

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

(підпис) Віта ЦИРУЛЬНІКОВА
(ім'я та прізвище)

«__» _____ 2023 р.

«До захисту допущено»
Завідувач кафедри

(підпис) Лариса ШАРАН
(ім'я та прізвище)

«__» _____ 2023 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: Сімейний готель з комплексом реабілітаційних послуг для дітей в Печерському районі м.Києва

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

(прізвище, ім'я, по батькові повністю) Горбач Іяна Ігорівна (підпис)

Керівник Лариса ШАРАН — (підпис)
(ім'я та прізвище) (підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА (підпис)
(ім'я та прізвище) (підпис)

(ім'я та прізвище) (підпис)

(ім'я та прізвище) (підпис)

Рецензент Ірина МЕЛЬНИК (підпис)
(ім'я та прізвище) (підпис)

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

Здобувач _____
(підпис)

Київ - 2023р.

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

“26_” грудня 2022 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Горбач Іляни Ігорівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Сімейний готель з комплексом реабілітаційних послуг для дітей в Печерському районі м.Києва»

керівник роботи Шаран Лариса Олександрівна, к.т.н., доцент,

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “26” грудня 2022 року № 942-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 03 лютого 2023 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Печерський район м. Києва; тип засобу розміщення – сімейний готель; категорія – 4*; інновація – комплекс реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю

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; Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5(формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Шаран Л. О., доцент	26.12.22 р.	28.12.23 р.
Розділ 2	Шаран Л. О., доцент	26.12.22 р.	19.01.23 р.
Розділ 3	Шаран Л. О., доцент	26.12.22 р.	23.01.23 р.
Розділ 4	Шаран Л. О., доцент	26.12.22 р.	26.01.23 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	26.12.22 р.	30.01.23 р.

7. Дата видачі завдання 26 грудня 2022 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	26.12-28.12.2022	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний		
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	16.01-19.01.2023	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	19.01-23.01.2023	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	23.01-26.01.2023	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 Економічний	26.01-30.01.2023	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	30.01-31.01.2023	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	31.01.2023	Виконано
9	Графічні додатки	31.01-02.02.2023	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	02.02-03.02.2023	Виконано
11	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	03.02.2023	Виконано

Здобувач

(підпис)

Іляна ГОРБАЧ

Керівник роботи

(підпис)

Лариса ШАРАН

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Горбач Іляни Ігорівни

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

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

Тема роботи: «Сімейний готель з комплексом реабілітаційних послуг для дітей в Печерському районі м. Києва»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Шаран Л.О.

Дата захисту “.....” лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м Києві. 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 надано комплекс реабілітаційних послуг для дітей з підвищеної тривожністю.

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

Кваліфікаційна робота викладена на _107__ сторінках комп'ютерного тексту та містить 67__ таблиць, _14_ рисунків, __ додатків. Графічний матеріал містить _5_ аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, раціон харчування, цукровий діабет, конкурентоспроможність.

Abstract

A study of the market of hotel services in Kyiv was conducted. Based on the results of research into the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity was substantiated.

The organizational structure of the service process and the volume-planning solution of the accommodation facility, engineering and construction solutions were developed, and the design corresponding to the concept was selected.

Based on the analysis, a complex of rehabilitation services was provided for children with increased anxiety.

A consolidated annual plan of the results of the hotel's economic activity has been developed. An assessment of capital contributions and the pa

yback of the investment project was carried out. The graduation thesis consists of _107__ pages of an explanatory note and contains _67_ tables and __14 figures, _5_ appendices. A graphic material are in __ sheets.

Keywords: hotel enterprise, diet, diabetes, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	
1.1 Підвищена тривожності у дітей, її причини та наслідки.....	10
1.2 Причини підвищеної тривожності дітей.....	13
1.3 Статистика захворювань з підвищеною тривожністю дітей.....	16
1.4 Шляхи покращення стану дітей з підвищеною тривожністю.....	17
1.5 Об'єкти та методи дослідження.....	19
1.6 Комплекс реабілітаційних послуг для дітей з підвищеним тривожним станом в сімейному готелі	
1.6.1 Вплив кольору дизайну та інтер'єру приміщень на внутрішній стан організму людини.....	19
1.6.2 Розроблення спеціалізованих програм для дітей різної вікової категорії.....	22
1.6.3. Досягнення внутрішньої гармонії за рахунок збалансованого харчування...	27
1.6.4 Характеристика та перелік безпекових заходів підприємства гостинності....	30
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	32
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	33
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	35
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	36
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	38
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	40
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	43
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	50
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	50
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції....	61

3.4.4	Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	66
3.4.5	Визначення загальної площі підприємства харчування.....	68
3.5	Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	70
3.6	Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	71
3.7	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	74
3.8	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	75
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ		
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	78
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	79
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	85
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ		
5.1	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	87
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	90
5.3	Розробка плану з праці.....	92
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства.....	96
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	98
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		101
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....		103
ДОДАТКИ.....		106

ВСТУП

Пандемія коронавірусу стала причиною введення жорстких карантинних обмежень у багатьох країнах світу. Страх заразитися SARS-COV-2, соціальна ізоляція, а також почуття економічної незахищеності стали чинниками, які сприяли погіршенню психічного здоров'я населення.

За результатами дослідження, опублікованого в журналі Preventive Medicine, через пандемію COVID-19 близько 10% мешканців України живуть у стані дистресу. Ця робота також виявила схильність людей із ментальними порушеннями до погіршення стану їхнього психічного здоров'я. Вразливими також виявилися люди з рівнем доходів нижче середнього.

Згідно з висновками опитування серед дітей 21 країни, яке проводили спеціалісти ЮНІСЕФ та інституту Галлепа, 1 з 5 підлітків у віці 15 – 24 років скаржаться на те, що протягом 2020 – 2021 р.р. вони часто почувалися депресивно або мало зацікавленими станом рутинних справ. Кожна сьома дитина у світі постраждала від наслідків карантинних обмежень, а 1,6 мільярда дітей протягом двох останніх років мали гіршу якість освіти через навчання з дому.

За даними Американської академії педіатрії, під час пандемії діти переживають страх, невпевненість, тривогу та гнів через ізоляцію від однолітків і дистанційне навчання. Багато хто втратив близьких у результаті COVID-19.

Експерти ЮНІСЕФ запевняють, що такі фактори, як любов та емпатія близьких, безпечне середовище в школі і позитивні стосунки з однолітками, можуть допомогти зменшити ризик появи розладів психіки серед дітей та підлітків.

Окрім карантину, українці мають тривожний стан, що пов'язаний з повномасштабною війною РФ проти України, яка триває уже близько року і є величезним випробуванням для українського народу. Вона впливає на психологічний стан кожної людини, в т. ч. навіть на тих наших земляків, які виїхали за межі України. Під час масштабних бойових дій тривогу та стрес переживають усі члени суспільства незалежно від того, чи вони є безпосередніми свідками цих подій, чи дізнаються про звірства армії агресора із засобів масової інформації. Звісно, що найбільше страждають мешканці східних і південних регіонів України, в яких часто рівень тривоги та стресу «зашкалює». У міру віддалення від гарячих точок їхня вираженість дещо зменшується. Біженці та

внутрішньо переміщені особи також мають чимало проблем, адже змушені залишати звичне життя й адаптуватися на новому місці, долаючи мовно-культурний бар'єр і додатково відчуючи свою провину щодо тих, хто залишився в країні та протистоїть військовій агресії. Перелічені фактори є передумовою формування широкого спектра тривожних порушень, котрі суттєво ускладнюють і без того нелегке життя наших громадян.

Практичне значення роботи. На основі проведених досліджень було систематизовано світовий досвід щодо впровадження в Україні комфортних умов для відпочинку та реабілітації у готельних комплексах дітей з підвищеною тривожністю із аналізом наявних методів на можливість їхнього застосування в розвитку готельного бізнесу; в неупередженому емпіричному аналізі поширеності підвищеної тривожності і відповідних закладів розміщення в Україні. Перелік послуг у пакеті та алгоритм їх надання, наведені у даній роботі можуть бути застосовані при розробці інноваційного та конкурентоспроможного засобу розміщення та зрушать з місця проблему ефективної реабілітації дітей та дорослих з підвищеною тривожністю у поєднанні з якісним відпочинком. Послуги, що входять до розробленого пакету, можуть використовуватись практичними психологами, а також батьками у заняттях із дітьми, які мають підвищену тривожність у дітей різної вікової категорії.

Мета роботи – спроектувати сімейний готель з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю.

Завдання роботи:

1. Узагальнити теоретичні дані щодо досліджуваної теми.
2. Провести процес аналізу, порівняння та синтезу матеріалів щодо проблеми дослідження.
3. Здійснити аналіз та інтерпретацію отриманих результатів.
4. Розробити спеціалізовані пакети послуг для дітей з аутизмом на основі отриманих результатів досліджень.
5. Розробити алгоритм надання спеціалізованих реабілітаційних послуг при готелі сімейного типу.

Структура: робота складається з 5 розділів, 1 додаток та 5 графічних аркушів. **Обсяг роботи** – 100 сторінок.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Термін «тривожність» використовують для позначення відносно стійких індивідуальних відмінностей в схильності індивіда відчувати стан тривоги. Ця особливість безпосередньо не проявляється в поведінці, але її рівень можна визначити, виходячи з того, як часто й інтенсивно в людини виникає стан тривоги. Особистість з вираженою тривожністю схильна сприймати навколишній світ з елементами небезпеки та загрози в значно вищому ступені, ніж особистість з низьким рівнем тривожності. Дотепер тривожність вивчається як один із основних параметрів індивідуальних відмінностей. При цьому її приналежність до того чи іншого рівня психічної організації людини досі залишається спірним питанням; її можна трактувати і як індивідуальну, і як особистісну властивість людини.

Специфічна особливість тривожності як особистісної властивості полягає в тому, що вона має власну спонукальну силу. Виникнення і закріплення тривожності багато в чому зумовлено незадоволенням актуальних потреб людини, які набувають гіпертрофованого характеру. Закріплення і посилення тривожності відбувається за механізмом «замкнутого психологічного кола», коли в процесі діяльності виникає тривога, що частково знижує її ефективність, і це призводить до негативної самооцінки або оцінки з боку оточуючих, що, в свою чергу, підтверджує правомірність тривоги в подібній ситуації. Аналіз механізму «замкненого психологічного кола» дозволяє відзначити, що тривожність часто підкріплюється тією ситуацією, в якій вона одного разу виникла. При цьому оскільки переживання тривоги є суб'єктивно несприятливим станом, воно може не усвідомлюватися людиною.

1.1 Підвищена тривожності у дітей, її причини та наслідки

Тривога – це досить неприємна для людини емоція. Утім, вона може бути здоровою й позитивною емоцією, допомагаючи людині краще підготуватися до складних для неї життєвих моментів [1].

Механізми подолання тривоги в кожного різний: одні слухають музику, інші – співають. Діти в момент занепокоєння можуть розмовляти самі із собою,

згадують підбадьорливі слова батьків або просто глибоко дихають, щоб позбавитися напруження.

Але тривожність може становити проблему, наприклад, коли дитина відмовляється відпустити мамину руку й піти в клас або погратися з друзями на вулиці. Тривожні розлади здатні змінити картину світу дитини, вселити в дитячу свідомість ірраціональні страхи, перетворити дрібні неприємності на серйозні проблеми.

Незначна тривога не становить небезпеки. Але якщо вона заважає життю дитини і її батьків, то це розлад, який треба лікувати. На щастя, тривожність піддається лікуванню. Але насамперед необхідно зрозуміти, які види тривожних розладів можуть виникати в дітей.

Згідно зі статистикою, тривожність як проблема характерна для кожної восьмої дитини. Коли дорослі не в змозі допомогти дитині впоратися зі звичайною тривогою, остання здатна перерости в розлад, що супроводжуватиме її життя не тільки в підлітковому, а й навіть у дорослому віці. 25 % дітей віком 13–18 років мають тривожні розлади, а 5,9 % – досить серйозні. Статистика дитячих розладів в Україні наведена на рис.1.1.

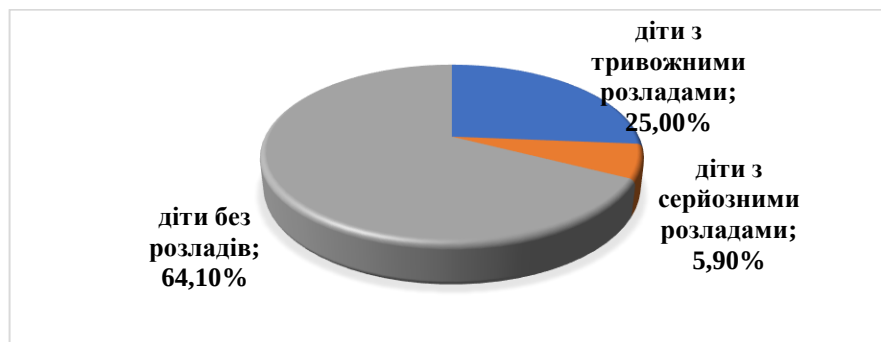


Рис.1.1 – Статистика дитячих розладів, віком 13-18 років [2]

Отже, в першу чергу потрібно визначити вид розладу, що дошкуляє дитині. Види тривожних розладів, рис.1.2.

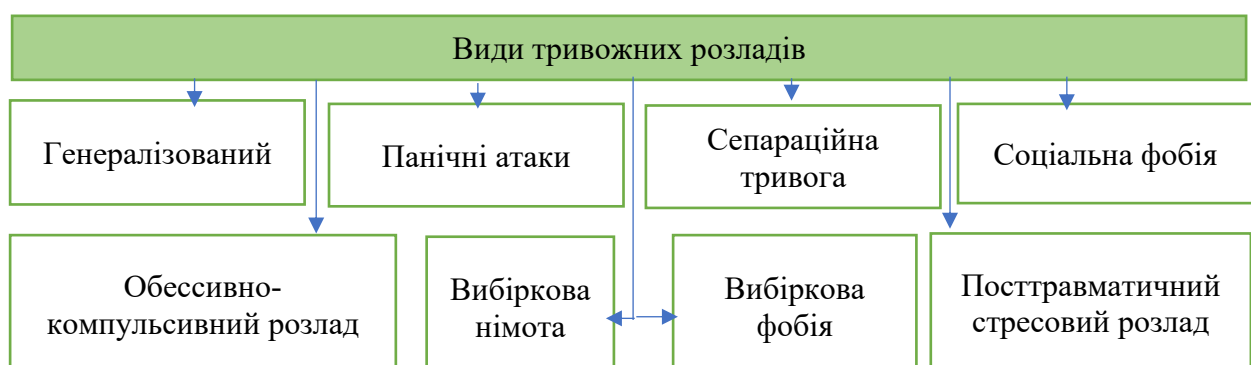


Рис.1.2 – Види тривожних розладів [1]

Генералізований тривожний розлад. Якщо дитина часто хвилюється через дрібниці, можливо, вона має генералізований тривожний розлад. Тривога заважає дитині відчувати радість нормального щасливого життя, як у її однолітків. У багатьох людей ознаки генералізованого тривожного розладу з'являються в дитинстві або підлітковому віці.

Панічна атака – це раптове відчуття сильного страху. Панічні атаки мають фізичні прояви: прискорене серцебиття, задишку й навіть втрату свідомості. Дітей, яким дошкуляє такий розлад, зазвичай не полишає страх того, що напади в них траплятимуться постійно.

Сепараційна тривога – це стан, який відчуває дитина внаслідок розлуки з батьками або людьми, до яких відчуває прихильність. Маленькі діти достатньо сильно прив'язані до своїх батьків. Тому для малечі цілком нормально трохи хвилюватися, коли батьків немає поруч. Сепараційна тривога найчастіше характерна для дітей віком 8–14 місяців. Але якщо її симптоми трапляються в дітей, старших від 5-ти років (наприклад, вони хвилюються, коли батьки йдуть на роботу), це свідчить про розлад психіки.

Соціальна фобія Якщо дитина відчуває тривогу, ідучи на День народження до однокласника або на вечірку, якщо вона уникає товариства, то, можливо, вона має соціальну фобію. При цьому в дитини виникає первинний страх помилитися й потрапити в незручне становище.

Вибіркова німота – це стан, коли дитина мовчить у певних ситуаціях. Найчастіше дитина припиняє спілкуватися в присутності сторонніх людей або під час масових заходів. Зазвичай вибіркова німота властива для дітей із тривожними розладами або соціальною фобією.

Вибіркові фобії – досить поширене явище. Вони заважають дитині насолоджуватися життям. Як зазначалося, фобії можуть бути різними: наприклад, одні діти бояться павуків, інші – висоти тощо.

Посттравматичний стресовий розлад Стрес – це природна реакція на травматичні події. Коли дитина переживає страшну або травматичну ситуацію, у

неї виникає страх її повторення. Більшість дітей із невеликою сторонньою допомогою й підтримкою долає цей страх, починаючи жити нормальним життям. Однак деякі діти відчують одні й ті ж емоції знов і знов. У них розвивається посттравматичний стресовий розлад (ПТСР).

Обсесивно-компульсивний розлад Часто мити руки. Декілька разів перевірити, чи зачинені двері. Декілька разів на день прибирати в кімнаті й переставляти меблі. Так зазвичай роблять особи з обсесивно-компульсивним розладом (ОКР). Колись ОКР вважався різновидом тривожного розладу, однак у наш час його розглядають як окремий розлад.

Занепокоєння і стрес – це нормальні реакції організму в умовах невизначеності та усвідомленої загрози, до яких призвела пандемія COVID-19 та війна. Життя у хронічному стресі може викликати:

- почуття страху, гніву, смутку або розчарування;
- труднощі з концентрацією уваги і прийняттям рішень;
- загострення хронічних захворювань;
- зміни апетиту;
- порушення сну або появу нічних кошмарів;
- зловживання алкоголем і наркотиками.

1.2 Причини підвищеної тривожності дітей

У одних дітей тривожність спричинена взаєминами в сім'ї, у інших є результатом виховання або пов'язана з оточенням, у якому вони зростають. Причини тривожних розладів у дітей, рис.1.3.



Рис.1.3 – Причини тривожних розладів дітей [3]

Генетична схильність. Дослідження не підтверджують, що тривожність передається спадково. Однак діти ризикують набути тривожний розлад, якщо такий є в кого-небудь із батьків або близьких родичів.

Навколишнє середовище. Генетичні фактори не визначають, чи матиме дитина той або інший тривожний розлад. Вирішальна роль належить середовищу, у якому зростає дитина, людям, які її оточують, а також цінностям, із якими вона стикається.

Таким чином, якщо дитина щодня перебуває в стресовому стані через конфлікти в родині, не виключена ймовірність розвитку в неї тривожного розладу.

Крім того, тривожний розлад може розвинутиися в дітей, які зазнали словесного або фізичного насилля. Також такі розлади виникають, якщо дитина:

- стала свідком злочину або жорстокого поводження;
- пережила сімейну трагедію (наприклад, розлучення батьків або смерть близького родича);
- мала суттєві зміни в способі життя через зміни у фінансовому становищі родини тощо.

Стан здоров'я. У деяких дітей тривожність з'являється внаслідок хвороби, яка потребує госпіталізації, тривалого лікування та зміни способу життя. Наприклад, тривогу можуть викликати такі небезпечні хвороби:

- онкологічні захворювання;
- цукровий діабет;
- захворювання органів дихання, наприклад, астма, хронічні захворювання легень тощо;
- хронічний біль;
- побічні ефекти дії ліків.

Біохімія тіла й мозку. Деякі тривожні розлади, наприклад, панічні атаки, можуть бути зумовлені специфікою мозкових функцій. Зміни в біохімії мозку здатні впливати на самопочуття людини. Біохімія мозку здатна змінюватися через генетичні фактори або вплив шкідливих хімічних речовин, які можуть викликати в людини ті чи інші емоції.

Найчастіше тривога в дитини виникає відразу внаслідок декількох причин. Отже, якщо батьки дитини страждають від тривожних розладів і дитина сама стає свідком травматичної події, у неї більша ймовірність розвитку тривожного розладу, ніж у решти її однолітків без подібних симптомів.

Симптоми тривожності в дітей:

Хвилюючись, дитина виявляє певні ознаки поведінки. Щоб вчасно розпізнати появу тривоги, потрібно звертати увагу на такі симптоми [3] :

1. Дитина надмірно турбується про все.
2. Дитина відчуває дратівливість і перепади настрою.
3. Дитина має постійне відчуття втоми.
4. Дитині годі зосередитися на чому-небудь.
5. Дитині важко засинати, тому що вона часто хвилюється вночі через негативні події, що сталися вдень.
6. У дитини змінюються харчові звички, погіршується апетит.
7. Дитина почувається покинутою.
8. Дитина відчуває ірраціональний страх із приводу когось або чогось.
9. Дитина вередує і відмовляється розлучатися з батьками.
10. Дитина шукає способи уникнути ситуацій, речей або людей, котрі викликають у неї занепокоєння.
11. Дитина боїться смерті. Це викликає в неї панічні атаки.
12. Дитина легко лякається.
13. У дитини низька самооцінка.
14. У дитини мало друзів, практично немає соціального життя.
15. Дитина хвилюється через погані події ще до їх початку.
16. У випадку компульсивних розладів у дитини повторюються дії й думки.

Також у дітей можуть спостерігатися такі *фізичні симптоми тривожності*:

1. Підвищена пітливість.
2. Високий пульс.
3. Задишка.
4. Тремтіння кінцівок.
5. Нудота й дискомфорт у шлунку.

6. Запаморочення.

Діти, які піддаються тривожності, не завжди розуміють причини своїх почуттів. Вони можуть почуватися безпорадними й переляканими.

1.3 Статистика захворювань з підвищеною тривожністю дітей

Підвищена тривожність у дитини — друга за поширеністю група серед проблем дитячої психіки. Її клінічні ознаки відзначаються приблизно у 8% дітей. На жаль, цей показник зростає.

Високий рівень тривожності виявлено у однієї дитини з п'яти, тобто - 20%, з середнім рівнем (з тенденцією до низького) — у трьох дітей, це 60%, і з низьким рівнем - 20%. Це свідчить про те, що у більшості дітей присутній стан підвищеної тривожності, а тому панує атмосфера напруження та дискомфорту, рис.1.4.

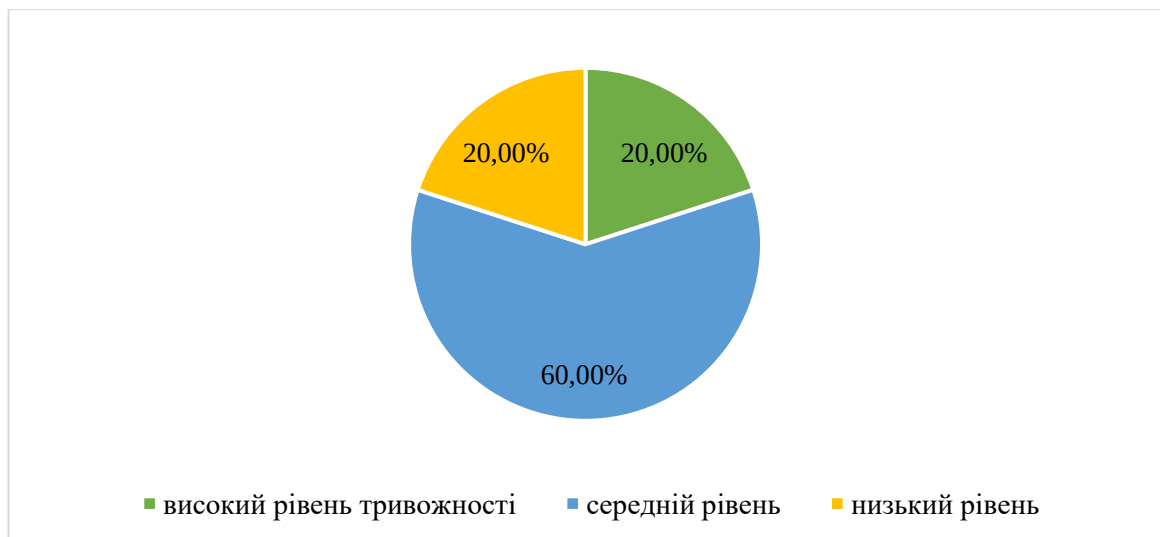


Рис.1.4 – Рівень тривожності у дітей [4]

Застосування структурованих опитувальників на підставі рекомендацій суттєво підвищує надійність діагнозу порівняно з неструктурованими бесідами з лікарем, оскільки можлива певна упередженість. Рішення щодо використання структурованого інтерв'ю як частини діагностичного процесу залежить від переваг (підвищена точність) і недоліків (нестача часу, вартість тощо) у кожній окремій ситуації. Комп'ютеризовані чи онлайн-версії допомагають аналізувати психіатричні симптоми ще до першого візиту до лікаря (Jensen-Doss et al., 2014).

Опитувальник щодо тривожних розладів (ADIS) вважають «золотим стандартом» для оцінювання дитячої тривожності в дослідних умовах, який

охоплює всі тривожні розлади відповідно до DSM-IV. Крім того, він залучає скринінг на наявність інших психічних захворювань, що дає змогу виявити коморбідність. За допомогою структурованого інтерв'ю DSM-5 на підставі дитячої шкали оцінювання для шизофренії та афективних розладів (сьогодення та протягом життя) K-SADS-PL можна визначити ознаки панічного розладу, агорафобії; тривожного розладу, спричиненого розлукою; соціального тривожного розладу, селективної мутації, специфічної фобії та ГТР. Цей метод також містить запитання щодо інших психічних розладів, що може сприяти ефективному виявленню замаскованих під тривогу та супутніх захворювань.

1.4 Шляхи покращення стану дітей з підвищеною тривожністю

Незалежно від типу й тяжкості тривожного розладу його можна лікувати за допомогою психотерапії та ліків. Процедури й методи лікування тривожності в дітей можуть поєднуватися в різному порядку. Стандартними методами лікування є, рис.1.5.



Рис.1.5 – Стандартні методи лікування тривожного стану у дітей [4]

Когнітивно-поведінкова терапія (КПТ). Тривожні розлади зазвичай виникають у результаті ірраціональних думок, які дитина сприймає за правду. Таким чином, емоції дитини викликані її думками й переконаннями. КПТ в такому разі – чудовий психотерапевтичний метод лікування тривоги, який фокусується на зміні переконань і думок людини і навчанні її нових навичок, що допомагають подолати тривожність

КПТ фокусується на трьох моментах:

1. Пізнання – те, що ми думаємо і в що віримо.
2. Поведінка – те, що ми робимо.
3. Емоції – те, як ми відчуваємося й реагуємо.

Звертаючись до негативних моделей мислення й поведінки, які впливають на життя дитини, КПТ поступово усуває ірраціональні страхи або фактори, що викликають тривогу. Розгляньмо цей процес на одному з прикладів.

Негативна думка дитини «Я скажу щось неправильно, і вони подумают, що я божевільний» засвідчує: дитина боїться того, що не трапилося в реальності. Терапевт рекомендує їй замінити цю думку на більш значущою: «Вони подумают, що я нервую. І в цьому немає нічого поганого».

Психотерапія не обмежується тільки сесіями з терапевтом. Дитині потрібно буде застосовувати те, чого вона навчилася під час сесій, у школі та вдома. У процесі терапії дитина мінятиме свої мислення й поведінку. Цього досить важко досягти без підтримки батьків. Саме від них багато в чому залежить те, чи зможе дитина змінити негативні моделі поведінки на більш продуктивні.

Інші методи психотерапії. КПТ – найбільш популярний метод психотерапії для лікування дітей із тривожними розладами. Однак терапевт може спробувати й інші методи, наприклад, терапію прийняття й відповідальності, а також діалектичну поведінкову терапію.

Терапія прийняття й відповідальності спрямована на те, щоб не чинити опір думкам і почуттям, що викликають тривогу. Замість того, щоб намагатися контролювати або змінювати думки, дитину вчать розпізнавати їх і приймати шляхом усвідомленості, фокусуючись на теперішньому моменті.

Коли дитина навчиться розпізнавати негативні думки, вона може спробувати їх змінити [4].

Діалектична поведінкова терапія (ДБТ) – це форма когнітивно-поведінкової терапії, яка фокусується на зміні думок, дій і емоцій пацієнта. Лікування спрямоване на те, щоб виправити помилки дитини. ДБТ також допомагає дитині розвивати її сильні сторони й можливості, у такий спосіб підвищуючи впевненість у собі [4].

Альтернативні методи лікування. Дітям, які відчують тривогу, можна також поради змінити свій спосіб життя й режим харчування. Альтернативними методами лікування при цьому є: техніки розслаблення; медитація; фізичні вправи; йога; голковколювання.

1.5 Об'єкти та методи дослідження

Об'єкти дослідження – впровадження спеціалізованих реабілітаційних послуг для дітей у готелі сімейного типу.

Предмет дослідження – спеціалізовані послуги зі стабілізації тривожних станів у дітей.

При огляді літератури використовували такі методи досліджень: аналітичний, порівняльний, узагальнений.

1.6 Комплекс реабілітаційних послуг для дітей з підвищеним тривожним станом в сімейному готелі

Для подолання тривожних станів у дітей у проєктованому закладі гостинності буде запропоновано комплекс альтернативних заходів.

По-перше, рівновага внутрішнього стану людини досягається відповідно за рахунок підбору відповідного дизайну приміщення: кольорова гама та оздоблення номерів і т.п.

По-друге, підбором комплексу або програм відповідних розслабляючих послуг: фізичні навантаження, тренінги, ігрові заняття, аромотерапія, арт-терапія і т.п.;

По-третьє, оскільки на внутрішню рівновагу організму впливає регулярне надходження вітамінів групи В, мінеральних речовин Mg і т.п., розробкою спеціалізованого меню збалансованого за вмістом вітамінів та мінеральних речовин, які мають заспокійливу дію.

По-четверте, підвищеною безпечністю та захищеністю закладу гостинності.

1.6.1 Вплив кольору дизайну та інтер'єру приміщень на внутрішній стан організму людини

Діти значно емоційніше сприймають навколишнє середовище. Для них, оточуючий їх простір це, досвід світопізнання, який впливає і формує їх соціальний і психологічний розвиток. Тому, необхідно ставитися досить серйозно і розважливо, при проєктуванні середовища у якому дитина буде перебувати значну частину свого часу.

Важливим аспектом дизайну є наповнення його емоційно-позитивними барвами. Дизайн повинен бути психологічно і фізіологічно комфортним та стимулювати бажання повертатися, знаходитись й проводити час у даному приміщенні. Надважливим елементом у дизайні є його колоритне вирішення. Колір стін, підлоги, обладнання та меблів активно впливає на процес сприйняття дитиною, створює розслаблену чи напружену атмосферу, стимулює розумову діяльність та впливає на фізіологічне самопочуття.

Сучасна спільнота вирізняється підвищеним рівнем візуального сприйняття, де зорові образи вирізняються від образів реальності, способом пізнання світу. Підростаюче покоління можна назвати поколінням «Рухомої картинки», причому на екрані телевізора або комп'ютера ця картинка яскраво розфарбована. Саме, недбале відношення до візуального впливу на формування середовища, на думку багатьох дослідників приводить до ряду так званих «дитячих» захворювань. Тільки за допомогою поліпшення кольорового оформлення дитячого простору з урахуванням впливу кольору на органи (рівновага контрастів освітлення, краще освітлення і колірне оформлення) можна позбутися майже 65% порушення зору (порушення рефракції), 40% всіх хронічних інфекцій (хвороби вуха, горла, носа) і від 47% недостатнього харчування і симптомів порушення зросту.

Спектру кольорових уподобання дітей молодшого віку властиві наступні кольори (відповідно до вікового зростання): червоний, пурпурний, рожевий – помаранчевий, жовтий – жовто-зелений й різноманітні відтінки зеленого. Перевага надається – теплим, насиченим, інтенсивним, близьким до чистих кольорів. Кожен колір має певний вплив на організм людини. Він здатен створювати в тій чи іншій мірі емоційну атмосферу, заохочувати або демотивувати, моделювати настрій.

У житті людини колір впливає на організм різнобічно: психологічно, фізично, оптично (рис.1.6) [5].



Рис.1.6 – Вплив кольору на сприйняття дитини

Проаналізуємо дію впливу кольорів, яким надають перевагу діти молодшого віку:

Психологічна дія кольору – це відчуття, емоції, думки викликані оптичними властивостями кольору. Червоний, помаранчевий та жовтий – стимулюючі кольори. Їх оптичний вплив спонукає до дії, викликає позитивні емоції, сприяє спілкуванню. Зелений – колір природи і гармонії, підсилює інтуїцію і концентрує думки, викликає враження безпеки.

Фізична дія кольору – це його вплив на фізіологію людини обумовлену кількістю та якістю кольору, періодом його дії, віку, статі, психологічного стану людини тощо. Найбільш активним є червоний колір. Кожен наступний колір (рожевий, помаранчевий, жовтий, зелений) зменшує активність впливу. Червоний, помаранчевий, жовтий кольори – збуджують, сприяють руховій та мозковій активності, пришвидшують кровообіг, сприймаються як теплі. Зелений колір – викликає заспокійливу і розслаблюючу дію, загострюють слух, знижують кров'яний тиск, підвищує та подовжує час рухливо-мускульної працездатності.

Оптична дія кольору – це певна ілюзія або оптичне кольорове явище котре видозмінює бачення предмету, простору, температури. За оптичним впливом кольору умовно вирізняють дві групи: червону – котра уявно наближає і синю – котра віддаляє. Кольори червоної групи (червоний, жовтий, помаранчевий), що належать до складу кольорових уподобань дітей початкових класів, сприймаються як: теплі, важкі, плоскі, горизонтальні за формою. Вважається, що кольори червоної групи з домінуванням теплих відтінків підвищують продуктивність праці на 10-18%, а світлі відтінки (світлорожевий, світло-жовтий) покращують рівень освітленості у приміщеннях на 20-30%. Кольори червоної групи оптично підвищують температуру в приміщеннях, а синьої групи навпаки – понижують. Зелений колір вміщує у собі поєднання жовтого та синього (з протилежних кольорових груп) тому вважається більш спокійним серед інших кольорів.

Проаналізувавши дію зазначених кольорів вимальовуються наступні висновки: кольори обрані дітьми є яскравими, теплими та активними, викликають позитивний вплив як на емоції, так і на фізичний стан дітей. Ці характеристики відповідають вимогам щодо створення життєрадісного і діяльного середовища для

малечі. Але, необхідно врахувати різкість окремих кольорів та кількість їх використання в інтер'єрі, щоб уникнути одноманітності чи навпаки строкатості кольорової гами.

Для зниження тривожного стану дітей у готелі сімейного типу пропонуємо дизайнерське рішення приміщень виконати у стилі бохо та інтер'єр виконати у різнокольоровій гамі.

Житлові номери в стилі бохо досить прості і лаконічні, що забезпечують домашній затишок. Основний акцент в такому інтер'єрі робиться на штори та інший текстильний декор (статуетки, картини, дрібний декор), що підкреслює самобутність приміщення.

Приймально-вестибюльна група приміщень обладнана зручними меблями (диванами, кріслами, журнальними столиками, тощо), в кольорах природних для комфортного сприйняття очей, але при цьому з безліччю яскравих акцентів.

Орнаменти та візерунки переважно використовуватимуться східні або рослинні. Тканини будуть 100% натуральними. Загалом, все буде підкреслювати індивідуальність стилю.

1.6.2 Розроблення спеціалізованих програм для дітей різної вікової категорії

Для нормалізації тривожного стану у малечі в закладі гостинності буде запропоновано комплекс спеціалізованих послуг, який буде складатися з різних програмі залежно від вікової категорії маленького споживача.

Для впровадження цих програм буде залучено висококваліфікований фахівці, а саме вихователі, психологи та тренери.

Заняття для дітей будуть проводитися у приміщеннях готелю фізкультурно-оздоровчої та культурно-дозвілевої груп.

Для дітей 4 - 6 років розроблено програму «Пухнасте звірятко», яка включає 15 занять з різними вправами.

Заняття проводитимуться у формі міні-тренінгів тривалістю 20-25 хв. Оптимальна кількість дітей у групі - 8 -12 осіб.

Характеристика підібраних комплексних вправ для програми «Пухнасте звірятко» наведено в табл.1.1.

Таблиця 1.1 – Спеціалізована програма «Пухнасте звірятко» для дітей 4-6 років

Назва вправи	Характеристика
Лінивий котик	Дітям пропонується представити себе лінивим котом, який прокинувся після тривалого солодкого сну. Добре позіхнути. Помурчати та понявчати. Витягнути ноги, руки та спину, повільно потягнутися і розслабитися.
Повітряна кулька	Дитині пропонується уявити як вона надувається мов повітряна кулька. Від самого маленького розміру до найбільшого. Кульці пропонують «політати» приміщенням. Можна спробувати уявити як літає кулька у тому чи іншому розмірі: швидко, повільно, натикаючись на різні предмети, або ж навпаки облітаючи їх. Нехай «кулька» здувається та надувається декілька разів.
Черепашка	Дитина уявляє себе черепашкою, яка повільно вирушає на прогулянку. Несподівано почався дощ. Дитина повинна згорнутися під панциром приблизно на 10 секунд. Уявити, що після дощу знову визирнуло сонце. Вже можна вилазити з панцира і продовжити прогулянку. Вправу повторюють кілька разів. Завершують її прогулянкою, щоб тіло змогло розслабитися
Компліменти	Дорослий роздає кожній дитині 5—8 карток із піктограмами, які символізують позитивні якості, й пояснює, що вони означають: смайлик — доброта, дві однакові цукерки — щедрість тощо. Відтак діти роблять компліменти — прикріплюють одне одному на спини картки із позитивними якостями. По завершенні дорослий запитує дітей, чи було їм приємно отримувати картки; а що було приємніше — робити компліменти чи отримувати їх. Також він звертає увагу на тих дітей, які не отримали жодної, або лише одну — дві картки. Коли гру повторюють, такі діти зазвичай отримують більше карток, ніж першого разу.
«Мама любить мене, за...»	Діти по черзі розповідають, за що їх люблять мами. Відтак одна дитина за бажанням повторює усе, що сказали інші. Решта дітей допомагає їй. Наприкінці дорослий запитує, чи було дітям приємно чути, що інші запам'ятали те, що вони розповіли. Діти роблять висновок, що треба уважно ставитися до оточення і слухати його.

Для дітей 6-10 років розроблено спеціалізовану програму тренінгів корекції тривожності **«Опануй себе»**. Кожне із занять триватиме впродовж 45 хв і проводиться в такій послідовності, рис.1.7.

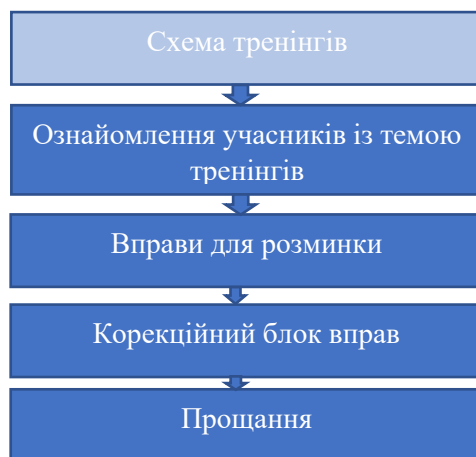


Рис.1.7 – Послідовність проведення тренінгів для дітей 6-10 років

Також виділяємо три напрямки, за якими буде здійснюватися корекція тривожних станів у маленьких гостей впродовж всіх тренінгів:

1. Навчання прийомами оволодіння своїм емоційним станом;
2. Розширення можливостей формуванням умінь і навичок, необхідних для успішного виконання діяльності;
3. Перебудова самооцінювання і структури мотивів підлітка.

Метою першого заняття є знайомство з учасниками, створення позитивної атмосфери взаємодії, довіри, зниження психологічного дискомфорту, емоційної напруженості.

Таблиця 1.2 – Заняття №1 «Пізнаю себе» для дітей 6 – 10 років

Назва вправи	Характеристика вправ
П'ять добрих слів	У її виконанні виникали такі труднощі, як те, що деяким учасникам було важко охарактеризувати своїх однокласників, але при зачитуванні труднощів у відгадуванні за написаними рисами труднощів не виникало. Це свідчить про те, що кожен з них писав щиро, це допомогло їм при відгадуванні. Під час рефлексії учасники висловлювались, що їм було приємно прочитати про себе те, що написали інші і не сподівалися на такі гарні характеристики
Сильні і слабкі сторони	Вправа показала те, що для більшості учасників легше було писати свої негативні риси, ніж позитивні, що є дуже характерним для тривожних підлітків, у яких занижена самооцінка. Цікаво те, що всі учасники хотіли позбутися такої риси як лінь. Серед інших названих були: невпевненість, неприязнь до світу, образливість, хвилювання
Усмішка по колу	Вправа проводилась як елемент прощання. В деяких учасників виникали складності у її виконанні через невпевненість та деяку несформованість роботи у тренінговій групі.

Тема другого заняття – «Подоласмо тривожність». Основний акцент у цьому занятті робиться саме на конкретних стратегіях подолання тривожності. Тому метою заняття є допомога у пошуку шляхів подолання тривожності, формування впевненості у собі.

Таблиця 1.3 – Заняття №2 «Подоласмо тривожність» для дітей 6 – 10 років

Назва вправи та гри	Характеристика вправ
Плутанка	Для формування активності учасники виконали вправу „Плутанка“, яка в кінцевому результаті завершилася формуванням трьох незалежних кіл. Це може бути свідченням того, що учасники не проявили згуртованості і зумовлене це певними стосунками у класному колективі.
Гра «Чарівний ярмарок»	Гра мала на меті усвідомлення своїх негативних і позитивних рис. Особливих труднощів у її виконанні не виникало.
Гра «Подоласмо тривожність»	Важливим елементом даного тренінгу була гра «Подоласмо тривожність», де учасники повинні були запропонувати свої шляхи подолання тривожності, а потім, спільно з тренером, який допомагає учасникам проаналізувати запропоновані шляхи, скласти перелік стратегій подолання тривожності.

Заняття 3 «Емоції та їх прояви». Дана тема була обрана, оскільки вважаємо, що одним із основних напрямків корекції тривожності у підлітків є вміння володіння своїми емоціями. Відповідно метою тренінгу є усвідомлення учасниками свого емоційного стану, формування вміння оволодівати своїми емоціями та розуміти емоційний стан інших.

Таблиця 1.4 – Заняття №3 «Емоції та їх прояви» для дітей 6 – 10 років

Назва вправи та гри	Характеристика вправ
Вибери емоцію	Перша проведена вправа «Вибери емоцію» була спрямована на формування вміння контролювати свої емоції. При виконанні цієї вправи всі учасники зображають емоції і у відгадуванні особливих труднощів не виникає.
Намалюй емоції	Вправа «Намалюй емоції», де учасникам пропонується зобразити свою емоцію певним кольором та у вигляді малюнку. Серед вибраних кольорів є: 1 – помаранчевий, 1 – червоний, 3 – жовтий, 4 – синій, 2 – зелений, 1 – фіолетовий. Кожен колір говорить про настрій дитини
Подарунок по колу	Вправа «Подарунок по колу» формує розуміння емоційних станів інших учасників. Для цього потрібно подарувати своєму сусідові такий подарунок, який на його думку, сподобався б йому.

Тема і мета останнього корекційного заняття «Усвідомлення особистості» була спрямована на створення цілісного образу всіх тренінгів, формування в учасників позитивної мотивації та усвідомлення значущості своєї особистості в контролі за власним життям, в тому числі за страхами, хвилюванням та настроєм. Тренінг складається із вправ «Господар, будинок, землетрус», «Ми творимо», «Хочу. Мушу. Вирішую» та «Дякую».

Таблиця 1.5 – Заняття №4 «Усвідомлення особистості» для дітей 6 – 10 років

Назва вправи та гри	Характеристика вправ
Господар, будинок, землетрус	Для того, щоб активізувати учасників, була запропонована вправа «Господар, будинок, землетрус». Учасники активно беруть в ній участь та успішно взаємодіють під час її виконання.
Ми творимо	Вправа «Ми творимо» дає можливість учасникам побачити наскільки вони різні, бо у кожного з них кінцевий результат виконання цієї вправи буде різним, незважаючи на те, що вказівки для всіх будуть однаковими. Це помітно піднімає настрій тренінговій групі, приносить їм емоції здивування і переживання власної оригінальності.
Хочу. Мушу. Вирішую	Для закріплення образу проводиться вправа «Хочу. Мушу. Вирішую». За її допомогою учасникам дається можливість усвідомити свої найбільші цінності та прагнення, сформулювати готовність до їх здійснення.

Всі заняття будуть проводитися в окремих спеціально обладнаних та мебльованих приміщеннях в готелі.

Аби відчувати полегшення дорослому споживачу, при виникненні відчуття тривоги, готель пропонуватиме також пакет спеціалізований «Релакс», в який

входитимуть різноманітні вправи. Головна мета яких – швидко розслабитися і заспокоїтися.

Таблиця 1.6 – Спеціалізований пакет «Релакс» для дорослих

Назва вправи	Характеристика вправ
Розслаблююче дихання	При глибокому вдиху живіт повинен рухатися більше, ніж груди. Слід повільно вдихати через ніс та видихати ротом. Необхідно повторити вправу щонайменше 10 разів, або до тих пір, поки не з'явиться відчуття, що тривога зменшується.
Розслабитися візуалізуючи	Слід подумати про всі дрібні деталі, наприклад, як би там пахло, яка там пора року чи час доби. Потрібно уявити себе в цьому «щасливому місці», закрити очі та повільно й регулярно дихати носом і видихати ротом до тих пір, поки не настане відчуття спокою. Відвідувати «щасливе місце» можна щоразу, коли з'являється тривога.
Розслаблення м'язів	Потрібно сісти у затишному місці, закрити очі та зосередитися на диханні. Повільно вдихнути через ніс та видихнути ротом. Стиснути руку у кулак і затримати руку у такому положенні на декілька секунд. Далі потрібно повільно відкрити пальці. Після цієї вправи можна помітити, як відчуття напруги залишає руку і згодом рука стане розслабленою. Потрібно продовжувати напружувати і розслабляти різні групи м'язів у тілі. Залежно від власних бажань, можна напружувати м'язи у різному порядку або рухаючись вгору чи вниз.
Розслаблення перериваючи тривожні думки	Слід спробувати різні способи перервати тривожний процес мислення, наприклад, співати пісеньку про своє занепокоєння в оптимістичному темпі або говорити про свої тривоги смішним голосом, а також вибрати приємну думку і зосередитися саме на ній, а не тривозі. Це може бути думка про кохану людину, «щасливе місце» або навіть приємну подію сьогоднішнього вечора, наприклад, про вечерю із друзями. Можна послухати музику або почитати книгу. Головне – усвідомлювати, що перемикаючи свою увагу з тривоги на виконання завдання, тривога відступає.

Для проведення занять для дорослих буде виділено окремо залу для занять йогою та розслаблення. Слідкувати за процесом розслаблення буде тренер.

Також готель при заїзді гостей буде пропонувати різноманітні програми для дітей та дорослих.

Таблиця 1.7 – Пакет дитячий №1

Вікова категорія	4 – 6 років
Складові	Вправи та ігри: лінивий котик, повітряна кулька, черепашка, компліменти, «мама любить мене, за...» Аромотерапія Водні процедури Арт-терапія (малювання, музика)
Кількість занять, шт	10
Тривалість заняття, хв	45
Вартість послуги, грн	1500 грн

Таблиця 1.8 – Пакет дитячий №2

Вікова категорія	6 - 10 років
Складові	Вправи та ігри: п'ять добрих слів, сильні і слабкі сторони, усмішка по колу, плутанка, гра «чарівний ярмарок», гра «подолоємо тривожність», вибери емоцію, намалюй емоцію, подарунок по колу, господар, будинок, землетрус, ми творимо, хочу. Мушу. Вирішую Заняття водними видами спорту (волейбол), гра в команді Арт-терапія (малювання на піску, музика) Аромотерапія
Кількість занять, шт	10
Тривалість заняття, хв	45
Вартість послуги, грн	1500 грн

Таблиця 1.9 – Пакет №3

Вікова категорія	10 - 12 років
Складові	Заняття йогою Розслаблюючі вправи (дихання, візуалізація тощо) Аромотерапія Водні вправи
Кількість занять, шт	10
Тривалість заняття, хв	45
Вартість послуги, грн	1200 грн

Вартість спеціалізованих пакетів для подолання тривожного стану не входить у вартість проживання, а пропонуватиметься гостям за окрему плату.

1.6.3. Досягнення внутрішньої гармонії за рахунок збалансованого харчування

Для нормального функціонування органів і систем організму потрібні вітаміни, мікро- і макроеlementи, які беруть участь у фізіологічних процесах і підтримують здоров'я кожної людини, зокрема дитини. Вони можуть надходити ззовні у вигляді біодобавок, з продуктами харчування або ж синтезуватися самим організмом.

Вітаміни – органічні речовини, необхідні для нормального функціонування організму [6].

Багато хто не уявляє, яку роль відіграють мінерали в нашому раціоні. Мінерали мають два типи – макроеlementи і мікроelementи. Перші потрібні організму в більш високій кількості, порівняно з іншими [7]. Зокрема, тривожні

стани у людини також можна врівноважити за допомогою поповнення організму відповідними нутрієнтами, зокрема природнього походження.

Продукти, які допомагають заспокоїти нерви [8]:

•**базилік.** Його можна вживати сирим, у вигляді трав'яного чаю, соусу, заправки для салатів; використовувати його ефірну олію для розслаблюючих ванн, адже базилік – природний засіб не лише для заспокоєння нервів, а й для зняття симптомів психосоматичного характеру (біль у шлунку, розлад травлення);

•**сочевиця, спаржа.** Сочевиця покращує стан нервової системи завдяки вмісту магнію та вітамінів групи В. Окрім того, вона є джерелом рослинного білка й клітковини;

•**пшеничні висівки, нешліфований рис, вівсянка, пшоно, гречка.** Вживання вівсянки поповнює запас енергії, допомагає боротися з занепокоєнням, роздратуванням;

•**насіння гарбуза, кунжуту, кеш'ю, мигдаль, волоські горіхи.** Високий вміст у волоських горіхах незамінних жирних кислот сприяє виробленню серотоніну – гормону, який сприяє гарному настрою, позбавляє відчуття тривоги. Вміст у них вітамінів групи В зміцнює нервову систему;

•**банани, чорнослив, фініки, родзинки, інжир.** Банани багаті на калій, вітаміни групи В, що дуже корисно для нервової системи. Окрім того, вони багаті на вуглеводи, що дає організму енергію;

•**чорний шоколад, какао.** 40 г шоколаду на день допомагають долати стрес;

•**лиmoni.** Цитрусові покращують настрій та насичують організм поживними речовинами;

•**ромашка.** Ромашковий чай корисно вживати перед сном, оскільки він підвищує в організмі рівень гліцину, амінокислоти, що заспокоює нервову систему.

ВІТАМІНИ

МІНЕРАЛЬНІ РЕЧОВИНИ

Назва	Значення для організму	Джерела надходження		
ВІТАМІНИ	A	Необхідний для здоров'я шкіри, волосся, слизових оболонок, нормалізує зір (особливо нічний).	Сметана, вершкове масло, печінка, яйця, жирна риба, морква, томати, вишні, полуниця, апельсини.	
	D	Необхідний для росту і підтримання здоров'я скелета.	Жирна риба, яйця, сир; утворюється в організмі під дією сонячного світла.	
	E	Нейтралізує дію шкідливих для здоров'я факторів довкілля.	Горіхи, насіння, зародки пшениці, олія.	
	C	Сприяє росту, підвищує імунітет організму.	Апельсини, лимони, чорна смородина, шипшина, болгарський перець, капуста.	
	Вітаміни групи B	Допомагають вивільняти енергію з усіх продуктів, що містять калорії.	Неочищені крупи, молоко, риба, горіхи, м'ясо, боби, морепродукти.	
МІНЕРАЛЬНІ РЕЧОВИНИ	Кальцій	Необхідний для формування кісток і зубів.	Молоко, твердий і м'який сири, продукти з сої, рибні консерви з кісточками.	
	Калій і натрій	Калій сприяє виведенню води з організму, а натрій, навпаки, затримує її.	Абрикоси, курага, кабачки, картопля, кольрабі, боби, томати, банани. Хлібобулочні вироби, часник, квашені овочі, кухонна сіль, консерви, копченості.	
	Залізо	Відіграє важливу роль у кровотворенні.	Печінка і нирки, хліб з висівками, квасоля, соя, курага, абрикоси, печені яблука, червоне м'ясо.	
	Йод	Сприяє розвитку розумових здібностей, регулює функції щитовидної залози.	Йодована кухонна сіль, морепродукти.	

Рис.1.8 – Вітаміни, мінеральні речовини та їх значення для організму [8]

Вживання правильних продуктів сприяє здоровому сну. Тому не рекомендується переїдати навіть корисні продукти і не їсти за 2-3 год до сну. Щоб покращити якість сну, необхідно збільшити споживання складних вуглеводів, скоротити або виключити шоколад, солодкі газовані напої та жирне м'ясо.

Люди, схильні до депресії, вважають, що вживання стимулюючих продуктів і напоїв сприяє поліпшенню настрою. Тому переїдання перетворюється у них на шкідливу звичку. Проте їм слід виключити вживання рафінованого цукру, насичених жирів та алкогольних напоїв. Солодощі можна замінити медом, горіхами та фруктами. Поліпшенню працездатності допомагають овочі, бобові та злакові продукти.

Для підвищення стресостійкості в цілому необхідно включити до раціону продукти із вмістом вітамінів групи B і C. Останній представляє особливу цінність

для організму, оскільки сприяє зміцненню імунітету. А такі продукти, як рафінований цукор, енергетичні та алкогольні напої, слід виключити.

Окрім цього, у проєктованому закладі гостинності для зниження тривожних станів у дітей буде розроблене спеціалізоване дитяче меню, до рецептур страв в якому будуть входити харчові продукти багаті на: цинк, селен, магній, кальцій вітаміни А, С, Е, К, D і вітаміни групи В.

1.6.4 Характеристика та перелік безпекових заходів підприємства гостинності

Оскільки внутрішня рівновага організму досягається і за рахунок безпечності внутрішнього оточення, у закладі буде запропоновано заходи підвищеного рівня безпеки.

Готель, що проєктується дотримуватиметься протоколів безпеки під час воєнного стану:

1. *Посилена охорона:*

- Цілодобова охорона гостей готелю кваліфікованою службою безпеки у посиленому режимі;
- Цілодобове відеоспостереження усіх гостьових зон готелю.

2. *Заходи безпеки:*

- Персонал готелю буде проінструктований щодо поведження під час надзвичайної ситуації та матиме чіткий алгоритм дій;
- У разі виникнення аварійної ситуації готель матиме автономну систему енергопостачання із резервами пального, запасами води та продовольства;
- В готелі будуть наявні системи звукового сповіщення та управління евакуацією;
- Час реагування поліції, пожежників, швидкої медичної допомоги на виклик складає 5-7 хвилин;
- Усі номери готелю будуть оснащені датчиками диму;
- Вікна гостьових зон на першому поверсі готелю будуть укріплені на випадок руйнувань у разі ударної хвилі вибуху.

3. *Укриття цивільного захисту:*

- На -1 поверсі готелю буде облаштовано укриття (бомбосховище), яким гості можуть скористатися під час повітряної тривоги;

- Укриття буде обладнано стільцями, резервами води та двома санвузлами;

- Укриття-бомбосховище буде обладнано потужною системою вентиляції;

- При поселенні гостей персонал готелю проводитиме інструктаж щодо місцезнаходження укриття та алгоритму дій під час повітряної тривоги;

- Виокремлена та обладнана ігрова зона і зона відпочинку для гостей різної вікової категорії;

- Зона лоббі-бару;

Отже, проєктоване підприємство гостинності матиме спеціалізовані послуги програми для дітей і дорослих, щодо зменшення їх стану тривожності, допомоги у реабілітації для повернення до нормального життя. Для цього розроблено комплексні заходи, що включають розслаблюючі програми та ігри, дитяче меню та безпеку під час воєнного стану.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Печерський район – найвідоміший й найпрестижніший у Києві. Нерухомість тут коштує дорожче, ніж у всіх інших частинах столиці – проте в пішій доступності знаходяться основні культурні пам'ятки, навчальні заклади, офіси та представництва. Тут розташовано понад 600 об'єктів культурної спадщини та безліч пам'яток архітектури, в тому числі містичний будинок з химерами, Маріїнський палац, Києво-Печерська лавра. На Печерську також безліч оригінальних закладів, елітних ресторанів і клубів. Тут сконцентроване ділове і розважальне життя міста, яке не вщухає ні вдень, ні вночі [9].

Печерськ – історичний і діловий центр столиці. По сусідству з пам'ятками архітектури, галереями й парками тут знаходяться скляні офісні будівлі, бізнес-центри та дорогі бутики всесвітньо відомих брендів.

До середини минулого століття Печерськ був військово-адміністративним центром Києва. У районі зберіглася оборонна фортеця «Косий капонір», вежі й будівля Арсеналу, на території якого зараз знаходиться сучасний культурний центр «Мистецький Арсенал».

Респектабельний Печерськ – район бізнесменів і політиків. Центральне місце розташування, великий вибір елітного житла і комерційної нерухомості, ритм нічного і культурного життя Києва приваблюють забезпечених людей. Протягом дня в цьому мікрорайоні досить багатолюдно, до того ж це найбільш відвідуваний туристами район. Тут знаходяться основні визначні пам'ятки.

На бульварі Лесі Українки розташувалися кафе і ресторани, магазини, бутики та банки. На початку бульвару знаходиться популярний ТРЦ Gulliver. У районі є кілька великих супермаркетів, Печерський ринок і найбільший в Європі винний супермаркет.

З Печерська легко потрапити в будь-який район міста. Тут знаходяться станції двох ліній метрополітену. Можна скористатися і наземним транспортом. Втім, до сусідніх центральних мікрорайонів можна дійти пішки. І це часто оптимальний варіант – в будні тут утворюються серйозні пробки [9].

Район займає площу в 27 км², кількість населення – 151 977 тис. осіб.

Отже, для проектування сімейного готелю було обрано ділянку за адресою вул. Набережно-Печерська дорога, 5А. Дане місце розташування було обрано оскільки, Печерський район — це візитівка Києва, тут концентруються головні визначні пам'ятки міста, культурні заклади, клуби, елітні ресторани, ключові державні структури. Для маленьких гостей це ідеальне місце для відпочинку, оскільки поруч розташовуються парки, сквери, дитячі майданчики, різні дитячі розважальні центри, а також р. Дніпро.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Останнім часом готельний ринок характеризується зростанням пропозиції при одночасному скороченні попиту на готельні послуги, що призводить до посилення конкуренції. Одним з напрямів формування стратегічних конкурентних переваг у готельному бізнесі є надання послуг більш високої якості порівняно з конкуруючими аналогами.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість готелями в Печерському районі

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Фараон» [10]	Набережно-Печерська дорога, 2	готель	3*	50 номерів одномісний – 1100 грн, двомісний – 1500 грн., бізнес-клас – 1700 грн., напівлюкс – 2100 грн., люкс – 3250 грн., президентський – 4500 грн.	Інфраструктура сауна, конференц зал на 70 чоловік, VIP зал на 20 чоловік, ресторан на воді, банкетна зала, літня тераса, бар на даху Послуги проживання, харчування, організація кави-брейк, трансфер, щоденне прибирання	70
Готель «HotelOK» [11]	Залізничне шосе, 10	готель	2*	20 номерів спальне місце в 8 місному номері – 139 грн., двомісний номер – 516 грн. спальне	Інфраструктура загальна ванна кімната, кухня Послуги проживання, безкоштовний загальний	55

				місце в 4-ри місному номері – 200 грн.	паркінг поруч з готелем, зберігання багажу	
Хостел «Light Life» [12]	вул. Бойчука, 1/2	хостел	-	15 номерів спальне місце в 8 місному номері – 250 грн., в 6-ти місному – 240 грн, в 4-ох місному – 280 грн, VIP номер на двох – 800 грн.	Інфраструктура кухня з побутовою технікою та посудом, паркінг Послуги проживання, трансфер, пральня, хімчистка, велопрокат, настільні ігри, користування гостьовим комп'ютером	65
Bon Apart Hotel& Apartment [13]	бул. Дружби Народів, 14-16	готель	3*	70 номерів стандарт – 1300 грн, напівлюкс – 1900 грн., люкс – 2500 грн., апартаменти студіо – 2700 грн, апартаменти бізнес – 3400 грн.	Інфраструктура парковка, ресторан, лобі- бар, конференц зала Послуги проживання, харчування, експрес реєстрація, англомовний персонал, сімейні номери, камера зберігання	68
Twin Apart Hotel [14]	бул. Дружби Народів, 14-16	готель	3*	18 номерів стандарт – 1800 грн, апартаменти студіо – 2070 грн., twin з балконом – 2970 грн., twin з двома спальнями – 4500 грн.	Інфраструктура конференц зала, парковка, ресторан, бар Послуги проживання, харчування, цілодобовий відділ реєстрації, друк документів, прибирання	66

Поруч з місцем проектування готелів немає, для характеристики конкурентів збільшили радіус дослідження до 12 км. В цьому радіусі розташовуються 4* готелі та хостели, які направлені більше на ділових туристів або на людей, що приїжджають, щоб переночувати одну ніч.

Тому для проектування було обрано 4* сімейний готель, з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Навіть в умовах війни внутрішній туризм в Україні продовжує функціонувати.

У містах проводять екскурсії, дітей розважають майстер-класами й екскурсіями, а декого навіть приваблює відпочинок на березі водоймища за наявності безпекових станів.

Звісно, ці доступні види туризму можуть існувати лише там, де не відбуваються активні бойові дії. Походи в музеї, гастротури, велопрогулянки, хайкінг, купання та інші види відпочинку доступні здебільшого в центрі та на заході України.

Привабливість Печерського району як об'єкта туризму визначається наступними факторами: зосередження величезної історичної і культурної спадщини міста, що нерозривно пов'язана з історією і культурою як України, так і інших слов'янських народів; існування досить розвинутого готельно-туристичного комплексу; сформованість його як культурного центру міжнародного рівня для розвитку пізнавального та подієвого туризму, а саме: проведення міжнародних конгресів, симпозіумів, семінарів, виставок, ярмарків, фестивалів як бази розвитку ділового і конгресного туризму; зосередження визначних пам'яток православ'я (Києво-Печерська Лавра, Видубицький монастир та ін.) як передумова розвитку релігійного туризму; проведення міжнародних змагань з різних видів спорту (футбол, гімнастика тощо); розташування біля акваторії Дніпра як основа для розвитку яхтингу та поєднання подорожей туристів з річковими і морськими круїзами [15].

За останні три роки, не беручи до уваги 2022 рік, зафіксовані стабільні темпи зростання в'їзного туризму в Печерському районі м. Києва, що складає 14% щорічно (загальний показник по Україні за цей період складав 1,5% щорічно) [7]. У той же час, приріст туристських потоків міг би бути набагато вищим, якби не

повпливав Covid, що особливо важливо, оскільки в'їзний туризм є експортним напрямом в економіці міста.

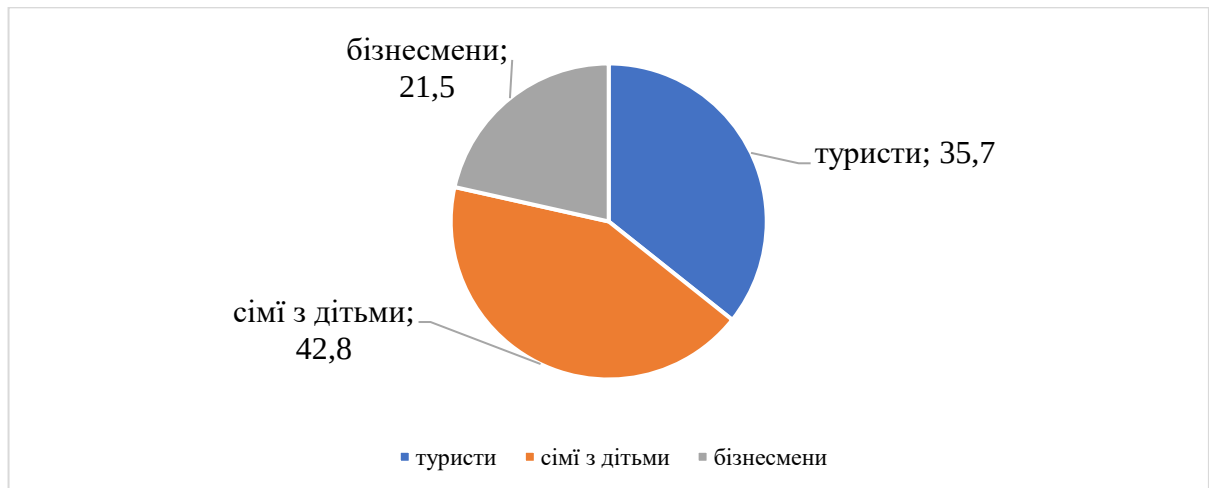


Рис.2.1 – Діаграма потенційних відвідувачів Печерського району
Ситуаційний план закладу зазначено в додатку А.

Отже, як бачимо найбільша кількість це туристи та сім'ї з дітьми, вікова категорія яких складає переважно від 20 до 45 років.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Сімейний готель категорії 4* з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, проектується за адресою м. Київ, Набережно-Печерська дорога, 5А. Готель розрахований на 96 номерів. Інтер'єр виконано в стилі еклектика.

Таблиця 2.2 – Концепція засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	сімейного типу
Категорія	4*
Кількість номерів	96
Місце знаходження:	
фактичне	м. Київ, Набережно-Печерська дорога, 5А
знакове	р. Дніпро, монумент Батьківщині Матері
Стиль дизайну	бохо
Контингент споживачів	сім'ї з дітьми з легким порушенням тривожних станів, які мають на меті реабілітацію, рекреацію та відпочинок, туристи
Основні послуги	проживання, харчування (сніданок в ресторані (шведський стіл)), піднесення багажу в номер та з номера – цілодобово, міський телефонний зв'язок, кабельне телебачення, Wi-Fi доступ до Інтернету на всій території готелю, щоденне прибирання номерів, заправлення ліжок та зміна рушників (або на прохання гостя), зміна постільної білизни (1 раз на три дні або на прохання гостя), фен у

	всіх категоріях номерів, прасування (надання праски та прасувальної дошки у номер), надання додаткового набору подушок, ковдр та постільної білизни на прохання клієнта, гардероб, чищення взуття, камера схову для особистих речей та багажу, зберігання цінностей у сейфі адміністрації готелю, виклик таксі, виклик невідкладної медичної допомоги, цілодобова охорона, повернення забутих речей, паркінг для легкових автомобілів гостей під охороною, велопаркінг.
Додаткові послуги	Послуги, що входять до спеціалізованих пакетів з надання реабілітаційних послуг для дітей з підвищеними нервовими станами, віком 4 до 14 років, пакет послуг для батьків, дитяче спеціалізоване меню, спеціалізоване кольорове оформлення інтер'єру приміщень, організація продажу квитків до музеїв та ін. визначних місць, водні процедури у відкритому басейні, арт-терапія, аромокімната, велосипедні прогулянки, послуги няні, фітнес-зала, масаж.
Інфраструктура	Ресторан, бар на поверхах, приміщення для вправ щодо зменшення тривожності, зала для йоги та розслаблення, фітнес-зал, аромокімната, бар, приміщення для занять творчістю, кабінет масажу, паркінг, бомбосховище, відкритий басейн
Режим роботи	цілорічний/ цілодобовий
Площа земельної ділянки	$232 \times 30 - 0,25\% = 5220 \text{ м}^2$

Отже, під час визначення концептуальних засад діяльності проектного готелю, було обрано такі ознаки концепції як форма власності.

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, $S_d, \text{м}^2$, розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N,$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, $\text{м}^2/\text{місце}$;

N – місткість готелю, місць.

Нормативна площа ділянки (n_z) для готелів місткістю від 100 до 500 номерів становить $30 \text{ м}^2/\text{місце}$.

$$S_d = 30 \times 232 = 6960 \text{ м}^2$$

Так як розрахункові показники ділянок для будівель від двох поверхів слід зменшувати на 25 відсотків, необхідно визначити остаточну площу ділянки:

$$6960 - 0,25 = 5220 \text{ м}^2$$

Обрана земельна ділянка для готелю забезпечує можливість облаштування необхідних об'єктів, ділянки для відпочинку, підходів, під'їздів, гостьової стоянки автотранспорту, озеленення тощо. Також нами було розраховано орієнтовну площу ділянки, визначено можливості підключення інженерних комунікацій підприємства до існуючих систем, що має становити не менше 5220 м^2 .

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

В організаційній структурі сучасних готельних комплексів виділяється основний операційний підрозділ - служба прийому і розміщення. Це пов'язане з тим, що головною послугою, яку готельні комплекси пропонують своїм гостям, є безпечне і комфортне проживання. Іншим підрозділам надається допоміжна роль підтримки основної діяльності готельного комплексу.

Таблиця 3.1 – Основні служби сімейного готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	розподіляє номери здійснює бронювання номерів проводить розрахунок надає інформацію щодо додаткових послуг	адміністратор, касир, посильний, носій, швейцар
Служба експлуатації номерного фонду	прибирання номерів прибирання холів, на поверхах дотримання чистоти в номерах	менеджер служби експлуатації номерного фонду, кастелянт, покоївки, прибиральники
Служба ресторанного господарства	організація харчування за типом «шведський стіл», що входить у вартість проживання організація харчування за меню «а ля карт» обслуговування гостей складання потреб у сировині, закупівля товарі	менеджер служби ресторанного господарства, касир, завідувач виробництвом, завідувач складським господарством, кухарі, комірник, адміністратор залу, офіціанти, бармени, прибиральниці, посудомийниці, вантажник, гардеробник
Служба безпеки	дотримання правил готелю слідкування за поточною ситуацією в готелі попередження нещасних випадків і тд	охорона
Адміністративна служба	вирішення поточних питань закладу розроблення концепції закладу в майбутньому	директор, заступник директора
Служба роботи з персоналом	згідно вільних місць, прийом працівників на роботу, організація тим білдингу	менеджер кадрової служби, робітники
Фінансово-комерційна служба	виплати співробітникам згідно їх заробітних плат складання відомостей щодо фінансового стану готелю ведення справ з держ службами	бухгалтер, головний бухгалтер

Служба культурно-дозвільного призначення	розроблення спеціалізованих програм та пакетів послуг для дітей та дорослих з тривожністю, розроблення вправ та ігор, для зменшення тривожності складання програм арт-терапії	Менеджер служби культурно-дозвільного призначення, екскурсоводи, працівники ігрової зали, працівники арт-кабінету, няня, майстер з бісеро-плетіння, працівник лего-студії
Фізкультурно-оздоровча служба	підбір фізичних вправ для спеціалізованих програм та пакетів послуг для дітей та дорослих з тривожністю, дотримання правил на воді (в басейні), заняття водними процедурами на відкритому повітрі	Менеджер фізкультурно-оздоровчої служби, інструктор фітнес-залу, інструктор залу для фізичної реабілітації, масажист, психолог, нутриціолог
Інженерно-технічна служба	дотримання правил правильного використання обладнання слідкування за технічним станом поточний ремонт	інженер, електрик, робітники

Під структурою управління готелем розуміється упорядкована сукупність взаємопов'язаних закономірностей, які перебувають між собою у певних відносинах, що забезпечують функціонування господарюючого суб'єкта як єдиного цілого.

У готельному бізнесі організаційна структура зосереджена навколо ключових функцій, безпосередньо пов'язаних з продуктом, пропонованим готелем. До цих ключових функцій відноситься прийом і розміщення гостей, виробництво харчування і напоїв, маркетинг, продаж номерів, організація конференцій і зустрічей тощо.



Рис.3.1 – Функціональна схема сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю

Отже, готель, що проектується матиме ряд приміщень, що взаємопов'язані і зручно розташовані. Це необхідно для швидкого та якісного надання сервісу гостям.

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Вестибюль є центром, який зв'язує всі основні групи готельних приміщень. Головний вхід в вестибюль має двійний тамбур. Вестибюль готелю є просторим та добре освітленим. Вхід до ресторану - справа, до бару ресторану - зліва. Зліва від входу знаходиться стійка порт'є, оснащена комп'ютером та зв'язком «U'tel», з протилежного від входу боку знаходиться гардероб.

Приміщення вестибюльної групи є монопростором основного технологічного процесу виробництва готельних послуг. Монопростір приміщень вестибюльної групи визначається двома робочими зонами: контактною (Front Desk) і неконтактною.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Банкетки	Eltap	4	542x542x500	1,17
Дитячі манежи з іграшками	KIDIGO	4	1540x1587x750	9,77
Дитяча гірка	KIDIGO	2	1800x450x900	1,62
Дивани	Eltap	6	1340x655x780	5,26
Крісло	Eltap	4	520x554x550	1,15
Журнальний столик	Eltap	4	710x652x500	1,85
Всього				20,82
Бюро прийому і реєстрації				
Front Desk	-	1	1620x630x750	1,02
Офісні стільці	Eltap	3	368x425x780	0,46
Монітори	LG	3	333x125	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Ксерокс	Xerox	2	360x300	0
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Всього				2,85
Гардероб				
Вішаки	Eltap	6	1640x350x1870	3,44
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
Всього				4,01
Сейфова				
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57

Сейф	Diplomat	7	780x650x985	3,54
Всього				4,11
<i>Швейцарська зона</i>				
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Всього				1,94
<i>Місце для багажних візків</i>				
Візки	-	7	800x600x1240	3,36
Всього				3,36
<i>Камера схову</i>				
Стелаж	Eltap	7	1700x658x1740	7,83
Всього				7,83
<i>Пост охорони</i>				
Офісні стільці	Eltap	3	368x425x780	0,46
Монітори	LG	3	333x125	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Всього				2,95
<i>Санвузол для маломобільних груп населення</i>				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Всього				0,89 + 20% = 1,06
<i>Санвузол чоловічий</i>				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	2	663x542x700	0,71
Сушарка для рук	Kroner	2	240x255	0
Пісуар	ArtCeram	3	542x500x542	0,81
Всього				2,06
<i>Санвузол жіночий</i>				
Унітаз	ArtCeram	3	796x682x652	1,62
Умивальник	ArtCeram	2	663x542x700	0,71
Сушарка для рук	Kroner	2	240x255	0
Всього				2,33
<i>Кімната чергового адміністратора</i>				
Офісні стільці	Eltap	3	368x425x780	0,46
Монітори	LG	1	333x125	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Всього				2,95
<i>Службовий санітарно-технічний блок</i>				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
Всього				0,89
<i>Медпункт</i>				
Кушетка				

Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Офісні стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Всього				3,15

Приймально – вестибюльна група приміщень сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, була прорахована та визначена, згідно обладнання, що в ній розташовуватиметься.

**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	69,4	130
Бюро прийому і реєстрації	9,5	12
Гардероб	13,3	9
Сейфова	13,7	7
Швейцарська зона	6,4	6
Місце для багажних візків	11,2	7
Камера схову	26,1	10
Пост охорони	9,8	2
Санвузол для маломобільних груп населення	3,5	6
Санвузол чоловічий	6,8	9
Санвузол жіночий	7,7	9
Кімната чергового адміністратора	9,8	12
Службовий санітарно-технічний блок	2,9	6
Медпункт	10,5	12
Всього	200,6	237

Співставивши розраховану приймально – вестибюльна група приміщень з нормативними даними сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, було проаналізовано, що деякі приміщення не співпадають за значеннями, тому складаємо остаточну табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	130
Бюро прийому і реєстрації	12
Гардероб	13,3
Сейфова	13,7
Швейцарська зона	6,4
Місце для багажних візків	11,2
Камера схову	26,1
Пост охорони	9,8

Санвузол для маломобільних груп населення	6
Санвузол чоловічий	9
Санвузол жіночий	9
Кімната чергового адміністратора	12
Службовий санітарно-технічний блок	6
Медпункт	12
Всього	276,5

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Сімейний готель, з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю розрахований на 96 номерів, категорії 4*.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 4* на 96 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2+2	1	2
Люкс, дуплекс	2	2	4	8
Напівлюкс	1	1	2	2
Номер І категорії (2)	1	2	38	76
Номер І категорії (3)	1	3	42	126
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	9	18
Всього			96	232

Оскільки готель сімейний, вважаємо за потрібне ввести ще номери, які розраховані на 3 людини. Також пропонуємо, в разі потреби, доставити дитячі ліжка. Характеристика номерів з обладнанням, представлена в табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри , мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Тумбочка біля спального місця	Eltap	2	500x390x450	0,39
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Телефон	LG	1	147x156	0
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Ліжко	Eltap	1	1987x2100x800	4,17
Дитяче ліжко	Eltap	1	1600x750x600	1,2
Міні-сейф	-	1	470x400	0
Міні-бар	-	1	700x500x780	0,35
Шафа	Eltap	1	996x690x1540	0,68
				8,22

Вітальня				
Банкетки	Eltap	2	542x542x500	0,58
Дитячі манежи з іграшками	KIDIGO	1	1540x1587x750	2,44
Дитяча гірка	KIDIGO	1	1800x450x900	0,81
Дивани	Eltap	1	1340x655x780	0,87
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
Журнальний столик	Eltap	1	710x652x500	0,46
				5,73
Кухня				
Кухонна стінка	-	1	1680x665x1870	1,11
Обідній стіл	Eltap	1	1540x800x690	1,23
Стільці	Eltap	4	368x425x780	0,62
				2,96
Санітарний вузол основний				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Душова кабіна	ArtCeram	1	1240x980x1950	1,21
Ванна	ArtCeram	1	1050x652x652	0,68
Фен	BABYLISS	1	145x120	0
Поличка	-	1	320x100	0
Дзеркало	-	1	520x100	0
				2,78
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
				0,89
Передпокій				
Вішак	Eltap	1	1640x350x1870	0,57
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
				1,14
				21,72
Люкс				
Житлова кімната				
Тумбочка біля спального місця	Eltap	2	500x390x450	0,39
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Телефон	LG	1	147x156	0
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Ліжко	Eltap	1	1987x2100x800	4,17
Дитяче ліжко	Eltap	1	1600x750x600	1,2
Міні-сейф	-	1	470x400	0
Міні-бар	-	1	700x500x780	0,35
Шафа	Eltap	1	996x690x1540	0,68
				8,22
Вітальня				
Дитячі манежи з іграшками	KIDIGO	1	1540x1587x750	2,44

Дитяча гірка	KIDIGO	1	1800x450x900	0,81
Дивани	Eltap	1	1340x655x780	0,87
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
Журнальний столик	Eltap	1	710x652x500	0,46
				5,15
Санітарний вузол основний				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Душова кабіна	ArtCeram	1	1240x980x1950	1,21
Ванна	ArtCeram	1	1050x652x652	0,68
Фен	BABYLISS	1	145x120	0
Поличка	-	1	320x100	0
Дзеркало	-	1	520x100	0
				2,78
Санітарний вузол додатковий				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
				0,89
Передпокій				
Вішак	Eltap	1	1640x350x1870	0,57
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
				1,14
				18,18
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Тумбочка біля спального місця	Eltap	1	500x390x450	0,19
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Телефон	LG	1	147x156	0
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Ліжко	Eltap	1	987x2100x800	2,07
Дитяче ліжко	Eltap	1	1600x750x600	1,2
Шафа	Eltap	1	996x690x1540	0,68
Дивани	Eltap	1	1340x655x780	0,87
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
				7,01
Санітарний вузол				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Душова кабіна	ArtCeram	1	1240x980x1950	1,21
				2,1
Передпокій				
Вішак	Eltap	1	1640x350x1870	0,57
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
				1,14
				9,05

Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Тумбочка біля спального місця	Eltap	2	500x390x450	0,39
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Телефон	LG	1	147x156	0
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Ліжко	Eltap	2	987x2100x800	4,14
Ліжко дитяче	Eltap	1	650x1750x800	1,13
Шафа	Eltap	1	996x690x1540	0,68
				7,77
Санітарний вузол				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Душова кабіна	ArtCeram	1	1240x980x1950	1,21
Фен	BABYLISS	1	145x120	0
Поличка	-	1	320x100	0
Дзеркало	-	1	520x100	0
				2,1
Передпокій				
Вішак	Eltap	1	1640x350x1870	0,57
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
				1,14
				11,01
Номери I категорії (тримісний)				
Житлова кімната				
Тумбочка біля спального місця	Eltap	3	500x390x450	0,58
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Телефон	LG	1	147x156	0
Стільці	Eltap	3	368x425x780	0,46
Ліжко дитяче	Eltap	1	650x1750x800	1,13
Ліжко	Eltap	1	1987x2100x800	4,17
Шафа	Eltap	1	996x690x1540	0,68
				8,14
Санітарний вузол				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Душова кабіна	ArtCeram	1	1240x980x1950	1,21
Фен	BABYLISS	1	145x120	0
Поличка	-	1	320x100	0
Дзеркало	-	1	520x100	0
				2,1
Передпокій				
Вішак	Eltap	1	1640x350x1870	0,57
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
				1,14

				11,38
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Тумбочка біля спального місця	Eltap	2	500x390x450	0,39
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Телефон	LG	1	147x156	0
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Ліжко	Eltap	2	987x2100x800	4,14
Ліжко дитяче	Eltap	1	650x1750x800	1,13
Шафа	Eltap	1	996x690x1540	0,68
				7,77
Санітарний вузол				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Душова кабіна	ArtCeram	1	1240x980x1950	1,21
Фен	BABYLISS	1	145x120	0
Поличка	-	1	320x100	0
Дзеркало	-	1	520x100	0
				2,1
Передпокій				
Вішак	Eltap	1	1640x350x1870	0,57
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
				1,14
				11,01

Визначивши площу номерів сімейного готелю, з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, розписуємо окремо площу кожного з приміщень, табл.3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів сімейного готелю категорії 4* на 96 номерів

Тип номера	Площа, м ²				
	житлова	санвузлів		передпокою	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	56,5	9,2	2,9	3,8	72,4
Люкс	44,7	9,2	2,9	3,8	60,6
Напівлюкс	19,3	7	-	3,8	30,1
Номер І категорії (двомісний)	25,9	7	-	3,8	36,7
Номер І категорії (тримісний)	27,1	7	-	3,8	37,9
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	33,2	7	-	3,8	36,7 + 20% = 44

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом готелю та

іншими приміщеннями. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розминутися двоє людей з валізами у руках (не менше як 1,3 м і не більше як 2,4 м). Коридори по всій довжині повинні бути на одному рівні, а у випадку перепаду рівнів потрібно передбачити засоби орієнтиру: освітлення, заміну сходів поступовим підйомом підлоги, озеленення низу стін, у місці перепаду тощо. Підлога коридорів покривається матеріалами, що поглинають шум і не є слизькими, а стіни і стеля виготовляються із вогнестійких матеріалів.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Банкетки	Eltap	4	542x542x500	1,17
Дитячі манежи з іграшками	KIDIGO	1	1540x1587x750	2,44
Дивани	Eltap	2	1340x655x780	1,75
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
Журнальний столик	Eltap	2	710x652x500	0,92
				6,85
Кімната чергового персоналу				
Крісло	Eltap	2	520x554x550	0,57
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Телефон	LG	1	147x156	0
				3,06
Комора брудної білизни				
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
				1,37
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Стелаж	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
				4,72
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	-	3	800x600x1240	1,44
				1,44
Санвузол для персоналу				
Унітаз	ArtCeram	1	796x682x652	0,54
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Сушарка для рук	Kroner	1	240x255	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Душова кабіна	ArtCeram	1	1240x980x1950	1,21
				2,1
Сервізна				
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12

Стелаж	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
				3,35
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі				
Білизнопровід	-	1	540x550	0,29
Стелаж	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
				2,52

Приміщення поповерхового обслуговування сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, була прораховані та визначені, згідно обладнання, що в них розташовуватиметься.

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	22,8	30
Кімната чергового персоналу	10,2	12
Комора брудної білизни	4,5	6
Комора прибирального інвентаря	15,7	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	4,8	12
Санвузол для персоналу	7	8
Сервізна	11,1	8
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі	8,4	4
	84,5	84

Співставивши розраховані приміщення поповерхового обслуговування з нормативними даними сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, було проаналізовано, що деякі приміщення не співпадають за значеннями, тому складаємо остаточну табл.3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	15,7
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	8
Сервізна	11,1
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі	8,4
	103,2

Отже, приміщення поповерхового обслуговування сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю становлять 103,2 м².

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Ресторан при сімейному готелі з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю розрахований на $232 \times 0,75 = 174$ місця. Ресторан відкритого типу та запрошує після сніданку всіх охочих.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	Перший	174	мешканці готелю і гості м. Київ	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «a la carte»	офіціантами, часткове, повне	європейська, українська спеціальне дитяче меню	8.00-21.00
Бар при вестибюлі	Перший	34	мешканці готелю і гості м. Київ	«a la carte»	повна	-	12.00-23.00
Їдальня для персоналу	-	42	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	8.00-22.00
Бар при укрітті	Перший	28	мешканці готелю і гості м. Київ	«a la carte»	повна	-	12.00-23.00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Ресторан готелю включає в себе меню сніданків за типом «шведський стіл», меню «a la carte», карту напоїв та дитяче меню.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Закуска з перепелиних яєць з шинкою на тостах	55
згідно ТК	Кіш з куркою та грибами	65
згідно ТК	Жовтий рисовий салат в солодкому перці (томати, рис, перець солодкий, сирокочена свинина, огірок, оливки, часник, оливкова олія)	70
згідно ТК	Кукурудзяний салат (ковбаса молочна, сир твердий, цибуля, кукурудза консервована, огірки марин, перець солодкий, гірчиця, оливкова олія)	70
згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, салямі, балик)	20/20/20
згідно ТК	Сирне плато (голландський, сулугуні ,адигейський)	20/20/20
згідно ТК	Вершково-йогуртове асорті: • йогурт грушевий 1,5% • йогурт полуничний 1% • йогурт з висівками 1,5%	120
	Мюслі	80
	Молоко	120
	Кефір	120
Гарячі страви		
згідно ТК	Молочні сосиски в млинцевому тісті	80
згідно ТК	Млинці з курячим м'ясом	85
згідно ТК	Фаршировані кабачки (томати, бекон, цибуля, сир Гауда)	60
згідно ТК	Гарбузові оладки з часником	65
згідно ТК	Пшоняна каша з гарбузом та медом	75
згідно ТК	Каша гречана	75
згідно ТК	Вареники з сиром та родзинками в сметанному соусі	70/5
згідно ТК	Ячня з грибами	80
згідно ТК	Омлет-запіканка з сиром та ковбасою	90
Солодкі страви		
згідно ТК	Полуничне морозиво на згущеному молоці	50
згідно ТК	Сирна запіканка з білим шоколадом та малиною	60
згідно ТК	Цукерки зі сухофруктів (курага, родзинки, чорнослив, грецькі горіхи, лимон, мед)	25
Напої		
згідно ТК	Чай: - зелений класичний чай(«Greenfield») - бленд чая трав'яного та зеленого «Lovage» цитрусова меліса - чорний класичний чай («Гірський Цейлон») - чорний чай «Lovage» малина-ваніль - чай квітковий синій «Trevi Анчан»	200
згідно ТК	Кава: - рістретто - допіо - лате-макіато - кава по-віденські - лате - мокко - капучино ванільне	15 60 120 120 150 150 150

згідно ТК	Яблучний фреш	250
згідно ТК	Грушевий смузі	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб «Любительський» житньо-пшеничний заварний	20
	Хліб пшеничний молочний	20
	Гарбузовий пиріг з сирним кремом	55
	Сирні тістечка з яблуками та корицею	50

Таблиця 3.13 – Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви		
згідно ТК	Курка запечена в апельсиновому соусі з розмарином	125
згідно ТК	Паприкаш з яловичини	250
згідно ТК	Картопляна запіканка з грибами	175
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Бутерброди з печеним перцем та сиром	120
згідно ТК	Рибне асорті (лосось, масляна, вугор та грінки з червоною ікрою)	40/40/30/30
згідно ТК	Овочевий салат з копченю скумбрією (яйця, огірок, скумбрія гаряч копчення, редиска, шпинат, рукола, зелена цибуля в сметанно-майонезному соусі)	175
згідно ТК	Салат з куркою, апельсинами та сиром фета (мікс салату, куряче філе, апельсин, сир фета, грецькі горіхи, мед, діжонська гірчиця в заправці з натурального йогурту)	170
згідно ТК	Салат з печеними баклажанами (баклажани, цибуля, томати черрі, часник, петрушка, оливкова олія)	170
згідно ТК	Італійський салат (томати, огірок, червона цибуля, крутони, базилік та оливкова олія)	175
згідно ТК	Асорті з маринованих грибів (лисички, печериці, опеньки)	50/50/50
згідно ТК	Сирна тарілка (сир камамбер, пармезан, данаблю)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Філе телупії з овочевим міксом (морква, цибуля, томати) в сезамово-соевому соусі	75
згідно ТК	Запечене філе скумбрії в соусі Якіторі	90
згідно ТК	Міні-шніцель зі свинини	75
Перші страви		
згідно ТК	Овочевий суп з куркою та вершками	250
згідно ТК	Борщ з вушками	250
згідно ТК	Суп-пюре з цвітної капусти	250
Другі страви		
згідно ТК	Смажений лосось з грейпфрутовим соусом	260
згідно ТК	Рибні котлети з окуня с рисом	120/125
згідно ТК	Курячі сердечка тушковані в томатно-сметанному соусі з картопляним пюре	120/120
згідно ТК	Міні-тютелі в томатному соусі з макаронами	135/125
згідно ТК	Перець фарширований м'ясом і кукурудзою	260
згідно ТК	Овоче рагу з яловичиною та квасолею	270
згідно ТК	Свинина з кисло-солодким перцем	270
згідно ТК	Вареники з лівером	175
згідно ТК	Рисова локшина з креветками	175

згідно ТК	Картопляні зрази з м'ясом	170
Солодкі страви		
згідно ТК	Бананове морозиво	50
згідно ТК	Малиновий десерт з маскарпоне	125
згідно ТК	Безе з фундуком і какао	115
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («Exclusive Gun Powder») вітамінний чай з липою чай чорний «Qualitea Sunset» великолистовий чай Карпатський трав'яний	200 (400)
згідно ТК	Кава: рістретто американо флет вайт еспreso макіато раф кава американо з молоком капучино	15 100 120 120 120 120 150
Холодні напої		
згідно ТК	Апельсиновий морс	250
згідно ТК	Чайний лимонад	250
згідно ТК	Фруктовий пунш	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Вісівковий хліб	20
	Хліб житньо-пшеничний на заквасці	20
	Ролліні з вишнею	80
	Виноградний пиріг	125

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
Горілка «Український дух», Україна, 40% об.	1/0,05
Горілка «Zubrowka Biala», Польща, 40% об.	1/0,05
Горілка «Riga Black», Латвія, 40% об.	1/0,05
Вина	
Finca Las Moras, біле сухе, Аргентина, 12,5% об.	0,7/0,1
Frontera Chardonnay, біле напівсухе, Чилі, 12% об.	0,7/0,1
Latinium Riesling, біле напівсолодке, Німеччина, 9% об.	0,7/0,1
Rosado, рожеве сухе, Іспанія, 13,5% об.	0,7/0,1
Peter&Peter Pinot Noir, рожеве напівсухе, Німеччина, 11% об.	0,7/0,1
Mondo de Vino Mosketto, рожеве напівсолодке, Італія, 5,5% об.	0,7/0,1
Shabo Grande Reserve Каберне, червоне сухе, Україна, 13% об.	0,7/0,1
Kartuli Vazi Піросмані, червоне напівсухе, Грузія, 11,5% об.	0,7/0,1
Tbilvino Алазанська долина, червоне напівсолодке, Грузія, 11,5% об.	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино «Schlumberger Gruner Veltliner» біле сухе, Австрія, 12% об.	0,75/0,75
Вино «Bostavan DOR Rose» рожеве напівсухе, Молдова, 12% об.	0,75/0,75
Вино «Aznauri» червоне напівсолодке, Україна, 10-13% об.	0,75/0,75

Ром	
El Galipote темний, Литва, 40% об.	1/0,05
Diplomatico Reserva Exclusiva, Венесуела, 40% об.	1/0,05
Віскі	
Isle of Jura Journey, Велика Британія, 40% об.	1/0,05
Glen Grant, Велика Британія, 50% об.	1/0,05
Aerstone Land Cask, Велика Британія, 40% об.	1/0,05
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна вода «Моршинська», газована, не газована, Україна	0,5
Мінеральна вода «Миргородська», газована, не газована, Україна	0,5
Солодкий напій газований «Крюшон» кавун, Україна	0,5
Газований напій без цукру «San-Benedetto» грейпфрут, Італія	0,5
Пиво	
«Krombacher Pils», Німеччина, 4,8% об., світле фільтроване	0,5
«Біле», Україна, 5% об, світле не фільтроване	0,5
«Kostrizer», Німеччина, 4,8% об., темне фільтроване	0,5

Таблиця 3.15 – Дитяче меню

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Тост з рваною креветкою, скрамбелом та авокадо	120
згідно ТК	Паштет із курячої печінки з тостами	50/60
згідно ТК	Бейбі цезар (лист салату, куряче філе, яйця, олія, томати черрі, безлактозний сир)	120
згідно ТК	Вінегрет (картопля, буряк, морква, огірок, петрушка)	125
Перші страви		
згідно ТК	Курячий бульйон	200
згідно ТК	Овочевий бульйон	200
згідно ТК	Гарбузовий крем-суп з креветками	200
Другі страви		
згідно ТК	Хек запечений з овочами	150
згідно ТК	Котлети курячі на парі з броколі	75/75
згідно ТК	Індичка з кукурудзяною кашею	75/75
згідно ТК	Равіолі зі шпинатом та сиром к/м	140
Солодкі страви		
згідно ТК	Бананові панкейки (борошно, банани, яйця, молоко б/л) з кленовим сиропом	100/20
згідно ТК	Ніжний пудинг (яйця, молоко б/л, цукрова пудра)	125
згідно ТК	Сирна запіканка з безлактозною сметаною	100/20
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: чай з ромашкою вітамінний чай з липою чай чорний «Qualitea Sunset» великолистий чай Карпатський трав'яний	200
Холодні напої		
згідно ТК	Апельсиновий морс	250
згідно ТК	Чайний лимонад	250

згідно ТК	Фруктовий пунш	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Сирне печиво в кокосовій стружці	45
	Виноградний пиріг	80

Ресторан закладу розрахований на 174 місця. Знаючи кількість місць, норми оборотності місця та середнє завантаження обідньої зали, визначаємо кількість споживачів, табл.3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 174 місця

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰	сніданок для мешканців готелю		232
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	перерва		
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	30	78
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	40	104
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	70	183
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	40	104
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	40	104
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	20	52
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1,5	30	78
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,6	70	74
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	0,6	40	42
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,6	40	42
Всього відвідувачів за день			861
Денна оборотність місця, раз			4,9

$$N_{\text{стр}} = 232 \times 7 + 861 \times 3,5 = 1624 + 3014 = 4638 \text{ шт.}$$

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		К-кість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви і закуски	30		487
м'ясні		40	195
овочеві		40	195
молоко та кисломолочні продукти		20	97
Гарячі страви	50		812
м'ясні, рибні		20	162
круп'яні, овочеві		25	203
яєчні, сирні		55	447
Солодкі страви	20		325
Всього	100		1624

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		К-кість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	452
Холодні страви і закуски	30		904
рибні		25	226
салати		65	588
кисломолочні продукти		10	90
Гарячі закуски	5	100	151
Супи	10	100	301
Другі гарячі страви	30		904
рибні		15	136
м'ясні		65	588
круп'яні		20	188
Солодкі страви	10	100	302
Всього	100		3014

Закупівельна продукція ресторану розраховується також за встановленими нормами споживання на 1 людину. Розрахунок представлено в табл.3.19-3.20.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 232 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,25	58
Холодні напої:	л	0,25	58
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	23
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	162

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 861 відвідувача
Гарячі напої:	л	0,05	43
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	43
мінеральна вода		0,08	69
власного виробництва		0,1	86
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Вісівковий хліб		0,05	43
Хліб житньо-пшеничний на заквасці		0,05	43
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	431
Вино-горілчані вироби	л	0,1	86

Пиво	л	0,025	22
------	---	-------	----

Визначившись з нормами та споживанням страв та закупівельної продукції, розраховуємо дані позиції в меню, табл.3.21-3.23.

Таблиця 3.21 – Денна виробнича програма сніданку

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Закуска з перепелиних яєць з шинкою на тостах	55	55
згідно ТК	Кіш з куркою та грибами	68	65
згідно ТК	Жовтий рисовий салат в солодкому перці (томати, рис, перець солодкий, сиркопчена свинина, огірок, оливки, часник, оливкова олія)	95	70
згідно ТК	Кукурудзяний салат (ковбаса молочна, сир твердий, цибуля, кукурудза консервована, огірки марин, перець солодкий, гірчиця, оливкова олія)	100	70
згідно ТК	М'ясне асорті (шинка, салямі, балик)	72	20/20/20
згідно ТК	Сирне плато (голландський, сулугуні, адигейський)	47	20/20/20
згідно ТК	Вершково-йогуртове асорті: • йогурт грушевий 1,5% • йогурт полуничний 1% • йогурт з висівками 1,5%	20	120
	Мюслі	10	80
	Молоко	12	120
	Кефір	8	120
Гарячі страви			
згідно ТК	Молочні сосиски в млинцевому тісті	62	80
згідно ТК	Млинці з курячим м'ясом	100	85
згідно ТК	Фаршировані кабачки (томати, бекон, цибуля, сир Гауда)	63	60
згідно ТК	Гарбузові оладки з часником	40	65
згідно ТК	Пшоняна каша з гарбузом та медом	51	75
згідно ТК	Каша гречана молочна з вершковим маслом	49	75
згідно ТК	Вареники з сиром та родзинками в сметанному соусі	247	70/5
згідно ТК	Ячня з грибами	125	80
згідно ТК	Омлет-запіканка з сиром та ковбасою	75	90
Солодкі страви			
згідно ТК	Полуничне морозиво на згущеному молоці	125	50
згідно ТК	Сирна запіканка з білим шоколадом та малиною	81	60
згідно ТК	Цукерки зі сухофруктів (курага, родзинки, чорнослив, грецькі горіхи, лимон, мед)	119	25
Напої			
згідно ТК	Чай: - зелений класичний чай («Greenfield») - бленд чая трав'яного та зеленого «Lovare» - цитрусова меліса - чорний класичний чай («Гірський Цейлон») - чорний чай «Lovare» малина-ваніль - чай квітковий синій «Trevi Анчан»	28	200

згідно ТК	Кава: рістретто допіо лате-макіато кава по-віденські лате мокко капучино ванільне	15	15 60 120 120 150 150 150
згідно ТК	Яблучний фреш	5	250
згідно ТК	Грушевий смузі	10	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб «Любительський» житньо-пшеничний заварний	13	20
	Хліб пшеничний молочний	10	20
	Гарбузовий пиріг з сирним кремом	78	55
	Сирні тістечка з яблуками та корицею	84	50

**Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 174
міся**

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви г (мл)
Фірмові страви			
згідно ТК	Курка запечена в апельсиновому соусі з розмарином	250	125
згідно ТК	Паприкаш з яловичини	154	250
згідно ТК	Картопляна запіканка з грибами	48	175
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Бутерброди з печеним перцем та сиром	115	120
згідно ТК	Рибне асорті (лосось, масляна, вугор та грінки з червоною ікрою)	226	40/40/30/30
згідно ТК	Овочевий салат з копченням скумбрією (яйця, огірок, скумбрія гаряч копчення, редиска, шпинат, рукола, зелена цибуля в сметанно-майонезному соусі)	94	175
згідно ТК	Салат з куркою, апельсинами та сиром фета (мікс салату, куряче філе, апельсин, сир фета, грецькі горіхи, мед, діжонська гірчиця в заправці з натурального йогурту)	87	170
згідно ТК	Салат з печеними баклажанами (баклажани, цибуля, томати черрі, часник, петрушка, оливкова олія)	75	170
згідно ТК	Італійський салат (томати, огірок, червона цибуля, крутони, базилік та оливкова олія)	79	175
згідно ТК	Асорті з маринованих грибів (лисички, печериці, опеньки)	138	50/50/50
згідно ТК	Сирна тарілка (сир камамбер, пармезан, данаблю)	90	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	Філе телупії з овочевим міксом (морква, цибуля, томати) в сезамово-соєвому соусі	51	75
згідно ТК	Запечене філе скумбрії в соусі Якіторі	52	90
згідно ТК	Міні-шніцель зі свинини	48	75
Перші страви			

згідно ТК	Овочевий суп з куркою та вершками	102	250
згідно ТК	Борщ з вушками	101	250
згідно ТК	Суп-пюре з цвітної капусти	98	250
Другі страви			
згідно ТК	Смажений лосось з грейпфрутовим соусом	78	260
згідно ТК	Рибні котлети з окуня с рисом	58	120/125
згідно ТК	Курячі сердечка тушковані в томатно-сметанному соусі з картопляним пюре	85	120/120
згідно ТК	Міні-тютфелі в томатному соусі з макаронами	105	135/125
згідно ТК	Перець фарширований м'ясом і кукурудзою	114	260
згідно ТК	Овоче рагу з яловичиною та квасолею	120	270
згідно ТК	Свинина з кисло-солодким перцем	164	270
згідно ТК	Вареники з лівером	88	175
згідно ТК	Рисова локшина з креветками	54	175
згідно ТК	Картопляні зрази з м'ясом	46	170
Солодкі страви			
згідно ТК	Бананове морозиво	89	50
згідно ТК	Малиновий десерт з маскарпоне	101	125
згідно ТК	Безе з фундуком і какао	112	115
Гарячі напої			
згідно ТК	Чай: зелений класичний чай («Exclusive Gun Powder») вітамінний чай з липою чай чорний «Qualitea Sunset» великолистий чай Карпатський трав'яний	23	200 (400)
згідно ТК	Кава: рістретто американо флет вайт еспресо макіато раф кава американо з молоком капучино	20	15 100 120 120 120 120 150
Холодні напої			
згідно ТК	Апельсиновий морс	46	250
згідно ТК	Чайний лимонад	25	250
згідно ТК	Фруктовий пунш	15	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Висівковий хліб	43	20
	Хліб житньо-пшеничний на заквасці	43	20
	Ролліні з вишнею	231	80
	Виноградний пиріг	200	125

**Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 174
місця (напої)**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
Горілка «Український дух», Україна, 40% об.	6	1/0,05
Горілка «Zubrowka Biala», Польща, 40% об.	7	1/0,05
Горілка «Riga Black», Латвія, 40% об.	8	1/0,05
Вина		
Finca Las Moras, біле сухе, Аргентина, 12,5% об.	4	0,7/0,1
Frontera Chardonnay, біле напівсухе, Чилі, 12% об.	3	0,7/0,1
Latinium Riesling, біле напівсолодке, Німеччина, 9% об.	2	0,7/0,1
Rosado, рожеве сухе, Іспанія, 13,5% об.	1	0,7/0,1
Peter&Peter Pinot Noir, рожеве напівсухе, Німеччина, 11% об.	3	0,7/0,1
Mondo de Vino Mosketto, рожеве напівсолодке, Італія, 5,5% об.	2	0,7/0,1
Shabo Grande Reserve Каберне, червоне сухе, Україна, 13% об.	4	0,7/0,1
Kartuli Vazi Піросмані, червоне напівсухе, Грузія, 11,5% об.	5	0,7/0,1
Tbilvino Алазанська долина, червоне напівсолодке, Грузія, 11,5% об.	6	0,7/0,1
Ігристі вина		
Вино «Schlumberger Gruner Veltliner» біле сухе, Австрія, 12% об.	6	0,75/0,75
Вино «Bostavan DOR Rose» рожеве напівсухе, Молдова, 12% об.	5	0,75/0,75
Вино «Aznauri» червоне напівсолодке, Україна, 10-13% об.	4	0,75/0,75
Ром		
El Galipote темний, Литва, 40% об.	3	1/0,05
Diplomatico Reserva Exclusiva, Венесуела, 40% об.	2	1/0,05
Віскі		
Isle of Jura Journey, Велика Британія, 40% об.	5	1/0,05
Glen Grant, Велика Британія, 50% об.	7	1/0,05
Aerstone Land Cask, Велика Британія, 40% об.	3	1/0,05
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «Моршинська», газована, не газована, Україна	39	0,5
Мінеральна вода «Миргородська», газована, не газована, Україна	30	0,5
Солодкий напій газований «Крюшон» кавун, Україна	23	0,5
Газований напій без цукру «San-Benedetto» грейпфрут, Італія	20	0,5
Пиво		
«Krombacher Pils», Німеччина, 4,8% об., світле фільтроване	7	0,5
«Біле», Україна, 5% об, світле не фільтроване	8	0,5
«Kostrizer», Німеччина, 4,8% об., темне фільтроване	7	0,5

Отже, таким чином ми розрахували кількість порцій меню сніданку, основного та карти напоїв.

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Кулінарну продукцію в сучасному закладі ресторанного господарства виробляють у певній послідовності, починаючи від забезпечення сировиною, обладнанням, інвентарем та енергією і закінчуючи реалізацією готової продукції.

Процес перетворення сировини в готову продукцію називають технологічним. Він складається з послідовних стадій: приймання і зберігання сировини; обробки сировини і виробництво напівфабрикатів; виробництво готової продукції; реалізація готової продукції.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, н/ф	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	куряче філе	охолоджене
	яловичина	охолоджена
	свинина	охолоджена
	курячі сердечка	охолоджені
Риба та морепродукти	телятія	охолоджена
	скумбрія	охолоджена
	лосось	охолоджений
	окунь	охолоджений
	креветки	охолоджені
М'ясна та рибна гастрономія	шинка	вакуумована
	с/к свинина	вакуумована
	ковбаса молочна	вакуумована
	саламі	вакуумоване
	балик	вакуумований
	молочні сосиски	вакуумовані
	бекон	вакуумований
	лосось	вакуумований
	масляна	вакуумована
	скумбрія г/к	вакуумована
	вушка	вакуумовані
	вугор	вакуумований
	перепелині яйця	с/о, охолоджені
	сир голандський	вакуумований
Молоко, молочні та жирові продукти	сулугуні	вакуумований
	адигейський	вакуумований
	йогурти	1-1,5% жирності
	сир гауда	вакуумований
	сир к/м	15% жирності
	сметана	15% жирності
	маскарпоне	вакуумований
	яйця	с/о, охолоджені
	вершки	15% жирності
	сир фета	вакуумований

	камамбер	вакуумований
	пармезан	вакуумований
	данаблю	вакуумований
	молоко	3,2% жирності
	кефір	2,5% жирності
Овочі та зелень	гриби	свіжі
	томати	свіжі
	перець	свіжий
	огірок	свіжий
	часник	свіжий
	цибуля	свіжа
	гарбуз	свіжий
	картопля	свіжа
	редиска	свіжа
	шпинат	свіжий
	рукола	свіжа
	зелена цибуля	свіжа
	лист салату	свіжий
	баклажани	свіжі
	базилік	свіжий
	морква	свіжа
	цвітна капуста	свіжа
	кукурудза	свіжа
Фрукти та ягоди	полуниця	заморожена
	малина	заморожена
	лимон	свіжий
	грейпфрут	свіжий
Бакалійні товари	апельсин	свіжий
	оливки	консервовані
	гірчиця	в пляшці
	оливкова олія	в пляшці
	кукурудза	консервована
	огірки мариновані	консервовані
	мед	в пляшці
	згущене молоко	в пляшці
	червона ікра	консервована
	лисички	консервовані
	печериці	консервовані
	опеньки	консервовані
	сезамово-соевий соус	в пляшці
	соус Якіторі	в пляшці
	квасоля	консервована
Сипучі продукти	борошно	фасоване
	рис	фасований
	крупа пшона	фасована
	крупа гречана	фасована
	родзинки	фасовані
	білий шоколад	фасований
	курага	фасована
	розмарин	фасований

	чорнослив	фасований
	макарони	фасовані
	рисова локшина	фасована
	фундук	фасований
	какао	фасоване
	грецькі горіхи	фасовані
	Мюслі або хлоп'я	фасовані
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб	фасований
	Гарбузовий пиріг з сирним кремом	фасований
	Сирні тістечка з яблуками та корицею	фасовані
	Ролліні з вишнею	фасовані
	Виноградний пиріг	фасований
Напої алкогольні	Горілка «Український дух», Україна, 40% об.	бутильована
	Горілка «Zubrowka Biala», Польща, 40% об.	бутильована
	Горілка «Riga Black», Латвія, 40% об.	бутильована
	Finca Las Moras, біле сухе, Аргентина, 12,5% об.	бутильована
	Frontera Chardonnay, біле напівсухе, Чилі, 12% об.	бутильована
	Latinium Riesling, біле напівсолодке, Німеччина, 9% об.	бутильована
	Rosado, рожеве сухе, Іспанія, 13,5% об.	бутильована
	Peter&Peter Pinot Noir, рожеве напівсухе, Німеччина, 11% об.	бутильована
	Mondo de Vino Mosketto, рожеве напівсолодке, Італія, 5,5% об.	бутильована
	Shabo Grande Reserve Каберне, червоне сухе, Україна, 13% об.	бутильована
	Kartuli Vazi Піросмані, червоне напівсухе, Грузія, 11,5% об.	бутильована
	Tbilvino Алазанська долина, червоне напівсолодке, Грузія, 11,5% об.	бутильована
	Вино «Schlumberger Gruner Veltliner» біле сухе, Австрія, 12% об.	бутильована
	Вино «Bostavan DOR Rose» рожеве напівсухе, Молдова, 12% об.	бутильована
	Вино «Aznauri» червоне напівсолодке, Україна, 10-13% об.	бутильована
	El Galipote темний, Литва, 40% об.	бутильована
	Diplomatico Reserva Exclusiva, Венесуела, 40% об.	бутильована
	Isle of Jura Journey, Велика Британія, 40% об.	бутильована
	Glen Grant, Велика Британія, 50% об.	бутильована
	Aerstone Land Cask, Велика Британія, 40% об.	бутильована

Напої безалкогольні або слабоалкогольні	«Krombacher Pils», Німеччина, 4,8% об., світле фільтроване	бутильована
	«Біле», Україна, 5% об, світле не фільтроване	бутильована
	«Kostrizer», Німеччина, 4,8% об., темне фільтроване	бутильована
	Мінеральна вода «Моршинська», газована, не газована, Україна	бутильована
	Мінеральна вода «Миргородська», газована, не газована, Україна	бутильована
	Солодкий напій газований «Крюшон» кавун, Україна	бутильована
	Газований напій без цукру «San- Benedetto» грейпфрут, Італія	бутильована

Продовольча сировина й харчові продукти зазнають переробки на різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства такі: приймання продовольчої сировини і харчових продуктів; зберігання харчових продуктів; механічна та гідромеханічна обробка сировини; теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі; зберігання готової продукції; організація споживання їжі.

У процесі виробництва напівфабрикатів, а потім готових страв, продукти або сировину зі складів направляють у відповідні цехи (м'ясо-рибний, овочевий, гарячий, холодний), де проводять їх механічну, а згодом термічну обробку і доводять до готовності.

Усі цехи безпосередньо пов'язані з мийними столового та кухонного посуду, звідки чистий посуд направляється у сервізну та у цехи.

У заготівельних цехах проводиться первинна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки. У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви та напої, відбувається порціонування н/ф і відправлення їх у гарячий цех для подальшого приготування.

У гарячому цеху виготовляються перші страви, гарячі страви та закуски, другі страви, гарячі солодкі страви та напої. Також в гарячому цеху проводиться смаження, варіння, тушкування та відпуск готових страв.

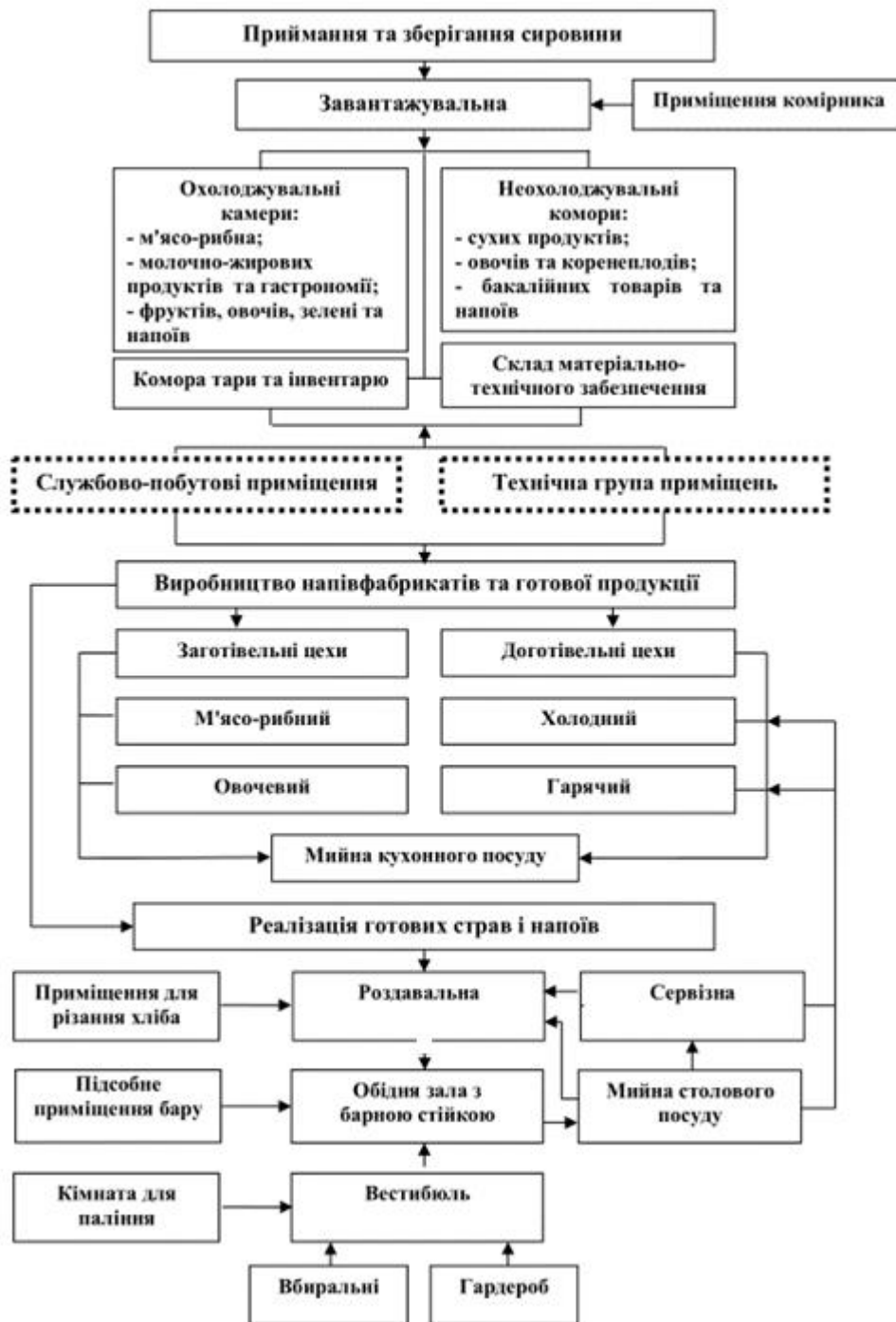


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

Всі приміщення ресторану спрямовані на надання якісного обслуговування.

Реалізація та відпуск готових страв відбувається через роздавальну, в якій офіціанти приймають готове замовлення та доставляють страви клієнтам.

Споживання страв відбувається у обідньому залі ресторану (приміщення для споживачів). Для клієнтів ресторанного закладу також призначені такі приміщення, як вестибюль, який включає гардероб та санвузол.

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

Ресторан сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, має декілька стадій для обслуговування споживачів. Нижче наведено дії персоналу в разі реалізації продукції та організації споживання, рис.3.3.

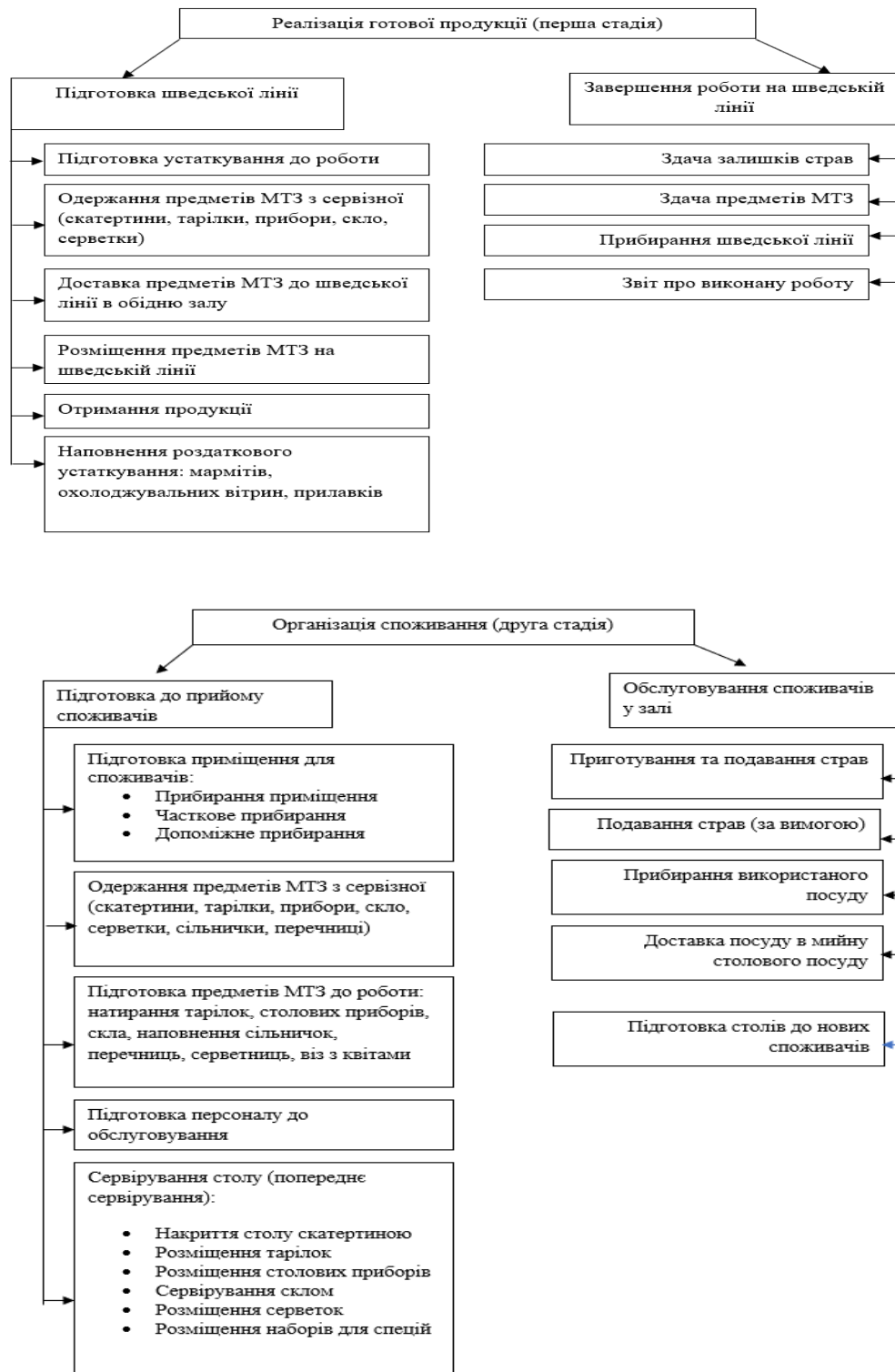
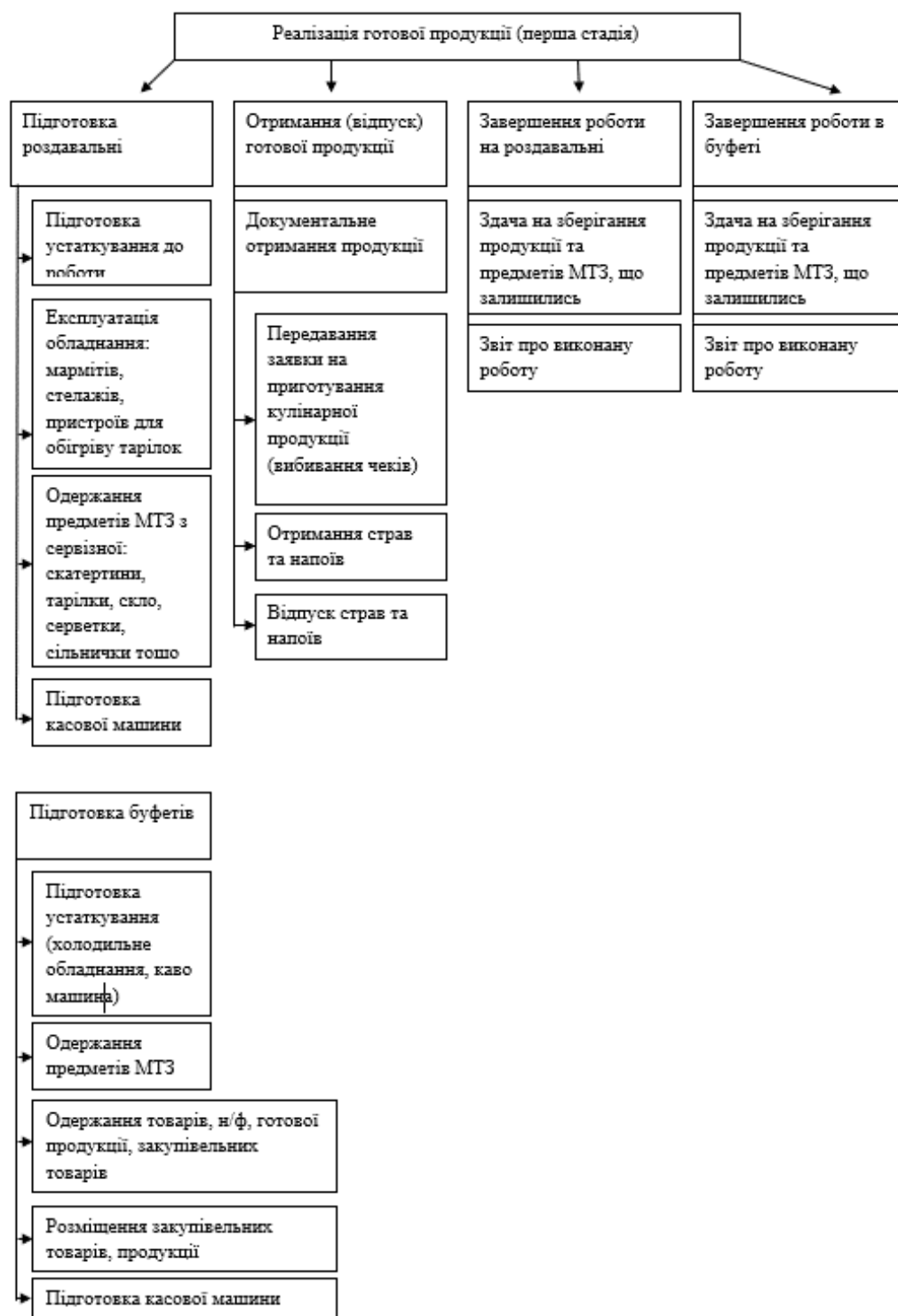


Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування сніданку в закладі ресторанного господарства

Дії персоналу ресторану після сніданку зазначено на рисю.3.4. Вони також розподіляються на дві частини - реалізації продукції та організації споживання.



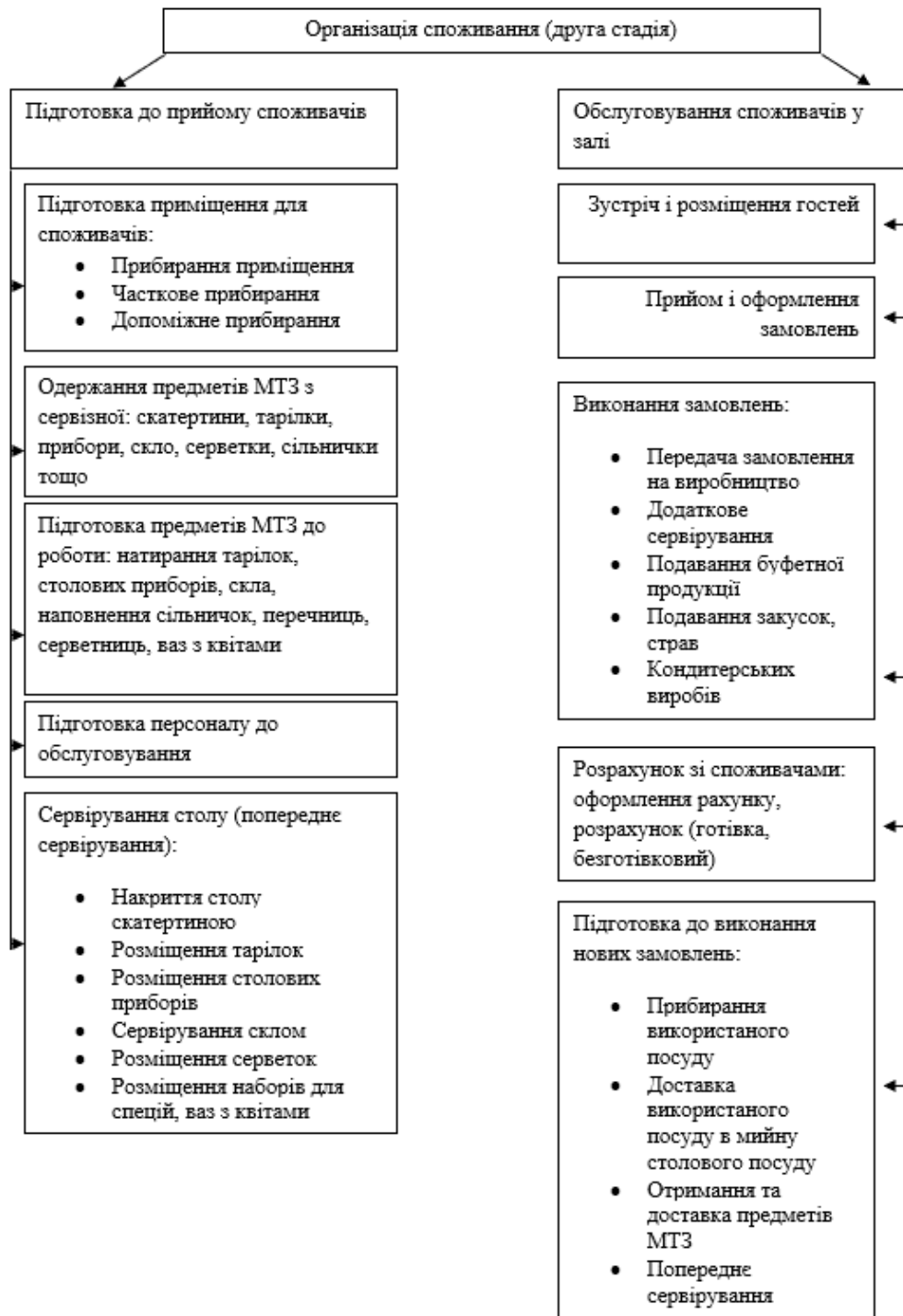


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані

Отже, на рис.3.3 та 3.4 представлено структура процесу обслуговування під час сніданку та за меню «а ля карт».

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю розрахований на 174 місця, перелік приміщень зазначено в табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 174 місця

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Вестибюль, в т.ч.:	42
гардероб	12
жіноча вбиральня	8
чоловіча вбиральня	8
вбиральня для людей з обмеженими можливостями	9
Обідня зала з барною стійкою	313,2
Приміщення для ігор	25
Всього	380,2
Виробничі:	
Гарячий цех	20
Холодний цех	18
Приміщення для різання хліба	8
М'ясо – рибний цех	15
Овочевий цех	15
Приміщення для завідуючого виробництвом	12
Мийна столового посуду	11
Сервізна	12
Мийна кухонного посуду	11
Приміщення для обробки яєць	8
Роздавальня	8
Підсобне приміщення бару	8
Всього	146
Складські приміщення:	
Завантажувальна	21
Приміщення комірника	18
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	7
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	7
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6
Комора сухих продуктів	7
Комора бакалійних товарів та напоїв	6
Мийна комора тари та інвентарю	8
Комора овочів та коренеплодів	7
Всього	87
Службово - побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	15
Кабінет бухгалтера	12
Приміщення персоналу	16
Гардероб жіночий з душовою	12
Гардероб чоловічий з душовою	12
Вбиральня жіноча	8
Вбиральня чоловіча	8
Білизняна	8
Всього	91
Технічні приміщення	
Теплопункт	7
Електрощитова	6
Вентиляція припливна	10
Вентиляція витяжна	11
Всього	34

Всього	738,2
---------------	--------------

3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

До приміщень культурно-дозвільного призначення відносяться кабінети для проведення вправ і ігор щодо зменшення тривожності дітей та дорослих, табл.3.26.

Таблиця 3.26 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№	Назва приміщення	S, м ²	Характеристика
1	Арт-кабінет	46,5	Призначений для арт-терапії: малювання фарбами, гра з піском
2	Ігрова кімната	49,8	Призначена для відпочинку та ігор дітей
3	Кабінет менеджера	9,8	Призначений для надання послуг культурно-дозвільного призначення
4	Приміщення для персоналу	12,1	Призначений для відпочинку персоналу
5	Кабінет для занять бісероплетінням	22,9	Призначений для занять з бісероплетіння
6	Lego-студія	22,9	Призначений для ігор дітей з Lego
7	Екскурсійне бюро	12,7	Призначений для надання екскурсійних послуг

Таблиця 3.27 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри , мм	
Арт-кабінет				
Столи з дошками для малювання	KIDIGO	10	660x600x500	3,96
Стільці	Eltap	10	368x425x780	1,56
Музичні інструменти	-	8	560x560	2,5
Дошка з різнокольоровим піском	KIDIGO	5	960x665x600	3,19
Шафа	Eltap	4	996x690x1540	2,74
				13,95
Ігрова кімната				
Дитячі манежи з іграшками	KIDIGO	4	1540x1587x750	9,77
Дитяча гірка	KIDIGO	2	1800x450x900	1,62
Гойдалки	KIDIGO	4	400x400x1750	0,64
Коники	KIDIGO	2	560x325x650	0,36
Басейн з шарами	KIDIGO	1	1600x1600x600	2,56
				14,95
Кабінет менеджера				
Офісні стільці	Eltap	3	368x425x780	0,46

Монітори	LG	1	333x125	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Всього				2,95
Приміщення для персоналу				
Крісло	Eltap	4	520x554x550	1,15
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Всього				3,64
Кабінет для занять бісероплетіння				
Столи	KIDIGO	10	660x600x500	3,96
Стільці	Eltap	10	368x425x780	1,56
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
				6,89
Lego-студія				
Столи	KIDIGO	10	660x600x500	3,96
Стільці	Eltap	10	368x425x780	1,56
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
				6,89
Екскурсійне бюро				
Офісні стільці	Eltap	3	368x425x780	0,46
Монітори	LG	1	333x125	0
Телефон	LG	1	147x156	0
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Дивани	Eltap	1	1340x655x780	0,87
				3,82

Отже, визначившись з приміщеннями культурно-дозвільного призначення, зводимо остаточні дані в табл.3.28.

Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Приміщення	Площа, м²
Арт-кабінет	46,5
Ігрова кімната	49,8
Кабінет менеджера	9,8
Приміщення для персоналу	12,1
Кабінет для занять бісероплетінням	22,9
Lego-студія	22,9
Екскурсійне бюро	12,7
Всього	176,7

3.6 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

До приміщень культурно-дозвільного призначення відноситимуться зал для фізичної реабілітації, кімната інструкторів при залі для фізичної реабілітації,

масажний кабінет, кабінет психолога, кабінет нутриціолога, фітнес-зал, кімната для інструкторів при фітнес-залі, кабінет менеджера. Всі ці приміщення розташовуватимуться на останньому поверсі готелю.

Таблиця 3.29 – Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№	Назва приміщення	S, м ²	Характеристика
1	Зал для фізичної реабілітації	62,1	Призначений для фізичної реабілітації дітей
2	Кімната інструкторів при залі для фізичної реабілітації	19,6	Призначена для відпочинку персоналу
3	Масажний кабінет	17	Призначений для надання масажних послуг дітям згідно пакету послуг
4	Кабінет психолога	16,2	Призначений для надання психологічної допомоги дітям
5	Кабінет нутриціолога	16,2	Призначений для допомоги дітям з харчуванням
6	Фітнес-зал	55,3	Призначений для занять фітнес-програмами
7	Кімната інструкторів при фітнес залі	16,2	Призначена для відпочинку персоналу
8	Кабінет менеджера	16,2	Призначений для надання послуг фізкультурно-оздоровчого призначення
9	Аромокімната	10,3	Призначена для відпочинку та оздоровлення
10	Приміщення для занять з дітьми (2 класи)	79,6	Призначений для занять з дітьми з тривожністю (виконання вправ, ігрова форма припинення тривожності)
11	Приміщення для занять з дорослими	31,4	Призначене для занять з дорослими з тривожністю (виконання вправ щодо поліпшення тривожного стану)
12	Відкритий басейн	73,6	Призначений для відпочинку та оздоровлення

На першому поверсі розташовуватимуться наступні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення: приміщення для занять з дітьми, приміщення для занять з дорослими, аромокімната.

Таблиця 3.30 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри , мм	
Приміщення для занять з дітьми (2 класи)				
Банкетки	Eltap	12	542x542x500	3,52
Стіл	KIDIGO	12	660x600x500	4,75
Дошка	-	1	1254x558	0
Шафа	Eltap	4	996x690x1540	2,74
Стелаж для іграшок	Eltap	4	1700x658x1740	4,47
Килимки з іграшками	-	4	1450x1450	8,41
				23,89
Приміщення для занять з дорослими				
Килимки для йоги	-	10	850x450	3,8

Дзеркала	-	5	1456x1456	0
Крісла	Eltap	10	520x554x550	2,88
Колонки	JBL	4	236x250	0
Шафа	Eltap	4	996x690x1540	2,74
				9,42
Аромокімната				
Крісла	Eltap	10	520x554x550	2,88
Аромопристрій	-	1	450x480x600	0,21
				3,09
Басейн				
Басейн	-	1	4600x4800	22,08
				22,08
Зала для фізичної реабілітації				
Дошка Євминова	-	2	2100x460	1,93
Тренажери для хребта	Teeter	4	1654x870x850	5,75
Стелаж з обладнанням	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
Станки	Teeter	4	1800x124x1650	0,89
Бруси	Teeter	4	1400x1400x2100	7,84
				18,64
Кімната інструкторів при залі для фізичної реабілітації				
Шафа	Eltap	2	996x690x1540	1,37
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Стелаж	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
Диван	Eltap	1	1340x655x780	0,87
				5,9
Масажний кабінет				
Кушетка	Eltap	2	1860x680x680	2,52
Умивальник	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Стелаж	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
				5,1
Кабінет психолога				
Шафа	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Стелаж	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
Диван	Eltap	1	1340x655x780	0,87
				4,88
Кабінет нутриціолога				
Шафа	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Стелаж	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
Диван	Eltap	1	1340x655x780	0,87
				4,88
Фітнес-зал				
Велотренажери	EcoFit	8	1260x665x680	6,7
Килимки для занять	-	8	980x980	7,68

Стелаж з обладнанням	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
				16,61
Кімната інструкторів при фітнес-залі				
Шафа	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Стелаж	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
Диван	Eltap	1	1340x655x780	0,87
				4,88
Кабінет менеджер				
Шафа	ArtCeram	1	663x542x700	0,35
Стіл	Eltap	1	1680x669x725	1,12
Стільці	Eltap	2	368x425x780	0,31
Стелаж	Eltap	2	1700x658x1740	2,23
Диван	Eltap	1	1340x655x780	0,87
				4,88

Отже, визначившись з приміщеннями фізкультурно-оздоровчого призначення, зводимо остаточні дані в табл.3.31.

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Приміщення	Площа, м²
Зал для фізичної реабілітації	62,1
Кімната інструкторів при залі для фізичної реабілітації	19,6
Масажний кабінет	17
Кабінет психолога	16,2
Кабінет нутриціолога	16,2
Фітнес-зал	55,3
Кімната інструкторів при фітнес залі	16,2
Кабінет менеджера	16,2
Приміщення для занять з дітьми (2 класи)	79,6 x 2 = 159,2
Приміщення для занять з дорослими	31,4
Аромокімната	10,3
Басейн	73,6
Всього	493,3

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

До службово-побутових та господарських приміщень сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, належать наступні приміщення, табл.3.32.

Таблиця 3.32 - Приміщення службово-побутового та господарського призначення

Назва приміщень	Площа, м ²
Службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	16
Приймальна	25
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	14
Бухгалтерія	16
Робочі кабінети	22
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	8
Всього	113
Господарські приміщення	
Білизняна	9
Склад прибирального інвентарю	7
Склад видаткових засобів	5
Складські приміщення	6
Санвузли та душові	7
Всього	34

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Сімейний готель з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, розрахований на 96 номерів. Перелік приміщень закладу представлено в табл.3.33.

Таблиця 3.33 – Склад і площі приміщень готелю на 96 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартамент	72,4 x 1 = 72,4
Люкс	60,6 x 4 = 242,4
Напівлюкс	30,1 x 2 = 60,2
Номер І категорії (двомісні)	36,7 x 38 = 1394,6
Номер І категорії (тримісні)	37,9 x 42 = 1591,8
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	44 x 9 = 396
Всього	3757,4
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	6
Комора прибирального інвентаря	15,7
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	8
Сервізна	11,1
Майданчик для розбирання білизни при білизнопроводі	8,4
Всього на поверхх	103,2

Всього на 6-ох поверхах	619,2
Разом по групі А	4376,6
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	130
Бюро прийому і реєстрації	12
Гардероб	13,3
Сейфова	13,7
Швейцарська зона	6,4
Місце для багажних візків	11,2
Камера схову	26,1
Пост охорони	9,8
Санвузол для маломобільних груп населення	6
Санвузол чоловічий	9
Санвузол жіночий	9
Кімната чергового адміністратора	12
Службовий санітарно-технічний блок	6
Медпункт	12
Всього	276,5
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан	738,2
Бар при вестибюлі	85
Їдальня для персоналу	88
Всього	911,2
Група Б3 – культурно-дозвільного призначення	
Арт-кабінет	46,5
Ігрова кімната	49,8
Кабінет менеджера	9,8
Приміщення для персоналу	12,1
Кабінет для занять бісероплетінням	22,9
Lego-студія	22,9
Експериментальне бюро	12,7
Всього	176,7
Група Б4 – фізкультурно-оздоровчого призначення	
Зал для фізичної реабілітації	62,1
Кімната інструкторів при залі для фізичної реабілітації	19,6
Масажний кабінет	17
Кабінет психолога	16,2
Кабінет нутриціолога	16,2
Фітнес-зал	55,3
Кімната інструкторів при фітнес залі	16,2
Кабінет менеджера	16,2
Приміщення для занять з дітьми (2 класи)	79,6 x 2 = 159,2
Приміщення для занять з дорослими	31,4
Ароматична кімната	10,3
Басейн	73,6
Всього	493,3
Разом по групі Б	1854,9
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	16

Приймальна	25
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	14
Бухгалтерія	16
Робочі кабінети	22
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	8
Всього	113
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	9
Склад прибирального інвентарю	7
Склад видаткових засобів	5
Складські приміщення	6
Санвузли та душові	7
Всього	34
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	7
Електрощитова	6
Вентиляція припливна	10
Вентиляція витяжна	11
Всього	34
Разом по групі В	181
Корисна площа приміщень готельного підприємства	6412,5

$$S_{\text{роб.}} = 6412,5 \times 1,15 = 7374 \text{ м}^2$$

$$S_{\text{заг.}} = 7374 \times 1,08 = 7963 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для проектування було обрано готель, що розташовується на Набережно-Печерській дорозі, 5А. Дане місце розташування було обрано оскільки, Печерський район — це візитівка Києва, тут концентруються головні визначні пам'ятки міста, культурні заклади, клуби, елітні ресторани, ключові державні структури. Для дітей це ідеальне місце для відпочинку, оскільки поруч розташовуються парки, сквери, дитячі майданчики, різні дитячі розважальні центри.

Ділянка розташована в пологій місцевості, спостерігається невеликий нахил до 1% в бік вулиці Баренбойма. Глибина промерзання ґрунту також невелика, оскільки заклад розташовується в помірному континентальному кліматі із м'якою зимою та теплим літом.

Дизайн території виконано таким чином [16]:

- виразні, нарізані форми, чіткі межі, прямі кути;
- полірований камінь та дерево;
- великі деталі зі скла, металу, оздоблення композитними матеріалами;
- прямі або зигзагоподібні алеї;
- дуже доглянутий, гладкий газон;
- опори для вертикального озеленення;
- карбованої форми водоймище в бетонній окантовці;
- прямі, як клавіші щаблі;
- сучасні світильники як засіб декору та ландшафтне підсвічування;
- огороження у вигляді кубів, прямокутників, куль.

Хай-тек не передбачає яскравих квітників, закликаючи відмовитися від пишних клумб, великої кількості фарб. Для озеленення вибирають не дуже високі дерева та чагарники з твердими, щільними кронами — самшит, ялини, ялівець, платани.

Живу огорожу формують із барбарису, глоду, кизильника.

На газонах розбивають невеликі, своєрідні клумби з папоротей, хостів, сукулентів.

Пішохідні доріжки акуратно та щільно вкриті бетонною плиткою, дерев'яними плашками або посипані білим, фарбованим гравієм.

Споруди для розваг і заняття спортом на відкритому повітрі, дитячі майданчики все це розташовуватиметься на території з закладом.

Освітлення території планується забезпечити за рахунок скритих світильників, в траві та стаціонарного освітлення поруч з будівлею.

Територія озеленення становить 6060,6 м².

На території також планується паркінг на 22 місця.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 2 - план благоустрою в 3D-проекції.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Сімейний готель з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, категорії 4* в своїй діяльності використовує наступні інженерні системи:

Водопостачання.

Система водопостачання необхідна для задоволення господарсько-побутових, технологічних і протипожежних потреб. Якість, тиск та кількість води, що надходить у засіб розміщення, зовнішнє пожежогасіння будівлі засобу розміщення мають відповідати ДБН, відповідно до яких нами було розраховано витрати води для проектного готелю.

Розрахунок витрат води.

$$V_{\text{заг}} = (q_{\text{гп}} \times N / 1000) \times T + V_{\text{п}}$$

де $q_{\text{гп}}$ – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце);

N – кількість місць у готелі, місць;

T – кількість робочих днів готелю на рік, діб;

$V_{\text{п}}$ – витрати води на полив території, м³

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 232 / 1000) \times 365 = 8468 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 232 / 1000) \times 365 = 16089,2 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 6060,6 \times 3 \times 187 / 710 = 5171,82 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 8468 + 16089,2 + 5171,82 = 29729,02 \text{ м}^3.$$

Труби для гарячого та холодного водогону буде виготовлено з поліпропіленового матеріалу Grandi Therm Fiber Basalt Plus PPR32 4 м [17].

Поліпропіленові труби Grandi Therm Fiber Basalt Plus виготовлені з сополімеру, поліпропілену і армовані базальтовим волокном. Стійкі до дії хімікатів та іржі. Такі труби чудово підійдуть для монтування системи подачі та відведення холодної/гарячої води як ззовні, так і всередині приміщення.

Характеристика:

- матеріал – поліпропілен;
- країна виробник – Україна;
- довжина – 4 м;
- діаметр – 32 мм;
- товщина – 2,8 мм;
- виробник - Grandi Therm;
- особливості – армована базальтом.

Каналізація.

Труба каналізаційна призначена для внутрішньої та зовнішньої каналізації PBX PipeLife SN4 Ø110 [18].

Параметри:

- Розтрубні труби і фасонні частини з PBX: Ø 110 - 400 мм;
- Клас жорсткості SN = 2 KN / м², SN 4 KN / м²; SN 6 Kн / м².

Переваги та можливості:

- Труби виготовляються з надміцного непластифікованого PBX.
- У з'єднаннях труб і фасонних частин застосовується спеціальний вид кілець ущільнювачів - Sewer Lock. Воно складається з ущільнювача каучукового кільця і пластмасового опорного кільця. Опорне кільце, напружене в процесі монтажу труби в розтруб, запобігає рух кільця ущільнювача, утримуючи його в потрібному положенні і робить неможливим його виїмка з розтруба. Дана конструкція кільця ущільнювача дозволяє докласти значно менше зусиль, ніж при монтажі труб з традиційними кільцями ущільнювачів

- Раструб кожної труби індивідуально формується навколо кільця ущільнювача, точно повторюючи її форми.

Застосування:

- Злизова, господарсько-побутова, промислова каналізація

В якості системи для очищення води готель використовуватиме Ecosoft Absolute 5-50 [19]. Система дозволяє не лише очистити воду від основних типів забруднень, але і видалити до 99,8% бактерій і вірусів.

Система зворотного осмосу Ecosoft Absolute — це:

- мембрана DOW Filmtec™ (США) — лідера галузі технологій зворотного осмосу;
- 5 етапів очищення води;
- 7.9 літрів питної води на годину;
- накопичувальний бак корисним об'ємом до 7 літрів.

Опалення.

Повітряно-опалювальні агрегати Volcano [20].

Повітряно-опалювальні агрегати Volcano виробництва польської компанії EuroHeat представляють собою водяні тепловентилятори, тобто тепловентилятори, які для нагріву повітря використовують 90 °С воду, нагріту будь-яким джерелом тепла (локальний котел або міська мережа теплопостачання).

По суті, це водяні калорифери з вентилятором в одному корпусі. Для нормальної роботи тепловентиляторам Volcano не потрібно вуличне повітря, так як вони використовують повітря, наявне в приміщенні. За допомогою вентилятора і спеціальних жалюзів струмені теплого повітря рівномірно розподіляються в чотирьох напрямках.

В автоматичному режимі тепловентилятори водяні Volcano здатні точно підтримувати задану температуру.

Тепловентилятор Volcano обладнаний найточнішим термодатчиком, який щохвилини звіряє температуру в приміщенні з заданим значенням. Тому відключається і включається він автоматично, і не буде працювати без необхідності. Це означає також реальне зниження експлуатаційних витрат.

Модель тепловентилятора VOLCANO VR2 працює в діапазоні теплових потужностей 8-50 кВт. Максимальна витрата повітря 4850 м³/г. Розрахунок виконався за формулою:

$$Q_0 = q_6 \times V_6 \times T_0 \times t \times R_1$$

де q_6 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °С, Гкал/(м³ · °С) ($q_6 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \dots 3,2674 \cdot 10^{-7}$, при збільшенні об'єму будівлі $q_6 \propto \min$);
 V_6 – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_6 = S_{\text{пов}} \times h_1 + S_i \times h_i$$

де S_i – площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

$S_{\text{пов}}$ – площа під забудову, м²;

h_i – висота і-го поверху будівлі, м;

h_1 – висота покрівлі, м (для плоскої покрівлі h_1 дорівнює сумарній товщині паро-тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі $h_1 = 0,4 \dots 0,6$ м; за наявності технічного поверху $h_1 = 1/2$ висоти технічного поверху ($h_1 = 0,8 \dots 0,9$ м); за наявності горищного поверху – $1/3$ висоти цього поверху у гребні ($h_1 = 1,7$ м));

n – кількість поверхів будівлі;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, діб;

t – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С

$$V = 713,2 \times 3 + 982,9 \times 3 \times 6 = 3307,5 + 17692,2 = 20999,7 \text{ м}^3.$$

Вентиляція.

В готелі використовуватиметься механічна і припливно-витяжна вентиляція.

Системи механічної вентиляції - це пристрої, які складаються з обладнання та приладів: нагрівачів повітря, фільтрів, вентиляторів і тд. і забезпечують кращу якість повітря в житлових і комерційних будівлях за рахунок вилучення несвіжого і подачі свіжого повітря.

У механічних системах вентиляції використовуються устаткування і прилади (вентилятори, електродвигуни, повітрянагрівачі, пиловловлювачі, автоматика і ін.), Що дозволяють переміщати повітря на значні відстані. Витрати електроенергії на їх роботу можуть бути досить великими. Такі системи можуть подавати і видаляти повітря з локальних зон приміщення в необхідній кількості, незалежно від умов

навколишнього повітряного середовища. При необхідності повітря піддають різним видам обробки (очищенню, нагріванню, зволоженню і т.д.), що практично неможливо в системах з природним спонуканням.

Припливно-витяжна вентиляція. Вона являє собою спеціальне обладнання, яке допомагає створити і підтримувати сприятливий мікроклімат в приміщенні. Така система одночасно виконує кілька функцій:

- забезпечує чистим і свіжим повітрям приміщення;
- очищає повітря від пилу і неприємних запахів;
- нагріває повітря (при наявності спеціального обладнання).

Припливно-витяжна вентиляція особливо актуальна для квартир і будинків площею більше 100 метрів², готелів та інших приміщень з великим скупченням людей, а також там, де порушена система природної вентиляції.

Кондиціонування.

Кондиціонери Mitsushito On/Off серії BG1 [21].

Серія BG1 – це кондиціонери з чудовим дизайнерським рішенням та високим ступенем очищення повітря. Внутрішні блоки виконані в строгих темних тонах з індикацією у два кольори: жовтий та білий, що підкреслює індивідуальність цієї моделі та виділяє її чудове дизайнерське рішення. Додатково до фільтрів грубого очищення кондиціонери оснащені фотокаталітичним фільтром і функцією холодної плазми, які служать постійними джерелами здорового повітря. Призначені для приміщень площею від 15 до 65 м².

Енергозабезпечення. Одним з важливих шляхів підвищення ефективності енергозабезпечення підприємств, є можливість власного забезпечення електро- та тепловою енергією найбільш важливих ділянок виробництва, для чого потрібно створювати резервні джерела енергії та системи резервного (автономного) енергопостачання.

Не дивлячись на певні зрушення, освоєння в Україні альтернативної енергетики відбувається повільно внаслідок низького рівня технічного переоснащення виробництва; низької інтенсивності використання наявних на місцевому (регіональному рівні) відновлювальних енергетичних ресурсів.

Центральна Україна має потужний потенціал але недооцінка потенціалу виробництва альтернативної енергетики консервує вирішення в Україні енергетичної проблеми. Не сприяє зниженню рівня енергетичної залежності української економіки й відсутність дієвих механізмів економічного стимулювання та фінансової відповідальності за раціональне використання та економне витрачання паливно-енергетичних ресурсів суб'єктів господарювання всіх форм власності.

$$P = (0,53 \times 232 + 1,03 \times 174 + 0,15 \times 416,9 + 0,15 \times 176,7 + 22 \times 0,05) \times 365 = 122,96 + 179,22 + 62,535 + 26,505 + 11 = 402,22 \times 365 = 146\,810,3 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку. Інтегровані системи безпеки або комплексні системи на основі модульної інженерної платформи A1 Octagram [22] широко використовуються на об'єктах практично будь-якої складності. Безпека об'єкта забезпечується за допомогою єдиної структури, що містить підсистеми:

- Охоронну сигналізацію;
- Пожежну сигналізацію;
- Автоматичну систему пожежогасіння та оповіщення;
- Систему контролю і управління доступом;
- Систему управління інженерним обладнанням;
- Відеоспостереження;
- Систему контролю персоналу.

Кожній підсистемі (крім двох останніх) відповідає мікропрограма, що записується на платформу A1, котра забезпечує цілісність системи і з огляду на це має низку переваг.

Модульна структура інтегрованої системи безпеки дозволяє створити рішення для забезпечення безпеки як крупного підприємства, так і невеликої фірми:

- Інтегрована система безпеки Octagram містить низку спеціальних рішень і легко трансформується під нестандартні задачі за допомогою запису нової прошивки на наявну платформу A1;

- Інтерфейс системи (ПЗ «Octagram Flex») створений на основі MMC Windows, нескладний і швидко освоюється користувачем;

- Запуск системи проводиться в режимі plug-&-play; робота можлива на автономному ПК і в клієнт-серверній структурі, що використовує стандартну інфраструктуру Ethernet, WEB інтерфейс;
- Підсистеми Octagram повноцінно функціонують у разі зникнення зв'язку та живлення від мережі 220 вольт;
- Кількість типів компонент системи знижено до мінімуму, адресна структура інтегрованої системи безпеки дає значну економію матеріалів і часу;
- Інтеграція обладнання та систем сторонніх виробників можлива за допомогою адресних мікромодулів і модулів.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн приміщень сімейного готелю буде виконано в стилі бохо.



Рис.4.1 – Інтер'єр номеру І категорії (двомісний) в стилі бохо

Ряд особливостей, характерних для стилю бохо [23]:

1. Мистецтво у всіх речах. Інтер'єр бохо стилю має на увазі використання великої кількості стільців і інших елементів декору. Ідеальним доповненням

стануть картини художників, поетів. Часто для оформлення використовуються атрибути у вигляді мозаїки, музичних інструментів, книг.

2. Стіни в інтенсивному оформленні. Даний стиль не має на увазі під собою оформлення порожніх стін. Несучі конструкції повинні бути пофарбовані в яскраві і сміливі кольори, які будуть здаватися фонові основою для картин, дзеркал, фото. Ще одним вдалим варіантом стане використання оригінальних і яскравих шпалерних полотен, основою яких виступають старі афіші, плакати, художні виставки, журнальні вирізки та інше.
3. Використання яскравих і веселих фарб.
4. Можливість поєднувати те, що не поєднується. Тут немає обмежень щодо комбінацій тонів, зображень і текстур. За бажанням можна поєднувати квіткові мотиви з кліткою, геометричними видами фігур і т.д. Головним правилом є сміливість і переконливість своєї ідеї. Можливі експерименти з будівельними і тканими матеріалами, фактурами. Однак і в даному стилі важливо дотримуватися почуття міри, щоб не допустити надмірностей.
5. М'яке і природне світло. Бохо стиль в інтер'єрі має на увазі під собою достатню кількість природного світла. В якості додаткових джерел освітлення можуть виступати прилади у вигляді світильників з абажурами.
6. Різноманітний текстиль у вигляді подушок і пуфів стане відмінним доповненням до даного інтер'єру. Переважно вибирати вироби з яскравих і різноманітних за фактурою тканинних матеріалів.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Сімейний готель з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, категорії 4* має наступний перелік номерів, табл.5.1.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2023 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс, дуплекс	4	8	365	2920
Напівлюкс	2	2	365	730
Номер І категорії (2)	38	76	365	27740
Номер І категорії (3)	42	126	365	45990
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	9	18	365	6570
Всього	96	232	-	84680

План доходів від номерів сімейного готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, категорії 4* наведено в табл.5.2.

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

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	730	0,7	511,000	2640	1928,549
Люкс, дуплекс	2920	0,7	2044,000	2120	4333,280
Напівлюкс	730	0,7	511,000	1750	894,250
Номер І категорії (2)	27740	0,7	19418,000	1360	26408,480
Номер І категорії (3)	45990	0,7	32193,000	1540	49577,220
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	6570	0,7	4599,000	1350	6208,650
Всього	84680	-	59276,000	-	89350,429

Розробка плану здійснюється в наступній послідовності:

- 1) визначається номенклатура і асортимент продукції, що випускається. При цьому підставою служить портфель замовлень і обсяг вільного продажу;
- 2) на підставі обсягів поставок і передбачуваного продажу визначається обсяг виробництва кожного виробу в натуральному виразі;
- 3) обсяг випуску за окремими виробами обґрунтовується виробничою потужністю;

4) виходячи з натурального обсягу виробництва розраховується обсяг продукції у вартісному виразі — товарній, реалізованій, нормативний чистий і іноді валовий.

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					
Фірмові страви	452	210	94,920	13560	2847,600
Холодні закуски	904	156	141,024	27120	4230,720
Гарячі закуски	151	112	16,912	4530	507,360
Супи	301	67	20,167	9030	605,010
Другі страви	904	185	167,240	27120	5017,200
Солодкі страви	302	76	22,952	9060	688,560
Гарячі напої	43	58	2,494	1290	74,820
Холодні напої	86	55	4,730	2580	141,900
Всього	3143	-	470,439	94290	14113,170
Закупівельні товари					
Холодні напої	112	60	6,720	3360	201,600
Хліб та хлібобулочні вироби	86	32	2,752	2580	82,560
Борошняні кондитерські вироби	431	65	28,015	12930	840,450
Вино-горілчані вироби	86	125	10,750	2580	322,500
Пиво	22	74	1,628	660	48,840
Всього	737	-	49,865	22110	1495,95
Разом	3880	-	520,304	116400	15609,120

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.
Продукція власного виробництва	14113,170	169358,040
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1495,95	17951,400
Плановий роздрібний товарооборот	15609,120	187309,440

Додатковий дохід сімейному готелю з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю, категорії 4* приносить трансфер та послуги пральні, хімчистки, табл.5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів туристичного готелю від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Послуги пральні та хімчистки	558	360	200,880
Трансфер	652	450	293,400
Разом	1210	-	494,280

Для подолання тривожних станів у дітей у проєктованому закладі гостинності буде запропоновано комплекс альтернативних заходів.

По-перше, рівновага внутрішнього стану людини досягається відповідно за рахунок підбору відповідного дизайну приміщення: кольорова гама та омеблювання номерів і т.п.

По-друге, підбором комплексу або програм відповідних розслабляючих послуг: фізичні навантаження, тренінги, ігрові заняття, аромотерапія, арт-терапія і т.п.;

По-третьє, оскільки на внутрішню рівновагу організму впливає регулярне надходження вітамінів групи В, мінеральних речовин Mg і т.п., розробкою спеціалізованого меню збалансованого за вмістом вітамінів та мінеральних речовин, які мають заспокійливу дію.

По-четверте, підвищеною безпечністю та захищеністю закладу гостинності.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готелю від надання інноваційних послуг на 2023 рік

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Послуги арт-кабінету	250	450	112,500
Послуги ігрової кімнати	430	210	90,300
Послуги з бісероплетіння	280	300	84,000
Послуги Lego-студія	320	350	112,000
Послуги екскурсійного бюро	456	225	102,600
Послуги зали з фізичної реабілітації	280	260	72,800
Масаж	210	150	31,500
Послуги психолога	450	280	126,000
Послуги нутриціолога	440	360	158,400
Послуги фітнес-зали	360	540	194,400
Послуги аромокімнати	270	400	108,000

Спеціалізований пакет послуг «Релакс» для дорослих	350	580	203,000
Пакет послуг дитячий для різних вікових груп			
• №1	360	1500	540,000
• №2	450	1500	675,000
• №3	440	1200	528,000
Разом	5346		3138,500

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	89350,429
Ресторанного господарства	187309,440
Інших господарських підрозділів	494,280
Доходи від надання інноваційних послуг	3138,500
Разом	280292,649

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Об'єкт основних засобів - закінчений пристрій з усіма пристосуваннями і приладдям до нього або окремий конструктивно відокремлений предмет, що призначений для виконання певних самостійних функцій, чи відокремлений комплекс конструктивно з'єднаних предметів одного або різного призначення, що мають для їх обслуговування загальні пристосування, приладдя, керування та єдиний фундамент, унаслідок чого кожен предмет може виконувати свої функції, а комплекс - певну роботу тільки в складі комплексу, а не самостійно.

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	166980	75478	29800	272258
Машини та обладнання, в тому числі:				0
- Холодильне обладнання	1338	1169	345	2852
- Механічне обладнання	1432	668	188	2288
- Теплове обладнання	1448	772	187	2407
- Торговельне обладнання	778	449	117	1344
- Вимірювальні прилади	305	324	111	740

Меблі, інше офісне обладнання	3889	2265	558	6712
Транспортні засоби	1384	388	226	1998
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1150	432	70	1652
Телефони	36	33	28	97
Разом	178740	81978	31630	292348

Амортизація - систематичний розподіл вартості, яка амортизується, необоротних активів протягом строку їх корисного використання (експлуатації).

Вартість, яка амортизується, - первісна або переоцінена вартість необоротних активів за вирахуванням їх ліквідаційної вартості.

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	заклад у ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	166980	75478	29800	20	8349,000	3773,900	1490	13612,9
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1338	1169	345	5	267,600	233,800	69,000	570,400
- Механічне обладнання	1432	668	188	5	286,400	133,600	37,600	457,600
- Теплове обладнання	1448	772	187	5	289,600	154,400	37,400	481,400
- Торговельне обладнання	778	449	117	5	155,600	89,800	23,400	268,800
- Вимірювальні прилади	305	324	111	2	152,500	162,000	55,500	370,000
Меблі, інше офісне обладнання	3889	2265	558	4	972,250	566,250	139,500	1678,000
Транспортні засоби	1384	388	226	5	276,800	77,600	45,200	399,600
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1150	432	70	2	575,000	216,000	35,000	826,000
Телефони	36	33	28	2	18,000	16,500	14,000	48,500
Всього								18713,2

5.3 Розробка плану з праці

Інформаційною базою для розробки плану по праці є:

- матеріали аналізу стану використання трудових ресурсів, продуктивності праці й ефективності стимулювання персоналу підприємства;
- матеріали дослідження й прогнозування кон'юнктури ринку праці в регіоні діяльності підприємства;
- законодавчі й нормативні акти, які регулюють трудові відносини й встановлюють державні гарантії з питань праці та її оплати, прогноз очікуваних змін у даному питанні;
- стратегічний план розвитку підприємства;
- інформація про режим роботи підприємства, кількість робочих місць, виробничі площі.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штату готелю на 2023 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1
Менеджер служби ресторанного господарства	1
Директор	1
Заступник директора	1
Менеджер кадрової служби	1
Бухгалтер	5
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1
Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1
Інженер	1
Касир	4
Разом адміністративно-управлінський персонал	18
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор	5
Посильний	4
Швейцар	3
Кастелянт	4
Покоївки	13
Завідувач виробництвом	1
Завідувач складським господарством	1
Кухарі	10
Комірник	1
Офіціанти	10
Бармени	2
Гардеробник	3
Екскурсоводи	2

Працівники ігрової зали	2
Працівники арт-кабінету	2
Няня	2
Майстер з бісероплетіння	2
Працівник лего-студії	2
Інструктор фітнес залу	2
Інструктор залу для фізичної реабілітації	2
Масажист	2
Психолог	1
Нутриціолог	1
Разом виробничий (операційний) персонал	77
Допоміжний персонал	
Носій багажу	4
Прибиральники	4
Посудомийниці	4
Вантажники	2
Охорона	4
Робітники інженерної служби	2
Робітники з ландшафтного дизайну	2
Електрик	1
Разом допоміжний персонал	23
Всього	118

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

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби прийому та розміщення	1	16,600	16,600	-	-	16,600
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	1	16,600	16,600	-	-	16,600
Менеджер служби ресторанного господарства	1	16,600	16,600	-	-	16,600
Директор	1	28,540	28,540	-	-	28,540
Заступник директора	1	15,400	15,400	-	-	15,400
Менеджер кадрової служби	1	16,600	16,600	-	-	16,600
Бухгалтер	5	16,800	84,000	-	-	84,000
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	1	16,600	16,600	-	-	16,600

Менеджер служби фізкультурно-оздоровчого призначення	1	16,600	16,600	-	-	16,600
Інженер	1	15,800	15,800	-	-	15,800
Касир	4	12,300	49,200	-	-	49,200
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	18	-	292,540	-	-	292,540
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор	5	16,200	81,000	-	-	81,000
Посильний	4	14,400	57,600	-	-	57,600
Швейцар	3	12,700	38,100	-	-	38,100
Кастелянт	4	11,200	44,800	-	-	44,800
Покоївки	13	8,850	115,050	-	-	115,050
Завідувач виробництвом	1	12,600	12,600	-	-	12,600
Завідувач складським господарством	1	13,100	13,100	-	-	13,100
Кухарі	10	16,200	162,000	-	-	162,000
Комірник	1	14,100	14,100	-	-	14,100
Офіціанти	10	8,850	88,500	-	-	88,500
Бармени	2	11,200	22,400	-	-	22,400
Гардеробник	3	8,800	26,400	-	-	26,400
Екскурсоводи	2	11,200	22,400	-	-	22,400
Працівники ігрової зали	2	12,600	25,200	-	-	25,200
Працівники арт-кабінету	2	14,500	29,000	-	-	29,000
Няня	2	11,400	22,800	-	-	22,800
Майстер з бісероплетіння	2	12,400	24,800	-	-	24,800
Працівник леґо-студії	2	13,000	26,000	-	-	26,000
Інструктор фітнес залу	2	11,400	22,800	-	-	22,800
Інструктор залу для фізичної реабілітації	2	12,300	24,600	-	-	24,600
Масажист	2	11,500	23,000	-	-	23,000
Психолог	1	12,400	12,400	-	-	12,400
Нутриціолог	1	13,600	13,600	-	-	13,600
Разом по виробничому (операційному) персоналу	77	-	922,250	-	-	922,250
Допоміжний персонал						
Носій багажу	4	8,850	35,400	-	-	35,400
Прибиральники	4	8,850	35,400	-	-	35,400
Посудомийниці	4	8,850	35,400	-	-	35,400

Вантажники	2	8,600	17,200	-	-	17,200
Охорона	4	12,400	49,600	-	-	49,600
Робітники інженерної служби	2	11,600	23,200	-	-	23,200
Робітники з ландшафтного дизайну	2	11,200	22,400	-	-	22,400
Електрик	1	9,100	9,100	-	-	9,100
Разом допоміжний персонал	23	-	227,700	-	-	227,700
Разом місячний фонд основної заробітної плати	118	-	1442,490	-	-	1442,490
Разом річний фонд основної заробітної плати	118	-	17309,880	-	-	17309,880

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	292,540 x 12 = 3510,480	40	1404,192
Виробничий (операційний) персонал	922,250 x 12 = 11067,000	30	3320,100
Допоміжний персонал	227,700 x 12 = 2732,400	25	683,100
Разом	1442,490 x 12 = 17309,88	-	5407,392

Таблиця 5.14 – План з праці готелю на 2023 рік

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	118	118
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	18	18
Виробничий (операційний) персонал	осіб	77	77
Допоміжний персонал	осіб	23	23
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1442,490	17309,88
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	292,540	3510,480
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	922,250	11067,000
Допоміжний персонал	тис. грн.	227,700	2732,400
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	450,616	5407,392
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	117,016	1404,192
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	276,675	3320,100
Допоміжний персонал	тис. грн.	56,925	683,100
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1893,106	22717,272
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	409,556	4914,672
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1198,925	14387,1

Допоміжний персонал	тис. грн.	284,625	3415,5
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	16,043	192,519
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	22,753	273,037
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	15,570	186,845
Допоміжний персонал	тис. грн.	12,375	148,500

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Визначення собівартості виробництва одиниці продукції є одним з основних облікових завдань. В основу вирішення великого кола управлінських завдань закладена саме оцінка собівартості.

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				
Всього	169358,040	68	0,68	100808,357
Закупівельні товари				
Всього	17951,400	72	0,72	10436,860
Разом за рік				111245,217

За новими стандартами бухгалтерського обліку всі понаднормативні витрати на виробництво продукції не включається в собівартість готової продукції, а відносяться на собівартість реалізації без розподілу за видами продукції і зараховуються як зменшення фінансового результату в місяці, в якому вони виникли, а не в тому, в якому була реалізована продукція.

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	146810,3	4,5	660,646
Опалення, Г/ккал	20999,7	1654,41	34742,113
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	16089,2	99,79	1605,541
холодна, м ³	8468	22,99	194,679
Разом	-	-	37202,979

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	18	1	924	16,632
Виробничий (операційний) персонал	77	2	760	117,040
Допоміжний персонал	23	2	689	31,694
Всього	118	-	-	165,366

Малоцінний в обліку не значить не потрібний в господарстві. Без цих дрібниць взагалі може зупинитися виробничий процес, так як без спецодягу та інструментів робітники не будуть працювати. Словом, усе те, без чого частенько просто не обійтися.

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	174	3	522	500	261,000
Столові прибори	174	3	522	469	244,818
Скляний посуд	174	2	348	452	157,296
Столова білизна	174	2	348	420	146,160
Кухонний посуд	174	2	348	358	124,584
Канцелярське приладдя	174	2	348	77	26,796
Всього	174	-	-	-	960,654

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2023 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	111245,217
Витрати на оплату праці	22717,272
Єдиний соціальний внесок	4997,799
Амортизаційні відрахування	18713,200
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	37202,979
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1126,02
Податки, збори	72,011
Витрати на охорону	84,087
Інші поточні витрати	49097,044
Разом	245255,629

Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка становить на 01.01.2023 р. становить 6700) – 22 місця x 6700 x 0,00075 = 0,110 тис. грн.
- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями становить 8000 грн. на кожний окремий зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат. Кількість касових апаратів в ГРГ = 9 x 8000 = 72 тис. грн.

Загальні податки – 72,011 тис. грн.

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 0,03 % доходу (виручки) готельного підприємства = 280292,649 x 0,03% = 84,087 тис. грн.

Інші поточні витрати – 49097,044 тис. грн.:

- витрати на рекламу – 29097 тис. грн.
- маркетингові дослідження – 20000,044 тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Готельне підприємство своїми фінансови-ми ресурсами має забезпечити всю свою експлуатаційну діяльність, розвиток і технічні вдосконалення матеріально-технічної бази, соціальне та матеріальне заохочення працівників підприємства, підвищення якості послуг.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2023 рік

Показник	Значення на 2023 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	280292,649
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	28029,264

Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на 2023 рік

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	280292,649
2	Поточні витрати, тис. грн.	245255,629

3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	35037,020
4	Податок на прибуток, тис. грн.	6306,663
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	28730,357
6	Рентабельність операційної діяльності, %	10,2
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	28029,264
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	28730,357
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	10,1

Термін окупності = Основні засоби / Чистий прибуток плановий

Термін окупності = 292348 тис. грн. / 28730,357 тис. грн. = 10,1 років

Якщо період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 9-15 років, то у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Спеціалізована програма проєктованого готелю буде розрахована на дітей різних вікових груп.

Для цього буде найнято спеціально навчений персонал, а саме робітники та психологи.

Для дітей та дорослих будуть виділені спеціальні приміщення для проведення занять.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Столи з дошками для малювання	KIDIGO	43	24,800
Стільці	Eltap	33	12,500
Музичні інструменти	-	8	14,200
Дошка з різнокольоровим піском	KIDIGO	5	7,800
Шафа	Eltap	18	13,600
Дитячі манежи з іграшками	KIDIGO	4	4,800
Дитяча гірка	KIDIGO	2	6,200
Гойдалки	KIDIGO	4	5,800
Коники	KIDIGO	2	5,600
Басейн з шарами	KIDIGO	1	4,200

Монітори	LG	1	2,500
Телефон	LG	1	1,200
Дивани	Eltap	1	6,800
Банкетки	Eltap	12	12,100
Дошка	-	1	1,500
Стелаж для іграшок	Eltap	4	1,600
Килимки з іграшками	-	14	2,700
Дзеркала	-	5	3,200
Крісла	Eltap	10	5,400
Колонки	JBL	4	4,100
Аромопристрій	-	1	2,100
Разом			142,7
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			2959,2
Екскурсоводи			22,400 x 12 = 268,8
Працівники ігрової зали			25,200 x 12 = 302,4
Працівники арт-кабінету			29,000 x 12 = 348
Няня			22,800 x 12 = 273,6
Майстер з бісероплетіння			24,800 x 12 = 297,6
Працівник лего-студії			26,000 x 12 = 312
Інструктор фітнес залу			22,800 x 12 = 273,6
Інструктор залу для фізичної реабілітації			24,600 x 12 = 295,2
Масажист			23,000 x 12 = 276
Психолог			12,400 x 12 = 148,8
Нутриціолог			13,600 x 12 = 163,2
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			3101,9

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелю на 2023 рік

Стаття	Разом за рік, тис. грн.
	Перший рік
Дохід від інноваційної діяльності	3138,500
Витрати на впровадження інновації	3101,9
Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	36,6
Податок на прибуток	6,588
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	30,012
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	0,9
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	4,7

Термін окупності = Основні засоби / Чистий прибуток

Термін окупності = 142,7 тис. грн. / 30,012 тис. грн. = 4,7 років

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для проектування сімейного готелю було обрано ділянку за адресою вул. Набережно-Печерська дорога, 5А. Дане місце розташування було обрано оскільки, Печерський район — це візитівка Києва, тут концентруються головні визначні пам'ятки міста, культурні заклади, клуби, елітні ресторани, ключові державні структури. Для маленьких гостей це ідеальне місце для відпочинку, оскільки поруч розташовуються парки, сквери, дитячі майданчики, різні дитячі розважальні центри, а також р. Дніпро.

Поруч з місцем проектування готелів немає, для характеристики конкурентів збільшили радіус дослідження до 12 км. В цьому радіусі розташовуються 4* готелі та хостели, які направлені більше на ділових туристів або на людей, що приїжджають, щоб переночувати одну ніч.

Тому для проектування було обрано 4* сімейний готель, з комплексом реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю.

Для подолання тривожних станів у дітей у проектованому закладі гостинності було запропоновано комплекс альтернативних заходів:

1. спеціалізовані програми для дітей;
2. спеціалізований пакет для дорослих;
3. розслаблюючі послуги: фізичні навантаження, тренінги, ігрові заняття, ароматерапія, арт-терапія і т.п.;
4. розробка спеціального дитячого меню;
5. підвищена безпечність закладу.

Визначившись з інновацією закладу, ми підбирали обладнання та визнались з приміщеннями, які необхідні для надання якісного сервісу відвідувачам.

Також в 3 розділі було запропоновано ряд меню для сніданку, меню «а ля карт», карти напоїв, дитячого меню. Спрогнозовано денну завантаженість зали та розраховано кількість порцій протягом дня.

В 4 розділі роботи було проаналізовано сучасні інженерні системи, підібрано обладнання та описано переваги даного обладнання перед іншими.

В 5 розділі роботи було прораховано термін окупності сімейного готелю, що склав 10,1 років, а також комплекс реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю – 4,7 років.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Тривожні розлади в дітей: коли емоції шкодять [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://childdevelop.com.ua/articles/psychology/7449/>.
2. Звіт ЮНІСЕФ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://nus.org.ua/news/13-usih-ditej-ta-pidlitkiv-vikom-10-19-rokiv-mayut-psyhichni-rozklady-zvit-yunisef/>.
3. ТРИВОЖНІ РОЗЛАДИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://childrenhealth.center/development/disorders/phobia/>.
4. Як навчити дитину справлятися із тривожністю? [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.the-village.com.ua/village/children/children/286861-yak-navchiti-ditinu-vporatisya-iz-trivozhnistyu>.
5. Різнокольорові школи, червоні стіни та зелений стіл: як кольори навколо впливають на психіку дитини [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://kyiv.dityvmisti.ua/blog/5331-riznokolorovi-shkoly-chervoni-stiny-ta-zelenyi-stil-iak-kolory-navkolo-vplyvaiut-na-psykhiku-dytyny/>.
6. ВІТАМІНИ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.pharmencyclopedia.com.ua/article/1775/vitamini>.
7. Вітаміни та мінерали для здоров'я людини [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://atocentr.sumy.ua/?p=9204>.
8. ХАРЧУВАННЯ В СТАНІ СТРЕСУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://labcentr.kr.ua/?p=21559>.
9. Печерський район [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D1%87%D0%B5%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%80%D0%B0%D0%B9%D0%BE%D0%BD.
10. Готель «Фараон» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://faraon-hotel.com.ua/>.
11. Готель «HotelOK» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.google.com/travel/search?q=%D0%93%D0%BE%D1%82%D0%B5>

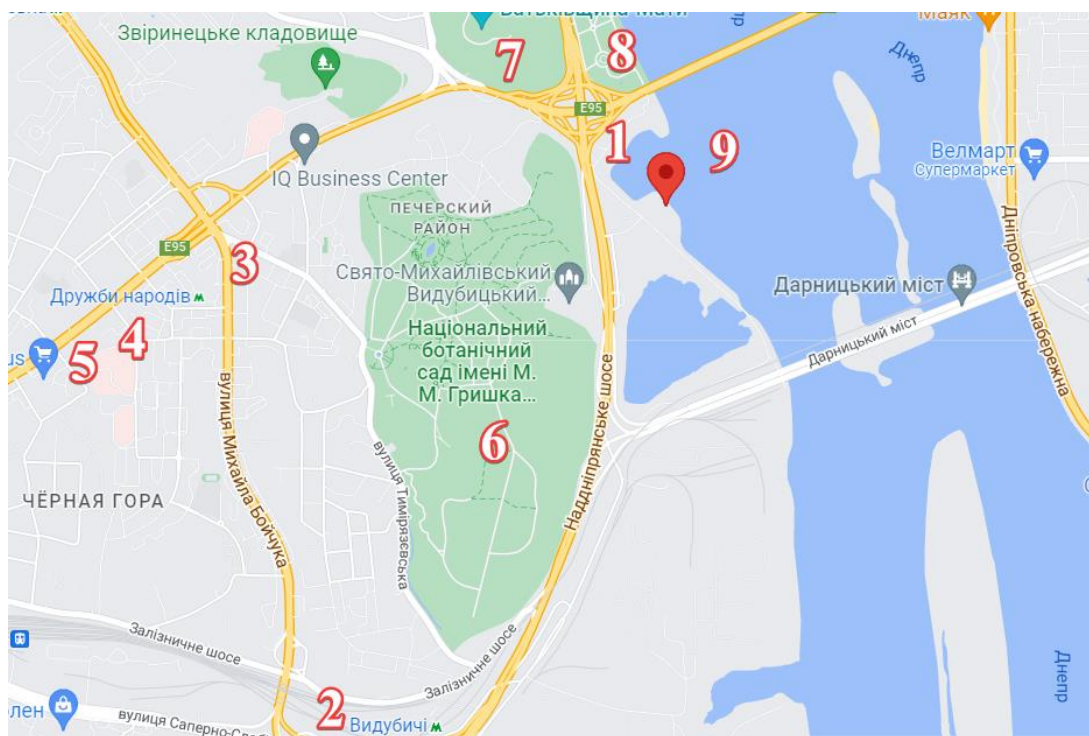
http://www.hotelok.com.ua/?gclid=CjwKCAiAlp2fBhBPEiwA2Q10D0hjM_OUhqIUH31lBwO5lcsBqP6ZEtklXpSi_Csy5tGlz1Xk_cP9mRoCwgsQAvD_BwE&hl=uk-UA&gl=ua&ssta=1&ts=CAESABocEhoSFAoHCOcPEAIYFhIHCOcPEAIYFhgBMgIQACoHCgU6A1VBSA&q=CAEyE0Nnb0lyOG5lcXBPUzl1dFBFQUU4CEILCa_kUTWR2NdPGAFCCwntLVqz60LePhgBQgsJR9pYqyV_BhIYAAQ&ap=aAG6AQhvdmVydmlldw&ictx=1&sa=X&ved=0CAAQ5JsGahcKEwiImoHogY79AhUAAAAAHQAAAAAQcw.

12. Хостел «Light Life» [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://lightlife-hostel.kiev.ua/>.
13. Bon Apart Hotel & Apartment [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://www.tripadvisor.ru/Hotel_Review-g294474-d7011320-Reviews-BonApart_Hotel_Apartments-Kyiv.html.
14. Twin Apart Hotel [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://twinapart.com.ua/ru>.
15. ТУРИСТСЬКО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ ПЕЧЕРСЬКОГО РАЙОНУ М. КИЄВА [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/20279/1/64.pdf>.
16. Ландшафтний дизайн в стилі хай-тек [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://topiar.ua/ua/uslugi-kompanii/landshftnoe-proektirvanie/?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=search_landshaftnoye_proyektirovaniye&utm_content=ua_landshaftnoye_proyektirovaniye&utm_term=%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%88%D0%B0%D1%84%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%B4%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D0%B9%D0%BD&gclid=CjwKCAiAlp2fBhBPEiwA2Q10D0hjM_OUhqIUH31lBwO5lcsBqP6ZEtklXpSi_Csy5tGlz1Xk_cP9mRoCwgsQAvD_BwE.

17. Труба поліпропіленова Grandi Therm Fiber Basalt Plus PPR32 4 м [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ars.ua/truba-polipropilenova-grandi-therm-fiber-basalt-plus-ppr32-4-m.html>.
18. Труба каналізаційна призначена для внутрішньої та зовнішньої каналізації PIBX PipeLife SN4 Ø110 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://pn20.com.ua/ua/products/kanalyzatsyonnye-truby-pvh/>.
19. Система очищення води Ecosoft Absolute 5-50 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://aquawater.com.ua/ua/p744993576-sistema-ochistki-vody.html>.
20. Повітряно-опалювальні агрегати Volcano [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://vtsgroup.com/ua/heating-units>.
21. Кондиціонери Mitsushito On/Off серії BG1 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://mitsushito.com/shop/neinvertornaya-seriya-bg1.html>.
22. Інтегровані системи безпеки або комплексні системи на основі модульної інженерної платформи A1 Octagram [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://octagram.in.ua/systems/isb/>.
23. Стиль бохо [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://mebel-project.zt.ua/trend-inter%D1%94r-v-stili-boho-stil-boho-v-inter%D1%94ri-spalni-inter%D1%94r-v-stili-boho-shik/>.

ДОДАТКИ

Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
●	Сімейний готель	110 номерів
	II. Конкуренти	
1	Готель «Фараон»	50 номерів
2	Готель «HotelOK»	20 номерів
3	Хостел «Light Life»	15 номерів
4	Bon Apart Hotel& Apartment	70 номерів
5	Twin Apart Hotel	18 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
6	Національний ботанічний сад	
7	Монумент Батьківщина Мати	
8	Наводницький парк	
9	р. Дніпро	

**Матеріали подані
на 89-ту Міжнародну наукову конференцію молодих учених, аспірантів і
студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства
у XXI столітті», яка буде проведена 3-7 квітня 2023 р., К.: НУХТ.**

**Доцільність впровадження комплексу реабілітаційних послуг для дітей з
підвищеною тривожністю в засобі розміщення**

Іляна Горбач, Лариса Шаран

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Вступ. В умовах нестабільного сьогодення кількість українців, зокрема дітей, які мають легкі порушення нервової системи зростає. В першу чергу набуття тривожних станів людини розпочалися з розповсюдження пандемії коронавірусу, яка стала причиною введення жорстких карантинних обмежень не тільки в Україні, але й у багатьох країнах світу [1].

Ускладнення психологічних станів організму спостерігається від початку війни рф проти України, яка триває уже близько року і є величезним випробуванням для кожного українця не залежно від місця свого перебування.

Матеріали і методи. У процесі дослідження використовувалися методи аналізу і узагальнення отриманих даних.

Результати. На основі проведеного літературного аналізу було встановлено, що тривожність організму як проблема характерна для кожної восьмої дитини [2]. Нормалізувати душевний стан організму без застосування лікувальної терапії можливо лише на ранніх стадіях за рахунок впровадження реабілітаційного комплексу вправ.

Для комфортного перебування та відновлення дітей пропонуємо дану інновацію впровадити в сімейному готелі, який буде розташований у м. Києві на березі річки Дніпро.

Подолання тривожних станів у дітей у засобі розміщення буде відбуватися за рахунок поєднання альтернативних заходів, які будуть базуватися на наступних принципах:

по-перше, рівновага внутрішнього стану людини досягається відповідно за рахунок підбору відповідного дизайну приміщення: кольорова гама та оздоблення номерів і т.п. Важливим аспектом дизайну є наповнення його емоційно-позитивними барвами. Дизайн повинен бути психологічно і фізіологічно комфортним та стимулювати бажання повертатися, знаходитись й проводити час у даному приміщенні. Надважливим елементом у дизайні є його колірне вирішення. Світлий та природний кольори стін, підлоги, обладнання та меблів активно впливають на процес сприйняття дитиною, створюють розслаблену чи напружену атмосферу, стимулюють розумову діяльність та впливають на фізіологічне самопочуття.

по-друге, підбір комплексу або програм відновлюючих вправ: фізичні навантаження, тренінги, ігрові заняття, ароматерапія, арт-терапія і т.п. Для нормалізації тривожного стану у малечі в закладі гостинності буде запропоновано комплекс спеціалізованих послуг, який буде складатися з різних програм залежно від її вікової категорії та наявної проблеми зі здоров'ям. Для впровадження цих програм буде залучено висококваліфікований персонал, а саме психологи, тренери та нутриціолог.

по-третьє, оскільки на внутрішню рівновагу організму впливає регулярне надходження вітамінів групи В, мінеральних речовин Mg і т.п., розробка спеціалізованого дитячого меню збалансованого за вмістом нутрієнтів, які мають заспокійливу дію.

по-четверте, підвищена безпечність та надійна захищеність закладу гостинності від різних безпекових факторів.

Висновок. Отже, впровадження комплексу реабілітаційних послуг для дітей з підвищеною тривожністю у засобах розміщення є дієвим кроком для відновлення моральних станів нації та розвитку підприємств індустрії гостинності у після військовий час.

Література

1. Тривожні розлади в дітей: коли емоції шкодять [Електронний ресурс] – <https://childdevelop.com.ua/articles/psychology/7449/>.

2. Як навчити дитину справлятися із тривожністю? [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.the-village.com.ua/village/children/children/286861-yak-navchiti-ditinu-vporatisya-iz-trivozhnistyu>.

Ім'я користувача:
Дулька Ольга Степанівна

ID перевірки:
1014025908

Дата перевірки:
16.02.2023 16:47:41 EET

Тип перевірки:
Doc vs My Database

Дата звіту:
16.02.2023 16:51:10 EET

ID користувача:
100008526

Назва документа: 241_Gorbach_Ilyana_Ihorivna_191

Кількість сторінок: 107 Кількість слів: 24290 Кількість символів: 169089 Розмір файлу: 2.58 MB ID файлу: 1013766917

18% Схожість

Найбільша схожість: 7.13% з джерелом з Бібліотеки (ID файлу: EF-100000156136)

Пошук збігів з Інтернетом не проводився

0% Джерела з Бібліотеки

837

Сторінка 109

0% Цитат

Вилучення цитат вимкнене

Вилучення списку бібліографічних посилань вимкнене

0% Вилучень

Немає вилучених джерел

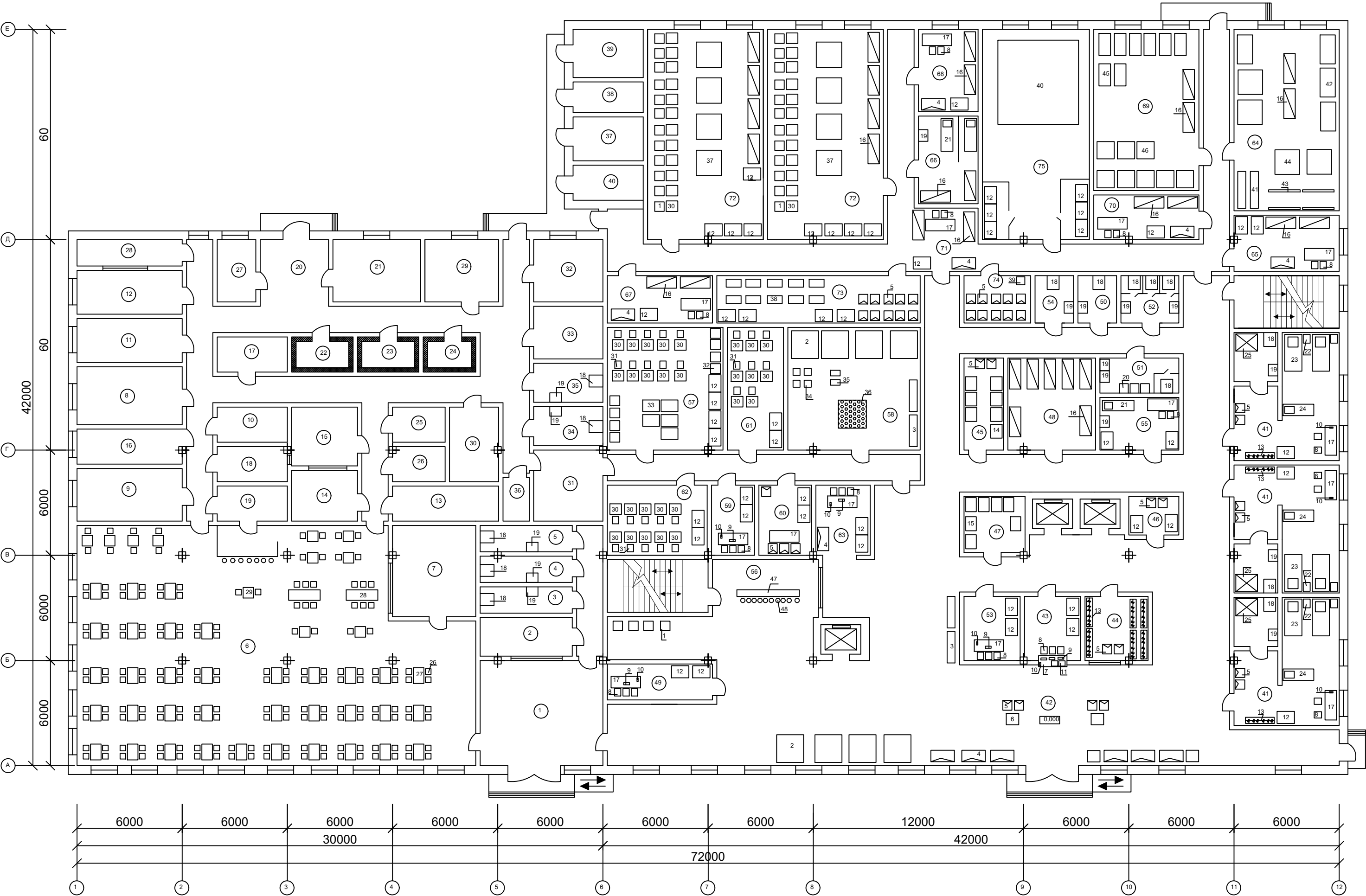
Модифікації

Виявлено модифікації тексту. Детальна інформація доступна в онлайн-звіті.

Замінені символи

22

Компонувальне рішення готельного підприємства
на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1а

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Вестибюль, в т.ч.:	42
2	гардероб	12.0
3	жіноча вбиральня	8.0
4	чоловіча вбиральня	8.0
5	вбиральня для людей з обмеженими можливостями	9.0
6	Обідня зала з барною стійкою	313.2
7	Приміщення для ігор	25.0
8	Гарячий цех	20.0
9	Холодний цех	18.0
10	Приміщення для різання хліба	8.0
11	М'ясо – рубний цех	15.0
12	Овочевий цех	15.0
13	Приміщення для завідуючого виробництвом	12.0
14	Мийна столового посуду	11.0
15	Сервізна	12.0
16	Мийна кухонного посуду	11.0
17	Приміщення для обробки яєць	8.0
18	Роздавальна	8.0
19	Підсобне приміщення бару	8.0
20	Завантажувальна	21.0
21	Приміщення комірника	18.0
22	Охолоджувальна м'ясо – рубна камера	7.0
23	Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	7.0
24	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	6.0
25	Комора сухих продуктів	7.0
26	Комора бакалійних товарів та напоїв	6.0
27	Мийна комора тари та інвентарю	8.0
28	Комора овочів та коренеплодів	7.0
29	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	15.0
30	Кабінет бухгалтер	12.0
31	Приміщення персоналу	16.0
32	Гардероб жіночий з душовою	12.0
33	Гардероб чоловічий з душовою	12.0
34	Вбиральня жіноча	8.0
35	Вбиральня чоловіча	8.0
36	Білизняна	8.0

37	Теплопункт	7.0
38	Електрощитова	6.0
39	Вентиляція припливна	10.0
40	Вентиляція витяжна	11.0
41	Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями	44.0
42	Вестибюль	130.0
43	Бюро прийому і реєстрації	12.0
44	Гардероб	13.3
45	Сейфова	13.7
46	Швейцарська зона	6.4
47	Місце для багажних візків	11.2
48	Камера схову	26.1
49	Пост охорони	9.8
50	Санвузол для маломобільних груп населення	6.0
51	Санвузол чоловічий	9.0
52	Санвузол жіночий	9.0
53	Кімната чергового адміністратора	12.0
54	Службовий санітарно-технічний блок	6.0
55	Медпункт	12.0
56	Бар при вестибюлі	85.0
57	Арт-кабінет	46.5
58	Ігрова кімната	49.8
59	Кабінет менеджера	9.8
60	Приміщення для персоналу	12.1
61	Кабінет для занять бісероплетінням	22.9
62	Лего-студія	22.9
63	Екскурсійне бюро	12.7
64	Зал для фізичної реабілітації	62.1
65	Кімната інструкторів при залі для фізичної реабілітації	19.6
66	Масажний кабінет	17.0
67	Кабінет психолога	16.2
68	Кабінет нутриціолога	16.2
69	Фітнес-зал	55.3
70	Кімната інструкторів при фітнес залі	16.2
71	Кабінет менеджера	16.2
72	Приміщення для занять з дітьми (2 класи)	79.6
73	Приміщення для занять з дорослими	31.4
74	Аромокімната	10.3
75	Басейн	73.6

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К – сть
1	Банкетки	Eltar	542х542х500	4
2	Дитячі манежи з іграшками	KIDIGO	1540х1587х750	4
3	Дитяча гірка	KIDIGO	1800х450х900	2
4	Дивани	Eltar	1340х655х780	6
5	Крісло	Eltar	520х554х550	10
6	Журнальний столик	Eltar	710х652х500	4
7	Front Desk	-	1620х630х750	1
8	Офісні стільці	Eltar	368х425х780	11
9	Монітори	LG	333х125	7
10	Телефон	LG	147х156	4
11	Ксерокс	Xerox	360х300	2
12	Шафа	Eltar	996х690х1540	10
13	Вішаки	Eltar	1640х350х1870	6
14	Сейф	Diplomat	780х650х985	7
15	Візки	-	800х600х1240	7
16	Стелаж	Eltar	1700х658х1740	7
17	Стіл	Eltar	1680х669х725	3
18	Чнітаз	ArtCeram	796х682х652	6
19	Чмивальник	ArtCeram	663х542х700	7
20	Пісуар	ArtCeram	542х500х542	3
21	Кушетка	-	1800х600х600	2
22	Тумбочка біля спального місця	Eltar	500х390х450	6
23	Ліжко	Eltar	987х2100х800	6
24	Ліжко дитяче	Eltar	650х1750х800	3
25	Душова кабіна	ArtCeram	1240х980х1950	3
26	Стільці	-	320х320х700	174
27	Стіл 4-ох місний	-	600х900х600	35
28	Стіл 6-ти місний	-	1800х600х600	2
29	Стіл 2-о місний	-	600х600х600	11
30	Столи з дошками для малювання	KIDIGO	660х600х500	10
31	Стільці	Eltar	368х425х780	10
32	Музичні інструменти	-	560х560	8
33	Дошка з різнокольоровим піском	KIDIGO	960х665х600	5
34	Гоїдалки	KIDIGO	400х400х1750	4
35	Коники	KIDIGO	560х325х650	2
36	Басейн з шарами	KIDIGO	1600х1600х600	1
37	Килимки з іграшками	-	1450х1450	4
38	Килимки для йоги	-	850х450	10
39	Аромопристрії	-	450х480х600	1
40	Басейн	-	4600х4800	1
41	Дошка Євминова	-	2100х460	2
42	Тренажери для хребта	Teeter	1654х870х850	4
43	Станки	Teeter	1800х124х1650	4
44	Бруси	Teeter	1400х1400х2100	4
45	Велотренажери	EcoFit	1260х665х680	8
46	Килимки для занять	-	980х980	8
47	Барна стійка	-	3250х560х700	1
48	Барні стільці	-	258х325х720	10



Таблиця 1 – Спеціалізований пакет “Релакс” для дорослих

Назва вправи	Характеристика вправ
Розслаблююче дихання	При глибокому вдиху живіт повинен рухатися більше, ніж груди. Слід повільно вдихати через ніс та видихати ротом. Необхідно повторити вправу щонайменше 10 разів, або до тих пір, поки не з’явиться відчуття, що тривога зменшується.
Розслабитися візуалізуючи	Слід подумати про всі дрібні деталі, наприклад, як би там пахло, яка там пора року чи час доби. Потрібно уявити себе в цьому «щасливому місці», закрити очі та повільно й регулярно дихати носом і видихати ротом до тих пір, поки не настане відчуття спокою. Відвідувати «щасливе місце» можна щоразу, коли з’являється тривога.
Розслаблення м’язів	Потрібно сісти у затишному місці, закрити очі та зосередитися на диханні. Повільно вдихнути через ніс та видихнути ротом. Стиснути руку у кулак і затримати руку у такому положенні на декілька секунд. Далі потрібно повільно відкрити пальці. Після цієї вправи можна помітити, як відчуття напруги залишає руку і згодом рука стане розслабленою. Потрібно продовжувати напружувати і розслабляти різні групи м’язів у тілі. Залежно від власних бажань, можна напружувати м’язи у різному порядку або рухаючись вгору чи вниз.
Розслаблення перериваючи тривожні думки	Слід спробувати різні способи перервати тривожний процес мислення, наприклад, співати пісеньку про своє занепокоєння в оптимістичному темпі або говорити про свої тривоги смішним голосом, а також вибрати приємну думку і зосередитися саме на ній, а не тривозі. Це може бути думка про кохану людину, «щасливе місце» або навіть приємну подію сьогоднішнього вечора, наприклад, про вечерю із друзями. Можна послухати музику або почитати книгу. Головне – усвідомлювати, що перемікаючи свою увагу з тривоги на виконання завдання, тривога відступає.

Таблиця 2 – Пакет дитячий №1

Вікова категорія	4 – 6 років
Складові	Вправи та ігри: лінійний котик, повітряна кулька, черепашка, компліменти, «мама любить мене, за...» Аромотерапія Водні процедури Арт-терапія (малювання, музика)
Кількість занять, шт	10
Тривалість заняття, хв	45
Вартість послуги, грн	1500 грн

Таблиця 3 – Пакет дитячий №2

Вікова категорія	6 - 10 років
Складові	Вправи та ігри: п’ять добрих слів, сильні і слабкі сторони, усмішка по колу, плутанка, гра «чарівний ярмарок», гра «подолаємо тривожність», вибери емоцію, намалюй емоцію, подарунок по колу, господар, будинок, землетрус, ми творимо, хочу. Мушу. Вирішую Заняття водними видами спорту (волейбол), гра в команді Арт-терапія (малювання на піску, музика) Аромотерапія
Кількість занять, шт	10
Тривалість заняття, хв	45
Вартість послуги, грн	1500 грн

Таблиця 4 – Пакет дитячий №3

Вікова категорія	10 - 12 років
Складові	Заняття йогою Розслаблюючі вправи (дихання, візуалізація тощо) Аромотерапія Водні вправи
Кількість занять, шт	10
Тривалість заняття, хв	45
Вартість послуги, грн	1200 грн

Таблиця 1 – Дитяче меню

Назва	Значення для організму	Джерела надходження		
ВІТАМІНИ	А	Необхідний для здоров'я шкіри, волосся, слизових оболонок, нормалізує зір (особливо нічний).	Сметана, вершкове масло, печінка, яйця, жирна риба, морква, томати, вишні, полуниця, апельсини.	
	D	Необхідний для росту і підтримання здоров'я скелета.	Жирна риба, яйця, сир; утворюється в організмі під дією сонячного світла.	
	E	Нейтралізує дію шкідливих для здоров'я факторів довкілля.	Горіхи, насіння, зародки пшениці, олія.	
	C	Сприяє росту, підвищує імунітет організму.	Апельсини, лимони, чорна смородина, шипшина, болгарський перець, капуста.	
	Вітаміни групи В	Допомагають вивільняти енергію з усіх продуктів, що містять калорії.	Неочищені крупи, молоко, риба, горіхи, м'ясо, боби, морепродукти.	
МІНЕРАЛЬНІ РЕЧОВИНИ	Кальцій	Необхідний для формування кісток і зубів.	Молоко, твердий і м'який сири, продукти з сої, рибні консерви з кісточками.	
	Калій і натрій	Калій сприяє виведенню води з організму, а натрій, навпаки, затримує її.	Абрикоси, курага, кабачки, картопля, кольрабі, боби, томати, банани. Хлібобулочні вироби, часник, квашені овочі, кухонна сіль, консерви, копченості.	
	Залізо	Відіграє важливу роль у кровотворенні.	Печінка і нирки, хліб з висівками, квасоля, соя, курага, абрикоси, печені яблука, червоне м'ясо.	
	Йод	Сприяє розвитку розумових здібностей, регулює функції щитовидної залози.	Йодована кухонна сіль, морепродукти.	

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Тост з рваною креветкою, скрамбелом та авокадо	120
згідно ТК	Паштет із курячої печінки з тостами	50/60
згідно ТК	Бейбі цезар (лист салату, куряче філе, яйця, олія, томати черрі, безлактозний сир)	120
згідно ТК	Вінегрет (картопля, буряк, морква, огірок, петрушка)	125
Перші страви		
згідно ТК	Курячий бульйон	200
згідно ТК	Овочевий бульйон	200
згідно ТК	Гарбузовий крем-суп з креветками	200
Другі страви		
згідно ТК	Хек запечений з овочами	150
згідно ТК	Котлети курячі на парі з броколі	75/75
згідно ТК	Індичка з кукурудзяною кашею	75/75
згідно ТК	Равіолі зі шпинатом та сиром к/м	140
Солодкі страви		
згідно ТК	Бананові панкейки (борошно, банани, яйця, молоко б/л) з кленовим сиропом	100/20
згідно ТК	Ніжний пудинг (яйця, молоко б/л, цукрова пудра)	125
згідно ТК	Сирна запіканка з безлактозною сметаною	100/20
Гарячі напої		
згідно ТК	Чай: чай з ромашкою вітамінний чай з липою чай чорний «Qualitea Sunset» великолистовий чай Карпатський трав'яний	200
Холодні напої		
згідно ТК	Апельсиновий морс	250
згідно ТК	Чайний лимонад	250
згідно ТК	Фруктовий пунш	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Сирне печиво в кокосовій стружці	45
	Виноградний пиріг	80

Рис.2 – Харчові продукти для дитячого меню



Рис.1 – Арт-кабінет

