРН78-88	2	750x900x720	1,35
Вішалка	ПРН78-88	1	300x280x1700	0,1
Письмовий	ПРН78-88	1	500x400x800	0,2
Шафа	ПРН78-88	1	1000x400x1500	0,4
Рукомийник	ЕН-77	1	600x400	0,24
Разом				**4,79**
Універсальний спортивний зал				
Шведська стінка	Ladas «Кіндер»	2	440x660x2270	0,58
Тенісний стіл	Golden Kontact-3	2	1274x1152x76	1,46
Разом				**2,04**
Кімната інструкторів та тренерів				
Диван	ПРН78-88	1	2300x950x830	2,2
Стіл	ПРН78-88	1	2100x1200x900	2,5
Холодильник	Atlant	1	630x600x1540	0,4
Стілець	ПРН78-88	3	450x450x800	0,2
Шафа	ПРН78-88	1	800x600x1650	0,5
Разом				**6,6**
Приміщення адміністрації				
Стійка реєстрації	ПРН78-88	1	1900x900x1200	1,7
Диван	ПРН78-88	1	2000x850x700	1,7
Куллер	Pure-34	1	350x350x1000	0,12
Разом				**1,9**
Кімната медсестри				
Стелажі	ПРН78-88	1	800x900x1900	0,72
Крісло	ПРН78-88	2	550x390x850	0,43
Стіл	ПРН78-88	1	1200x600x670	0,72
Кушетка	ПРН78-88	1	1100x1200x700	1,32
Шафа	ПРН78-88	1	1600x1000x1800	1,60
Разом				**4,79**
Приміщення для зберігання водного інвентарю				
SUP-борд	Radinn G2X	10	323x610	0,19

водні лижі	Wallisch shorty	10	163x20	0,03
водна дошка	Red Paddle Co Ride	10	390x610	0,23
каяк	KOLIBRI One-GO	15	440x610	0,4
каное	KOLIBRI One-GO	10	3600x1010x380	36,36
катамаран	Neris	5	4000x1750	35
бублик	-	6	850x850	4,33
байдарка	Neris Alu-2 Standart	10	4900x700	34,3
пліт	-	4	980x980	3,84
надувні плоти	-	5	650x890	2,89
надувні човни	-	5	1254x1000	6,27
Всього				**123,84**

На основі корисної площі центру оздоровлення, визначаємо його загальну площу, табл.3.27.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	**Площа, м^2**
Тренажерний зал	62,2
Роздягальні та душові для гостей та санвузли	33
Кабінет масажу	24
Універсальний спортивний зал	6,8
Кімната інструкторів та тренерів	22
Приміщення адміністрації	6,3
Кімната медсестри	15,9
Приміщення для зберігання водного інвентарю	412,8
Всього	**583**

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Засіб розміщення, пропонуватиме своїм відвідувачам: організацію турів, спеціальні курси навчання віндсерфінгу та вейкбордингу, заняття з інструкторами активними, екстремальними та водно-спортивними видами спорту. Всі курси викладають спеціалісти своєї справи. Після закінчення курсів видаватиметься сертифікат про їх проходження.

Таблиця 3.28 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, $м^2$
Найменування обладнання	**Марка**	**Кількість одиниць, шт.**	**Габаритні розміри, мм**	
Екскурсійне бюро				
Стійка реєстрації	Lohter	1	2260x654x820	1,47
Стільці	Lohter	3	458x513x667	0,7
Шафа	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
Дивани у вигляді мушлі	Lohter	2	1109x567x690	1,25
Журнальні столики	Lohter	2	760x560x590	0,85
Всього				**$S_{кор}$ = 4,87**
Приміщення для теоретичного навчання віндсерфінгу та вейкбордингу				
Стіл	Lohter	8	1886x559x760	8,43
Стільці	Lohter	16	458x513x667	3,75
Шафа	Lohter	1	1080x557x1670	0,6
Дошки	-	2	567x589x1876	0,66
Проектор	Asus	1	100x40	-
Екран	Asus	1	560x1250	-
Всього				**$S_{кор}$ = 13,44**

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень туристично-спортивного готелю

Службово-побутові та господарські приміщення розташовуватимуться на останньому поверсі туристично-спортивного готелю. До даних приміщень відносяться: приміщення директора, заступника, інженера, з робочими кабінетами та бухгалтерією.

До господарських приміщень в туристично-спортивному готелі відноситимуться: білизняна, комора прибирального інвентарю, складські приміщення та приміщення видаткових засобів.

Таблиця 3.29 – Характеристика службово-побутових та господарських приміщень

Назва приміщення	Обладнання
Службові приміщення	
Кабінет директора	Стіл письмовий, стільці, диван, квіти, шафа для паперів, стелажі, техніка
Приймальна	Стіл письмовий, стільці, диван, крісла, журнальний столик, кавовамашина, кулер
Кабінет заступника директора	Стіл письмовий, стільці, шафа для паперів, стелажі, техніка
Кімната головного інженера	Стіл письмовий, стільці, шафа для паперів, стелажі, техніка
Бухгалтерія	Стіл письмовий, стільці, шафа для паперів, стелажі, техніка
Робочі кабінети	Стіл письмовий, стільці, шафа для паперів, стелажі, техніка
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	Унітаз, рукомийник, душова, пісуар, сушарка для рук
Господарські приміщення	
Білизняна	Стелажі, шафа
Склад прибирального інвентарю	Стелажі, шафа
Склад видаткових засобів	Стелажі, шафа
Складські приміщення	Стелажі, шафа

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Отже, підсумовуючи зазначимо, що для проектування було обрано туристично-спортивний готель на 90 номерів, 189 місць. Даний заклад матиме три підприємства ресторанного господарства, одне з них це основний заклад – ресторан на 142 місця. Всі розрахунки, що були проведені раніше відображаються в табл.3.30.

Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень готелю на 90 номерів

Назва приміщень	Площа, м²
1	**2**
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартамент	47,8 х 2 = 95,6
Люкс	38,9 х 2 = 77,8
Номер І категорії (одномісні)	21,4 х 5 = 107
Номер І категорії (двомісні)	30,8 х 58 = 1786,4
Номер І категорії (тримісний)	39 х 14 = 546
Номер І категорії для маломобільних груп населення	32,2 х 9 = 289,8

Продовження таблиці 3.30

1	2
Всього	**2902,6**
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	8
Комора прибирального інвентаря	10,7
Приміщення для зберігання візків покоївок	10,1
Санвузол для персоналу	11,5
Сервізна	10
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі	6
Всього на поверхах	**98,3**
Всього на 6-ти поверхах	**589,8**
Разом по групі А	**3492,4**
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	15,4
Службовий санітарно-технічний блок	11,5
Гардероб	16
Приміщення носіїв багажу	14,3
Камера схову	13,6
Приміщення охорони	7
Вбиральня для жінок	8
Вбиральня для чоловіків	7
Вбиральня для людей з обмеженими фізичними можливостями	5
Кімната прибирального інвентарю	6,9
Всього	**266,7**
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	638,6
Бар при вестибюлі	82
Їдальня для персоналу	55
Всього	**775,6**
Група Б3 – приміщення організації дозвілля	
Екскурсійне бюро	16,2
Приміщення для теоретичного навчання віндсерфінгу та вейкбордингу	44,8
Всього	**61**
Група Б4- приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Тренажерний зал	62,2
Роздягальні та душові для гостей та санвузли	33
Кабінет масажу	24
Універсальний спортивний зал	6,8

Продовження таблиці 3.30

1	2
Кімната інструкторів та тренерів	22
Приміщення адміністрації	6,3
Кімната медсестри	15,9
Приміщення для зберігання водного інвентарю	412,8
Всього	**583**
Разом по групі Б	**1686,3**
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	15
Приймальна	27
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	17
Робочі кабінети	15
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	8
Всього	**106**
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	8
Склад видаткових засобів	16
Складські приміщення	15
Всього	**45**
Разом по групі В	**151**
Корисна площа приміщень готельного підприємства	**4746,7**

$S_{роб.} = 4746,7 \times 1,18 = 5601,1$ м^2

$S_{заг.} = 5601,1 \times 1,09 = 6105,1$ м^2

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Нове готельне підприємство розташовуватиметься в м. Запоріжжя по вул. Наукове Містечко, 21а.

Одним з головних факторів ареалу будівництва є рельєф та ґрунт ділянки.

Рельєф та ґрунт – це перевірка придатності території для будівництва. Задля цього, проводять геологічне та геодезичне дослідження, які дають інформацію щодо поверхні землі, визначать фізико – хімічні властивості ґрунту, розрахують ризики затоплення будівлі.

Заклад, що проектується розташовуватиметься в Запоріжжі. Даному місту притаманні рівнинні ландшафти. Ґрунти переважно чорноземи.

На даній ділянці передбачено такі зони:

- основна будівля, що займає площу в 6105,1 м^2;
- зона для паркінгу службового авто та авто відвідувачів – 250 та 450 м^2 відповідно;
- зона відпочинку з дитячим майданчиком – 400 м^2;
- розворотній майданчик ресторану на 150 м^2;
- зона озеленення площею в 1200 м^2.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Інженерні системи являють собою комплекс технічних рішень, що забезпечують нормальну життєдіяльність споживачів. Незалежно від цільового призначення приміщення, простір повинен максимально насичуватися інженерними системами, оскільки будівля без таких мереж буде нефункціональним і неживим.

Водопостачання. Мережі зовнішнього водопроводу готелю можна розділити на кілька видів за призначенням:

- господарсько-побутові для перекачування питної води високої якості;
- пожежний (або протипожежний) для запобігання пожеж;
- виробничий (або технологічний) для перекачування води технічного призначення: санітарно-технічні цілі; охолодження агрегатів, механізмів,

машин; різні виробничі цілі;

- зрошувальний / поливальний водопровід для зрошення / поливу декоративних рослин, зони озеленення.

В готелі використовуватимуться труби PE-RT- це металокаталізований поліетилен, що стійкий до високих температур та старінню. Конструкція даних труб:

- 1 шар – пластик;
- 2 шар – клей;
- 3 шар – алюміній;
- 4 шар – клей;
- 5 шар – пластик.

Рис.4.1 - Кристалічна мікроструктура компаунда термостійкого поліетилену PE-RT

Поліетилен підвищеної термостійкості PE-RT - це етилен-октеновий сополімер, що володіє унікальною молекулярною структурою з контрольованим розподілом бічних ланцюгів, що дозволяє досягти високих показників опору гідростатистичній напрузі в широкому інтервалі температур експлуатації (від -50 до + 95 °С).

$В_{хол}$ = (100 х 189/1000) х 365 = 18,9 х 365 = 6898,5 $м^3$

$В_{гар}$ = (190 х 189/ 1000) х 365 = 35,91 х 365 = 13107,15 $м^3$

$В_{п}$ = 1,08 х 5670 х 2 х 187 / 710 = 3225,67 $м^3$

$В_{заг}$ = 6898,5 + 13107,15 + 3225,67 = 23231,32 $м^3$.

Каналізація.

В готелі, для каналізації використовуватимуться труби REHAU RAUPIANO PLUS - D50x1.8 мм, довжина 1000 мм, рис.4.2.

Рис.4.2 - Труби REHAU RAUPIANO PLUS

Дані труби є звукопоглинаючими каналізаційними трубами RAUPIANO PLUS. Їх переваги

- Інноваційна система каналізації для готелів;
- Абсолютна стійкість до корозії і висока пожежна безпека;
- Перевершує норми Німеччини по звукоізоляції на 60%.

В готелі застосовуватиметься біологічний метод очистки стічних вод, що позбавляє води від бактерій. За допомогою мінералізації відбувається позбавлення від органічного азоту і фосфору. Для цих цілей використовуються метантенки, біофільтри, активний мул і анаеробні або аеробні мікроорганізми, залежно від того, від яких шкідливих організмів потрібно позбутися. Оскільки деякі бактерії не можуть жити без кисню, а інші, навпаки, не виносять надлишку кисню, то використовуються обидва процеси, тим самим вбиваючи як перші, так і другі шкідливі організми.

Опалення.

Готель окрім міських систем опалення використовуватиме також геотермальну установку. Що говорить про те, що використовуватиметься тепло землі.

Забір тепла здійснюється безпосередньо з ґрунту поблизу готелю. Відповідальний за перекачку теплоносія геотермальний насос розташовано на цокольному поверсі.

Переваги використання тепла землі:

- теплова енергія землі є невичерпним джерелом енергії;
- автономна робота системи;
- абсолютна пожежна безпека, відсутня ймовірність загоряння;
- мінімальні витрати електроенергії;

- немає необхідності в доставці і зберіганні палива;
- тривалий термін експлуатації.

$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 12\ 184,82 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 185,57 \times 12 = 2\ 226,84$

$V = 638,6 \times 3,3 + 506,3 \times 3,3 \times 6 = 2107,38 + 10024,74 = 12132,12$ м^3.

Вентиляція.

В готелі використовуватиметься така припливно-витяжна система вентиляція: Blauberg Winzel Expert, рис.4.3. Це установка відомої німецької компанії, що здатна виробляти приплив і витяжку повітря, з використанням технології рекуперації.

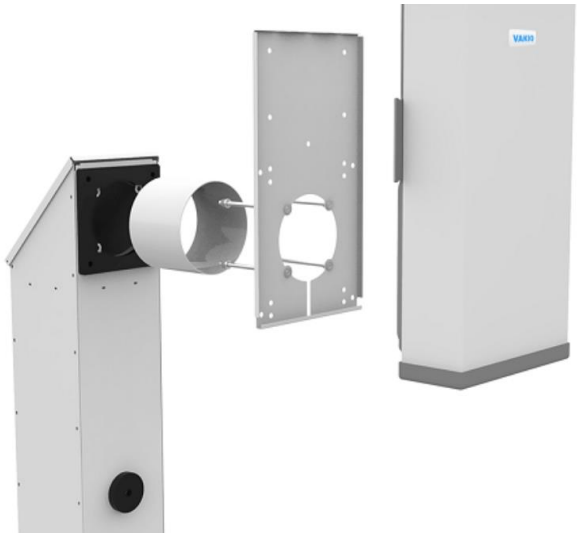


Рис.4.3 - Припливно-витяжна система вентиляції Blauberg Winzel Expert

Продуктивність установки розрахована на великі приміщення. В режимі рекуперації прилад здатний подавати в приміщення 25 кубів повітря в годину. В режимі припливу (зазвичай працює влітку) - 50 кубів. У нічному режимі роботи його практично не чутно - рівень шуму 11 дБ. Переваги даного приладу:

- Помірна вартість при наявності функцій припливу, витяжки, трьох швидкостей роботи вентустановки, режимів вентиляції та рекуперації;
- Рівень вологості приміщення контролюється спеціальним датчиком;
- Мінімальне споживання електрики - менше 5,2 Вт / год;
- Зручний пульт ДУ;
- Компактні розміри;
- Низька гучність.

Кондиціонування.

В готелі, для кондиціонування використовуватимуться системи фірми Ballu BSD-09HN1, рис.4.4.

Призначена для охолодження або обігріву приміщень до 55 м^2, клас енергоефективності «А». Настінна і невелика за габаритами - 71,5х28,5х19,4 см. Вона вішається під стелею і впишеться в інтер'єр будь-якого приміщення. Максимальний повітряний потік становить 7,53 м^3 / хв.

Рис.4.4 – Система кондиціонування Ballu BSD-09HN1

Головна корисна функція - режим самодіагностики. При включенні система досліджує себе на предмет несправностей і в разі виявлення повідомляє про них звуковим сигналом. Доступно управління через Wi-Fi або пульт.

Переваги системи:

- помірна ціна;
- оцінка користувачів 4,8 з 5;
- стильний дизайн;
- відмінно показує себе в режимі обігрівача;
- найвища споживана потужність - 820 Вт;
- регулювання напряму повітряного потоку.

Енергозабезпечення

При проектуванні систем електропостачання та реконструкції електроустановок, повинні розглядатися наступні питання:

- перспектива розвитку енергосистем і систем електропостачання з урахуванням раціонального поєднання споруджуваних електричних мереж до діючих та до інших класів напруги;

- забезпечення комплексного централізованого електропостачання всіх споживачів електричної енергії, розташованих в зоні дії електричних мереж, незалежно від їх приналежності;
- обмеження струмів КЗ граничними рівнями, обумовленими на перспективу;
- зниження втрат електричної енергії;
- відповідність прийнятих рішень умовам охорони навколишнього середовища.

P = (0,53 х 189 +1,03 х 142 + 0,15 х 61 + 10 х 0,05) х 365 = 100,17 + 146,26 + 9,15 + 0,5) х 365 = 256,08 кВт

Системи безпеки та зв'язку.

Для відеонагляду в готелі використовуватимуться камери марки камера Hikvision DS-2CD2022WD-I, рис.4.5.

Рис.4.5 – Камера відеонагляду готелю Hikvision DS-2CD2022WD-I

Камера здатна пережити критично низькі температури, а також володіє захистом від води і пилу класу IP67. Об'єктив з матрицею CMOS має 2 мегапікселі. Є фіксований фокус. Мінімальна фокусна відстань становить 4 міліметри. Кут огляду 90°. Присутній ІК підсвічування з дальністю в 30 метрів. Є спеціальний нічний режим.

У камері встановлені датчики руху, що включають запис при зміні положення об'єктів в кадрі. Є підтримка стандарту ONVIF. Живлення здійснюється за технологією PoE. Є індикаторний світлодіод, який повідомляє про статус девайса. Якщо йде запис, то він горить червоним. Камера споживає мало енергії. Вона може використовуватися разом з іншими пристроями такого

ж класу і живитись від одного джерела.

Для запобігання пожеж, в готелі використовуватимуться спринклерні системи.

Спринклерне пожежогасіння - це система водопроводу, постійно готова до подачі води або спеціального рідкого складу під високим тиском.

При отриманні сигналу тривоги вода або спеціальний рідкий склад розпорошується з спрінклера: спеціальної голівки, яку найчастіше встановлюють на стелі.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель буде виконано в етно стилі. Етно стиль має на увазі використання тільки натуральних матеріалів. Камінь, деревина та інші природні матеріали використовуються і в обробці, і в меблях, і в аксесуарах, і в предметах декору. Більшість етнічних стилів архаїчні, хоча зустрічаються і сучасні варіації. Характерні предмети побуту та елементи декору тієї чи іншої країни – основні складові етнічної стилістики. Обов'язково присутні в інтер'єрі типові візерунки і малюнки обраної країни

Україна чітко асоціюється з калиною, вишиванкою, колосками і маками. Найчастіше мотиви наносять на текстиль і посуд.

Здавна українці прикрашали кольоровими візерунками не тільки свій одяг, а ще й дім. Тенденція повернулася, всі номери готелю задекоровані тканинами високої європейської якості з нанесенням українських орнаментів, рис.4.5.

Рис.4.6 – Номер в українському стилі

Стіни, стелю, підлогу - всі поверхні готелю, в українському стилі, можна обробити деревом, яке або покривається лаком, або охрою, яскраво виражає текстуру дерева. Для облаштування затишку в готелі використовуватимуться традиційні українські килими, шкури тварин, доречними будуть картини із зображенням українських мотивів, мереживні скатертини і серветки, декоративні диванні подушки. Також для декору використовуватимуться традиційні українські сувеніри: розписний посуд, глечики.

Рис.4.6 – Приклад оформлення інтер’єру в українському стилі

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Для визначення своїх потенційних можливостей підприємству необхідно проводити розрахунки показників ефективності діяльності. В основу розрахунків береться інвентарна кількість місць в готелі або ємність номерного фонду. Номерний фонд являє собою кількість номерів у готелі, які можуть бути заселені одночасно. Ємність номерного фонду враховує кількість ліжок, встановлених в номерному фонді.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на 2021 рік

Тип номера	**Кількість номерів даного типу, шт.**	**Кількість місць в номерах даного типу, шт.**	**Термін експлуатації номерів, діб**	**Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб**
Апартамент	2	4	365	1460
Люкс	2	4	365	1460
Номер І категорії (одномісні)	5	5	365	1825
Номер І категорії (двомісні)	58	116	365	42340
Номер І категорії (тримісний)	14	42	365	15330
Номер І категорії для маломобільних груп населення	9	18	365	6570
Всього	**90**	**189**	**365**	**68985**

Розрізняють загальну кількість ліжко-місць готелю і число ліжко-діб, що надаються в готелі для експлуатації (заселення). Перший показник означає можливу пропускну здатність готелю при 100% використанні всіх інвентарних місць, якими володіє готель в планованому календарному періоді. Показник загальної кількості ліжко-діб визначається множенням одноразової місткості готелю на число календарних днів в плановану періоді.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у тризірковому готелі

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартамент	1460	0,74	1080,4	1485	1604,39
Люкс	1460	0,74	1080,4	1100	1188,44
Номер І категорії (одномісні)	1825	0,74	1350,5	774	1045,28
Номер І категорії (двомісні)	42340	0,74	31331,6	650	20365,54
Номер І категорії (тримісний)	15330	0,74	11344,2	589	6681,73
Номер І категорії для маломобільних груп населення	6570	0,74	4861,8	650	3160,17
Всього	**68985**	**-**	**51048,9**	**-**	**34045,55**

Відмінність ресторану від магазину чи супермаркету в тому, що людина приходить сюди з чітко оформленою потребою поїсти або випити. Користуючись цим нюансом, можна повністю задовольнити бажання клієнта в їжі, одночасно заробивши гарний прибуток.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
1	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	288	156	44,92	8640	1347,6
Холодні закуски	720	98	70,56	21600	2116,8
Гарячі закуски	145	77	11,16	4350	334,8
Перші страви	576	65	37,44	17280	1123,2
Другі страви	864	178	153,79	25920	4613,7
Солодкі страви	288	65	18,72	8640	561,6
Гарячі напої	41	40	1,64	1230	49,2
Холодні напої	82	36	2,95	2460	88,5
Всього	**3004**	-	**341,18**	**90120**	**10235,4**

Продовження таблиці 5.3

1	2	3	4	5	6
Закупівельні товари					
Холодні напої	107	35	3,74	3210	112,2
Хліб та хлібобулочні вироби	41	16	0,65	1230	19,5
Борошняні кондитерські вироби	412	69	28,42	12360	852,6
Вино-горілчані вироби	82	100	8,2	2460	246
Пиво	21	64	1,34	630	40,2
Всього	**663**	-	**42,35**	**19890**	**1270,5**
Разом	**3667**	-	**383,53**	**110010**	**11505,9**

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2021 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	10235,4	122824,8
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1270,5	15246
Плановий роздрібний товарооборот	**11505,9**	**138070,8**

Туристично-спортивний готель, що проектується в м. Запоріжжя, пропонує своїм гостям послуги пральні та хімчистки, табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Пральня та прасування, хімчистка	456	88	40,12
Разом	**456**	**-**	**40,12**

Направлення готелю буде туристично-спортивним з організацією водних пізнавально – краєзнавчих мандрівок.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Екскурсійні послуги, організація турів:			
• тур «Перлина Хортиці»;	568	720	408,96
• тур «Парки відпочинку»;	623	800	498,4
• тур «Фестивалі Запоріжжя».	778	1200	933,6
Водні послуги:			
• SUP-борд, водні лижі, водна дошка;	1034	400	413,6
• каяк, каное (одно-, двомісний засіб сплаву);	456	450	205,2
• катамаран, педальний (пляжний) катамаран (від 2 до 6 чоловік);	552	250	138
• бублик (від 2 до 4 осіб);	236	120	28,32
• байдарка (двомісне судно);	200	150	30
• рафт (від 2 до 10 осіб);	450	460	207
• пліт (від 4 і більше осіб);	210	210	44,1
• надувні плоти і човни (від 1 і більше осіб).	160	160	25,6
Разом	**5267**	-	**2932,78**

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2021 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	34045,55
Ресторанного господарства	138070,8
Інших господарських підрозділів	40,12
Доходи від надання інноваційних послуг	2932,78
Разом	**175089,25**

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Операційні активи іноді ще називають оборотним капіталом. Як операційні активів можуть виступати будь-які активи підприємства, які належать і активно їм використовуються в операційній діяльності. До операційних активів можуть відноситися матеріальні активи, такі як промислове обладнання і транспортні засоби, або нематеріальні активи.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2021 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	**Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.**			
	готелю	**закладу ресторанного господарства**	**інших господарських підрозділів**	**Разом**
Будівлі, споруди	89750	74589	15493	179832
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1447	995	152	2594
- Механічне обладнання	686	423	118	1227
- Теплове обладнання	560	785	246	1591
- Торговельне обладнання	487	546	124	1157
- Вимірювальні прилади	169	145	22	336
Меблі, інше офісне обладнання	7451	3415	215	11081
Транспортні засоби	1210	521	45	1776
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1369	254	112	1735
Телефони	64	49	25	138
Разом	**103193**	**81722**	**16552**	**201467**

Прогресивна амортизація характеризується щорічним збільшенням розміру амортизаційних відрахувань. На відміну від дегресивних форм її можна вважати сповільненій, оскільки велика частина амортизації зміщується на останні роки служби фондів. Така форма амортизації може зустрічатися надзвичайно рідко, так як в більшості випадків економічно вона не вигідна.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2021 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	89750	74589	15493	20	4487,5	3729,45	774,65	8991,6
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1447	995	152	5	289,4	199	30,4	518,8
- Механічне обладнання	686	423	118	5	137,2	84,6	23,6	245,4
- Теплове обладнання	560	785	246	5	112	157	49,2	318,2
- Торговельне обладнання	487	546	124	5	97,4	109,2	24,8	231,4
- Вимірювальні прилади	169	145	22	2	84,5	72,5	11	168
Меблі, інше офісне обладнання	7451	3415	215	4	1862,75	853,75	53,75	2770,25
Транспортні засоби	1210	521	45	5	242	104,2	9	355,2
Комп’ютери, електронно-обчислювальні машини	1369	254	112	2	684,5	127	56	867,5
Телефони	64	49	25	2	32	24,5	12,5	69
Всього								**4061,95**

5.3 Розробка плану з праці

При розробці організаційних структур важливу роль відіграє кількість рівнів в ієрархії управління, коли командні щаблі розподіляються на вертикальний ряд будується схема відносин між керівниками і підлеглими.

Тому кожен співробітник знає своє місце в структурі, що відповідає певному типу готелю. При цьому його обов'язки повинні бути чітко визначені.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2021 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
1	**2**
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Директор	1
Заступник	2
Менеджер з кадрів	1
Економіст	2
Бухгалтери	2
Головний бухгалтер	1
Касир	3
Фінансист	2
Менеджер ресторанного господарства	1
Головний інженер	1
Завідувач складським господарством	2
Голова служба безпеки	1
Інспектор з питань пожежної охорони	1
Менеджер спортивної служби	1
Менеджер служби організації дозвілля	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	**24**
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор служби прийому та розміщення	2
Консьєрж	2
Спеціаліст з бронювання номерів	2
Покоївки	9
Кастелянша	2
Кухар III розряду	3
Кухар IV розряду	3
Бармени	2
Комірник	2
Офіціанти	10
Адміністратор	2
Шеф-кухар	1
Гардеробник готелю	1
Гардеробник ресторану	1
Інструктор з активних видів спорту	3
Інструктор з екстремальних видів спорту	3
Інструктори з водно-спортивних видів	3
Адміністратор спортивної служби	1

Продовження таблиці 5.10

1	2
Медсестра	1
Адміністратор служби організації дозвілля	1
Гіди	3
Разом виробничий (операційний) персонал	**57**
Допоміжний персонал	
Носій багажу	3
Електрик	1
Прибиральники на поверсі	4
Вантажник	1
Мийник посуду	4
Прибиральники залу	4
Сантехнік	1
Майстри з ремонту інженерних систем	3
Охоронці	4
Разом допоміжний персонал	**25**
Всього	**106**

У трудових правовідносинах можна виділити кілька десятків різновидів заробітної плати.

- виплатами по тарифу або окладу - за відпрацьований час;
- виплатами за відрядними розцінками;
- відсотками від продажів (комісійною винагородою);
- негрошовими доходами;
- авторськими гонорарами;
- надбавками, доплатами, преміями, винагородами за результати праці;
- виплатами за особливі умови праці і т. д.

У 2021 році нарахування заробітної плати в зазначених різновидах може здійснюватися із застосуванням найширшого спектра методів. При цьому зазначені види заробітної плати можуть будь-яким способом поєднуватися між собою - відповідно до системи оплати праці, що діє на підприємстві.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2021 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби прийому та розміщення	1	15,8	15,8	-	-	15,8
Менеджер служби управління номерним фондом	1	15,8	15,8	-	-	15,8
Директор	1	28,96	28,96	-	-	28,96
Заступник	2	15,89	31,78	-	-	31,78
Менеджер з кадрів	1	16,6	16,6	-	-	16,6
Економіст	2	16,6	33,2	-	-	33,2
Бухгалтери	2	13,2	26,4	-	-	26,4
Головний бухгалтер	1	15,6	15,6	-	-	15,6
Касир	3	11,4	34,2	-	-	34,2
Фінансист	2	16,6	33,2	-	-	33,2
Менеджер ресторанного господарства	1	15,8	15,8	-	-	15,8
Головний інженер	1	21,4	21,4	-	-	21,4
Завідувач складським господарством	2	14,4	28,8	-	-	28,8
Голова служба безпеки	1	16,6	16,6	-	-	16,6
Інспектор з питань пожежної охорони	1	17,6	17,6	-	-	17,6
Менеджер спортивної служби	1	15,8	15,8	-	-	15,8
Менеджер служби організації дозвілля	1	15,8	15,8	-	-	15,8
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	**24**	-	**383,34**	-	-	**383,34**
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	14,7	29,4	-	-	29,4
Консьєрж	2	16,2	32,4	-	-	32,4
Спеціаліст з бронювання номерів	2	11,5	23	-	-	23

Продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Покоївки	9	7,8	70,2	-	-	70,2
Кастелянша	2	7,7	15,4	-	-	15,4
Кухар ІІІ розряду	3	8,8	26,4	-	-	26,4
Кухар ІV розряду	3	13,5	40,5	-	-	40,5
Бармени	2	14	28	-	-	28
Комірник	2	12,7	25,4	-	-	25,4
Офіціанти	10	7	70	-	-	70
Адміністратор	2	14,7	29,4	-	-	29,4
Шеф-кухар	1	16,9	16,9	-	-	16,9
Гардеробник готелю	1	8	8	-	-	8
Гардеробник ресторану	1	8	8	-	-	8
Інструктор з активних видів спорту	3	14,6	43,8	-	-	43,8
Інструктор з екстремальних видів спорту	3	14,6	43,8	-	-	43,8
Інструктори з водно-спортивних видів	3	14,6	43,8	-	-	43,8
Адміністратор спортивної служби	1	14,7	14,7	-	-	14,7
Медсестра	1	13,2	13,2	-	-	13,2
Адміністратор служби організації дозвілля	1	14,7	14,7	-	-	14,7
Гіди	3	13,3	39,9	-	-	39,9
Разом по виробничому (операційному) персоналу	**57**	-	**672,1**	-	-	**672,1**
Допоміжний персонал						
Носій багажу	3	7,9	23,7	-	-	23,7
Охоронці	4	8,8	35,2	-	-	35,2
Електрик	1	11,3	11,3	-	-	11,3
Прибиральники на поверсі	4	7,8	31,2	-	-	31,2
Вантажник	1	12,1	12,1	-	-	12,1
Мийник посуду	4	8,8	35,2	-	-	35,2
Прибиральники залу	4	8,8	35,2	-	-	35,2
Сантехнік	1	7,6	7,6	-	-	7,6
Майстри з ремонту інженерних систем	3	10,1	30,3	-	-	30,3
Разом допоміжний персонал	**25**	-	**221,8**	-	-	**221,8**

Продовження таблиці 5.11

1	2	3	4	5	6	7
Разом місячний фонд основної заробітної плати	**106**	**-**	**1277,24**	**-**	**-**	**1277,24**
Разом річний фонд основної заробітної плати	**106**	**-**	**15326,88**	**-**	**-**	**15326,88**

Нарахування в туристично-спортивному готелі премій, відбувається за певними відсотками – 40% адміністративному персоналу, 30% – виробничому та 25% – допоміжному, табл.5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2021 рік

Група працівників	**Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.**	**Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці**	
		%	**тис. грн.**
Адміністративно-управлінський персонал	383,34 х 12 = 4600,08	40	1840,03
Виробничий (операційний) персонал	672,1 х 12 = 8065,2	30	2419,56
Допоміжний персонал	221,8 х 12 = 2661,6	25	665,4
Разом	**1277,24 х 12 = 15326,88**	-	**4924,99**

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2021 рік

Показники	**Одиниці вимірювання**	**У розрахунку на місяць, тис. грн.**	**У розрахунку на рік, тис. грн.**
Планова чисельність працівників, всього	**осіб**	**106**	**106**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	24	24
Виробничий (операційний) персонал	осіб	57	57
Допоміжний персонал	осіб	25	25
Фонд основної заробітної плати, всього	**тис. грн.**	**1277,24**	**15326,88**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	383,34	4600,08
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	672,1	8065,2
Допоміжний персонал	тис. грн.	221,8	2661,6
Фонд додаткової заробітної плати, всього	**тис. грн.**	**410,41**	**4924,99**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	153,33	1840,03
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	201,63	2419,56

Продовження таблиці 5.13

1	2	3	4
Допоміжний персонал	тис. грн.	55,45	665,4
Фонд оплати праці, усього, всього	**тис. грн.**	**1687,65**	**20251,87**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	536,67	6440,11
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	873,73	10484,76
Допоміжний персонал	тис. грн.	277,25	3327
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	**тис. грн.**	**15,92**	**191,05**
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	22,36	268,33
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	15,32	183,94
Допоміжний персонал	тис. грн.	11,09	133,08

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Витрати це витрати живої і матеріалізованої праці на виробництво і реалізацію продукції, робіт, послуг:

- Витрати - спожиті ресурси або гроші, які потрібно заплатити за товари або послуги (у вітчизняній економічній практиці термін «витрати» нерідко застосовується для характеристики всіх витрат підприємства за певний період);
- Витрати це тільки та частина витрат, яка була понесена у зв'язку з отриманням доходу, причому відповідно до Міжнародних стандартів бухгалтерської звітності витрати включають в себе збитки і витрати, які виникають в ході основної діяльності підприємства в зв'язку з отриманням доходу, тобто в бухгалтерському обліку доходи повинні співвідноситися з витратами на їх отримання, які в цьому випадку будуть називатися витратами.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2021 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	16171,2	45	0,45	11152,55
Холодні закуски	25401,6	45	0,45	17518,34
Гарячі закуски	4017,6	45	0,45	2770,75
Перші страви	13478,4	45	0,45	9295,44
Другі страви	55364,4	45	0,45	38182,34
Солодкі страви	6739,2	45	0,45	4647,72
Гарячі напої	590,4	45	0,45	407,17
Холодні напої	1062	45	0,45	732,41
Всього	**122824,8**	-	-	**84706,72**
Закупівельні товари				
Холодні напої	1346,4	50	0,5	897,6
Хліб та хлібобулочні вироби	234	50	0,5	156
Борошняні кондитерські вироби	10231,2	50	0,5	6820,8
Вино-горілчані вироби	2952	50	0,5	1968
Пиво	482,4	50	0,5	321,6
Всього	**15246**	-	-	**10164**
Разом за рік	**138070,8**	-	-	**94870,72**

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2021 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	256,08	1,68	0,43
Опалення, Г/ккал	2226,84	1654,41	3684,1
Вода, $м^3$ в тому числі:			
гаряча, $м^3$	13107,15	97,89	1283,05
холодна, $м^3$	6898,5	22,99	158,59
Разом			**5126,17**

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	24	1	779	18,69
Виробничий (операційний) персонал	57	2	652	74,32
Допоміжний персонал	25	2	549	27,45
Всього	**106**	-	-	**120,46**

Незважаючи на те, що вартість МШП списується відразу або частково, вона відбивається в бухобліку до повного зносу. До того ж в компанії за рухом малоцінних предметів повинен бути встановлений контроль, що забезпечує їх збереження: кількість одиниць МШП (без суми) реєструють на позабалансовому рахунку 012. Часто практикують ведення облікових карток за найменуваннями об'єктів для відстеження їх наявності.

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2021 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	142	3	426	445	189,57
Столові прибори	142	3	426	369	157,19
Скляний посуд	142	2	284	354	100,53
Столова білизна	142	2	284	256	72,7
Кухонний посуд	142	2	284	254	72,13
Канцелярське приладдя	142	2	284	221	62,76
Всього	-	-	-	-	**654,88**

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2021 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	94870,72
Витрати на оплату праці	20251,87
Єдиний соціальний внесок	4455,41
Амортизаційні відрахування	4061,95
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	5126,17
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	775,34
Податки, збори	111,55
Витрати на охорону	52,52
Інші поточні витрати	21560
Разом	**151265,53**

$П_д$ = 32 м^2 х (0,03% х 6000) х 365 /1000 = 21,02 тис. грн. – законодавчі податки;

$П_д$ = 20 х 1921 / 1000 = 38,42 тис. грн. – витрати на ліцензії;

$П_д$ = 0,1 х 6000 / 1000 = 0,6 тис. грн. – витрати на патенти;

$П_д$ = 1,5% х (2952 + 482,4) = 0,015 х 3434,4 = 51,51 тис. грн. – витрати на садівництво;

$П_д$ = 21,02 + 38,42 + 0,6 + 51,51 = 111,55 тис. грн.

$В_{ох}$ = 0,03% х 175089,25 = 52,52 тис. грн. – охоронні витрати.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Діагностика організації - сукупність досліджень для визначення та уточнення цілей функціонування господарського об'єкта (підприємства, фірми, компанії), способів їх досягнення, виявлення проблем і варіантів їх вирішення.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2021 рік

Показник	Значення на 2021 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	175089,25
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	17508,92

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2021 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	175089,25
2	Поточні витрати, тис. грн.	151265,53
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	23823,72
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4288,26
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	19535,46
6	Рентабельність операційної діяльності, %	11,1
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	17508,92
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	19535,46
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	201467 / 19535,46 = 10,3

Отже, з табл.5.20 можна зробити висновок, що туристично-спортивний готель в м. Запоріжжя окупиться через 10,3 роки, а рентабельність сягає 11,1%.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Направлення готелю буде туристично-спортивним з організацією водних пізнавально – краєзнавчих мандрівок.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Складання маршрутів	-	5	20,4
SUP-борд	Radinn G2X	10	244
водні лижі	Wallisch shorty	10	99,8
водна дошка	Red Paddle Co Ride	10	299,31
каяк	KOLIBRI One-GO	15	187,98
каное	KOLIBRI One-GO	10	125,5
катамаран	Neris	5	139,5
бублик	-	6	54,7
байдарка	Neris Alu-2 Standart	10	345,6
пліт	-	4	55,89
надувні плоти	-	5	32,45
надувні човни	-	5	34,67
Разом		-	**1639,8**
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			**1854,7**
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			**3494,5**

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2021 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.	
	Перший рік	**Другий рік**
Дохід від інноваційної діяльності	2932,78	2932,78
Витрати на впровадження інновації	3494,5	561,72+1854,7=2416,42
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-561,72 (збиток)	516,36
Податок на прибуток	-	92,94
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	423,42
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	14,4
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	1639,8 / 423,42 = 3,8 + 1 = 4,8

Отже, інновація туристично-спортивного готелю, а саме організація водних пізнавально-краєзнавчих мандрівок, окупиться через 4,8 років, рентабельність сягає 14,4%.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Нове готельне підприємство розташовуватиметься в м. Запоріжжя. Запоріжжя - це унікальне місто з багатовіковою історією. Історичний, культурний та індустріальний центр країни. Батьківщина козацької вольниці, аристократичного Олександрівська та споруд часів бронзи.

Направлення готелю буде туристично-спортивним з організацією водних пізнавально – краєзнавчих мандрівок. До послуг гостей:

- SUP-борд, водні лижі, водна дошка;
- каяк, каное (одно-, двомісний засіб сплаву);
- катамаран, педальний (пляжний) катамаран (від 2 до 6 чоловік);
- бублик (від 2 до 4 осіб);
- байдарка (двомісне судно);
- рафт (від 2 до 10 осіб);
- пліт (від 4 і більше осіб);
- надувні плоти і човни (від 1 і більше осіб).

Окрім розважальних аспектів, готель пропонуватиме культурно-пізнавальні туристичні маршрути.

За розрахунками третього розділу, туристично-спортивний готель займатиме площу в 6105,1 м^2.

Готель буде виконано в етно стилі. Етно стиль має на увазі використання тільки натуральних матеріалів. Камінь, деревина та інші природні матеріали використовуються і в обробці, і в меблях, і в аксесуарах, і в предметах декору. Більшість етнічних стилів архаїчні, хоча зустрічаються і сучасні варіації. Характерні предмети побуту та елементи декору тієї чи іншої країни – основні складові етнічної стилістики. Обов'язково присутні в інтер'єрі типові візерунки і малюнки обраної країни

Туристично-спортивний готель в м. Запоріжжя окупиться через 10,3 роки, а рентабельність сягає 11,1%, шо стосується інновації – то строк її окупності – 4,8 років, рентабельність – 14,4%.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. «ВОДНИЙ ТУРИЗМ В УКРАЇНІ НА СУЧАСНОМУ ЕТАПІ ЯК НАПРЯМ СТАЛОГО РОЗВИТКУ» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://www.nuos.edu.ua/upload/iblock/2ad/Water%20Tourism.pdf.
2. Водний туризм та особливості його організації [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://infotour.in.ua/grabovsky62.htm.
3. Особливості функціонування регіонального рекреаційно-туристичного кластеру та його регулювання [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://infotour.in.ua/dyshlovyj3.htm.
4. Водний туризм [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://znaimo.com.ua/%D0%92%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D1%82%D1%83%D1%80%D0%B8%D0%B7%D0%BC.
5. LUX* Belle Mare [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g298342-d316743-Reviews-LUX_Belle_Mare-Belle_Mare.html.
6. CONCORDE EL SALAM HOTEL SHARM [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tophotels.ru/ua/hotel/al11186.
7. Hyatt Regency Grand Cypress [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g34515-d144433-Reviews-Hyatt_Regency_Grand_Cypress-Orlando_Florida.html.
8. Gstaad Palace [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.booking.com/hotel/ch/gstaad-palace.uk.html.
9. Melia Coral 5 * (Умаг, Хорватія) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.booking.com/hotel/ch/gstaad-palace.uk.html.
10. Atlantis The Palm, Dubai [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.booking.com/hotel/ae/atlantis-the-palm.uk.html.
11. Hard Rock Hotel Bali 4 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://joinup.ua/uk/hotel/hard-rock-hotel-bali/.
12. Краєзнавчий мікс «Запоріжжя на історичних паралелях» від бібліотеки Комунарського району [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу:

https://cultura.city/news/kraeznavcij-miks-zaporizza-na-istoricnih-paralelah-vid-biblioteki-komunarskogo-rajonu.

13. РИНОК ГОТЕЛЬНИХ ПОСЛУГ І ЙОГО КОМПОНЕНТИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://stud.com.ua/75775/turizm/rinok_gotelnih_poslug_yogo_komponenti.
14. ТРУБЫ ИЗ ПОЛИЭТИЛЕНА PEX-A, PEX-B, PEX-C, PE-RT. | ОСОБЕННОСТИ СТРОЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ. [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.td-viko74.ru/articles/22801/.
15. Труба REHAU RAUPIANO PLUS для систем внутренней канализации [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://shop-rehau.ru/sistema-shumopogloschajuschei-kanalizacii-raupiano-plus/kanalizacionnaja-truba-raupiano-plus/truba-dlya-sistem-vnutrenney-kanalizatsii-50-config-1.html.
16. Приточно-вытяжная установка Blauberg Winzel Expert [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://pokupki.market.yandex.ru/product/pritochno-vytiazhnaia-ustanovka-blauberg-winzel-expert/1728136651/reviews.
17. Сплит-система Ballu BSD-09HN1 комплект [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.ballu.ru/catalog/tekhnika_dlya_doma_i_ofisa/konditsionery_vozdukha/on_off_split_sistemy/seriya_lagoon/split_sistema_ballu_bsd_09hn1_komplekt/.
18. DS-2CD2022WD-I [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://hikvision.ru/product/ds_2cd2022wd_i.
19. Етнічний стиль в інтер'єрі - різновиди [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://stroytechnology.net/zroby-sams/6223-etnychny-styl-v-intereri.html.
20. Номерний фонд підприємства готельного типу [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://vuzlit.ru/416811/nomerniy_fond_pidpriyemstva_gotelnogo_tipu.

21. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, Л. Ф. Литвинець – К.: НУХТ, 2020 – 79 с.
22. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно- ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К. : НУХТ, 2018. – 136 с.
23. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
24. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).

Додаток А

Рис.1 – Органіграма лінійно-функціонального типу організаційної структури управління туристично-спортивним готелем

ДОДАТОК Б

Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій

Сертифікат

Даним сертифікатом засвідчується, що

Радчук
Марія Дмитрівна

з 19 жовтня до 14 грудня 2019 року пройшла навчання за програмою ***«Технології в готельно-ресторанному бізнесі»*** обсягом 3 кредити ЄКТС.

Рішення екзаменаційної комісії від 14.12.2019р.

Ректор НУХТ, професор
Українець А.І.

Реєстраційний № 420/19

Склала іспит з оцінкою 100 балів (А) за такими модулями:

Модуль 1
Інноваційні аюрведичні технології. Приготування страв за наукою аюрведи

Модуль 2
Торговельний менеджмент, товарознавство та логістика

Модуль 3
Особливості пивоваріння в сучасному ресторані
Оцінка якості та дегустація пива.

Модуль 4
Крафтове сироваріння.
Технологія кавоваріння

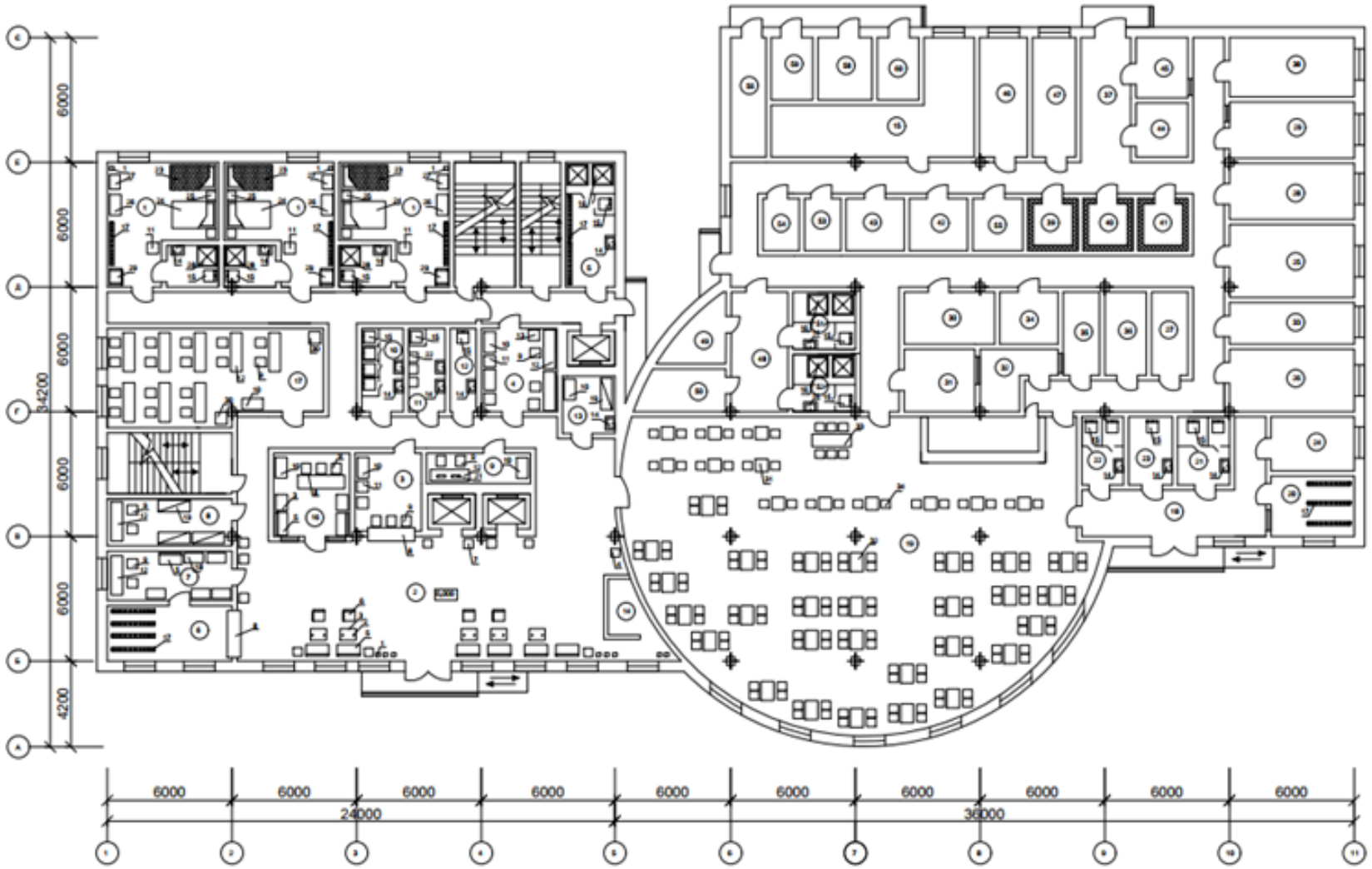
Модуль 5
Кондитерське виробництво та кенді-бар – як тренд готельно-ресторанного бізнесу

Модуль 6
Практичні основи управління готельно-ресторанним комплексом.

Адреса: Україна, 01601, м. Київ-33, вул. Володимирська 68
Тел.: (044) 289-95-55
www.nuft.edu.ua

115

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень

№ пом.	Назва	Площа м²
1	Хочер і коридори для маломобільних груп населення	30.2
2	Вестибюль	150.0
3	Зала прийому і реєстрації	12.0
4	Кімната чергового адміністратора	15.4
5	Службовий комплекс-технічний блок	7.15
6	Гардероб	15.0
7	Приміщення чистої білизни	14.3
8	Комора клінінгу	13.6
9	Приміщення охорони	3.8
10	Вбиральня для чоловіків	8.8
11	Вбиральня для чоловіків	7.8
12	Вбиральня для особи з обмеженими фізичними можливостями	5.8
13	Кімната прибиральних інвентаря	6.8
14	Хол при вестибюлі	10.8
15	Їдальня для персоналу	55.0
16	Господарчий блок	16.2
17	Приміщення для генераторних установок безперервного та безперебійного	44.8
18	Вестибюль	16.0
19	Обідня зала з баром-кафетер	255.6
20	Гардероб	12.0
21	Вбиральня для чоловіків	8.8
22	Вбиральня для чоловіків	6.8
23	Вбиральня для особи з обмеженими фізичними можливостями	7.8
24	Кімната для персоналу	18.0
25	Гарячий цех	21.0
26	Холодний цех	18.0
27	Приміщення для різання м'яса	7.8
28	М'ясо - рибний цех	16.0
29	Овочевий цех	16.0
30	Приміщення для кондитерських виробництв	12.0
31	Мийна столового посуду	18.0
32	Сироварня	8.8
33	Мийна кухонного посуду	12.0
34	Приміщення для обробки яєць	7.8
35	Роздавальна	7.8
36	Роздавальна приміщення їжі	8.8
37	Зоотехнологічна	14.3
38	Приміщення кондитера	18.0
39	Роздавальна м'яса - рибна кухарка	6.8
40	Роздавальна кухарка холодних – холодних продуктів та напоїв	6.8
41	Роздавальна кухарка другий, обідній, молоко та напоїв	6.8
42	Кімната кухні продукції	7.8
43	Кімната бактеріальних препаратів та напоїв	7.8
44	Кімната мерзлоти лабораторія	7.8
45	Кімната обігріву та перепочинку	8.8
46	Кабінет начальника служби ресторанного господарства	12.0
47	Кабінет бухгалтера	12.0
48	Приміщення персоналу	12.0
49	Гардероб кімнати	6.0
50	Гардероб чоловічий	6.0
51	Кімнати пультові з душовою кабіною	8.0
52	Чоловічий пультові з душовою кабіною	8.0
53	Бельгомна	5.0
54	Комора прибиральних інвентаря по обслуговання	5.0
55	Мийний бібліотеки	6.0
56	Вентиляційна комора приплива	18.0
58	Вентиляційна комора витяжна	8.0
59	Електрощитова	6.0
60	Теплопункт	6.0

Специфікація обладнання

Мітка	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – кіть
1	Горщики з пінними деревами	-	180x208x1700	11
2	Орхідеї	-	68x68	10
3	Журнальні столики	Lahter	760x560x598	7
4	Лютичні бази	-	430x400x680	6
5	Дивани у бьолкій тканині	Lahter	1109x567x690	9
6	Крісла	Lahter	558x567x698	4
7	Стелажі кованій	-	450x450x3000	5
8	Стійка реєстрації	Lahter	2268x654x820	3
9	Стільці	Lahter	458x513x667	30
10	Шафа	Lahter	1080x557x1670	7
11	Тумба	Lahter	557x557x700	6
12	Стіл	Lahter	1886x559x760	13
13	Сейф	-	548x532x508	2
14	Чемодальник	Paradyz	655x469x788	10
15	Чайник	Paradyz	559x600x689	10
16	Душова кабіна	Paradyz	997x998x2560	2
17	Вішалка	Lahter	2100x200x2800	9
18	Візки багажні	-	480x918x779	5
19	Стелаж для багажів	Lahter	1546x558x1430	4
20	Візки багажні	-	480x918x779	5
21	Монітори з відеокамерами	Samsung	480x120	2
22	Пюпітр	Paradyz	458x458x670	3
23	Лавка обвеспальне	Lahter	2210x1200x669	3
24	Спеціальне лавка	Lahter	2180x1945x669	3
25	Тумбочки біля ліжка	Lahter	448x445x560	6
26	Шафа для одягу з ніш.сейфом	Lahter	1080x557x1670	3
27	Тумба з ніш.Вороп	Lahter	780x500x780	3
28	Душова	Paradyz	945x945x1890	3
29	Підставка для багажів	Lahter	880x600x670	3
30	Дошки	-	567x589x1816	2
31	Стіл 2-ох місний	-	612x612x700	12
32	Стіл 4-ох місний	-	912x612x700	28
33	Стіл 6-ти місний	-	1888x612x780	1
34	Спальць	-	458x488x667	142

План благоустрою в 3D-проекції

Матеріали інноваційних досліджень

Рис.1 - Класифікація водного туризму

Узагальнена класифікація водного туризму

Загальні признаки	Вид водного туризму	Спеціальні признаки	Вид водного туризму
Географічний	Регіональний	Ландшафт	Морський
	Національний		Річковий
Тип	В'їзний		Озерний
	Виїзний		Полярний
Вік туристів	Діти з батьками	Ціль	Спортивний (активний) в т.ч.
	Молодь		охота
	молоді туристи		парусний
	туристи третього віку		яхтенно-катерний
	Економічно активні		рибалка
Категорія	В межах країни, в т.ч. внутрішній та в'їзний		Пізнавальний в т.ч. науковий
	Міжнародний (в'їзний та виїзний)		фото туризм кіно туризм
Кількість учасників	Груповий		тури по місцях катастроф, посдників
	Сімейний		Екстремальний в т.ч.
	Індивідуальний		пригодницький
Спосіб організації	Організований		дайвінг
	Неорганізований в т.ч. самостійний		каякінг рафтінг
Термін	Короткостроковий		парусний
	Середньостроковий		Рекреаційний в т.ч.
	Довгостроковий		оздоровчий
Тип пропозиції	Груповий		екологічний
	Індивідуальний		пляжний
Мобільність	Активний		Розважальний в т.ч.
	Пасивний		подієвий
Фінансування	Комерційний		екзотичний
	Соціальний		концептуальний
Інтенсивність	Постійний		в пошуках скарбів
	Сезонний		круїзний
Розміщення	Стаціонарний		
	Рухливий		

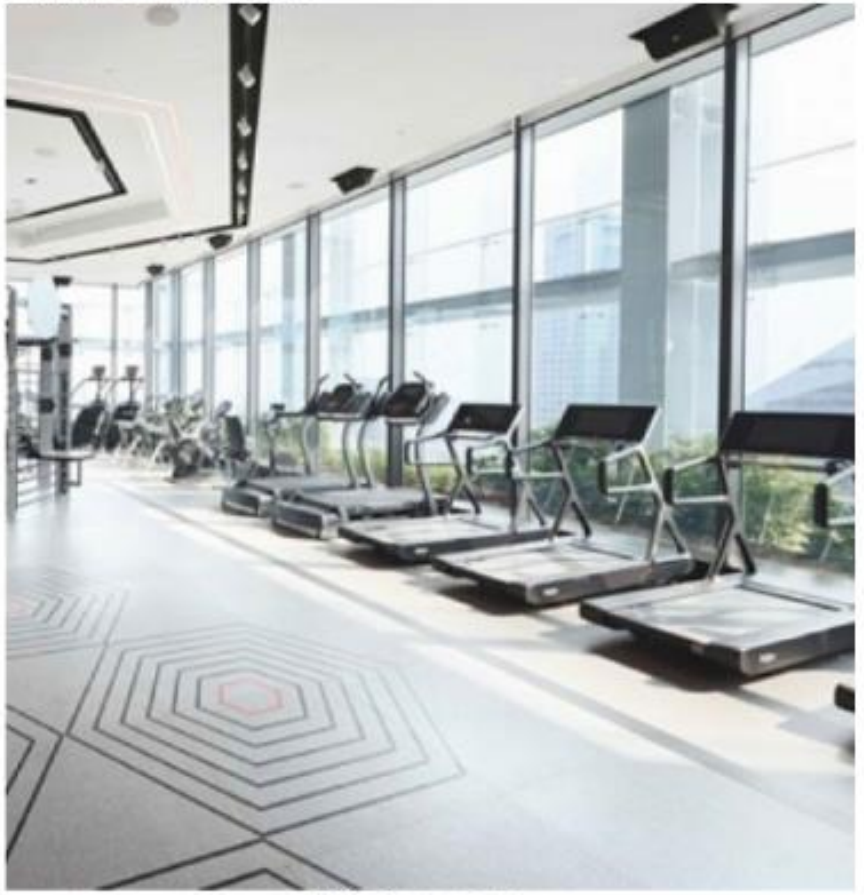


Рис.2 - Тренажерний зал

Act
Go t

Матеріали інноваційних досліджень

Культурно-пізнавальний потенціал м. Запоріжжя

Назва місця	Характеристика
Національний заповідник «Хортиця»	одне з найвідоміших місць України, її гордість і святиня. Це найбільший острів на Дніпрі. Його площа становить близько 23,5 км^2, що складає майже 10% відсотків території сучасного міста Запоріжжя. Довжина острова – 11,2 км, найбільша ширина – до 2,5 км.
Культурний центр «Запорізька Січ»	це узагальнений образ козацьких укріплень з детальним відтворенням влаштування всіх восьми козацьких січей, які існували у XVI – XVIII ст. Центр складається з двох частин – Малий кіш (торгове та ремісниче передмістя) та Великий кіш (козацький гарнізон). Усе містечко захищають фортифікаційні укріплення – рів, вал з гостроколом, оборонні вежі.
Музей острова «Хортиця»	оглядова площа музею та приміузейна територія стали майданчиком для офіційних та культурних заходів. Тут грають оркестри та театри. Проводяться зустрічі та майстер-класи. Щорічно фестиваль документального кіно збирає тут сотні людей на покази документалістики.
Музей історії запорізького козацтва	музей з великою кількістю виставок і експозицій, присвячених історії острова Хортиця і запорізького козацтва. Сьогодні Музей козацтва на Хортиці - одне з найпопулярніших місць відвідування туристів, і одне з найбагатших історичними матеріалами місць в Запорізькому краї. У музеї діє безліч цікавих експозицій, присвячених практично всім сторонам історії життя острова Хортиця.
Хортицькі плавні	зона абсолютної заповідності: тут мешкає безліч видів тварин, птахів, риб і комах, в тому числі - дуже рідкісних. Крім того, в плавнях зустрічається велика частина найстаріших дерев Хортиці, в тому числі і вікових дубів.
Преображенський міст	чотири арковий двоярусний міст через нове русло Дніпра. Довжина мосту становить 560 метрів, висота - 54 метри.
Замська управа (запорізький краєзнавчий музей)	багата експозиція обласного краєзнавчого, розташована в одинадцяти залах на трьох поверхах оповідає історію краю від давнини до сьогодення. Так виставкові зали першого поверху оповідають про природу Запоріжжя (ліве крило) та археологію, перші поселення і зародження козацтва (праве) на цій землі; другий – присвячений Нестору Махно (ліва частина), Дніпрогес та історії Олександрівська (права частина); на третьому ж розташовані експозиції: зліва присвячені роками Другої світової та повоєнній радянській епосі, а праворуч – Майдану і боротьби за незалежність у АТО.
Дніпро ГЕС	п'ятий ступінь нижчої частини каскаду гідроелектростанцій на річці Дніпро. Розташована у Дніпровському районі міста Запоріжжя.
Парк «Перемоги»	Цікаві місця парку «Перемоги»: • пушка-гаубиця (маса якої складає понад 5 тон); • тактична ракета (довжиною понад 6 метрів та масою близько 2 тон); • стела ордену Перемоги (головний символ парку); • скейт-парк, що розташований в західній частині.
Парк «Вознесенський»	Цікаве місце для відпочинку в м. Запоріжжя. Каскад фонтанів «Райдуга» є найбільш знаковим орієнтиром позначення місцезнаходження цього парку. Дане місце одне з тих, що викликає великий інтерес у мешканців та гостей Запоріжжя.
Парк «Дубовий Гай»	Центральний парк культури та відпочинку міста Запоріжжя, який розташований в Олександрівському районі міста. Ділиться на 3 частини запокою та протокою річки Мокра Московка. Одне з найекологічніших місць Запоріжжя.

Рис.1 – Схема маршруту "Перлина Хортиці"

Рис.2 – Схема маршруту "Парк відпочинку"

Рис.3 – Схема маршруту "Фестивалі Запоріжжя"

Технологічна карта туру "Перлина Хортиці"

Назва маршруту	«Перлина Хортиці»
Вид транспорту	Байдарки
Основні пункти маршруту	Готель – Національний заповідник «Хортиця» - Західні ємелі – урочище Вишня – Хортицькі плавні - готель
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	26,7 км
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	18+2
Вартість путівки на одну особу, грн.	720
У вартість входить	екскурсія на протязі всієї подорожі, вхідні квитки в культурний центр «Запорізька Січ», музей острова Хортиця, музей історії запорізького козацтва, байдарки та рятувальні жилети
У вартість не входить	обід, сувеніри

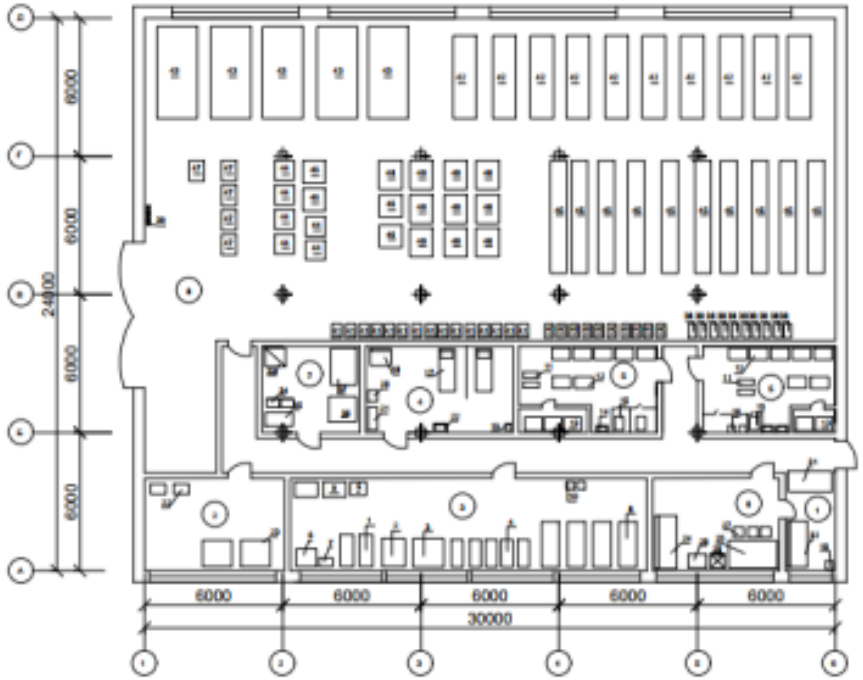
Технологічна карта туру "Парк відпочинку"

Назва маршруту	«Парк відпочинку»
Вид транспорту	Байдарки
Основні пункти маршруту	Готель – Жданівський плюс – Парк «Перемоги» - Возвиженський парк – Дубовий гай - Готель
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	16,8 км
Тривалість маршруту в днях	1 день
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	18+2
Вартість путівки на одну особу, грн.	800
У вартість входить	екскурсія на протязі всієї подорожі, вхідні квитки в парк «Дубовий Гай» з атракціонами, байдарки та рятувальні жилети
У вартість не входить	обід, сувеніри

Технологічна карта туру "Фестивалі Запоріжжя"

Назва маршруту	«Фестивалі Запоріжжя»
Вид транспорту	Байдарки
Основні пункти маршруту	Готель – Замська управа – Преображенський міст – місце проведення фестивалю – Дніпро ГЕС – готель
Вид маршруту	Кільцевий
Кілометраж	8,7 км
Тривалість маршруту в днях	2 дні
Кількість туристичних груп	1
Всього туристів по маршруту	18+2
Вартість путівки на одну особу, грн.	1200
У вартість входить	екскурсія на протязі всієї подорожі, вхідні квитки на фестиваль та в Замську управу, байдарки та рятувальні жилети, напої, сніданок
У вартість не входить	вечеря, сувеніри

Матеріали інноваційних досліджень



Експлікація приміщень

№поз.	Назва	Площа м²
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення		
1	Приміщення адміністрації	6,3
2	Універсальний спортивний зал	6,8
3	Тренажерний зал	62,2
4	Кабінет масажу	24
5	роздільні роздягальні з душовими і санвузлами;	33
6	Кімната інструкторів та тренерів (Включаючи санвузол)	22
7	Кімната медсестри	15,9
8	Приміщення для зберігання водного інвентарю	412,8

Специфікація обладнання

Позиц.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Лавка для преси	Ратуп 134-33	1480×560×685	2
2	Лавка для жиму сидячи	Ратуп 134-33	1880×1220×1540	1
3	Лавка для жиму лежачи	Ратуп 134-33	1330×1340×1190	1
4	Лавка	Ратуп 134-33	1380×500×458	5
5	Стійка для гирьовій та блочній	Ратуп 134-33	680×680×1210	1
6	Стійка для штанги	Ратуп 134-33	880×780×1120	1
7	Стійка під штангу	Ратуп 134-33	680×380×760	2
8	Шведська драбина	Ратуп 134-33	1510×970×1190	4
9	Зкспандер-кінець	Ратуп 134-33	1090×680×1430	2
10	Гумка	Ратуп-34	350×350×1000	2
11	Лавка	Ратуп 134-33	250×780×680	4
12	Шкафчик збиральний	ВРИ30.68	600×500×1800	14
13	Душ	Ультра-567	600×750×1900	5
14	Умивальник	Ультра-567	500×580×800	3
15	Зеркало	Ультра-567	600×480×500	3
16	Лікарня	Ультра-567	300×380×450	2
17	Сміттєвий кошик	Мануфактура	280×300×600	2
18	Крісло	ВРИ30.68	750×980×720	3
19	Вішалка	ВРИ30.68	800×390×1780	1
20	Вішалка	ВРИ30.68	1600×680×800	1
21	Шафа	ВРИ30.68	1000×680×1500	1
22	Шведська стінка	Ladies "Vitality"	440×600×2270	2
23	Тренажер силовий	Golden Contact-3	1274 ×1152×74	2
24	Диван	ВРИ30.68	2300×950×830	1
25	Стіл	ВРИ30.68	2100×1200×900	1
26	Холодильник	Ariant	630×600×1568	1
27	Стілець	ВРИ30.68	450×450×800	3
28	Шафа	ВРИ30.68	800×600×1850	1
29	Умивал	Columba	600×680×500	2
30	Змішувач	Columba	300×580×300	2
31	Стійка ресепшний	ВРИ30.68	1900×900×1230	1
32	Диван	ВРИ30.68	2800×950×780	1
33	Стільці	ВРИ30.68	600×900×1900	1
34	Крісла	ВРИ30.68	950×1980×850	2
35	Стіл	ВРИ30.68	1380×680×670	1
36	Кушетка	ВРИ30.68	1980×1200×780	1
37	Шафа	ВРИ30.68	1600×1000×1900	1
38	SUP-борд	Kudoo 62X	333×638	18
39	Гідрокостюм	Wetfitch shorty	165×230	18
40	Весла дошки	Red Paddle Co Ride	390×618	18
41	серф	KOLBERN Bee-GO	443×618	15
42	серф	KOLBERN Bee-GO	3680×1818×380	18
43	каяк-тандем	Vanta	4880×1750	5
44	Буйки	-	858×950	6
45	Весло-парус	Vanta Aloa-2 Standart	6980×198	18
46	каяк	-	988×990	4
47	надувні плоти	-	658×990	5
48	надувні човни	-	1254×1888	5