

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи

«До захисту в ЕК»
Декан факультету
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
«20» 02 2024 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри
Лариса ШАРАН
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)
«20» ЛЮТОГО 2024 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: «Курортний готель з впровадженням спеціалізованих мовних програм у м. Яремче Івано-Франківської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-4М
Дзюба Андрій Андрійович
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Оксана АРПУЛЬ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Рецензент Ірина МЕЛЬНИК
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ) (підпис)

Я, як здобувач Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав і не одержував недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач

(підпис)

Київ.- 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені
проф. В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва)
Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС
Лариса ШАРАН
« 19 » грудня 2023 року

ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Дзюби Андрія Андрійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Курортний готель з впровадженням спеціалізованих мовних програм у м. Яремче Івано-Франківської області»

керівник роботи Арпуль Оксана Володимирівна, к.т.н., доцент,
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «19» грудня 2023 року № 1007-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року











3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м.Яремче Івано-Франківської області; тип засобу розміщення – курортний готель; інновація – спеціалізовані мовні програми

4. Зміст розрахунково-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; Додаток

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1а (формат А3) – експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3,4 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Арпуль О.В., доцент	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Арпуль О.В., доцент	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Арпуль О.В., доцент	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Арпуль О.В., доцент	 19.12.23 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	19.12-20.12	<i>Виконано</i>
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	21.12-25.12	<i>Виконано</i>
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	26.12-31.12	<i>Виконано</i>
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	22.01-24.01	<i>Виконано</i>
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	25.01-28.01	<i>Виконано</i>
6	РОЗДІЛ 5 Економічний	28.01-29.01	<i>Виконано</i>
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТОК	30.01-2024	<i>Виконано</i>
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01-31.01	<i>Виконано</i>
9	Графічні додатки	01.02-02.02	<i>Виконано</i>
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02.2024	<i>Виконано</i>

Здобувач  **Андрій ДЗЮБА**
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи  **Оксана АРПУЛЬ**
(підпис) (Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Дзюби Андрія Андрійовича

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
імені проф. В.Ф. Доценка

денна форма здобуття освіти, спеціальність 241 «Готельно-ресторанна
справа», освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Курортний готель з впровадженням спеціалізованих мовних
програм у м. Яремче Івано-Франківської області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Арпуль О.В.

Дата захисту “.....” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Яремче Івано-Франківської області. 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, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі здійсненого аналізу було запропоновано ввести школу іноземних мов для туристів.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 150 сторінках комп'ютерного тексту та містить 42 таблиць, 7 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 4 аркуші.

Ключові слова: готельне підприємство, школа іноземних мов, конкурентоспроможність, інновація .

Abstract

A study of the hotel services market in the city of Yaremche, Ivano-Frankivsk region, is carried out. Based on the results of research of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the service process and the space-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions have been developed, and a design that meets the concept has been selected.

Based on the analysis, it was proposed to introduce a foreign language school for tourists.

A consolidated annual plan of the hotel's economic performance was prepared and calculated. An assessment of capital investments and payback of the investment project was made.

The qualification work is set out on 150 pages of computer text and contains 42 tables, 7 figures, 1 appendices. Graphic material contains 4 sheets.

Keywords: hotel enterprise, foreign language school, competitiveness, innovation.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	10
1.1 Актуальність та аналіз закладу з спеціалізованими мовними програмами вивчення іноземних мов.....	10
1.2 Обґрунтування інновації в проектуючому готелі 4*.....	24
1.3 Економічне обґрунтування ефективності впровадження інновації..	31
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	34
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	34
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	36
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	38
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	40
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	44
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	44
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	51
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	56
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	64
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	64
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	65
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	82
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	93
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	97
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	100
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення...	101
3.7. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	103
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	108
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	115
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	115

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	116
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	128
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	133
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	133
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	136
5.3 Розробка плану з праці.....	137
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	142
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	144
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	147
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ	148
ДОДАТОК	150

ВСТУП

На даному етапі розвитку суспільства, готельна галузь є основою туристичної індустрії. Готель виступає як тимчасове житло для подорожуючих, тому головною метою готельного бізнесу є забезпечення максимального комфорту проживання. Індустрія гостинності ставить за мету створення всіх необхідних умов для задоволення потреб туристів. Ця система потребує розвитку і підтримки з боку держави та суспільства.

На сьогоднішній день, готельно-ресторанний бізнес швидко розвивається, що зумовлено покращенням ситуації в туристичній індустрії та розвитком бізнесу. Для України, туризм є важливим чинником соціально-економічного розвитку як в межах країни, так і в зовнішньоекономічній діяльності. Ці фактори позитивно впливають на розвиток галузі гостинності, оскільки вони тісно пов'язані між собою.

Однак, недоліком розвитку готельного бізнесу на сьогоднішній день є нестабільний розвиток підприємств готельної галузі в Україні з великим ризиком для їх функціонування. Це пояснюється сезонністю туристичного попиту, зростанням цін на послуги щороку, а також постійними змінами та вдосконаленнями в самій галузі, що вимагають швидкої реакції від суб'єктів готельного бізнесу та додаткових інвестицій.

Розвиток готельної галузі в Україні характеризується адаптацією реформованих підприємств до ринкового середовища, комплексним вирішенням актуальних проблем підвищення ефективності та конкурентоспроможності ринку готельних послуг, що поступово наближається до світових стандартів.

В умовах становлення ринкової економіки подальший розвиток готельного господарства вимагає підвищення конкурентоспроможності готельних підприємств на внутрішньому й світовому туристському ринку. Однак неможливо розробити пропозиції, єдині для усіх готельних підприємств, які забезпечили б гарантований успіх.

Рекомендації з удосконалення та розвитку готельного господарства найбільш доцільні для кожного конкретного ринку. Тому в сучасних умовах значної нерівномірності розвитку регіонів України необхідно особливу увагу приділяти розробці регіональних стратегій розвитку готельного господарства, спрямованих на підвищення конкурентоспроможності й економічної ефективності регіональних готельних комплексів, що й обумовило вибір об'єкта, предмета і мети дослідження.

Мета роботи:

- визначити земельну ділянку для будівництва готелю.
- обґрунтувати розміщення готелю на земельній ділянці.
- визначити перелік груп приміщень певного функціонального призначення.
- визначити функціонально-планувальні вимоги до структури будинку готелю.
- структурувати та моделювати сервісно-виробничий процес.
- здійснити функціональне зонування приміщень певного призначення.
- визначити площі приміщень певної групи і їх функціональне призначення.
- обчислити розрахункову, корисну і загальну площу будинку готелю.
- обґрунтувати та розробити композиційну схему планувальних рішень будинку готелю.
- розробити раціональні об'ємно-планувальні рішення і графічне зображення планувальної схеми будинку готелю.

Розвиток туристичної галузі сьогодні є надзвичайно активним, оскільки туризм є одним із важливих чинників стабільного і динамічного збільшення надходжень до бюджету, позитивного впливу на стан справ у багатьох галузях народного господарства, підвищення зайнятості населення, розвитку у ринкових відносинах.

Основною складовою туристської індустрії є готельне господарство. Саме готельні підприємства виконують одну з найважливіших функцій у сфері обслуговування туристів: забезпечують їх сучасним житлом і побутовими послугами.

Тому актуальність теми дипломного проекту полягає у тому, що розроблення раціональних об'ємно-планувальних рішень засобів розміщення є важливою складовою розробки проектів, створення сучасних об'єктів.

Об'єктом дослідження дипломної роботи є діловий 4* готель, з впровадженням спеціалізованих мовних програм

Предметом дослідження є проектування 4* курортного готелю, який заплановано побудувати у м. Яремче Івано-Франківської області.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Актуальність та аналіз закладу з спеціалізованими мовними програмами вивчення іноземних мов

Іноземні мови - Глобалізація суспільства, потреба особистості в швидкій адаптації до умов полікультурного світу, який весь час змінюється, посилює інтерес до мовної освіти як важливого інструменту життєдіяльності людини в полікультурній і мультилінгвальній спільноті людей. Мовна освіта є важливим засобом, котрий формує свідомість особистості та її здатність бути соціально мобільною в суспільстві, сприяє веденню діалогу культур у світі, що глобалізується навколо розв'язання різноманітних проблем. Нові освітні реалії передбачають формування філософії сучасного європейця — «навчання упродовж життя», яка дає усвідомлення необхідності самоосвітньої діяльності особистості та його готовності опановувати нові знання, в т. ч. вивчати нові мови. Нові реалії вимагають змін до рівнів володіння іноземними мовами, визначення нових підходів до відбору змісту та організації матеріалів, використання адекватних форм та видів контролю.

На міжнародному та національному рівні мають докладати зусиль для налагодження міжкультурної комунікації у туризмі. До таких заходів слід віднести підготовку фахівців міжнародної туристської діяльності в галузі міжкультурних комунікацій, яка давала б спеціалізовані знання, вміння та навички, що сприяють ефективному міжкультурному спілкуванню. Туризм є не лише способом проведення дозвілля громадян, він трансформувався в масову комунікативну практику, значний соціальний процес.

Міжкультурний туризм набуває найбільшого поширення, його метою є знайомство з іншою природною, етно-соціальною, культурною реальністю. Туристську практику слід відрізнити від класичного ставлення до подорожі. Подорож - це необмежене пересування в культурно-природному середовищі, глибоке внутрішнє залучення до іншої картини світу. Цінність подорожі - це досвід пізнання та порівняння культурних просторів, виявлення їх глибинних

відмінностей. Туризм - обмежене просторово-часовими рамками зовнішнє знайомство з іншою культурою, засноване на відвідуванні символічно значимих її об'єктів [14].

Міжнародний туризм може зробити свій внесок у підвищення мотивації та ефективності навчання іноземної мови. Останнім часом набули популярності та поширення серед клієнтів різного віку мовно-навчальні тури, які мають свої особливості в організації. Навчальні тури - це вид туризму, коли під час поїздок турист поєднує відпочинок із навчанням. Мовно-навчальні тури передбачають одночасно з наданням туристичного відпочинку створення умов та можливостей для вивчення іноземних мов. В останнє десятиліття поширення набули мовні тури для бізнесменів, для яких основною причиною навчання є необхідність володіння одним або декількома іноземними мовами. Мовно-навчальний тур передбачає виключно індивідуальний підхід: школи та навчальні програми підбираються для кожної людини з урахуванням її мовного рівня, освіти, віку. Слід зазначити, що мовно-навчальний туризм виступає як засіб інтеграції здобувачів у міжнародне соціокультурне середовище, розвиток міжкультурного діалогу та консолідації світової спільноти.

Актуальність вивчення іноземних мов

Чому люди переймаються питанням вивчення іноземних мов, не шкодуючи своїх сил, часу і грошей? Ось що говорить з цього приводу маркетинг-дослідження, проведене київським науково-освітнім центом. Стимулом до вивчення іноземних мов 51% опитаних людей називають кар'єрне зростання, 23% - навчання і стажування за кордоном, 12% роблять це для того, щоб зробити свій відпочинок більш комфортним, 7% збираються в ділові закордонні подорожі, 4% навчаються для участі в міжнародних конференціях і лише 3% опитаних працюють з іноземними партнерами. Як видно, переважна більшість відповідей безпосередньо пов'язана з роботою і просуванням кар'єрними сходами. Висновок з цього напрашується один - для успішної

роботи в найрізноманітніших сферах і напрямках однієї рідної мови явно буде недостатньо, необхідне знання іноземної мови.

Перепустка у світ успіху

Успішний шлях багатьох кар'єристів починається з навчання і стажування за кордоном. Престижно і перспективно здобувати освіту в університетах Великої Британії, Канади, США та інших розвинених країн. Крім популярних програм MBA (Master of Business Administration) є менш відомі аналоги: CFA (Chartered Financial Analyst qualification), ACCA (Chartered Association of Certified Accountants). Для участі в будь-якому з цих проектів знову ж таки вкрай необхідно володіти іноземною мовою.

Це корисне вміння дозволяє одержати доступ до іноземних сайтів і друкованих видань. З часом можна навчитися не тільки читати і писати іноземною мовою, але і думати, а отже, створювати іншомовні презентації, відвідувати міжнародні конференції та тренінги, вести ділове листування. Такі навички знання іноземної мови роботодавець обов'язково оцінить.

Фахівці, які володіють іноземними мовами, будуть все більш і більш затребувані з кожним роком. Причому, не тільки економісти, менеджери, юристи, адміністративні працівники, а й секретарі, представники виробничих спеціальностей, навіть будівельники та різноробочі.

Великою проблемою для роботодавців є те, що розмовною та діловою мовою володіють багато, а ось технічна іноземна мова поширена значно менше. Тому іноземні компанії готові платити величезні гроші тим, хто нею володіє. Архітектори, будівельники, бухгалтери, хіміки, фізики, що знають іноземні мови, завжди будуть затребувані у таких компаніях та можуть розраховувати на дуже істотні надбавки до зарплати. Хоча, на жаль, більшість представників цих спеціальностей на сьогоднішній день і не здогадуються, яку вигоду могло б їм принести знання іноземної мови.

Безумовний лідер

На першому місці за популярністю, звичайно, непорушно стоїть англійська мова - офіційна мова міжнародного бізнесу та торгівлі, Інтернету і техніки, науки і мистецтв. 80% ділового мовного простору займає саме вона. Кожен з нас все частіше стикається з нею у спілкуванні з партнерами по роботі і на відпочинку. Англійська мова використовується при заповненні анкет, складання резюме, у діловому та приватному листуванні.

У всіх транснаціональних компаніях англійська мова - загальнокорпоративна мова, якою користуються для спілкування з керівництвом і для зв'язку з філіями в різних країнах. Тому економісти, фінансисти, торгові представники, секретарі, телефонні оператори, просто активні та ділові люди не уявляють свого життя без англійської мови. Програмісти теж повинні з нею «товаришувати», як мінімум, щоб розбиратися в англомовних програмах.

Таким чином, володіння англійською мовою - вже не дивовижна навичка, а необхідність. Нині її навчають у дитячих садках, школах, вузах, не кажучи вже про численні курси іноземних мов та тренінги. А в деяких країнах навіть математика і деякі інші предмети шкільної програми викладаються англійською мовою. Тому якщо хочете підвищити свої шанси добре працевлаштуватися, крім рідної, вивчіть ще англійську мову.

Інші популярні іноземні мови

Слідом за англійською йде німецька мова, мова техніки і фінансів. За останні п'ять років попит на неї значно підвищився, з'явилося багато німецьких партнерів та інвесторів. Інтенсивно імпортуються товари з Німеччини, наприклад, сантехніка, меблі, електроніка, автомобілі. А отже, потрібні люди, які можуть з цими імпортерами спілкуватися. Знання німецької мови також вітається в представництвах німецьких або австрійських банків.

Рейтинг популярності інших іноземних мов досить неоднозначний. Навряд чи хто-небудь стане заперечувати факт першості італійської мови по мелодійності. У той же час складно сказати, яке місце посідає у світі

італійський бізнес. Стало модно носити одяг і взуття від італійських дизайнерів, купатися в італійських джакузі та обідати за столом виробництва Італії. Завдяки тим, хто зміг знайти спільну мову з іноземними партнерами, культура Італії надовго проникла в нашу країну.

Очевидно також, що стрімко набирає обертів актуальність японської та китайської мов. Причому, більшість тих, хто вивчає їх каже, що мова їм потрібна саме для роботи. Багато східних фірм відкривають філії в інших країнах і шукають фахівців, які добре володіють мовою. А знайти таких поки не просто. Крім того, що вивчення японської (як і китайської) - неймовірно складний і трудомісткий процес, займатися цим марно, не маючи абсолютного слуху і хорошої зорової пам'яті.

Далеко не останнє місце в рейтингу популярності займає французька мова. Навряд чи вона вам знадобиться, якщо ви не працюєте у французькій компанії. Але якщо вже буде можливість її застосувати, французька допоможе легко заручитися симпатією і вічною дружбою французів.

Трохи менше шанувальників у польської, болгарської та скандинавських мов, але робота перекладача таких людей чекає завжди. Арабська мова теж не особливо актуальна, особливо для жінок, адже найчастіше араби вважають за краще брати на роботу чоловіків. Дівчат, які володіють арабською, більш охоче беруть на роботу викладачами або приватними репетиторами, що теж досить непогано. У Туреччині подібної дискримінації взагалі немає, володіння турецькою дає відмінний заробіток в торгових компаніях і, особливо, в туристичних фірмах.

Таблиця 1.1- Рівні володіння іноземних мов

Класична система	Загальноєвропейська система CEF
Elementary;	A 1 - breakthrough;
Pre-intermediate;	A 2 - waystage;
Intermediate	B 1 - threshold;
Upper intermediate;	B 2 - vantage;

Advanced;	C 1 - effectiveness.
Proficiency.	

Для комфортної роботи і спілкування необхідно володіти мовою як мінімум на рівні B 1.

Для підтвердження цих рівнів існує система міжнародних тестів і сертифікатів, які дозволяють перевірити навички аудіювання, читання, говоріння та письма іноземною мовою. Такі тести використовують роботодавці усього світу для перевірки лінгвістичних здібностей співробітників. Найбільш поширені міжнародні тести з англійської, німецької, іспанської, французької та італійської мов. Наприклад, тест з англійської TOEFL використовує понад 4000 провідних компаній по всьому світу. Тому не дивуйтеся, якщо при прийомі на роботу вас запитують: "А яка у вас кількість балів по тесту TOEFL?"

Зважаючи на сучасний стан міжнародних зв'язків України, вихід її до європейського та світового простору, значно зросла роль вивчення іноземних мов. Сьогодні, порівняно з минулими роками, наша держава почала ставити зовсім інші цілі стосовно опанування цих мов. Їх вільне використання вимагається вже не лише від перекладачів і викладачів іноземних мов, а й від більшості фахівців середньої та вищої ланки, яким все частіше доводиться стикатися з іншомовною інформацією та її носіями в силу своїх професійних обов'язків.

Така масова потреба у знанні іноземних мов вимагає розширення функцій іноземної мови як навчального предмета і, відповідно, уточнення цільового компонента її вивчення. Тим часом нинішні результати навчання, на думку багатьох методистів, викликають занепокоєння і не відповідають сучасним потребам та вимогам. Існує нагальна потреба в посиленні уваги до розгляду цілей навчання, що передбачає вивчення, аналіз та врахування вже існуючого досвіду їх постановки і зміни, а також конкретизацію й оновлення цих цілей на сучасному етапі розвитку суспільства. Верещагіної, що "від глибини і точності розуміння цілей навчання - буде залежати тактика навчання іноземних мов",

зокрема пошук оптимальних шляхів удосконалення процесу навчання. Особливо актуальною проблема цілей іншомовної освіти стає сьогодні у зв'язку із запровадженням компетентнісного підходу до навчання іноземних мов.

Проблема цілей навчання іноземних мов учнів середніх шкіл розглядається у дослідженнях таких вітчизняних учених, як В.Д. Аракін, П.О. Бех, О.Б. Бігич, І.Л. Бім, Н.В. Борисова, І.М. Верещагіна, Н.Д. Гальськова, Р.Ю. Мартинова, О.О. Миролубов, О.І. Москальська, С.Ю. Ніколаєва, Ю.І. Пасов, О.О. Першукова, В.М. Плахотник, І.В. Рахманов, Г.В. Рогова, І.Д. Салістра, О.М. Соловова, В.С. Цетлін, Л.В. Щерба. Ці дослідження присвячуються переважно методичним основам навчання іноземних мов. Разом із тим, значно менше уваги приділяється розгляду змісту понятійно-категоріального апарату.

На основі аналізу сутності понять "ціль" ("мета"), "задача", "практична ціль", "виховна ціль", "розвиваюча ціль", "освітня ціль" розмежувати поняття "ціль" і "задача".

Ціль – поняття міждисциплінарне. Філософська наука розглядає його як ідеальний, наперед визначений діяльністю мислення результат, заради досягнення якого здійснюються ті чи інші дії або види діяльності, а також як їх ідеальний, внутрішньо спонукальний мотив. У такому контексті заслуговує на увагу думка В.І. Шинкарука, який стверджує, що людська діяльність спрямована на перетворення дійсності відповідно до усвідомленої людиною потреби. Ціль, на думку деяких філософів (І.Т. Фролов, В.І. Шинкарук), визначає і спрямовує цю діяльність, пронизує практику як внутрішній закон, якому людина підкорює свою волю й енергію.

У філософському енциклопедичному словнику за редакцією Є.Ф. Губського, Г.В. Корабльової, В.А. Лутченко "ціль" трактується інакше: "... уявна і бажана подія або стан, здійснення яких є проміжною причинною ланкою на шляху до цілі як антиципованого уявлення результату нашої дії".

Автори цього визначення розширюють це поняття вказівкою на те, що можливість досягнення певної мети може передбачатися лише остільки, оскільки наявна можливість цілепокладального втручання людини у причинно-наслідкові явища природи.

На основі проаналізованих нами філософських джерел можемо зробити висновок, що категорія "мета" у філософському плані походить від таких понять, як "причинність", "причина" і "наслідок", "потреба", "мотив", "результат", і визначається як передбачення у свідомості результату людської діяльності, спрямованої на перетворення дійсності відповідно до усвідомленої людиною потреби.

У психології одні вчені визначають ціль із позицій формального опису кінцевих ситуацій, досягти яких прагне кожна саморегулююча функціональна система; інші розглядають ціль як результат, що визначає деякі аспекти психофізіологічних механізмів регуляції цілеспрямованих актів поведінки людини.

В "Українському педагогічному словнику" за редакцією С.У. Гончаренка зазначається, що "мета (ціль) навчання – ідеальне передбачення кінцевих результатів навчання; те, до чого прагнуть учитель, учні". Подібне до цього визначення пропонує М.Д. Ярмаченко: "Ціль (мета) – ідеальне, мислене, уявне передбачення результату дійсності". Він акцентує увагу на залежності змісту цілі від об'єктивних законів дійсності, реальних можливостей суб'єкта та використовуваних засобів. Учений висловлює думку, аналогічну думці філософів І.Т. Фролова і В.І. Шинкарука, яка полягає в тому, що ціль як безпосередній мотив спрямовує і регулює людську діяльність.

Спираючись на подані вище визначення, можемо зробити висновок, що ціль є:

- 1) наперед визначеним ідеалом, до якого людина прагне;
- 2) внутрішньо спонукальним мотивом діяльності;
- 3) здобутим на кінцевому відрізку діяльності результатом.

У процесі проведеного аналізу поняття "ціль" звертає на себе увагу синонімічність термінів "ціль" і "мета".

Історія становлення змісту понять "ціль" і "задача" засвідчує, що вони виступають то як синоніми, то як поняття, які хоча й диференціюються, проте не досить чітко. Так, наприклад, у програмі з німецької мови для середньої школи з українською мовою викладання (1933 р.) взагалі не знаходимо терміна "цілі", натомість у заголовок програми винесений термін "Задачі курсу іноземної мови й організація його викладання". У програмі з іноземних мов для початкової і середньої школи (1935 р.) та програмах для середніх шкіл (1938 р., 1943 р., 1947 р.) застосовується слово "задачі" стосовно вивчення іноземних мов, а поняття "ціль" зустрічаємо у сполученні "цілі ввідних уроків". Програма з іноземних мов для середньої школи (1953 р.) використовує обидва поняття: "освітні та виховні цілі" і "практична задача". Таким чином, складається враження, що поняття "цілі" розглядається вужче (як цілі уроку), а термін "задачі" використовується як більш широке поняття.

Необхідно зазначити, що з середини 50-х років ХХ ст. відбуваються певні зміни в розумінні понять "ціль" і "задача" навчання. У програмах з іноземних мов для середніх шкіл (1955 р., 1959 р., 1966 р.) слово "цілі" набуває вже більш широкого значення, кореспондується з усім процесом навчання і вживається у сполученні з визначенням "практичні" (практичні цілі), а значення терміна "задачі", навпаки, звужується. Він стосується слова "виховні" (виховні задачі). У програмі для восьмирічної школи (1969 р.) для позначення практичної цілі знову використовується поняття "задача".

Підкреслимо, що на початку 80-х років ХХ ст. автори програм з іноземних мов для середніх шкіл починають розглядати "практичну, освітню і виховну цілі", а не "задачі". На нашу думку, "цілі" – загальне поняття. Воно пов'язане з більш глибокою розробкою методологічних основ процесу навчання і скеровує людську діяльність на майбутній результат. Термін "задачі" є більш конкретним поняттям, і тому звужує діяльність людини. Так, у програмі

для середніх загальноосвітніх шкіл із викладанням ряду предметів іноземною мовою (1983 р.) акцентується увага на комплексній реалізації практичної, освітньої і виховної цілей, а слово "задача" взагалі не вживається.

Проаналізовані нами програми з іноземних мов для середніх шкіл дозволяють стверджувати, що 30 – 40-і роки ХХ ст. характеризуються застосуванням поняття "задачі навчання іноземних мов", у 50 – 60-х роках ХХ ст. використовуються обидва поняття ("цілі" і "задачі"), але їх зміст диференціюється не повною мірою. Щодо 80-х років ХХ ст., то практична, освітня і виховна задачі називаються "цілями навчання іноземних мов".

Розкриваючи питання розмежування понять "ціль" і "задача", ми не можемо не звернутися до методичної літератури. Її аналіз підтверджує зроблені нами висновки про співвідношення понять "ціль" і "задача".

Методичні підручники повністю відображають динаміку смислового навантаження цих термінів. Так, І.А. Грузинська (1939 р.) і Л.В. Щерба (1947 р.) аналізують "задачі методики викладання іноземних мов", а не "цілі навчання"; причому в праці "Викладання іноземних мов у середній школі" (1947 р.) Л.В. Щерба часто вживає словосполучення "практичне, загальноосвітнє і виховне значення вивчення іноземних мов". В.Д. Аракін (1958 р.) та І.Д. Салістра (1958 р.) виділяють три задачі: практичну, освітню і виховну. Слово "ціль" вживається у сполученні "ціль уроку". У "Методиці викладання англійської мови" Б.Ф. Корндорфа (1958 р.) розділ називається "Ціль навчання іноземної мови в радянській середній школі", а в тексті йдеться про три задачі: практичну, освітню і виховну. Проте Б.Ф. Корндорф зазначає, що ці задачі формують загальну ціль навчання іноземної мови в середній школі.

Слід зауважити, що деякі методисти, розглядаючи практичні, освітні і виховні цілі, об'єднують дві останні в одну навчально-виховну. Наприклад, О.О. Миролубов, І.В. Рахманов та В.С. Цетлін (1967 р.) використовують поняття "ціль" і виділяють дві цілі навчання іноземних мов: комунікативну і навчально-виховну. Як бачимо, практична ціль починає називатися

комунікативною і спрямована на формування умінь користуватися мовою, що вивчається, як засобом спілкування. Комунікативна ціль, на думку методистів, визначає увесь навчальний процес, тобто виступає головною, а освітньо-виховна – реалізується у процесі досягнення комунікативної цілі. М.Я. Дем'яненко, К.О. Лазаренко, С.В. Кисла (1976 р.) та Н.І. Гез, М.В. Ляховицький, О.О. Миролубов, С.К. Фоломкіна, С.П. Шатилов (1982 р.) також оперують терміном "ціль", проте виділяють не дві, а три цілі: практичну, загальноосвітню та виховну. Таким чином, підкреслюється загальноосвітня роль іноземних мов.

Заслуговує на увагу точка зору Г.В. Рогової й І.М. Верещагіної (1988 р.), які наголошують на необхідності досягнення на початковому етапі середньої школи чотирьох цілей навчання іноземних мов: практичної, виховної, освітньої і розвиваючої. Виділення розвиваючої цілі пов'язане з тим, що в методичній літературі особливого значення починає набувати важливість і необхідність урахування мотиваційної й емоційної сфер особистості учня при вивченні ним іноземної мови. Розробляються прийоми навчання, які дозволяють включати інтелектуальну й емоційну сфери учнів у навчальний процес, підвищувати мотивацію вивчення іноземної мови.

Отже, як бачимо, якщо в 30 – 40-х роках ХХ ст. у методичній літературі вживається лише термін "задача", в 50-х рр. ХХ ст. методисти продовжують його використовувати через відсутність повного розуміння сутності понять "ціль" і "задача" навчання, то в 60 – 70-х рр. ХХ ст. практична, освітня і виховна задачі починають розглядатися вже як "цілі навчання іноземних мов". Крім того, в кінці 80-х років ХХ ст. до практичної, освітньої і виховної цілей додається ще розвиваюча. Таким чином, зміст поняття "ціль" поглиблюється, розширюється завдяки виділенню не лише практичних результатів, а й освітніх, виховних і розвиваючих.

У результаті історико-педагогічного аналізу понять "ціль" і "задача" погоджуємося з визначенням Г.В. Рогової цілі як результату вирішення великої,

всеосяжної задачі приведення учня від незнання іноземної мови до певного оволодіння нею. Ціль досягається шляхом вирішення безлічі конкретних задач. Звідси випливає, що постановка задач є певним етапом на шляху досягнення загальних цілей навчання іноземних мов.

У проєкті державного освітнього стандарту, запропонованого авторським колективом під керівництвом доктора педагогічних наук, професора С.Ю. Ніколаєвої, виділяються чотири типи цілей навчання іноземних мов: практичні, виховні, розвиваючі й освітні. Практичною метою навчання іноземних мов у межах базового курсу є оволодіння учнями основами іншомовного спілкування, в процесі якого здійснюються виховання, розвиток і освіта особистості. Ця мета включає вміння:

- 1) здійснювати усне спілкування в типових ситуаціях навчально-трудої, побутової та культурної сфер спілкування;
- 2) розуміти зі слуху основний зміст нескладних автентичних текстів;
- 3) читати й розуміти нескладні автентичні тексти різних жанрів та видів з різним ступенем розуміння їх змісту (читання з розумінням основного змісту; читання з повним розумінням змісту);
- 4) фіксувати і передавати письмово елементарну інформацію.

Таким чином, сутність практичної мети складають іншомовні мовленнєві вміння у говорінні, аудіюванні, читанні й письмі, якими повинні оволодіти учні як засобами спілкування.

Дещо по-іншому трактує ціль навчання іноземних мов Ю.І. Пасов. На його думку, ціллю навчання іноземних мов виступає іншомовна культура, яка означає "... все те, що здатний принести учням процес оволодіння іноземною мовою в навчальному, пізнавальному, розвиваючому і виховному аспектах". Іншомовна культура має соціальний, лінгвокраїнознавчий, педагогічний і психологічний зміст, що співвідноситься з усіма аспектами навчання. Так, навчальний аспект відповідає соціальному змісту мети і передбачає оволодіння іноземною мовою як засобом міжособистісного спілкування в таких функціях:

1) задоволення взаємного або одностороннього інтересу співрозмовників один до одного чи до об'єктів дійсності (форми спілкування: встановлення відносин та інтерв'ю);

2) необхідність і/або можливість спільних дій чи дій одного із співрозмовників (форми спілкування: планування спільних дій, одно- або двостороння взаємодія-спонукання);

3) обговорення впливу об'єктів дійсності на співрозмовників (форми спілкування: обговорення результатів дійсності, дискусія).

Підсумовуючи дослідження Ю.І. Пасова, можемо припустити, що розглянутий навчальний аспект співвідноситься з визначеною проектом державного освітнього стандарту практичною метою і виступає складовою іншомовної культури як кінцевої мети навчання іноземних мов.

Виховання школярів та студентів здійснюється через систему особистого ставлення до нової культури і процес оволодіння цією культурою. Поняття "виховна мета" навчання іноземних мов охоплює виховання:

- 1) культури спілкування, прийнятої в сучасному цивілізованому світі;
- 2) ціннісних орієнтацій, почуттів та емоцій;
- 3) позитивного ставлення до іноземної мови, культури народу, який розмовляє цією мовою;
- 4) розуміння важливості оволодіння іноземною мовою і потреби користування нею як засобом спілкування;
- 5) таких рис характеру, як доброзичливість, толерантність, колективізм, активність, працьовитість .

Сутність розвиваючої цілі навчання іноземних мов полягає в тому, що у процесі оволодіння учнями досвідом творчості, пошукової діяльності, усвідомлення явищ як своєї, так і іншої дійсності, їх подібності та розбіжності передбачається розвиток:

- 1) умінь переносу знань та навичок у нову ситуацію на основі здійснення проблемно-пошукової діяльності;

2) мовленнєвих здібностей: фонетичного та інтонаційного слуху, мовної здогадки, імітації, логічного викладення думок тощо;

3) інтелектуальних і пізнавальних здібностей, а саме: різних видів пам'яті (слухової й зорової, оперативної та тривалої), уваги (довільної й мимовільної), уваги тощо;

4) готовності вступати в іншомовне спілкування;

5) готовності до подальшої самоосвіти в галузі володіння іноземними мовами.

Необхідно вказати на деяку розбіжність у сучасних поглядах українських і російських методистів на виховну й розвиваючу цілі навчання іноземних мов. Якщо Ю.І. Пасов таку особливість, як розвиток рис характеру (працелюбності, волі, цілеспрямованості, активності), відносить до розвиваючого аспекту навчання, то в проекті державного освітнього стандарту з іноземної мови, прийнятого в Україні, вона належить до виховної мети навчання.

Щодо освітньої цілі навчання, то вона передбачає:

1) усвідомлення учнями суті мовних явищ, іншої системи понять, через яку може сприйматися дійсність;

2) розуміння особливостей свого мислення;

3) порівняння явищ іноземної мови, що вивчається, з рідною мовою;

4) залучення до діалогу культур (іншомовної та рідної);

5) оволодіння знаннями про культуру, історію, реалії та традиції країни, мова якої вивчається;

6) вміння вчитися (працювати з книгою, підручником, довідковою літературою, словниками тощо).

У новій програмі для загальноосвітніх навчальних закладів (з 2001 р.), розробленій в Україні за редакцією професора П.О. Бега, ми не знаходимо чіткого виділення цілей навчання. За цією програмою, навчання іноземних мов передбачає практичне опанування учнями мовленнєвих умінь на рівні, достатньому для здійснення міжкультурного іншомовного спілкування в

чотирьох видах мовленнєвої діяльності: аудіюванні, говорінні, читанні та письмі в типових ситуаціях. Оволодіння учнями іншомовним спілкуванням передбачає формування в них певного рівня міжкультурної комунікативної компетентності, яка включає мовленнєву та мовну, соціокультурну та соціолінгвістичну, дискурсивну і стратегічну компетенції.

Таким чином, цілі навчання іноземних мов, визначені новою шкільною та студенською програмою, не повною мірою узгоджуються з вимогами проекту державного освітнього стандарту. Виникає протиріччя між інноваційним характером сучасного процесу викладання іноземних мов і традиційним формулюванням головних цілей шкільного та студенського навчання. Тому проблемою, яка чекає на своє вирішення, є розкриття сутності понять "компетенція", "компетентність", "компетентнісний підхід" та їх співвіднесення з визначеними державним освітнім стандартом цілями навчання іноземних мов, та впровадження поглибленого вивчення іноземних мов за допомогою спеціалізованої програми при курортному готелі.

1.2. Обґрунтування інновації в проектуючому готелі 4*

Діловий готель 4* буде чудовим місцем для введення інновації, а саме спеціалізовану поглибленого вивчення іноземних мов для туристів.

Удосконалення підготовки та підвищення рівня їх професійної кваліфікації, відноситься до числа найважливіших елементів. Головним завданням сучасної системи підготовки та підвищення кваліфікації навчаючих є подолання сформованих у минулому невідповідностей і збалансованому задоволенні потреб конкретного виробництва з урахуванням перспектив його розвитку.

Важливо знати національно-культурні особливості поведінки іноземця, щоб уникнути можливих конфліктів під час міжнаціонального спілкування. Таким чином, вивчаючи іноземну мову, здобувач повинен не тільки засвоїти її лексичні, граматичні та синтаксичні особливості, а й навчитися адекватно

ситуації реагувати на репліки носіїв мови, доречно застосовувати міміку та жести, використовувати формули мовного етикету та знати культурно-історичні особливості країни мови, що вивчається.

Метою даної дипломної роботи став опис інновації у системі підготовки для туристів. Створення нової спеціалізованої програми та впровадження нових систем навчання, на основі програми «U&S» (що в перекладі з англійської абривіатури *understand and speak* «розуміти та говорити»). Ця програма буде обов'язковою для всіх навчаючих туристів в школі, а також для працівників готелю.

Спеціалізоване навчання є однією з основних функцій в нашій системі людських ресурсів. Професійний розвиток навчаючих іноземних туристів та працюючих сприяє створенню сприятливого клімату в організації, підвищуватиме мотивацію і їх відданість організації.

Підвищуючи кваліфікацію в нашій школі та здобуваючи навички, і знання туристи стають більш комфортно почуватись в мовному бар'єрі, отримують додаткові можливості для професійного зростання як усередині, так і поза компанією.

У готелі наприклад, нові туристи відвідуватимуть вхідні лекції та тренінгові заняття. До них прикріплюються досвідчені наставники, які допомагатимуть на перших етапах наукової діяльності, знайомлять з особливостями роботи цієї програми в готелі.

Наші туристи які навчатимуться будуть проходити навчання за двома програмами: «Ласкаво просимо, без бар'єру!» та «U&S!».

Перша програма розрахована на 8 годин навчання і включає вивчення організаційної структури мови, кодексу корпоративної культури, правил внутрішнього трудового розпорядку та інших.

Програма «U&S» також доступна для всіх туристів готелю. Вона роз'яснює основні принципи корпоративної філософії стандарти професійної поведінки.

Заняття розраховане на п'ять годин - це перегляд та обговорення відеофільму, практичні вправи, рольові ігри.



Рис 1.1- Опановання мовного бар'єру переглядаючи кінофільми

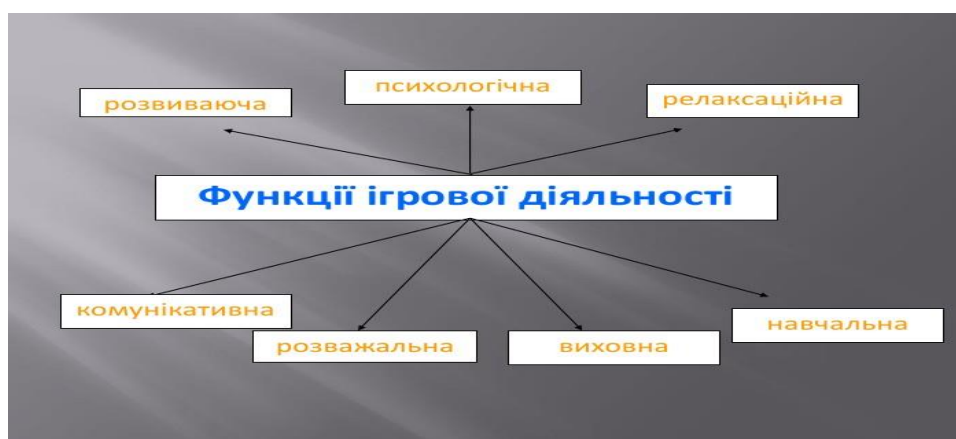


Рис 1.2 – Функції ігрової діяльності вивчення іноземних мов.

Друга частина програми називається «U&S» у твоєму відділі» проводитиметься різними викладачами з різних мов (англійська, німецька, українська).

Мета якого - навчитися допомагати туристам засвоювати навчальну програму. Професійне навчання нового учня за правилами готелю триватиме не менше двох тижнів. Після закінчення навчання він здає іспит і може вільно спілкуватись.

Відділ по роботі з туристами в готелі для нових навчаючих буде проводити тренінг під назвою «Вступ». Він дає можливість уявити новачкові інформацію про програму в готелі, правила роботи з нею та багато іншого.

В готелі буде створено відділи з навчання та розвитку іноземних туристів. Існують два пріоритетні напрями: професійне навчання та навчання, спрямоване на особистісний ріст учня. На мій погляд, ці дві тенденції однаково важливі для нас. Адже тільки будучи компетентним, в своїй області учень зможе створити необхідний фундамент для володінням та розумінням іноземних мов. А для того, щоб оволодіти цим, він повинен відчувати себе комфортно під час навчання і відчувати власну значимість.

У готелі зазвичай будуть проводитися корпоративні тренінги для туристів. В нашому випадку все ґрунтується на базовому навчанні програми «U&S» вивчення стандартів, навичок спілкування, особливостей протоколу та етикету та багато чого іншого.

Так же наприклад, проводитиметься заняття з вивчення національних особливостей гостей.

У готелі розроблена власна система "моделювання". Наприклад, згідно з цією системою туристи у процесі спілкування з іншим навчаючим туристом повинен вимовити його ім'я як мінімум два рази. Справа в тому, що при розробці стандартів максимально враховувалася психологія людських відносин. Робота з фокус-групами показала, що, вимовивши ім'я навчаючого, мінімум двічі, так є змога встановити з ним найбільш довірчі відносини.

Під час навчання будуть проводитись тренінги з власними тренерами, так і запрошеними фахівцями з-за кордоном.

Закордонні фахівці за підтримки готелю проводитимуть вісім 2-ох годинних семінарів, в рамках програми «U&S» - «Відданість чудовій якості». Така система навчання дає можливість максимально користуватися ресурсами нашого готелю. Буде створено спеціальний навчальний центр, який організовуватиме уроки-тренінги з підвищення мовних навичок для туристів.

Також до нашої школи будуть запрошені вітчизняні фахівці, які будуть вести лекції на основі програми «U&S». У зв'язку з тим, що збільшується потік туристів з Італії, Китаю та Німеччини, для окремих категорій навчаючих будуть організовані заняття з вивчення італійської, німецької та китайської мов.

Найбільш перспективним для туристів нашого готелю, надватиметься можливість відправитися на перепідготовку або підвищення кваліфікації в спеціалізовану школу. Успішно склавши іспити видаватимуться сертифікати або посвідчення державного зразка, в залежності від кількості навчальних годин.

Таблиця 1.2 - Перелік обладнання та аксесуарів для спеціалізованої школи вивчення іноземних мов при готелі

Необхідне устаткування			
Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Ціна за 1 шт., грн	Ціна, грн.
1	3	4	5
Стіл	30	800	24000
Стільці	30	350	10500
Проектор	2	10000	20000
Кольонки	8	300	2400
Лазерна вказівка	2	200	400
Компютери	30	8000	240000
Монитори	30	2000	60000
Компютерна миш	30	200	6000
Інтерактивна дошка	2	22000	44000
Підручники	50	100	5000
Бумага А4	50	30	1500
Ручки різних кольорів	50	10	500
Маркери різних кольорів	50	15	750
Всього			415050



Рис 1.3 – Клас для вивчення іноземних мов при готелі

Створення спеціалізованої школи при готелі з програмою навчання «U&S» з'являється можливість конкуренції з іншими готелями.

Якщо наша школа буде користуватись популярністю з продуктивною системою навчання, то потрібен спеціальний фахівець, що працює повний робочий тиждень і займається виключно питаннями нововведення навчання. Потрібно враховувати, що новий співробітник буде не простим виконавцем, а працівником середньої ланки, при цьому кінцева відповідальність має бути закріплена за адміністрацією нашого підприємства, так як ефективне навчання та раціональне його викладання (з економічної точки зору) має дуже велике значення.

Головний спеціаліст по системі навчання – це фахівець, який цілеспрямовано і ефективно робить доцільну роботу, спрямовану на підвищення ефективності ведення процесу обучения. Таким чином, він аналізує ситуації; приймає доцільні, необхідні рішення; планує і цілеспрямовано організовує ефективну, найбільш раціональну та економічну роботу.

Основним завданням для головного спеціаліста – успішно впровадити в роботу установи систему навчання, яка дозволить якісно використовувати наявні ресурси.

В обов'язки головного спеціаліста по системі навчання входить:

- розробка стратегії наукового менеджменту на підприємстві;
- складання науково-статистичного рівня підприємства;
- проведення аналізу ефективності;
- здійснення контролю над інвестуванням для научних заходів, з метою ефективного навчання, порівняння його з іншими витратами;
- надання консультаційних послуг з питань навчання;
- перевірка й оцінювання ефективності програми навчання по договорам з закордонними фахівцями;
- вміння керувати персоналом який навчає, а також проектами на основі програми «U&S»;
- вміння детально аналізувати ефективність програм навчання;
- визначення і постійний контроль дефектів в програмах навчання на різних мовах;
- внесення пропозиції, що стосуються організації, технології та нової інвестиційної політики на розгляд до адміністрації.

Також проходитиме необхідне буде навчання всіх адміністраторів, що працюватимуть на рецепції готелю користуватися даною впровадженою системою.

Навчання проводять спеціально обучені фахівці, що працюватимуть на базі даних спеціалізованої програми «U&S».

Для швидкого та якісного виконання процесу обслуговування споживачів в спеціалізованій школі вивчення іноземних мов підібраний професіональний склад працівників. Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу представляється у вигляді таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд (категорія)	Кількість, осіб
1	2	3
Головний спеціаліст системи	Вищої	1

вивчення		
Спеціаліст з англійської мови	Вищої	2
Спеціаліст з німцької мови	Вищої	2
Спеціаліст з італійської мови	Вищої	2
Спеціаліст з французької мови	Вищої	2
Спеціаліст з китайської мови	Вищої	2

Головному спеціалісту з системи вивчення підпорядковуються всі інші працівники, а саме: спеціалісти з мов. Щоденний графік роботи: 5 дні працює, 2 дні вихідних. Режим роботи – 09.00-21.00.

1.3 Економічне обґрунтування ефективності впровадження інновації

Ідея впровадження даної інновації буде здійснена за допомогою фінансування від готелю. Готель повинн виділити певну суму коштів. Тому що інансування даного проекту відбуватиметься за рахунок отриманого підприємством чистого прибутку у звітному періоді. Тому потреба уфінансуванні для розробки та впровадження раціонального навчання по системі «U&S» наведена у таблиці 1.4.

**Таблиця 1.4 - Обсяг інвестицій інноваційного проекту:
«Впровадження навчання на основі прграми «U&S»**

№ п/п	Інвестиційна потреба	Сума, грн
1	Підключення бази даних «U&S»	1300
2	Проведення лекцій від фахівців за програмою	2000
3	Забезпечення комп'ютерною технікою для навчання	3500
4	Впровадження тренінгів з іноземними фахівцями	2000
5	Розміщення даних навчання на веб-сайті готельного комплексу	1400
6	Створення навчально методичного відділу, для ефективності коригування дефектів в процесі навчання	1309
Разом		11509

Отже, можна сказати, що готель, який впроваджує ефективне навчання для працівників готелю, користуючись послугами системної програми «U&S» необхідно сплатити 11509 грн. Вихідним результатом буде створення високоякісного та ефективного навчання для туристів, які навчатимуться

відпочиваючи з комфортом. Це дасть змогу готелю тримати міцну конкуренцію та бути конкурентоспроможним.

Наступним етапом є визначення суми грошових коштів для кожного з пунктів впровадження і використання програми навчання, який зображено в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5.-Обсяг інвестицій інноваційного проекту: «Закупівля і впровадження програмного забезпечення «U&S»

№ п/п	Інвестиційна потреба	Сума, грн
1	Програмне забезпечення ««U&S» !»	2000
2	Попередній аналіз стану підприємства, визначення внутрішніх потреб, узгодження концепції системи	140,0
3	Складання технічного завдання для налаштування програмного рішення	330,0
4	Налагодження та тестування системи (інсталяція ««U&S» !»)	600,0
5	Інтеграція з іншими програмними додатками	490,0
6	Інтеграція зовнішнього веб-сайту з об'єктами ««U&S» !»	250,0
7	Навчання співробітників готельного комплексу (основні прийоми роботи в системі). Програма 15 днів по 6 год. тобто 90 годин (Вартість 1 год. = 400 грн)	3600,0
8	Супроводження системи в період її експлуатації (підтримка системи в робочому стані щомісячно протягом 3 років)	3240,0
Разом		10570

Продовження табл.1.5

Оплативши всі інвестиційні потреби, підприємство отримає надійне програмне забезпечення, що гарантує співпрацю з власними клієнтами на найвищому рівні. Така взаємодія відповідатиме статусу готелю, формуватиме його позитивний імідж.

Навчання здійснюватиметься протягом 3 тижнів по 6 годин щодня, тобто навчальна програма охоплює 90 годин. Заключаючи договір нашому підприємству гарантується супроводження системи в період 3 років та безкоштовний перехід на більш нові версії.

Отже, для ефективної розробки і використання інноваційних продуктів готель повинен надати кошти в розмірі 22 079 грн.

Отже, за отриманими даними розрахунків можна зробити висновок, що впровадження в 4* готель інноваційну спеціалізовану школу вивчення іноземних мов для туристів є досить вигідною ідеєю. Крім того, розвиток готелю з спеціалізованою школою в Україні матиме великі перспективи та є вагомою перевагою для приваблення більшості гостей.

Спеціалісти закладу будуть розробляти результативні програми, із застосуванням інноваційних технологій вивчення іноземних мов, а також перевірених методик, що дозволяють гостям готелю не тільки якісно відпочити, але й отримати освітні навички з іноземних мов.

Відвідувач готелю, зможе одержати в спеціалізованій школі висококваліфікаційні навички володіння іноземних мов, позитивні емоції, що залишить в його пам'яті незабутні враження про заклад.

Дана інновація є доцільною так, як не має аналогів і конкурентів серед вітчизняних та зарубіжних готелів.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Характеристика району, де планується розмістити заклад, та обґрунтування вибору місця будівництва

Яремче (до 2006 року Яремча) — місто в Україні, в Надвірнянському районі Івано-Франківської області.

Розташований на березі річки Прут, вздовж траси Івано-Франківськ-Лаків-Ужгород.

Залізниця з'єднує місто з обласними центрами Тернополем, Києвом, Чернівцями та Львовом. Першим поселенцем у цій місцевості вважається Бідний Ярема, на честь якого названо поселення. Засноване в 1787 році, воно є містом з 1963 року. А з 14 грудня 2006 року Верховна Рада України відновила назву міста Яремче. Два старовинних села Дора та Ямуна розташовані нижче та над Прутом, що примикає до Яремче відповідно. Ці села мають окремі залізничні станції.

Яремче – кліматичний курорт і «зелений» туристичний центр для всього Карпатського та Гуцульського регіонів. Гірськолижний курорт Буковель (бл. - 35 км. Коли ви запитуєте українців, що спадає на думку, коли вони чують місто Яремче, першою відповіддю завжди буде гірськолижний курорт Буковель.

Однак у самому місті є багато цікавого. Дістатися до міста легко, оскільки це ключовий транспортний вузол з дорогами та залізницями, що йдуть з усієї країни. Наприкінці XIX століття тут побудували один із найбільших аркових залізничних мостів із прольотом 65 метрів.

На жаль, він проіснував недовго і був зруйнований під час Другої світової війни. Для сучасників місто було цікаве не лише термальним басейном, а й численними цілющими джерелами, на яких були побудовані різні санаторії.

Архітектура цього міста також приваблює любителів класичного стилю.

Тут добре помітний вплив Австрії та Угорщини, які тривалий час правили цими регіонами.

Тут старовинна архітектура гармонійно доповнює сучасні фасади медичних установ, готелів, громадських будівель і навіть шкіл. Навіть якщо

гори не для вас, загальний рівень міської інфраструктури зробить ваше перебування тут максимально цікавим.

Яремче розташоване в південно-західній частині Івано-Франківської області, недалеко від Покутсько-Буковинських Карпат і Чорногори. Висота гори коливається від 400 м до 1542 м, а Яремче оточують гори на південь і південний захід від гори Явільник, Штивка, Чернохорица і Синячка на заході та Маковіца на сході.

Карпатський національний парк створено 3 червня 1980 року згідно з постановою Ради Міністрів УРСР № 376.

Розташована на території Яремчанського району, є загальнодержавного значення та є частиною природи. Резервний фонд України. Площа парку становить 50 495 га.

Рельєф території національного парку формувався протягом тривалого часу: Близько 35 мільйонів років тому на цій території існувало Тетіанське море. Пісок, глина та вапняк відклалися на дні океану та скам'яніли після відходу морської води. Сучасні гори народилися під впливом зовнішніх факторів природи.

В Яремче в Прут впадають річки Боярський, Малявський і Явільницький. У місті Яремче туризм і рекреація залишаються природною основою економіки, тому великі промислові підприємства майже повністю відсутні.

На даний час на території Яремчанської міської ради функціонує 4 промислових підприємства, які виробляють продукцію: ТОВ «Волоктянська лісова компанія», ТОВ «Таталівський рисозавод», ТОВ «Вест Вуд», ПМКФ «Керманіч і К». Приклад: у 2002 році компанії виробили 2988000 еквівалентних товарівгрн у порівнянних цінах порівняно з відповідним періодом 2001 року збільшився на 118,7%.

17 листопада 2023 року в Яремчі на вулиці Свободи в центрі міста, поруч із житловими будинками та залізничним вокзалом, відкрився «Макдональдс».

Об'єкт являє собою одноповерхову будівлю, площею 463 кв.м., забудовник ТОВ «Буковель».

Очікується, що ці інвестиції та відкриття закладів значно збільшать надходження до бюджету громади.

[10] Місто співпрацює з такими проектами, як Європейська Федерація (TASIS), Карпатський фонд Єврозони, «Відродження» та Екологічний ліс.

У сфері туризму та деревообробної промисловості ми налагодили ділові відносини з компаніями з Німеччини, Польщі, країн СНД, Угорщини, Чехії та Ізраїлю, а в галузі охорони навколишнього середовища з компаніями з Чехії і Польща.

Місто Яремче є членом Асоціації міст України та Асоціації поселення Хучульщини. Підписано угоди про співпрацю в галузі туризму з меріями України та за кордоном, а саме:

1. Опольське воєводство (Намеслав, Республіка Польща);
2. Малопольське воєводство (Альвінія, Республіка Польща);
3. Тюрінгія (Ерфурт, Німеччина).

Попит на готельні номери перевищує пропозицію, що зумовлює необхідність будівництва готелю.

Готель, спроектований на основі цієї роботи, буде побудований на вулиці Галицькій у місті Яремче Івано-Франківської області.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Аналіз існуючого ринку готельних послуг передбачає собою розгляд потенційно можливих конкурентів які розташовані у м. Яремче неподалік від проектного місця будівництва готелю.

Таблиця 2.1- Конку rentне середовище проекто ваного готелю

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфра-структура та послуги	Середньорічне завантаження, %
1	2	3	4	5	6	7
Готель «Небокрай»	вулиця Галицька, 68/1, Яремче, Івано-Франківська область	Сімейного типу	5*	110	бізнес-центр оздоровчий комплекс; Індивідуальні та групові подорожі. Харчування: Сніданки. Послуги зв'язку. Інтернет. У готелі надається бездротовий Wi-Fi. Безкоштовний номер – номер служби екстреної допомоги. - Стоянка - Склад. – банкомат; – прокидається в певний час. – Виклик таксі. Пункт обміну грошей. туристичні послуги. Банкомат; консьєрж-сервіс; обслуговування в номерах; прихованих камер; пральня; ресторан; лобі-бар. Бар з балконом. літній майданчик. Конференц-послуги. бізнес-центр масажний кабінет; Хімчистка; Перукарня. Начальник зміни (24/7), оператора вхідного дзвінка. Багатомовний персонал; сувенірний магазин; підземний паркінг.	80
Котедж "Біля лісу"	вул. Богдана Хмельницького, 18, Яремче, Івано-Франківська область	Сімейного типу	-	50	Харчування: сніданки. Послуги зв'язку. Інтернет. У котеджі є бездротовий Wi-Fi інтернет. Безкоштовний номер екстреної допомоги . паркомісця. Склад. Будильник в певний час.	70
Котедж Карпати	вул. Богдана Хмельницького, 10, Яремче, Івано-Франківська область	Сімейного типу	-	40	Камера для зберігання багажу та цінностей гостей.	50
Котедж «У Марічки»	вул. Богдана Хмельницького, 9, Яремче, Івано-Франківська область	Сімейного типу	-	70	Обслуговування номерів; Ресторан; Бар; Літня ігрова зона; Послуги пральні та хімчистки.	50

Краєвид Hotel	вул. Богдана Хмельницького, 8, Яремче, Івано-Франківська область	Сімейного типу	4*	120	Ресторан Конференц-послуги; Бізнес-центр Салон краси Масажний кабінет. Тренажерний зал Послуги пральні та хімчистки. Трансмсія. Бронювання квитків на всі види транспорту. Банкомат Консьерж-сервіс; Пункт обміну грошей. паркомісця.	80
Котедж «Лодж Буркут»	вул. Богдана Хмельницького, Яремче, Івано-Франківська область	Сімейного типу	-	25	камера зберігання багажу та цінностей гостей;; спільна кухня, літній майданчик; послуги пральні та хімчистки; паркінг інтернет; в котеджі Ви можете скористатися бездротовим Wi-Fi Інтернетом;	50

Проаналізувавши дані по найближчих до проектованого готелях міста Яремче, можна зробити висновок, що в даному районі ведеться жорстка конкурентна боротьба, але попит все одно дуже великий і сегмент ринку зайнятий не повністю. Таким чином необхідно спроектувати готель, що буде конкурентоспроможним і зможе задовольнити потреби ринку.

Таким чином місце розташування є обґрунтованим але потребує дослідження ринку потенційних споживачів.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Туризм – перспективна галузь. За даними Всесвітньої туристичної організації, учасники різноманітних бізнес-конференцій, конференцій, симпозіумів витрачають близько 350 доларів на день.

А середньостатистичний турист витрачає в середньому 100-200 доларів на день.

Таким чином, доходи місцевих бюджетів можуть зрости менше ніж удвічі. Завдяки своєму географічному положенню Яремче може претендувати на позицію одного з європейських центрів відпочинку та ділового туризму.

В останні роки зі збільшенням міжнародних інвестицій міжнародний інтерес до України також зріс, і все більше іноземних туристів відвідують Україну.

Переваги бізнес-готелів полягають у наступному.

- Виставковий комплекс працює цілий рік, що дозволяє забезпечити збалансовану кількість туристів протягом року.

- Приймає іноземних туристів.

- Важливо, щоб туристи відчували себе в готелі комфортно і невимушено, а також він оснащений кімнатами для переговорів, аудіо- та відеотехнікою спеціального призначення, і відповідно до проекту готель оснащений необхідним обладнанням.

- Для туристів важливе місце розташування готелю в історичній частині міста, де пріоритетними є зручність транспортних вузлів та близькість до різноманітних заходів та виставкових майданчиків.



Рис.2.1 Контингент відпочиваючих взимку та літом

Після зимнього сезону, залишилося багато нових готелів, і міська влада прогнозує тимчасовий надлишок туристичних готелів, і нестачу готелів ділового призначення, саме тому, на мій погляд, раціонально будувати готель з ділового призначення.

Таким чином для потенційних споживачів саме це місце є зручним для розташування ділового готелю ****, з проектною місткістю 220 номерів.

Після аналізування групи відпочиваючих, можна зробити висновок, що будівництво 4-зіркового ділового готелю в місті Яремче є доцільним і перспективним.

Основний акцент, на мою думку, слід зробити на розширенні наданих послуг і правильному підходу до формування цін, зважаючи на всі навколишні фактори.

Даний готель розрахований на різні категорії туристів, тому послуги, які надаватиме готель, повинні задовольняти більшість потреб саме міських людей, які шукають відпочинок на природі. Більш детальний опис знаходження 4* ділового готелю представлено в ситуаційному плані в додатку А.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності підприємства гостинності

Діловий готель категорії 4*, позиціонується як заклад розміщення, що надає широкий асортимент послуг та розрахований на обслуговування різнотипних туристів.

Основний акцент, на мою думку, слід зробити на розширенні наданих послуг і правильному підходу до формування цін, зважаючи на всі навколишні фактори.

Проектований готель розрахований на різні категорії туристів, тому послуги, які надаватиме готель, повинні задовольняти більшість потреб саме міських людей, які шукають відпочинок на природі.

До обов'язкових послуг готелю, що проектується, відносяться:

- Розміщення
- Харчування
- Пункт обміну валюти та банкомат
- Конференц-зала (з мультимедійним обладнанням)
- Дротовий та бездротовий інтернет (Інтернет Wi-Fi)
- Послуги бізнес-центру
- Бронювання і продаж квитків до театру та на інші розважальні заходи
- Туристичні послуги (туристична інформація, екскурсії, гіді-перекладачі тощо)
- Спа-процедури

- Оздоровчий комплекс
- Медичний кабінет
- Камера схову
- Room-Servise
- Прибирання кімнати
- Мультилінгвістичний персонал
- Аква чистка
- Хімчистка
- Дрібний ремонт одягу
- Прасування
- Транспортне обслуговування (трансфер, прокат автомобіля, виклик таксі, парковка з охороною).

Це мінімум послуг, необхідний тим, хто приїхав відпочити.

А ще це корисно тим, хто хоче відпочити від коректності.

Створення нової професійної програми з інтенсивного вивчення іноземних мов та впровадження нової освітньої системи на основі радикальних інновацій «U&S».

Ця програма є обов'язковою для всіх студентів і працівників готелю.

Співробітники, які працюють у нашому готелі, надалі підпорядковуватимуться безпосередньо відділу кадрів.

Підготовка фахівців є однією з ключових рис нашої системи управління персоналом.

Професійний розвиток студентів і співробітників сприяє створенню позитивного середовища в організації, підвищенню мотивації та відданості організації.

Підвищуючи свою кваліфікацію та отримуючи навички з нами, мандрівники отримують цікаві та корисні знання, які підвищують нашу конкурентоспроможність на ринку праці та надають можливості для подальшого професійного розвитку як внутрішнього, так і зовнішнього.

У готелі нові туристи проходять ознайомчі та навчальні курси.

Досвідчений наставник буде поруч, допоможе на перших етапах роботи та детально розповість про особливості роботи готелю.

Відділ кадрів готелю організовує тренінг «Ласкаво просимо» для нових туристів.

Дає можливість початківцям представити інформацію про тренування, правила підходу до навчання тощо.

У готелі працюватимуть відділення, які забезпечуватимуть навчання та підвищення кваліфікації туристів.

Є два напрямки, які слід визначити пріоритетними. Одна — це професійне навчання, а інша — навчання, спрямоване на розвиток особистості співробітника. На мою думку, ці дві тенденції однаково важливі для нас.

Тому що тільки той, хто компетентний у своїй справі, може створити фундамент, необхідний для побудови кар'єрних сходів.

І щоб мати можливість піднятися по цих сходах, ви повинні відчувати себе комфортно на роботі та відчувати свою значимість для готелю. Наші найперспективніші працівники мають можливість відвідувати ПТУ для перепідготовки або підвищення кваліфікації.

У разі складання іспиту ви отримуете сертифікат або сертифікат державного зразка в залежності від кількості вивчених годин.

Таблиця 2.3 - Характеристика ознак концепції закладу що проектується

№	Назва ознаки	Опис ознаки
1	Тип закладу готельного господарства	Діловий готель
2	Категорія закладу	4*
3	Місткість	220 номерів
4	Місце знаходження	Україна, м. Яремче Івано-Франківської області, вул. Галицька. Розташування не в історичному центрі міста, тому нема заторів та транспортних проблем; зручний транспортний зв'язок
5	Режим роботи	Цілорічно
6	Особливості надання послуг	Орієнтація на туристів з міста які прибули з метою комфортного відпочинку на природі

7	Асоціативне явище	Викликає асоціації звязку з природою від буденності в місті
8	Стиль дизайну закладу	Класичний
9	Контингент потенційних споживачів	Сімейні пари, ділові туристи що відвідують місто та область, учасники та гості виставок; делегації, великі групи дітей. Громадяни України та іноземці. Люди з середнім та вище середнього рівнем достатку.
10	Особливості обслуговування даного контингенту споживачів	Даний контингент споживачів вимагає особливо турботливого ставлення, що включає комфортність та швидкість обслуговування, можливість проведення комфортного-розважального відпочинку

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_{δ} , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_{\delta} = n_3 \cdot N, \quad (2.1)$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, (для ділового готелю 50-75) m^2 /місце [11];

N – місткість готелю, місць.

$$S_{\delta} = 50 \cdot 220 = 1100 m^2$$

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Готелі та ресторани мають складні організаційні структури управління, які включають чіткий розподіл цілей і завдань між відділами та співробітниками.

Організаційна структура управління складається із сукупності управлінських ланок, які залежать одна від одної і забезпечують взаємозв'язок між управлінською та керованою системами. Адміністративні зв'язки утворюють структури з певним розташуванням, специфічними відносинами та специфічними взаємозв'язками.

Організаційна структура управління служить для розподілу прав і обов'язків між організаційними одиницями.

Дана структура готелю розрізняється по горизонталі та вертикалі між членами (відділами), менеджерами та рівнями зв'язку. Структурний відділ готельного підприємства входить до складу апарату управління.

Менеджери виконують адміністративні функції та забезпечують регулювання та координацію діяльності кількох структурних підрозділів.

Відносини між відділами мають горизонтальний характер.

Адміністративний рівень — це набір адміністративних зв'язків, які займають певний ієрархічний рівень у системі управління готелем. Рівні управління вертикально підпорядковані один одному і включають адміністрацію (керівники вищого рівня), менеджерів служб і начальників відділів.

Оскільки готелі мають велику місткість, функцію управління інвентарем номерів виконують служби реєстрації та розміщення. Послуги фінансового обліку та маркетингу об'єднані, а комерційною діяльністю керують служби управління.

Незважаючи на місткість готелю, служба бронювання відокремлена від

служб прийому та розміщення, що підвищує ефективність роботи персоналу та полегшує його роботу.

Менеджер підпорядковується безпосередньо директору служби прийому та розміщення та відповідає за транспортне обслуговування та екскурсійне бюро.

Адміністратори цього відділу не тільки приймають заявки на туристичні послуги, а й організують конференції. Room Service включає в свою структуру обслуговування номерів, яким керує менеджер.

Відповідно до категорійності даного закладу, його місткості, в таблицю 3.1. занесено служби, кількість працівників та їх посади, які входять до організаційно-функціональної структури підприємства.

Таблиця 3.1 - Основні служби в готелі

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба бронювання	Приймання і опрацювання заявок; Обробка і складання необхідної документації (графіку заїзду на день, місяць, квартал, рік); Збут готельного продукту.	Менеджер служби бронювання та двоє підлеглих: адміністратор сайту та оператор.
Служба прийому та розміщення	Приймання гостя; Реєстрація гостя; Випис та розрахунок з гостем; Ведення карти гостя; Ведення карти руху номерного фонду; Інформаційне обслуговування; Координація і контроль над комплексом послуг, які пропонує ПГГ; Аналіз заповнення номерів.	4 адміністратори, 4 портьє, 4 швейцари, менеджер служби прийому, заступник менеджера служби прийому та розміщення.
Екскурсійне бюро та центр транспортних послуг	Прийом замовлення на екскурсії; Прийом замовлень на організацію перевезень	Менеджер служби, 2 портьє, 2 гіді, 3 водія.
Служба експлуатації номерного фонду	Прибирання номерів; Обслуговування у номерах; Підтримання відповідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану у номерах та суспільних приміщеннях; Надання інформації стосовно	Менеджер служби, 2 супервайзери, 8 покоївок, 2 кастелянтші, майстер з ремонту одягу та чистильник взуття.

	готельних послуг; Супроводження гостей; Придбання чи замовлення квитків на транспорт, до театру, резервування місць у перукарні тощо.	
Служба ресторанного господарства	Надання харчування у номерах та організація сніданків, обідів та вечерь.	Директор ресторану, шеф-кухар, 14 кухарів, 2 старших офіціанта, 8 офіціантів, 2 бармени, менеджер з постачання, зав. складом, 2 вантажники, 2 гардеробники, 4 мийника посуду, 4 прибиральника залу, 2 адміністратора, 2 гардеробника, 1 менеджер з продажу
Адміністративна служба	Управління підприємством, набір нового персоналу, організація його навчання та адаптація, аналіз комерційної діяльності готелю, охорона праці на підприємстві.	Генеральний директор готелю та 2 заступники, інженер з охорони праці на підприємстві.
Маркетингова та фінансово-бухгалтерська служба	Вивчення динаміки попиту на готельні послуги, аналіз користування готельними послугами, прогноз діяльності готелю, рекламні заходи, просування продукту, корегування процесів ціноутворення, ведення фінансових звітів та балансу підприємства. Застосування сенсорного брендингу в готелі.	Головний бухгалтер, 2 бухгалтери, головний маркетолог, 2 підлеглих маркетологи, PR-менеджер.
Технічна служба	Забезпечення нормального функціонування обладнання підприємства гостинності, здійснення дрібних ремонтів.	2 Електрики, 2 сантехніки, бригада ремонтників з 3 чол.
Служба безпеки	Забезпечення безпеки проживаючих у готелі.	Начальник служби охорони, зам. начальника служби охорони, 6 охоронців.

Відповідно до даної таблиці, кількість персоналу підприємства гостинності складає 118 осіб. Найчисельнішими службами готелю є служба прийому та розміщення, служба експлуатації номерного фонду та персонал закладу ресторанного господарства, адже дані працівники приймають участь у наданні основних готельних послуг гостям.

Для ефективної роботи готелю необхідна функціональна організаційна структура. Серед існуючих видів структур найбільш вдалою для готелю, що проектується є лінійно-функціональна (рис. 3.1)

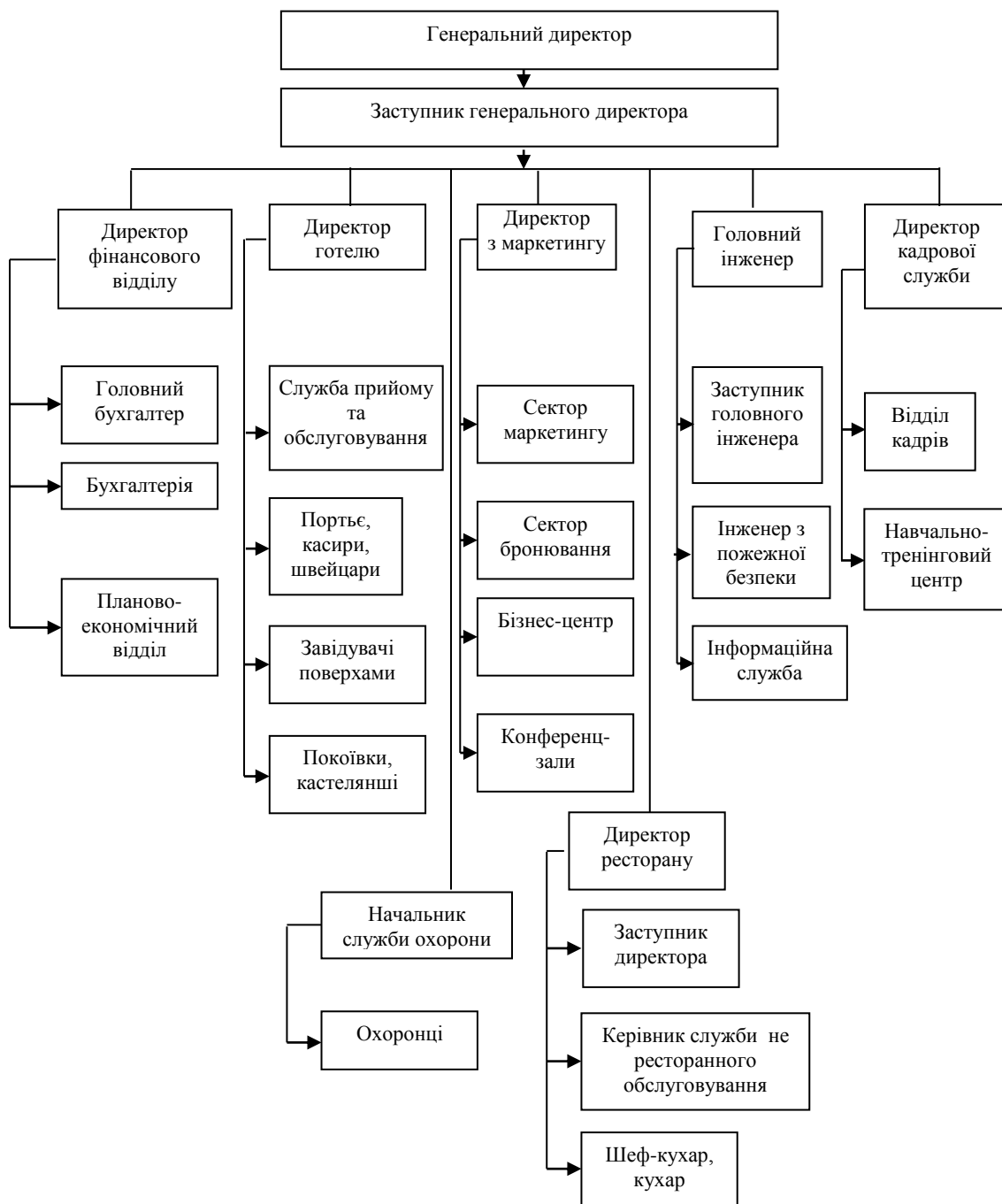


Рис. 3.1. Лінійно-функціональний тип організаційної структури управління підприємством готельного господарства

Гібридна організаційна структура, також відома як лінійна функціональна структура, спрямована на усунення недоліків окремих лінійної та функціональної структур управління.

У такій структурі функціональний підрозділ не впливає безпосередньо на виконавчу владу, а лише готує рішення для лінійних керівників, які мають безпосередній управлінський вплив на виконавчу владу. Для підтримки керівників у вирішенні конкретних проблем і підготовці рішень, програм, планів використовуються спеціальні апарати, що складаються з функціональних підрозділів, таких як відділи, групи, офіси тощо.

У лінійно-функціональній структурі управління лінійна організація має переваги, але з підвищенням рівня управління зростає і роль функціонального управління. Важливо, що кожен орган управління або виконавчої влади спеціалізується на здійсненні певного виду управлінської діяльності.

Фахівці однакового профілю об'єднуються в спеціалізовані структурні відділи, наприклад плановий або бухгалтерський. Таким чином, завдання управління організацією ділиться за функціями. Звідси і назва - функціональна структура управління (рис.3.2).

Функціональна організація приміщень Lobby Group забезпечує вертикальну комунікацію та оптимальне розташування входів для забезпечення найкоротших шляхів проходження основного потоку людей.

Служба бронювання в даному готелі розташована біля входу до готелю.

Основними функціями служби є:

- Приймання і опрацювання заявок;
- Обробка і складання необхідної документації
- Збут готельного продукту.

Служба прийому та розміщення в даному готелі розташовуватиметься у вестибюлі готелю. Висота рецепції складає 1,2 м ширина 3,6 м. Працівники служби прийому та розміщення мають бездоганний зовнішній вигляд і відповідно себе поведуть. З гостями розмовляють тільки стоячи.

Основними функціями служби є:

- Реєстрація споживачів готельних послуг, які прибули до готельного підприємства;
- Розподіл номерного фонду;
- Виписка та розрахунки з клієнтами;
- Ведення картотеки гостей
- Передача різноманітної інформації (щодо роботи різних служб готелю та надання додаткових послуг)
- Вирішення конфліктних ситуацій

Служба експлуатації номерного фонду- є однією з найважливіших у готелі. Всі працівники повинні мати бездоганний вигляд, чистий та доглянутий одяг та посмішку на обличчі. Працівники цієї служби повинні бути привітними та відповідно себе поводити.

Основними функціями служби є:

- Прибирання номерів;
- Обслуговування у номерах;

- Підтримання відповідного рівня комфорту та санітарно-гігієнічного стану у номерах та суспільних приміщеннях;
- Надання інформації стосовно готельних послуг;
- Супроводження гостей;
- Придбання чи замовлення квитків на транспорт, до театру, резервування місць у перукарні тощо.

До приміщень житлової групи належать: номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення для обслуговуючого персоналу, приміщення побутового обслуговування на поверсі. [16].

До приміщень адміністративної групи належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, бухгалтерія, каса, планово-економічний відділ і приміщення інженерно-технічного персоналу.

До приміщень вестибюльної групи входять: вестибюль, приймальня для гостей, місце для оформлення та розміщення гостей, приміщення для зберігання та перевезення багажу, гардероб, туалети, відділення зв'язку, транспортне агентство, бюро обслуговування, кіоски та інше.

До приміщень ресторанного господарства входить цілий комплекс приміщень: торгові приміщення, виробничі цехи, складські приміщення, адміністративно-побутові приміщення та інше.

До приміщень господарського і складського призначення можна віднести приміщення та підприємства, що займаються обслуговуванням мешканців готелю. Сюди входять перукарні, прокатні пункти, фотолабораторії, пральні, медичний пункт, господарські та складські приміщення, які забезпечують роботу всіх зон готелю та виконання ремонтних робіт.

До приміщень культурно-масового та обслуговування входять універсальні зали, конференц-зали, танцювальні клуби, дискотеки, бібліотеки, більярдні, кегельбани, казино та інше.

3.2.Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приміщення приймально-вестибюльної групи є головним комунікаційним вузлом готелю. Вони призначені для виконання основних операцій:

- Прийом, оформлення та розміщення споживачів готельних послуг;
- Збереження і транспортування багажу;
- Надання інформаційних послуг та послуг консьєржа
- Надання послуг з організації екскурсій;
- Організація забезпечення споживачів готельних послуг автотранспортом;
- Забезпечення квитками на різні види транспорту;
- Виконання поштово-телеграфних послуг і грошових операцій (банківських операцій);
- Організація збору та очікування груп споживачів готельних послуг;
- Торгівля товарами повсякденного попиту тощо.

Відповідно до принципів функціонального зонування вестибюльної групи приміщень передбачається:

- зона вестибюля;
- зона вертикальних комунікацій;
- зона праці персоналу;
- зона відпочинку;
- торгова зона.

Вестибюль має вхід для відвідувачів, вільну зону для розосередження потоку людей, кладовку.

Складське приміщення обладнане стелажми, столами, стільцями для працівників. У готелі немає гардеробу, тому гості повинні залишати куртки в номері.

Гості ресторану мають прямий доступ до гардеробу ресторану. Також є окрема гардеробна для відвідувачів виставкового центру. Зона вертикальної

комунікації включає ліфти, сходи, проходи до них. Проходи повинні бути світлими і просторими.

Ліфти повинні мати широкі розсувні двері для забезпечення доступу людей з обмеженими можливостями та перенесення багажу на візки.

Робоча зона персоналу складається з ресепшн, де відбувається оформлення готельних послуг, реєстрація та розрахунок із споживачами, зони розміщення номерного інвентарю та зони обслуговування, яка забезпечує надання всіх типів готеліві послуги.

Туристичні послуги (консьєрж). У зоні рецепції розташовуються служби прийому гостей, а також блоки столів для адміністраторів та іншого персоналу, який бере участь у реєстрації гостей.

Також є шафи для комп'ютерів, картотеки, документи для сейфів.

Лаунж-зона складається з порт'є, стійки або шафи для картки ключа від номера. Зона обслуговування включає прилавковий блок, шафу для документів, шафу-сейф та інформаційний стенд.

У торговому районі облаштовують пункт обміну валют. Зони відпочинку призначені для короткочасного відпочинку та очікування гостей споживачів і готельних підприємств.

Найважливішими елементами інтер'єру є: Дивани, крісла, журнальні столики, підставки для квітів та ін.

Місця відпочинку та очікування, а також майданчики перед робочими місцями повинні бути непрохідними та шумними.

Відповідно до вимог ДБН В.2.2.-9: 2009 «Будинки і споруди». громадські будівлі та споруди; «Базовий догляд»: Усі готелі місткістю 100 і більше осіб повинні встановлювати пункт першої допомоги з туалетом у передній вестибюльній групі.

Оскільки доступ до Конгрес-готелю можливий для груп від 30-40 осіб, особливу увагу слід звернути на організацію та обладнання санітарних вузлів біля вестибюлю.

У цьому випадку мінімальні санітарні приміщення повинні бути такими: Для чоловіків буде 2 туалети, 2 пісуари та 3 умивальники, а для жінок – 3 туалети та 3 умивальники.

При організації приміщень вестибюльної групи велика увага приділяється декоративному оформленню інтер'єру, такому як: Наприклад, створення зеленого куточка з мікроландшафтом, розміщення рослин у вазах, елементи зимового саду тощо.

Зелений куточок вестибюля може займати 10-13% площі без подальшого збільшення площі. цих об'єктів без порушення існуючих об'єктів, що порушують нормативні акти. У таблиці 3.3 описаний перелік обладнання та розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи.

Таблиця 3.3 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Необхідне обладнання та меблі				Площа, м ²
Найменування	Марка	Кіль-кість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Вестибюль</i>				
Стійка рецепції	Red&White	1	4000x800x1200	3,2
Тумбочка для картотеки	Юнітекс	1	1200x500x1320	0,72
Диван	Arabika	2	1330x600x700	1,6
Журнальний стіл	Polus	4	1420x1100x520	6,25
Крісло офісне	Promo	4	640x750x1080	1,54
Шафа для зберігання ключів	Bangkok +	1	830x420x1950	0,35
Всього				$S_{кор}=14,23$
<i>Кімната чергового персоналу</i>				
Шафа для одягу	Венеція	1	1830x620x1800	1,13
Диван	Kristina	1	1950x800x1000	1,56
Стіл підсобний	АТ-03	1	1320x600x750	0,79
Тумбочка	А-039	1	440x450x600	0,99
Всього				$S_{кор}=4,64$
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Диван	Kristina	1	1950 x 880 x 940	1,71
Стіл офісний	ОДД 11	1	1600x1600x760	2,56
Крісло офісне	Promo	2	640x750x1080	0,96
Шафа для документів	Bunife	1	1220x520x930	0,63
Всього				$S_{кор}=5,86$
<i>Камера схову</i>				
Камера схову	ШО-400/1-3	17	500x400x1800	2,6
Стійка	А-554	1	1660x360x420	0,6
Всього				$S_{кор}=4,0$
<i>Приміщення охорони</i>				

Продовження табл. 3.3

Стіл-пульт	APM BC – 2/4	2	1200x850x750	1,02
Крісло офісне	Promo	2	540x650x1080	0,7
Диван	Kristina	1	1650 x 700 x 940	1,16
Шафа для документів	A-312	1	1000x400x930	0,40
Всього				$S_{кор}=3,28$
Комора прибирального інвентарю				
Шафа господарська	Arredo	1	1000x500x1850	0,5
Стелаж	Arredo	1	1000x300x2000	0,3
Тумбочка	Arredo	1	500x500x650	0,25
Раковина	Arredo	1	400x330x540	0,13
Всього				$S_{кор}=1,18$
Медпункт				
Стіл офісний	ОДД 3	1	1140x600x760	0,68
Крісло офісне	Promo	2	640x750x1080	0,96
Кушетка	2234A	1	2000x700x900	1,4
Шафа для документів	A-312	1	770*370*2000	0,28
Гардеробна	Fenc 52	1	1400*840*1820	1,18
Стіл підсобний	AT-03	2	440*450*600	0,4
Раковина	Arredo	1	400*330*540	0,13
Унітаз	CERSANIT Eko 2000	1	455x340x620	0,13
Всього				$S_{кор}=5,16$
Санвузол для чоловіків				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100x600x910	1,32
Унітаз	Cersanit Eko 2000	2	455x340x620	0,31
Пісуар	Kolo Nova	2	450x300	0,27
Рукосушительник	GATTOAT 120	2	170x260x115	0,08
Всього				$S_{кор}=2$
Санвузол для жінок				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100x600x910	1,32
Унітаз	Cersanit Eko 2000	4	455x340x620	0,62
Рукосушительник	GATTOAT 120	2	170x260x115	0,08
Всього				$S_{кор}=2$
Санвузол для маломобільних груп населення				
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	2	1100x600x910	1,32
Унітаз	Cersanit Eko 2000	2	455x340x620	0,31
Рукосушительник	GATTOAT 120	2	170x260x115	0,08
Всього				$S_{кор}=1,71$
Разом				54,8

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	172	180
Бюро прийому і реєстрації	11,4	12
Кімната чергового персоналу	7,7	8
Службовий санітарно-технічний блок	3,2	4

Кімната чергового адміністратора	7,5	8
Приміщення носильників	5,3	6
Приміщення охорони	7,4	8
Камера схову	7,4	8
Відділення банку	11,3	12
Гардероб	5,2	6
Комора прибирального інвентарю	3,7	4
Медпункт	13,6	14
Санвузли для відвідувачів та маломобільних груп населення	15,3	16

Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наводяться у вигляді табл. 3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	180
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	4
Кімната чергового адміністратора	8
Приміщення носильників	6
Приміщення охорони	8
Камера схову	8
Відділення банку	12
Гардероб	6
Комора прибирального інвентарю	4
Медпункт	14
Санвузли для відвідувачів та маломобільних груп населення	16
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	338

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи 338м².

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Основним призначенням житлової зони є створення комфортних умов для гостей, надання спальних місць, обслуговування номерів, прибирання та прасування одягу, прийом білизни для прання, виконання різноманітних послуг і доручень, харчування та забезпечення можливостей для пересування.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду ділового готелю категорії 4* на 220 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартамент	2	2	4	8
Дуплекс, люкс	2	2	4	8
Люкс	1	2	4	8
Напівлюкс, студіо	1	2	8	16
Номер I категорії(на 1 особу)	1	2	45	90
Номер I категорії(на 2 особи)	1	2	150	300
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	5	10
Всього			220	440

Перелік обладнання і розрахунок площі номерів наведено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт..	Габаритні розміри, Мм	
1	2	3	4	5
<i>Апартамент</i>				
<i>Житлова зона</i>				
Ліжко	King Size	1	1600x2050x930	3,28
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	950x1100x1000	1,05
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	1000x800x470	0,8
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	1,2
Всього				$S_{кор}=6,66$
<i>Вітальня</i>				
Диван	Лондон	1	2070x1200x1070	2,48
Крісло	Лондон	1	900x1200x1070	1,08
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	1000x800x470	0,8
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				$S_{кор}=7,19$

Кухня				
Кухонна стінка	Марія	1	600x1400x1800	0,84
Стіл кухонний	LEON	1	1300x800x750	1,04
Стілець кухонний	Амбер	2	420x430x910	0,72
Плита	Bunife	1	850x600x600	0,51
Холодильник	<u>SNAIGE FR-275</u>	1	1690x560x600	0,95
Всього				$S_{кор}=4,06$
Передпокій				
Полиця для багажу	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				$S_{кор}=1,25$
Санвузол основний				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1500x1500x700	2,25
Гідромасажна душова кабіна	Orinoco	1	1200x1200x2200	1,44
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=3,64$
Санвузол додатковий				
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=0,92$
Всього				$S_{кор\ номер}=22,66$
Номер люкс				
Житлова кімната номеру люкс				
Диван	Baker	1	2000x1000x760	2
Крісло	Baker	2	600x700x350	0,84
Стіл журнальний	Baker	1	1100x780	0,85
Телевізор	Sony KDL-32EX720	1	1100x700x220	-
Тумба	Baker	1	470x2060x620	0,96
Холодильник	Ardo	1	550x600x850	0,33
Торшер	Baker	2	640x350x1690	0,44
Міні-сейф	PROMO-2	1	230x170x170	0,04
Всього				$S_{кор} = 5,46$
Спальня номеру люкс				

Ліжко	Baker	1	2150x1900x500	4,11
Тумбочка біля спального місця	Baker	1	600x400x480	0,24
Шафа з полицками і вішалками	Baker	1	1400x600x2300	0,84
Дзеркало	Baker	1	1000x1000	-
Стіл	Baker	1	800x1100x750	0,88
Стілець	Baker	2	372x385x1000	0,28
Всього				$S_{кор} = 5$
Основний санітарний вузол				
Унітаз	IFOCera	1	360x570x400	0,20
Ванна	IFOCera	1	1700x700x400	1,19
Раковина	IFO Cera	1	750x450x140	0,33
Дзеркало	IFOCera	1	500x700	-
Рушникосушительник	Basic-50	1	800x1800	-
Всього				$S_{кор} = 1,72$
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	IFOCera	1	360x570x400	0,2
Раковина	IFO Cera	1	750x450x140	0,33
Дзеркало	IFO Cera	1	500x700	-
Всього				$S_{кор} = 0,53$
Передпокій				
Шафа	Baker	1	1200x600x180	0,72
Підставка для багажу	Baker	1	610x700x60	0,42
Всього				$S_{кор} = 1,14$
Всього				$S_{кор} = 13,81$
Дуплекс Люкс				
Житлова зона				
Ліжко	King Size	1	1600x2000x930	3,2
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	900x1100x1000	0,99
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
Всього				$S_{кор} = 5,28$
Вітальня				
Диван	Лондон	1	2070x1200x1070	1,95
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	1000x800x470	0,8
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				$S_{кор} = 5,58$
Передпокій				
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				$S_{кор} = 1,25$

Продовження табл.3.6

Санвузол основний				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=2,2$
Санвузол додатковий				
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=0,92$
Всього	$S_{кор\ номер}=15,23$			
Нанівлюкс студіо				
Житлова зона				
Ліжко	King Size	1	1400x2000x930	2,8
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	950x1100x1000	1,05
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				$S_{кор}=7,77$
Передпокій				
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				$S_{кор}=1,25$
Санвузол				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	<i>Продовження таблиці 3.5</i>	
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=2,2$
Всього	$S_{кор\ номер}=11,4$			
Номер І категорії (на 1 особу)				
Житлова зона				
Ліжко	KT-579	1	890x2000x750	1,78

Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	900x1100x1000	0,99
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				$S_{кор}=6,69$
<i>Передпокій</i>				
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				$S_{кор}=1,25$
Санвузол				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=2,2$
Всього				$S_{кор\ номера}=10,14$
Номер I категорії (на 2 особи)				
<i>Житлова зона</i>				
Ліжко	KT-579	2	890x2000x750	3,56
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	900x1100x1000	0,99
Журнальний стіл	Maxi Lt dx	1	950x800x470	0,76
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				$S_{кор}=8,47$
<i>Передпокій</i>				
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				$S_{кор}=1,25$
Санвузол				
Ванна	SONATA RAVAK	1	1700x750x500	1,28
Унітаз	Cersanit – Venezia	1	355x670x740	0,24
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	Andromeda	1	1100x600x910	0,66
Електросушарка для рук	071-100	1	140x150x215	0,02
Всього				$S_{кор}=2,2$
Всього				$S_{кор\ номера}=11,92$

Продовження табл.3.6

Номер I категорії для маломобільних груп населення				
Житлова зона				
Ліжко	KT-579	2	890x2000x750	1,78
Приліжкова тумба	ST 14	2	450x370x540	0,33
Крісло	Консул	1	900x1100x1000	0,99
Письмовий стіл	DBIU 175	1	1750x800x875	1,4
Стілець	Ontario	1	540x450x950	0,23
Стіл для міні бару	Syriusz	1	1500x800x875	1,2
Всього				$S_{кор}=7,71$
Передпокій				
Полиця для бага	CLAW	1	800x440x660	0,35
Шафа	SZF3D	1	1500x600x2065	0,9
Всього				$S_{кор}=1,25$
Санвузол				
Унітаз	Cersanit Eko 2000	1	455x340x620	0,24
Умивальник для інвалідів	Andromeda	1	870x490x500	0,66
Душова кабіна	Andromeda	1	1050x1050x2100	1,1
Всього				$S_{кор}=2,2$
Всього				$S_{кор\ номера}=11,92$

Таким чином ми отримуємо фактичну площу об'єкта. Площа самих номерів не повинна складати менше від стандартної. Склад і площа номерів наведена у табл.3.7

Таблиця 3.7– Загальна площа номерівділового готелю категорії 4* на 220 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова*	санвузлів		перед-покою	загальна
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Апартамент	220,3	7,9	1,8	6	236
Дуплекс, люкс	136,3	7,9	1,8	6	152
Люкс	147,4	7,6	-	6	161
Напівлюкс, студіо	210,4	7,6	-	6	224
Номер I категорії(на 1 особу)	1111,4	7,6	-	6	1125
Номер I категорії(на 2 особи)	4486,4	7,6	-	6	4500
Номер I категорії для маломобільних груп населення	151,4	7,6	-	6	165

Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наводиться у вигляді 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	
<i>Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові**</i>				
Унітаз	Kolo Ego	3	570*350*400	0,42
Пісюар	KANGLER	2	300*300	-
Умивальник	Marmite Mona	2	160*500*600	0,6
Душова кабінка	Andromeda	2	1050x1050x2100	2,2
				3,4
<i>Ремонтна майстерня**</i>				
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
Столик підсобний	Vivaho	1	900x675x800	0,6
				3,57
<i>Відділення чистої білизни**</i>				
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
				2,97
<i>Відділення брудної білизни**</i>				
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
<i>Приміщення розбирання брудної білизни**</i>				
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
				2,97
<i>Склад видаткових засобів**</i>				
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
Столик підсобний	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Візки	-	2	700x400x720	0,56
				4,13
<i>Резервний склад білизни**</i>				
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
				2,97
<i>Матеріально-технічні склади**</i>				
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
Столик підсобний	Vivaho	1	900x675x800	0,6
				2,34
<i>Пральня**</i>				
Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
Шафа	Vivaho	2	1109x557x1870	1,23
Столик підсобний	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Візки	-	2	700x400x720	0,56
				4,13
<i>Господарські</i>				

Стелажі відкриті	Vivaho	2	1489x587x1769	1,74
Столик підсобний	Vivaho	1	900x675x800	0,6
Стілець	Vivaho	1	420x388x721	0,31
				2,65

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення поповерхового обслуговування, яку потрібно порівняти з рекомендованою нормативною (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові**	17,5	20
Ремонтна майстерня**	3,5	6
Відділення чистої білизни**	9,7	16
Відділення брудної білизни**	6,5	8
Приміщення розбирання брудної білизни**	7,4	8
Склад видаткових засобів**	3,2	4
Резервний склад білизни**	6,4	8
Матеріально-технічні склади**	27,2	30
Пральня**	37,4	40

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наводяться у вигляді табл. 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові**	20
Ремонтна майстерня**	6
Відділення чистої білизни**	16
Відділення брудної білизни**	8
Приміщення розбирання брудної білизни**	8
Склад видаткових засобів**	4
Резервний склад білизни**	8
Матеріально-технічні склади**	30
Пральня**	40
Господарські**	24

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

На території проєктованого готелю планується розмістити такі заклади харчування – ресторан вишого класу на 120 місць та лобі – бар на 30 місць.

До складу ресторану входитимуть 2 зали: 2 на 60 місць. Зали мають затишний інтер'єр і призначені для ділових обідів, сніданків а також проведення фуршетів та банкетів, має різноманітний асортимент фірмових страв, виробів і напоїв складного приготування.

У ресторані подаватимуть сніданки: ранній та пізній, обіди та вечері для гостей готелю за системою «шведський стіл», також працюватиме обслуговування « a la carte» та «roomservise». Час роботи ресторану з 11.00 – 23.00. А для постояльців готелю з 6.30 – 23.00 год.

Лобі-бар буде найчастішим місцем зустрічі в проєктованому готелі в зв'язку з тим, що його розміщення буде на першому поверсі головного корпусу недалеко від служби прийому та розміщення. Таке зручне розташування дасть можливість поєднати процедуру поселення в готель з дегустацією улюблених напоїв. Він буде пропонувати лікери, ексклюзивні віскі та унікальні коньяки, вишукані французькі вина, коктейлі. Гості зможуть насолодитися кавою та вишуканими коктейлями. У меню Лобі-бару будуть представлені різноманітні страви кондитерські вироби, закуски і десерти. Лобі-бар в холі готелю працюватиме цілодобово.

У таблиці 3.11 наведені типи та класи закладів ресторанного господарства та їх характеристика при проєктованому готелі.

Таблиця 3.11- Типи та місткість закладів ресторанного господарства при готелі, що проєктується

№ п/п	Тип закладу	Клас закладу	Кількість місць
1	2	3	4
1.	Ресторан	Вищий	120
2.	Лобі-бар	Перший	30
3.	Кафе	Перший	80
4.	Їдальня для персоналу	-	40

Відповідно до категорії «4*» проєктований готель пропонуватиме гостям такі підприємства харчування: ресторан вишого класу та лобі-бар першого класу, обидва заклади ресторанного господарства розташовані у вестибюлі готелю.

Ресторан вишого класу - сучасна інтерпретація класичного ресторану середземноморської та європейська кухні. Обслуговування в ресторані складатиметься з шведського столу, сніданок надаватиметься з 6:30 до 10:30 (з понеділка по п'ятницю), на вихідних – 7:00-11:00.

Асортимент страв: фірмові перші й другі страви, холодні та гарячі закуски, салати, десерти промислового виготовлення холодні та гарячі напої, кондитерські і хлібобулочні вироби промислового виготовлення, алкогольні напої та змішані коктейлі. Ресторан має 2 обідніх зали на 120 місць. Зали обладнані обідніми столами на 2, 4 та 6 місць.

Реалізація основних блюд передбачена по методу самообслуговування (шведський стіл) та з неповним обслуговуванням офіціантами. Фірмові блюда й закуски, гарячі напої, вино-горілчані вироби й слабоалкогольні напої реалізуватимуться через офіціантів.

Лобі-бар який плануємо розташувати на першому поверсі, відповідатиме класу Перший та класифікується як вестибюльний (лобі-бар). Тут подаватимуть різноманітні коктейлі та тонізуючі напої, а також легкі закуски. Час роботи: цілодобово. Реалізація готової продукції відбувається на місці. Асортимент напоїв включає каву, чай, алкогольні та безалкогольні напої. До десертів входять: морозиво, фрукти по сезону, кондитерські вироби

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Сніданок подають у шведських чергах, офіціанти подають лише нові страви та напої, а використаний посуд забирають.

Багатий сніданок включає холодні закуски, гарячі омлети, муси, джеми, випічку та солодощі.

Таблиця 3. 12 – Меню сніданку

№ рецептури 1	Назва страви 2	Вихід страви, г 3
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Асорті рибне (форель, окунь, лосось)	15/15/15
згідно ТК	Асорті овочеве (огірки, помідори, перець солодкий)	25/25/25
згідно ТК	Асорті м'ясне (балик, салямі, буженина)	20/20/20
згідно ТК	Асорті сирне (бринза, моцарелла, дор блю)	15/15/15
згідно ТК	Кефір	100
згідно ТК	Масло вершкове	20
Другі страви		
згідно ТК	Німецькі ковбаски	50
згідно ТК	Омлет з двох яєць паровий	100
згідно ТК	Яйця пашот	70
згідно ТК	Омлет з двох яєць з беконом	100/20
згідно ТК	Яйця варені	40
Солодкі страви		
	Джем	20
	Мед	12
згідно ТК	Фрукти свіжі (апельсин, банан, ананас, ківі)	25/25/25/25
661	Мус лимонний	75
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай чорний	200
згідно ТК	Чай зелений	200
згідно ТК	Чай фруктовий	200
згідно ТК	Кава еспресо	50
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Сік - апельсиновий - грейпрутовий - вишневий	200
	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	500
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Хліб пшеничний	60
	Хліб житній	60
	Круасани з джемом	55
	Пиріжки з яблуком	65
	Пиріжки з сиром	150
	Булочки з маком	150

Меню вільного вибору відобразимо в табл. 3.13.

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору

№ рецептури 1	Назва страви 2	Вихід страви, г 3
Фірмові страви		
Згідно ТК	Фірмовий салат «Яремче» (огірок, листя салату, перець болгарський, оливкова олія,	150

Продовження табл.3.13

	пармезан, руккола)	
Згідно ТК	Салат «Велюр» (Креветки, руккола, поміор «Чері», мікс салатів (Лола, Россо), Сир Брі, соус «Бальзамік»)	150
Згідно ТК	Закуска фірмова (сир «Російський», маслини, капеси, оливки)	60/30/30/30
Згідно ТК	Суп «Морський бриз» (Лосось, броколі, цибуля порей, морква,)	300
Згідно ТК	Стейк «Трио» (свинна(корейка), картопля по-селянські, помідор чері)	200/80/20
Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Рибне асорті (Лосось, форель, палтус (солені))	30/30/30
Згідно ТК	Асорті морепродуктів (мідії, кальмар, тунець)	30/30/30
Згідно ТК	Сьомга по королівки (Сьомга, лимон, петрушка, масло, ікра червона)	40/20/10/20/10
Згідно ТК	Салат «Кампаньйон» (Сьомга, салат айзберг, майонез, лимон, горіх	150
Згідно ТК	Салат «Бруклін» (огірок, капуста пекінська, кукурудза, шинка, майонез)	150
Згідно ТК	Салат «Греція» (помідори свіжі, перець болгарський, маслини ,огірок, сир «Фета», олія оливкова)	150
Згідно ТК	Салат «Цезар» (айсберг, куряче філе, яйце перепелине, помідор черрі, сир «Пармезан», сухарики, соус «Цезар»)	180
Згідно ТК	Салат «Маска ночі» (перець болгарський, огірок, зелень, помідори «Черрі»)	30/30/10/30
Згідно ТК	Овочі із погребя (Перець, помідор, огірок, капуста «пелюстка» (солені))	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті маринованих овочів (Капуста, огірок, броколі, цибуля)	20/20/20/20
Згідно ТК	Карпаччо з телятини (Телятина вирізка, пармезан, кедровий горіх, руккола, соус «Бальзамік»)	60/10/15/10
Згідно ТК	Карпаччо з лосося (Лосось(філе), лимон, оливкова олія, руккола)	60/10/10/10
Згідно ТК	Асорті сирів (Сир «Брі», сир «ДорБлю», Сир «Мраморний», Сир «Російський», м'ята, мед)	30/30/30/30 5/5
Згідно ТК	М'ясне асорті (Балик, салями, буженина, хрін, гірчиця)	30/30/30/10/10
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Омар по мисливськи (М'ясо омара, лимон, салат, соус креветковий)	100/30
Згідно ТК	Дари океанів (креветки, лимон, соус «Тар-тар»)	50/50/20
Згідно ТК	Вечеря мисливця (свинина гриль, гриби шампіньйони, перець болгарський)	60/30/30

Продовження табл.3.13

Згідно ТК	Корида (телятина маринована в соєвому соусі з італійськими спеціями на грилі)	120
Згідно ТК	Курка по-персидські (Філе курки, куркума, цибуля, лимонз соусом «Тар-тар»)	90
Згідно ТК	Кролик під базиліком (Філе кролика, базилік свіжий, мікс салатів (Лола, росо), розмарин, соус «Французький»)	100/30
	<i>Перші страви</i>	
Згідно ТК	Бульйон курячий (Курка філе, цибуля, спагеті, морква)	250
Згідно ТК	Уха з лосося (Лосось, картопля, броколі, цибуля, морква)	250
Згідно ТК	Солянка збірна (балик, куряче філе, саямі, свинина (вирізка, цибуля ріпчаста, морква, маслини, лимон, зелень, сметана)	250/30
Згідно ТК	Суп овочевий (кукурудза, гриби печериці, цибуля ріпчаста, морква, перець болгарський, картопля)	250
Згідно ТК	Суп-пюре овочевий (картопля, морква, цибуля цукіні, помідор)	250
	<i>Другі страви</i>	
Згідно ТК	Стейк з лосося (Лосось, лимон, соус «Тар-тар»)	200/20/30
Згідно ТК	«Рибалка» (філе судака фаршироване грибами і цибулею, соус «Бальзамік»)	280/20
Згідно ТК	Сьомга запечена в фользі (сьомга запечена в фользі з лимоном)	250/20
Згідно ТК	Стейк з свинини	250
Згідно ТК	Стейк з телятини	250
Згідно ТК	Рулет по-іспанськи (Телятина і курятина мариновані з лимоном та цибулею, смажені на грилі, соус «Даніель»)	200/30
Згідно ТК	Люля-кебаб	250
Згідно ТК	Баранина з овочами (Баранина вирізка, баклажан, цукіні, перець, гриби) соус «Шашличний»	200/30
Згідно ТК	Овочі гриль (Перець, помідор, кабачок, гриби)	50/50/50/50
Згідно ТК	Картопля по-домашньому (Картопля, гриби, цибуля, кріп)	150/40/40/20
Згідно ТК	Картопля гратен (картопля запечена з сиром)	160/40
	<i>Солодкі страви</i>	
Згідно ТК	Десерт «Екзотика» (Ківі, полуниця, банан, апельсин запечені з цукром в апельсиновій шкірці)	100
Згідно ТК	Желе «Адельт» (Желе вишневе, яблучне, персикове)	50/50/50

Продовження табл. 3.13

Згідно ТК	Желе «Амстердам» (Вишневе желе, ванільне желе, карамельний сироп)	100/50/20
Згідно ТК	Десерт «Верона» Шоколадний крем з свіжою полуницею і шоколадом	100/50/50
Згідно ТК	Десерт «Мавпення» (Банан, вершки, шоколадний топінг)	100/50/50
Згідно ТК	Персицьке морозиво Морозиво пломбір, персикове пюре, карамельний топінг, горіх грецький	100/50/50/10
Згідно ТК	Морозиво «Пінгвін» (Пломбір, шоколадний топінг, вершки)	100/50/50
Згідно ТК	Морозиво «Сяйво ночі» (Пломбір, ананас (маринований), банан, топінг ванільний, топінг шоколадний, вершки)	50/50/50/20/20 /50
	Фрукти:	
Згідно ТК	Фркутова тарілка (Виноград, апельсин, банан, ківі, лимон)	50/50/50/50/50
Згідно ТК	Нахабний фрукт (Мандарин, грейпфрут, яблуко, карамболь, ананас)	50/50/50/50/50
	Гарячі напої	
	Чай	
Згідно ТК	Чай чорний «Англійський класичний чай»	200
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	200
Згідно ТК	Чай зелений «Гордість цейлону»	200
Згідно ТК	Зелений чай з імбиром	200
Згідно ТК	Чай зелений «Трав'яний чай жасмину»	200
Згідно ТК	Чай Фруктовий (сухофрукти :Яблуко, малина, суниця, ромашка)	200
Згідно ТК	Чай зелений «Бабусин чай» (Меліса з цукатами)	200
	Кава	
Згідно ТК	Кава «Еспрессо»	40
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	120
Згідно ТК	Кава «Амерікано декафеіно»	60
Згідно ТК	Кава латте-з молоком та сиропом	150
Згідно ТК	Кава по-Ірландськi з вершками та віскі	100/50/15
	Холодні напої	
Згідно ТК	Кава глясе з морозивом	120/50
	Соки(фреш)	
Згідно ТК	Яблучний	250
Згідно ТК	Моркв'яний	250
Згідно ТК	Ананасовий	250
Згідно ТК	Апельсиновий	250
Згідно ТК	Грейпфрутовий	250
	Борошняні і кондитерські вироби	
	Чіз-кейк (пиріг з начинкою з м'яким сиром)	150
	Тістечко «Наполеон»	150
	Тістечко медове	150

Продовження табл.3.13

	Тістечко «Рафаелло»	150
	Торт «Вишневий»	150
	Торт «Шоколад»	150
	<i>Хліб</i>	
	Хліб пшеничний	50
	Хліб житній	50

Таблиця 3.14 – Карта напоїв

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, мл
1	2
<i>Коктейлі</i>	
Мохіто (спрайт, лайм, м'ята)	250
Мохіто полуничний (спрайт, полуниця, лайм, м'ята)	270
Коктейль сюрприз (яблучний сік, лимонний сік)	250
Коктейль фруктовий (лайм, м'ята, апельсиновий сік)	240
Коктейль ранкова свіжість (Спрайт, апельсиновий сік, лимонний сік)	260
Коктейль живинка (апельсиновий сік, лимонний сік, м'ята)	230
<i>Ром</i>	
Ром «Бакарді білий»	50/500
Ром «Бакарді чорний»	50/500
Ром «Капітан морган чорний»	50/500
Ром «Капітан морган білий»	50/500
<i>Джин</i>	
Джин «Гордонс»	50/500
Джин «Біфітер»	50/500
<i>Текіла</i>	
Текіла «Саузо бланка»	50/500
Текіла «саузаголд»	50/500
<i>Коньяк</i>	
Коньяк «Закарпатський ***»	50/500
Коньяк «Закарпатський ****»	50/500
Коньяк «Закарпатський*****»	50/500
Коньяк «Мартел*****»	50/500
Коньяк «Арарат ****»	50/500
Коньяк «Арарат *****»	50/500
Коньяк «Хеннесі*****»	50/500
<i>Вина</i>	
<i>Білі вина</i>	
Вино біле «Інкерман»(сухе) Україна	100/750
Вино біле «Ореанда» (сухе) Україна	100/750
Вино біле «Аліготе» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Рислінг» (сухе) Чилі	100/750

Продовження табл. 3.14

Вино біле «Гокай» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Совіньон Блан» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Греко» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «ПіноБлан» (сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Каталонія» (напів/сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Мирафлора» (напів/сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Медіалуна» (напів/сухе) Чилі	100/750
Вино біле «Конвіто Вехо» (напів/солодке) Чилі	100/750
Вино біле «Ле жарден дю Рой» (напів/сухе) Франція	100/750
Вино біле «Ле жарден дю Руа» (напів/сухе) Франція	100/750
Вино біле «Шато Кліман» (напів/солодке) Франція	100/750
Вино біле «Шато Дересла» (напів/сухе) Угорщина	100/750
Вино біле «Осадо» (напів/солодке) Аргентина	100/750
Вино біле «Поджо Ардентато» (напів/сухе) Італія	100/750
Вино біле «Ламбуско дель Емілія» (напів/солодке) Італія	100/750
Вино біле «Еді кебер» (напів/солодке) Італія	100/750
Вино біле «Олд Вейнс» (напів/солодке) Іспанія	100/750
Червоні вина	
Вино червоне Інкерман (сухе) Україна	100/750
Вино червоне Ореанда (сухе) Україна	100/750
Вино червоне Ль Блю (сухе) Італія	100/750
Вино червоне Казалферро (сухе) Італія	100/750
Вино червоне Брикко дель Уччелоне (сухе) Італія	100/750
Вино червоне Шато Кантмерль Дедикатто а вальтер (напів/сухе) Італія	100/750
Вино червоне Рокка ди Фрассинелло (солодке) Італія	100/750
Вино червоне Масерія Маїме (солодке) Італія	100/750
Вино червоне Солоіо (сухе) Іспанія	100/750
Вино червоне Сагана (сухе) Іспанія	100/750
Вино червоне Шато Дябегорс (солодке) Франція	100/750
Вино червоне Шато де Бокастель (сухе) Франція	100/750
Вино червоне Картина (напів/сухе) США	100/750
Вино червоне Літтон Спрінгс (напів/сухе) США	100/750
Вино червоне Дед арм (солодке) США	100/750
Вино червоне Каберне Совіньон "Фронтера" (напів/сухе) Чилі	100/750
Вино червоне Мальбек "Резерв" (напів/сухе) Чилі	100/750
Вино червоне Алазанская Долина напівсолодке (напів/сухе) Грузія	100/750
Вино червоне Саперави (напів/сухе) Грузія	100/750
Вино червоне Мукузани (напів/солодке) Грузія	100/750
Вино червоне Киндзмараули (напів/солодке) Грузія	100/750
Вино червоне Хванчкара (напів/солодке) Грузія	100/750
Вино червоне Самантас Гарден (солодке) Австралія	100/750
Вино червоне Олд Бен (солодке) Австралія	100/750
Рожеві вина	
Вино рожеве Стоунс Совіньон блан (Нова Зеландія) рожеве	100/750
Вино рожеве Домэн Ля Сюффрен Бандоль сухе (Франція)	100/750
Вино рожеве Розе д' Анжу Ля Сеньори Ледюк-Фруэн напівсолодке (Франція)	100/750

Продовження табл. 3.14

Вино рожеве Ротер Айсвайн Мерло солодке (Австралія)	100/750
Вино рожеве Роза дей Фрати солодке (Італія)	100/750
Вино рожеве Рондоне Розе Солодке (Сицилія)	100/750
Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) рожевеФранція	100/750
Ігристі вина	
Вино біле Ореанда (напів/сухе) Україна	750
Вино біле Київ (напів/сухе) Україна	750
Вино червоне Артемовське (напів/сухе) Україна	750
Вино червоне Шарте Комильфо (напів/солодке) Україна	750
Вино рожеве Кальярі (напів/солодке) Італія	750
Вино рожеве Фрізвнтіно (напів/солодке) Італія	750
Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) Франція	750
Пиво	
Пиво «Оболонь» 0,1 % об. (безалкогольне), Україна	500
Пиво «Оболонь» 4,5 % об.(світле), Україна	500
Пиво Зіберт 4,5 % об. (світле) Німечина	300
Пиво Оболонь 5,8 % об (темне) Україна	500
Пиво Зіберт 6,0 % об.(темне) Німечина	300
Пиво Крушовице 5,5 % об.(світле) Голандія	500
Пиво Крушовице 7,3 % об.(темне) Голандія	500
Пиво Льофф 5,3 % об. (світле) Бельгія	300
Пиво Льофф 62 % об.(темне) Бельгія	300
Безалкогольні напої	
Напій сильногазований соковмісний «Живчик»	500
Напій солодкий сильногазований «Фанта»	500
Напій солодкий сильногазований «Спрайт»	500
Напій солодкий сильногазований «Кока-Кола»	500
Напій солодкий сильногазований «Швепс»	500
Вода мінеральна сильногазована «Моршинська	500
Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	500
Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
Вода мінеральна сильногазована «Бонаква»	500
Вода мінеральна слабогазована «Бонаква»	500
Вода мінеральна негазована «Бонаква»	500
Вода мінерально-лікуваочно сильногазована «Боржомі»	500

Аналогічно, враховуючи асортиментний мінімум, складаємо меню для бару на 30 місць

Таблиця 3.15. Концептуальне меню лобі-бару на 30 місць

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Рибне асорті (Лосось, форель, палтус (солені))	30/30/30
Згідно ТК	Асорті морепродуктів (мідії, кальмар, тунець)	30/30/30
Згідно ТК	Сьомга по королівьки (Сьомга, лимон, петрушка, масло, ікра червона)	40/20/10/10/20

Продовження табл.3.15

Згідно ТК	Салат «Кампаньйон» (Сьомга, салат айзберг, майонез, лимон, горіх)	150
Згідно ТК	Салат «Бруклін» (огірок, капуста пекінська, кукурудза, шинка, майонез)	150
Згідно ТК	Салат «Греція» (помідори свіжі, перець болгарський, маслини ,огірок, сир «Фета», олія оливкова)	150
Згідно ТК	Салат «Цезар» (айсберг, куряче філе, яйце перепелине, помідор черрі, сир «Пармезан», сухарики, соус «Цезар»)	150
Згідно ТК	Салат «Маска ночі» (перець болгарський, огірок, зелень, помідори «Черрі»)	180
Згідно ТК	Карпаччо з телятини (Телятина вирізка, пармезан, кедровий горіх, руккола, соус «Бальзамік»)	85/10
Згідно ТК	Карпаччо з лосося (Лосось(філе), лимон, оливкова олія, руккола)	80/10
Згідно ТК	Асорті сирів (Сир «Брі», сир «ДорБлю», Сир «Мраморний», Сир «Російський», м'ята, мед)	30/30/30/30 5/5
Згідно ТК	М'ясне асорті (Балик, салямі, буженина, хрін, гірчиця)	30/30/30/10/10
	Гарячі закуски	
Згідно ТК	Омар по мисливськи (М'ясо омара, лимон, салат, соус креветковий)	90/30
Згідно ТК	Дари океанів (креветки, лимон, соус «Гар-тар»)	100/20
Згідно ТК	Вечеря мисливця (свинина гриль, гриби шампіньйони, перець болгарський)	120
Згідно ТК	Корида (телятина маринувана в соєвому соусі з італійськими спеціями на грилі)	120
Згідно ТК	Курка по-персидськи (Філе курки, куркума, цибуля, лимонз соусом «Гар-тар»)	80/30
Згідно ТК	Кролик під базіліком (Філе кролика, базилік свіжий, мікс салатів (Лола, росо), розмарин, соус «Французький»)	100/30
	Солодкі страви	
Згідно ТК	Десерт «Екзотика» (Ківі, полуниця, банан, апельсин запечені з цукром в апельсиновій шкірці)	100
Згідно ТК	Желе «Адельт2» (Желе вишневе, яблучне, персикове)	50/50/50
Згідно ТК	Желе «Амстердам» (Вишневе желе, ванільне желе, карамельний сироп)	100/50/20
Згідно ТК	Десерт «Верона» Шоколадний крем з свіжою полуницею і шоколадом	100/50/50
Згідно ТК	Десерт «Мавпення» (Банан, вершки, шоколадний топінг)	100/50/50
Згідно ТК	Персицьке морозиво	100/50/50/10

Продовження табл.3.15

	Морозиво пломбір, персикове пюре, карамельний топінг, горіх грецький	
Згідно ТК	Морозиво «Пінгвін» (Пломбір, шоколадний топінг, вершки)	100/50/50
Згідно ТК	Морозиво «Сяйво ночі» (Пломбір, ананас (маринований), банан, топінг ванільний, топінг шоколадний, вершки)	50/50/50/20/20/ 50
Фрукти :		
Згідно ТК	Фруктова тарілка (Виноград, апельсин, банан, ківі, лимон)	50/50/50/50/50
Згідно ТК	Нахабний фрукт (Мандарин, грейпфрут, яблуко, карамболь, ананас)	50/50/50/50/50
Гарячі напої власного виробництва		
Чай		
Згідно ТК	Чай чорний «Англійський класичний чай»	200
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	200
Згідно ТК	Чай зелений «Гордість цейлону»	200
Згідно ТК	Зелений чай з імбиром	200
Згідно ТК	Чай зелений «Трав'яний чай жасмину»	200
Згідно ТК	Чай Фруктовий (сухофрукти :Яблуко, малина, суниця, ромашка)	200
Згідно ТК	Чай зелений «Бабусин чай» (Меліса з цукатами)	200
Кава		
Згідно ТК	Кава «Еспрессо»	40
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	120
Згідно ТК	Кава «Амерікано декафеїно»	60
Згідно ТК	Кава латте-з молоком та сиропом	150
Згідно ТК	Кава по-Ірландські з вершками та віскі	100/50/15
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Кава глясе з морозивом	120/50
Соки(фреш)		
Згідно ТК	Яблучний	250
Згідно ТК	Моркв'яний	250
Згідно ТК	Ананасовий	250
Згідно ТК	Апельсиновий	250
Згідно ТК	Грейпфрутовий	250

На основі моніторингу конкурентного середовища були визначені перспективні напрямки роботи закладу.

Режим роботи закладів ресторанного господарства при готелі буде працювати в наступному режимі:

- ресторан для всіх відвідувачів з 11.00 до 23.00 годин, зал для сніданків з 6.30 до 11.00, бенкетний зал з 16.30 до 23.00.
- лобі-бар працюватиме з 00.00 до 24.00.

Ми розробляємо динаміку заповнюваності залів готельного ресторану на основі маркетингових досліджень, проведених у цій сфері.

Щоб зробити розрахунок, вам потрібно знати, як працює ресторан, середній час обіду та завантаженість залу.

Кількість клієнтів за годину в торговому залі ресторану визначається за формулою:

$$N_{\text{год}} = P \cdot \varphi \cdot X / 100, \quad (3.4)$$

де P — місткість залу (кількість місць); φ — оборотність місця в залі протягом однієї години; X — завантаження залу на дану годину, %.

Розрахунки оформленні у вигляді таблиці 3.16.

Таблиця 3.16 - Динаміка завантаження залу ресторану на 120 місць

№ пор.	Години роботи підприємства	Оборотність одного місця	Середній відсоток завантаження	Кількість відвідувачів, осіб
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1.	6-7	2	40	96
2.	7-8			
3.	8-9			
4.	9-10	2	60	144
5.	10-13	1	15	15
6.	13-14	2	70	168
7.	14-16			
8.	16-19	0,8	80	76
9.	19-20			
10.	20-21			
11.	21-23	1	70	84
Всього відвідувачів за день:				583

В результаті проведених розрахунків визначено, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 583 осіб. Найбільша кількість відвідувачів припадає на час обіду, тобто з 13.00 – 16.00.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами розраховуємо на

підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв, за одне відвідування закладу, та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи залу.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k, \quad (3.5)$$

де $n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проектованого закладу, осіб (дані табл.2.12);

k – коефіцієнт споживання страв.

$$N_{стр} = 583 \cdot 3,5 = 2040 \quad (3.6)$$

Отже, загальна кількість страв, які реалізуються за день становить 2040 страв.

Виходячи з даних про кількість споживачів закладу визначаємо кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві за формулою:

$$n = N_{день} \cdot m, \quad (3.6)$$

де n – кількість страв, яка реалізується за день; m – коефіцієнт споживання страв.

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді таблиці 3.17

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізований за день

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт
Холодні страви та закуски:	1,58	931
Рибні	0,4	233
М'ясні	0,47	279

Продовження табл.3.17

Салати	0,55	326
Кисломолочні	0,16	93
Гарячі закуски	0,18	103
Супи:	0,35	207
Прозорі	0,07	41
Заправні	0,25	145
Молочні, холодні, солодкі	0,04	21
Другі гарячі страви:	0,88	517
Рибні	0,22	129
М'ясні	0,44	259
Овочеві	0,04	26
Круп'яні	0,09	52
Ячні, сирні	,09	52
Солодкі страви та гарячі напої	0,53	310
Всього	3,50	2040

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначено на підставі норм споживання на одну особу та зведено до таблиці 3.18.

Таблиця 3.18 - Розрахунок закупівельної продукції

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на одного відвідувача	Загальна кількість на 583 відвідувача
1	2	3	4
Гарячі напої:	л		
Чай		0,01	5,8
Кава		0,035	20,4
Какао		0,005	2,9
Холодні напої:	л		
Фруктова вода		0,05	29,6
Мінеральна вода		0,04	23,6
Натуральний сік		0,02	11,8
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Житній		0,03	17,5
Пшеничний		0,02	11,8
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,2	118,2
Фрукти	кг	0,05	29,6
Вино-горілчані вироби	л	0,2	118,2
Пиво	л	0,025	14,8

На підставі даних таблиці 3.17 - 3.18 складаємо денну виробничу програму майбутнього закладу (таблиці 3.19 – 3.20).

Таблиця 3.19- Денна виробнича програма ресторану на 120 місць

№ рецептури	Асортимент	Кількість порцій, шт	Вихід
1	2	3	4
Фірмові страви			
Згідно ТК	Фірмовий салат «Яремче»	50	150
Згідно ТК	Салат «Велюр»	50	150
Згідно ТК	Закуска фірмова	50	60/30/30/30
Згідно ТК	Суп «Морський бриз»	50	300
Згідно ТК	Стейк «Трио»	50	200/80/20
Холодні страви і закуски		931	
Згідно ТК	Рибне асорті	90	30/30/30
Згідно ТК	Асорті морепродуктів	80	30/30/30
Згідно ТК	Сьомга по королівки	60	40/20/10/20/10
Згідно ТК	Салат «Кампаньйон»	55	150
Згідно ТК	Салат «Бруклін»	55	150
Згідно ТК	Салат «Греція»	85	150
Згідно ТК	Салат «Цезар»	60	180
Згідно ТК	Салат «Маска ночі»	90	30/30/10/30
Згідно ТК	Овочі із погребя	75	20/20/20/20
Згідно ТК	Асорті маринованих овочів	60	20/20/20/20
Згідно ТК	Карпаччо з телятини	90	60/10/15/10
Згідно ТК	Карпаччо з лосося	50	60/10/10/10
Згідно ТК	Асорті сирів	50	30/30/30/30/5/5
Згідно ТК	М'ясне асорті	31	30/30/30/10/10
Гарячі закуски		103	
Згідно ТК	Омар по мисливськи	15	100/30
Згідно ТК	Дари океанів	17	50/50/20
Згідно ТК	Вечеря мисливця	16	60/30/30
Згідно ТК	Корида	15	120
Згідно ТК	Курка по-персидські	20	90
Згідно ТК	Кролик під базиліком	20	100/30
Перші страви		207	
Згідно ТК	Бульйон курячий	45	250
Згідно ТК	Уха з лосося	40	250
Згідно ТК	Солянка збірна	45	250/30
Згідно ТК	Суп овочевий	40	250
Згідно ТК	Суп-пюре овочевий	37	250
Другі страви		517	
Згідно ТК	Стейк з лосося	50	200/20/30
Згідно ТК	«Рибалка»	55	280/20
Згідно ТК	Сьомга запечена в фользі	45	250/20
Згідно ТК	Стейк з свинини	40	250
Згідно ТК	Стейк з телятини	60	250
Згідно ТК	Рулєт по-іспанськи	60	200/30
Згідно ТК	Люля-кебаб	50	250
Згідно ТК	Баранина з овочами	50	200/30

Продовження табл.3.19

Згідно ТК	Овочі гриль	50	50/50/50/50
Згідно ТК	Картопля по-домашньому	37	150/40/40/20
Згідно ТК	Картопля гратен	20	160/40
	Солодкі страви	310	
Згідно ТК	Десерт «Екзотика»	35	100
Згідно ТК	Адельт	50	50/50/50
Згідно ТК	Амстердам	38	100/50/20
Згідно ТК	Десерт «Верона»	32	100/50/50
Згідно ТК	Десерт «Мавпення»	40	100/50/50
Згідно ТК	Персицьке морозиво	20	100/50/50/10
Згідно ТК	Морозиво «Пінгвін»	55	100/50/50
Згідно ТК	Морозиво «Сяйво ночі»	40	50/50/50/20/20/50
	Фрукти:		
Згідно ТК	Фркутова тарілка	50	50/50/50/50/50
Згідно ТК	Нахабний фрукт	50	50/50/50/50/50
	Гарячі напої власного виробництва		
	Чай		
Згідно ТК	Чай чорний «Англійський класичний чай»	30	200
Згідно ТК	Чай чорний з бергамотом	30	200
Згідно ТК	Чай чорний «Гордість цейлону»	30	200
Згідно ТК	Зелений чай з імбиром	30	200
Згідно ТК	Чай зелений «Трав'яний чай жасмину»	30	200
Згідно ТК	Чай Фруктовий	30	200
Згідно ТК	Чай зелений «Бабусин чай»	30	200
	Кава		
Згідно ТК	Кава «Еспресо»	30	40
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	30	120
Згідно ТК	Кава «Амерікано декафеіно»	30	60
Згідно ТК	Кава латте-з молоком та сиропом	30	150
Згідно ТК	Кава по-Ірландські з вершками та віскі	30	100/50/15
	Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Кава глясе з морозивом	30	120/50
	Соки(фреш)		
Згідно ТК	Яблучний	50	250
Згідно ТК	Моркв'яний	50	250
Згідно ТК	Ананасовий	50	250
Згідно ТК	Апельсиновий	50	250
Згідно ТК	Грейпфрутовий	50	250
	Борошняні і кондитерські вироби		
	Чіз-кейк	35	150
	Тістечко «Наполеон»	35	150
	Тістечко медове	35	150
	Тістечко «Рафаелло»	35	150
	Торт «Вишневий»	35	150
	Торт «Шоколад»	35	150
	Хліб		
	Хліб пшеничний	150	50
	Хліб житній	150	50

Прогнозована кількість страв закладу відповідає всім нормативам, і повністю забезпечить споживачів найрізноманітнішим асортиментом.

Таблиця 3.20 - Денна виробнича програма ресторану на 120 місць (напої)

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, мл	Кількість , шт
1	2	3
Коктейлі		
Мохіто (спрайт, лайм, м'ята)	250	8
Мохіто полуничний (спрайт, полуниця, лайм, м'ята)	270	10
Коктейль сюрприз (яблучний сік, лимонний сік)	250	10
Коктейль фруктовий (лайм, м'ята, апельсиновий сік)	240	5
Коктейль ранкова свіжість (Спрайт, апельсиновий сік, лимонний сік)	260	5
Коктейль живинка (апельсиновий сік, лимонний сік, м'ята)	230	5
Ром		
Ром «Бакарді» білий	50/500	10
Ром «Бакарді» чорний	50/500	10
Ром «Капітан морган» чорний	50/500	10
Ром «Капітан морган білий»	50/500	10
Джин		
Джин «Гордонс»	50/500	10
Джин «Біфітер»	50/500	10
Текіла		
Текіла «саузо бланка»	50/500	10
Текіла «саузаголд»	50/500	10
Коньяк		
Коньяк «Закарпатський ***»	50/500	5
Коньяк «Закарпатський ****»	50/500	5
Коньяк «Закарпатський*****»	50/500	5
Коньяк «Мартел*****»	50/500	5
Коньяк «Арат ****»	50/500	5
Коньяк «Арат *****»	50/500	5
Коньяк «Хеннесі*****»	50/500	5
Вина		
Білі вина		
Вино біле «Інкерман» (сухе) Україна	100/750	5
Вино біле Ореанда (сухе) Україна	100/750	5

Продовження таблиці 3.20

Вино біле Аліготе (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Рислінг (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Токай (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Совіньон Блан (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Греко (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле ПіноБлан (сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Каталонія (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Мирафлора (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Медіалуна (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино біле Конвнто Вехо (напів/солодке) Чилі	100/750	5
Вино біле Ле жарден дю Рой (напів/сухе) Франція	100/750	5
Вино біле Ле жарден дю Руа (напів/сухе) Франція	100/750	5
Вино біле Шато Кліман (напів/солодке) Франція	100/750	5
Вино біле Шато Дересла (напів/сухе) Угорщина	100/750	5
Вино біле Осаадо (напів/солодке) Аргентина	100/750	5
Вино біле Поджо Ардентато (напів/сухе) Італія	100/750	5
Вино біле Ламбуско дель Емілія (напів/солодке) Італія	100/750	5
Вино біле Еді кебер (напів/солодке) Італія	100/750	5
Вино біле Олд Вейнс (напів/солодке) Іспанія	100/750	5
Червоні вина		
Вино червоне Інкерман (сухе) Україна	100/750	5
Вино червоне Ореанда (сухе) Україна	100/750	5
Вино червоне Іль Блю (сухе) Італія	100/750	5
Вино червоне Казалферро (сухе) Італія	100/750	5
Вино червоне Брикко дель Уччелоне (сухе) Італія	100/750	5
Вино червоне Шато Кантмерл Дедикатто а вальтер (напів/сухе) Італія	100/750	5
Вино червоне Рокка ди Фрассинелло (солодке) Італія	100/750	5
Вино червоне Масерія Маїме (солодке) Італія	100/750	5
Вино червоне Солоіо (сухе) Іспанія	100/750	5
Вино червоне Сагана (сухе) Іспанія	100/750	5
Вино червоне Шато Дябегорс (солодке) Франція	100/750	5
Вино червоне Шато де Бокастель (сухе) Франція	100/750	5
Вино червоне Картина (напів/сухе) США	100/750	5
Вино червоне Літтон Спрінгс (напів/сухе) США	100/750	5
Вино червоне Дед арм (солодке) США	100/750	5
Вино червоне Каберне Совіньон "Фронтера" (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино червоне Мальбек "Резерв" (напів/сухе) Чилі	100/750	5
Вино червоне Алазанская Долина напівсолодке (напів/сухе) Грузія	100/750	5
Вино червоне Саперави (напів/сухе) Грузія	100/750	5
Вино червоне Мукузани (напів/солодке) Грузія	100/750	5
Вино червоне Киндзмараули (напів/солодке) Грузія	100/750	5
Вино червоне Хванчкара (напів/солодке) Грузія	100/750	5
Вино червоне Самантас Гарден (солодке) Австралія	100/750	5
Вино червоне Олд Бен (солодке) Австралія	100/750	5
Рожеві вина		5
Вино рожеве Стоунс Совіньон блан (Нова Зеландія)	100/750	5

Вино рожеве Домэн Ля Сюффрен Бандоль сухе (Франція)	100/750	5
Вино рожеве Розе д' Анжу Ля Сеньори Ледюк-Фруэн напівсолодке (Франція)	100/750	5
Вино рожеве Ротер Айсвайн Мерло солодке (Австралія)	100/750	5
Вино рожеве Роза дей Фрати солодке (Італія)	100/750	5
Вино рожеве Рондоне Розе Солодке (Сицилія)	100/750	5
Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) рожеве Франція	100/750	5
Ігристі вина		
Вино біле Ореанда (напів/сухе) Україна	750	5
Вино біле Київ (напів/сухе) Україна	750	5
Вино червоне Артемовське (напів/сухе) Україна	750	5
Вино червоне Шарте Комильфо (напів/солодке) Україна	750	5
Вино рожеве Кальярі (напів/солодке) Італія	750	5
Вино рожеве Фрізвнтіно (напів/солодке) Італія	750	5
Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) Франція	750	5
Пиво		
Пиво «Оболонь» 0,1 % об. (безалкогольне), Україна	500	5
Пиво «Оболонь» 4,5 % об.(світле), Україна	500	5
Пиво Зіберт 4,5 % об. (світле) Німечина	300	5
Пиво Оболонь 5,8 % об (темне) Україна	500	5
Пиво Зіберт 6,0 % об.(темне) Німечина	300	5
Пиво Крушовице 5,5 % об.(світле) Голандія	500	5
Пиво Крушовице 7,3 % об.(темне) Голандія	500	5
Пиво Льофф 5,3 % об. (світле) Бельгія	300	5
Пиво Льофф 62 % об.(темне) Бельгія	300	5
Безалкогольні напої		
Напій сильногазований соковмісний «Живчик»	500	5
Напій солодкий сильногазований «Фанта»	500	5
Напій солодкий сильногазований «Спрайт»	500	5
Напій солодкий сильногазований «Кока-Кола»	500	5
Напій солодкий сильногазований «Швепс»	500	5
Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	500	5
Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	500	5
Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500	5
Вода мінеральна сильногазована «Бонаква»	500	5
Вода мінеральна слабогазована «Бонаква»	500	5
Вода мінеральна негазована «Бонаква»	500	5
Вода мінерально-лікуваочно сильногазована «Боржомі»	500	5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-технологічна схема закладу ресторанного господарства (індивідуальна для кожного типу підприємства) відображає особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства. Вона допомагає організувати

виробничий процес і визначає послідовність технологічних процесів, починаючи з поставки та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції до приготування напівфабрикатів та страв і обслуговування споживачів. Потреба закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах (без розрахунків) визначається на основі меню основного підприємства харчування та наводиться у вигляді таблиці 3.21

Таблиця 3.21 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Баранина	охолоджене
	Баранина (вирізка)	охолоджена
	Яловичина	охолоджена
	Курдюк	охолоджене
	Яловичина (вирізка)	охолоджена
	Свинина (корейка)	охолоджена
	Свинина (вирізка)	охолоджена
	Філе куряче	охолоджене
Риба та морепродукти	Філе кролика	охолоджене
	Креветки	заморожені
	Лосось	охолоджений
	Омар	охолоджений
	Судак (філе)	охолоджений
М'ясо-рибна гастрономія	Сьомга	охолоджена
	Лосось	солений
	Форель	солений
	Палтус	солений
	Мідії	мариновані
	Кальмари	мариновані
	Тунець	маринований
	Сьомга	солена
	Ікра червона	консервована
	Балик	копчений
	Салямі	сировялена
Молочно-жирова продукція	Буженіна	вялена
	Пармезан	Охолоджений
	Масло вершкове 72 %	Охолоджене
	Майонез 60%	Охолоджений
	Сир «Брі»	Охолоджений
Сир «Російський»	Охолоджений	

Продовження таблиці 3.21

	Сир «Фета»	Охолоджений
	Сир «мраморний»	Охолоджений
	Сир «ДорБлю»	Охолоджений
	Сметана 20%	Охолоджена
	Вершки 25 %	Охолоджені
	Морозиво «Пломбір»	Заморожене
	Яйця перепелині	свіжі
Овочі та зелень	Огірок	свіжий
	Листя салату	свіжі
	Перець болгарський	свіжий
	Руккола	свіжа
	Помідор «Черрі»	свіжий
	Листя салату «Лола»	свіжі
	Листя салату «Росса»	свіжі
	Брокколи	свіжі
	Цибуля порей	свіжа
	Морква	свіжа
	Картопля	свіжа
	Кріп	свіжий
	Часник	свіжий
	Лимон	свіжий
	Петрушка	свіжа
	Айзберг	свіжий
	Помідор	свіжий
	М'ята	свіжа
	Цукіні	свіжий
	Баклажан	свіжий
Цибуля	свіжа	
Перчиця	свіжі	
Фрукти і ягоди	Ківі	свіжий
	Полуниця	свіжа
	Банан	свіжий
	Апельсин	свіжий
	Персик	свіжий
	Виноград	свіжий
	Мандарин	свіжий
	Грейпфрут	свіжий
	Яблуко	свіже
	Карамболь	свіжий
	Ананас	свіжий
Бакалійні товари	Оливкова олія	Бутильована
	Маслини	Консервовані
	Каперси	Консервовані
	Оливки	Консервовані

Продовження табл.3.21

	Олія соняшникова	Бутульована
	Кукурудза	Консервована
	Соус «Цезар»	Бутульований
	Перець солений	Пакований
Бакалійні товари	Помідор солений	Пакований
	Огірок солоний	Пакований
	Капуста (пелюстка)	Пакована
	Брокколи маринована	Пакована
	Цибуля маринована	Пакована
	Капуста маринована	Пакована
	Хрін	Консервований
	Гірчиця	Консервована
	Соус «Креветковий»	Бутульований
	Соус «Гар-тар»	Бутульований
	Соус соєвий	Бутульований
	Соус «Французький»	Бутульований
	Соус «Даніель»	Бутульований
	Соус «Шашличний»	Бутульований
	Крем шоколадний	Пакований
	Шоколадний топінг	Бутульований
	Топінг карамельний	Бутульований
	Топінг ванільний	Бутульований
	Карамельний сироп	Бутульований
	Мед	Консервований
Сипучі продукти	Цукор	Пакований
	Сіль	Пакована
	Горіх грецький	Паковані
	Сухарики	Паковані
	Кедровий горіх	Паковані
	Італійські спеції	Паковані
	Розмарин	Пакований
	Спагеті	Паковані
	Чорний чай	Пакований
	Чай чорний з бергамотом	Пакований
	Зелений чай	Пакований
	Зелений чай з жасмином	Пакований
	Фруктовий чай	Пакований
	Меліса з цукатами	Пакований
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Чіз-кейк	Охолоджений
	Тістечко «Наполеон»	Охолоджене
	Тістечко медове	Охолоджене
	Тістечко «Рафаелло»	Охолоджене
	Торт «Вишневий»	Охолоджений

Продовження таблиці 3.21

Кондитерські та хлібобулочні вироби	Торт «Шоколад»	Охолоджений
	Шоколад плітка	Пакована
	Ванільне желе	Паковане
	Персикове желе	Паковане
	Яблучне желе	Паковане
	Вишневе желе	Паковане
Безалкогольні і слабоалкогольні	Сік апельсиновий	бутильований
	Сік ананасовий	бутильований
	Сік виноградний	бутильований
	Сік гранатовий	бутильований
	Сік мультифруктовий	бутильований
	Сік грейпфрутовий	бутильований
	Сік яблучний	бутильований
	Пиво «Оболонь» 0,1 % об. (безалкогольне), Україна	бутильоване
	Пиво «Оболонь» 4,5 % об.(світле), Україна	бутильоване
	Пиво Зіберт 4,5 % об. (світле) Німечина	бутильоване
	Пиво Оболонь 5,8 % об (темне) Україна	бутильоване
	Пиво Зіберт 6,0 % об.(темне) Німечина	бутильоване
	Пиво Крушовице 5,5 % об.(світле) Голандія	бутильоване
	Пиво Крушовице 7,3 % об.(темне) Голандія	бутильоване
	Пиво Льофф 5,3 % об. (світле) Бельгія	бутильоване
	Пиво Льофф 6,2 % об.(темне) Бельгія	бутильоване
	Напій сильногазований соковмісний «Живчик»	бутильований
	Напій солодкий сильногазований «Фанта»	бутильований
	Напій солодкий сильногазований «Спрайт»	бутильований
	Напій солодкий сильногазований «Кока-Кола»	бутильована
	Напій солодкий сильногазований «Швепс»	бутильований
	Вода мінеральна сильногазована «Моршинська»	бутильована
	Вода мінеральна слабогазована «Моршинська»	бутильована

Продовження таблиці 3.21

	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	бутильована
	Вода мінеральна сильногазована «Бонаква»	бутильована
	Вода мінеральна слабогазована «Бонаква»	бутильована
	Вода мінеральна негазована «Бонаква»	бутильована
	Вода мінерально лікувальна сильногазована «Боржомі»	бутильована
	Вино біле «Інкерман» (сухе) Україна	Бутульоване
	Вино біле Ореанда (сухе) Україна	Бутульоване
	Вино біле Аліготе (сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино біле Рислінг (сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино біле Токай (сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино біле Совіньон Блан (сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино біле Греко (сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино біле ПіноБлан (сухе) Чилі	Бутульоване
Алкогольні напої	Вино біле Каталонія (напів/сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино біле Мирафлора (напів/сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино біле Медіалуна (напів/сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино біле Конвнто Вехо (напів/солодке) Чилі	Бутульоване
	Вино біле Ле жарден дю Рой (напів/сухе) Франція	Бутульоване
	Вино біле Ле жарден дю Руа (напів/сухе) Франція	Бутульоване
	Вино біле Шато Кліман (напів/солодке) Франція	Бутульоване
	Вино біле Шато Дересла (напів/сухе) Угорщина	Бутульоване
	Вино біле Осаадо (напів/солодке) Аргентина	Бутульоване
	Вино біле Поджо Ардентато (напів/сухе) Італія	Бутульоване
	Вино біле Ламбуско дель Емілія (напів/солодке) Італія	Бутульоване
	Вино біле Еді кебер (напів/солодке) Італія	Бутульоване

Продовження таблиці 3.21

	Вино біле Олд Вейнс (напів/солодке) Іспанія	Бутульоване
	Вино червоне Інкерман (сухе) Україна	Бутульоване
	Вино червоне Ореанда (сухе) Україна	Бутульоване
	Вино червоне Іль Блю (сухе) Італія	Бутульоване
	Вино червоне Казалферро (сухе) Італія	Бутульоване
	Вино червоне Брикко дель Уччелоне (сухе) Італія	Бутульоване
	Вино червоне Шато КантмерлДедикатто а вальтер (напів/сухе) Італія	Бутульоване
	Вино червоне Рокка ди Фрассинелло (солодке) Італія	Бутульоване
1Алкогольні напої	Вино червоне Масерія Маїме (солодке) Італія	Бутульоване
	Вино червоне Солоіо (сухе) Іспанія	Бутульоване
	Вино червоне Сагана (сухе) Іспанія	Бутульоване
	Вино червоне Шато Дябегорс (солодке) Франція	Бутульоване
	Вино червоне Шато де Бокастель (сухе) Франція	Бутульоване
	Вино червоне Картина (напів/сухе) США	Бутульоване
	Вино червоне Літтон Спрінгс (напів/сухе) США	Бутульоване
	Вино червоне Дед арм (солодке) США	Бутульоване
	Вино червоне Каберне Совиньон "Фронтера" (напів/сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино червоне Мальбек "Резерв" (напів/сухе) Чилі	Бутульоване
	Вино червоне Алазанская Долина напівсолодке (напів/сухе) Грузія	Бутульоване
	Вино червоне Саперави (напів/сухе) Грузія	Бутульоване
	Вино червоне Мукузани (напів/солодке) Грузія	Бутульоване
	Вино червоне Киндзмараули (напів/солодке) Грузія	Бутульоване
	Вино червоне Хванчкара	Бутульоване

Продовження таблиці 3.21

	(напів/солодке) Грузія	
	Вино червоне Самантас Гарден (солодке) Австралія	Бутульоване
	Вино червоне Олд Бен (солодке) Австралія	Бутульоване
	Вино рожеве Стоунс Совіньйон блан (Нова Зеландія)	Бутульоване
	Вино рожеве Домэн Ля Сюффрен Бандоль сухе (Франція)	Бутульоване
	Вино рожеве Розе д' Анжу Ля Сеньори Ледюк-Фруэн напівсолодке (Франція)	Бутульоване
	Вино рожеве Ротер Айсвайн Мерло солодке (Австралія)	Бутульоване
	Вино рожеве Роза дей Фрати солодке (Італія)	Бутульоване
	Вино рожеве Рондоне Розе Солодке (Сицилія)	Бутульоване
	Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) рожевеФранція	Бутульоване
	Вино біле Ореанда (напів/сухе) Україна	Бутульоване
	Вино біле Київ (напів/сухе) Україна	Бутульоване
	Вино червоне Артемовське (напів/сухе) Україна	Бутульоване
Алкогольні напої	Вино червоне Шарте Комильфо (напів/солодке) Україна	Бутульоване
	Вино рожеве Кальярі (напів/солодке) Італія	Бутульоване
	Вино рожеве Фрізвнтіно (напів/солодке) Італія	Бутульоване
	Вино рожеве Грандіаль (напів/солодке) Франція	Бутульоване
	Ром «Бакарді» білий	бутильований
	Ром «Бакарді» чорний	бутильований
	Ром «Капітан морган» чорний	бутильований
	Ром «Капітан морган білий»	бутильований
	Джин «Гордонс»	бутильований
	Джин «Біфітер»	бутильований
	Текіла «саузо бланка»	бутильована
	Текіла «саузаголд»	бутильована
	Коньяк «Закарпатьський	бутильований

Продовження таблиці 3.21

	***»	
	Коньяк «Закарпатський	бутильований
	Коньяк «Закарпатський*****»	бутильований
	Коньяк «Мартел*****»	бутильований
	Коньяк «Арагат ****»	бутильований
	Коньяк «Арагат *****»	бутильований
	Коньяк «Хеннесі*****»	бутильований

Для ефективної організації виробничих процесів та оптимальної послідовності обробки сировини, приготування напівфабрикатів і страв у проєктованому готелі розроблено структурно-технічну схему організації виробництва. Це показано на малюнку 2.3. Ресторан на першому поверсі готелю має різноманітні зали.

При постачанні сировини закладам ресторанного господарства приймання та зважування продукції та сировини здійснюється у ваговому залі.

Використовуйте для зважування проєктовані ваги. Результати перевірки заносяться в спеціальний щоденник і паспорт. Керівник виробництва та директор несуть відповідальність за моніторинг та контроль вагового обладнання.

Після зважування сировину відправляють на зберігання в камеру зберігання, холодильну камеру або відповідний цех. Планується встановлення холодильної камери для зберігання швидкопсувних продуктів (м'ясо, риба, молочні продукти, жири, делікатеси).

Всього передбачено чотири приміщення: дві загальні холодильні камери для короткочасного зберігання сировини і дві неохолоджувані камери для консервів. Є окреме приміщення для зберігання вино-горілочних виробів, а деякі вишукані вина зберігаються у спеціальному винному погребі. Приміщення ресторану дизайн-готелю поділяються на кілька типів: підготовчі, обробні (оранжерея і холодильна камера), допоміжні приміщення (роздавальна, хліборізальна).

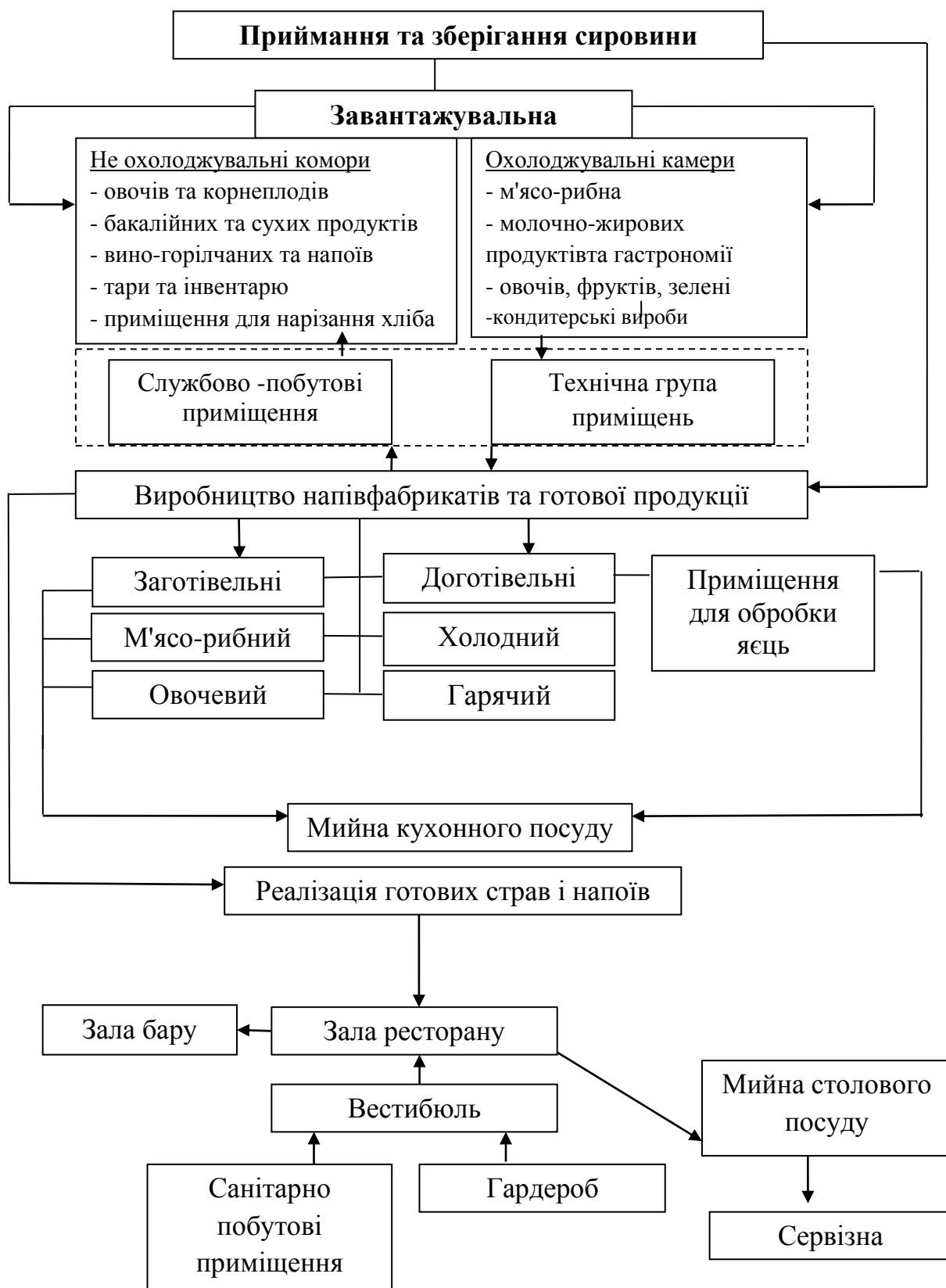


Рис.3.3 Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

При організації заготівельних та доготівельних цехів необхідно дотримуватись таких умов, як забезпечення безперервності виробництва, мінімізація потоків технічних і транспортних матеріалів, об'єднання виробничих приміщень в одних приміщеннях, що вимагають однакового температурного режиму і вологості, дотримання санітарних вимог і робочої сили. Заходи захисту, розташування підшипників у блоці. Заготівельне підприємство здійснює сортування, очищення, очищення, очищення та нарізку картоплі, коренеплодів, овочів та ін.

Овочевий цех в ресторані має необхідне обладнання та інвентар.

Біля входу в цех ставиться картопляний ящик, а поруч — картоплечистка для миття картоплі та коренеплодів. За картоплечисткою — ванна для зберігання очищеної картоплі, а за нею — верстак зі стільцем і стіл з овочерізкою.

М'ясо-рибний цех, який обробляє м'ясо та рибу в одному приміщенні. Відокремлення технічного обладнання, інвентарю та інструментів є обов'язковим. На кожному столі, обробній дошці, посуді, ємності нанесено маркування типу продукту, для якого вони призначені.

Цех приготування м'ясних і рибних напівфабрикатів розміщує в собі виробничі столи з дошками які є промаркеровані для м'яса для риби. Ліворуч розташовують сировину, а праворуч - інструменти і тару, необхідні для напівфабрикатів.

За дошкою — ящик із сіллю та спеціями та електронні настільні ваги.

Під кришкою столу є полиця, куди можна покласти інструменти. Зберігання напівфабрикатів. М'ясні напівфабрикати є швидкопсувними продуктами, тому їх необхідно готувати невеликими партіями і зберігати при відповідній температурі. Керівництво роботою м'ясо-рибного цеху - обов'язки кухаря вищої кваліфікації.

Відповідає за дотримання вимог технічних процесів виробництва напівфабрикатів, контроль за станом їх виробництва, обладнання, інструменту та інвентарю.

Крім того, вони відповідають за гігієну робочого місця, дисципліну та дотримання працівниками правил внутрішнього розпорядку.

Призначенням Холодного цеху є приготування, порціонування і оформлення холодних страв і закусок. В ньому є окремі дерев'яні дошки з буквеними позначеннями для нарізки м'яса, риби, оселедців та овочів. Для овочів передбачено три дошки: для варених овочів (картоплі, буряка, моркви), для квашених і маринованих овочів, а також для свіжих овочів і зелені.

Призначення гарячий цеху доготовка основних та інших страв. Сам цех є основним цехом підприємства і має зручний зв'язок з заготівельними цехами, холодним цехом, роздавальною і торговими залами, а також мийною кухонного посуду. Саме робоче місце кухаря в гарячому цеху має бути оснащено відповідним обладнанням, посудом, та інвентарем. Основним обладнанням гарячого цеху є плити, жарові шафи, фритюрниці, а також секційне модульоване устаткування

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

Робота в готельному ресторані відрізняється від звичайної роботи в ресторані. Режим роботи готельного ресторану повинен задовольняти більшість гостей, навіть якщо в певні години він не є прибутковим. До 70% гостей готелю не обідають у ресторані, а до 50% не вечеряють. Більшість доходів ресторану приносять сторонні відвідувачі.

Catering Services займається обслуговуванням гостей готелю в ресторанах і барах, а також організацією банкетів і презентацій. Аспекти якості відіграють найважливішу роль у наданні ресторанних послуг. Без якісного обслуговування ресторан не може досягти своєї основної мети. Історія розвитку

ресторанних груп і мереж показує, що прибуток залежить від якості. Ресторан повинен забезпечити якість обслуговування на належному рівні, вчасно усувати недоліки і розробляти стратегію поліпшення обслуговування. Структура процесу реалізація готової продукції та організація споживання за принципом «Шведський стіл» наведені на рисунку 3.4.

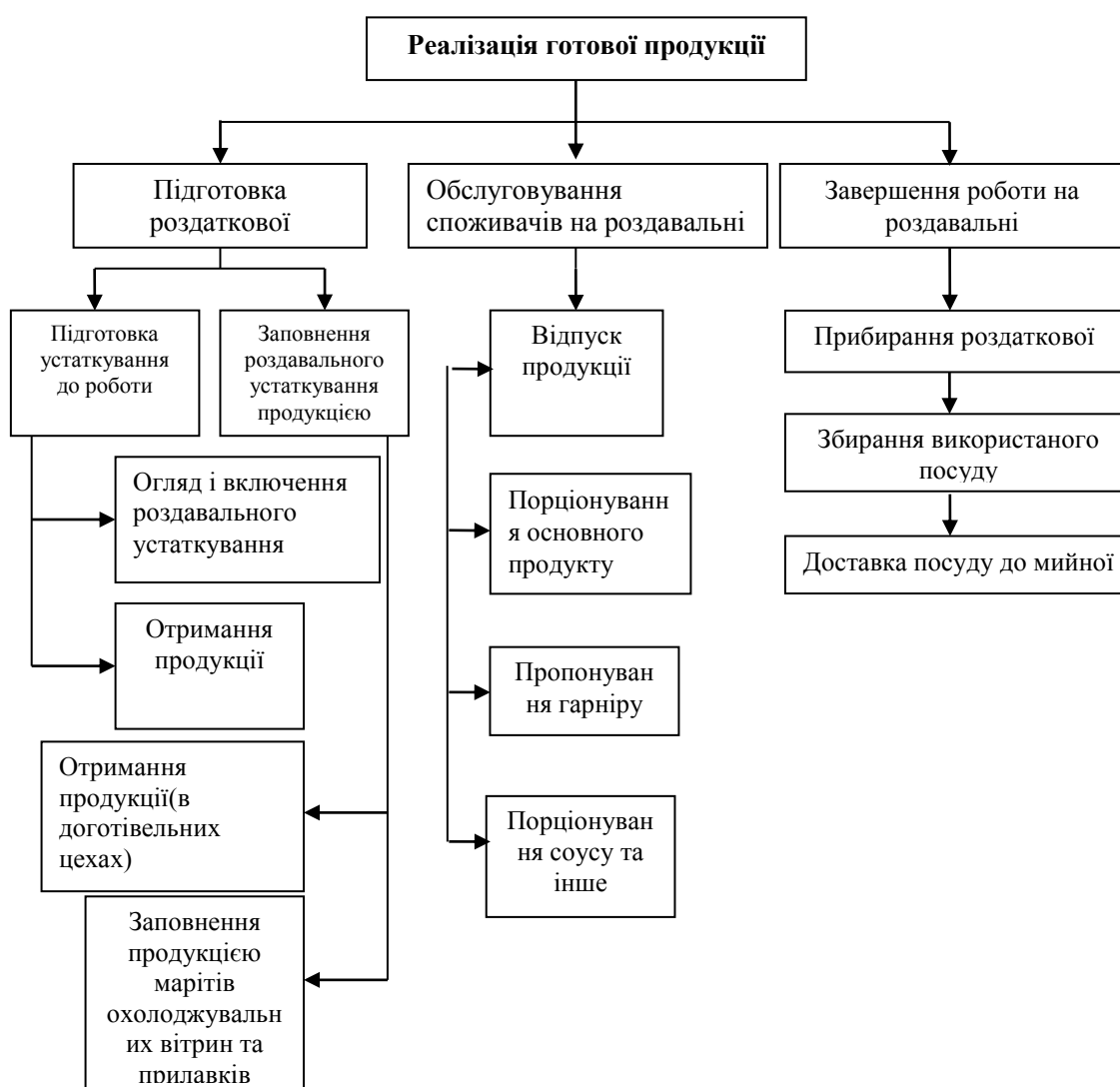


Рис.3.4 - Структура процесу реалізація готової продукції та організація споживання за принципом «Шведський стіл»

Сніданок в проектованому готелю, який входить до вартості проживання, буде проводитись за типом «Шведський стіл». Особливість його в тому, що різноманітні страви (закуси, гарячі страви, десерт) сервіруються на одному

столі. Учасники підходять до столу, беруть серветку і, поклавши на неї тарілку з загорнутими у серветку ножом і виделкою, кладуть собі їжу на свій смак.

Основна робота офіціанта в ресторані - поповнення буфету чи шведської лінії, миття брудного посуду, сервірування столів. Офіціанти обслуговують гостей на обід і вечерю. Структура процесу реалізації готової продукції та організація споживання наведені на рисунку 3.14.

На вході в ресторан гостей зустріне офіціант. Після зустрічі вони супроводжують гостей до обраного столика або проводять до місць у залі. Якісне обслуговування споживачів вимагає чіткої організації праці офіціантів і барменів.

У проектованому закладі послуги надаються індивідуально (обід та вечеря). Послуга складається з наступних елементів: - Зустрічі та розміщення гостей.

- Прийом замовлень.
- Виконання замовлення.
- Подача замовленої їжі та напоїв.

Послуговий розрахунок.

Коли гості сядуть, офіціант надасть меню. При обслуговуванні меню офіціант зосереджує свою увагу на типових стравах і на мить стоїть на відстані, щоб дати гостям можливість ознайомитися з пропонованими стравами та напоями.

Після ознайомлення гостя з меню офіціант знову підходить до столу, приймає замовлення, записує назву та номер обраної страви, уточнює його правильність і виходить. Після прийняття замовлення офіціант вирішує порядок виконання замовлення.

Офіціант доставляє замовлену їжу в магазин через офіціанта. Їжа втрачає і смак, і зовнішній вигляд, коли вона охолоджується, тому офіціанти починають подавати замовлення, щойно вони будуть готові. Наприкінці трапези офіціант прибирає посуд і просить помити посуд.

Коли клієнт просить офіціанта принести рахунок, офіціант негайно підходить до каси і проставляє штамп за замовлену їжу.

Після того, як ми перевіримо точність ваших записів у рахунку-фактурі, ми надішлемо копію вашого рахунку-фактури в папку у вашій папці "Вхідні".

Коли гість кладе гроші в гаманець, офіціант забирає гроші, йде до каси, при необхідності обмінює здачу і повертає. Після виходу клієнта офіціант прибирає стіл, витирає його вологою губкою і знову сервірує стіл. Після того, як страва подана, новий відвідувач сідає за стіл.

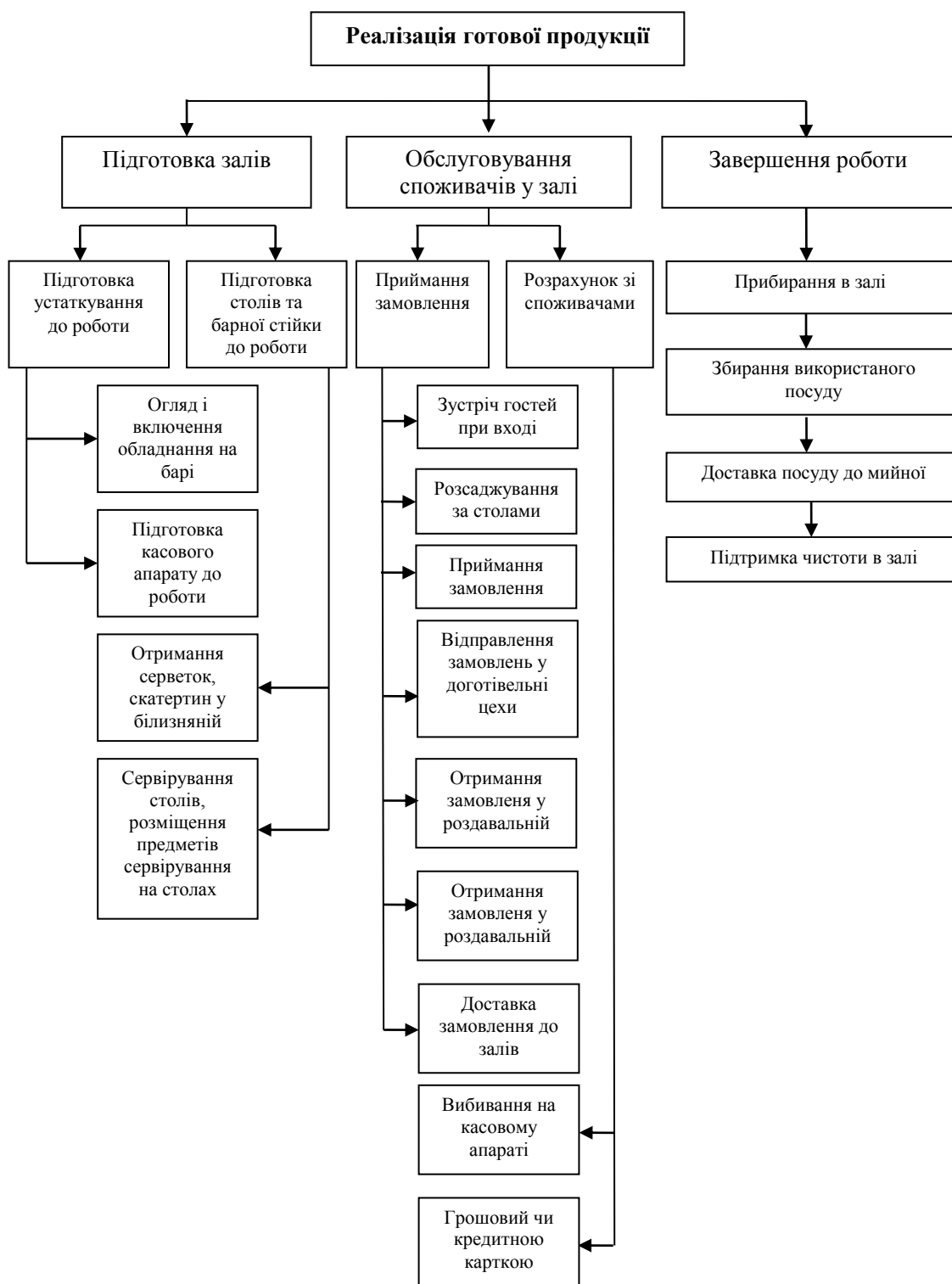


Рис.3.5 - Структура процесу реалізація готової продукції та організація споживання

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Після визначення площ окремих приміщень закладу, що проектується результати представляємо у вигляді таблиця 3.22.

Таблиця 3.22 - Склад і площі приміщень закладу ресторану на 120 місць

№	Приміщення	Площа, м ²
1	2	3
	Для споживачів	
1	Вестибюль	54
2	Аванзал	15
1	2	3
3	Зал ресторан 60 місць	100
4	Зал ресторан 60 місць	100
5	Барна стійка	12
6	Зал бару	97
7	Буфет	8
8	Гардероб для відвідувачів	12
9	Санвузли для відвідувачів та маломобільних груп населення	15
	Виробничі	
10	Гарячий цех	31
11	Холодний цех	11
12	Овочевий цех	14
13	М'ясо-рибний цех	12
14	Приміщення обробки яєць	7
15	Приміщення завідувача виробництвом	6
16	Мийна столового посуду та сервізна	11
17	Мийна кухонного посуду	9
18	Роздавальна	9
19	Сервізна	7
	Складові	
20	М'ясо-рибна камера	9
21	Комора фруктів, овочів і зелені	8
22	Камера молочно-жирових та гастрономії	9
23	Комора мийна та тари та інвентарю	6
24	Комора горілчаних виробів, напоїв та бакалійних товарів	12
25	Комора сухих продуктів	5
26	Завантажувальна	12
27	Приміщення для хліба та кондитерських виробів	6
28	Комора овочів та коренеплодів	8
	Службово-побутові приміщення	
29	Санвузол для персоналу	5
30	Кабінет директора	6
31	Приміщення комірника	5
32	Гардероб для персоналу з душевою (Ч)	9
33	Гардероб для персоналу з душевою (Ж)	10
34	Кабінет зав. виробництвом	8
35	Приміщення персоналу та офіціантів	8
36	Білізняна	
	Технічні приміщення	

37	Тепло пункт	4
38	Електрощитова	4
39	Вентиляційна витяжна	4
40	Вентиляційна припливна	4
	Корисна площа закладу	615

Отже, корисна площа приміщень становить 615 м². Визначення загальної площі приміщень складається із всіх приміщень, що будуть побудовані в нашому закладі ресторанного господарства з врахуванням їх взаємозв'язків і вимог до кожного з них.

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних.

Для врахування площ коридорів та технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою

$$S_p = 615 * 1.15 = 707$$

Отже, робоча площа закладу 707 м²

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) визначають загальну площу закладу

Враховуючи, що планується одноповерхова будівля, де розташований ресторан та лоббі-бар, коефіцієнт збільшення площі приймаємо 1,1.

$$S_{заг} = 707 \times 1.1 = 778,$$

Отже, робоча площа закладу 778 м².

До адміністративно-побутових приміщень належать: бухгалтерія, приміщення комірника, приміщення завідуючого виробництвом, кімната персоналу, санвузли, білизняна. Площу адміністративних приміщень приймаємо з розрахунку 4 м² на одного працюючого та необхідного обладнання для приміщення. Площу гардеробних для персоналу визначаємо виходячи з норми 0,57 м² на одного працівника. Убиральні для персоналу розраховуємо з чисельності персоналу у зміну: для жінок - 1 унітаз на 15 осіб, для чоловіків - 1 унітаз на 20 осіб, також передбачаємо по 1 умивальнику. Душові кабінки

проектуємо з розрахунку - 1 духова кабінка на 10 осіб за зміну. Душові мають приміщення для переодягання. Група службових приміщень проектуємо одним блоком. До нього забезпечений прохід, який дає змогу обминати виробничі приміщення, і одночасно не порушувати зв'язок з усіма цехами і службовими приміщеннями.

Основні вимоги до адміністративних приміщень:

- обов'язкове природне освітлення;
- при організації головної каси її не рекомендують розміщувати дозовнішньої стіни та з окремим входом (вхід при цьому рекомендується з інших конторських приміщень).

До побутових приміщень відносять гардероб для кухарів, офіціантів, кімнату відпочинку, душові та туалетні кімнати.

Приміщення персоналу передбачаємо для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу площею – 7 м². Обладнується обідніми меблями та умивальником.

Гардероб для персоналу. Для зберігання санітарного спецодягу персоналу та його прасування. При наявності у штаті понад 50 чоловік виробничого персоналу в максимальну зміну окремо виділяють приміщення для збору використаного санспецодягу. Площа 11 м².

Гардероб офіціантів Для переодягання офіціантів та персоналу кухні (окремі приміщення – відповідно до санітарного режиму роботи). Площа складає 6 м². Гардероб оснащуватиметься шафами для одягу, стільцями-бенкетками для переодягання та умивальником.

Санвузли- для персоналу передбачено 2 санвузли – чоловічий і жіночий. Планувальні рішення санвузлів аналогічні вбиральням для відвідувачів, але – передбачається відсік для зняття спецодягу.

До групи технічних приміщень входять: приміщення теплового пункту, вентиляційні камери, електрощитова. Технічні приміщення служать для обладнання закладу системами опотлення, приточно-витяжною вентиляцією,

холодним та гарячим водопостачанням, системою холодо- і енергопостачанням. Вентиляційні камери проектуємо з безпосереднім зв'язком з вентиляційними комунікаціями, тепловий пункт - із системами опалення і водопостачання. При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції необхідно дотримуватися наступних вимог: відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі в одному рівні має бути не менше 20 м по вертикалі – 2 м; по діагоналі – 15 м; висота приміщення складатиме 3,3 м до низу виступаючих конструкцій; припливні венткамери розміщуємо на першому поверсі; витяжні венткамери – на горищі.

Приміщення тепловипункту проектуємо з окремим виходом з будівлі закладу.

Електрощитові влаштовуємо на глухих стінах коридорів у спеціальних шафах, за умови відсутності капітальних обмежувальних конструкцій що обмежують робочий простір обслуговуючого персоналу.

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Характеристику обраних приміщень слід представити у вигляді табл.

Таблиця 3.23– Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

Масажна	40	Має 2 стаціонарних та 2 складних масажних столи; розрахована на одночасне перебування 4 гостей та масажистів; оснащена пересувними перегородками, стільцями для майстрів, шафою для зберігання препаратів, тумбою з умивальником, урною, аудіообладнанням. Розміщена на 1-му поверсі.
Салон-перукарня	30	Має стіл для манікюру, крісло для педикюру та спеціально оснащені місця для перукарів.
Тренажер на зала	80	Має такі тренажери. Розташовуватиметься на першому поверсі. Також буде наявна кімната інструктора оснащена столом, стільцем, стелажем і шафою та кімнатою для ремонту та зберігання тренажерів. Матиме два санітарних вузли (чоловічий та жіночий).
Всього	150	

Отже, загальна площа приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення складатиме 430 кв. м.

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвілєвого призначення

До структури готелів допускається включати культурно-видовищні та дозвілєві заклади різного типу. Згідно ДБН В.2.2-20:2008 до структури готелю, що проектується входять такі приміщення:

- бізнес-центр;
- кімната ділових зустрічей;
- конференц-зал;

Також у готелі категорії **** передбачається наявність приміщень та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу:

- тренажерної зали;
- масажної;
- салону краси.

Дані приміщення, будуть розташовуватись на останньому десятому поверсі, відкриваючи крізь вікна вид на величне місто.

Характеристика обраних приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення представлена у вигляді таблиці 3.24.

Таблиця 3.24 – Приміщення культурно-дозвілєвого призначення

Назва приміщення	S, м ²	Примітки
1	2	3
<i>Приміщення культурно-дозвілєвого призначення</i>		
Бізнес-центр	60	Розраховано на 20 чоловік; буде розташований на 2-му поверсі, поруч із конференц-залою та кімнатою для переговорів; планується оснастити приміщення: службою зв'язку, копіювальною технікою (5 принтери зі сканерами), 5-ма комп'ютерами підключеними до Інтернету, 6-ма робочими столами та стільцями.
Кімната ділових зустрічей	20	Розрахована на 10 чоловік; буде розташована на 2-му поверсі, поруч із конференц-залою та бізнес-центром; планується оснастити приміщення: столом для ділових засідань, 10-ма стільцями, інтерактивною дошкою, проектором, ноутбуком, звуковим обладнанням, системою синхронного перекладу, 2-ма відеокамерами, системою відеоконференцій.

Конференц-зала	120	Розрахована на 100 чоловік; буде розміщена на 2-му поверсі готелю, поруч із бізнес-центром та кімнатою для переговорів; планується оснастити приміщення: інтерактивною дошкою, проектором, ноутбуком, комп'ютером, звуковим обладнанням, системою синхронного перекладу, відеокамерами, системою відеоконференцій, столами і стільцями. Спосіб розміщення столів і стільців залежно від потреби (театр, клас, круглий стіл).
Школа іноземних мов	80	Має столи та стільці. Навісні дошки. Стелажи для книг. Комп'ютери та планшети для навчання. 2 Проектори.
Всього	280	

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наводяться у вигляді табл.3.25

Таблиця 3.25 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Найменування устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Вестибюль</i>				
Диван	TARI	1	900*920*2425	2,23
Крісло м'яке	TARI	1	900*839*920	0,77
Столик журнальний	Diamond Avario	1	500*745*915	0,68
S_{кор}				3,68
S_{заг}				69,0
<i>Гардероб</i>				
Вішалка	M165-031	3	2000*1860*600	3,34
S_{кор}				3,34
S_{заг}				6,68
<i>Санузол чоловічий з умивальниками</i>				
Унітаз	Kolo Ego	3	570*350*400	0,42
Пісюар	KANGLER	2	300*300	-
Умивальник	Marmite Mona	2	160*500*600	0,6
S_{кор}				1,02
S_{заг}				16,0
<i>Санузол жіночий з умивальниками</i>				
Унітаз	Kolo Ego	3	570*350*400	0,42
Умивальник	Marmite Mona	2	160*500*600	0,6
S_{кор}				1,09

Продовження таблиці 3.24

S_{заг}				16,0
Школа іноземних мов				
Стілець	Era chrome C	60	820*425*475	11,34
Столик	Рута	6	800*600*600	2,16
S_{кор}				13,5
S_{заг}				36,6
Конференс – зал				
Стіл	Onario	2	770*680*1100	1,49
Стілець	Era chrome C	50	820*425*475	9,45
Допоміжний стіл	Tvilum	1	770*445*920	0,41
S_{кор}				11,35
S_{заг}				70,0
Бізнес-центр				
Стілець	Era chrome C	1	820*425*475	0,2
Ксерокс	Xerox 6204	1	1310*560*1090	0,61
Вітрина	Project	1	950*700*1500	1,05
Стелаж	Project	1	2300*1200*340	0,4
S_{кор}				2,26
S_{заг}				13,0
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Marmitr Mona	1	160*500*600	0,3
Унітаз	Kolo Ego	1	570*350*400	0,14
Бак для сміття	ХАСП	1	350*190*190	0,03
S_{кор}				0,47
S_{заг}				3,0
Кімната ділових зустрічей				
Стіл	Ontario	1	770*680*1100	0,74
Стілець	Era Chrome C	2	820*420*450	0,38
Диван	TARI	1	900*820*1500	1,23
Шафа	ШК-202	1	1550*1000*450	0,45
S_{кор}				2,8
S_{заг}				9,0

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

До адміністративної групи приміщень відноситься кабінети, контори, приміщення для нарад, зборів. Адміністративні приміщення, розташовані за коридорною системою з двобічним розміщенням і знаходяться між житловими і громадськими поверхами.

Усі диспетчерські згруповані в блоки за функціональним призначенням на поверсі. Приміщення дирекції (кабінет директора, кабінет заступника директора, приймальня).

У приміщенні відділу кадрів (кабінет директора, ревізора), в приміщенні бухгалтерії та каси (кабінет начальника, бухгалтерія, каса, приймальня перед касою).

Приміщення інженерно-технічного штабу (Кабінет головного інженера, Приміщення Управління інженерно-технічного штабу); Приміщення Міністерства планування та економіки (Кабінет головного інженера, Кабінети).

Приміщення громадських установ (кімнати профспілкових організацій, місця проведення конференцій і зборів) тощо Кабінет Президента призначений для роботи, виставок, зустрічей, відпочинку, неофіційних прийомів тощо.

Лаунж-зона розташована в окремій кімнаті поруч з кабінетом і включає в себе диван, крісло і журнальний столик. У цьому випадку вона поєднується з неформальною зоною прийому гостей.

У виставковій зоні встановлено спеціальну вітрину. Розміщення зон залежить від конфігурації офісного приміщення та розташування віконних і дверних прорізів.

Робоча зона - Біля вікна, навпроти дверей. Оголена ділянка - уздовж стіни. Конференц-зона – ближче до дверей і подалі від центру кімнати. Зона відпочинку - розташована у вільному кутку кімнати. Кабінет заступника директора має невелику площу, тому меблів мало і їх кількість.

Стіл письмовий з полицею, столик, стілець робочий, шафа, крісло для відпочинку, журнальний столик, м'яке крісло.

Додаткове офісне приміщення укомплектовано офісними меблями, такими як офісний стіл, робоче крісло, офісна шафа, сейф, зовнішня шафа.

У цих приміщеннях співробітники розміщуються групами від 3 до 10 чоловік. Найбільш раціональним є безкоридорне і ландшафтне планування приміщень, без ізоляції робочих місць, що досягається завдяки розташуванню

секційного обладнання, легких перегородок і екранів. Для ландшафтних контор використовується сучасне офісне обладнання.

Зону проведення нарад, зборів призначено для колегіальної праці співробітників і керівників. Такі приміщення можуть мати мебльовані столи і стільці, а також ряд стільців і стіл для президіуму з одним або двома проходами.

До приміщень адміністрації належать побутові приміщення персоналу готельного господарства - гардероби для домашнього одягу і спецодягу, туалетні кімнати, душові. Побутові приміщення і службові проходи відокремлюються від приміщень для обслуговування мешканців готелю і забезпечуються окремим зовнішнім входом.

У таблиці 3.26 наведено склад і площі приміщень адміністративної групи приміщень.

Таблиця 3.26 - Склад і площі групи адміністративних приміщень готель 4* на 220 номерів (знаходяться на II поверсі)

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1.	Кабінет директора	16
2.	Приймальня	10
3.	Кабінет заступників директора	12
4.	Кімната головного інженера	8
5.	Кімната завгоспа	12
6.	Архів	12
7.	Бухгалтерія	25
8.	Каса	6
9.	Планово-виробничий відділ	20
10.	Відділ кадрів	18
11.	Санвузли з умивальниками у шлюзах	14
	Всього:	153

Орієнтована площа, яку займає адміністративна група приміщень становить 153 м².

Приміщення господарського призначення виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного господарства, а також необхідних ремонтних робіт.

До торговельних належать установи та підприємства побутового обслуговування, групи закладів матеріально-технічного забезпечення та ремонтних робіт, групи закладів технічного оснащення.

Приміщення та об'єкти побутового обслуговування відокремлені від ділянок об'єкта, господарське призначення яких пов'язане з виконанням функцій обслуговування гостей готелю.

До них відносяться пункти невеликого ремонту, пункти хімчистки та збору білизни, а також пральні.

Наші пункти прокату предметів культури та побуту включають: На території розташовані пункти прийому хімчисток і пралень з прямим доступом до готельних ліфтів і бізнес-під'їздів.

центральні кімнати для зберігання чистої та брудної білизни відносяться до групи кімнат матеріально-технічного забезпечення та ремонтних робіт готельного господарства.

Вони повинні бути незалежними і відокремленими один від одного.

Ці кімнати обладнані стелажми. Центральну чисту пральню слід легко з'єднати з чистою пральнею, як правило, за допомогою вантажного ліфта. Також є пральня з робочим столом, швейною машиною зі стільцем та приладдям для прасування.

Центральна кімната для брудної білизни. Він підключений до пральні на підлозі. Основне призначення цієї кімнати – зберігати та сортувати вашу білизну перед тим, як відправити її на чищення одиниць меблевого інвентарю для кімнатного фонду в різних кімнатах, килимових виробів, постільної білизни (подушки, покривала, ковдри, покривала), неякісного інвентарю для облаштування кімнат (щітки для одягу та взуття, попільнички, набори посуду та столових приладів, вішалки, вази), обладнання для ванної кімнати (дзеркала, гумові килимки, озоногенератори, гачки та тримачі для одягу, рушників, туалетного паперу, мильниць, склянок тощо), інвентар та предмети санітарно-гігієнічного призначення (фени, халатимахрових рушників, набору засобів

особистої гігієни у фірмовій упаковці тощо), мийних засобів та барвників, електроприладів та лампочок, запчастин та самого сантехнічного обладнання – змішувачів, сантехніки тощо.

Для проведення ремонтних робіт є майстерня. Розташований безпосередньо на території готелю: Carpentry, Plumbing, Electrical and Mechanical.

У підвалі будівлі розташовані приміщення для зберігання технічного обладнання. До цієї групи входять приміщення, в яких розміщені системи кондиціонування повітря, вентиляційні приміщення, холодильники, підстанції, котельні з кліматичними приміщеннями, батареї, електрощити та інше технічне обладнання.

Для управління технічними системами передбачено центральний центр управління (ЦПУ), який через механічний ліфт та систему електронного зв'язку з'єднаний з приміщенням технічного обладнання. Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелю 4* наведено в таблиці 3.27.

Таблиця 3.27 - Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелю 4* (знаходяться на цокольному поверсі)

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²
1	2	3
1.	Пожежний пост	15
2.	Приміщення чергової ремонтної зміни	8
3.	АТС	15
4.	Вузол зв'язку:	
4.1.	Радіовузол	8
4.2.	Ремонтна майстерня	6
5.	Центральна білизняна:	
5.1.	Відділення чистої білизни	16
5.2.	Відділення брудної білизни	8
5.3.	Приміщення розбирання брудної білизни	8
5.4.	Майстерня лагодження білизни	4
6.	Служба прибирання території:	
6.1.	Побутові приміщення	6
6.2.	Склад притирального інвентарю	4
6.3.	Склад видаткових засобів	4
6.4.	Склад садового інвентарю й притиральної	4

Продовження таблиці 3.27

	техніки	
7.	Майстерні:	
7.1.	Електротехнічна	8
7.2.	Сантехнічна	8
7.3.	Слюсарна	8
7.4.	КВП і А	8
7.5.	Столярна	16
7.6.	Малярна	12
8.	Складські приміщення	
8.1.	Резервний склад білизни	8
8.2.	Склад драпірувань	6
8.3.	Матеріально-технічні склади	30
8.4.	Склад видаткових матеріалів	16
8.5.	Склад меблів	30
8.6.	Склад технічних служб	16
8.7.	Склад лакофарбних матеріалів	6
8.8.	Склад пиломатеріалів	20
9.	Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	20
10.	Пральня	40
11.	Господарські	24
	Всього:	382

Отже, загальна площа, яку займають господарсько-виробничі приміщення становить 382 м².

3.8 Визначення загальної площі закладу, конфігурації та поверховості будівлі

Заклад, відповідає всім санітарно-гігієнічним вимогам, які зазначені в ДБН В 2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та ДБН 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

В приміщеннях, де працює персонал дотримуються всі вимоги ДСанПІН 3.3.6-096 та ГОСТ 12.1.006.

Нормативні індекси ізоляції повітряного шуму і рівня ударного шуму для житлових, громадських і виробничих приміщень готелів прийнято згідно вимог СНиП II-12. Також передбачені особливі заходи щодо захисту номерів і громадських приміщень від шуму з коридорів (шумозахисні двері, ущільнення

в притулах, влаштування тамбурів та других дверей в передпокоях) і від шуму та вібрації, що спричиняє механічне обладнання (влаштування ароматизаторів, гнучких вставок, підвісок, плаваючих фундаментів) згідно з вимогами ДСН 3.3.6-37, СанПиН 42-120-1948.

Системи вентиляції, кондиціонування та опалення, теплотехнічні характеристики охолоджувальних конструкцій спроектовані так, щоб не допустити зволоження (шляхом конденсації, капілярності) внутрішніх поверхонь і елементів готелів і створення умов для розмноження пліснявих грибів різного виду.

Забезпечується відповідність нормативно-технічній документації щодо санітарних вимог продукції, що випускається, зокрема безпеки для населення.

Контроль якості сировини і готової продукції повинен бути організований на всіх етапах виробництва, тому відповідальними за контроль призначаються завідувач виробництвом і завідувачий складом.

Завідувачі складів використовують сертифікати якості та нормативно-технічну документацію для контролю якості сировини, що надходить від постачальників.

Начальник виробництва (заступник) повинен приймати якість продукції відповідно до вимог нормативно-технічної документації, керувати чітким виконанням технічних операцій, їх порядком, дотриманням правил режиму теплової обробки, рецептури, оформлення та подачі страв.

Компанія дотримується вимог щодо повітря для робочих зон. А саме оптимальна температура виробничого приміщення (оптимальна температура заготівельної та холодильної камери 16 °С, оптимальна температура гарячої 21-25 °С), абсолютна вологість повітря 60-70 %.

Тому всі робочі місця обладнані киплячою витяжною вентиляцією. Згідно ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» для проектуючого готеля 4* місткістю 220 номерів підібрано склад і площі приміщень і наведено в таблиці 3.28.

Таблиця 3.28 - Склад і площі приміщень готелю 4*на 220 номерів

<i>Назва приміщення</i>	<i>Площа, м²</i>
<i>1</i>	<i>2</i>
<u>Група А. Житлові поверхи</u>	
<i>Група А/1. Житлові номери</i>	
Апартамент	236
Дуплекс, люкс	152
Люкс	161
Напівлюкс, студіо	224
Номер І категорії (на 1 особу)	1125
Номер І категорії (на 2 особи)	4500
1	2
Номер І категорії (для маломобільних груп населення)	165
Разом по групі А/2	6564
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>	
<i>Група Б/1. Приймально-вестибюльна</i>	
Вестибюль	180
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового персоналу	8
Службовий санітарно-технічний блок	4
Кімната чергового адміністратора	8
Приміщення носильників	6
Приміщення охорони	8
Камера схову	8
Відділення банку	12
Гардероб	6
Комора прибирального інвентарю	4
Медпункт	14
Санвузли для відвідувачів та маломобільних груп населення	16
Разом по групі Б/1	338
<i>Група Б/2. Заклади ресторанного господарства</i>	
Ресторан	778
Разом по групі Б/2	778
<i>Група Б/3. Приміщення торгівлі</i>	
Барна стійка	12
Зал бару	97
Парфумерний бутік	20
Магазин одягу	60
Магазин аксесуарів та годинників	25
Разом по групі Б/3	105
<i>Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення</i>	
Бізнес-центр	60
Кімната ділових зустрічей	20
Конференц-зала	120
Тренажерна зала	80
Масажна	40
Салон-перукарня	30

Продовження таблиці 3.28

Школа іноземних мов	80
Разом по групі Б/4	430
Група В.	
<i>Група В/1. Адміністративно-побутові приміщення</i>	
Кабінет директора*	12
Приймальня*	8
Кабінет заступників директора*	12
Кімната головного інженера*	8
Кімната завгоспа*	12
Архів*	12
Бухгалтерія*	16
Каса*	6
Планово-виробничий відділ*	12
Відділ кадрів*	12
Санвузли з умивальниками у шлюзах*	6
Разом по групі В/1	116
<i>Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення</i>	
Пожежний пост**	15
Приміщення чергової ремонтної зміни**	8
АТС**	15
Вузол зв'язку:	
Радіовузол**	8
Ремонтна майстерня**	6
Центральна білизняна:	
Відділення чистої білизни**	16
Відділення брудної білизни**	8
Приміщення розбирання брудної білизни**	8
Майстерня лагодження білизни**	4
Служба прибирання території:	
Побутові приміщення	6
Склад притирального інвентарю**	4
Склад видаткових засобів**	4
Склад садового інвентарю й притиральної техніки**	4
Майстерні:	
Електротехнічна**	8
Сантехнічна**	8
Слюсарна**	8
КВП і А**	8
Столярна**	16
Малярна**	12
Складські приміщення**	
Резервний склад білизни**	8
Склад драпірувань**	6
Матеріально-технічні склади**	30
Склад видаткових матеріалів**	16
Склад меблів**	30
Склад технічних служб**	16
Склад лакофарбних матеріалів**	6
Склад пиломатеріалів**	20

Продовження таблиці 3.28

Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові**	20
Пральня**	40
Господарські**	24
Разом по групі В/2	382
Група В/3. Технічні приміщення	
Електрощитові**	15
Теплопункт**	18
Венткамера припливна***	36
Венткамера витяжна***	15
Разом по групі В/3	84
Корисна площа приміщень	8864

* приміщення знаходяться на II поверсі

** приміщення знаходяться на цокольному поверсі

*** приміщення знаходяться на технічному (11-му) поверсі

Загальна площа проектуючого готелю розраховується за формулою:

$$S_{\text{роб.}} = S \cdot 1,1 \quad (3.17)$$

Отже, робоча площа готелю 5*, місткістю 220 номерів становить 8864 м².

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{\text{заг}}$, м²:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \times K_2, \quad (3.18)$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу, м²;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,15$.

Згідно розрахунків загальна площа готелю становить 10193 м².

Планується проектувати готель з поверховістю споруди у одинадцять поверхів.

Готельне підприємство планується будувати за централізованою системою забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини будуть знаходитися в обсязі однієї будівлі.

Будівля відноситься до групи багатоповерхових I категорії. Сучасний готель високого рівня комфорту стала складним комплексним організмом, до складу якого входять значне число приміщень різного функціонального призначення.

Група житлових приміщень готельного підприємства буде функціонально і планувально відокремлена. Її планується розмістити на верхніх поверхах, а саме на 3-6 поверхах споруди. Громадська частина займатиме 1-2 поверхи.

Для функціональної організації готелі істотне значення має число входів в будівлю, а саме:

- Головний вхід, яким в основному користуються проживають і інші відвідувачі.

- Вхід в приміщення підприємств громадського харчування, зокрема вхід в ресторан, яким в основному користуються відвідувачі з міста.

- Вхід для працівників готелю та харчоблоку.

- Вантажно-розвантажувальний майданчик (дебаркадер) в господарському дворі, через який в готель доставляють чисту білизну, меблі, різний інвентар, інженерне обладнання, сировину та продукти для підприємств громадського харчування, а так само вивозять з готелю брудну білизну, харчові відходи, порожню тару, сміття.

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення закладу в містобудівній структурі

Проектований готель 4* з 220 номерами буде розташований в окремій будівлі на ділянці в м. Яремче, Івано-Франківська область, на вулиці Галицькій. Під час дослідження території для будівництва було встановлено, що можливе підключення готелю до існуючих інженерних систем, таких як каналізація, водопостачання, енергопостачання, опалення, сигналізація та телекомунікації. Майбутній готель буде підключений до систем водопостачання, каналізації, енергопостачання, опалення та телекомунікацій. Водопостачання буде забезпечено централізовано за допомогою водопроводу, який складатиметься з комплексу інженерних споруд і мереж. Готель буде підключений до комунального водопроводу для господарсько-питного використання. Вода, яка буде постачатися до готелю, відповідатиме вимогам ДержСанПіН 136/1940-97 щодо питної води.

Мережа водопостачання буде складатися з основних труб, які транспортуватимуть воду до розгалужень. Розгалуження будуть приєднуватися до зовнішньої мережі у спеціальних колодязях.

Каналізація у майбутньому готелі буде складатися з інженерних споруд, обладнання та санітарних засобів, які забезпечуватимуть збір та виведення забруднених стічних вод за межі населеного пункту, а також їх очищення та нейтралізацію перед використанням або скиданням у водойму.

У районі, де планується будівництво готелю, каналізація прокладена вулицями та проїздами, які приймають стічні води з дворових та внутрішньоквартальних мереж.

У внутрішній частині готелю, каналізаційні пристрої будуть складатися з санітарних приладів, таких як унітази, пісуари, раковини, умивальники, мийки, трапи, ванни та біде.

Приміщення закладу готельного господарства будуть опалюватися за допомогою водяного опалення – це обігрів приміщень подачею в них тепла через опалювальні прилади (батареї), що нагрівають гарячою водою.

Електроенергія надходитиме до готельного господарства по лініям електропередач з електростанції Печерського району міста Києва безпосередньо до споживачів даної послуги.

Отже, наявність можливості підключення до зовнішніх інженерних мереж сприятиме кращій організації перебування гостей та повноцінному функціонуванню готелю.

На території, яка вільна від забудови буде вжито такі заходи благоустрою:

- огороження території - зелені насадження чагарників;
- підходи, доріжки буде вимощено фігурною бруківкою; під'їзди, тротуари – бітумом. Основний підхід до закладу спроектовано шириною 2 м, а пішохідні доріжки - шириною 0,75 м;
- проїзди шириною 4 м на територію організовано за кільцевою схемою, по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін;
- озеленення вирішили шляхом влаштування газонів, посадки квітників, листяних дерев .
- передбачена автостоянка для машин відвідувачів на 36 місць.

4.2 Характеристика інженерних систем готелю

Заклад, що проектується це будівля, яка є:

- за призначенням – громадською будівлею, що призначена для тимчасового проживання людей ;
- за містобудівними вимогами – міського значення, розташована на території прилеглої до центру міста;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років ;

- за вогнестійкістю – II ступеню згідно якого стіни, опори, перегородки є неспалимими;
- за поверховістю – середньо поверхова, проєктований об’єкт буде складатися з одинадцяти поверхів;

Характеристику окремих конструктивних елементів будівлі наводимо у вигляді табл.4.1.

Таблиця 4.1 - Характеристика конструктивних елементів будівліготелю 4*

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
<i>I. Підземна частина будівлі</i>		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – монолітні, залізобетон
		Глибина закладання – 5м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
		Колони – монолітні, стаканного типу
		Глибина закладання – 8 м
		Матеріал – залізобетон
		Гідроізоляція – тришарова, гідроізол на бітумній мастиці
<i>II. Надземна частина будівлі</i>		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – самонесучі
		Матеріал – залізобетон
		Товщина – 510 мм
		Стіни внутрішні монолітні, несучі
		Матеріал – залізобетон
3.	Колони	Товщина – 160 мм
		Матеріал – залізобетон
		Розміри перерізу – 400мм x400мм
4.	Ригелі (балки)	Крок сітки колон - 3600*6000
		Матеріал – залізобетон
5.	Перекриття	Форма перерізу – тавровий
		Тип – багатопустотні плити
		Матеріал – залізобетон
6.	Покрівля	Висота – 220 мм
		Тип – горищна
		Форма – плоска

		Структура: - гідроізоляція – рулона гідролізація - утеплювач – мінеральна вата - пароізоляція - шар рубероїду на бітумній мастиці - цементно-піщана стяжка -керамзитова розуклонка -плита перекриття
7.	Сходи, ліфтові шахти	Тип –двомаршеві
		Ширина сходового маршу – 1200 мм
		Довжина сходового маршу – 3900 мм
		Призначення ліфту – пасажирський та вантажно-пасажирський
		Тип, марка, розмір кабінипасажирського ліфту – CLD-1, Otis-200, 980х1200х2100 мм Вантажно-пасажирський – ISO-PM 1000, (ширина× глибина)1200х2200х2100мм
		Тип шахти – цегляна
8.	Вікна	Тип віконних блоків – подвійні
		Матеріал віконного блоку – металопластик
		Засклення – склопакет, двокамерний
		Розміри - 1000мм×1700мм,
		Відстань від полу до підвіконня – 800 мм
9.	Двері	Призначення – внутрішні,
		Тип дверного блоку – одностулкові
		Тип дверних полотен – глухі
		Матеріал дверного блоку – дерево
		Розміри - 2000 мм× 800 мм,
		Призначення – зовнішні;
		Тип дверного блоку – двостулкові;
		Тип дверних полотен – глухі;
		Матеріал дверного блоку – сталь;
Розміри 2500 мм × 2500 мм, кількість 6 шт		

В даному пункті інженерного розділу наведемо характеристику інженерних систем запроєктованого готелю.

Водопостачання. Система водопостачання буде забезпечувати споживачів водою заданої якості, у необхідній кількості і під необхідним напором.

Проектування системи водопостачання готелю буде здійснюватись відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008.

Проектований готель буде обладнуватися господарсько-питним водопроводом холодної і гарячої води, побутовою каналізацією, зливостокami та внутрішнім протипожежним водопроводом, що проектуватимуться згідно зі ДБН В.2.5-64:2012. Зовнішнє пожежогасіння будівлі готелю передбачається відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008.

- Розрахувати секундні та годинні витрати води.

Для визначення необхідної кількості води для готельного комплексу необхідно знати витрати води на житловий фонд і технологічні потреби.

$$U = 220 * 125 = 27500$$

Отже загальна кількість споживачів води для готелю становитиме 27500 чоловік.

Для точного розрахунку складаємо розрахункову безмасштабну схему водопостачання.

$$P_{заг} = \frac{28 \times 27500}{0,3 \times 175 \times 3600} = 4.07$$

$$P_{гар} = \frac{28 \times 27500}{0,2 \times 175 \times 3600} = 6.11$$

$$P_{хол} = \frac{28 \times 27500}{0,2 \times 175 \times 3600} = 6.11$$

Наступним кроком є визначення максимальних секундних витрат води на розрахунковій ділянці внутрішньої водопровідної мережі

$$\text{При } P=0,8 = 34,70$$

$$q^{tot} = 5 \times 0,3 \times 34,70 = 52 \text{ л/с}$$

$$q^h = 5 \times 0,2 \times 34,7 = 34,7 \text{ л/с}$$

$$q^c = 5 \times 0,2 \times 34,7 = 34,7 \text{ л/с}$$

Максимальні секундні витрати стічних вод q^s , л/с, визначаємо, як:

$$q^s = q^{tot} = 52 \text{ л/с}$$

Імовірність одночасного використання санітарно-технічних приладів для системи в цілому розраховуємо таким чином:

$$P_{hr} = (3600 * 0,8 * 0,3) / 300 = 2,8 \text{ тоді } a_{hr} = 1,8$$

$$q^{tot} = 0,005 * 300 * 1,8 = 2,7$$

$$q^h = 0,005 * 200 * 1,8 = 1,8$$

$$q^c = 0,005 * 200 * 1,8 = 1,8$$

Результати розрахунків представляємо у вигляді табл. 4.2.

Таблиця 4.2 Розрахункові значення

Показник, розмірність	Значення
1	2
Секундні розрахункові витрати холодної води q^c , л/с	34,7
Секундні розрахункові витрати гарячої води q^h , л/с	34,7
Загальні секундні розрахункові витрати холодної води q^{tot} , л/с	52
Секундні витрати стічних вод q^s , л/с	52
Загальні годинні розрахункові витрати води q_{hr}^{tot} , м ³ /ГОД	2,7
Годинні розрахункові витрати холодної води q_{hr}^c , м ³ /ГОД	1,8
Годинні розрахункові витрати гарячої води q_{hr}^h , м ³ /ГОД	1,8

Для закладів харчування та технологічні потреби готелю витрати води загальні, $V_{заг}$, ми, розраховуються за укрупненим показником

$$V_{заг} = 0,016 * 2040 * 360 = 11750 \text{ м}^3.$$

Отже, з розрахунків бачимо, що загальні витрати води готелю становитимуть 11750 м^3 .

Для обладнання внутрішньої водопровідної мережі гарячого та холодного водопостачання обрано два види сталевих труб згідно ДБН В.2.5-64: 2012: оцинковані сталеві труби та неоцинковані сталеві труби.

Довжина 12 метрів, сталеві труби більш надійні, довговічні і прості в монтажі, використовуються для внутрішньобудинкових водопроводів. Водопровідна мережа, яка транспортує питну воду, використовує оцинковані сталеві труби, стійкі до корозії.

Системи водопостачання класифікуються на такі типи: – Побутове використання – Має оцинковану трубу діаметром 50 мм, підключену до крана та змішувача.

– Виробництво – Виготовляється з поліпропіленових труб діаметром 25 мм та підключається до технічного обладнання.

– Протипожежний захист – будуть встановлені сталеві труби діаметром 50 мм та пожежні гідранти.

Каналізація та сміттєвидалення

Каналізаційні системи використовуються для збору та утилізації промислових стічних вод, побутових стічних вод, дощової води, попереднього очищення промислових стічних вод, а також збору та утилізації сміття.

Пропонований готель матиме власне водопостачання та побутову каналізацію.

Стічні води з ванни пральні, раковини та трапу виробничого цеху надходять у першу зону.

З унітазів, умивальників, душових та інших санвузлів тече вода кожен секунду.

Обидві системи підключаються до зовнішньої мережі промислових і фекальних стічних вод через окремі випуски.

Пропонована внутрішня дренажна система компанії складається з каналізаційної споруди та мережі труб.

Збірні пристрої поділяються на дві групи: пристрої, встановлені у ванних кімнатах (унітази, біде, раковини) та пристрої збору промислових стічних вод.

Вода від кожної групи обладнання збирається окремо та подається в вуличну мережу.

Промислові стічні води відбираються з мийних баків, раковин і технічного обладнання.

Драбини діаметром 100 мм встановлюють біля каструль в овочесховищах, м'ясо-, рибосховищах, мийних, обігрівальних та ін.

Стояки використовуються для збору стічних вод з водостічних труб.

Встановлюються відкрито біля стін. У виробничому приміщенні ресторану каналізаційна система забезпечує належний дренаж. Для збору жиру та відходів встановлюються жиरोуловлювачі.

Після розрахунку кількості води, яка використовується для гарячого та холодного водопостачання, визначають максимальне значення вторинної кількості використаної стічної води.

Згідно вимогам СНиП 2.04.01-85 внутрішня каналізація будівлі буде складатися з:

- приймальних пристроїв;
- відвідних ліній з поліпропіленових труб діаметром 100 мм;
- стояків з поліпропіленових труб діаметром 50 мм;
- в овочевому, м'ясо-рибному, мийній та в гарячому цеху встановлені трапи 100 мм.

У готелі буде влаштовано систему сміттевидалення для централізованого видалення сміття в камери, що розташовуватимуться на підвір'ї.

Будівля готелю буде обладнана сміттєпроводами, що проектуватимуться на групу житлових приміщень з розрахунку добового накопичення сміття 0,6 кг на одне місце. Сміттєпровід складатиметься з приймального клапану та вертикального ствола, під яким розташована смітте збірна камера. В ній будуть встановлені пересувні контейнери, де сміття накопичуватиметься і вивозитиметься спеціальним транспортом.

Стовбур сміттєпроводу та приміщення сміттезбірної камери будуть спроектовані відповідно вимог, викладеним у ДБН В.2.2-9 і ДБН В.2.2-15, а також ДСТУ Б В.2.5-34.

Опалення

Будівлі готелів обладнуються опаленням, проєктованим згідно СНиП 2.04.05, СНиП 3.05.01, ДБН В.2.6-31, СНиП 2.04.05-91. Обігрівач призначений

для підтримки температурного режиму в приміщеннях будівлі в теплу пору року.

Джерелом постачання майбутніх об'єктів буде міська тепलोмережа районних котелень. Температура теплоносія на вході 120°C. Теплові пункти в готелях призначені для розділення теплових і водогрійних мереж, обладнані водонагрівачами теплообмінного типу і тепловими вводами (котлами), мають пускові пристрої, пристрої регулювання, об'єму, оснащені автоматичним регулюванням.

Температура холодоагенту для опалення приміщень і приготування гарячої води.

Внутрішня система опалення призначена для використання з водою з температурою від 60 до 70°C.

Будівельний об'єм будівлі знаходимо за формулою:

$$V_6 = 8784 \cdot (3,3 + 0,22 + 0,5) = 35311,7 \text{ м}^3$$

V_6 – будівельний об'єм будівлі, який становитиме 35311,7 м³;

$$Q_0 = 3,2674 \times 10^{-7} \times 35311,7 \times 4560 \times 1,28 \times 16,5 = 1048,6 \text{ Гкал}$$

Розрахунок тепловтрат у будинку готелю виконується з метою визначення необхідної теплової потужності системи опалення.

Розрахункову теплову потужність системи опалення визначаємо з урахуванням:

- а) втрат теплоти через огороджувальні конструкції;
- б) втрат теплоти на нагрівання вентиляційного зовнішнього повітря;
- в) втрат теплоти з поверхні ізольованих трубопроводів, які прокладаються в неопалюваних приміщеннях;
- г) теплового потоку, що регулярно надходить від електричних приладів, освітлення, побутового устаткування тощо.

Системи опалення призначені для обігріву вашого приміщення в холодну пору року і підтримки комфортної температури в приміщенні незалежно від зовнішньої температури.

В готелі використовується гаряче водяне опалення.

У готелі використовується система опалення середнього тиску з температурою води до 80 °С.

Ця вода надходить з теплоелектростанції на Печерському районі Києва і використовується для опалення.

Усі обігрівачі розташовані для перевірки, очищення та ремонту.

Встановлюється під підвіконням або в ніші в стіні. Будівлі готелів підключаються до системи центрального тепlopостачання через індивідуальні теплові пункти (ІТП). ІТП буде оснащено приладом обліку споживання тепла та автоматичним блоком підготовки теплоносія для систем опалення, вентиляції та гарячого водопостачання.

Для різних груп об'єктів різного призначення (житлові, громадські, промислові, комерційні) в загальних приміщеннях ІТП проектується та встановлюються окремі системи з власними приладами обліку споживання тепла.

ІТП розроблено згідно з вимогами СНиП 2.04.07, ДБН В.2.2-9. При проектуванні ІТП використовується обладнання, яке має характеристики, що виключають проникнення в житлові приміщення шуму понад допустимих рівнів у нічний час, встановлених чинними нормативними документами.

Вентиляція Система вентиляції об'єкта розроблена згідно СНиП 2.04.05-91. Встановити систему природної вентиляції в готелі. Додатково буде встановлено механічну припливну систему для подачі повітря в приміщення економіки та диспетчерську, а також систему витяжки для видалення повітря, забрудненого газоподібними домішками, димом і паром з виробничого приміщення.

Для визначення необхідної кількості повітря в майбутньому готелі, спочатку визначаємо необхідний повітрообмін по наступним пунктам:

1. Визначаємо необхідний повітрообмін по явному теплу, кг/год

$$Q_{н.я} 220 \times 2 = 440 \text{ Вт}$$

$$G_o = 3,6 \times 440 / 1,0056 (24 - 18) = 107 \text{ кг/год}$$

2. Визначаємо необхідний повітрообмін по повному теплу, кг/год

$$Q_{н.я.} = 120 \times 2 = 240 \text{ Вт}$$

Оскільки температура повітря в середині приміщення $t_{вд} = 24^\circ$, вологість 50% та температура зовнішнього повітря $t_n = 18^\circ$, а вологість 70% знаходимо ентальпію повітря за допомогою I-d діаграми: $I_n = 45$ $I_{вд} = 57$.

$$G_o = 3,6 \times 180 / (57 - 45) = 54 \text{ кг/год}$$

3. Визначаємо необхідний повітрообмін по волозі, кг/год

$$M = 40 \times 2 = 80 \text{ г/год}$$

$$G = 80 / (12 - 10) = 40 \text{ кг/год}$$

4. Визначаємо необхідний повітрообмін по CO_2 , кг/год

$$V = 23 \times 2 = 46 \text{ л/год}$$

$$G_o = 46 / (1/1,164 - 0,5/1,206) = 46/0,445 = 103,4 \text{ л/год}$$

$$Q = 0,278 \times 103,4 \times 1,0056 (24 - 18) = 173 \text{ Вт}$$

В готелі буде діяти механічна індивідуальна припливна система та механічна індивідуальна витяжна система.

При виборі установки відбиратимуться вентилятори і обладнання, які мають низький рівень шуму.

Кондиціонування

В проектуваному готелі 4* для створення в приміщеннях комфортних умов для людей і оптимальних параметрів повітряного середовища для виробничих процесів застосовуватиметься системи кондиціонування.

$$Q_1 = 22,1 \times 3 \times 35 / 1000 = 2,3 \text{ кВт}$$

$$Q = 2,3 + (0,2 \times 2) + 0,2 = 2,9 \text{ кВт}$$

Потужність обраного кондиціонера лежатиме в діапазоні від -5% до +15% розрахункової потужності Q.

Для забезпечення комфортних умов перебування відвідувачів у залах закладу буде встановлено місцеві системи кондиціонування повітря. Прилади

призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

Енергозабезпечення

Електропостачання та електрообладнання будинків і споруд готелів здійснюватиметься згідно вимог ПУЭ, ПУЕ, НПАОП 0.00-1.21, НПАОП 40.1-1.32, ДСТУ 4269, ГОСТ 7396.1, ДБН В.2.5-23, ДБН В.2.5-27, ВСН 97 (ГДН 341.004.003.001 - для м. Києва), ДБН В.2.5-28, ДСанПіН 239, а також інших чинних нормативних документів.

Енергозабезпечення ресторанного підприємства буде здійснюватися через трансформаторну підстанцію на бульварі. Заклад буде підключено до головного розподільного щита м. Яремче, який знаходиться в електрощитовій закладу. В електрощитовій будуть прокладені чотири провідні кабельні лінії з напругою 380/220 В. На головному розподільному щиті в електрощитовій будуть розміщені загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники та вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі будуть розділені на силові з напругою 380 В та освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової мережі будуть розташовані поруч з споживачами з вільним доступом до них. Освітлювальна мережа буде підключена за магістральною схемою, а силова - за радіальною. Холодильне устаткування буде підключено до окремих групових щитів за радіальною схемою.

У будівлі крім електропостачання будуть і слабкострумові системи. За допомогою слабкострумових установок здійснюватиметься телефонізація, внутрішній оперативний зв'язок, телетрансляція, забезпечуватиметься пожежна і охоронна сигналізація. Обсяг витрат електроенергії за розрахунком у натуральних показниках становить 119563,05 КВт.

Ліфти та інші види механічного транспорту

Кількість та типи ліфтів в готелі відповідатимуть вимогам ДБН В.2.2-9, ДСТУ ISO 4190-1, ДСТУ ISO 4190-2, ДСТУ ISO 4190-3, ДСТУ ISO 4190-6,

ДСТУ prEN 81-70, ДСТУ EN 81-1, ДСТУ EN 81-2. Протипожежні вимоги до влаштування ліфтів виконуватимуться згідно з вказівками ДСТУ EN 81 -72, ДСТУ prEN 81-73, НПАОП 0.00-1.02, ДБН В. 1.1 -7 і НАПБ Б.01.007.

Вертикальний рух готелю забезпечує ефективне використання будівлі та комфорт роботи та проживання в ній. Ліфти в готелях класифікуються за типом вантажу, що перевозиться наступним чином.

Пасажири - перевозить легкові вантажі та побутові речі, якщо загальна вага з пасажирами не перевищує вантажопідйомності ліфта. Швидкість руху 0,71 м/с, вантажопідйомність 500 кг. Зовнішні розміри кабіни 980x1200x2100 мм, внутрішні розміри шахти 1550x1700 мм. Противага кабіни знаходиться ззаду. Вантаж і пасажири - Зовнішні розміри кабіни 1200 x 2200 x 2100 мм, внутрішні розміри шахти 1660 x 2550 мм, вантажопідйомність 500 кг.

Противага кабіни знаходиться збоку. На підлозі шахти є розсувні двері.

Вони займають менше місця на плані поверху та створюють менше шуму під час відкривання та закривання. У запланованому готелі ліфт буде розташований біля сходів.

Біля елеватора буде облаштована посадкова площадка шириною 1,6 метра. Поліпшити звукоізоляцію в приміщеннях, щоб зменшити шум під час роботи ліфтів. Запропонований готель мав би два пасажирські ліфти, один для обслуговування номерів, а інший для обслуговування.

Також буде встановлено центральну сушарку для одягу.

Системи зв'язку та сигналізації

В закладі, що проектується буде встановлено роздільну систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 пожежну і охоронну.

На вікна та двері будівлі встановлять автоматичну охоронну сигналізацію. При спрацьовуванні сигналізації надходить сигнал в центральний офіс служби безпеки. У коридорі, складі галантереї та вітальні встановлено датчики пожежної сигналізації.

При спрацьовуванні тривоги на центральний пункт служби безпеки надходить сповіщення. Компанія також встановить системи міського телефонного зв'язку, місцевого зв'язку, супутникового, ретрансляційного телебачення та Інтернету. Пристрої охоронної сигналізації встановлюються для подачі сигналізації в приміщеннях пожежного депо, пультах управління, входах на технічні поверхи, виходах на дах будівлі, входах в машинні приміщення ліфтів, дверях шаф підлогових пожежних кранів.

Відправляє сигнал до центрального контролю служб безпеки. Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень у готелях будуть виконані згідно з ДБН В.2.2-9.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Архітектурний стиль класицизм був обраний для підкреслення монументальності готелю. Цей стиль характеризується простотою, відсутністю зайвих деталей, строгістю і лаконізмом як у зовнішній, так і у внутрішній обробці будівлі. Кольори в даному стилі природні і м'які, не кидаються в очі. Архітектура готелю буде виступати фактором його самореклами.

Готель категорії 4* планується побудувати в окремо стоячій будівлі на земельній ділянці в м. Яремче.

Висота готелю – 11 поверхів. Багатоповерхова частина буде представлена готелем на 220 номерів. Одноповерхова – приміщенням ресторану, вестибюлю культурно-дозвілдової групи та службово-побутовими приміщеннями. П'ятиповерхова частина височітиме над одноповерховою, створюючи своєрідний стилобай. Висотність підкреслюватиметься виступаючими прямокутними елементами.

Фасад будівлі планується виконати в стилі класицизму, використовуючи молочні, кремові та коричневі кольори, а верхній поверх буде ніжно блакитним. Цегляні стіни головного фасаду будуть облицьовані штучним каменем, що імітує коричневий граніт і молочний пісковик.

Основним елементом головного фасаду буде ошатний портал, який буде виділятися архітектурно. Бокові частини фасаду будуть прикрашені рядами розташованих правильно вікон. Парні вікна на першому поверсі будуть розділені тонкими колонками.

Вхід буде невеликим і матиме вестибюль, який буде з'єднуватися з будівлею автоматичними дверима. Перед входом буде розміщена ніша з козирком, що захищатиме відвідувачів від погодних умов.

У темний час доби зовнішній фасад буде підсвічуватися неоновими лампами.

Вхідна зона буде представлена вестибюлем готелю, виконаним у стилі класицизму з додаванням природних елементів фіто-дизайну.

Для вестибюлю будуть характерні чіткі геометричні форми, строгі пропорції, монументальність і велич, а також гармонійне поєднання всіх елементів. Оскільки симетрія і точність є відмінною рисою даного стилю, на стінах вестибюлю будуть розміщені картини з класичними античними сюжетами, однакового розміру і симетрично розміщені. Кольорова гама вестибюлю буде спокійна і нейтральна, з використанням відтінків коричневого, пісочного і молочного кольорів.

Просторове розмежування вестибюлю буде забезпечено за допомогою дизайнерських рішень. Підлогове покриття буде виконане з кремового мармуру. У центрі вестибюлю буде розміщена декоративна кладка з візерунком, що є характерною ознакою класичного стилю і виділятиме зону відпочинку для гостей готелю.

Для створення комфорту і затишку в вестибюлі будуть розміщені дивани та крісла. В зоні прийому та розміщення буде використовуватися натуральне дерево. З нього буде виготовлена рецепційна стійка та стенд для ключів, в центрі якого буде гравірування з назвою готелю.

Вестибюль та інші приміщення готельного комплексу будуть освітлюватися природним світлом, яке проникає через вікна, а також

відбивається від світлих стін, стелі та меблів. Штучне освітлення буде використовуватися для освітлення холу. В холі буде розміщена велика люстра з натурального прозорого каменю, яка гармонійно поєднуватиметься з ліпнинними елементами стелі. Також в інтер'єрі будуть присутні дзеркала в дорогих рамах.

Вестибюль забезпечує доступ до лобі-бару, ресторану та службових приміщень, розташованих на першому поверсі.

На цьому поверсі також будуть розміщені санвузли для гостей, які тимчасово перебувають у холі. У виставковій залі використано елементи в класичному стилі.

Важливою частиною інтер'єру стане освітлювальне обладнання, схоже на професійне освітлювальне обладнання. Зал буде оформлено в білих, сірих і хакі тонах.

Особливістю виставкової зали є якась недбалість та художній безлад, що підкреслить призначення зали як центру сучасного мистецтва.

Зал ресторану оформлений в стилі італійської класики.

Просторове розділення залів забезпечувати дерев'яними перегородками з додаванням штучних рослин.

Стіни в основному білі і оформлені в оливкових і м'ятних тонах.

М'які крісла і білий рояль привносять в їдальню комфорт і затишок, створюючи романтичну атмосферу.

У центрі залу та вздовж стін групами розмістять прямокутні та квадратні столи на двох, чотирьох та шести осіб, які накриють скатертинами нейтральних пастельних тонів.

Кожен столик прикрашений живими рослинами. Банкетний зал виконаний у венеціанському стилі та кольоровій гамі, яка гармонує з дизайном ресторану, створюючи єдине дизайнерське рішення.

Зал освітлюється як природним, так і штучним світлом. Люстра у вигляді свічки гармонійно доповнює інтер'єр залу та витончену штукатурку стелі.

Для з'єднання житлових приміщень з першим поверхом використовуються два ліфти та атриум. У передпокої другого поверху є зона відпочинку з м'якими диванами, кріслами і невеликим журнальним столиком.

Меблі яскравого кольору під колір передпокою.

Передпокій освітлюється за допомогою штучних світильників. Передпокій і її елементи також оформлені в стилі класицизм. Житловий поверх планується у вигляді коридору з двох сторін. Житлова частина готельного комплексу складається з 1 номеру для людей з обмеженими можливостями, 1 номера для 2 осіб, 1 номера для 1 місця та 2 номерів, розташованих на першому поверсі для підвищеного комфорту.

Кожна кімната складається з вітальні, передпокою та санвузла.

номери відрізняються різноманітним дизайном інтер'єру різних епох.

Номер апартамент планується оформити у венеціанському стилі. Номер матиме жовтий колір з відтінками від молочно-білого з сріблястим відливом до сонячно-жовтого з золотом. Для обробки стін використовуватимуться шпалери з візерунками в стилі бароко. Стіни і стелі витримані в одній колірній гамі. Поли будуть покриті керамічною плиткою. Меблі для з натурального дерева. Справжньою прикрасою номеру буде люстра з муранського скла. Крім цього використовуються свічники й канделябри, полотна живописців в дорогих рамах.

Номери люкс будуть оформлені у стилі барокко, щоб продемонструвати престиж і багатство гостей. Вони будуть пишні, з переважанням криволінійних форм, скульптур і архітектурного декору. Стіни будуть обшиті дерев'яними панелями, пофарбованими в білий колір. Великі дзеркала матимуть рами з ліпними візерунками рослинної тематики, позолочені. Підлога буде з дубового паркету світлого кольору. Освітлення буде приглушеним, від світильників у формі свічок. Лампи з кольоровими абажурами створять м'яке світло. Меблі, такі як стільці, крісла, дивани, ліжка, будуть опуклими і увігнутими, а також

будуть присутні барельєфи і скульптури, що створять атмосферу аристократичних палаців.

Одномісні, двомісні номери I категорії та номери для інвалідів будуть оформлені в класичному стилі, але без строгих канонів. Інтер'єр буде спрощеним класичним, замість дорогих елементів будуть використовуватися більш прості. Акцент буде зроблений на простоті і практичності, але інтер'єр все ж має свою родзинку. В ньому будуть присутні вироби з натурального дерева з фігурним різьбленням.

Персонал готелю працюватиме в уніформі. Ця іміджева складова сучасного готельного господарства дозволяє втілити індивідуальні характеристики співробітників в єдиний і впізнаваний корпоративний імідж.

Одяг персоналу виконує суто корисну функцію. Хоча корпоративні кольори (блакитний і білий) відображені в уніформі, вона довговічна, практична та зручна, оскільки персонал готелю носить її під час виконання своїх обов'язків.

Моделі уніформи базуються на функціональних завданнях персоналу готелю та мають різний крій.

Будучи сферою послуг, уніформа персоналу ресторану має бути стильною, доглянутою та відповідати гігієнічним вимогам.

Штабний уніформа виконує лише практичну функцію.

Уніформа відповідає корпоративним кольорам (блакитний, білий) і є довговічною, практичною та зручною для виконання службових обов'язків персоналу готелю.

Моделі уніформи складаються з урахуванням функціональних завдань персоналу і варіюються в середньому.

Оскільки це сфера послуг, то одяг персоналу ресторану має бути стильним, доглянутим і відповідати гігієнічним вимогам. Одяг персоналу ресторану включає в себе стиль кухарів і офіціантів.

Набір кухаря складається з шапки, фартуха, куртки, штанів і шарфа.

Одяг офіціантів має логотип компанії і відповідає загальному стилю лобі-бару та ресторану. Жіночий комплект включає спідницю, блузку і жилетку, чоловічий зимовий комплект - штани, сорочку, краватку-метелик і жилетку.

Набір посудомийної машини та засобу для чищення складається з брюк кремового кольору та туніки. Уніформа персоналу стійки реєстрації та вестибюлю відрізняється від уніформи ресторану.

Це також відповідає кольоровій гамі вестибюлю.

Для жінок він складається з блузи кремового кольору, шарфа з логотипом компанії, темно-бордової жилетки та спідниці пісочного кольору.

Для чоловіків колірна гамма така ж, як і для жінок.

Чоловічий комплект складається з штанів, сорочки, краватки та жилета.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Програма експлуатації готелю включає в себе обсяг послуг, які надаються готелем, включаючи їх кількість та вартість. У випадку номерного фонду, експлуатаційна програма в натуральному вираженні визначається кількістю місць та днів проживання.

Таблиця 5.1-Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2023 рік

Типномера	Кількістьно мерівданого типу,шт.	Кількістьмісць вномерах даного типу,шт.	Термінексп луатаційном ерів,діб	Річна пропускна спроможністьготел ю,людино-діб
Апартамент	4	8	365	2920
Дуплекс, люкс	4	8	365	2920
Люкс	4	8	365	2920
Напівлюкс, студіо	8	16	365	5840
Номер I категорії(на 1 особу)	45	90	365	32850
Номер I категорії(на 2 особи)	150	300	365	109500
Номер I категорії для маломобільних груп населення	5	10	365	3650
Всього	220	440	-	160600

У процесі складання експлуатаційної програми визначаються основні показники діяльності готелів, що дозволяють дати реальну оцінку можливостям номерного фонду.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів готелю на 2023 рік

Типномера	Річнапропуск наспроможні стьготелю,лю дино-діб	Плановийко ефіцієнтзава нтаженняно мера	Плановийрі чнийобсягр еалізаціїпос луг,людино -діб	Цінамісця задобу,грн .	Плановийр ічнийдохідв ідпродажум ісь, тис.грн.
Апартамент	2190	0,75	2190	1900	4161
Дуплекс, люкс	2920	0,75	2190	1700	3723
Люкс	2920	0,75	2190	1400	3066
Напівлюкс, студіо	5840	0,75	4380	1600	7008
Номер I категорії(на 1 особу)	32850	0,75	24637,5	1200	29565
Номер I категорії(на 2 особи)	10950	0,75	82125	1100	90337

Номер І категорії для маломобільних груп населення	3650	0,75	2737,5	1000	2737
Всього	16060	-	136875	-	140598

У закладах ресторанного господарства у наш час відбувається запровадження нових сучасних технологій, що сприяють підвищенню якості кулінарної продукції. Для досягнення поставленої мети підприємство має організувати свою діяльність так, щоб тримати під контролем усі технічні, адміністративні та людські фактори, що впливають на якість продукції та її безпеку.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 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					
Холодні закуски	931	130	121,03	27930	3630,9
Гарячі закуски	103	150	15,45	3090	463,5
Супи	207	100	20,7	6210	621
Другі страви	517	180	93,06	15510	2791,8
Солодкі страви	310	65	20,15	9300	604,5
Гарячі напої	30	50	1,5	900	45
Холодні напої	10	50	0,5	300	15
Всього	2108	-	272,39	63240	8171,7
Закупівельні товари					
Холодні напої	55	59	3,245	1650	97,35
Хліб та хлібобулочні вироби	30	24	0,72	900	21,6
Борошняні кондитерські вироби	118	62	7,316	3540	219,48
Вино-горілчані вироби	119	88	10,472	3570	314,16
Пиво	20	31	0,62	600	18,6
Всього	342	-	22,373	73500	671,19
Разом	2450	-	294,763	136740	8842,9

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів потрібно узагальнити у вигляді табл. 5.4.

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2023 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
1	2=гр.6 табл.5.3	3=2x12 (місяців)
Продукція власного виробництва	8171,7	98060,4
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	671,19	8054,28
Плановий роздрібний товарооборот	8842,9	106114

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства становить основу для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів залежать від концепції діяльності засобу розміщення. Планові прибутки від реалізації додаткових послуг готельного підприємства в цілому за плановий рік представляють у вигляді табл. 5.5.

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4
Косметологічні процедури	130	300	39
Масаж	340	250	85
Уроки іноземних мов	250	350	87,5
Дитяча кімната	300	300	90
Тренажерний зал	170	350	59,5
Басейн	200	400	80
Прокат спортивного інвентарю	400	200	80
Прання та прасування одягу, хімчистка	245	200	49
Всього			485

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Школа іноземних мов	1400	2000	2800,0
Разом	1400	-	2800,0

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2023 рік

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	140598
Ресторанного господарства	106114
Інших господарських підрозділів	485
Доходи від надання інноваційних послуг	2800,0
Разом	249997

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

До основних фондів відносяться засоби виробництва, що багаторазово беруть участь у виробничому процесі, зберігають при цьому свою натурально-речову форму і переносять свою вартість на продукцію, що виробляється, поступово в міру зносу. До них відносяться засоби виробництва з терміном служби понад 12 місяців.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2023 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	176589	71324	20890	268803
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1415	1662	311	3388
- Механічне обладнання	1332	411	109	1852
- Теплове обладнання	1456	578	200	2234
- Торговельне обладнання	516	558	109	1183
- Вимірювальні прилади	234	324	109	667
Меблі, інше офісне обладнання	4879	2314	556	7749
Транспортні засоби	1756	678	311	2745
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1321	346	123	1790
Телефони	109	108	76	293
Разом	189607	78303	22794	290704

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2023 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	176589	71324	20890	20	8829,45	3566,2	1044,5	13440,15
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1415	1662	311	5	283	332,4	62,2	677,6
- Механічне обладнання	1332	411	109	5	266,4	82,2	21,8	370,4
- Теплове обладнання	1456	578	200	5	291,2	115,6	40	446,8
- Торговельне обладнання	516	558	109	5	103,2	111,6	21,8	236,6
- Вимірювальні прилади	234	324	109	2	117	162	54,5	333,5
Меблі, інше офісне обладнання	4879	2314	556	4	1219,75	578,5	139	1937,25
Транспортні засоби	1756	678	311	5	351,2	135,6	62,2	549
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1321	346	123	2	660,5	173	61,5	895
Телефони	109	108	76	2	54,5	54	38	146,5
Всього								19032,8

5.3 Розробка плану з праці

Метою розробки плану праці є визначення раціональної (економічно обґрунтованої) потреби підприємства в персоналі та забезпечення ефективного його використання в планованому періоді часу.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадови ходниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Директор	1
Заступник директора	2
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби готельного господарства	1
Менеджер підбору кадрів	1
Бухгалтер	3
Касир	3
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Головний інженер	1
Адміністратор служби прийому та розміщення	3
Разом адміністративно-управлінський персонал	17
Виробничий (операційний) персонал	
Носильники	3
Швейцар	3
Покоївки	9
Черговий на поверсі	3
Шеф-кухар	9
Кухар	5
Кондитер	2
Завідувач виробництвом	1
Комірник	1
Офіціанти	12
Порт'є	3
Бармен	2
Учитель іноземної (французької)	1
Учитель іноземної (англійської)	1
Учитель іноземної (німецької)	1
Учитель іноземної (чеської)	1

Учитель іноземної (італійської)	1
Адміністратор уроків	2
Медсестра	1
Разом виробничий (операційний) персонал	61
Допоміжний персонал	
Прибиральниці	4
Вантажник	2
Персонал для благоустрою території	5
Мийники	5
Працівники охорони	4
Електрик	1
Сантехнік	1
Разом допоміжний персонал	22
Всього	100

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис.грн.	Фондоплати праці			
			Сума тарифної частини, тис.грн.	Доплати	Надбавки	Разом фондоплати праці, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Директор	1	33,5	33,5	-	-	33,5
Заступник директора	2	19,2	38,4	-	-	38,4
Менеджер служби прийому та розміщення	1	18,2	18,2	-	-	18,2
Менеджер служби готельного господарства	1	17,6	17,6	-	-	17,6
Менеджер з підбору кадрів	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Бухгалтер	3	18,0	54	-	-	54
Касир	3	14,6	43,8	-	-	43,8
Менеджер служби ресторанного господарства	1	18,6	18,6	-	-	18,6
Головний інженер	1	17,7	17,7	-	-	17,7
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	15,8	47,7	-	-	47,7

Разом по адміністративно-управлінському персоналу	17	-	305,2	-	-	305,2
Виробничий(операційний)персонал						
Носильники	3	14,7	44,1	-	-	44,1
Швейцар	3	13,6	40,8	-	-	40,8
Покоївки	9	13,3	119,7	-	-	119,7
Черговийнаповерсі	3	15	45	-	-	45
Шеф-кухар	9	25,4	228,6	-	-	228,6
Кухар	5	20,1	100,5	-	-	100,5
Кондитер	2	18	18	-	-	18
Завідувач виробництвом	1	16,2	16,2	-	-	16,2
Комірник	1	14,4	14,4	-	-	14,4
Офіціанти	10	9,1	91	-	-	91
Порт'є	3	11,3	33,9	-	-	33,9
Бармен	2	16,1	32,2	-	-	32,2
Учитель іноземної (французький)	1	17,6	35,2	-	-	35,2
Учитель іноземної (англійсько\)	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Учитель іноземної (німецької)	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Учитель іноземної (чеської)	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Учитель іноземної (італійської)	1	15,7	15,7	-	-	15,7
Адміністратор уроків	2	11,5	23	-	-	23
Медсестра	1	17,6	17,6	-	-	17,6
Разом по виробничому(операційному) персоналу	61	-	923	-	-	923
Допоміжний персонал						
Прибиральниці	4	11,1	44,4	-	-	44,4
Вантажник	2	12,8	25,6	-	-	25,6
Персонал для благоустрою території	5	16,1	80,5	-	-	80,5
Мийники	5	14,5	72,5	-	-	72,5
Працівники охорони	4	16	64	-	-	64
Електрик	1	11,1	11,1	-	-	11,1
Сантехник	1	12,1	12,1	-	-	12,1
Разом допоміжний персонал	22	-	310,2	-	-	310,2
Разом місячний фонд основної заробітної плати	100	-	1538,4	-	-	1538,4

Разом річний фонд основної заробітної плати	100	-	18460,8	-	-	18460,8
---	-----	---	---------	---	---	---------

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2023 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	305,2 x 12 = 3662,4	40	1464,96
Виробничий (операційний) персонал	923 x 12 = 11076	30	3322,8
Допоміжний персонал	310,0 x 12 = 3720	25	930
Разом	1538,4 x 12 = 18460,8	-	5717,76

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниць вимірювання	У розрахунку на місяць, тис.грн.	У розрахунку на рік, тис.грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	100	100
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	17	17
Виробничий (операційний) персонал	осіб	61	61
Допоміжний персонал	осіб	22	22
Фонд основної заробітної плати, всього	тис.грн.	1538,4	18460,8
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	305,2	3662,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	923	11076
Допоміжний персонал	тис.грн.	310	3720
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис.грн.	476,08	5717,76
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	258,12	3097,44
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	285,63	2427,56
Допоміжний персонал	тис.грн.	16,06	192,76
Фонд оплати праці, усього, всього	тис.грн.	2014,48	24173,76
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	563,32	6759,84
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	1208,63	14503,56
Допоміжний персонал	тис.грн.	326,06	3912,72
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис.грн.	67,77	813,25
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис.грн.	33,13	397,63
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	19,81	237,76
Допоміжний персонал	тис.грн.	14,82	177,85

5.4 Планування поточних витрат готельног опідприємства

Основним нормативним правовим актом, регулюючим склад витрат завиробництву продукції, виконання робіт, надання послуг до, є Положення склад витрат завиробництватареалізації продукції (робіт, послуг), які включають у собівартість продукції (робіт, послуг), і порядку формування фінансових результатів, які враховуються при оподаткуванні прибутку.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2023 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис.грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис.грн.
Продукція власного виробництва				
Холодні закуски	43570	50	0,5	29046,6
Гарячі закуски	5562	50	0,5	3708
Супи	7452	50	0,5	4968
Другі страви	33501	50	0,5	22334
Солодкі страви	7254	50	0,5	4836
Гарячі напої	540	50	0,5	360
Холодні напої	180	50	0,5	120
Всього	98060	-	-	65372
Закупівельні товари				
Холодні напої	1168	45	0,45	805,5
Хліб та хлібобулочні вироби	259	45	0,45	178,6
Борошняні кондитерські вироби	2633	45	0,45	1815,8
Вино-горілчані вироби	3769	45	0,45	2599,3
Пиво	223,2	45	0,45	154
Всього	8054,28	-	-	5553
Разом за рік	106114,68	-	-	70926,2

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2023 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	119563,05	6,24	746,07
Опалення, Г/ккал	10486,6	1654,41	19780,6
Вода, м ³ в тому числі:	11750		
гаряча, м ³	5875	99,79	586,26
холодна, м ³	5875	22,99	135,06
Разом		-	1992,7

Насамперед слід зазначити, що у складі МШП враховуються предмети, службовці менше року, незалежно від своїх вартості (так і предмети називають швидкозношувальними).

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі на 2023 рік

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	17	1	886	15,06
Виробничий (операційний) персонал	61	2	741	90,4
Допоміжний персонал	22	2	652	28,68
Всього	100	-	-	134,14

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2023 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	120	3	564	462	166,32
Столові прибори	120	3	564	448	161,28
Скляний посуд	120	2	376	482	115,68
Столова білизна	120	2	376	450	108
Кухонний посуд	120	2	376	441	105,84
Канцелярське приладдя	120	2	376	432	103,68
Всього	-	-	-	-	760,8

Загальні витрати готелю з рестораном та інноваційними приміщеннями зазначені в табл.5.18

Таблиця 5.18–Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	70926,2
Витрати на оплату праці	24173,76
Єдиний соціальний внесок	5318,2
Амортизаційні відрахування	19032,8
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1992,7
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	134,14
Податки, збори	32,427
Витрати на охорону	74,99
Інші поточні витрати	34559,9
Разом	156245,11

$P_d = 0,087 + 0,34 + 32 = 32,427$ тис. грн.– загальні податки

$V_{ox} = 0,03\% \times 249997 = 74,99$ тис. грн.– витрати на охорону.

Інші поточні витрати - на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; настрахування майна; від знецінення запасів; поштово- телефонні становлять –34559,98 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Підрахунок прибутку необхідний у тому, аби розуміти, у напрямі розвивається бізнес. Деякі компанії заробляють достатню кількість грошей, але в них не вистачає коштів на розвиток та масштабування бізнесу.

Таблиця 5.19–Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік

Показник	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	249997
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	24999,7

**Таблиця 5.20– Планування основних результатів діяльності
готелю на 2023 рік**

Таблиця 5.20– Планування основних результатів діяльності готелю на2024 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	24 9997
2	Поточні витрати, тис. грн.	156245,11
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	93751,89
4	Податок на прибуток, тис. грн.	20833,7
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	72918
6	Рентабельність операційної діяльності, %	29,16
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	2918
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	24999,7
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	11,7

$T = 293134 / 24999,7 = 11,7$ років

Термін строку окупності готелю складає 11,7 років

Таблиця5.21–Витратинавпровадженняінновації

Найменування устаткування				Площа обладнання,м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<i>Вестибюль</i>				
Диван	TARI	1	900*920*2425	4,0
Крісло м'яке	TARI	1	900*839*920	3,2
Столик журнальний	Diamond Avario	1	500*745*915	2,0
<i>Гардероб</i>				
Вішалка	M165-031	3	2000*1860*600	4,3
<i>Санвузол чоловічий з умивальниками</i>				
Унітаз	Kolo Ego	3	570*350*400	7,5
Пісюар	KANGLER	2	300*300	3,5
Умивальник	Marmite Mona	2	160*500*600	8,4
<i>Санвузол жіночий з умивальниками</i>				
Унітаз	Kolo Ego	3	570*350*400	7,5
Умивальник	Marmite Mona	2	160*500*600	8,4
<i>Школа іноземних мов</i>				
Стілець	Era chrome C	60	820*425*475	48,0
Столик	Рута	6	800*600*600	24,0
<i>Конференс – зал</i>				
Стіл	Onario	2	770*680*1100	6,2
Стілець	Era chrome C	50	820*425*475	40,0

Продовження таблиці 5.21

Допоміжний стіл	Tvilum	2	770*445*920	5,4
Бізнес-центр				
Стілець	Era chrome C	1	820*425*475	1,0
Ксерокс	Xerox 6204	1	1310*560*1090	3,0
Вітрина	Project	1	950*700*1500	5,5
Стелаж	Project	1	2300*1200*340	4,5
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Marmitr Mona	1	160*500*600	4,2
Унітаз	Kolo Ego	1	570*350*400	6,3
Бак для сміття	ХАСП	1	350*190*190	1,0
Кімната ділових зустрічей				
Стіл	Ontario	1	770*680*1100	
Стілець	Era Chrome C	2	820*420*450	1,5
Диван	TARI	1	900*820*1500	3,4
Шафа	ШК-202	1	1550*1000*450	5,1
Разом				207,9
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис.грн.				2000
Разом перелік обладнання та аксесуарів для спеціалізованої школи вивчення іноземних мов при готелі				4150
Разом обсяг інвестицій інноваційного проекту: «Впровадження навчання на основі програми «U&S»				1150
Разом обсяг інвестицій інноваційного проекту: «Закупівля і впровадження програмного забезпечення «U&S»				1050
Разом				6557
Разом витрати на впровадження інновації, тис.грн.				8560

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готельюна 2023 рік

Стаття	Разом за рік,	Разом за рік,	Разом за рік,
	тис.грн.	тис.грн.	тис.грн.
	Перший рік	Другий рік	Третій рік
Дохід від інноваційної діяльності	2800	2800	2800
Витрати на впровадження інновації	8560	5760	960+2000=2960
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-5760 збиток	-960 збиток	2960
Податок на прибуток			450,90
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності			2509
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %			310,98
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років			6557/2509

Термін строку окупності інновації школи іноземних мов складає 2,6 років.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Підводячи підсумки проведених досліджень та розрахунків, можна зробити висновок про те, що в теперішній час готельне господарство, як потужна складова галузі економіки, в нашій державі проходить бурхливий розвиток.

Сучасний готельний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру продукції та послуг своїм споживачам, які тепер мають різноманітний вибір готелів та комплексів. Споживачі здатні задовольняти свої найрізноманітніші смаки і тому вимоги до готельних підприємств постійно підвищуються та зростає конкуренція. В боротьбі за клієнта вдосконалюється рівень його обслуговування, розширюється асортимент запропонованої продукції та послуг, підвищується їхня якість та стимулюються нові відкриття в галузі.

В дипломному проекті було спроектовано готель 4**** та заклад ресторанного господарства, даний заклад буде розташовано Україна, м. Яремче Івано-Франківської області, вул. Галицька. Потужність - 220 номерів.

Розрахувавши потрібну площу готелю, було спроектовано розміщення приміщень для відвідувачів, виробничих, складських, адміністративно-побутових та технічних приміщень, об'ємно-планувальне рішення закладу було розроблено таким чином, щоб полегшити технологічний процес.

В кожному з приміщень було розташовано обладнання та меблі які необхідні для роботи працівників та відпочинку відвідувачів.

Впровадженню спеціалізовану школу поглибленого вивчення іноземних мов.

Після цього було пораховано вартість будівництва закладу, а також ціни на готову продукцію та послуги готелю.

Незважаючи на розміщення готелю ціни на послуги та продукцію є середніми, тим самим може збільшитись кількість відвідувачів.

Таким чином, враховуючи всі зроблені розрахунки, можна зробити висновок, що проект готель ділового призначення зі спеціалізованою школою поглибленого вивчення іноземних мов може бути реалізованим.

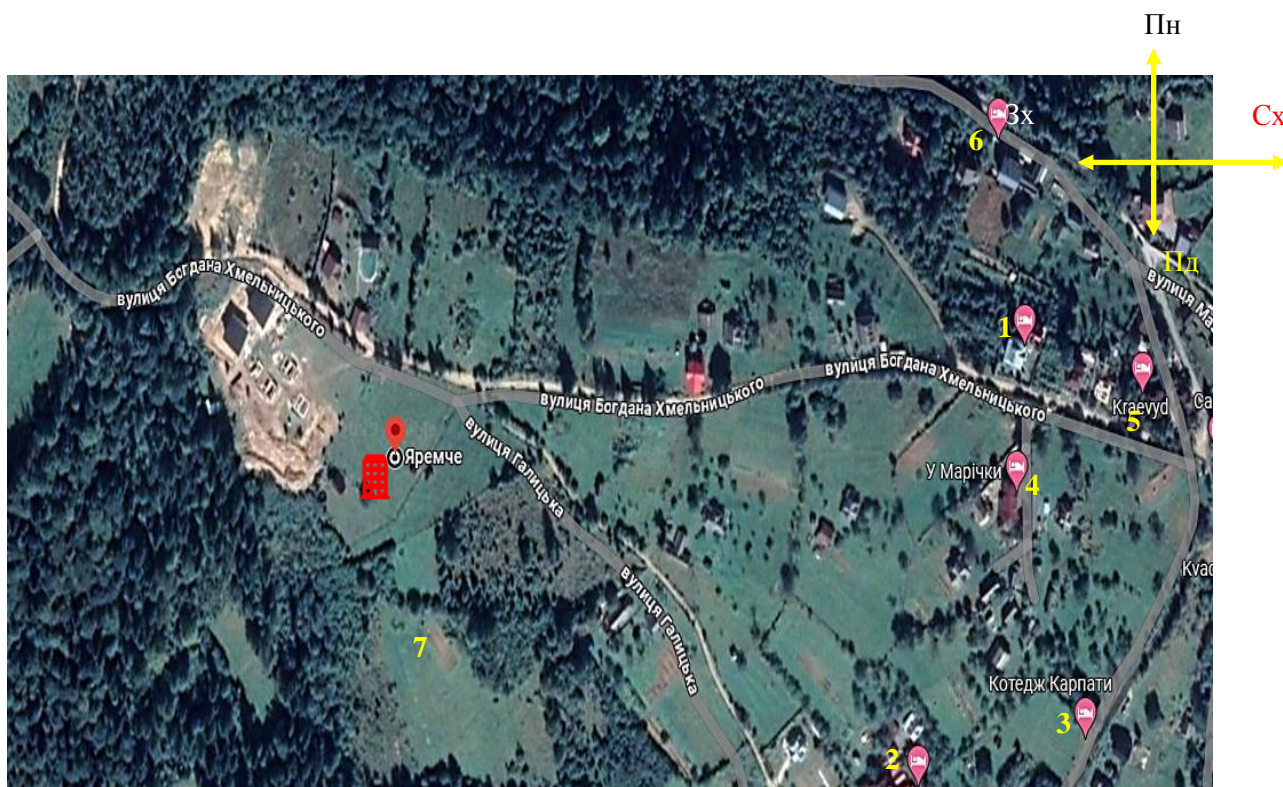
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
2. ДБН А.2.2-3-2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
3. ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».
4. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення».
5. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».
6. ДБН В.2.2-16:2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
7. ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення».
8. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 56 с.
9. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».
10. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
11. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів».
12. Гранильщик Ю.В. Проектування об'єктів туристичного призначення (готельні установи). Навчальний посібник. - М.: ЦРІБ "Турист", 1982. - 398 с.
13. Доценко В.Ф., Іщенко Т.І. Проектування підприємств галузі: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 „Технологія харчування” денної форми навчання. - К.: НУХТ, 2009. - 110 с.

14. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. - К.: Кондор, 2009. - 408 с.
15. Туризм та готельне господарство. Підручник під ред. А.В. Чуднівського. - М.: Асоціація авторів та видавців «Гандем», 2001. - 323 с.
16. Карпов V.А. Норбаченко S.А. Analiz pidpryyemnyts'kykh proektiv. Druhe vydannya - Odesa: Atlant, 2015.- 241 s.
17. Computer reservation system «Booking.com» — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.booking.com/>
18. Tourlib.net. Все про туризм / Автоматизовані системи управління підприємствами ресторанного бізнесу. — [Електронний ресурс]. — Режим доступу: http://tourlib.net/statti_ukr/chkhalo.htm

ДОДАТОК

Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Заклад, що проектується	220 номерів 4*
	II. Основні конкуренти	
1.	Котедж "Біля лісу"	8
2.	Готель «Небокрай»	19
3.	Котедж Карпати	10
4.	Котедж «У Марічки»	10
5.	Kraevud Hotel	30
6.	Котедж «Лодж Буркут»	20
	III. Місця найбільшого скупчення туристів	10
7.	Територіальний парк Яремче	-



Компонувальне рішення готельного підприємства

Експлікація приміщень

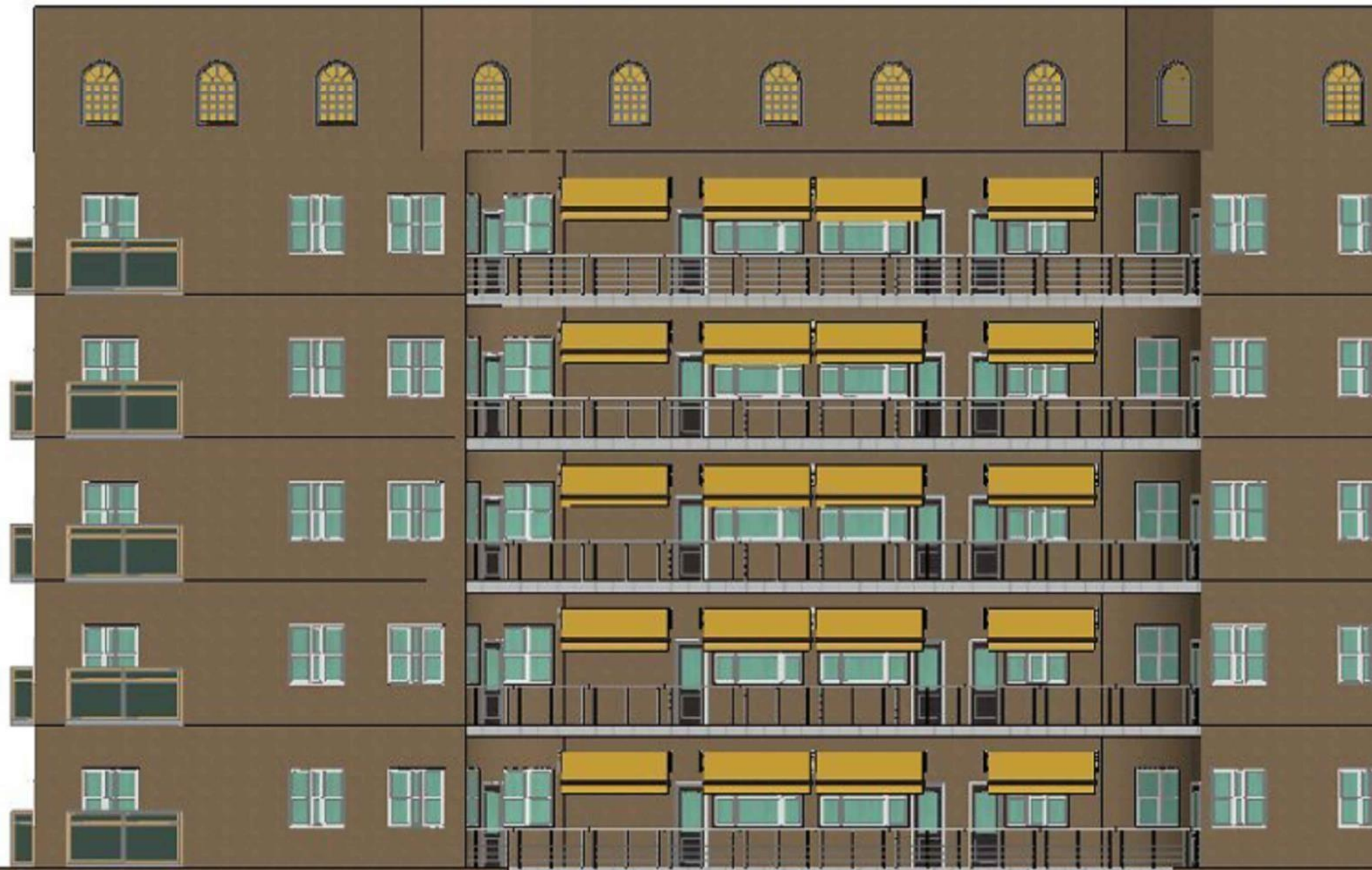
№	Наймену	Марка	Габаритні розміри, мм
1	Стойка рецепції	Red&White	4000x800x1200
2	Тумбочка для картотеки	Юнітекс	1200x500x1320
3	Диван	Arabika	1330x600x700
4	Журнальний стіл	Polus	1420x1100x520
5	Крісло офісне	Promo	640x750x1080
6	Шафа для ключів	Bangkok +	830x420x1950
7	Стенд для інформації	«Coral Set»	770x370x1220
8	Крісло	Arabika	600x600x700
9	Стіл офісний	ОДД 11	1600x1600x760
10	Стілець офісний	Promo	650x700x1060
11	Тумбочка	A-039	440x450x600
12	Диван	Kristina	1950x800x1000
13	Стіл підсобний	АТ-03	1320x600x750
14	Шафа для одягу	Венеція	1830x620x1800
15	Меблі з умивальником	Andromeda	1100x600x910
16	Рукосушильник	GATTOAT 120	170x260x115
17	Пісуар	Kolo Nova	450x300x350
18	Умивальник для інвалідів	Andromeda	870x490x500
19	Унітаз	Cersanit Eko 2000	455x340x620
20	Крісло	Консул	900x1100x1000
21	Душова кабіна	Andromeda	1050x1050x2100
22	Стіл офісний кутовий	ОДД 1/11	1600x1600x760
23	Шафа для документів	Bunife	1220x520x930
24	Сейф	ШСП-250/2	500x400x1800
25	Камера схову	ШО-400/1-3	1660x360x420
26	Стіл-пульт	АРМ ВС - 2/4	1200x850x750
27	Шафа для документів	A-312	1000x400x930
28	Стелаж	Arredo	1100x600x1810
29	Шафа для медикаментів	A-312	1200x550x2260
30	Стілець барний	Polundra	400x400x620
31	Стіл офісний	ОДД 3	1140x600x760
32	Кушетка	2234A	2000x700x900
33	Гардеробна	Fenc 52	1400x840x1820
34	Стойка барна	Amadeus Classic	5000x900x2000
35	Раковина	Arredo	400x330x540
36	Ліжко	KT-579	890x2000x750
37	Тумба	ST 14	450x370x540
38	Шафа	SZF3D	1500x600x2065
39	Стіл письмовий	DBIU 175	1750x800x875
40	Стілець	Ontario	540x450x950
41	Стіл для міні бару	Syriusz	1500x800x875
42	Полиця для багажу	CLAW	800x440x660
43	Телевізор	Sony KDL-32EX720	900x400x220
44	Електрокар	РП	1070x1070x650
45	Шафа для хліба	A-240	1100x750x2500
46	Шафа для посуду	A-341	1100x750x2501
47	Візок вантажний	ВВ	600x600x350
48	Ваги платформенні	СВ-150ПА	1000x1000x1200
49	Підтоварник ПТ-1А	ПТ-1А	1000x600x350
50	Стелаж	ССК 4	1000x800x1800
51	Стелаж	STL 14	1400x700x1850
52	Ванна мийна	LG716	700x700x800
53	Ванна мийна двохсекційна	LG1225	1200x700x870
54	Раковина для бару	Polbea 12Al	500x300x400

Специфікація обладнання

№	Найменування	Марка	Габаритні розміри, мм
1	Стойка рецепції	Red&White	4000x800x1200
2	Тумбочка для картотеки	Юнітекс	1200x500x1320
3	Диван	Arabika	1330x600x700
4	Журнальний стіл	Polus	1420x1100x520
5	Крісло офісне	Promo	640x750x1080
6	Шафа для ключів	Bangkok +	830x420x1950
7	Стенд для інформації	«Coral Set»	770x370x1220
8	Крісло	Arabika	600x600x700
9	Стіл офісний	ОДД 11	1600x1600x760
10	Стілець офісний	Promo	650x700x1060
11	Тумбочка	A-039	440x450x600
12	Диван	Kristina	1950x800x1000
13	Стіл підсобний	АТ-03	1320x600x750
14	Шафа для одягу	Венеція	1830x620x1800
15	Меблі з умивальником	Andromeda	1100x600x910
16	Рукосушильник	GATTOAT 120	170x260x115
17	Пісуар	Kolo Nova	450x300x350
18	Умивальник для інвалідів	Andromeda	870x490x500
19	Унітаз	Cersanit Eko 2000	455x340x620
20	Крісло	Консул	900x1100x1000
21	Душова кабіна	Andromeda	1050x1050x2100
22	Стіл офісний кутовий	ОДД 1/11	1600x1600x760
23	Шафа для документів	Bunife	1220x520x930
24	Сейф	ШСП-250/2	500x400x1800
25	Камера схову	ШО-400/1-3	1660x360x420
26	Стіл-пульт	АРМ ВС - 2/4	1200x850x750
27	Шафа для документів	A-312	1000x400x930
28	Стелаж	Arredo	1100x600x1810
29	Шафа для медикаментів	A-312	1200x550x2260
30	Стілець барний	Polundra	400x400x620
31	Стіл офісний	ОДД 3	1140x600x760
32	Кушетка	2234A	2000x700x900
33	Гардеробна	Fenc 52	1400x840x1820
34	Стойка барна	Amadeus Classic	5000x900x2000
35	Раковина	Arredo	400x330x540
36	Ліжко	KT-579	890x2000x750
37	Тумба	ST 14	450x370x540
38	Шафа	SZF3D	1500x600x2065
39	Стіл письмовий	DBIU 175	1750x800x875
40	Стілець	Ontario	540x450x950
41	Стіл для міні бару	Syriusz	1500x800x875
42	Полиця для багажу	CLAW	800x440x660
43	Телевізор	Sony KDL-32EX720	900x400x220
44	Електрокар	РП	1070x1070x650
45	Шафа для хліба	A-240	1100x750x2500
46	Шафа для посуду	A-341	1100x750x2501
47	Візок вантажний	ВВ	600x600x350
48	Ваги платформенні	СВ-150ПА	1000x1000x1200

№	Найменування
76	Кавоварка
77	Стіл з мийною ванно
78	Комбінований стелаж
79	Просіювач борошна
80	Саладет для пасти
81	Соковижималка
82	Фільтр жировідокре
83	Льодогенератор
84	Холодильник-вітрина
85	Стіл 2-х місний
86	Стіл 4-х місний
87	Стіл 6-ти місний
88	Диван 3-х місний
89	Піч електрична для п
90	Стіл для піци
91	Стілець пластмасов
92	Стіл скляний
93	Стелаж універсальн
94	Стелаж з підсвіткою
95	Вішалка торгівельна
96	Вітрина з підсвіткою
97	Примірочна
98	Вітрина-гірка
99	Вішалка пристінна з
100	Лава ротангова
101	Сервант
102	Робоче місце касир
103	Стілець дерев'яний
104	Інформаційна стойка
105	Шафа індивідуальна
106	Стелаж
107	Лава гімнастична
108	Стіл-письмовий
109	Шафа відкрита
110	Стілець
111	Душ
112	Стіл для нарад та зб
113	Вішалка
114	Лавка
115	Гриф професійний

План благоустрою в 3D- проекції



Матеріали інноваційних досліджень



Рис 1.1- Опановання мовного бар'єру переглядаючи кінофільми



Рис 1.3 – Клас для вивчення



Обсяг інвестицій інноваційного проекту:

«Закупівля і впровадження програмного забезпечення «U&S»

№ п/п	Інвестиційна потреба	Сума, грн
1	Програмне забезпечення «U&S !»	20 000
2	Попередній аналіз стану підприємства, визначення внутрішніх потреб, узгодження концепції системи	1 400
3	Складання технічного завдання для налаштування програмного рішення	3 300
4	Налагодження та тестування системи (інсталяція «U&S !»)	6 000
5	Інтеграція з іншими програмними додатками	4 500
6	Інтеграція зовнішнього веб-сайту з об'єктами «U&S !»	2 500
7	Навчання співробітників готельного комплексу (основні прийоми роботи в системі). Програма 15 днів по 6 год. тобто 90 годин (Вартість 1 год. = 400 грн)	400*90 = 36 000
8	Супроводження системи в період її експлуатації (підтримка системи в робочому стані щомісячно протягом 3 років)	36*900 = 32 400
Разом		105 700

Якісний та кількісний склад

Посада
1
Головний спеціаліст системи вивчення
Спеціаліст з англійської мови
Спеціаліст з <u>німцької мови</u>
Спеціаліст з італійської мови
Спеціаліст з <u>французької мови</u>
Спеціаліст з китайської мови

Обсяг інвестицій інноваційного проекту:

«Впровадження навчання на основі програми «U&S»

№ п/п	Інвестиційна потреба	Сума, грн
1	Підключення бази даних «U&S»	6 500
2	Проведення лекцій від фахівців за програмою	4 500
3	Забезпечення комп'ютерною технікою для навчання	415 050
4	Впровадження тренінгів з іноземними фахівцями	8 000
5	Розміщення даних навчання на веб-сайті	900

Перелік обладнання вивчення іноземних мов

Найменування обладнання
1
Стіл
Стільці
<u>Пректор</u>
<u>Кольонки</u>
Лазерна вказівка
<u>Компютери</u>
<u>Монітори</u>
<u>Компютерна миш</u>
Інтерактивна дошка