

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

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

«До захисту в ЕК»
В.о. декана факультету

(підпис) **Цирульнікова В.В.**
(прізвище та ініціали)
«__» _____ 20__ р.

«До захисту допущено»
В.о. завідувача кафедри

(підпис) **Шаран Л.О.**
(прізвище та ініціали)
«__» _____ 20__ 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: «Готель сімейного типу з впровадженням безлактозних десертів у Печерському районі міста Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М

Яценко Юлія Станіславівна
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник _____ Бондар Наталія Петрівна _____
(прізвище, ім'я та по батькові повністю) (підпис)

Консультант _____ Нікітіна Т.А. _____
(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

(прізвище та ініціали) (підпис)

Рецензент _____ Нєміріч О.В. _____
(прізвище та ініціали) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ 2021р.

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. Доценко В.Ф.

“ 09 ” жовтня 20 20 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Яценко Юлії Станіславівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель сімейного типу з впровадженням безлактозних десертів у Печерському районі м. Києва»

керівник роботи Бондар Наталія Петрівна, к.т.н., доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від “09” 10 2020 року № 812-к

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Київ; тип засобу розміщення – готель категорії 4*; інновація – впровадження безлактозних десертів

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) – план на відмітці 0,000. Аркуш 1а (формат А3) експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1</i>	<i>Бондар Н.П., доцент</i>	<i>09.10.20р.</i>	<i>30.10.20</i>
<i>Розділ 2</i>	<i>Бондар Н.П., доцент</i>	<i>09.10.20 р.</i>	<i>14.11.20</i>
<i>Розділ 3</i>	<i>Бондар Н.П., доцент</i>	<i>09.10.20 р.</i>	<i>05.12.20</i>
<i>Розділ 4</i>	<i>Бондар Н.П., доцент</i>	<i>09.10.20р.</i>	<i>12.12.20</i>
<i>Розділ 5</i>	<i>Нікітіна Т. А., доцент</i>	<i>09.10.20р.</i>	<i>20.12.20</i>

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

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

Здобувач

(підпис)

Яценко Ю.С.
(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

Бондар Н.П.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Ященко Юлії Станіславівни

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель сімейного типу з впровадженням безлактозних десертів у Печерському районі м.Києва»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Бондар Н.П

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг у Печерському районі міста Києва. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, заходи для посилення пожежної безпеки, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

Для туристів з лактозою непереносимістю, розроблено технологічні карти та удосконалено технологію безлактозних десертів

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

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на 93 сторінках пояснювальної записки та містить 74 таблиць, 17 рисунків, 5 додатків
Графічний матеріал – 3 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, готель сімейного типу, безлактозні десерти.

Abstract

The research of the market of hotel services in the Pechersk district of Kyiv. Based on the results of studies of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the service process and space-planning decision institution, civil engineering solutions, measures to improve fire safety, selected a design that meets the concept.

For a comfortable stay in the hotel for tourists with lactose intolerance, technological maps have been compiled and lactose-free desserts have been improved.

A consolidated annual plan of economic results has been developed hotel. An assessment of capital investments, return on investment project.

The graduation thesis consists of 93 pages of an explanatory note and contains 74 tables and figures, 5 appendices. A graphic material 3 are in sheets.

Key words: hotel enterprise, family type hotel, lactose free desserts.

ЗМІСТ

Вступ.....	7
Розділ 1 Інноваційний	
1.1 Сучасний стан проблеми непереносимості лактози.....	11
1.2 Обґрунтування вибору сировини для виготовлення безлактозних десертів.....	12
1.3 Предмети , матеріали та методи дослідження.....	14
1.4 Інноваційна стратегія розробки технології безлактозних десертів.....	17
Розділ 2 Маркетингові дослідження	
2.1 Характеристика регіону де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	26
2.2Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	27
2.3Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	28
2.4Визначення концептуальних засад діяльності готелю.....	29
Розділ 3 Організаційно-технологічний	
3.1Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	32
3.2Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	33
3.3Характеристика житлової групи приміщень.....	36
3.4Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	42
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	42
3.4.3Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	55
6	
3.4.4Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	62
3.4.5Визначення загальної площі підприємства харчування.....	64

Розділ 4 Інженерно-технічний

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	69
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	69
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	74

Розділ 5 Економічний

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	76
5.2 Планування операційних активів(ресурсів)засобу розміщення.....	79
5.3 Розробка плану з праці.....	81
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	85
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм року.....	88
5.6 Ефективність впровадження інновації в готелі що проектується.....	88
Висновки та пропозиції.....	90
Список використаної літератури та інтернет-ресурсів.....	92

ВСТУП

Готельний бізнес входить в число найбільш прибуткових напрямків підприємницької активності. Близько 55-60% готелів виходять на самоокупність за 2-3 роки роботи (з урахуванням активного маркетингового просування). Проект зажадає великих інвестиційних вкладень і ретельного планування.

Підприємець на стадії проекту обирає відповідний для себе формат готелю:

- Хостел. Це найпростіший вид готелю. Розрахований на 5-7 номерів, в кожному з яких живе по кілька людей. Зазвичай передбачає загальну кухню і зону відпочинку.
- Готель середнього масштабу. Надає 15-20 номерів з готельним обслуговуванням.
- Малий готель. Містить до 40 номерів.
- Великий готель. Має від 50 номерів. На українському ринку працює кілька сотень такого роду готелів одиничного або мережевого масштабу.

Найбільші статті витрат серед первісних інвестицій пов'язані з приміщенням готелю, його орендою і підготовкою. Об'єкт повинен знаходитися на вигідному місці; необхідно зробити сучасний і комфортабельний інтер'єр.

При розрахунку ефективності роботи готелю використовують кілька показників, і відсоток завантаження - один з ключових. Він вираховується з відношення зайнятих номерів на їх загальну кількість за розрахунковий період. Забезпечити 100% завантаження непросто навіть відомим готелям, враховуючи конкуренцію на ринку, кількість клієнтів і залежність від сезону. Також завантаження залежить і від загальної економічної ситуації в країні.

Наприклад, середнє завантаження всіх готелів помітно впала після 2015 року, але в 2019 році показник поступово відновився і значно знизився в 2020 році. За даними консалтингової компанії JLL, в червні-серпні 2019 року в великих містах України завантаження зросло на 2-15% в порівнянні з 2018 року. Під час сезону (влітку, на великі свята) завантаження складе 70-85%. Поза сезоном показник може впасти до 40-50%.

Метою дипломної роботи є проектування готелю сімейного типу з впровадженням безлактозних десертів у Печерському районі м. Києва.

Завданням на дипломний проект є:

- аналіз сучасного стану проблеми непереносимості лактози;
- обґрунтування вибору сировини, для виготовлення безлактозних десертів;
- винайти інноваційну стратегію розробки технології безлактозних десертів
- охарактеризувати Печерський район, визначити заклади-конкуренти та споживачів, що є потенційними відвідувачами закладу;
- визначити площу сімейного готелю та підібрати обладнання до інновації;
- розрахувати інженерну частину проекту;
- визначити економічні показники нового закладу, а саме рентабельність та строк окупності.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Вступ

Різке погіршення екологічної ситуації у всьому світі, пов'язане з технічним прогресом, а також недостатністю чи надлишком окремих компонентів їжі, що призвели до появи нових захворювань порушення обміну речовин, серцево-судинних і онкологічних хвороб. Тому важливим елементом турботи про здоров'я людини сучасного суспільства є забезпечення її здорового харчування.

Понад 80% ринку молочних продуктів функціонального призначення представлено продуктами з про- та/або пребіотиками, 8% – продуктами зБАР, близько 12% складають інші продукти (рис.1.1). Перша група молочних продуктів функціонального призначення найбільш динамічно розвивається і постійно поповнюється новими продуктами [1].

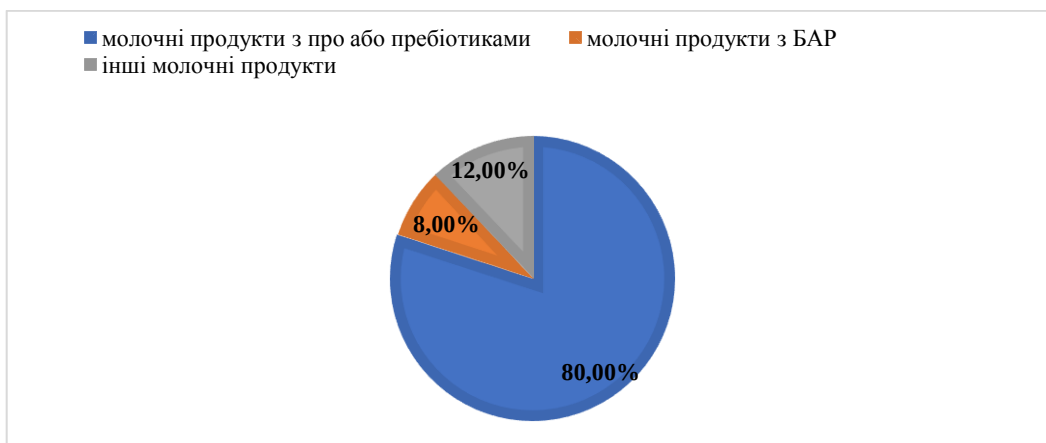


Рис.1.1 – Розподілення молочних продуктів [1]

В наш час розроблена велика кількість продуктів, які у відповідності з новим прийнятим стандартом ДСТУ ISO 14040 «Продукти харчові спеціального дієтичного споживання, функціональні харчові продукти та дієтичні добавки» відносять до категорії функціональних. Разом з тим очевидно, що сам факт введення в харчові композиції тих чи інших нутрієнтів не означає автоматичного надання їм очікуваних функціональних властивостей, а лише визначають цю можливість. До того ж нестача надійних і швидких методів контролю, що здатні встановити профілактичну направленість, дозволяє проникнути на ринок продуктам, що не відповідають потребам споживачів.

В Європі концепцію «функціонального» харчування почали розробляти лише в середині 90-х років минулого століття. Спочатку за класифікацією вчених основними «функціональними» харчовими продуктами були ті, які містили біфідобактерії, олігосахариди, харчові волокна.

До переліку продуктів функціонального харчування, окрім перелічених вище, також увійшли продукти, що містять вітаміни, мінерали, поліненасичені жирні кислоти, молочнокислі та ін. бактерії, амінокислоти, фітопрепарати, антиоксиданти та ін.

Сформульовано основні положення створення спеціалізованих продуктів масового харчування, рис.1.2.

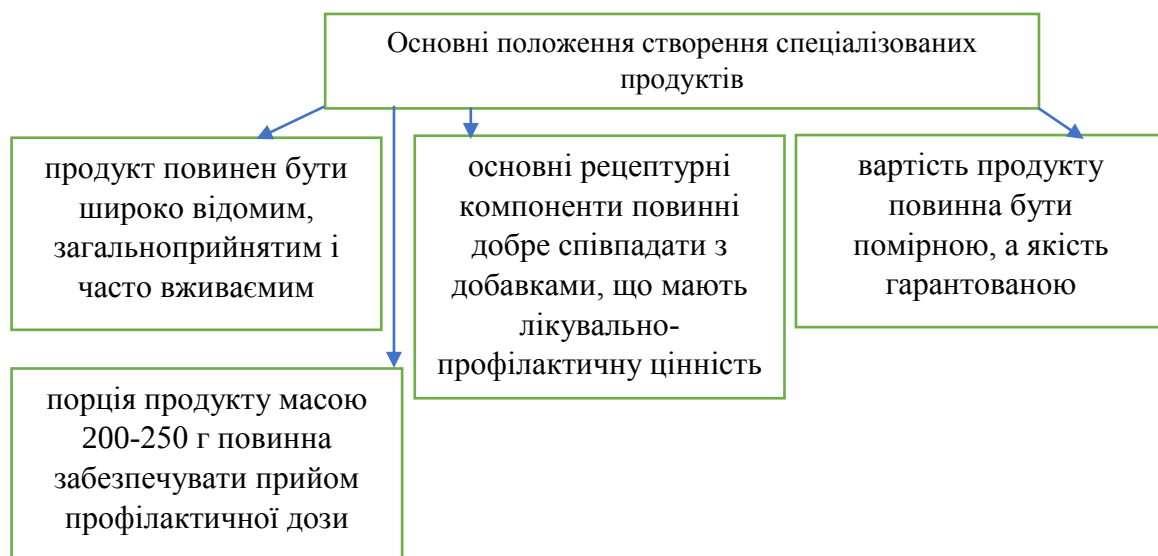


Рис.1.2 – Основні положення створення спеціалізованих продуктів [2]

Тому останнім часом розробляють теоретичні й практичні основи виробництва продуктів спеціалізованого харчування. Для надання їм профілактичних властивостей необхідно раціонально використовувати весь спектр корисних і живильних речовин, що знаходяться в харчовій сировині, а також природні біологічно активні добавки, що підвищують імунітет і стійкість людини до несприятливих факторів навколишнього середовища.

Молочні продукти, призначені для профілактичного харчування на ринку представлені в основному ферментованими молочними продуктами (кисломолочні напої), також розроблені технології твердих сичужних сирів з додаванням біфідобактерій. Але технологій виробництва безлактозних десертів і збагачених

рослинною сировиною досі не існує. Тому метою даної роботи є розробка технології безлактозних сирників, збагачених порошком горобини, та виготовлених за допомогою борошна розторопші та гарбуза.

1.1 Сучасний стан проблеми непереносимості лактози

Молочні продукти можна вживати не усім людям. Досить поширеною є лактозна непереносимість (або лактазна недостатність) – стан, коли організм не може вільно перетравлювати лактозу, вид природного цукру, що міститься в молоці і молочних продуктах. Лактозна непереносимість виникає у людей, чий тонкий кишківник виробляє недостатню кількість ферменту під назвою «лактаза», яка необхідна організму для нормального перетравлення і розсмоктування лактози. Експериментальними дослідженнями доказано, що високу активність ферменту забезпечують тільки зрілі, функціонально-активні ентероцити (клітини кишківника).

Це захворювання провокує виникнення синдрому мальабсорбції (недостатнього всмоктування поживних речовин з їжі в тонкому кишківнику для цілого організму) та мальдигестії (недостатнього перетравлення їжі і, як наслідок, недоотримання поживних речовин з їжі), що сприяє розладу білкового, жирового, вуглеводного обміну речовин, втраті мінеральних мікроелементів та порушенню метаболізму вітамінів.

У світі визначено типи дефіциту лактази, рис.1.3.

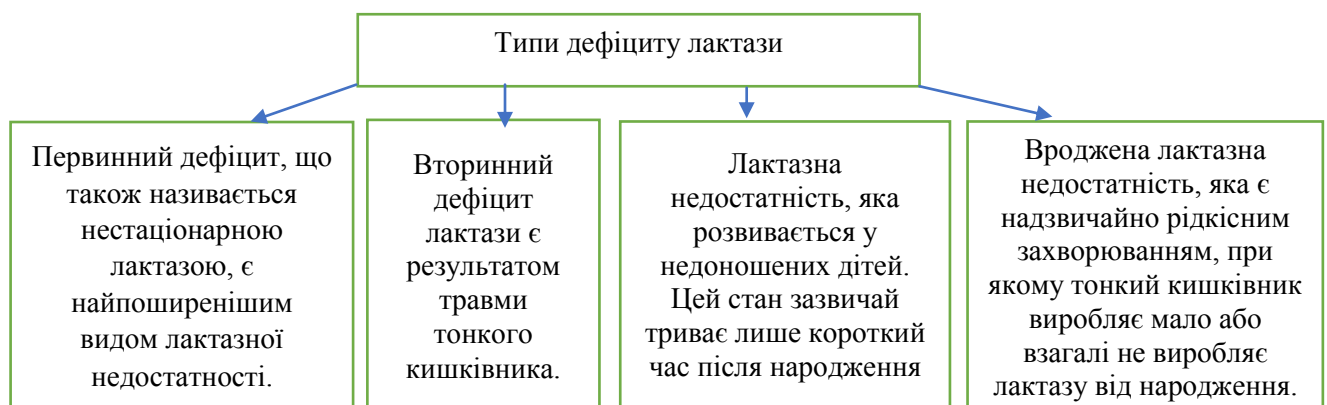


Рис.1.3 – Типи дефіциту лактази [2]

Найчастіше появу СРК викликають харчові продукти, які містять FODMAP (узагальнена назва коротколанцюгових вуглеводів, які через незадовільну

всмоктуваність кишківником призводять до підвищеного газоутворення). Даний факт дозволяє припустити, що виключення компонентів харчування, що викликають симптоми, може бути перспективним варіантом лікування СРК.

Наповнення раціону молочними продуктами повністю вільними від лактози є прийнятним виключно для груп споживачів з вираженою інтолерантністю до лактози, в той час як стан хворих на мальабсорбцію може погіршуватись і з часом набувати ознак інтолерантності до лактози.

Для вирішення цієї проблеми можна запропонувати використання безлактозної сировини в харчових продуктах. Таким чином, актуальним є питання розробки асортименту безлактозної продукції для спеціального харчування осіб з мальабсорбцією до лактози.

1.2 Обґрунтування вибору сировини, для виготовлення безлактозних десертів

Для виготовлення безлактозних десертів, пропонуємо безлактозні сирники, в яких використовується безлактозний сир к/м, борошно з гарбуза, борошно з розторопші, порошок горобини, а також безлактозний десерт «Панакота» на основі рослинного молока.

Сир к/м є дуже перспективною основою для комбінування з рослинною сировиною і внесення різних компонентів-збагачувачів.

Безлактозний сир к/м – це продукт з лактозою не більше 0,01%. Хімічний склад безлактозного сиру к/м представлено в табл.1.1.

Таблиця 1.1 – Хімічний склад безлактозного сиру к/м ТМ «Latter» [1]

Показники	Вміст
Калорійність, кКал	81
Білки, г	18
Жири, г	0,2
Вуглеводи, г	1,8
Харчові волокна, г	0
Вода, г	0

В даний час намітилася стійка тенденція використання рослинних сировинних ресурсів у виробництві виробів комбінованого складу, в тому числі кисломолочних.

Один з основних шляхів підвищення харчової цінності кисломолочних продуктів - застосування різноманітних наповнювачів, в тому числі рослинного

походження. Перспективним є використання харчового волокна, отриманого на основі горобини.

Таблиця 1.2 – Хімічний склад порошку з горобини ТМ «Biostrefa» [3]

Показники	Вміст
Калорійність, кКал	55
Білки, г	1,5
Жири, г	0,2
Вуглеводи, г	10,9
Харчові волокна, г	4,1
Вода, г	81
A, %	22
b-car, %	24
B ₁ , %	0,7
B ₂ , %	1,1
Холін, %	7,2
B ₅ , %	10
B ₆ , %	3
B ₉ , %	0,4
C, %	17

Дефіцит харчових волокон (ХВ) в раціоні харчування населення обумовлює необхідність збагачення ними різних продуктів, в тому числі солодких страв. Мала кількість ХВ в їжі призводить до порушення динамічного балансу внутрішнього середовища людини і є чинником ризику багатьох захворювань.

Таблиця 1.3 - Хімічний склад борошна з гарбуза та розторопші ТМ «Масляный Король» [4]

Показники	Вміст	
	борошно з гарбуза	борошно з розторопші
Калорійність, кКал	305	220
Білки, г	33	18
Жири, г	9	4,5
Вуглеводи, г	23	25
Харчові волокна, г	0	0
Вода, г	0	0

Борошно з розторопші та гарбуза використовується в якості наповнювача і лікувально-профілактичної добавки.

В даний час намітилася стійка тенденція використання рослинних сировинних ресурсів у виробництві виробів комбінованого складу, в тому числі молочних. Роботи вітчизняних і зарубіжних вчених в області теорії раціонального харчування свідчать про перспективність включення в їжу такого джерела повноцінного білка, мінеральних речовин, вітамінів, як авокадо. Однак, не

зважаючи на певні успіхи, вітчизняне виробництво білкових продуктів на основі рослин практично відсутнє.

Таблиця 1.4 – Хімічний склад авокадо [5]

Показник	Кількість
Калорійність, кКал	160
Білки, г	2
Жири, г	14,7
Вуглеводи, г	1,8
Харчові волокна, г	6,7
Вода, г	73

Основою для виробництва безлактозного десерту «Панакота» є безлактозні вершки, оскільки вони мають високу біологічну цінність. В якості рослинного молока використовували суміш молока з авокадо. Попередньо авокадо очищали, промивали, змішували з молоком в співвідношенні 4:1. Отриману суспензію перемішували кожні 5 хв, та проварювали –1 годину при температурі 50 °С. Отриману суміш очищали від залишків авокадо за допомогою сита.

Таблиця 1.5 – Порівняння хімічного складу рослинного безлактозного молока з авокадо та знежиреного безлактозного молока

Показник	Значення показника	
	рослинне молоко	знежирене молоко
Масова частка білка, %	3,4-3,5	2,5-2,9
Масова частка жиру, %	0,5-0,6	0,05-0,08
Масова частка вуглеводів, %	2,8-2,85	4,2-4,7
pH дисперсії	7,2-7,4	6,8

Отже, як бачимо рослинне молоко набагато краще звичайного знежиреного безлактозного молока, оскільки має більший відсоток білків, менший вуглеводів.

1.3 Предмети, матеріали та методи дослідження

Об'єктом дослідження є безлактозні десерти, а саме сирники та десерт «Панакота».

У якості **предметів** дослідження було обрано: сир к/м безлактозний; порошок горобини; борошно розторопші; борошно гарбуза; цукор; карагінан; вершки безлактозні; молоко безлактозне; авокадо; суниця.

Вся сировина та матеріали, що використовувалися в дослідженнях, за показниками якості та безпечності відповідали вимогам чинної в Україні нормативної документації чи посвідченням якості фірм-виробників та дозволені до використання Міністерством охорони здоров'я України [5].

Якість вихідної сировини було перевірено відповідно до вимог нормативної документації, наведеної в табл.1.6.

Таблиця 1.6 – Сировина для виробництва безлактозних сирників та десерту «Панакота»

Назва сировини	Нормативна документація
Сир к/м безлактозний	ДСТУ 4554:2006 «Сир к/м безлактозний. Технічні умови»
Порошок горобини	ГОСТ 8756.12-91 «Продукты переработки плодов»
Борошно з гарбуза	ТУ 9146-015-70834238-09 «Мука из семян тыквы»
Борошно з розторопші	ТУ 9146-014-70834238-09 «Мука расторопши»
Цукор	ДСТУ 4623-2006 «Цукор білий. Технічні умови»
Карагінан	ДСТУ 4532:2006 «Стабілізатори, емульгатори, барвники, антиоксиданти, карагінан. Технічні умови»
Вершки безлактозні	ТУ У 15.5-23063575-008-2004 «Вершки безлактозні ультрапастеризовані»
Молоко безлактозне	ТУ У 15.5-25593656-011:2011 «Молоко безлактозне ультрапастеризоване»
Суниця	ДСТУ 7653:2014 «Суниця свіжа. Технічні умови»
Авокадо	ГОСТ 34270-2017 «Плоды авокадо свежие. Технические условия»;

Найбільш близькою рецептурою є сирники [Справочник технолога общественного питания / А.И. Мглинец, Г.Н.Ловачева, Л.М.Алешина и др. - М.: Колос, 2000. - С.245].

Таблиця 1.7 – Рецептура виробництва сирників на 100 г

Найменування	Кількість, г
Сир к/м	75,7
Борошно	11,2
Яйця	3,9
Цукор	8,2
Сіль	0,5
Всього	100

Близьким за технічною сутністю і ефектом що досягається є спосіб виробництва сирників що включає приготування суміші, яка містить сир к/м, стабілізатор, сіль, цукор. Після цього відбувається заміс тіста, формування його у вигляді батончиків, нарізку на кружечки, панірування в борошні, формування у вигляді круглих биточків, які потім обсмажують з обох сторін і ставлять в духовку на 5-7 хв. Для підсмажування сирників використовують маргарин столовий.

Недоліком даного способу приготування сирників є низька харчова і біологічна цінність готових виробів. Отриманий продукт не володіє профілактичною дією, не збагачений біологічно активними речовинами.

Технічною задачею винаходу є підвищення харчової і біологічної цінності продукту, розширення асортименту солодких страв, що володіють профілактичною, імуномодуючою дією.

Завданням даного дослідження є розширення асортименту солодких безлактозних десертів, підвищення їх харчової цінності при зниженні калорійності, посилення лікувально-профілактичної дії, поліпшення смаку продукту, зниження собівартості продукту, збільшення термінів зберігання.

Поставлена задача досягається тим, що в складі безлактозного десерту використовують безлактозний рослинний сир, порошок з горобини, цукор, борошно насіння гарбуза та розторопші.

Щодо десерту «Панакота», то існує багато рецептур для її виготовлення:

1. Відомий десерт виробляється з вершків з додаванням цукру, плодово-ягідних наповнювачів і стабілізатора (пектину яблучного).

Недоліком даної рецептури є використання великої кількості пектину, що може призводити до вад смаку.

2. Інша рецептура включає в себе вершки і сухе знежирене молоко, цукор, горобину чорноплідну, протерту з цукром, емульгатор та стабілізатор (розчину желатину).

Недоліком страви є висока жирність, а внаслідок цього і висока вартість.

3. Відома рецептура, яка містить сухе знежирене молоко, суху молочну сироватку, пюре з гарбуза, напівжирний сир.

Недоліком є відсутність стабілізатора, що не дозволяє отримати продукт з тривалим терміном зберігання.

4. Найбільш близьким до заявленого є молочний десерт, що включає вершки, молоко, рослинний наповнювач, цукор, воду і стабілізатор (желатин і / або метилцеллюлозу).

Недоліком є використання великої кількості стабілізатора, а саме, желатину, що може призводити до вад смаку.

Завданням даного дослідження є розширення асортименту солодких безлактозних десертів, підвищення їх харчової цінності при зниженні

калорійності, посилення лікувально-профілактичної дії, поліпшення смаку продукту, зниження собівартості продукту, збільшення термінів зберігання.

Поставлена задача досягається тим, що в складі безлактозного десерту використовують карагінан, безлактозне рослинне молоко, порошок з горобини, цукор, безлактозні вершки, суниця.

Методи дослідження: органолептичні, аналітичні, статистичні.

1.4 Інноваційна стратегія розробки технології безлактозних десертів

Сучасні тенденції розвитку вітчизняної молочної промисловості передбачають раціональне використання всіх видів сировини для отримання якісних продуктів, високої харчової та біологічної цінності. Цього можна досягти за рахунок комбінування молочно-білкових продуктів і різних рослинних компонентів, які служать джерелом надходження в організм водо- і жиророзчинних вітамінів, мінеральних речовин, баластних вуглеводів, цукрів, пектинів та інших біологічно активних речовин.

З огляду на властивості борошна з насіння гарбуза і розторопші, рекомендовані дози застосування і консистенцію готового продукту, експериментально встановлено, що тісто для сирників повинно містити 10-12% борошна з насіння гарбуза або борошна з насіння розторопші (таблиця 1.9). Такий вміст борошна дозволяє отримати готовий продукт з високими органолептичними властивостями.

Таблиця 1.8 – Органолептичні дослідження виробів

Кількість, %	Консистенція	Смак та запах	Колір	
			борошно з насіння гарбуза	борошно з насіння розторопші
6	Занадто м'яка, ніжна, однорідна, рихла	Чисті, без сторонніх присмаків та запахів, з легким присмаком насіння гарбуза або розторопші	Білий, з кремовим відтінком, однорідний по всій масі	Білий, однорідний по всій масі
8	М'яка, ніжна, однорідна, рихла	Чисті без сторонніх присмаків і запахів з легким присмаком	Білий, з кремовим відтінком,	Білий, однорідний по всій масі

Продовження таблиці 1.8

		насіння гарбуза та розторопші	однорідний по всій масі	
--	--	-------------------------------	-------------------------	--

10	Однорідна, в міру щільна, без грудочок сиру к/м та незамішаного борошна	Чисті, сирні з приємним присмаком наповнювача з легким присмаком насіння гарбуза та розторопші	Білий, з кремовим відтінком, однорідний по всій масі	Білий, однорідний по всій масі
12	Однорідна, в міру щільна, без грудочок сиру к/м та незамішаного борошна	Чисті, приємні з легким присмаком наповнювача	Білий, з кремовим відтінком, однорідний по всій масі	Білий, однорідний по всій масі
14	Щільна, неоднорідна, з помітними грудочками	Сирні з присмаком наповнювача	Білий, з кремовим відтінком, однорідний по всій масі	Білий, однорідний по всій масі

Найкращим зразком є 12% борошна розторопші та гарбуза. Спільне застосування рослинних інгредієнтів - борошна з насіння гарбуза або розторопші, безлактозного сиру к/м та порошку з горобини, покращує біологічну і харчову цінність готового продукту, дозволяє поліпшити органолептичні показники отриманих сирників з сиру.

Для вдосконалення сирників було запропоновано наступні рецептури, табл.1.9.

Таблиця 1.9 – Рецептури сирників

Назва сировини	Контрольна рецептура	Дослідні зразки	
		№1	№2
Борошно пшеничне	11,2	-	-
Сир к/м	75,7	-	-
Сир к/м безлактозний	-	70	70
Яйця курячі	3,9	-	-
Цукор	8,2	6,7	6,7
Сіль	0,5	0,3	0,3
Борошно з розторопші	-	20	-
Порошок горобини	-	3	3
Борошно з насіння гарбуза	-	-	20
Вихід, г	100	100	100

Для виробництва сирників з сиру к/м безлактозного, до сиру додають цукор, сіль, борошно з насіння гарбуза/розторопші, порошок горобини, ретельно перемішують до отримання однорідної маси і рівномірного розподілу всіх компонентів. Отримане сирне тісто витримують 1,5 години при 6 °С, надають йому форму батончика діаметром 5 см, після чого нарізають на кружечки, панірують їх у борошні і формують у вигляді круглих биточків, які потім обсмажують з обох сторін і ставлять в духовку на 5 хв.

Отримане сирне тісто має чистий, приємний сирний запах, однорідну, в міру щільну, без грудочок сиру к/м і незамішену борошняну консистенцію. Готові сирники після обсмажування мають м'яку, соковиту, злегка повітряну консистенцію.



Рис.1.5 – Зображення нового виробу «Безлактозні сирники з борошна гарбуза та розторопші»

Для того, щоб дізнатись інноваційних результат дослідів порівнюємо харчову біологічну цінність контрольного зразку виробу та досліджуваного.

Таблиця 1.10 - Розрахунок харчової та біологічної цінності страви «Сирники»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Сирники							
Борошно пшеничне	11,2	9,2	1,03	1,2	0,13	74,9	8,38
Сир к/м	75,7	15	11,35	8	6,05	1,5	1,13
Яйця курячі	3,9	12,7	0,49	10,9	0,42	0,7	0,027
Цукор	8,2	-	-	-	-	99,7	8,17
Сіль	0,5	-	-	-	-	-	-
			12,87		6,6		17,707
Маса страви							100

Енергетична цінність = $(12,87 \times 4) + (6,6 \times 9) + (17,707 \times 4) = 51,48 + 59,4 + 70,828 = 181,7 \text{ кКал}$.

Таблиця 1.11 – Розрахунок харчової та біологічної цінності страви «Безлактозні сирники з борошна насіння розторопші»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Сир к/м безлактозний	70	18	12,6	0,2	0,14	1,8	1,26

Цукор	6,7	-	-	-	-	99,7	6,67
Сіль	0,3	-	-	-	-	-	-
Борошно з розторопші	20	18	3,6	4,5	0,9	25	5
Порошок з горобини	3	1,5	0,045	0,2	0,006	10,9	0,327
			16,245		1,046		13,257
Маса страви							100

Енергетична цінність = $(16,245 \times 4) + (1,046 \times 9) + (13,257 \times 4) = 64,98 + 9,414 + 53,028 = 127,42 \text{ кКал.}$

Таблиця 1.12 - Розрахунок харчової та біологічної цінності страви

«Безлактозні сирники з борошна насіння гарбуза»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Сир к/м безлактозний	70	18	12,6	0,2	0,14	1,8	1,26
Цукор	6,7	-	-	-	-	99,7	6,67
Сіль	0,3	-	-	-	-	-	-
Порошок з горобини	3	1,5	0,045	0,2	0,006	10,9	0,327
Борошно з насіння гарбуза	20	33	6,6	9	1,8	23	4,6
			19,245		1,946		12,857
Маса страви							100

Енергетична цінність = $(19,245 \times 4) + (1,946 \times 9) + (12,857 \times 4) = 76,98 + 17,514 + 51,428 = 145,92 \text{ кКал.}$

Для виробництва сирників з сиру к/м безлактозного, до сиру додають порошок з горобини, цукор, сіль, борошно з насіння гарбуза/розторопші, ретельно перемішують до отримання однорідної маси і рівномірного розподілу всіх компонентів. Отримане сирне тісто витримують 1,5 години при 6°C , надають йому форму батончика діаметром 5 см, після чого нарізають на кружечки, панірують їх у борошні і формують у вигляді круглих биточків, які потім обсмажують з обох сторін і ставлять в духовку на 5 хв.

Отримане сирне тісто має чистий, приємний сирний запах, однорідну, в міру щільну, без грудочок сиру к/м і незамішену борошняну консистенцію. Готові сирники після обсмажування мають м'яку, соковиту, злегка повітряну консистенцію.

Основою для виробництва безлактозного десерту «Панакота» є безлактозні вершки, оскільки вони мають високу біологічну цінність. В якості рослинного молока використовували суміш молока з авокадо. Попередньо авокадо очищали, промивали, змішували з молоком в співвідношенні 4:1. Отриману суспензію перемішували кожні 5 хв, та проварювали –1 годину при температурі 50 °С. Отриману суміш очищали від залишків авокадо за допомогою сита.

Таблиця 1.13 – Порівняння хімічного складу рослинного безлактозного молока з авокадо та знежиреного безлактозного молока [6]

Показник	Значення показника	
	рослинне молоко	знежирене молоко
Масова частка білка, %	3,4-3,5	2,5-2,9
Масова частка жиру, %	0,5-0,6	0,05-0,08
Масова частка вуглеводів, %	2,8-2,85	4,2-4,7
pH дисперсії	7,2-7,4	6,8

Отже, як бачимо рослинне молоко набагато краще звичайного знежиреного безлактозного молока, оскільки має більший відсоток білків, менший вуглеводів.

У табл. 1.14 представлені дані зміни властивостей білкової основи від масової частки рослинного молока.

Таблиця 1.14 – Органолептична оцінка виробів

Показник молочно-білкової основи	Співвідношення вершків до рослинного молока, %					
	Контроль	80:20	70:30	65:35	60:40	50:50
Зовнішній вигляд	4,5	4,6	4,7	4,8	5	4,6
Смак	4,4	4,5	4,6	4,7	4,8	4,6
Колір	4,5	4,6	4,6	4,6	4,8	4,7
Консистенція	4,6	4,6	4,6	4,6	4,9	4,8
	18	18,3	18,5	18,7	19,5	18,7

Аналіз отриманих даних показав, що найкращим показником є співвідношення 60:40.

Один з основних шляхів підвищення харчової цінності молочних продуктів - застосування різноманітних наповнювачів, в тому числі рослинного походження. Перспективно використання харчового волокна, отриманого на основі горобини.

Для визначення масової частки харчових волокон горобини кількість їх в модельних композиціях варіювали від 0 до 20% (табл.1.15).

Таблиця 1.15 – Органолептичні показники виробів з порошком з горобини

К-кість порошку	Оцінка	Характеристика виробу				
		Колір	Смак	Аромат	Форма	Консистенція
Без додавання	4	білий	Стандарт	Аромат притаманний виробу	округла	ніжна, пружна
3%	4,8	білий	Більш цікавий смак. Не має явно вираженого смаку горобини	Ніжний аромат	округла	ніжна, пружна
8%	4,5	білий з відтінком рожевого	Більш цікавий смак. Не має явно вираженого смаку горобини	Ніжний аромат	округла	Більш щільна, пружна
12%	3,8	білий з рожевим	Менш солодший смак у порівнянні з контролем	Більш яскраво виражений аромат горобини	округла	Більш щільна, пружна
20%	3,6	рожевий	Наявний залишковий смак горобини. Менш солодкий	Характерний запах горобини	округла	Більш щільна, пружна

Профілограма табл.1.15 представлена на рис.1.6.

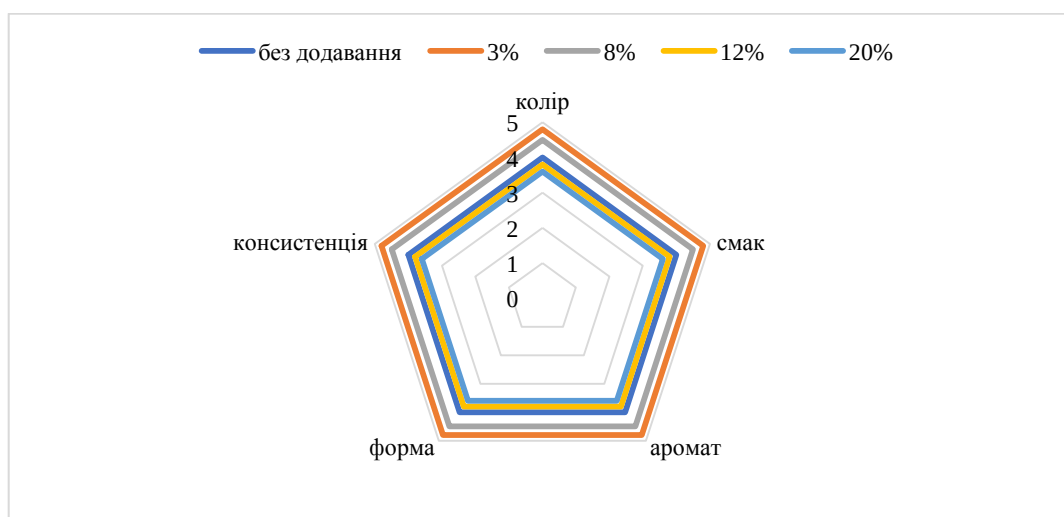


Рис.1.6 – Профілограма виробів з додаванням порошку горобини

Внаслідок органолептичних досліджень були обрані оптимальні дозування горобини–3%, які при внесенні підвищували структуроутворюючий ефект у кисломолочній основі і тим самим стабілізували отриманий обсяг.

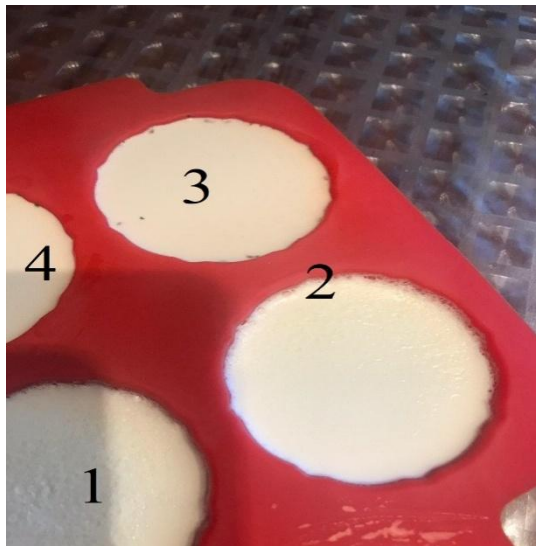


Рис.1.7 – Досліджувані вироби «Панакота»

1 – контрольний зразок (більш пористий виріб), 2 – зразок з 3% порошку горобини (виріб ніжний, м'який), 3 – зразок з 12% порошку (виріб більш щільний), 4 – зразок з 20% порошку (виріб щільний, не приємний на смак)

Отже, технологія приготування нового безлактозного десерту «Панакота»:

Авокадо промивали, очищали від шкірки та кісточки. Отримане пюре змішували з молоком, варили протягом 1 години, кожні 5 хв. помішуючи. Отриману суміш проводили через сито, задля видалення залишків авокадо.

Рослинне молоко змішували з вершками, цукром, порошком горобини та нагрівали на маленькому вогні.

Карагінан розводили в гарячій воді, добре перемішували. Додавали до молочної суміші та прогрівали на маленькому вогні поки цукор не розчиниться повністю.

Суміш розливали в форми, охолоджували. Попередньо підготовлену суніцю перетирали та виливали зверху на стабільну охолоджену суміш (рис.1.8).



Рис.1.8 – Зображення нового виробу «Панакота»

Технологічні схема та карта на новий виріб зазначена в додатку Г.

Для того, щоб дізнатись інноваційних результат дослідів порівнюємо харчову біологічну цінність контрольного зразку виробу та досліджуваного.

Таблиця 1.17 – Розрахунок харчової та біологічної цінності страви «Панакота»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Контрольний зразок							
Вершки 27%	114	2,8	3,19	27	30,78	23,6	26,9
Цукор	4	-	-	-	-	99,8	3,99
Желатин	5	87,2	4,36	0,4	0,02	0,7	0,035
Ванільний цукор	2	-	-	-	-	98	1,96
Суниця	25	0,8	0,2	0,4	0,1	7,5	1,87
			7,75		30,9		34,75
Маса страви							150

Енергетична цінність = $(7,75 \times 4) + (30,9 \times 9) + (34,75 \times 4) = 31 + 278,1 + 139 = 448,1 \text{ кКал}$.

Таблиця 1.18 – Розрахунок харчової та біологічної цінності страви «Панакота»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Досліджуваний зразок							
Вершки безлактозні	68,4	2,6	1,77	10	6,84	4,5	3,078
Молоко безлактозне	36,6	3,5	1,28	1,5	0,549	2,5	0,915
Авокадо	9	2	0,18	20	1,8	6	0,54
Горобина	3	1,5	0,045	0,2	0,006	10,9	0,327
Карагінан	2	-	-	-	-	-	-
Цукор	4	-	-	-	-	99,8	3,99
Суниця	25	0,8	0,2	0,4	0,1	7,5	1,87
			3,475		9,29		10,72
Маса страви							150

Енергетична цінність = $(3,475 \times 4) + (9,29 \times 9) + (10,72 \times 4) = 13,9 + 83,61 + 42,88 = 140,39 \text{ кКал}$.

Отже, як бачимо новий розроблений безлактозний десерт «Панакота» має меншу кількість жирів, вуглеводів і внаслідок цього зменшену енергетичну цінність.

Висновки:

1. Аналізом літературних джерел встановлено актуальність проблеми розробки продуктів спеціального харчування. Для вирішення даної проблеми доцільним постає використання в технологіях виробництва харчових продуктів безлактозної сировини.
2. Визначено предмет та об'єкт дослідження, стандартні та спеціальні методи досліджень сировини, що були розроблені на основі запропонованої технології виробу.
3. На підставі досліджень було встановлено, що використання 3% порошку горобини, 12% борошна розторопші та гарбуза та сиру к/м безлактозного підвищують харчову цінність сирників, збільшують кількість білків в страві та зменшують кількість жирів та вуглеводів.
4. Для нового десерту «Панакота» було досліджено використання рослинного молока та кількості горобини – 3%, які при внесенні підвищували структуруючий ефект у кисломолочній основі і тим самим стабілізували отриманий обсяг.
5. Дані десерти можна пропонувати людям хворим на мальабсорбцію.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Для проектування готелю, було знайдено вільну ділянку в м. Києві, по вул. Дніпровський узвіз, 1, Печерський район.

Печерськ – історичний і діловий центр столиці. Нарівні з пам'ятками архітектури, музеями та парками тут зосереджена велика кількість скляних офісних будівель, бізнес-центрів, посольств і дорогих butikів.

До середини минулого століття Печерськ був військово-адміністративним центром Києва. У районі досі збереглися оборонна фортеця, башти і будівля арсеналу, на території якого тепер розташований популярний культурний центр «Мистецький Арсенал».

Респектабельний Печерськ – район бізнесменів, політиків і мільйонерів. Центральне місцезнаходження, великий вибір елітного житла і комерційної нерухомості, швидкий доступ до нічного й культурного життя Києва приваблюють успішних ділових людей, перспективних молодих фахівців і забезпечену молодь.

На Печерську зосереджена велика кількість бізнес-центрів, тому впродовж дня тут людно. Ввечері співробітники місцевих офісів роз'їжджаються по домівках або переміщуються в ресторани, щоб поужити та відпочити від роботи.

Вихідними життя вповільнюється, машин стає значно менше. Місцеві жителі і гості району відпочивають у кафе і парках. У тінистому Маріїнському парку з фонтаном і лавками люблять проводити час родини з дітьми та пенсіонери, влітку тут танцюють і катаються на велосипедах, скейтах, роликах.

Неподалік метро «Арсенальна» розмістився Зелений театр. Там працює нічний клуб, влаштовують концерти і фестивалі.

Окрім пам'яток архітектури, в районі розташовані популярні туристичні родзинки: музей Другої світової війни, Київська фортеця, Печерський ландшафтний парк, де регулярно проводять виставки квітів.

Печерськ, віддалений від ожвавлених головних вулиць і транспортних магістралей, – тихий та спокійний. Тут є кілька загальноосвітніх шкіл і центрів дошкільного розвитку, військовий ліцей імені Богуна і престижний Києво-Печерський ліцей «Лідер». На Івана Мазепи, поблизу готелю «Салют», працює Київський палац дітей та юнацтва.

У районі є кілька супермаркетів, Печерський ринок і найбільший у Європі винний супермаркет «GoodWine». Іноді там проходять дегустації і майстер-класи, а в теплу пору року – суспільні пікніки з музикою та частуванням.

Отже, біля місця забудівлі розташовано багато парків, Київський палац дітей та юнацтва, музеї тощо. Також поруч зупинка громадського транспорту «Площа Слави».

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

В даний час найбільш швидкий з розвитку та перспективним сектором економіки є сфера послуг. За своїми функціональними характеристиками послуги розподіляються на соціально-культурні та матеріальні.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Салют»	вул. І. Мазепи 11Б	туристичний готель	3*	89 номерів економ 650 грн, стандарт 980 грн, напівлюкс 1300 грн, люкс 2500 грн.	Інфраструктура перукарня, більярдний клуб, ресторан, 2 кафе, автостоянка, пункт обміну валют, хімчистка, пральня, конференц-зал, банкетний-зал Послуги проживання, харчування, безкоштовний інтернет, розміщення з домашніми тваринами, спеціальне дієтичне меню	81

Продовження таблиці 2.1

Апарт - готель «Sherborne»	Микільський провулок, 9	туристичний готель	2*	15 номерів апартаментів 1250 грн, сімейний люкс 1400 грн.	Інфраструктура ресторан, стоянка Послуги проживання, харчування, щоденне прибирання	70
Хостел «Євросіті»	вул. Лаврська, 2	хостел	-	15 номерів по 6-8 місць по 400 грн.	Інфраструктура кухня, парковка, пральня Послуги проживання, щоденне прибирання	68
Готель «Київ»	вул. М. Грушевського, 26/1	туристичний готель	4*	152 номери люкс 1900 грн., напівлюкс 1600 грн, стандарт 1200 грн, економ 670 грн.	Інфраструктура ресторан-салон (англійська зала, тріумфальна зала, панорамна зала, кришталева зала, банкетна зала «Ренесанс») лобі-бар, конференц-зала (кришталева зала, панорамна зала, тріумфальна зала), книжковий магазин, лавка антикваріату, салон «Мадам Лулу» Послуги проживання, харчування, щоденне прибирання, цілодобова стійка реєстрації	82

Отже, побудувавши табл.2.1 бачимо, що саме пропонують готелі та яких послуг не вистачає для максимального завантаження підприємства.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Пандемія коронавірусу вплинула на усі без винятку країни і столиці. Однією із галузей, яка найбільше постраждала, є туристична сфера. Про це свідчить Міжнародний туристичний форум TourismWomenForum.

Станом на 10 грудня 2020 року через пандемію 80% усіх міжнародних DESTИНАЦІЙ ввели обмеження на в'їзд.

Після спалаху коронавірусної інфекції прогнозовані показники на 2020 рік знижувалися кілька разів, що було спричинено високим рівнем невизначеності. Поточні сценарії вказують на падіння обсягу прибуттів міжнародних туристів до 58–78% за рік, що залежить від швидкості поширення коронавірусної інфекції та тривалості дії обмежень і закриття кордонів. При цьому перспективи подальшого розвитку подій залишаються незрозумілими.

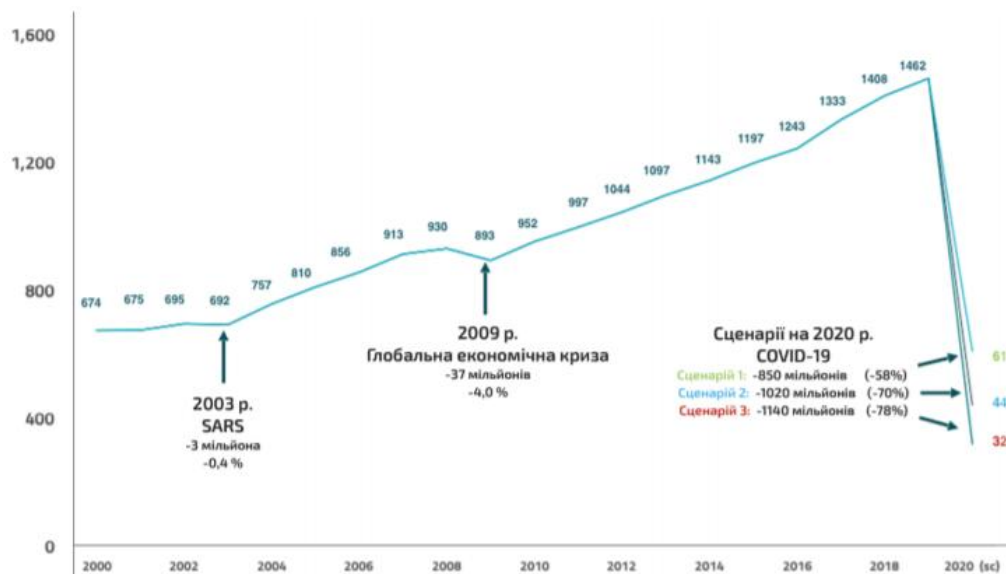


Рис.2.1 – Прибуття міжнародних туристів 2000-2019 рік та сценарії на 2020 рік

Минулого року Київ отримав 65 мільйонів гривень туристичного збору. Цьогоріч зібрано 20 мільйонів, але лівова частина є наслідком попереднього року роботи. Туристичний потік впав на 70%, і фактично залишився тільки внутрішній туризм.

Ситуація з епідемією розвивається настільки не передбачувано, що туристичні заклади не встигають переформатовувати роботу до санітарних вимог, які часто змінюються.

Оскільки, готель, що проектується є сімейним готелем, то в кожному номері буде можливість доставити дитяче ліжечко.

Готель не залежатиме від сезонності, оскільки розташований в центрі міста і може бути повністю завантажений, як в літку так і взимку. В літку гості можуть відвідувати парки, кататися по річці Дніпро, плавати, відпочивати тощо. Взимку –

відвідувати музеї, кататися на ковзанці в центрі, відвідувати новорічні ярмарки тощо.

Ситуаційний план зазначено в додатку Д.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Роль концептуальних готелів в сучасній готельній індустрії дуже велика, так як вони набирають все більшої популярності серед туристів. У сучасному світі не просто залучити потенційного відвідувача, необхідна «родзинка», інновація, новизна того чи іншого продукту.

В готелі, що проектується інновацією стануть безлактозні десерти «Безлактозні сирники з борошна насіння розторопші» та «Безлактозні сирники з борошна насіння гарбуза», що розраховані на звичайних людей та хворих на мальабсорбцію. Вони пропонуватимуться як в основному меню, у вигляді фірмових страв, так і в меню «шведського столу».

Таблиця 2.2– Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Сімейний
Категорія	4*
Кількість номерів	90
Місце знаходження:	
фактичне	м. Київ, вул. Дніпровський узвіз, 1
знакове	поряд з меморіалом Вічної Слави
Форма власності	приватне підприємство
Організаційна структура управління	лінійно-функціональна
Споруда готелю	нова будівля
Стиль дизайну	скандинавський
Контингент споживачів	туристи, сім'ї з дітьми
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	проведення майстер-класів для дітей з приготування смаколиків, проведення занять з розвитку дитини, послуги няні, організація екскурсій для малечі, проведення заходів, дитячих свят, клуб сімейного дозвілля, розважальні кімнати для дітей, зони для проведення сімейних свят, трансфер, виклик швидкої/таксі, бронювання та замовлення місць, столиків в різних закладах
Інфраструктура	ресторан, бар при вестибюлі, дитячий майданчик, поле для ігор, пральня, хімчистка
Режим роботи	цілорічно
Площа земельної ділянки, м ²	4830

Площа земельної ділянки закладу:

$$S_0 = 161 \times 30 = 4830 \text{ м}^2$$

Отже, 4* сімейний готель, що описується, розташовуватиметься в Печерському районі, м. Києва, по вул. Дніпровський узвіз, 1. Готель розрахований на 90 номерів, 161 місце.

Це нова приватна будівля, що буде виконана в скандинавському стилі. Готель розрахований на туристів та сім'ї з дітьми.

Додаткові послуги пристосовані до дитячих розваг, проведення часу усією сім'єю.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Структура системи обслуговування в готелі передбачає виокремлення сукупності всіх структурних елементів обслуговування в готелі, з відповідними вхідними й вихідними параметрами процесу. Основні служби закладу зазначені в табл.3.1. Готель, що проектується використовуватиме лінійно-функціональну структуру управління, оскільки вона є найпоширенішою структурою та має лінійну вертикаль управління.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	займається бронюванням, реєстрацією та оформленням туристів. Також відповідає за їх розрахунок	-касир - адміністратор -порт'є - менеджер служби
Служба управління номерним фондом	займається підтримкою в належному стані (санітарно-гігієнічному) номерного фонду готелю, а також інших приміщень, а саме холів, коридорів, тощо.	- покоївки - завідувач білизняною - кастелянша -менеджер служби -прибиральниці
Адміністративно-управлінська служба	займається вирішенням фінансових питань і кадрового забезпечення, визначає напрями діяльності підприємства	- генеральний директор - секретар -директор з маркетингу -фінансовий директор
Відділ маркетингу і продаж	займається підвищенням завантаженості готелю, аналізує та досліджує конкурентів закладу, потенційних споживачів тощо розробляє маркетингову компанію закладу	- менеджер з продажів - маркетолог
Служба безпеки та пожежної охорони	займається внутрішньою та зовнішньою охороною закладу проводить серед персоналу інструкції, щодо правил пожежної безпеки	- охоронці - робітник, що відповідає за протипожежну безпеку
Інженерно-технічна служба	займається моніторингом інженерного обладнання, в разі не справності усуває всі пошкодження та поломки	- сантехнік - електрик - головний інженер
Служба ресторанного господарства	займається розробкою візитівки закладу (меню) забезпечує харчування за системою B&B, організовує room-service	- кухарі з шеф кухарем -бармени -мийниці (кухонного та столового посуду) -завідувач виробництвом
Служба, що відповідає за організацію і надання послуг для дітей та дорослих	займається організацією майстер-класів з виготовлення смаколиків проведення занять з розвитку дитини, організація екскурсій для малечі та дорослих клуб для сімейного дозвілля	- няні - працівники з розвитку дитини - гіді - аніматори



Рис.3.1 – Функціональна схема сімейного готелю

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Площа приймально-вестибюльної групи приміщень сімейного готелю представлена згідно нових рекомендацій та наведена в табл.3.2.

Приймально-вестибюльна група приміщень призначена для приймання, оформлення, розрахунку гостей, надання інформації про готель, а також для відпочинку в вестибюлі.

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	
Вестибюль				
Дивани	Riteilor	4	1335x567x780	3,02
Крісла	Riteilor	6	667x567x780	2,26
Стіна для дитячого скалалазання	-	2	1400x400x2700	1,12
Журнальні столики	Riteilor	4	814x450x400	1,46
Автомати з снеками та газованою водою	ARIA L EVO 600	4	600x600x1700	1,44
Манеж для малечі	Lionelo	2	1500x1500x400	4,5
Всього				S кор. = 13,8
Бюро прийому і реєстрації				

Продовження таблиці 3.2

Стійка реєстрації	Riteilor	1	1900x600x900	1,14
Скляні стелажі для ключів та папок	Riteilor	2	1450x650x1600	1,88
Планшети	Samsung	3	140x132	-
Робочі крісла	Riteilor	3	450x400x670	0,54
Всього				S кор. = 3,56
Кімната чергового адміністратора				
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Планшети	Samsung	2	140x132	-
Скляні стелажі для папок	Riteilor	2	1450x650x1600	1,88
Всього				S кор. = 3,21
Санвузол роздільний (жіночий/чоловічий)				
Унітаз	KOLO IDOL	4	669x670x600	1,79
Умивальник	KOLO IDOL	4	813x500x700	1,62
Пісуар	KOLO IDOL	2	450x400x600	0,36
Стіл для пелінування	Riteilor	1	900x567x670	0,51
Автомат з підгузками	Bio-D	2	650x400x800	0,52
Всього				S кор. = 4,8
Санвузол персоналу				
Душова кабіна	KOLO IDOL	2	920x930x1700	1,71
Унітаз	KOLO IDOL	2	669x670x600	0,89
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
Всього				S кор. = 3
Гардероб				
Вішаки	Riteilor	4	1400x300x1900	1,68
Підлогове дзеркало з підсвіченням	MT-Бенге	2	670x670x1800	0,89
Тумба на замку для маленьких деталей	Riteilor	2	900x560x600	1
Всього				S кор. = 3,57
Консьєрж-сервіс				
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Планшети	Samsung	2	140x132	-
Скляні стелажі	Riteilor	2	1450x650x1600	1,88
Всього				S кор. = 3,21
Сейфова				
Сейфи	GUTE ЯМХ-17Е	6	670x600x1200	2,4
Всього				S кор. = 2,4
Швейцарська зона				
Крісла	Riteilor	2	667x567x780	0,75
Тумба на замку для маленьких деталей	Riteilor	2	900x560x600	1

Шафа	Riteilor	1	1450x667x1700	0,96
Всього				S кор. = 2,71
Місце для багажних візків				
Візки	-	6	1140x670x700	4,58
Всього				S кор. = 4,58
Камера схову				
Тумба на замку для маленьких деталей	Riteilor	2	900x560x600	1
Стелажі	Riteilor	4	1450x650x1600	3,77
Всього				S кор. = 4,77
Пост охорони				
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Планшети	Samsung	2	140x132	-
Скляні стелажі	Riteilor	2	1450x650x1600	1,88
Монітор	Samsung	1	800x200	-
Всього				S кор. = 4,35
Банкомати, пункт обміну валют				
Банкомати 2-ох банків	ПТКС-19	2	670x660x900	0,88
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Касовий апарат	POS – HP	1	230x200	-
Апарат для перевірки грошей на справжність	POS – HP	1	180x125	-
Всього				S кор. = 2,21

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	46	150
Бюро прийому і реєстрації	11,8	12
Кімната чергового адміністратора	10,7	8
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	16	24
Санвузол персоналу	10	12
Гардероб	11,9	16
Консьєрж-сервіс	10,7	6
Сейфова	8	6
Швейцарська зона	9	4
Місце для багажних візків	15,2	6
Камера схову	15,9	11
Пост охорони	14,5	2

Банкомати, пункт обміну валют	7,3	9
Всього	187	266

Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень сімейного готелю зазначена в табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	10,7
Санвузол роздільний (жіночий / чоловічий)	24
Санвузол персоналу	12
Гардероб	16
Консьєрж-сервіс	10,7
Сейфова	8
Швейцарська зона	9
Місце для багажних візків	15,2
Камера схову	15,9
Пост охорони	14,5
Банкомати, пункт обміну валют	9
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	307

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

До приміщень житлової групи сімейного готелю належать номери різних категорій, коридори на поверхах, хол, приміщення побутового обслуговування.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду сімейного готелю категорії 4* 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	1	2
Люкс	2	2	3	6
Номер I категорії (одномісний) з дитячим ліжком	1	1	19	19
Номер I категорії (двомісний) з дитячим ліжком	1	2	58	116
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	9	18
Всього			90	161

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	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Riteilor	1	2200x2150x660	4,73
Ліжко дитяче	Riteilor	1	1500x800x600	1,2
Манеж для малечі	Lionelo	1	1500x1500x400	2,25
Шафа	Riteilor	1	1450x667x1700	0,96
Телевізор	Xiaomi	1	560x100	-
Тумбочка біля ліжка	Riteilor	3	446x448x500	0,59
Світильник	Mantra	3	112x116	-
Столик для макіяжу	Riteilor	1	800x650x900	0,52
Пуф	Riteilor	1	452x456x500	0,2
Всього				10,45
Вітальня				
Скляні стелажі	Riteilor	2	1450x650x1600	1,88
Дивани	Riteilor	1	1335x567x780	0,75
Крісла	Riteilor	2	667x567x780	0,75
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Журнальні столики	Riteilor	1	814x450x400	0,36
Всього				5,07
Санітарний вузол основний				
Унітаз	KOLO IDOL	1	669x670x600	0,44
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
Біде	KOLO IDOL	1	460x600x500	0,27
Стіл для пелинання	Riteilor	1	900x567x670	0,51
Автомат з підгузками	Bio-D	1	650x400x800	0,26
Душова кабіна	KOLO IDOL	1	920x930x1700	0,85
Всього				2,73
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	KOLO IDOL	1	669x670x600	0,44
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
Біде	KOLO IDOL	1	460x600x500	0,27
Всього				1,11
Передпокій				
Крісла	Riteilor	2	667x567x780	0,75
Вішаки	Riteilor	2	1400x300x1900	0,84
Всього				1,59
Всього				20,95 = 69,8
Люкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Riteilor	1	2200x2150x660	4,73
Ліжко дитяче	Riteilor	1	1500x800x600	1,2
Шафа	Riteilor	1	1450x667x1700	0,96

Продовження таблиці 3.6

Телевізор	Xiaomi	1	560x100	-
Тумбочка біля ліжка	Riteilor	3	446x448x500	0,59
Світильник	Mantra	3	112x116	-
Манеж для малечі	Lionelo	1	1500x1500x400	2,25
Всього				9,73
Вітальня				
Скляні стелажі	Riteilor	2	1450x650x1600	1,88
Дивани	Riteilor	1	1335x567x780	0,75
Крісла	Riteilor	2	667x567x780	0,75
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Журнальні столики	Riteilor	1	814x450x400	0,36
Всього				5,07
Санітарний вузол основний				
Унітаз	KOLO IDOL	1	669x670x600	0,44
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
Стіл для пелінання	Riteilor	1	900x567x670	0,51
Автомат з підгузками	Bio-D	1	650x400x800	0,26
Душова кабіна	KOLO IDOL	1	920x930x1700	0,85
Всього				2,46
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	KOLO IDOL	1	669x670x600	0,44
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
Біде	KOLO IDOL	1	460x600x500	0,27
Всього				1,11
Передпокій				
Крісла	Riteilor	2	667x567x780	0,75
Вішаки	Riteilor	2	1400x300x1900	0,84
Всього				1,59
Всього				19,96 = 66,5
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Riteilor	1	1500x1200x600	1,8
Ліжко дитяче	Riteilor	1	1500x800x600	1,2
Тумбочка біля ліжка	Riteilor	2	446x448x500	0,39
Світильник	Mantra	2	112x116	-
Шафа	Riteilor	1	1450x667x1700	0,96
Телевізор	Xiaomi	1	560x100	-
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Всього				5,68
Санітарний вузол				
Унітаз	KOLO IDOL	1	669x670x600	0,44
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4

Стіл для пелинання	Riteilor	1	900x567x670	0,51
Душова кабіна	KOLO IDOL	1	920x930x1700	0,85
Всього				2,2
Передпокій				
Крісла	Riteilor	2	667x567x780	0,75
Вішаки	Riteilor	2	1400x300x1900	0,84
Всього				1,59
Всього				9,47 = 31,5
Номери І категорії (двомісний)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	Riteilor	1	2200x2150x660	4,73
Ліжко дитяче	Riteilor	1	1500x800x600	1,2
Тумбочка біля ліжка	Riteilor	3	446x448x500	0,59
Світильник	Mantra	2	112x116	-
Шафа	Riteilor	1	1450x667x1700	0,96
Телевізор	Xiaomi	1	560x100	-
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Всього				8,81
Санітарний вузол				
Унітаз	KOLO IDOL	1	669x670x600	0,44
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
Стіл для пелинання	Riteilor	1	900x567x670	0,51
Душова кабіна	KOLO IDOL	1	920x930x1700	0,85
Всього				2,2
Передпокій				
Крісла	Riteilor	2	667x567x780	0,75
Вішаки	Riteilor	2	1400x300x1900	0,84
Всього				1,59
Всього				12,6 = 42
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	Riteilor	2	1500x1200x600	3,6
Ліжко дитяче	Riteilor	1	1500x800x600	1,2
Тумбочка біля ліжка	Riteilor	3	446x448x500	0,59
Світильник	Mantra	2	112x116	-
Шафа	Riteilor	1	1450x667x1700	0,96
Телевізор	Xiaomi	1	560x100	-
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Всього				7,68
Санітарний вузол				
Унітаз	KOLO IDOL	1	669x670x600	0,44
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
Душова кабіна	KOLO IDOL	1	920x930x1700	0,85
Всього				1,69

Передпокій				
Крісла	Riteilor	2	667x567x780	0,75
Вішаки	Riteilor	2	1400x300x1900	0,84
Всього				1,59
Всього				10,96 = 36,5 x 20% = 43,8

Остаточна площа номерів сімейного 4* готелю на 90 номерів представлена в табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 4* на 90 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартаменти	51,7	9,1	3,7	5,3	69,8
Люкс	49,3	8,2	3,7	5,3	66,5
Номер I категорії (одномісний)	18,9	7,3	-	5,3	31,5
Номер I категорії (двомісний)	29,4	7,3	-	5,3	42
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	30,8	6,7	-	6,3	43,8

Перелік обладнання приміщень поповерхового обслуговування сімейного готелю категорії 4* на 90 номерів, зазначено в 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	
Хол				
Дивани	Riteilor	2	1335x567x780	1,5
Крісла	Riteilor	6	667x567x780	2,26
Журнальні столики	Riteilor	2	814x450x400	0,73
Автомати з снеками та газованою водою	ARIA L EVO 600	1	600x600x1700	0,36
Манеж для малечі	Lionelo	1	1500x1500x400	2,25
Всього				7,1 = 23,6
Кімната чергового персоналу				
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Робочі крісла	Riteilor	2	450x400x670	0,36
Скляні стелажі	Riteilor	1	1450x650x1600	0,94
Всього				2,27 = 7,5
Комора брудної білизни				
Шафа	Riteilor	2	1450x667x1700	1,93
Всього				1,93 = 6,4
Комора прибирального інвентаря				

Скляні стелажі	Riteilor	1	1450x650x1600	0,94
Шафа	Riteilor	1	1450x667x1700	0,96
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
				2,3 = 7,6
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	2	1140x670x700	1,52
Шафа	Riteilor	1	1450x667x1700	0,96
				2,48 = 8,2
Санвузол для персоналу				
Душова кабіна	KOLO IDOL	2	920x930x1700	1,71
Унітаз	KOLO IDOL	2	669x670x600	0,89
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
				3 = 10
Сервізна				
Шафа	Riteilor	2	1450x667x1700	1,93
Візки	-	1	1140x670x700	0,76
Робочий стіл	Riteilor	1	1458x670x700	0,97
Умивальник	KOLO IDOL	1	813x500x700	0,4
				4,06 = 13,5

На основі розрахунків табл.3.8 складаємо табл.3.9 – порівняльний аналіз площ приміщень поповерхового обслуговування сімейного готелю на 90 номерів.

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	23,6	30
Кімната чергового персоналу	7,5	12
Комора брудної білизни	6,4	6
Комора прибирального інвентаря	7,6	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	8,2	12
Санвузол для персоналу	10	4
Сервізна	13,5	8

Загальна площа приміщень наведена в табл.3.10 на основі табл.3.9 для сімейного готелю на 90 номерів.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування сімейного готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6,4
Комора прибирального інвентаря	7,6

Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	10
Сервізна	13,5

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 сімейному готелі на першому поверсі розташовуватимуться три заклади ресторанного господарства, а саме: ресторан (161х0,75) на 121 місце, лобі-бар (161х0,1) на 16 місць та їдальня для персоналу на 20 місць. Всі заклади матимуть свій графік роботи. Докладна характеристика ЗРГ наведена в табл.3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства сімейного готелю

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	121	проживаючі в готелі та гості Печерського району	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «а ля карт»	офіціантами, повне/часткове	скандинавська кухня з елементами європейської	з 7.00 - 22.00 з шведським столом
Бар при вестибюлі	Перший	16	проживаючі в готелі та гості Печерського району	а ля карт	барменами, повне	-	цілодобово
Їдальня для персоналу	-	20	робітники	-	с/о	комплексне меню	з 7.00 - 23.00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма ресторану при готелі складається у формі меню, що змінюватиметься кожний сезон.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Скандинавський сендвіч (сьомга с/с, чорний хліб з насінням, яйця, вершковий сир)	45
згідно ТК	Натхненний сендвіч (чорний хліб, креветки, яйця, терта цедра лимону)	45
згідно ТК	Скандинавський оселедцевий салат (оселедець, яблуко, капуста, лист салату, сметана)	65
згідно ТК	Картопляний салат по-фінські (картопля, цибуля, огірки мариновані, сметана)	70
згідно ТК	М'ясна фінська нарізка (кров'яна ковбаса, ліверна ковбаса, сальтисон)	25/25/25
згідно ТК	Сирна нарізка (valiooltermanni, valio Emmental, valiosalaneuvos)	25/25/25
	Молоко «Valio»	80
	Вершки «Valio»	20
Гарячі страви		
згідно ТК	Млинці в духовці по-фінські (яйця, молоко, борошно, масло вершкове, лосось с/с)	100
згідно ТК	М'ясні котлетки тушковані в помідорах	
згідно ТК	Картопля запечена з оселедцем	75
згідно ТК	Капустяна запіканка по-фінські (капуста, фарш м'ясний, морква, цибуля, сухарі пшеничні)	80
згідно ТК	Оладки з кабачків з сиром	50
згідно ТК	Спаржі тушкована	50
згідно ТК	Омлет з сьомгою с/с	55
згідно ТК	Ячня з м'ясними галушками	50
Солодкі страви		
згідно ТК	Сирники з борошна розторопші	60
згідно ТК	Сирники з борошна насіння гарбуза	50
згідно ТК	Панакота	60
	М'яммі	40
Напої		
згідно ТК	Кава: еспресо американо капучино латте	30 80 120 200
згідно ТК	Чай «Gordon» чорний / зелений/ трав'яний / фруктовий	150
згідно ТК	Нюпонсоппа (густий кисіль з шипшини, з збитими вершками)	250
згідно ТК	Сафт зі сливи (компот)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Фінські булочки з корицею «Корвапуусти»	45
	Булочка з корицею	50
	Міні-пиріжки пшенично-вівсяні з картоплею на манер «Калиток»	45
	Рунебергське тістечко	45
	Фінська зірочка з джемом	50

	Хліб «Руіспала»	30
	Шведський цибулевий хліб	30

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Шведський салат з буряка та соленого оселедця	170
згідно ТК	Ковбаски запечені з сиром, яблуками та гірчицею по-шведськи	210
згідно ТК	Сирники з борошном розторопші	100
згідно ТК	Сирники з борошном насіння гарбуза	100
згідно ТК	Панакота	100
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Смьоргосторта (хліб, червона цибуля, копчена шинка, кислі яблука, хрін)	120
згідно ТК	Калатіко (копчений та солений оселедець з картоплею та сметаною)	150
згідно ТК	Салат «ФрекенБок» (судак, буряк, картопля, квасоля, гриби, мариновані огірки)	175
згідно ТК	Салат шведський з рибкою (лосось, сік лимону, цибуля, огірки, горох, йогурт)	170
згідно ТК	Салат курячий з помідорами (помідори, філе куряче, базилік, бринза, часник)	180
згідно ТК	Салат з яловичою печінкою (цибуля, печінка, часник, грецькі горіхи, винний оцет, мандарини, мед)	175
згідно ТК	Салат в шлюпці з огірка (цибуля, огірки, часник, помідори, лимон, яйця, зелений перець)	170
згідно ТК	Нарізка буженини томленої в духовці	150
згідно ТК	Террін з оленини під соусом зі смородини	150
згідно ТК	Сирна нарізка (valiooltermanni, valio Emmental, valiosalaneuvos)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Шашлик з індички з апельсинами по-шведськи	75
згідно ТК	Фрикадельки з білої квасолі в томатному соусі	80
згідно ТК	Сирні палички запечені в гарубзі	80
Перші страви		
згідно ТК	Уха по-фінські з горбуші	250
згідно ТК	Гречаний суп з рибкою (судак, гречка, картопля, томатна паста)	250
згідно ТК	Суп з свинини (свинина, сало, горох, цибуля, гвоздика, мускатний горіх, гірчиця)	250
згідно ТК	Суп «Енгамат» (цвітна капуста, морква, картопля, цибуля порей, стручковий зелений горошок, шпинат, яєчний жовток)	250
Другі страви		
згідно ТК	Стейк з тунця з гарніром з брюсельської капусти	120/120
згідно ТК	Лосось запечений в вершковому соусі	220
згідно ТК	Скандинавське рагу з морепродуктами (філе тріски, цибуля, кальмари, креветки, часник, картопля)	250
згідно ТК	Ескабече з цесарки подається з цибулею порей та морквою	140/80

згідно ТК	Курячий біфштекс а-ля Ліндстрем подається з буряком	150/100
згідно ТК	Смажені котлети «Валленберг» (яловичина, вершки, яєчний жовток, брусниця) подається з картоплею	125/125
згідно ТК	Печення по-шведськи (свинина, масло вершкове, чорнослив, картопля)	240
згідно ТК	Шведські фрикадельки в вершковому соусі	210
згідно ТК	Баранина в соусі з кропу	260
згідно ТК	Морква по-шведськи (морква, картопля, баклажани, сметана, прянощі)	170
згідно ТК	Кроппкакур (шведські картопляні галушки) подається з брусничним соусом	175
згідно ТК	Каша ячна по-шведськи з горіхами	160
Солодкі страви		
згідно ТК	Фаршировані яблука мигдалем тушковані в білому вині	110
згідно ТК	Шведський чізкейк (мигдаль, яйця, цукор, молоко, вершки, сир к/м)	120
згідно ТК	Шведський шоколадний десерт «Daim» (какао, цукровий сироп, вершкове масло, цукор, мигдаль)	100
згідно ТК	Суфле з агруса (агрус, цукор, лимонна цедра, біле вино, яйця)	120
Гарячі напої		
згідно ТК	Кава: еспreso американо капучино латте яєчна кава по-шведськи	30 80 120 200 200
згідно ТК	Чай «Gordon» чорний / зелений/ трав'яний / фруктовий	150
згідно ТК	Чай по-шведськи (молоко, вода, чорний чай)	250
згідно ТК	Гльог з мигдалем, родзинками та прянощами	250
згідно ТК	Нюпонсоппа (густий кисіль з шипшини, з збитими вершками)	250
Холодні напої		
згідно ТК	Сафт зі сливи (компот)	250
згідно ТК	Ягідний молочний коктейль	250
згідно ТК	Фруззі «Манговий рай»	250
згідно ТК	Фруззі «Полуничний бриз»	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Фінські різдвяні зірочки	65
	Луссебуллар (вершкове масло, молоко, шафран, цукор, сіль, дріжджі, борошно пшеничне, яйця, родзинки)	60
	Яблучний пиріг з ванільним соусом	120
	Хліб «Руіспала»	50
	Шведський цибулевий хліб	50

Таблиця 3.14 –Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Absolutvanilla», 40% об. Швеція	1/0,05

Горілка «Absolut47aspberry», 40% об. Швеція	1/ 0,05
Горілка «Absolutpears», 40% об. Швеція	1/ 0,05
Вина	
«AbbaziaMoscatod`Astii», біле напівсолодке, 5,5% об. Італія	0,75/ 0,1
«YellowTailMoscato», біле напівсолодке, 7,5% об. Австралія	0,75/ 0,1
«GazelaVinhoVerde», біле напівсухе, 8,5% об. Португалія	0,75/ 0,1
«AbbaziaArneisLanghe», біле, сухе, 13,5% об. Італія	0,75/ 0,1
«Chateau Le Roc 2018 Bordeaux», біле, сухе, 13% об. Франція	0,75/ 0,1
«J.P. ChenetRougeMediumSweet», червоне напівсолодке, 9,5% об. Франція	0,75/ 0,1
«BodegasToroRojo», червоне, напівсолодке, 11% об., Іспанія	0,75/ 0,1
«MareMagnumZinfandelBigBoys», 14,5% об. червоне, сухе, Італія	0,75/ 0,1
«Barton & Guestier Pinot Noir Reserve», червоне, сухе, 12% об. Франція	0,75/ 0,1
Бренді	
«Moisan XO», 40% об. Фінляндія	1/ 0,05
«Gautier GemacoCortel Napoleon», 40% об. Франція	1/ 0,05
«Torres», 38% об., Іспанія	1/ 0,05
Джин	
Куго«Napue», 46,3% об., Фінляндія	1/ 0,05
«Runoi», 46,3% об. Фінляндія	1/ 0,05
«Tanqueray London Dry Gin», 47,3% об. Великобританія	1/ 0,05
Пиво	
«LapinKulta», світле, фільтроване, 5,2% об. Фінляндія	0,5/0,5
«Lastlaugh», янтарне, крафтове, фільтроване 5,5% об., Фінляндія	0,5/0,5
«BlackIPA», дуже темне, крафтове, фільтроване, 6,5% об. Фінляндія	0,5/0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна вода «San – Pellegrino» газована, не газована	0,5/0,5
Мінеральна вода «Ramlösa» газована, не газована	0,5/0,5
Сильно газована вода «Schweppes»	0,5/0,5
Сильно газована вода «Coca-cola»	0,5/0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 4*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ Величина порції, мл
Вино-горілочні вироби		
	Горілка «Absolutvanilla», 40% об. Швеція	0,05
	Горілка «Absolut47aspberry», 40% об. Швеція	0,05
	Горілка «Absolutpears», 40% об. Швеція	0,05
	«AbbaziaMoscatod`Astii», біле напівсолодке, 5,5% об. Італія	0,1
	«YellowTailMoscato», біле напівсолодке, 7,5% об. Австралія	0,1
	«GazelaVinhoVerde», біле напівсухе, 8,5% об. Португалія	0,1
	«AbbaziaArneisLanghe», біле, сухе, 13,5% об. Італія	0,1
	«Chateau Le Roc 2018 Bordeaux», біле, сухе, 13% об. Франція	0,1
	«J.P. ChenetRougeMediumSweet», червоне напівсолодке, 9,5% об. Франція	0,1
	«BodegasToroRojo», червоне, напівсолодке, 11% об., Іспанія	0,1

	«MareMagnumZinfandelBigBoys», 14,5% об. червоне, сухе, Італія	0,1
	«Barton & Guestier Pinot Noir Reserve», червоне, сухе, 12% об. Франція	0,1
	«Moisan XO», 40% об. Фінляндія	0,05
	«Gautier GemacoCortel Napoleon», 40% об. Франція	0,05
	«Torres», 38% об., Іспанія	0,05
	Куро«Napue», 46,3% об., Фінляндія	0,05
	«Runoi», 46,3% об. Фінляндія	0,05
	«Tanqueray London Dry Gin», 47,3% об. Великобританія	0,05
Гарячі напої		
згідно ТК	Кава: еспресо американо капучино латте яєчна кава по-шведські	30 80 120 200 200
згідно ТК	Чай «Gordon» чорний / зелений / трав'яний / фруктовий	150
згідно ТК	Чай по-шведські (молоко, вода, чорний чай)	250
згідно ТК	Гльог з мигдалем, родзинками та прянощами	250
згідно ТК	Нюпонсоппа (густий кисіль з шипшини, з збитими вершками)	250
Холодні напої		
згідно ТК	Сафт зі сливи (компот)	250
згідно ТК	Ягідний молочний коктейль	250
згідно ТК	Фруззі «Манговий рай»	250
згідно ТК	Фруззі «Полуничний бриз»	250
Солодкі страви		
згідно ТК	Фаршировані яблука мигдалем тушковані в білому вині	110
згідно ТК	Шведський чізкейк (мигдаль, яйця, цукор, молоко, вершки, сир к/м)	120
згідно ТК	Шведський шоколадний десерт «Daim» (какао, цукровий сироп, вершкове масло, цукор, мигдаль)	100
згідно ТК	Суфле з агруса (агрус, цукор, лимонна цедрa, біле вино, яйця)	120

Таблиця 3.16 – Дитяче меню ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Салат – коктейль з курки «Джек Горобець» (курка, яйця, кукурудза, картопля, помідори)	100
згідно ТК	Чеширський кіт (морква, родзинки, курага, грецький горішок)	100
	Мюслі (пластівці, молоко)	250
Перші страви		
згідно ТК	Суп-лапша з куркою «Панда По»	230
згідно ТК	Морські бомбочки (суп з фрикадельками)	230
Другі страви		

згідно ТК	Радість лисички (шашличок з курки)	100
згідно ТК	Курячі парові котлетки	100
згідно ТК	Бабусині котлетки (телятина та куряче філе)	100
згідно ТК	Пельмені з м'ясом	230
згідно ТК	Варенички у маслі з картоплею та сиром	150
згідно ТК	Сонячні промінчики (картопля фрі)	150
Солодкі страви		
згідно ТК	Яблучко запечене з родзинками	140
згідно ТК	Фруктовий десерт з йогуртом (йогурт, персик, банан, яблуко)	125
згідно ТК	Фруктове пюре (банан, яблуко, персик консервований)	150
згідно ТК	Морозиво «Пінгвін»	50
згідно ТК	Свіжі фрукти (яблука, банани, мандарини)	20/20/20
згідно ТК	Полуниця з вершками	40/10
Гарячі напої		
згідно ТК	Какао	250
згідно ТК	Гарячий шоколад	250
згідно ТК	Чай «Gordon» чорний / зелений/ трав'яний / фруктовий	150
Холодні напої		
згідно ТК	Сафт зі сливи (компот)	250
згідно ТК	Ягідний молочний коктейль	250
згідно ТК	Фруззі «Манговий рай»	250
згідно ТК	Фруззі «Полуничний бриз»	250

Розрахунок виробничої програми закладу складаємо на основне меню, що складається з меню сніданків та меню«a la carte».

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 121 місце

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		161
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	73
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	50	91
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	127
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	60	109
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	91
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	30	54
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1,5	40	73
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	51
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	0,6	100	73
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,6	80	58
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	0,6	70	51
Всього відвідувачів за день			851
Денна оборотність місця, раз			7

$$N_{\text{стр}} = 161 \times 7 + 851 \times 3,5 = 1\,127 + 2\,979 = 4\,106 \text{ шт.}$$

Таблиця 3.18– Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		338
рибні		25	85
м'ясні		30	101
овочеві		25	85
молоко та кисломолочні продукти		20	67
Гарячі страви	50		564
м'ясні, рибні		45	254
овочеві		25	141
яєчні, сирні		30	169
Солодкі страви	20		225
Всього	100		1127

Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	447
Холодні страви та закуски	30		894
рибні		25	224
м'ясні		30	268
салати		35	313
кисломолочні продукти		10	89
Гарячі закуски	5	100	148
Супи	10		298
прозорі		15	45
заправні		85	253
Другі гарячі страви	30		894
рибні			
м'ясні		20	179
овочеві		65	581
круп'яні		5	45
		10	89
Солодкі страви	10		298
Всього	100		2 979

Розбивка закупівельної продукції ресторану при сімейному готелі, представлено в табл.3.20.

**Таблиця 3.20 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану,
реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 161 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	40
Холодні напої:	л	0,25	40
мінеральна вода		0,125	20
власного виробництва		0,125	20
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	16
житній		0,05	8
пшеничний		0,05	8
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	113

Таблиця 3.21 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 851 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,05	43
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	43
мінеральна вода		0,08	68
сік		0,02	17
власного виробництва		0,1	85
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
житній		0,05	43
пшеничний		0,05	43
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	426
Вино-горілчані вироби	л	0,1	85
Пиво	л	0,025	21

Враховуючи попередні розрахунки для ресторану сімейного готелю, розраховуємо денну виробничу програму на сніданки та на протязі дня, а також для карти напоїв (табл.3.22 – 3.24).

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Скандинавський сендвіч (сьомга с/с, чорний хліб з насінням, яйця, вершковий сир)	25	45
згідно ТК	Натхненний сендвіч (чорний хліб, креветки, яйця, терта цедра лимону)	27	45
згідно ТК	Скандинавський оселедцевий салат (оселедець, яблуко, капуста, лист салату, сметана)	33	65
згідно ТК	Картопляний салат по-фінські (картопля, цибуля, огірки мариновані, сметана)	85	70

згідно ТК	М'ясна фінська нарізка (кров'яна ковбаса, ліверна ковбаса, сальтисон)	101	25/25/25
згідно ТК	Сирна нарізка (valiooltermanni, valio Emmental, valiosalaneuvos)	27	25/25/25
	Молоко «Valio»	25	80
	Вершки «Valio»	15	20
Гарячі страви			
згідно ТК	Млинці в духовці по-фінські (яйця, молоко, борошно, масло вершкове, лосось с/с)	54	100
згідно ТК	М'ясні котлетки тушковані в помідорах	52	
згідно ТК	Картопля запечена з оселедцем	99	75
згідно ТК	Капустяна запіканка по-фінські (капуста, фарш м'ясний, морква, цибуля, сухарі пшеничні)	49	80
згідно ТК	Оладки з кабачків з сиром	68	50
згідно ТК	Спаржі тушкова	73	50
згідно ТК	Омлет з сьомгою с/с	82	55
згідно ТК	Ясння з м'ясними галушками	87	50
Солодкі страви			
згідно ТК	Сирники з борошна розторопші	69	60
згідно ТК	Сирники з борошна насіння гарбуза	56	50
згідно ТК	Панакота	55	60
	М'яммі	45	40
Напої			
згідно ТК	Кава: еспресо американо капучино латте	20	30 80 120 200
згідно ТК	Чай «Gordon» чорний / зелений/ трав'яний / фруктовый	15	150
згідно ТК	Нюпонсоппа (густий кисіль з шипшини, з збитими вершками)	2	250
згідно ТК	Сафт зі сливи (компот)	3	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Фінські булочки з корицею «Корвапуусти»	28	45
	Булочка з корицею	23	50
	Міні-пиріжки пшенично-вівсяні з картоплею на манер «Калиток»	17	45
	Рунебергське тістечко	25	45
	Фінська зірочка з джемом	20	50
	Хліб «Руіспала»	8	30
	Шведський цибулевий хліб	8	30

**Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на
121місце**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід г
Фірмові страви			
згідно ТК	Шведський салат з буряка та соленого оселедця	47	170
згідно ТК	Ковбаски запечені з сиром, яблуками та гірчицею по-шведськи	120	210
згідно ТК	Сирники з борошна розторопші	94	100
згідно ТК	Сирники з борошна насіння гарбуза	86	100
згідно ТК	Панакота	100	100
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Смьоргосторта (хліб, червона цибуля, копчена шинка, кислі яблука, хрін)	120	120
згідно ТК	Калатіко (копчений та солений оселедець з картоплею та сметаною)	104	150
згідно ТК	Салат «ФрекенБок» (судак, буряк, картопля, квасоля, гриби, мариновані огірки)	73	175
згідно ТК	Салат шведський з рибою (лосось, сік лимону, цибуля, огірки, горох, йогурт)	90	170
згідно ТК	Салат курячий з помідорами (помідори, філе куряче, базилік, бринза, часник)	55	180
згідно ТК	Салат з яловичою печінкою (цибуля, печінка, часник, грецькі горіхи, винний оцет, мандарини, мед)	48	175
згідно ТК	Салат в шлюпці з огірка (цибуля, огірки, часник, помідори, лимон, яйця, зелений перець)	47	170
згідно ТК	Нарізка буженини томленої в духовці	168	150
згідно ТК	Террін з оленини під соусом зі смородини	100	150
згідно ТК	Сирна нарізка (valiooltermanni, valio Emmental, valiosalaneuvos)	89	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	Шашлик з індички з апельсинами по-шведські	48	75
згідно ТК	Фрикадельки з білої квасолі в томатному соусі	53	80
згідно ТК	Сирні палички запечені в гарубзі	47	80
Перші страви			
згідно ТК	Уха по-фінські з горбуші	25	250
згідно ТК	Гречаний суп з рибою (судак, гречка, картопля, томатна паста)	20	250
згідно ТК	Суп з свинини (свинина, сало, горох, цибуля, гвоздика, мускатний горіх, гірчиця)	153	250
згідно ТК	Суп «Енгагат» (цвітна капуста, морква, картопля, цибуля порей, стручковий зелений горошок, шпинат, яєчний жовток)	100	250
Другі страви			
згідно ТК	Стейк з тунця з гарніром з брюсельської капусти	59	120/120
згідно ТК	Лосось запечений в вершковому соусі	62	220
згідно ТК	Скандинавське рагу з морепродуктами (філе тріски, цибуля, кальмари, креветки, часник, картопля)	58	250

згідно ТК	Ескабече з цесарки подається з цибулею порей та морквою	81	140/80
згідно ТК	Курячий біфштекс а-ля Ліндстрем подається з буряком	125	150/100
згідно ТК	Смажені котлети «Валленберг» (яловичина, вершки, ячний жовток, брусниця) подається з картоплею	75	125/125
згідно ТК	Печеня по-шведськи (свинина, масло вершкове, чорнослив, картопля)	144	240
згідно ТК	Шведські фрикадельки в вершковому соусі	58	210
згідно ТК	Баранина в соусі з кропу	98	260
згідно ТК	Морква по-шведськи (морква, картопля, баклажани, сметана, прянощі)	25	170
згідно ТК	Кроппкакур (шведські картопляні галушки) подається з брусничним соусом	20	175
згідно ТК	Каша ячна по-шведськи з горіхами	89	160
Солодкі страви			
згідно ТК	Фаршировані яблука мигдалем тушковані в білому вині	62	110
згідно ТК	Шведський чізкейк (мигдаль, яйця, цукор, молоко, вершки, сир к/м)	71	120
згідно ТК	Шведський шоколадний десерт «Daim» (какао, цукровий сироп, вершкове масло, цукор, мигдаль)	69	100
згідно ТК	Суфле з агруса (агрус, цукор, лимонна цедра, біле вино, яйця)	96	120
Гарячі напої			
згідно ТК	Кава: еспreso американо капучино латте яєчна кава по-шведськи	23	30 80 120 200 200
згідно ТК	Чай «Gordon» чорний / зелений/ трав'яний / фруктовий	15	150
згідно ТК	Чай по-шведськи (молоко, вода, чорний чай)	2	250
згідно ТК	Гльог з мигдалем, родзинками та прянощами	2	250
згідно ТК	Нюпонсоппа (густий кисіль з шипшини, з збитими вершками)	1	250
Холодні напої			
згідно ТК	Сафт зі сливи (компот)	26	250
згідно ТК	Ягідний молочний коктейль	20	250
згідно ТК	Фруззі «Манговий рай»	22	250
згідно ТК	Фруззі «Полуничний бриз»	17	250
Хліб, хлібобулочки та борошняні кондитерські вироби			
	Фінські різдвяні зірочки	126	65
	Луссебуллар (вершкове масло, молоко, шафран, цукор, сіль, дріжджі, борошно пшеничне, яйця, родзинки)	78	60
	Яблучний пиріг з ванільним соусом	122	120
	Хліб «Руіспала»	64	50
	Шведський цибулевий хліб	36	50

Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 121 місце (напої)

Назва напою	К-кість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
Горілка		
Горілка «Absolutvanilla», 40% об. Швеція	5	0,05
Горілка «Absolutraspberri», 40% об. Швеція	2	0,05
Горілка «Absolutpears», 40% об. Швеція	4	0,05
Вина		
«AbbaziaMoscatod`Astii», біле напівсолодке, 5,5% об. Італія	3	0,1
«YellowTailMoscato», біле напівсолодке, 7,5% об. Австралія	5	0,1
«GazelaVinhoVerde», біле напівсухе, 8,5% об. Португалія	7	0,1
«AbbaziaArneisLanghe», біле, сухе, 13,5% об. Італія	2	0,1
«ChateauLeRoc 2018 Bordeaux», біле, сухе, 13% об. Франція	1	0,1
«J.P. ChenetRougeMediumSweet», червоне напівсолодке, 9,5% об. Франція	10	0,1
«BodegasToroRojo», червоне, напівсолодке, 11% об., Іспанія	7	0,1
«MareMagnumZinfandelBigBoys», 14,5% об. червоне, сухе, Італія	5	0,1
«Barton &Guestier Pinot Noir Reserve», червоне, сухе, 12% об. Франція	3	0,1
Бренді		
«Moisan XO», 40% об. Фінляндія	9	0,05
«Gautier GemacoCortel Napoleon», 40% об. Франція	2	0,05
«Torres», 38% об., Іспанія	3	0,05
Джин		
Куго«Narue», 46,3% об., Фінляндія	5	0,05
«Runoi», 46,3% об. Фінляндія	7	0,05
«Tanqueray London Dry Gin», 47,3% об. Великобританія	5	0,05
Пиво		
«LapinKulta», світле, фільтроване, 5,2% об. Фінляндія	7	0,5
«Lastlaugh», янтарне, крафтове, фільтроване 5,5% об., Фінляндія	8	0,5
«BlackIPA», дуже темне, крафтове, фільтроване, 6,5% об. Фінляндія	6	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «San – Pellegrino» газована, не газована	25	0,5
Мінеральна вода «Ramlösa» газована, не газована	23	0,5
Сильно газована вода «Schweppes»	23	0,5
Сильно газована вода «Coca-cola»	20	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Виробничі приміщення виділені в цехах підприємств характеризуються тим, що в них виготовляється продукція за певним закінченим циклом. Потреба ресторану при сімейному готелі в сировині, наведена в табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	яловичина	охолоджене
	свинина	
	філе куряче	
	яловича печінка	
	оленина	
	баранина	
	філе індички	
	цесарка	
Риба та морепродукти	креветки	охолоджене
	судак	
	горбуша	
	тунець	
	лосось	
	кальмари	
	тріска	
М'ясна та рибна гастрономія	сьомга с/с	фасоване
	оселедець	
	кров'яна ковбаса	
	ліверна	
	сальтисон	
	лосось с/с	
	копчена шинка	
	буженина	
	сало	
Молоко, молочні та жирові продукти	яйця	свіжі фасоване
	вершковий сир	
	сметана	
	сир к/м	
	сир «valiooltermanni»	
	сир «valio Emmental»	
	сир «valiosalaneuvos»	
	молоко «valio»	
	вершки «valio»	
	бринза	
	йогурт	
	масло вершкове	
Овочі та зелень	капуста	свіжі
	лист салату	
	картопля	

Овочі та зелень	капуста	свіжі
	лист салату	
	картопля	
	цибуля	
	помідори	
	морква	
	кабачки	
	авокадо	
	баклажани	
	буряк	
	хрін	
	гриби	
	базилік	
	гарбуз	
	брюсельська капуста	
	цибуля порей	
	шпинат	
	цвітна капуста	
	часник	
Фрукти та ягоди	агрус	свіжі
	суниця	
	шипшина	
	лимон	
	яблуко	
	горобина	
	сливи	
	мандарини	
	брусниця	
	апельсини	
Бакалійні товари	огірки мариновані	фасовані
	гірчиця по-шведськи	
	кислі яблука	
	квасоля	
	горох	
	винний оцет	
	мед	
	соус зі смородини	
	томатний соус	
	соус з кропу	
	брусничний соус	
	біле вино	
	цукровий сироп	
	чорний хліб з насінням	фасовані
Сипучі продукти	борошно	
	сухарі пшеничні	
	борошно з розторопші	
	борошно з насіння гарбуза	
	карагінан	
	мигдаль	
	цукор	
	какао	

	родзинки	
	крупа ячна	
	грецькі горіхи	
	гречка	
	чорнослив	
	гвоздика	
	мускатний горіх	

Для приготування кулінарної продукції на підприємствах обладнуються спеціальні виробничі приміщення - заготівельні та доготівельні цехи.

Виробничі приміщення виділені в цехах підприємств характеризуються тим, що в них виготовляється продукція за певним закінченим циклом.

Технологічні (поточні) лінії розміщуються відповідно до послідовності технологічних процесів виготовлення напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції більшості ресторанів поділяється на дві стадії: первинна обробка продуктів, яка включає операції по виготовленню напівфабрикатів і теплова обробка продуктів, в процесі якої напівфабрикати доводяться до готовності.

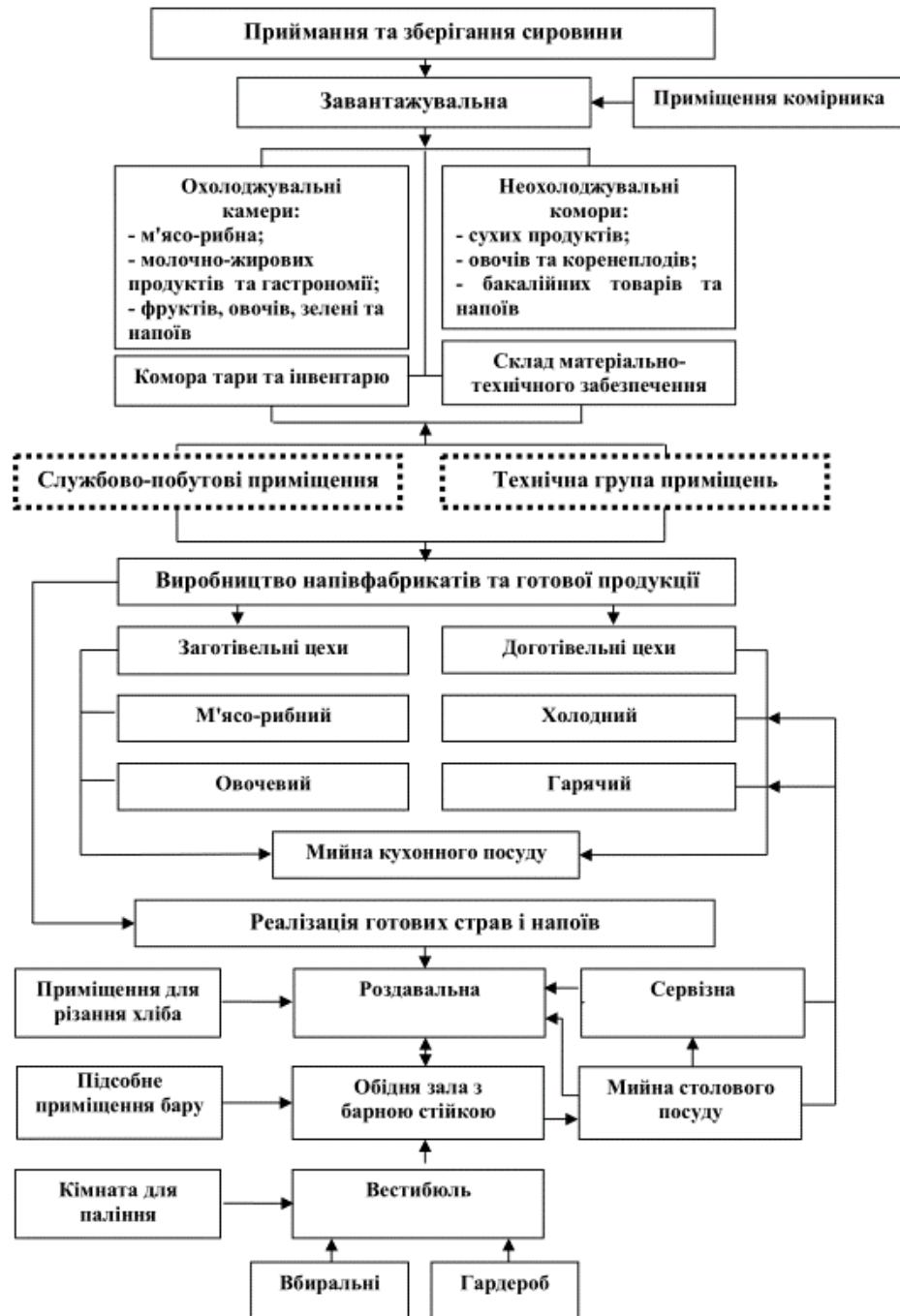


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва в ресторані при сімейному готелі

Взаємозв'язок між приміщеннями ресторанних підприємств визначається послідовністю виробництва продукції і її дальшої продажі клієнтам. Ця послідовність може складатися з таких циклів:

1. Приймання. Ця функція полягає в контролі кількості закуплених продуктів і транспортування їх на склад.

2. Складування. Основною метою цього етапу є зберігання продуктів і підтримка оптимальних умов зберігання з метою запобігання псування та створення відповідного запасу.
3. Передавання продуктів на кухню. Відпуск продуктів здійснюється у відповідній послідовності в строго регламентований час, використовуючи ваговимірювальне устаткування.
4. Приготування замовлених страв. У виробничому процесі ресторанного підприємства це є основним етапом, для якого передбачений ряд приміщень зі відповідним устаткуванням.
5. Продаж. Підсумковим етап виробничого циклу є обслуговування клієнтів за відповідну оплату замовленими напоями і стравами. Головною складовою успішної продажі є меню, рівень сервісу, створення зовнішньої атмосфери тощо.

Всі приміщення ресторанного підприємства формуються в залежності від різних вимог: обов'язкових норм і правил (санітарних, пожежних, будівельних), викладених у відповідних документах ДСТУ, СНіП, ППБ тощо.

Виробничі приміщення (кухня) призначені для обробки сировини, дроблення напівфабрикатів і випуску готової продукції.

Так як інновація стосується ресторану та виготовлення безлактозних десертів, характеризуємо весь технологічний процес в ресторані.

В ресторані, що проектується наявні овочевий та м'ясо-рибний заготівельні цехи. З доготівельних – гарячий та холодний. Перелік обладнання наведено в табл.3.26.

Таблиця 3.26 – Перелік обладнання в цехах

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Овочевий цех				
Універсальний привід	УКМ 0,1	1	540x556x670	0,3
Стіл виробничий	Riteilor	2	1232x665x840	1,63
Мийна ванна	ВМ	2	760x650x800	0,98
Утилізатор	-	1	440x590x650	0,25
Рукомийник	KOLO	1	890x450x670	0,4
Підтоварник	ПТ2	1	1020x540x125	0,55

Стелаж	CT1	1	1245x668x1780	0,83
Витяжка	Franko	1	448x600	-
Всього				S _{кор.} = 4,94 S _{заг} = 14,1
М'ясо-рибний цех				
Універсальний привід	УКМ 0,1	1	540x556x670	0,3
Стіл виробничий	Riteilor	2	1232x665x840	1,63
Мийна ванна	BM	2	760x650x800	0,98
Утилізатор	-	1	440x590x650	0,25
Рукомийник	KOLO	1	890x450x670	0,4
Холодильна шафа	ШХ-0,7	1	1232x668x1670	0,82
Стелаж	CT1	1	1245x668x1780	0,83
М'ясорубка	Bosch	1	145x133	-
Всього				S _{кор} =5,21 S _{заг} =14,8
Холодний цех				
Стіл виробничий	Riteilor	2	1232x665x840	1,63
Мийна ванна	BM	2	760x650x800	0,98
Рукомийник	KOLO	1	890x450x670	0,4
Утилізатор	-	1	440x590x650	0,25
Охолоджувальний стіл	FROSTY FSK	1	980x552x658	0,54
Стелаж	CT1	1	1245x668x1780	0,83
Холодильна шафа	ШХ-0,7	1	1232x668x1670	0,82
Ваги	Samsung	1	135x136	-
Всього:				S _{кор.} = 5,45 S _{заг.} = 15,5
Гарячий цех				
Стіл виробничий	Riteilor	2	1232x665x840	1,63
Мийна ванна	BM	2	760x650x800	0,98
Рукомийник	KOLO	1	890x450x670	0,4
Утилізатор	-	1	440x590x650	0,25
Стелаж	CT1	1	1245x668x1780	0,83
Плита індукційна	Perfelli VH	2	690x600x670	0,82
Пароконвектомат	Samsung	1	1120x560x1700	0,62
Витяжка	Franko	3	448x600	-
Гриль	Samsung	1	1300x660x600	0,85
Всього:				S _{кор.} = 6,38 S _{заг.} = 21,2

В ресторані, також передбачено мийну кухонного посуду та мийну столового посуду, що розташовується в різних кутках закладу, для того щоб потоки брудного та чистого посуду не пересікались.

Таблиця 3.27 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі мийної кухонного та столового посуду

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Мийна кухонного посуду				
Стіл виробничий	Riteilor	2	1232x665x840	1,63
Мийна ванна	BM	2	760x650x800	0,98
Рукомийник	KOLO	1	890x450x670	0,4
Стелаж	CT1	1	1245x668x1780	0,83
Утилізатор	-	1	440x590x650	0,25
Посудомийна	Bosch SMV	2	1000x670x980	1,34
Всього				S _{кор} = 5,43 S _{заг.} = 13,5
Мийна столового посуду				
Стіл виробничий	Riteilor	2	1232x665x840	1,63
Мийна ванна	BM	2	760x650x800	0,98
Рукомийник	KOLO	1	890x450x670	0,4
Стелаж	CT1	1	1245x668x1780	0,83
Утилізатор	-	1	440x590x650	0,25
Посудомийна	Bosch SMV	2	1000x670x980	1,34
Всього				S _{кор} = 5,43 S _{заг.} = 15,5

Всі страви видаватимуться через роздавальню, обладнання та приміщення зазначено в табл.3.28.

Таблиця 3.28 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі роздавальної

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Стіл виробничий	Riteilor	2	1232x665x840	1,63
Лампи для підігріву	Syalgast 692612	3	230x220	-
Стелаж	CT1	1	1245x668x1780	0,83
Всього				S_{кор} = 2,46 S_{заг.} = 8,2

Що стосується приміщень для відвідувачів, то вони включають: вестибюль, обідню залу, санвузли та гардероб.

Таблиця 3.29 – Характеристика меблів обіднього залу

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість, шт.
Стіл двомісний	672x674x800	10
Стіл чотиримісний	1212x674x800	24
Стіл шестимісний	1890x674x800	1
Стілець	398x367x700	121

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

В сімейному готелі, знаходяться такі заклади ресторанного господарства, як: ресторан, лобі-бар та їдальня для персоналу.

Зранку на гостей готелю очікує «шведський стіл» з меню розширеного континентального сніданку.

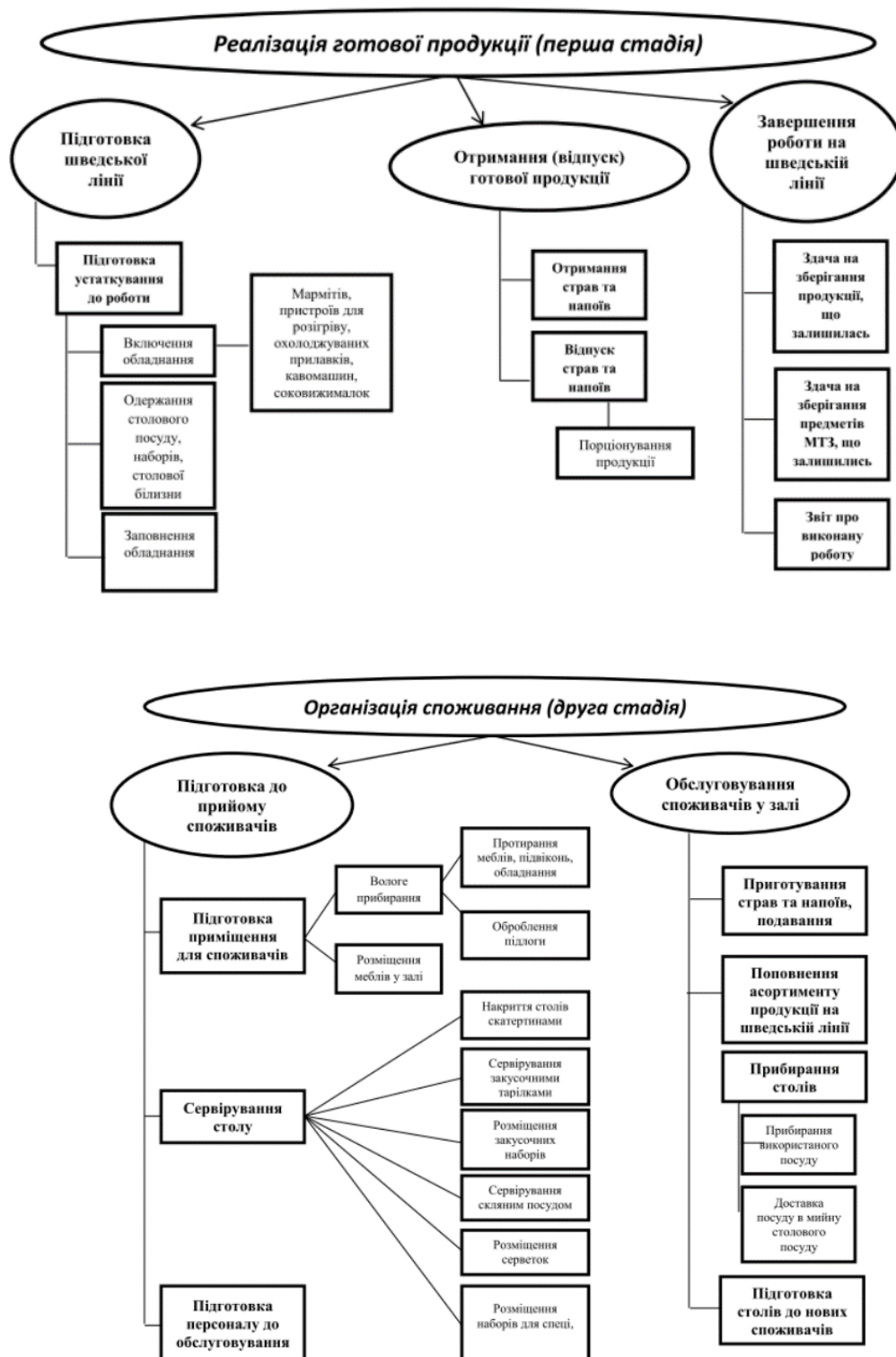
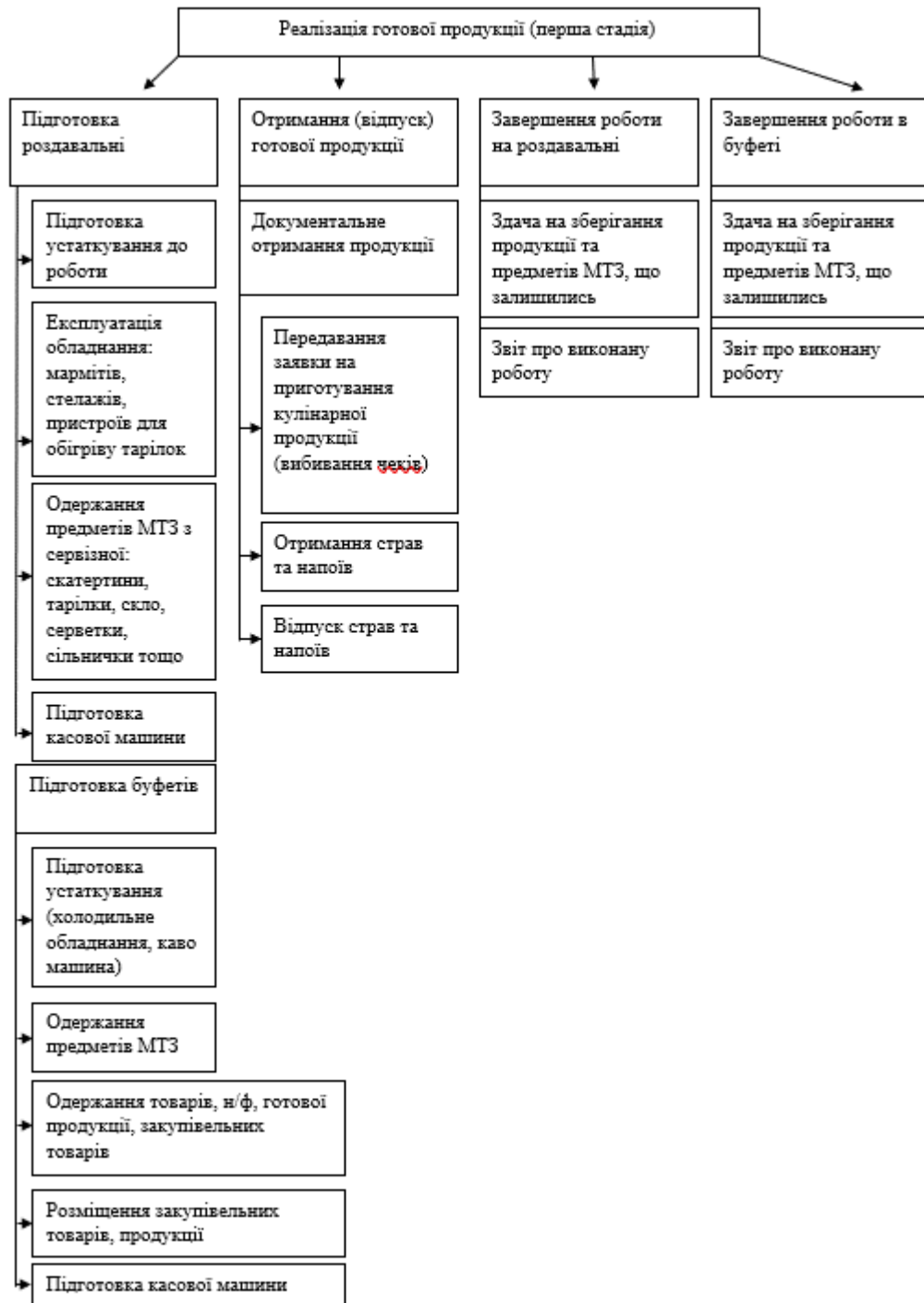


Рис.3.3 – Реалізація та організація споживання під час сніданку

Після сніданку ресторан прибирає столи, марміти, та готується до відкриття закладу для усіх охочих.



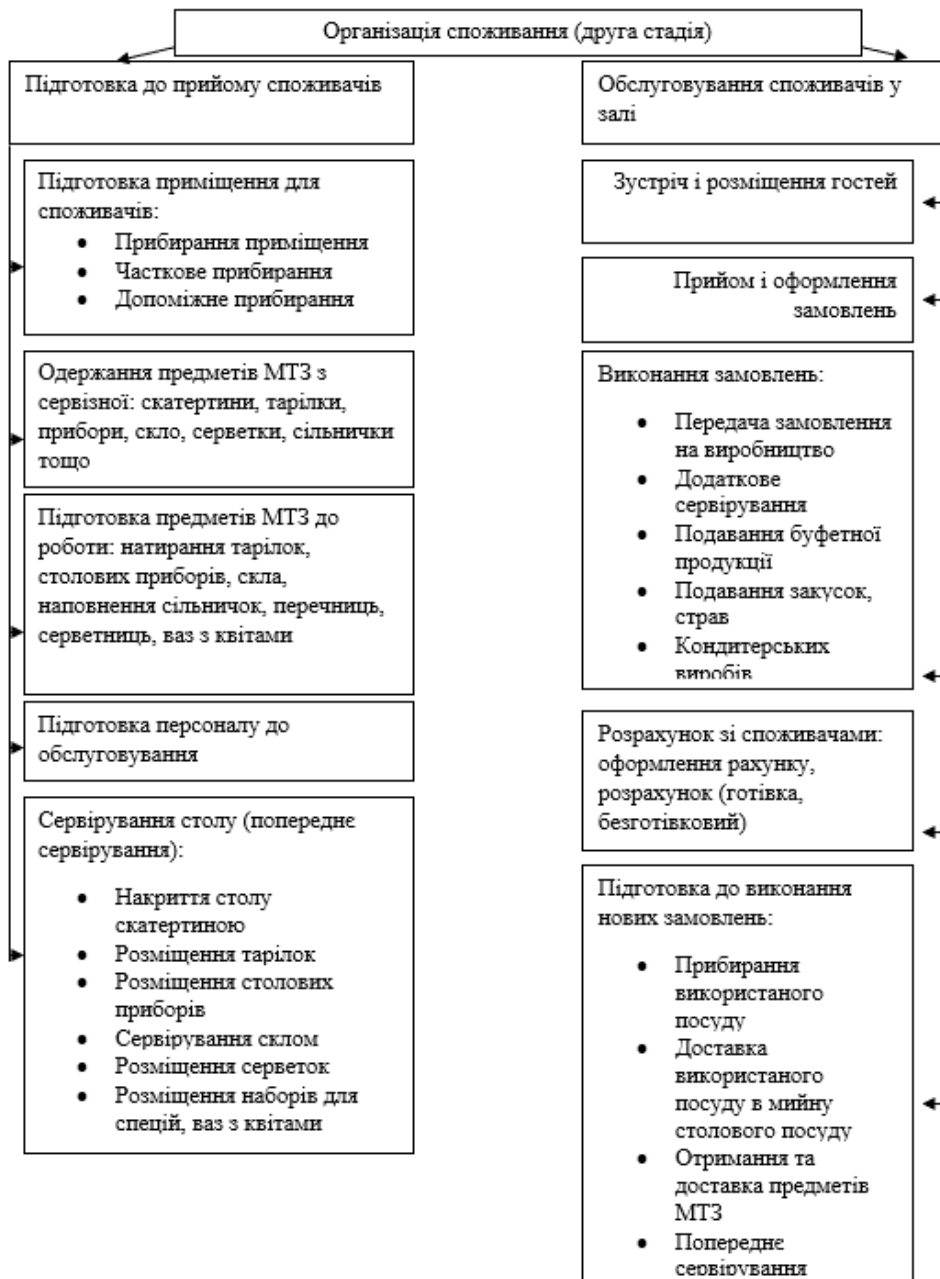


Рис.3.4 – Реалізація та організація споживання в ресторані після сніданку

Відомо, що відмінними особливостями процесу обслуговування споживачів є взаємодія під час виконання певної операції персоналу із споживачем.

Вона може відбуватися безпосередньо на очах споживача (пряма дія) й опосередковано (споживач лише бачить результат його діяльності).

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Формування показників для оцінки якості обслуговування в готелі є доволі складним процесом, адже вони, зважаючи на їх комплексність, не піддаються безпосередньому виміру. Тому вони підлягають диференціації на більш прості об'єкти.

Найвищий рівень якості обслуговування в ресторані можливо досягти за рахунок демонстраційного типу виконання процесу, де споживач спостерігає за ходом виконання операцій із виробництва кулінарної продукції.

Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень ресторану на 121 місце

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Обідня зала	217,8
Вестибюль	10
Гардероб	6
Вбиральня для жінок	7
Вбиральня для чоловіків	7
Вбиральня для маломобільних груп населення	8
Кімната для куріння	9
Зала для проведення дитячих днів народження	16
Всього	280,8
Виробничі:	
Гарячий цех	21,2
Холодний цех	15,5
Приміщення для різання хліба	7
М'ясо – рибний цех	14,8
Овочевий цех	14,1
Приміщення для завідуючого виробництвом	10
Мийна столового посуду	15,5
Сервізна	11
Мийна кухонного посуду	13,5
Приміщення для обробки яєць	8
Роздавальня	8,2
Всього	149,8
Складські приміщення:	
Завантажувальна	10
Приміщення комірника	10
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	6
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	6
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6
Комора сухих продуктів	7
Комора бакалійних товарів та напоїв	6
Комора тари та інвентарю	7
Комора овочів та коренеплодів	6
Всього	64
Службово - побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення для відпочинку	12
Гардероб жіночий	7

Гардероб чоловічий	7
Вбиральня жіноча з душовою	7
Вбиральня чоловіча з душовою	7
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
Всього	74
	568,6

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

В сімейному готелі, що проектується розташовуватимуться службово-побутові та господарські приміщення, що зазначені в табл.3.31.

Таблиця 3.31 – Службово-побутові та господарські приміщення закладу

Назва приміщення	Площа, м ²
Службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	12
Приймальня	15
Кабінет заступника директора	10
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	12
Робочі приміщення	20
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	8
Господарські приміщення	
Приміщення чергової ремонтної зміни	9
Білизняна	12
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	6
Складські приміщення	25
Санвузли та душові	14

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Розрахувавши окремі приміщення закладу ресторанного та готельного підприємства, складаємо загальну таблицю та визначаємо площу, що займатиме підприємство, табл.3.32.

Таблиця 3.32 – Склад і площі приміщень готелю на 90 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	1 x 69,8 = 69,8
Люкс	3 x 66,5 = 199,5
Номер І категорії (одномісний)	19 x 31,5 = 598,5

Номер І категорії (двомісний)	58 x 42 = 2436
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	9 x 43,8 = 394,2
Всього	3698
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни	6,4
Комора прибирального інвентаря	7,6
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	10
Сервізна	13,5
Всього на поверхах	91,5
Всього на 6-ти поверхах	549
Разом по групі А	4247
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	10,7
Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	24
Санвузол персоналу	12
Гардероб	16
Консьєрж-сервіс	10,7
Сейфова	8
Швейцарська зона	9
Місце для багажних візків	15,2
Камера схову	15,9
Пост охорони	14,5
Банкомати, пункт обміну валют	9
Всього	307
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	568,6
Бар при вестибюлі	45
Їдальня для персоналу	40
Всього	663,6
Б3 – приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
Перукарня	30
Каси квитків	12
Всього	42
Б4 – приміщення культурно-дозвільного призначення	
Приміщення для проведення майстер-класів	55
Приміщення для розвитку дитини	50
Екскурсійне бюро	25
Клуб сімейного дозвілля	20
Розважальні кімнати для дітей	18
Зони для проведення сімейних свят	35
Всього	203
Разом по групі Б	1142,6
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	12

Приймальна	15
Кабінет заступника директора	10
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	12
Робочі приміщення	20
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	8
Всього	89
Група В2 – господарські приміщення	
Приміщення чергової ремонтної зміни	9
Білизняна	12
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	6
Складські приміщення	25
Санвузли та душові	14
Всього	72
Група Б3 – Технічні приміщення	
Теплопункт	12
Вентиляційна камера витяжна	8
Вентиляційна камера припливна	12
Електрощитова	16
Всього	48
Разом по групі В	209
Корисна площа приміщень готельного підприємства	5598,6

$$S_{\text{роб.}} = 5598,6 \times 1,25 = 6998 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 6998 \times 1,15 = 8047,7 \text{ м}^2$$

Отже, сімейний готель, що проектується, категорії 4*, розрахований на 90 номерів, 161 місце, з рестораном на 121 місце та баром при вестибюлі. Заклад складатиметься з 6-ти поверхів. Загальна площа становить 8047,7м².

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

4* сімейний готель, що описується, розташовуватиметься в Печерському районі, м. Києва, по вул. Дніпровський узвіз, 1. Готель розрахований на 90 номерів, 161 місце.

Це нова приватна будівля, що буде виконана в скандинавському стилі. Готель розрахований на туристів та сім'ї з дітьми.

Додаткові послуги пристосовані до дитячих розваг, проведення часу усією сім'єю.

Рельєф території – спокійний, невеликий ухил в бік алеї Героїв Крут. Промерзання ґрунту становить 1,1 м.

На території готелю розташовано сам заклад, під'їзді шляхи, тротуари, парковка, зона озеленення, дитячий майданчик та поле для ігор.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Засіб розміщення повинен бути обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціювання, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

Водопостачання. Призначення системи водопостачання – забезпечення підприємства водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб.

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 161 / 1000) \times 365 = 16,1 \times 365 = 5876,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 161 / 1000) \times 365 = 30,59 \times 365 = 11\,165,35 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3042,9 \times 2 \times 187 / 710 = 1731,11 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 5876,5 + 11\,165,35 + 1731,11 = 18\,772,96 \text{ м}^3.$$

В готелі, що проектується використовуватимуться мідні труби. З технічної, екологічної і практичної точок зору для системи водопостачання найкраще підходять мідні труби. Мідь - природний матеріал, тисячоліттями використовується людиною для транспортування і зберігання води. Цей матеріал інертний до питної води і розчинених в ній кисню, а ще він бактеріостатичен -

тобто перешкоджає біологічному заростання труб, пригнічуючи ріст бактерій всередині них.

Мідні труби мають гладкі внутрішні стінки і, як наслідок, менш схильні до відкладення солей, ніж сталеві. Для з'єднання мідних труб зазвичай використовують метод капілярної пайки, що дає надійність з'єднання, порівнянну з якістю професійної опресування.

У порівнянні з пластиковими трубами мідні - міцніші і в принципі не схильні до старіння, що гарантує мідному трубопроводу величезний термін експлуатації, часто перевищує термін експлуатації самого готелю.

Повсюдному застосуванню мідних труб перешкоджає їх єдиний не достаток - висока ціна. Однак якщо враховувати вартість експлуатації, ремонту і заміни комунікацій в довгостроковій перспективі (для готелю), то мідь виявляється найбільш привабливим матеріалом. Низька вартість фітінгів - додаткова перевага мідного трубопроводу при малій його протяжності і великій кількості відводів.

Каналізація. Ефективність роботи системи каналізації прямо залежить від правильного проектування і реалізації ідеї.

В готелі використовуватимуться септики з біологічним очищенням води, за допомогою яких можна позбутися всіх непотрібних вкраплень, а завдяки спеціальним ферментам можна добитися майже 100% очищення.

Труби каналізації будуть виконані з білого Інсталпласт-ХВ. Діаметр труб 150 мм, рис.4.1.



Рис.4.1 – Каналізаційні труби Інсталпласт-ХВ

Вони використовуються з метою створення складних систем трубопроводу, а також для відведення стічної, дощової, побутової чи промислової рідини всередині будівлі.

Опалення. Опалення в засобах розміщення організовується відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н БВ.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем».

$$V_{\text{гот}} = 568,6 \times 3 + 1016,2 \times 3 \times 6 = 1705,8 + 18\,291,6 = 19\,997,4 \text{ м}^3$$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 19\,997,4 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 304,55 \times 12 = 3654,6 \text{ Гкал на рік}$$

Вентиляція.

Вентиляція в готелі проектується витяжно-припливною, марки 3DVent 3D RbF, рис.4.2.



Рис.4.2 – Вентиляційна система 3DVent 3D RbF

Прямокутні каналні вентиляційні установки 3DVent 3D RbF відповідають найвищим європейським вимогам по енергоефективності.

Застосування вентиляційних установок з ЕС-двигунами не тільки знижує витрати на оплату електроенергії, але і при розумному проектуванні системи, знижує загальні витрати в порівнянні зі звичними системами з використанням частотного або трансформаторного регулювання.

Корпус з оцинкованої сталі товщиною 1-1,5 мм забезпечує надійний захист від корозії. Зовнішня поверхня корпусу може бути виконана з нанесенням порошкового покриття.

Кондиціонування.

В готелі, використовуватиметься кондиціонери марки VRS – це центральні кондиціонери. Дана серія кондиціонерів очищає, нагріває і подає свіже повітря,

витагуючи при цьому тепло у повітря, що виходить і передаючи його поступаючому. Це дозволяє повітрю бути екологічно чистим, а також допомагає створити комфортні умови в приміщенні і при цьому істотно економити електроенергію.



Рис.4.3 – Центральний кондиціонер VRS

Енергозабезпечення. Потужність системи електропостачання готелю –це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів.

$$P = (0,53 \times 161 + 1,03 \times 121 + 0,12 \times 130 + 0,12 \times 42 + 10 \times 0,05) \times 365 = (85,33 + 124,63 + 15,6 + 5,04 + 0,5) \times 365 = 231,1 \times 365 = 84\,351,5 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку.

Пожежна сигналізація (ПС) - це базовий елемент у системі безпеки будь-якого підприємства, яка суттєво допомагає зберегти рухоме та нерухоме майно, життя і здоров'я співробітників, а також відповідає Державним стандартам і нормативним актам МНС. В цілому пожежна сигналізація призначена для виявлення пожежі на початковій стадії загоряння і передачі сигналу тривоги на пульт охорони.

Готель використовуватиме дренчерну систему пожежогасіння. Вона належить до найпоширеніших. Застосовується для нейтралізації вогнищ загоряння і запобігання поширенню пожежі та часто використовується на особливо пожежонебезпечних об'єктах, де вогонь може поширюватися з великою швидкістю, а також там, де існує ризик вибуху.



Рис.4.4 – Дренчерна система пожежогасіння

Переваги дренчерної системи пожежогасіння полягають в тому, що її можна запускати, не чекаючи, поки теплові замки розплавляться. Подача води починається по команді оператора або після сигналу, отриманого від надчутливих датчиків.

В якості охоронної системи готель використовуватиме Комплект відеоспостереження Full HD Hiseeu AKIT-4АНВВ12, рис.4.5.



Рис.4.5 – Система відеоспостереження Full HD Hiseeu AKIT-4АНВВ12

Дана система відеоспостереження Hiseeu відноситься до сучасного типу АНД - це технологія аналогового HD / Full HD відео, і аудіо, з можливістю передачі по звичайному коаксіальному кабелю на відстань до 500 м без втрат якості і затримок.

Даний комплект відеоспостереження має функцію детекції (визначення) руху, активувавши яку можна отримувати дистанційні повідомлення, при виявленні руху на за зовнішній території готелю.

Камери мають повністю водонепроникний і пило захисний корпус з металу, стандарту захисту IP66, і можуть використовуватися при будь-яких погодних

умовах - дощ, сніг, спека, вітер тощо. Діапазон робочих температур від - 20 до + 60°C, максимальна вологість - 98%.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Заклад буде виконано в скандинавському стилі. В обробці інтер'єру використовуються тільки натуральні та екологічні матеріали: дерево, льон, штукатурка, камінь.

Основні кольори, що використовуються в скандинавському стилі: світлі відтінки білого, пісочного, бежевого, молочного. Щоб розбавити світлі тони, використовують яскраві акценти – декор, подушки, контрастні стільці.



Рис.4.6 – Номер в скандинавському стилі

Меблі в скандинавському стилі прості та функціональні, світлі. Дерев'яні поверхні надають інтер'єру теплоти і затишку. Особливе місце займає освітлення – тут використовуються різні настільні лампи, торшери, бра. Готель повинен бути залитий світлом, тому вікна великі та часто не декоровані шторами, можливі легкі прозорі фіранки.

Скандинавський стиль не дуже аскетичний і не просочений непотрібними доповненнями. Інтер'єри затишні, але зберігають естетичну помірність. Текстиль грає в них дуже важливу роль. За допомогою тканин скандинавські інтер'єри можуть повністю змінити зовнішній вигляд. Візерунки скандинавського стилю будуть багато в чому визначатися візерунками і текстилем. Вони можуть бути

чіткими, барвистими візерунками, квітковими мотивами або геометричними формами, часто зустрічаються в яскравих кольорах.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

За останні півтора роки економіка готельних підприємств піддається істотним змінам. Позитивною річною динамікою кривої заповнення номерного фонду міських і заміських готелів, протиставлені зниження середнього тарифу - ADR (average daily rate) і зростання витрат. Зниження ADR стало наслідком боротьби за частку ринку, що стискається при зростанні пропозиції нових якісних готелів. Зростання операційних витрат викликане підвищенням цін постачальниками товарів і послуг і необхідністю підвищення заробітних плат співробітникам готелів.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності 4* готелю на 2020/21 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	3	6	365	2190
Номер І категорії (одномісний)	19	19	365	6935
Номер І категорії (двомісний)	58	116	365	42340
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	9	18	365	6570
Всього	90	161	-	58765

Особливістю готелів є те, що процес виробництва в готелі реалізується у вигляді надання певної готельної послуги. Природно, щоб здійснити таку послугу організація повинна мати основні та оборотні кошти.

При цьому виробництво і реалізація послуги не залежить від часу - повинна бути постійна готовність надати послугу, крім того, не можна забувати і про сезонності, що має значний вплив на готельне господарство. У зв'язку з нерівномірністю попиту на готельні послуги, в готелі повинні бути передбачені резерви основних і оборотних коштів.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у 4* 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.
Апартаменти	730	0,67	489,1	1325	648,05
Люкс	2190	0,67	1467,3	1000	1467,3
Номер I категорії (одномісний)	6935	0,67	4646,45	670	3113,12
Номер I категорії (двомісний)	42340	0,67	28367,8	450	12 765,51
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	6570	0,67	4401,9	450	1980,85
Всього	58765	-	39372,55	-	19 974,83

Оптимальний обсяг виробництва оцінюється в комплексі з ринковими чинниками: попитом на конкретний товар, купівельною спроможністю, рівнем цін і конкуренції в даному сегменті ринку. Необхідно оцінити і ресурси самої фірми: матеріальні, виробничі, кадрові, наскільки вони здатні забезпечити розрахункові оптимальні показники.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів за 2020/21 рік 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.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	447	156	69,732	13410	2091,960
Холодні закуски	894	131	117,114	26820	3513,420
Гарячі закуски	148	99	14,652	4440	439,560
Супи	298	75	22,35	8940	670,500
Другі страви	894	211	188,634	26820	5659,020
Солодкі страви	298	70	20,86	8940	625,800
Гарячі напої	43	58	2,494	1290	74,820
Холодні напої	85	50	4,25	2550	127,500
Всього	3107	-	440,086	93210	13202,580
Закупівельні товари					
Холодні напої	111	48	5,328	3330	159,840
Хліб та хлібобулочні вироби	86	24	2,064	2580	61,920
Борошняні кондитерські вироби	426	66	28,116	12780	843,480
Вино-горілчані вироби	85	98	8,33	2550	249,900

Пиво	21	56	1,176	630	35,280
Всього	729	-	45,014	21870	1350,420
Разом	3836	-	485,1	115080	14553,000

Для оцінки комерційної успішності використовують оборот:

- Фінансовий – кошти одержані від продажу;
- Грошовий - готівкові та безготівкові платежі, що включають надходження за проданим товар і інші розрахунки;
- Операційний - виручені від основної діяльності кошти;
- Інвестиційний - результат від реалізації довгострокових активів;
- Загальний - підсумкова сума, що складається з обсягів відвантаженої продукції, перепроданих товарів, реалізованих активів і матеріалів, придбаних для виробництва.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2020/21 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	13202,580	158430,960
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1350,420	16205,04
Плановий роздрібний товарооборот	14553,000	174636,000

До додаткових послуг сімейного готелю належать: перукарня (зачіски, нігтьовий сервіс, брови), проведення майстер-класів для дітей, розвиваючі вправи для дітей, організація екскурсій.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2020/21 рік

Послуга	Загальний попит, осіб, за рік	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Перукарня:			
- зачіски	410	420	172,2
- нігтьовий сервіс	425	450	191,25
- брови	200	150	30
Каси квитків	256	156	39,93
Проведення майстер-класів для дітей	384	540	207,36
Розвиваючі вправи для дітей	464	560	259,84
Організація екскурсій	420	600	252
Разом	2559	-	1152,58

Інновацією закладу є виготовлення безлактозних десертів, а саме безлактозних сирників, в яких використовуватиметься безлактозний сир к/м, борошно з гарбуза, борошно з розторопші, порошок горобини, а також безлактозний десерт «Панакота» на основі рослинного молока.

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

Послуга	Загальний попит, осіб, за рік	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Проведення майстер-класів з безлактозних десертів	869	550	477,95
Разом	869	-	477,95

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2020/21 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	19 974,83
Ресторанного господарства	174636,000
Інших господарських підрозділів	1152,58
Доходи від надання інноваційних послуг	477,95
Разом	196 241,36

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Основні фонди (необоротні фонди, основний капітал) - частина майна підприємства, яка використовується у якості засобів праці при виробництві продукції. Основними фондами є створені працею матеріальні цінності, що функціонують тривалий час.

У літературі часто використовують ряд близьких понять - необоротні активи, основний капітал, засоби виробництва, основні фонди, основні засоби. Поняття «необоротні активи» використовується в основному у фінансовій звітності і представлені в 1 розділі активу балансу. Це найбільш широке поняття, тому що в їх склад включені всі активи пп, використовувані для отримання прибутку протягом тривалого часу (як правило, більше 1 року).

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2020/21 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	165300	42450	28750	236500
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1546	1356	430	3332
- Механічне обладнання	789	245	231	1265
- Теплове обладнання	1456	668	324	2448
- Торговельне обладнання	543	324	68	935
- Вимірювальні прилади	254	227	65	546
Меблі, інше офісне обладнання	5567	2345	678	8590
Транспортні засоби	1546	426	78	2050
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1324	176	144	1644
Телефони	132	67	43	242
Разом	178457	48284	30811	257552

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2020/21 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	165300	42450	28750	20	8265	2122,5	1437,5	11825
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1546	1356	430	5	309,2	271,2	86	666,4
- Механічне обладнання	789	245	231	5	157,8	49	46,2	253
- Теплове обладнання	1456	668	324	5	291,2	133,6	64,8	489,6
- Торговельне обладнання	543	324	68	5	108,6	64,8	13,6	187
- Вимірювальні прилади	254	227	65	2	127	113,5	32,5	273
Меблі, інше офісне	5567	2345	678	4	1391,75	586,25	169,5	2147,5

обладнання								
Транспортні засоби	1546	426	78	5	309,2	85,2	15,6	410
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1324	176	144	2	662	88	72	822
Телефони	132	67	43	2	66	33,5	21,5	121
Всього								17194,5

5.3 Розробка плану з праці

Трудове законодавство зобов'язує роботодавця нести соціальні зобов'язання і ризики щодо постійного штату працівників. Чисельність колективу безпосередньо впливає на вид оподаткування. Ця стаття витрат найбільш чутлива для великих підприємств, де штат співробітників лінійного ланки максимальний.

Для прибуткового бізнесу сьогодні ключовим завданням є приведення штату фірми до оптимальної чисельності. Значущою стороною перетворень в штаті компанії є лояльність співробітників до змін.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2020/21 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Касир	3
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Генеральний директор	1
Секретар	2
Директор з маркетингу	1
Фінансовий директор	1
Менеджер з продажів	2
Маркетолог	3
Головний інженер	1
Менеджер ресторанного господарства	1
Разом адміністративно-управлінський персонал	19
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор готелю	2
Порт'є	2
Покоївки	11
Завідувач білизняною	2
Кастелянша	3
Людина, що відповідає за протипожежну безпеку	2
Кухарі	8
Шеф-кухар	1

Бармен	2
Завідувач виробництвом	1
Комірник	1
Няні	4
Працівники з організації майстер-класів	4
Гіди	2
Працівники центру розвитку дитини	3
Адміністратор ресторану	2
Офіціанти	10
Разом виробничий (операційний) персонал	60
Допоміжний персонал	
Прибиральники готелю	4
Охоронці	5
Сантехнік	1
Електрик	1
Мийники кухонного та столового посуду	4
Прибиральники ресторану	4
Разом допоміжний персонал	19
Всього	98

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
готелю на 2020/21 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.
Адміністративно-управлінський персонал						
Касир	3	10,2	30,6	-	-	30,6
Менеджер служби прийому та розміщення	2	16,7	33,4	-	-	33,4
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	16,4	32,8	-	-	32,8
Генеральний директор	1	28,8	28,8	-	-	28,8
Секретар	2	12,6	25,2	-	-	25,2
Директор з маркетингу	1	26,4	26,4	-	-	26,4
Фінансовий директор	1	26,4	26,4	-	-	26,4
Менеджер з продажів	2	16,7	33,4	-	-	33,4
Маркетолог	3	15,9	47,7	-	-	47,7
Головний інженер	1	17,6	17,6	-	-	17,6
Менеджер ресторанного господарства	1	20,2	20,2	-	-	20,2

Разом по адміністративно-управлінському персоналу	19	-	322,5	-	-	322,5
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор готелю	2	16,7	33,4	-	-	33,4
Порт'є	2	10,5	21	-	-	21
Покоївки	11	9,7	106,7	-	-	106,7
Завідувач білизняною	2	9,6	19,2	-	-	19,2
Кастелянша	3	6,8	20,4	-	-	20,4
Людина, що відповідає за протипожежну безпеку	2	14,5	29	-	-	29
Кухарі	8	13,6	108,8	-	-	108,8
Шеф-кухар	1	18,9	18,9	-	-	18,9
Бармен	2	12,4	24,8	-	-	24,8
Завідувач виробництвом	1	12,6	12,6	-	-	12,6
Комірник	1	8,9	8,9	-	-	8,9
Няні	4	10,9	43,6	-	-	43,6
Працівники з організації майстер-класів	4	11	44	-	-	44
Гіди	2	15	30	-	-	30
Працівники центру розвитку дитини	3	15	45	-	-	45
Адміністратор ресторану	2	16	32	-	-	32
Офіціанти	10	6,78	67,8	-	-	67,8
Разом по виробничому (операційному) персоналу	60	-	666,1	-	-	666,1
Допоміжний персонал						
Прибиральники готелю	4	8	32	-	-	32
Сантехнік	1	10	10	-	-	10
Електрик	1	10	10	-	-	10
Мийники кухонного та столового посуду	4	8	32	-	-	32
Прибиральники ресторану	4	8	32	-	-	32
Охоронці	5	10,2	51	-	-	51
Разом допоміжний персонал	19	-	167	-	-	167

Разом місячний фонд основної заробітної плати	98	-	1155,6	-	-	1155,6
Разом річний фонд основної заробітної плати	98	-	13867,2	-	-	13867,2

Щоб розрахувати оптимальну чисельність штату, потрібно використовувати такі види нормативів:

- Норми часу роботи;
- Норми виробітку;
- Норми керованості;
- Норми по обслуговуванню.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2020/21 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	322,5 x 12 = 3870	40	1548
Виробничий (операційний) персонал	666,1 x 12 = 7993,2	30	2397,96
Допоміжний персонал	167 x 12 = 2004	25	501
Разом	1155,6 x 12 = 13867,2	-	4446,96

Штатні співробітники - основний кістяк будь-якої фірми. Відповідно до розпорядження про прийом на роботу в трудовій книжці людини робиться відмітка, підтверджена печаткою, з датою, відповідної договірної, і з зазначенням посади співробітника.

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2020/21 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	98	98
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	19	19
Виробничий (операційний) персонал	осіб	60	60
Допоміжний персонал	осіб	19	19
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1155,6	13867,2
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	322,5	3870
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	666,1	7993,2
Допоміжний персонал	тис. грн.	167	2004
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	370,58	4446,96
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	129	1548
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	199,83	2397,96

Допоміжний персонал	тис. грн.	41,75	501
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1526,18	18314,16
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	451,5	5418
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	865,93	10391,16
Допоміжний персонал	тис. грн.	208,75	2505
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	15,57	186,87
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	23,7	285,15
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	14,43	173,18
Допоміжний персонал	тис. грн.	10,98	131,84

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

На собівартості продукції засновані розрахунки майбутніх прибутків, адже необхідно розрахувати, в які суми обійдеться підприємству його діяльність. Цей економічний показник має ключове значення для оцінки ефективності роботи всієї організації. Тому цю величину обов'язково потрібно враховувати при плануванні виробництва продукції, виконання робіт або надання послуг.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2020/21 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	25103,520	65	0,65	15214,254
Холодні закуски	42161,040	65	0,65	25552,145
Гарячі закуски	5274,720	48	0,48	3564,000
Супи	8046,000	48	0,48	5436,486
Другі страви	67908,240	65	0,65	41156,509
Солодкі страви	7509,600	48	0,48	5074,054
Гарячі напої	897,840	48	0,48	606,648
Холодні напої	1530,000	48	0,48	1033,783
Всього	158430,96	-	-	97637,879
Закупівельні товари				
Холодні напої	1918,08	48	0,48	1296,000
Хліб та хлібобулочні вироби	743,04	48	0,48	502,054
Борошняні кондитерські вироби	10121,76	48	0,48	6839,027
Вино-горілчані вироби	2998,8	48	0,48	2026,216
Пиво	423,36	48	0,48	286,054
Всього	16205,04	-	-	10949,351
Разом за рік	174636,000	-	-	108587,23

По суті, малоцінні і швидкозношувані предмети - це засоби праці, але їх вартість включають в запаси підприємства. Основним принципом віднесення того чи іншого обладнання, інструменту тощо до МШП є визначення його терміну служби, а також початкова ціна.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2020/21 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	84351,5	1,68	141,71
Опалення, Г/ккал	3654,6	1654,41	6046,2
Вода, м ³ в тому числі: гаряча, м ³	11165,35	97,89	1092,97
холодна, м ³	5876,5	22,99	135,1
Разом	-	-	7415,98

У будь-якій компанії є досить солідний запас активів, іменованих малоцінними швидкозношуваними предметами (МШП).

Розшифровка в бухгалтерії цієї групи активів саме в такий аббревіатурі сьогодні не використовується і не згадується в Плані рахунків, однак малоцінка не зникла з обігу компаній, і бухгалтери як і раніше враховують її.

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	19	1	899	17,08
Виробничий (операційний) персонал	60	2	664	79,68
Допоміжний персонал	19	2	600	22,8
Всього	98	-	-	119,56

МШП - складова оборотних коштів компанії. У балансі підприємства вартість їх залишків на звітну дату вказується в рядку 1210 разом з вартістю виробничих запасів. Враховуються МШП на рахунку 10 «Матеріали» по окремих субрахунків:

- 10/9 «Інвентар і приналежності» для обліку руху інвентарю, інструментів, іншого приладдя, що звертаються в компанії;

- 10/10 «спец оснащення та спецодяг на складі» узагальнює облікову інформацію про надходження і динаміку спец, інструменту, обладнання та спецодягу на складах компанії;
- 10/11 «спец оснащення та спецодяг в експлуатації» призначений для обліку цих активів в експлуатації.

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2020/21 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	121	3	363	490	177,87
Столові прибори	121	3	363	225	81,67
Скляний посуд	121	2	242	450	108,9
Столова білизна	121	2	242	321	77,68
Кухонний посуд	121	2	242	560	135,52
Канцелярське приладдя	121	2	242	125	30,25
Всього	-	-	-	-	611,89

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2020/21 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	108587,23
Витрати на оплату праці	18314,16
Єдиний соціальний внесок	4029,11
Амортизаційні відрахування	17194,5
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	7415,98
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	731,45
Податки, збори	106,11
Витрати на охорону	58,87
Інші поточні витрати	12918,13
Разом	169355,54

$P_d = 24m^2 \times (0,03\% \times 6000) \times 365 / 1000 = 15,76$ тис. грн. – податки сімейного готелю категорії 4* на парко місця транспортних засобів;

$P_d = 20 \times 1921 / 1000 = 38,42$ тис. грн. – податки сімейного готелю на придбання ліцензій на право здійснення торгівлі;

$P_d = 0,1 \times 6000 / 1000 = 0,6$ тис. грн. – податки сімейного готелю на товарні патенти;

$P_d = 1,5\% \times (2998,8 + 423,36) = 0,015 \times 3422,16 = 51,33$ тис. грн. - податки з алкогольних напоїв сімейного готелю на садівництво та виноробство;

$P_d = 15,76 + 38,42 + 0,6 + 51,33 = 106,11$ тис. грн.

$B_{ox} = 0,03\% \times 196\,241,36 = 58,87$ тис. грн. – витрати сімейного готелю на охорону.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

На думку експертів, у сучасній економічній теорії не існує єдиної формули, яка підійде для розрахунку величини кожної з різновидів доходу. Різниця між доходом і прибутком полягає в тому, що при складанні розрахунків величини доходів враховується специфіка конкретного виду даного показника.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2020/21 рік

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	196 241,36
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	19624,136

Таблиця 5.20– Планування основних результатів діяльності готелю на 2020/21 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	196 241,36
2	Поточні витрати, тис. грн.	169355,54
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	26885,82
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4839,44
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	22046,38
6	Рентабельність операційної діяльності, %	11,2
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	19624,136
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	22046,38
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	$257552 / 22046,38 = 11,6$

Окупність сімейного готелю, що проектується в Печерському районі складає 11,6 років.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

У якості інновації було проведено дослідження та виготовлення безлактозних десертів на основі: сиру к/м безлактозного; порошку горобини; борошна розторопші; борошна гарбуза; цукру; карагінану; вершків безлактозних; молока безлактозного; авокадо; суниці.

Вся сировина та матеріали, що використовувалися в дослідженнях, за показниками якості та безпечності відповідали вимогам чинної в Україні нормативної документації чи посвідченням якості фірм-виробників та дозволені до використання Міністерством охорони здоров'я України [5].

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Кухонні меблі для виготовлення інновацій	Riteilor	5	158,9
Розроблення рецептів	-	2	12,4
Разом			171,3
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			331,4
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			502,7

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2020/21 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.	
	Перший рік	Другий рік
Дохід від інноваційної діяльності	477,95	477,95
Витрати на впровадження інновації	502,7	24,75+331,4=356,15
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-24,75 (збиток)	121,8
Податок на прибуток	-	21,92
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	99,88
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	20,8
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	$171,3 / 99,88 = 1,7 + 1 = 2,7$

Окупність інновації сімейного готелю, а саме в області безлактозних десертів, що проектується в Печерському районі складає 2,7 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для проектування готелю, було знайдено вільну ділянку в м. Києві, по вул. Дніпровський узвіз, 1, Печерський район.

На сьогоднішній день, молочні продукти можна вживати не усім людям. Досить поширеною є лактозна непереносимість (або лактазна недостатність) – стан, коли організм не може вільно перетравлювати лактозу, вид природного цукру, що міститься в молоці і молочних продуктах. Лактозна непереносимість виникає у людей, чий тонкий кишківник виробляє недостатню кількість ферменту під назвою «лактаза», яка необхідна організму для нормального перетравлення і розсмоктування лактози. Експериментальними дослідженнями доказано, що високу активність ферменту забезпечують тільки зрілі, функціонально-активні ентероцити (клітини кишківника).

Для вирішення цієї проблеми можна запропонувати використання безлактозної сировини в харчових продуктах. Таким чином, актуальним є питання розробки асортименту безлактозної продукції для спеціального харчування осіб з мальабсорбцією до лактози.

Для виготовлення безлактозних десертів, пропонуємо безлактозні сирники, в яких використовується безлактозний сир к/м, борошно з гарбуза, борошно з розторопші, порошок горобини, а також безлактозний десерт «Панакота» на основі рослинного молока.

На підставі досліджень було встановлено, що використання 3% порошку горобини, 12% борошна розторопші та гарбуза та сиру к/м безлактозного підвищують харчову цінність сирників, збільшують кількість білків в страві та зменшують кількість жирів та вуглеводів.

Для нового десерту «Панакота» було досліджено використання рослинного молока та кількості горобини – 3%, які при внесенні підвищували структуруючий ефект у кисломолочній основі і тим самим стабілізували отриманий обсяг.

Дані десерти можна пропонувати людям хворим на мальабсорбцію.

В другому розділі роботи проведено аналіз Печерського району та визначено кількість туристів, їх переваги щодо розміщення.

В третьому розділі роботи ми охарактеризували приміщення приймально-вестибюльної групи, визначили кількість місць та підібрали обладнання для кожного номеру, також розрахували обладнання приміщень для інновації, навели перелік додаткових груп приміщень з їх площею. Загальна площа сімейного 4* готелю становить 8047,7м².

В четвертому розділі ми підібрали обладнання для інженерних комунікацій закладу.

В п'ятому розділі розрахували, що окупність сімейного готелю, що проектується в Печерському районі складає 11,6 років. А інновації – 2,7 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-ДЖЕРЕЛ

1. Найприбутковіший бізнес у світі: 10 напрямків [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://dumka.biz/najpributkovishij-buznes-u-sviti/>.
2. ФУНКЦІОНАЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ У СИСТЕМІ ВІДНОВЛЕННЯ ЗДОРОВ'Я ТА ЕКОЛОГІЧНОГО ЗАХИСТУ НАСЕЛЕННЯ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/626/4/109.pdf>.
3. Все про непереносимість лактози: кому загрожує, причини виникнення, симптоми та лікування [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://health.24tv.ua/neperenosimist_laktozi_simptomi_likuvannya_prichini_diy_eta_pri_gipolaktaziyi_n1097302.
4. Харчовий раціон Вимоги до харчового раціону Складання харчового добового раціону [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: http://8next.com/bl/4919-bl_0155.html.
5. Печерськ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Печерськ>.
6. Маркетинг в сфері послуг [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://revolution.allbest.ru/marketing/00580936_0.html.
7. Вплив пандемії коронавірусу COVID-19 на туристичну галузь [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://tourlib.net/statti_ukr/stryzhak.htm.
8. Організація функціонування виробничих приміщень ресторанних підприємств [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://pidru4niki.com/13330727/turizm/organizatsiya_funktsionuvannya_virobni_chih_primischen_restorannih_pidpriyemstv.
9. МІДНІ ТРУБИ ДЛЯ ВОДОПРОВОДУ: ВОДОПРОВІДНА ТРУБА З МІДІ ДЛЯ ВОДОПОСТАЧАННЯ, ФІТИНГИ, ТЕРМІН СЛУЖБИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://probud.in.ua/midni-trubi-dlya-vodoprovodu-vodoprovodna-truba-z-midi-dlya-vodopostachannya-fitingi-termin-sluzhbi.html>.

- 10.Технология производства канализационных труб из непластифицированного поливинилхлорида (НПВХ) [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zen.yandex.ru/media/id/5b0bb14bd7bf21e34bb14beb/tehnologiya-proizvodstva-kanalizacionnyh-trub-iz-neplastificirovannogo-polivinilhlorida-npvh-5bfe3399ffec8a00aa7a6c9a>.
- 11.3Dvent [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://3dvent.stroynet.ru>.
- 12.Системи кондиціонування [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vtsgroup.com/ru/Продукция>.
- 13.Комплект відеоспостереження Full HD Hiseeu AKIT-4АНВВ12 1080p 2МП на 4 камери і реєстратор [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://rozetka.com.ua/ua/91999814/p91999814/>.
- 14.Скандинавський стиль інтер'єру [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.sites.google.com/site/stiliintereru/home/regionalni-stili/skandinavskij-stil>.
- 15.Постійні, змінні та загальні (валові) витрати фірми [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://pidru4niki.com/2015101166655/politekonomiya/postiyni_zminni_zagalni_valovi_vitrati_firmi.
- 16.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.

„Погоджено”Головний державний санітарний
лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

(підпис)

“ ” _____ 20__ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання
у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

(підпис)

“ ” _____ 20__ р.

Технологічна карта № 1
фірмової страви або кулінарного виробуСирники

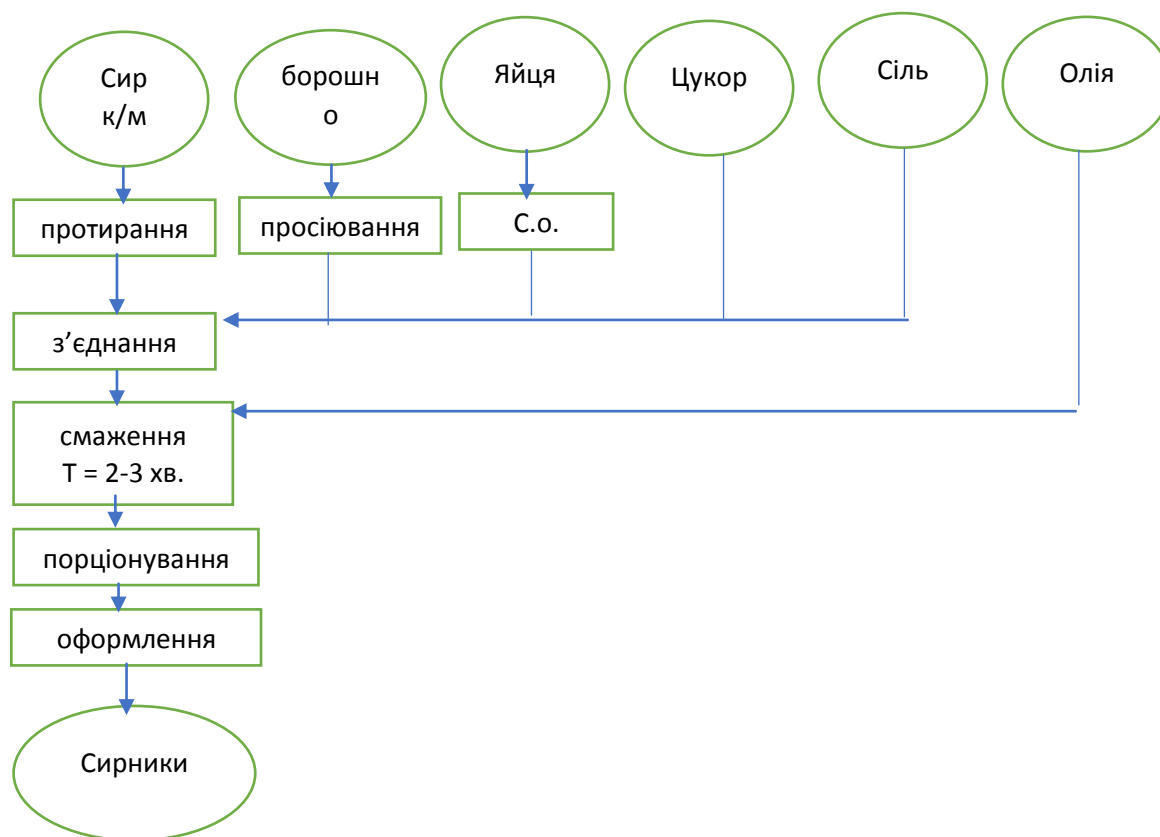
(найменування страви або кулінарного виробу)

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		1 порція	10 порцій	
1	Борошно пшеничне	11,2	112	ДСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови»;
2	Сир к/м	75,7	757	ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови»;
3	Яйця курячі	3,9	39	ДСТУ 5028:2008 «Яйця курячі харчові. Технічні умови»;
4	Цукор	8,2	82	ДСТУ 4623-2006 «Цукор білий кристалічний. Технічні умови»;
5	Сіль	0,5	5	ДСТУ 3583:2015 «Сіль кухонна. Загальні технічні умови»
	Маса готової продукції або кулінарного виробу	100	1000	

Технологія приготування

Для виробництва сирників з сиру к/м, до сиру додають яйця, борошно, цукор, сіль, ретельно перемішують до отримання однорідної маси і рівномірного розподілу всіх компонентів. Отриманому сирному тісту надають форму батончика діаметром 5 см, після чого нарізають на кружечки, панірують їх у борошні і формують у вигляді круглих биточків, які потім обсмажують з обох сторін.

Технологічна схема «Сирники»



Характеристика готової страви або виробу

Сирники правильної кругло-приплюснутої форми, без тріщин, консистенція однорідна, м'яка, пухка. Колір на розрізі - злегка жовтуватий. Смак - солодкий або в міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів.

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

Відсутність бактерій групи кишкових паличок (БГКП) до 0,1 г/куб.см.

Відсутні санітарно-показові, умовно патогенні та патогенні мікроорганізми.

E.coli не висівається із 1,0 г/куб.см

Відсутність коагулазопозитивних стафілококів до 0,1 г/куб.см

Відсутність бактерій роду *Proteus* нормується в більшості страв в 0,1 г/куб.см

Всі мікробіологічні показники відповідають Постанові від 07.11.2001 N 139

«Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

Маса виходу – 100 г

Температура подачі – 12 °С

Калорійність – 181,708 кКал

- білки – 51,48 г

- жири – 59,4 г

- вуглеводи – 70,828 г

Додаток Б

„Погоджено”

Головний державний санітарний
лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

“ ____ ” _____ 20__ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання
у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

“ ____ ” _____ 20__ р.

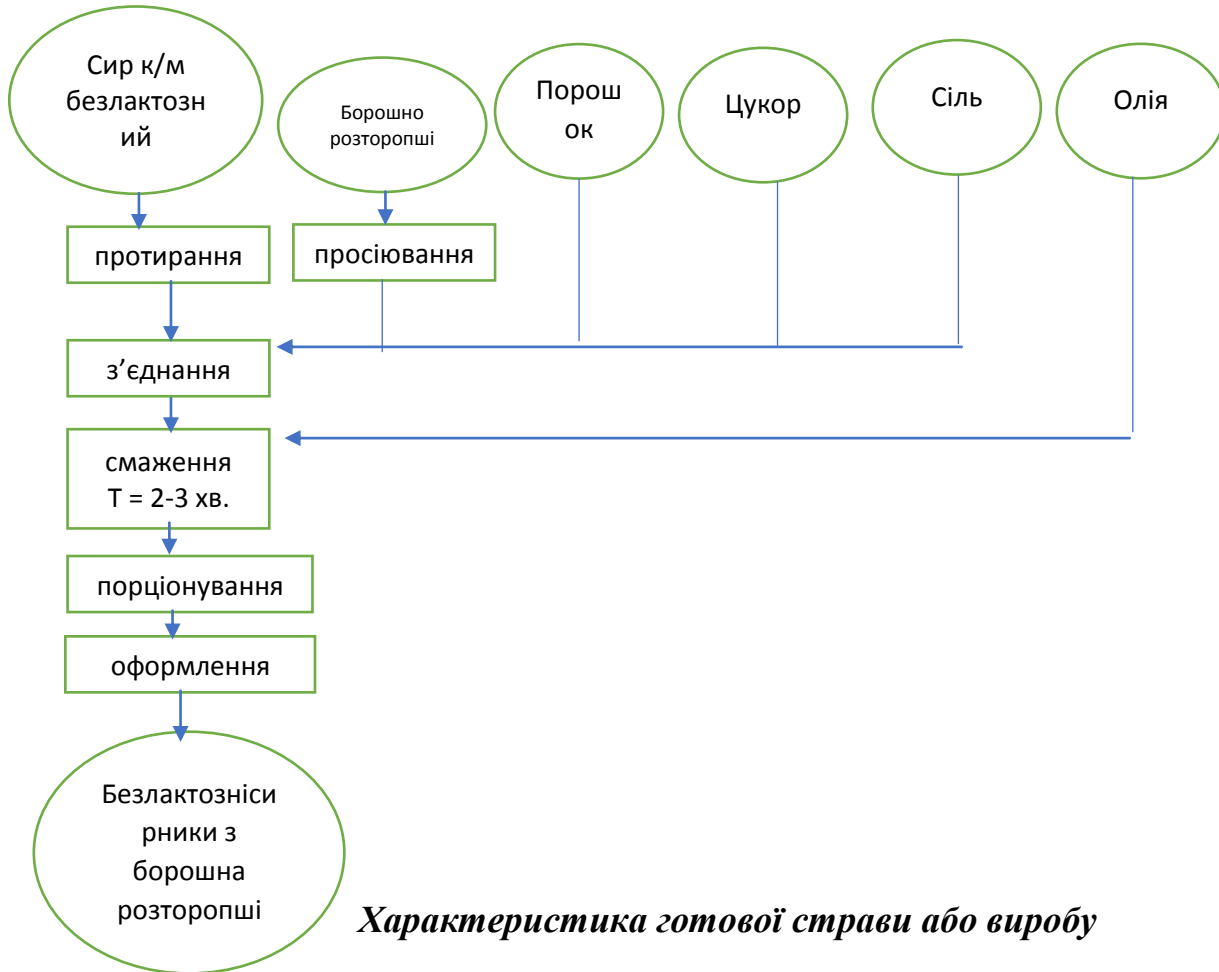
Технологічна карта № 2
фірмової страви або кулінарного виробу
Безлактозні сирники з борошна насіння розторопші
(найменування страви або кулінарного виробу)

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		1 порція	10 порцій	
1	Сир к/м безлактозний	70	700	FSSC22000 «Сир к/м безлактозний»
2	Цукор	6,7	67	ДСТУ 4623-2006 «Цукор білий кристалічний. Технічні умови»;
3	Сіль	0,3	3	ДСТУ 3583:2015 «Сіль кухонна. Загальні технічні умови»
4	Борошно з розторопші	20	200	ТУ 9146-014-70834238-09 «Мука расторопши».
5	Порошок з горобини	3	30	PL ЕКО 07 «Aronia sproszkowana»
	Маса готової продукції або кулінарного виробу	100	1000	

Технологія приготування

Для виробництва сирників з сиру к/м безлактозного, до сиру додають порошок горобини, цукор, сіль, борошно з насіння розторопші, ретельно перемішують до отримання однорідної маси і рівномірного розподілу всіх компонентів. Отримане сирне тісто витримують 1,5 години при 6 ° С, надають йому форму батончика діаметром 5 см, після чого нарізають на кружечки, панірують їх у борошні і формують у вигляді круглих биточків, які потім обсмажують з обох сторін і ставлять в духовку на 5 хв.

Технологічна схема страви «Безлактозні сирники з борошна насіння розторопші»



Характеристика готової страви або виробу

Сирники правильної кругло-приплюснутої форми, без тріщин, консистенція однорідна, м'яка, пухка. Колір на розрізі - злегка жовтуватий. Смак - солодкий або в міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів.

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

Відсутність бактерій групи кишкових паличок (БГКП) до 0,1 г/куб.см.

Відсутні санітарно-показові, умовно патогенні та патогенні мікроорганізми.

E.coli не висівається із 1,0 г/куб.см

Відсутність коагулазопозитивних стафілококів до 0,1 г/куб.см

Відсутність бактерій роду *Proteus* нормується в більшості страв в 0,1 г/куб.см

Всі мікробіологічні показники відповідають Постанові від 07.11.2001 N 139

«Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

Маса виходу – 100 г

Температура подачі – 12 °С

Калорійність – 127,42 кКал

- білки – 64,98 г

- жири – 9,414 г

- вуглеводи – 53,028 г

Додаток В

„Погоджено”

Головний державний санітарний
лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

“ ____ ” _____ 20__ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання
у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

“ ____ ” _____ 20__ р.

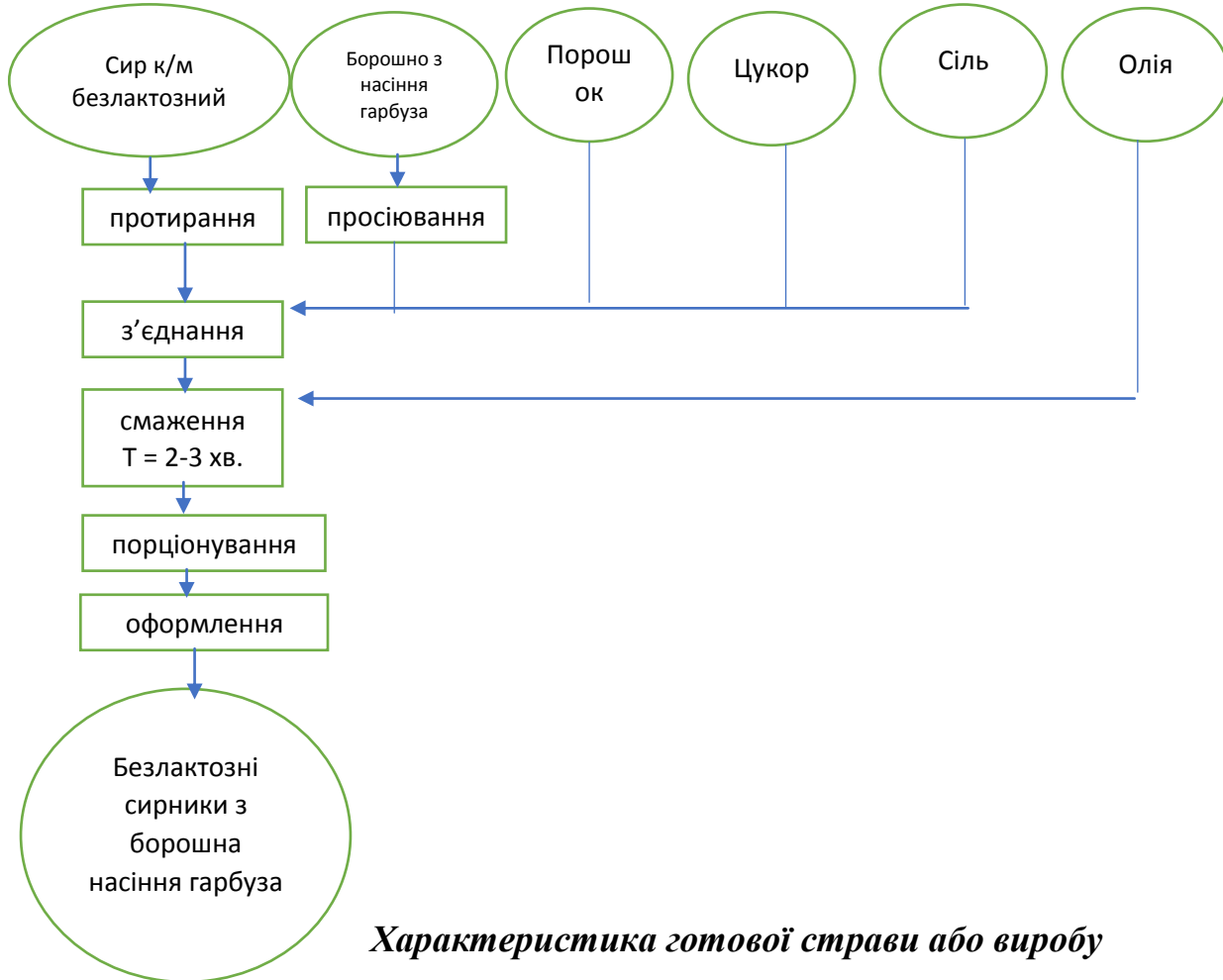
Технологічна карта № 3
фірмової страви або кулінарного виробу
«Безлактозні сирники з борошна насіння гарбуза»
(найменування страви або кулінарного виробу)

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		1 порція	10 порцій	
1	Сир к/м безлактозний	70	700	FSSC22000 «Сир к/м безлактозний»
2	Цукор	6,7	67	ДСТУ 4623-2006 «Цукор білий кристалічний. Технічні умови»;
3	Сіль	0,3	3	ДСТУ 3583:2015 «Сіль кухонна. Загальні технічні умови»
4	Порошок з горобини	3	30	PL ЕКО 07 «Aronia sproszkowana»
5	Борошно з насіння гарбуза	20	200	ТУ 9146-015-70834238-09 «Мука из семян тыквы»;
	Маса готової продукції або кулінарного виробу	100	1000	

Технологія приготування

Для виробництва сирників з сиру к/м безлактозного, до сиру додають порошок з горобини, цукор, сіль, борошно з насіння гарбуза, ретельно перемішують до отримання однорідної маси і рівномірного розподілу всіх компонентів. Отримане сирне тісто витримують 1,5 години при 6 ° С, надають йому форму батончика діаметром 5 см, після чого нарізають на кружечки, панірують їх у борошні і формують у вигляді круглих биточків, які потім обсмажують з обох сторін і ставлять в духовку на 5 хв.

Технологічна схема страви «Безлактозні сирники з борошна насіння гарбуза»



Характеристика готової страви або виробу

Сирники правильної кругло-приплюснутої форми, без тріщин, консистенція однорідна, м'яка, пухка. Колір на розрізі - злегка жовтуватий. Смак - солодкий або в міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів.

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

Відсутність бактерій групи кишкових паличок (БГКП) до 0,1 г/куб.см.

Відсутні санітарно-показові, умовно патогенні та патогенні мікроорганізми.

E.coli не висівається із 1,0 г/куб.см

Відсутність коагулазопозитивних стафілококів до 0,1 г/куб.см

Відсутність бактерій роду *Proteus* нормується в більшості страв в 0,1 г/куб.см

Всі мікробіологічні показники відповідають Постанові від 07.11.2001 N 139

«Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

Маса виходу – 100 г

Температура подачі – 12 °С

Калорійність – 145,92 кКал

- білки – 76,98 г

- жири – 17,514 г

- вуглеводи – 51,428 г

Додаток Г

„Погоджено”

Головний державний санітарний
лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

“ ____ ” _____ 20__ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання
у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

“ ____ ” _____ 20__ р.

Технологічна карта № 4
фірмової страви або кулінарного виробу
Панакота

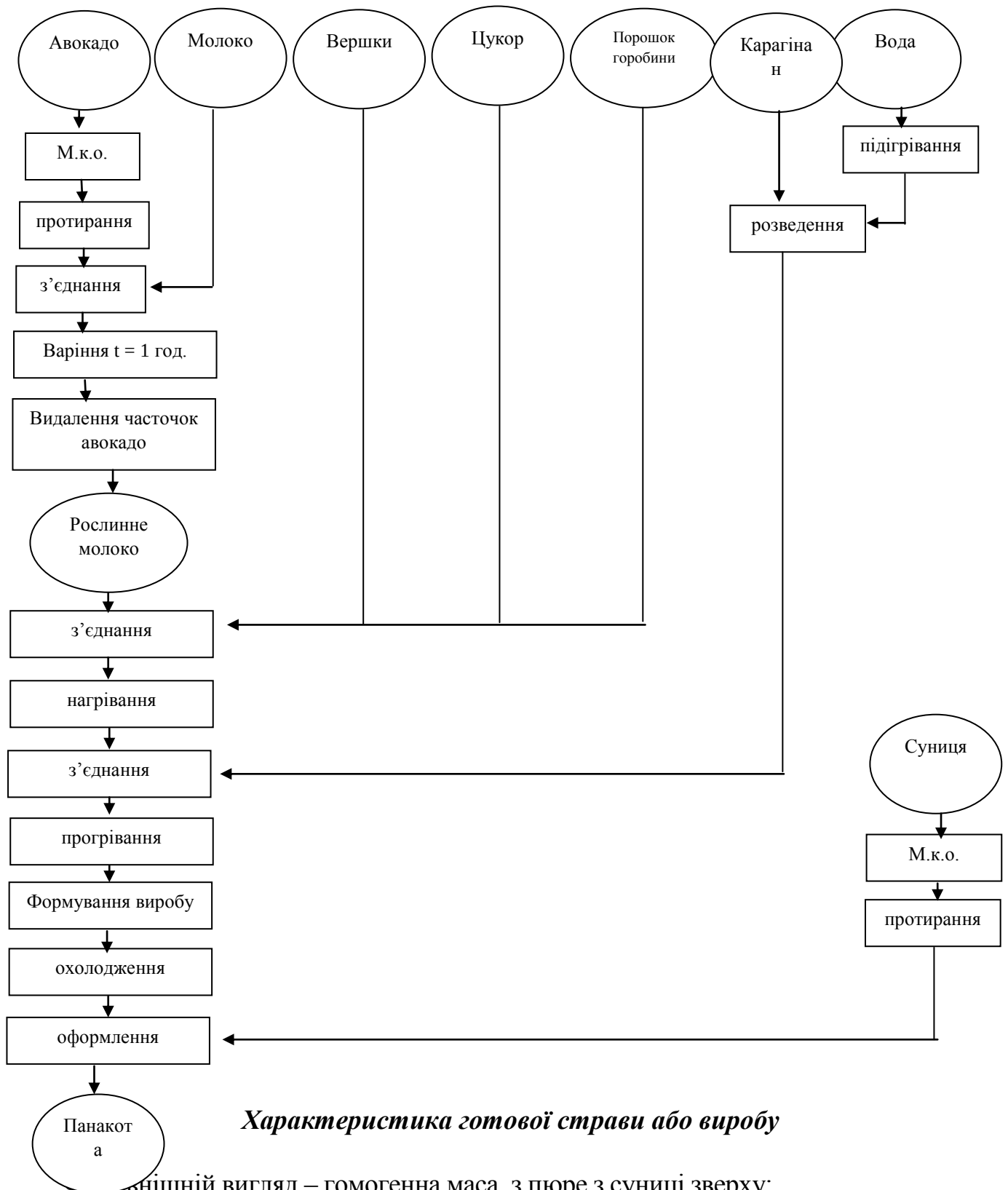
(найменування страви або кулінарного виробу)

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1	Вершки безлактозні	68,4	ТУ У 15.5-23063575-008-2004 «Вершки безлактозні ультрапастеризовані»
2	Молоко безлактозне	36,6	ТУ У 15.5-25593656-011:2011 «Молоко безлактозне ультрапастеризоване»
3	Авокадо	9	ГОСТ 34270-2017 «Плоды авокадо свежие. Технические условия»
4	Горобина	3	PL ЕКО 07 «Aronia sproszkowana»
5	Карагінан	2	ДСТУ 4532:2006 «Стабілізатори, емульгатори, барвники, антиоксиданти, карагінан. Технічні умови»
6	Цукор	4	ДСТУ 4623-2006 «Цукор білий. Технічні умови»
7	Суниця	25	ДСТУ 7653:2014 «Суниця свіжа. Технічні умови».
	Маса готової продукції або кулінарного виробу	150	

Технологія приготування

Авокадо промивали, очищали від шкірки та кісточки. Отримане пюре змішували з молоком, варили протягом 1 години, кожні 5 хв. помішуючи. Отриману суміш проводили через сито,

Технологічна схема виробу «Панакота»



Характеристика готової страви або виробу

- Зовнішній вигляд – гомогенна маса, з пюре з суниці зверху;
- Консистенція – еластична, пружна;
- Смак та запах – характерний для інгредієнтів, що входять до складу.

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються

Відсутність бактерій групи кишкових паличок (БГКП) до 0,1 г/куб.см.

Відсутні санітарно-показові, умовно патогенні та патогенні мікроорганізми.

E.coli не висівається із 1,0 г/куб.см

Відсутність коагулазопозитивних стафілококів до 0,1 г/куб.см

Відсутність бактерій роду *Proteus* нормується в більшості страв в 0,1 г/куб.см
Всі мікробіологічні показники відповідають Постанові від 07.11.2001 N 139
«Про затвердження Державних санітарних правил і норм «Мікробіологічні
нормативи та методи контролю продукції громадського харчування»

Фізико-хімічні показники готового виробу (страви), які нормуються

Маса виходу – 150 г

Температура подачі – 10 °С

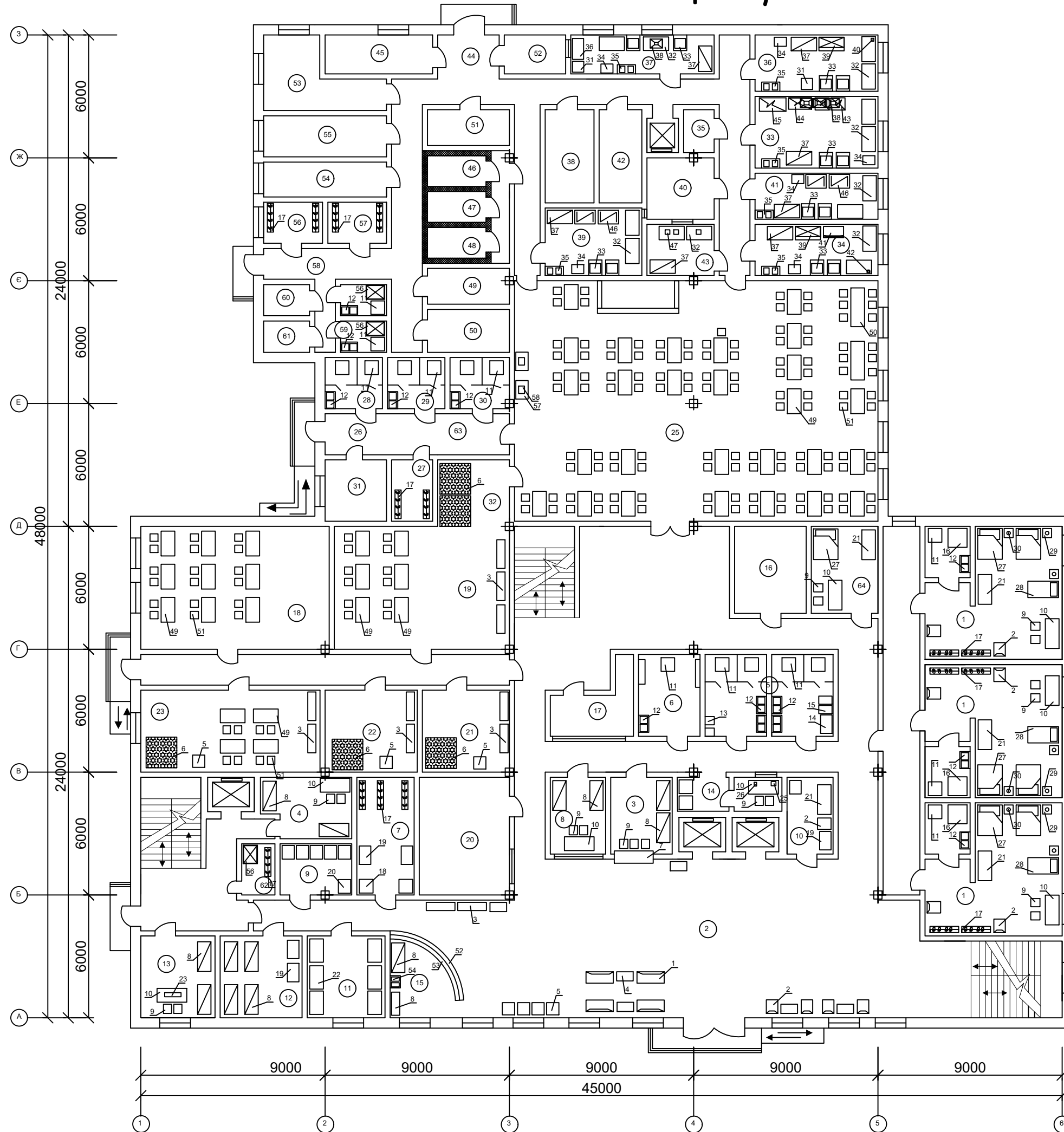
Калорійність – 140,39 кКал

- білки – 13,9 г

- жири – 83,61 г

- вуглеводи – 42,88 г

План на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м²
1	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	43.8
2	Вестибюль	150.0
3	Бюро прийому і реєстрації	12.0
4	Кімната чергового адміністратора	10.7
5	Санвузол роздільний (жіночий /чоловічий)	24.0
6	Санвузол для маломобільних груп населення	12.0
7	Гардероб	16.0
8	Консьєрж-сервіс	10.7
9	Сейфова	8.0
10	Швейцарська зона	9.0
11	Місце для багажних візків	15.2
12	Камера схову	15.9
13	Пост охорони	14.5
14	Банкомати, пункт обміну валют	9
15	Бар при вестибюлі	45
16	Перукарня	30.0
17	Каси квитків	12
18	Приміщення для проведення майстер-класів	55.0
19	Приміщення для розвитку дитини	50.0
20	Експерсііне бюро	25.0
21	Клуб сімейного дозвілля	20.0
22	Розважальні кімнати для дітей	18.0
23	Зони для проведення сімейних свят	35.0
25	Обідня зала	217.8
26	Вестибюль	10.0
27	Гардероб	6.0
28	Вбиральня для жінок	7.0
29	Вбиральня для чоловіків	7.0
30	Вбиральня для маломобільних груп населення	8.0
31	Кімната для куріння	9.0
32	Зала для проведення дитячих днів народження	16.0
33	Гарячий цех	21.2
34	Холодний цех	15.5
35	Приміщення для різання хліба	7.0
36	М'ясо – рубний цех	14.8
37	Овочевий цех	14.1
38	Приміщення для завідуючого виробництвом	10.0
39	Мийна столового посуду	15.5
40	Сервізна	11.0
41	Мийна кухонного посуду	13.5
42	Приміщення для обробки яєць	8.0
43	Роздавальна	8.2
44	Завантажувальна	10.0
45	Приміщення комірника	10.0
46	Охолоджувальна м'ясо – рубна камера	6.0
47	Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	6.0
48	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6.0
49	Комора сухих продуктів	7.0
50	Комора бакалійних товарів та напоїв	6.0
51	Комора тари та інвентарю	7.0

52	Комора овочів та коренеплодів	6.0
53	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12.0
54	Кабінет бухгалтер	10.0
55	Приміщення для відпочинку	12.0
56	Гардероб жіночий	7.0
57	Гардероб чоловічий	7.0
58	Вбиральня жіноча з душовою	7.0
59	Вбиральня чоловіча з душовою	7
60	Білизняна	6
61	Комора прибирального інвентарю та обладнання	6
62	Гардероб персоналу готелю	6
63	Аванзала ресторану	6
64	Медпункт	12

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Туп, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Дивани	Riteilor	1335x567x780	4
2	Крісла	Riteilor	667x567x780	14
3	Стіна для дитячого скалалазаня	-	1400x400x2700	2
4	Журнальні столики	Riteilor	814x450x400	4
5	Автомати з снеками та газованою водою	ARIA L EVO 600	600x600x1700	4
6	Манеж для малечі	Lionelo	1500x1500x400	2
7	Стійка реєстрації	Riteilor	1900x600x900	1
8	Скляні стелажі для ключів та папок	Riteilor	1450x650x1600	12
9	Робочі крісла	Riteilor	450x400x670	17
10	Робочий стіл	Riteilor	1458x670x700	7
11	Унітаз	KOLO IDOL	669x670x600	9
12	Умивальник	KOLO IDOL	813x500x700	8
13	Пісуар	KOLO IDOL	450x400x600	2
14	Стіл для пелінання	Riteilor	900x567x670	1
15	Автомат з підгузками	Bio-D	650x400x800	2
16	Душова кабіна	KOLO IDOL	920x930x1700	5
17	Вішаки	Riteilor	1400x300x1900	10
18	Підлогове дзеркало з підсвіченням	MT-Benze	670x670x1800	2
19	Тумба на замк для маленьких деталей	Riteilor	900x560x600	6
20	Сейфи	GUTE ЯМХ-17Е	670x600x1200	6
21	Шафа	Riteilor	1450x667x1700	4
22	Візки	-	1140x670x700	6
23	Монітор	Samsung	800x200	1
24	Банкомати 2-ох банків	ПТКС-19	670x660x900	2
25	Касовий апарат	POS - HP	230x200	1
26	Апарат для перевірки грошей на справжність	POS - HP	180x125	1
27	Ліжко односпальне	Riteilor	1500x1200x600	6
28	Ліжко дитяче	Riteilor	1500x800x600	3
29	Тумбочка біля ліжка	Riteilor	446x448x500	9
30	Світильник	Mantra	112x116	6
31	Універсальний привід	ЧКМ 0,1	540x556x670	2
32	Стіл виробничий	Riteilor	1232x665x840	14
33	Мийна ванна	BM	760x650x800	12

34	Утилізатор	-	440x590x650	6
35	Рукомиїник	KOLO	890x450x670	6
36	Підтоварник	ПТ2	1020x540x125	1
37	Стелаж	СТ1	1245x668x1780	7
38	Витяжка	Franko	448x600	4
39	Холодильна шафа	ШХ-0,7	1232x668x1670	2
40	М'ясорубка	Bosch	145x133	1
41	Охолоджувальний стіл	FROSTY FSK	980x552x658	1
42	Ваги	Samsung	135x136	1
43	Плита індукційна	Perfelli VH	690x600x670	2
44	Пароконвектомат	Samsung	1120x560x1700	1
45	Гриль	Samsung	1300x660x600	1
46	Посудомийна	Bosch SMV	1000x670x980	4
47	Лампи для підігріву	Syalgast 692612	230x220	3
49	Стіл чотиримісний	-	1212x674x800	36
50	Стіл шестимісний	-	1890x674x800	2
51	Стілець	-	398x367x700	139
52	Барна стійка	-	3650x589x1300	1
53	Виробничий стіл	-	3650x589x600	1
54	Ванна мийна	-	540x500x650	1
55	Вітрина	-	980x540x1670	1
56	Душова кабіна	-	900x700x2400	4
57	Стіл підсобний	-	900x600x600	2
58	R-keeper	-	210x214	2

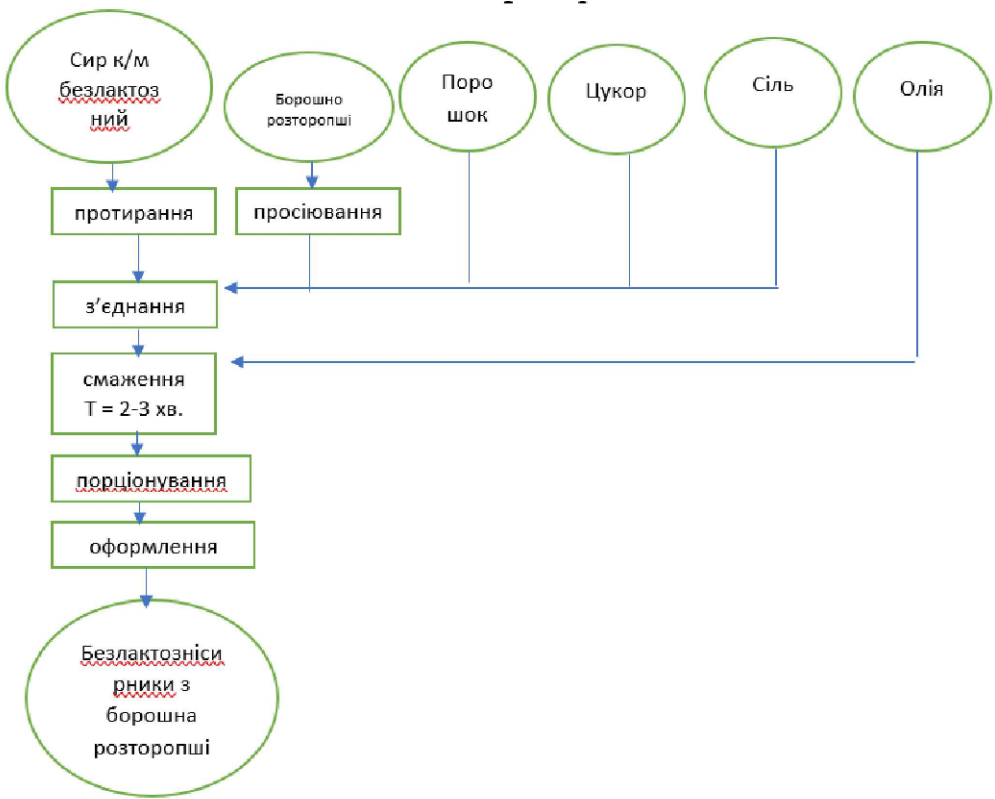
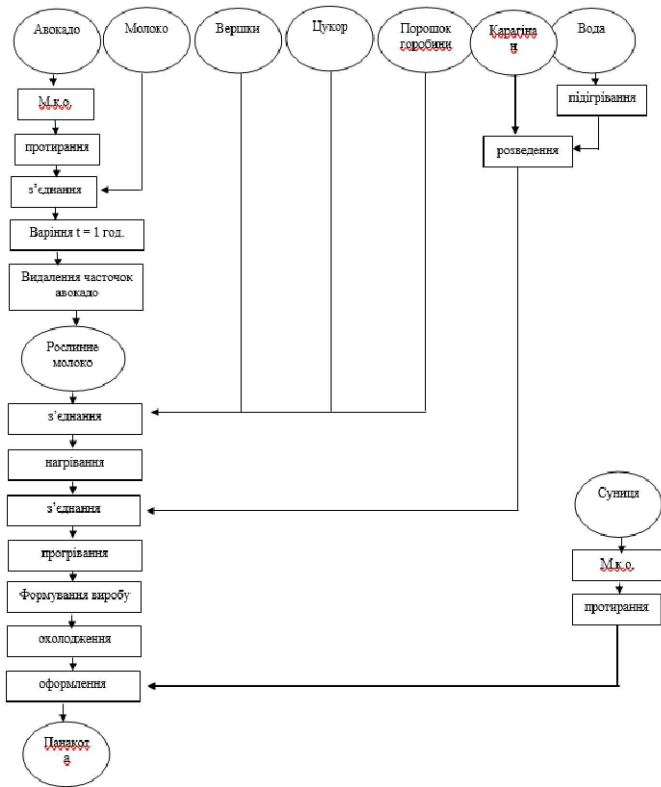
План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Розрахунок харчової та біологічної цінності страви «Панакота»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Контрольний зразок							
Вершки 27%	114	2,8	3,19	27	30,78	23,6	26,9
Цукор	4	-	-	-	-	99,8	3,99
Желатин	5	87,2	4,36	0,4	0,02	0,7	0,035
Ванільний цукор	2	-	-	-	-	98	1,96
Суниця	25	0,8	0,2	0,4	0,1	7,5	1,87
			7,75		30,9		34,75
Маса страви							150
Досліджуваний зразок							
Вершки безлактозні	68,4	2,6	1,77	10	6,84	4,5	3,078
Молоко безлактозне	36,6	3,5	1,28	1,5	0,549	2,5	0,915
Авокадо	9	2	0,18	20	1,8	6	0,54
Горобина	3	1,5	0,045	0,2	0,006	10,9	0,327
Карагінан	2	-	-	-	-	-	-
Цукор	4	-	-	-	-	99,8	3,99
Суниця	25	0,8	0,2	0,4	0,1	7,5	1,87
			3,475		9,29		10,72
Маса страви							150



Безлактозний десерт "Панакота"



Безлактозні сирники з борошном гарбуза та розторопші

Розрахунок харчової та біологічної цінності страви «Сирники»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Сирники							
Борошно пшеничне	11,2	9,2	1,03	1,2	0,13	74,9	8,38
Сир к/м	75,7	15	11,35	8	6,05	1,5	1,13
Яйця курячі	3,9	12,7	0,49	10,9	0,42	0,7	0,027
Цукор	8,2	-	-	-	-	99,7	8,17
Сіль	0,5	-	-	-	-	-	-
			12,87		6,6		17,707
Маса страви							100
Безлактозні сирники з борошна насіння розторопші							
Сир к/м безлактозний	70	18	12,6	0,2	0,14	1,8	1,26
Цукор	6,7	-	-	-	-	99,7	6,67
Сіль	0,3	-	-	-	-	-	-
Борошно з розторопші	20	18	3,6	4,5	0,9	25	5
Порошок з горобини	3	1,5	0,045	0,2	0,006	10,9	0,327
			16,245		1,046		13,257
Маса страви							100
Безлактозні сирники з борошна насіння гарбуза							
Сир к/м безлактозний	70	18	12,6	0,2	0,14	1,8	1,26
Цукор	6,7	-	-	-	-	99,7	6,67
Сіль	0,3	-	-	-	-	-	-
Порошок з горобини	3	1,5	0,045	0,2	0,006	10,9	0,327
Борошно з насіння гарбуза	20	33	6,6	9	1,8	23	4,6
			19,245		1,946		12,857
Маса страви							100

