

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанні справи

«До захисту в ЕК»

В.о. декана факультету

Шашур Цирельнікова В.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«10» лютого 2021 р.

«До захисту допущено»

В.о. завідувача кафедри

Шварач Л.О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

«10» лютого 2021 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанної справи»
(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанація справи»

на тему: Готель з послугами повітряного туризму в селі Мокорів Київської області»

Виконав: здобувач _____ курсу, групи _____

Серетин Владислав Андрійович (В.С.)
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Ткачук Юрій Михайлович
(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

(підпис)

Консультанти Нікітіна Т.А.
(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

(підпис)

Рецензент

Гавриш А.В.
(прізвище та ініціали)

(підпис)

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

Здобувач (В.С.)
(підпис)

Київ - 2021 р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) Готельно-ресторанного та туристського бізнесу

Кафедра Готельно-ресторанні справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 244 "Готельно-ресторанні справи"

(код і назва)

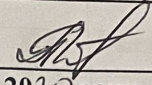
Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанні справи

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

І.В.О. Завідувача

кафедри ГРС

проф. Розенко В.Р. 
"09" листопада 2020 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Серетіно Владислава Андрійовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Готель з послугами внутрішнього туризму в селі Макарів Київської області

керівник роботи Тригун Юрій Миколайович, доцент, к.т.н.
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від "09" 10 2020 року № 812-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 01 лютого 2021 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування селі Макарів; тип засади розміщення - готель категорії 3*;
Інновація - впровадження послуг внутрішнього туризму;

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 "Інноваційний"; Розділ 2 "Маркетингові дослідження"; Розділ 3 "Організаційно-технологічний"; Розділ 4 "Інженерно-технічний"; Розділ 5 "Економічний"; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки;

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) композиційне рішення готельного підприємства на відміну 0,000. Аркуш 1а (формат А3) експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) план білого устрою в ЗР-проекції. Аркуш 3-4 (формат А3) матеріали інноваційного дослідження

6. Консультанти розділів роботи

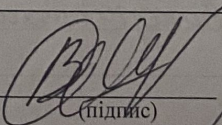
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Ткачук Ю. М. доцент	09.10.20р	30.10
Розділ 2	Ткачук Ю. М. доцент	09.10.20р	14.11
Розділ 3	Ткачук Ю. М. доцент	09.10.20р	05.12
Розділ 4	Ткачук Ю. М. доцент	09.10.20р	12.12
Розділ 5	Нікітіна Т. А. доцент	09.10.20р	20.12

7. Дата видачі завдання 09 жовтня 2020 року

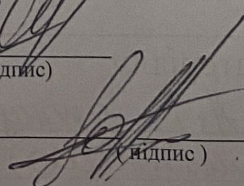
КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітки
1.	Вступ Розділ 1 "Інноваційний"	09.10 - 30.10	Виконано
2.	Розділ 2 "Маркетингові дослідження"	31.10 - 14.11	Виконано
3.	Розділ 3 "Організаційно-технологічний"	15.11 - 05.12	Виконано
4.	Розділ 4 "Ліцензійно-технічний"	06.12 - 12.12	Виконано
5.	Розділ 5 "Економічний"	13.12 - 20.12	Виконано
6.	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів	21.12 - 27.01	Виконано
7.	Графічні додатки	27.12 - 27.01	Виконано
8.	Доопрацювання пояснювальної записки	28.01 - 01.02 2021р	Виконано
	Подання кваліфікаційної дипломної роботи на кафедру	01.02 2021р	Виконано

Здобувач


(підпис)

Керівник роботи


(підпис)

Серянін В. А.
(прізвище та ініціали)

Ткачук Ю. М.
(прізвище та ініціали)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ ДИПЛОМНУ РОБОТУ

Здобувача: Серяпіна Владислава Андрійовича

факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

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

освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

Тема роботи: «Готель з послугами повітряного туризму в смт Макарів Київської області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Ткачук Ю. М.

Дата захисту “ ” лютого 2021 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Готель, що проектується, розташовуватиметься в Київській області, смт. Макарів, по вул. Набережна, 1А. Оцінивши та проаналізувавши конкурентне середовище було вирішено проектувати готель з послугами повітряного туризму.

Окрім розроблення туристичних маршрутів та тематичних вечірок, готель також пропонує майстер-класи на повітряних суднах та курси отримання ліцензії міжнародного зразка ICAO.

Засіб розміщення обладнаний необхідними інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, системами безпеки та зв'язку.

Розроблено цікаві екскурсійні маршрути, програми, послуги та розваги, сертифіковані курси, для початківців.

Програми включають в себе підготовку учасників, супровід, організацію екскурсій, харчування і всілякі розваги, безпеку та медичний супровід.

Розроблено планування поточних витрат, розраховано суму амортизації основних засобів готелю та отримання прибутку з інвестиційного проекту.

Кваліфікаційну дипломну роботу викладено на _____ сторінках пояснювальної записки та містить _____ таблиць, _____ рисунків, _____ додатків.

Графічний матеріал – _____ аркуші.

Ключові слова: повітряний туризм, екстримальний відпочинок, повітроплавання.

Abstract

The projected hotel will be located in Kyiv region, village Makariv, on the street. Naberezhna, 1A. After assessing and analyzing the competitive environment, it was decided to design a hotel with air tourism services.

In addition to developing tourist itineraries and themed parties, the hotel also offers aircraft workshops and ICAO international licensed courses.

The accommodation is equipped with the necessary engineering systems: water supply, sewerage, heating, ventilation, air conditioning, energy supply, security and communication systems.

Interesting excursion routes, programs, services and entertainments, certified courses for beginners are developed.

Programs include training of participants, support, organization of excursions, food and all kinds of entertainment, security and medical support.

Current expenditure planning is developed, the amount of depreciation of hotel fixed assets and profit from the investment project is calculated.

Key words: air tourism, extreme rest, aeronautics

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	9
1.1 Сутність повітряного туризму.....	11
1.2 Повітряний туризм в світовій практиці індустрії гостинності.....	12
1.3 Інноваційний потенціал готелю	
1.3.1 Організація туристичних маршрутів та проведення тематичних вечірок.....	16
1.3.2 Організація майстер-класів з повітряного туризму.....	20
1.3.3 Організація додаткових послуг на повітряній кулі.....	23
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	27
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	28
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	30
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	31
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	33
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	34
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	37
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	42
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	43
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	58
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	64
3.5 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	66

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	67
3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	67
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	70
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	70
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	76
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	78
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	81
5.3 Розробка плану з праці.....	83
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	87
5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	90
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	91
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	93
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	94
ДОДАТКИ.....	96

ВСТУП

Як показав час, коронавірус і готельний бізнес несумісні. В середньому завантаження засобів розміщення по Києву та Київській області не перевищує 15%, а в деяких регіонах впала і зовсім до 95%.

За даними «УкрІнвестГотель», в Україні можуть закритися до 25% малих засобів розміщення. У зоні ризику всі, але найскладніше доводиться міні-готелям з номерним фондом до 25 номерів, які розташовані на орендованій площі. Ринок обрушився, оскільки відмінилися змагання, закрилися музеї, обмежилося авіасполучення, але оцінити загальний збиток поки не вдається.

Подібна ситуація спостерігається і в інших країнах. У Греції 65% готельєрів бояться банкрутства. А в США, щоб уникнути його, стали відправляти персонал в неоплачувану відпустку зі збереженням місця. Так, на такі заходи була змушена піти компанія «Marriott International», яка керує готельними мережами і надає послуги в 120 країнах світу.

Зараз ніхто не заперечує негативного впливу коронавірусу на готельний бізнес, і акцентується увага на тому, що готелям гостро потрібна допомога. Так, на одній з онлайн-конференцій готельєрів уряду країни запропонували субсидувати фонд оплати праці засобів розміщення. Перший час власники готелів прагнули повністю зберегти персонал, проте це виявилось неможливим. На жаль, частина співробітників уже звільняють, але 2/3 штату власники намагаються зберегти.

Також наголошується, що галузі допомогли б:

- податкові канікули, оскільки відстрочка платежу бізнес може не врятувати, адже навіть після скасування обмеження пересування йому потрібно буде час на відновлення;
- компенсації платежів за компослуги, субсидування відсотків за діючими кредитами;
- нульова ставка податку на майно і землю на 12 місяців.

Готельєри поки чекають рішень від уряду, але навіть в разі позитивного результату допомогу в боротьбі з наслідками коронавірусу отримає не весь готельний бізнес в Україні. На неї можуть розраховувати тільки класифіковані об'єкти, а також міні-готелі з номерним фондом до 15 номерів.

Оптимістичні прогнози пояснюються розвитком внутрішнього туризму через падіння нацвалюти, а також перерозподілом туристичних потоків. Цілком ймовірно, що відпочиваючі з-за кордону відмовляться від поїздок до Італії, Китаю, США на користь України. Таким чином, на вітчизняних курортах з початком туристичного сезону може не тільки зрости завантаження готелів до рівня 85-90%, але і збільшитися середня вартість номера на тлі підвищеного попиту.

Метою дипломної роботи є розробка готелю з послугами повітряного туризму смт Макарів Київської області.

Завданням даної роботи є:

- дослідження сутності повітряного туризму;
- аналіз повітряного туризму в світовій практиці індустрії гостинності;
- організація туристичних маршрутів та проведення тематичних вечірок;
- організація майстер-класів з повітряного туризму;
- організація додаткових послуг на повітряній кулі;
- аналіз інфраструктури, конкурентів та потенційних споживачів в смт Макарів;
- розрахунок площ закладу, визначення загальної площі;
- підбір інженерно-технічного обладнання для нового закладу;
- розрахунок економічної спроможності готелю.

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

Туризм широко увійшов в наше життя і розвивається у всіх напрямках, повітряний туризм - одне з таких напрямків, засноване на повітряному спорті.

Багато сучасних туристів люблять подорожі з елементами екстриму. Це можна пояснити багатьма причинами: одні віддають данину моді, шукають нові шляхи самовираження, інші, і таких більшість, - прагнуть позбутись щоденних навантажень й одержати свою дозу адреналіну. Екстримом для людини може бути будь-який вид діяльності, не звичний для неї, відмінний від звичайного способу життя, такий що викликає сплеск емоцій, своєрідний позитивний стрес (для певних категорій людей екстремальними є навіть поїздки верхи на конях або польоти на аеропланах чи малих літаках).

Активний відпочинок - один із найліпших способів зняття напруги. Формуванням попиту на екстремальні розваги є, по-перше, бажання туристів, по-друге, це елемент новизни, по-третє, екстремальні види спорту максимальна сприяють зняттю стресу і викиду надлишку енергії, яка найбільш характерна для людей середнього віку.

Організацією екстремальних турів можуть займатися приватні підприємці, невеликі компанії, спортивні федерації. А їхніми агентами, що працюють безпосередньо із клієнтурою, можуть стати готелі, турфірми приватні підприємці. Саме так організований цей бізнес у світі. В Україні туроператорам важко залучати закордонних туристів через недоліки в роботі готелів, ресторанів і організації системи розваг, а це і є головною проблемою.

Багато екстремальних розваг - це також захопливе видовище, за яким спостерігає той, хто сам не зважується на екстрим. Кількість туристів, які цікавляться екстремальними розвагами, точно оцінити неможливо. Але з публікацій, присвячених даній тематиці, відомо що у Європі близько 30% відпочиваючих хоча б один раз у тиждень виїжджають на джип-сафарі, рафтинг, екскурсію на яхті тощо. З економічним розвитком суспільства збільшується кількість видів відпочинку (в тому числі й екстремального), а також число бажаючих урізноманітнити дозвілля незвичайними враженнями.

Одним із видів екстремального туризму є польоти на повітряних кулях. Цей вид відпочинку вважається надзвичайно романтичним і видовищним і одночасно не пов'язаний з серйозним ризиком для життя та здоров'я людей. Але в той час як у багатьох країнах повітроплавання вже приносить чималі доходи суб'єктам бізнесу, в Україну тільки приходить усвідомлення такої можливості та створюються певні початкові організаційні умови.

Повітроплавання вважається витратним і коштовним заняттям, як і майже всі види екстремального туризму. Вартість однієї повітряної кулі у середньому \$30 тис. Половина цієї суми припадає на оболонку, що розрахована на 300 годин польотів. Тобто за один двогодинний політ амортизується \$100 вартості оболонки. Собівартість двогодинного польоту на повітряній кулі в Україні становить приблизно \$280 за один політ. На сьогодні цю послугу можна придбати за \$350.

Бізнес на повітряних кулях можна розвивати у двох напрямках: туристичному й рекламному. На даний момент головні дивіденди повітроплавці отримують саме від останнього. Вільне повітроплавання використовується в туристичних цілях, але тепер ця ніша не зайнята й дуже приваблива для інвестицій.

Для розвитку вільного туристичного повітроплавання в Україні є всі необхідні передумови, насамперед природні. Перспективними вважаються такі місця, Карпати, міста Київ і Львів, які є красивими історичними місцями, Кам'янець-Подільський (з можливістю прольоту під мостом), Асканія-Нова тощо. На сьогодні в Україні є 20 повітряних куль (для порівняння: у Німеччині - 6000, у Голландії - 400, у Росії - 370).

З початком розвитку повітроплавання в Україні вироблялися невеликі кулі, які можна використати як у спорті, так і в туризмі. Але практика західних країн свідчить, що також необхідно мати більші аеростати місткістю не менше 6-8 чоловік, що дасть можливість знизити вартість екскурсії з \$350 за один двогодинний політ до \$100.

За оцінками В. Гардашника, для забезпечення туристичних потреб в Україні повинно бути щонайменше 170-180 повітряних куль, тобто в 9 разів більше, ніж є на сьогодні. У кожному регіоні бажано мати свою команду повітроплавання й мінімум 2-3 аеростати. Тепер повітряні кулі доступні лише в Києві, Феодосії й

Львові. Необхідно налагодити й організаційну роботу. На даний момент турист недостатньо проінформований про те, де можна отримати цю послугу. А звертатися можна лише до Федерації повітроплавання та її філій, тому що на планову основу (коли організацією турів займаються туристичні компанії) цей бізнес, на жаль, поки не поставлений.

1.1 Сутність повітряного туризму

Повітряний туризм (авіатуризм, парашутний туризм) - один з різновидів туризму, в основі якого подолання маршруту в повітрі.

Авіатуризм - різновид повітряного туризму за допомогою авіатранспорту. Серед послуг, які пропонуються в авіатуризмі - це повітряні екскурсії, проведення полювання з повітря.



Рис.1.1 – Види повітряних суден

Відмінності між ними полягають у наявності або відсутності силової установки, а також у питомій вазі цих апаратів (легші вони чи важчі від повітря). Повітряні судна, важчі від повітря, розрізняються також за конструкцією, завдяки якій вони утримуються в повітрі, рис.1.2.

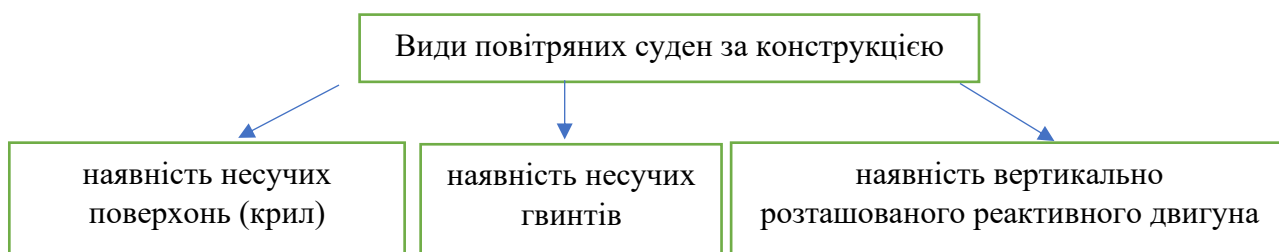


Рис.1.2 – Види повітряних суден за конструкцією

Сьогодні подорожі на повітряних кулях доступні на різних фестивалях, акціях, а також як додаткова анімація в туристських зонах. Дальність польоту на повітряній кулі залежить від сили вітру, а при середній силі вітру це 20-30 км. На фестивалях повітряні кулі піднімаються на висоту до 1000 м.

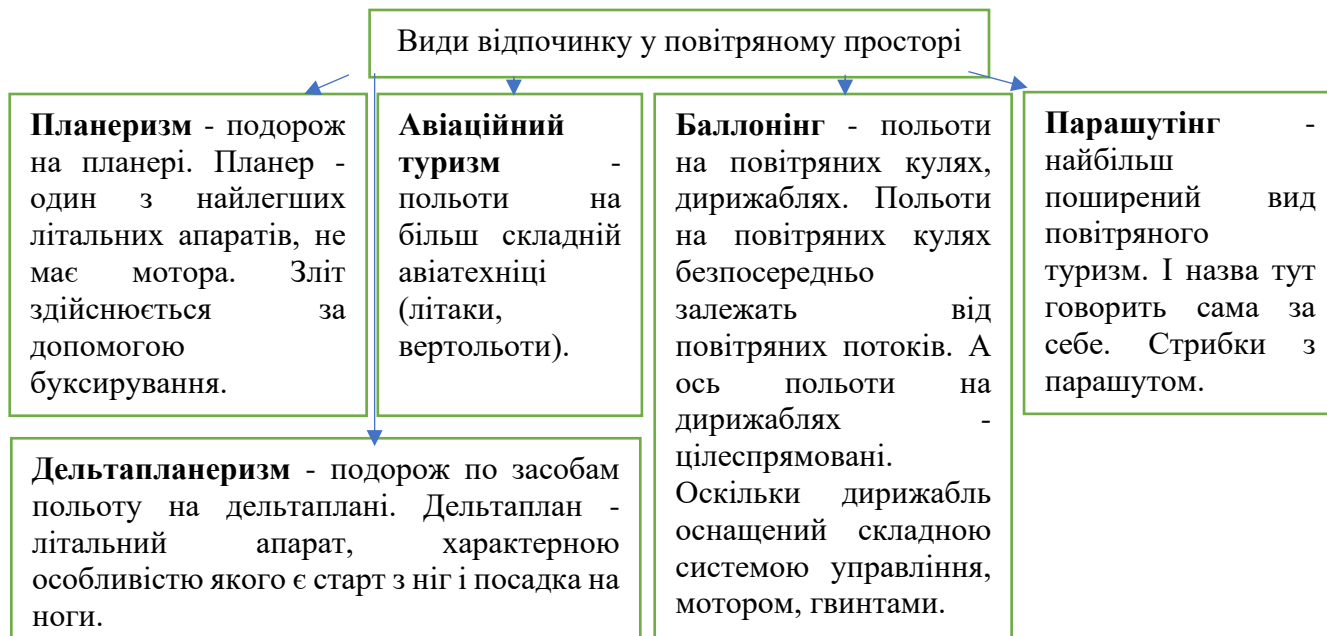


Рис.1.3 – Види відпочинку у повітряному просторі


Всі види повітряного туризму вимагають певної сміливості і спеціальної підготовки. Але в цілому це досить доступний вид туризму. Практично кожен бажаючий, який володіє необхідною сумою може зробити мандрівку.





Баллонінг жваво розвивається в таких туристичних зонах, де морське узбережжя та гірські зони, наприклад Анталія (Туреччина), Закарпаття (Україна), Гаваї (США).






1.2 Повітряний туризм в світовій практиці індустрії гостинності




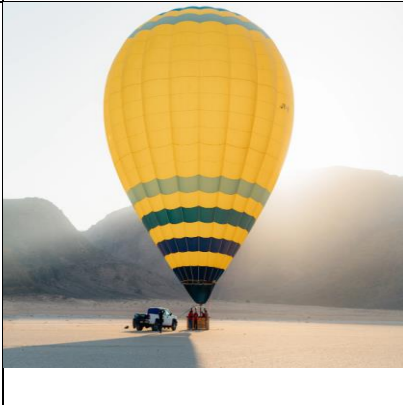
Жоден оглядовий майданчик не дасть змоги бути там, де літають тільки птахи і квадрокоптери. І якщо стрибки з парашутом залучають тих, хто любить екстрим, то медитативний політ на параплані або повітряній кулі підходить всім.

Таблиця 1.1 – Готелі, що пропонують послуги повітряного туризму

Назва готелю	Послуги	Місце розташування	Що можна побачити	Зображення
Grand Hotel Kempinski Vilnius	політ на повітряній кулі, політ на параплані та дережаблі	Вільнюс, Литва	Політ над черепичними дахами середньовічного міста. Таке можливо тільки в Вільнюсі і ще парочці європейських столиць. Куля пливе над усім старим центром до	

			аеропорту, де можна поспостерігати зверху як злітають літаками.	
Lindner Hotel Beau Rivage	дельтаплан, повітряні кулі, вертоліт	Інтерлакен, Швейцарія	Політ над річками і затишними альпійськими містечками. Місто Інтерлакен затиснуте між озер, надійно укрите високими горами і ароматними хвойними лісами.	
Hotel Chaco	дельтаплан, повітряні кулі, вертоліт, параплан	Альбукерке, Нью-Мехіко, США	Тут влаштовують Міжнародний фестиваль повітряних куль. Одного разу масштабне свято потрапило до Книги рекордів Гіннеса, в той день за годину в небо піднялися 345 куль. Аеростати запускають навіть вночі, і романтичним світінням вони нагадують тайські небесні ліхтарики.	
Mara Topi Safari Lodge	дельтаплан, повітряні кулі, вертоліт, параплан	Заповідник Масаї-Мара, Кенія	Жоден світанок не зрівняється з ранковою саваною, коли над землею піднімається сонце, схоже на розпечену монету, а йому назустріч виходять слони, страуси, жирафи та інші місцеві жителі.	
Magic Tulip Hotel	планер, дельтаплан, повітряні кулі, аеростат	Олюденіз, Турція	Професійні парапланеристи приїжджають в Олюденіз з різних континентів, щоб відпрацювати найскладніші трюки або взяти участь в щорічному Фестивалі повітряних ігор.	

Royal Bagan Hotel	повітряні кулі, планер, вертоліт	Баган, Мьянма	Є тільки один спосіб побачити всі дві тисячі храмів Багана разом - раніше сонця піднятися над ними в небо. Холодне повітря дозволяє кулям підлітати до старої пагоди так близько, що здається, корзинка ось-ось зачепиться за золоту шпагу однієї з дахів.	
Melbourne Lodge	повітряні кулі, планер, літак, парашан, гвинтокрил	Куїнстаун, Нова-Зеландія	В оточеному горами Куїнстауні знімали «Володаря кілець» - так що жителям містечка казково пощастило щоранку прокидатися в Середзем'ї.	
Hanzade Suites	повітряні кулі, планер, літак, парашан, гвинтокрил	Каппадокія, Туреччина	Каппадокія - одне з небагатьох місць, де із задоволенням встають по будильнику о четвертій годині ранку. Світанок накладає рожево-золоті тіні на вулканічні фігури, виноградники і печерні міста, побудовані ще до нашої ери.	
Hotel Shaara	повітряні кулі, планер, літак, парашан,	Покхара, Непал	Хоча гора Мачапучаре і не найвища в Гімалаях, нога людини жодного разу не ступала на її вершину. Пік вважають священним, і єдиний спосіб наблизитися до нього - зловити повітряний потік, як це роблять орли.	
Etche Ona	повітряні кулі, планер, літак, парашан,	Дюна Піла, Франція	Дюна Піла - найбільша піщана дюна в Європі. Найбільше вона вражає зверху: шматок пустелі	

	гвинтокрил		незвично захований між затокою і пишним лісом. Щороку тут проходить фестиваль параглайдингу Wagas Festival.	
Quadrum Hotel	планер, дельтаплан, повітряні кулі, аеростат	Гудаурі, Грузія	Краще грузинських хачапурі можуть бути тільки місцеві пейзажі. Гра світла на незграбних горах, річка Арагві десь під ногами і нескінченні дали - картинка, яку хочеться обійняти.	
Archer Hotel Napa	планер, дельтаплан, повітряні кулі, аеростат	Долина Напа, США	Долина Напа - справжня гастрономічна мрія. Більше 450 виноробів і 6 ресторанів, зазначених зірками Michelin, обіцяють насичені канікули. І все-таки найяскравішим враженням стане політ над каліфорнійською Тосканою на повітряній кулі.	
Best Hotel Annecy	планер, дельтаплан, повітряні кулі, аеростат	Ансі, Франція	Для більшості людей Ансі - затишне містечко з альпійської листівки, але за старовинними дахами Альпи не розглянути.	
Wadi Rum Bubble Luxotel	повітряні кулі, планер, вертоліт	Ваді-Рам, Йорданія	Коли потрібно зняти кіно про Марс, приїжджають в пустелю Ваді-Рам. В реальності замість ракет над скелями і хвилястими дюнами літають повітряні кулі, але від цього вид не втрачає космічної краси.	

Arena Leme Hotel	повітряні кулі, планер, вертоліт	Ріо-де-Жанейро, Бразилія	На гору Педра-Боніта в лісистому парку Тіджука піднімаються, щоб зустрічати магичні світанки у всьому Ріо.	
Hotel Micro	повітряні кулі, планер, вертоліт	Стокгольм, Швейція	Не дивно, що бронювати політ над Стокгольмом потрібно як мінімум за місяць: у світі не так вже й багато місць, де дозволено піднятися в небо прямо над історичним центром.	

В усьому світі повітряний туризм досить розвинений. Можна помилуватися красотами з висоти пташиного польоту, здійснюючи стрибок з парашутом або захоплюючий політ на планері, отримати позитивні емоції або навіть одружитися на повітряній кулі.

Туристичні фірми і різні авіаційні компанії організують і пропонують вертолітні тури як в важкодоступні райони, так і в межах міста. Програми включають в себе підготовку учасників, супровід, організацію екскурсій, харчування і всілякі розваги, безпеку та медичний супровід.

1.3 Інноваційний потенціал готелю

1.3.1 Організація туристичних маршрутів та проведення тематичних вечірок

Готель, що проектується розташовуватиметься в мальовничому місці Київської області, в смт. Макарів, поруч з озерами та лісами. Політ на повітряній кулі в Макарові важко з чимось порівняти та передати враження лише парою строк. Величезне небо, птахи, кросворди доріг, маленькі пейзажі за бортом, сильні емоції і неперевершені враження. Політ на повітряній кулі – це найкращий подарунок для коханої людини, неймовірний спосіб освідчення у коханні, пропозиції руки і серця, святкування важливої дати або Дня народження.

Все це дає змогу готелю розробити цікаві екскурсійні маршрути, послуги та розваги, сертифіковані курси, для початківців. Гостям пропонується:

- романтичні та захоплюючі польоти на повітряній кулі;

- екстремальні польоти на пароплані та планері;
- цікаві польоти на дельтаплані;
- тематичні вечірки, під старовину, на дирижаблі, в небі;
- небесний серфінг чи скайсерфінг.

Політ на повітряній кулі – це захоплююча прогулянка на висоті пташиного польоту, наповнена незрівняними відчуттями і масою позитивних емоцій. Вся прогулянка займає близько 3-4 години. Розклад прогулянки:

- знайомство з командою;
- виїзд на місце старту аеростату;
- постановка аеростата (при бажанні, можна приймати участь);
- інструктаж;
- політ на повітряній кулі (триває орієнтовно 1 годину);
- посадка;
- посвята у повітроплавці з шампанським;
- подорож назад.

Аеростат підіймається на висоту до 5000 метрів без додаткового обладнання.

Але частіше польоти здійснюють на висоті до 1000 метрів.

Романтична прогулянка на заході сонця

Екскурсія розпочиниметься о 18 годині вечора та триватиме 3-4 години. За цей час туристи зможуть побачити р. Здвиж, Панський парк, центральний стадіон, побувати на міжнародному фестивалі етнічної музики та лендарту.

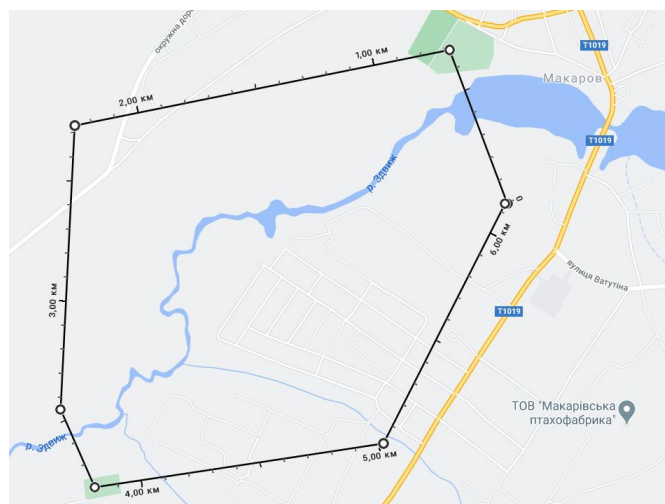


Рис.1.4 – місце польотів польотів – р. Здвиж – Панський парк – центральний стадіон – парк – повернення на місце

Після польоту учасників очікує посвята та шампанське.

Ранкова туристична екскурсія з гідом

Екскурсія розпочинатиметься о 6 годині ранку та триватиме 3-4 години. За цей час туристи зможуть побачити та почути розповіді гіда про смт Макарів, р. Здвиж, с. Маковище та с. Гавронщина.

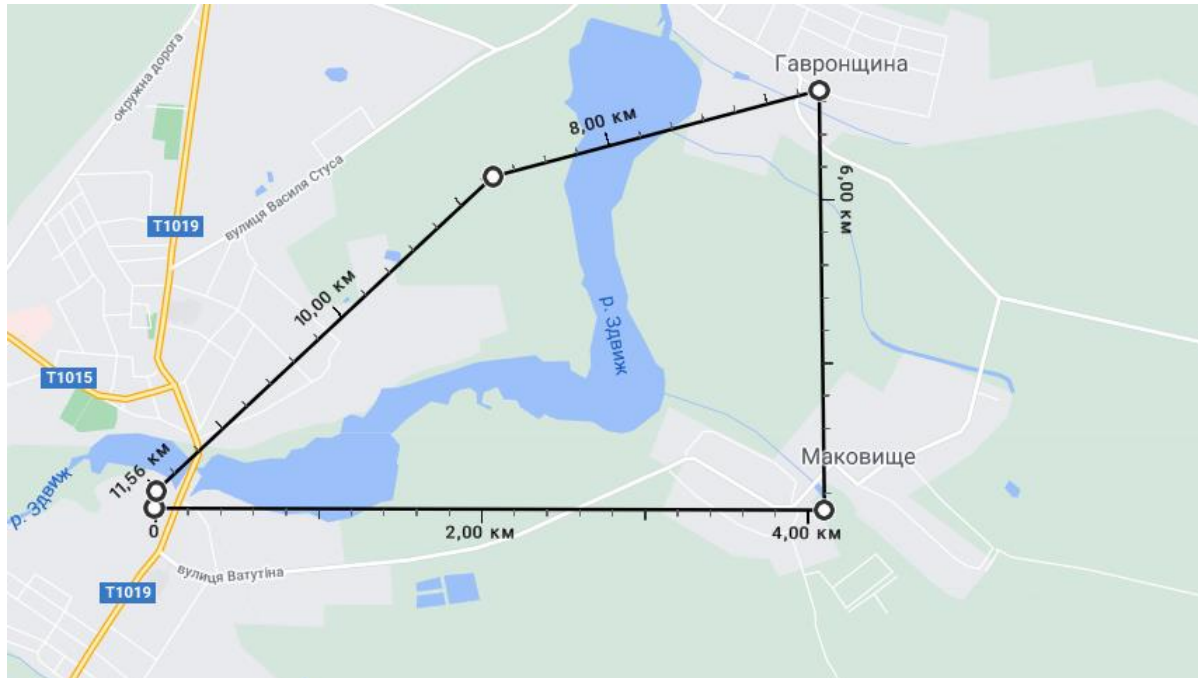


Рис.1.5 – місце польотів польотів – р. Здвиж – с. Маковище – с. Гавронщина

Після польоту учасників очікує посвята та шампанське.

Вартість польоту на повітряній кулі:

- 2 особи + пілот - 7000 грн;
- 3 особи + пілот - 8500грн;
- 4 особи + пілот - 10000грн;
- 5 осіб + пілот - 12500 грн;
- 6 осіб + пілот - 15000 грн.

Екстремальні польоти на пароплані та планері

Готель, що проектується, запрошує всіх охочих туристів політати на параплані та планері-тандемі з інструктором над Київським гольф клубом.

Старт подорожі розпочинається в смт. Макарів, звідки туристів забирає невеликий літак, що підіймається на висоту 1500 – 2000 м.

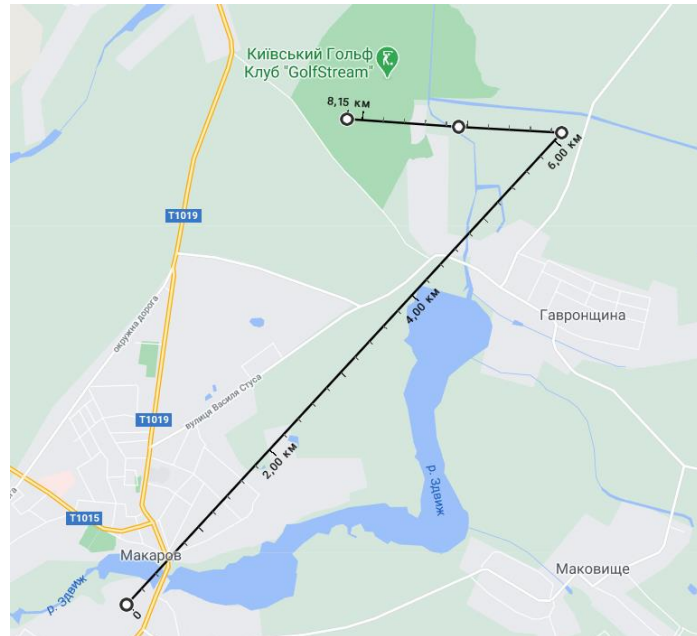


Рис.1.5 – Приблизний маршрут на пароплані та планері (Київський гольф клуб)

Стандартний політ триває 13-15хв з набором висоти від 100 до 1500м над стартом.

Після польоту всіх екстремалів запрошує партнер, київський гольф-клуб «Golfstream», в якому можна провести залишок дня та насолодитись грою в гольф.

Польоти відбуватимуться щодня за наявності льотної погоди. Сезон польотів з квітня по жовтень.

Вартість польоту 4200 грн, подовжений політ 30-35 хв., коштуватиме 4700 грн.

Тематичні вечірки, під старовину, на дирижаблі, в небі

В порівнянні з іншими типами повітряних суден дирижаблі мають наступні переваги:

- Найвищу вантажопідйомність і найбільшу дальність перельотів без посадки.
- Відносно вищу надійність і безпеку польотів в порівнянні з літаками і гелікоптерами.
- Меншу питому вартість перевезень, особливо негабаритних і масивних вантажів.
- Значно більші розміри внутрішніх приміщень.
- Можливість ремонту в повітрі.
- Значно більшу тривалість знаходження у повітрі.

- Незалежність від спеціальних злітно-посадкових смуг (проте потрібна причальна щогла) - і навіть більше: він може узагалі не приземлятися, а просто «зависати» над землею (що, втім, можливо лише за відсутності вітру). Всіх охочих готель запрошує на 5 годинну вечірку на дирижаблі. За

мотивами:

- Улюблених фільмів, серіалів («Секс у великому місті», «Гра престолів», «Відьмак», «Великий Гетсбі», «Хрещений батько»).
- У стилі мафіозі.
- Freak-івент.
- Вручення кінонагород («Оскар», «Золотий глобус» і ін.).

1.3.2 Організація майстер-класів з повітряного туризму

Окрім розроблення туристичних маршрутів та тематичних вечірок, готель також пропонує майстер-класи на повітряних суднах та курси отримання ліцензії міжнародного зразка ІСАО.

Досвідчений пілот-інструктор розповідатиме та ділитиметься таємними знаннями, покаже основи пілотування і звичайно ж віддасть в кінці кермо. А це не просто захоплююче і пізнавально, це миті повної свободи – свободи ширяння в небі, де все тільки в руках учасників.

Таблиця 1.2 – Майстер-класи на повітряних суднах

Назва	Характеристика майстер класу
	Пілот повітряної кулі
Програма польоту	<ul style="list-style-type: none"> • Прибуття на місце проведення майстер класу • Майстер-клас проводиться в групі 2 або 3 людини • Теоретична підготовка – 3 години, політ – 1 година • Теоретична підготовка: основи конструкції і експлуатації аеростата, аеродинаміка, основи польоту, метеорологія • Підготовка теплового аеростата до польоту • Льотна підготовка: гаряче наповнення аеростата, зліт, витримування горизонтального польоту, спуск, підйоми • Посадка на землю • Церемонія посвяти в повітроплавці
Кількість годин	4
Кількість учасників	2-3 особи
Вартість майстер-класу	6500 грн.
	Індивідуальний майстер-клас по керуванню повітряною кулею
Програма польоту	1. Заняття проводяться на спеціалізованій базі.

	2. Підготовка: планування польоту, вивчення метеорологічної інформації, передпольотна перевірка повітряної кулі. 3. Політ: навігація і читання карт, радіозв'язок, управління паливом спільно з пілотом. 4. Ознайомлення з позаштатними ситуаціями. Насолода приголомшливими видами з кошика надійної повітряної кулі.
Кількість годин	4
Кількість учасників	1 особа
Вартість майстер-класу	9000 грн.
Майстер-клас з керування повітряною кулею	
Програма польоту	Теоретична частина: повітряне право, експлуатація повітряних суден, льотні характеристики вільних аеростатів, планування польотів та авіаційна метеорологія. Під час практичної частини учасники майстер-класу пройдуть підготовку до польоту, візьмуть участь в наповненні оболонки і здійснять ознайомлювальний політ. У процесі польоту управління аеростатом передається учасникам польоту для отримання початкових навичок пілотування.
Кількість годин	5
Кількість учасників	4-6
Вартість майстер-класу	4000 грн.
Сафарі на повітряній кулі	
Програма польоту	Повітряна куля підіймається ще до сходу сонця. Кращий час для подорожей - пізній травень і червень, а потім листопад і грудень. Саме тоді можна спостерігати міграцію тварин в Київській області. Поруч з інструктором знаходитиметься професійний фотограф, що розповідатиме та навчатиме професійним фото.
Кількість годин	3
Кількість учасників	2-3
Вартість майстер-класу	7000 грн.
Політ на дирижаблі	
Програма польоту	Майстер-клас з польотів на дирижаблі над Києвом триватиме півтори години на швидкості до 60 км/год. Якщо вирушите надвечір – спостерігатимемо захід сонця. В програму польоту входить навчання пілотування дирижабля
Кількість годин	6
Кількість учасників	до 10 чоловік
Вартість майстер-класу	6500 грн.

Навчитися керувати повітряною кулею можна за 2-3 тижні. За цей час інструктори працюватимуть з людиною, аби вона могла по закінченню курсу отримати ліцензію міжнародного зразка ІСАО на повітроплавання. Головне в цій справі - відчувати повітря, адже на одній висоті можуть бути різні потоки, на яких треба вміти балансувати.

Дані курси відбуватимуться на першому поверсі, в готелі, що проектується, для цього спеціально буде виділено приміщення для занять.

Таблиця 1.3 – Курси під егідою ІСАО

Назва курсів	Вартість, грн.
Базовий курс з авіаційної безпеки (для персоналу служби авіаційної безпеки)	4500
Підготовка інструкторів з авіаційної безпеки	6700
Управління кризовою ситуацією (для керівного складу авіапідприємств)	4500
Підготовка державних інспекторів у галузі авіаційної безпеки	7000
Авіаційна безпека (для фахівців, які займаються обробкою вантажів та пошти)	6800
Авіаційна безпека (для керівного складу авіапідприємств)	5600

Навчальна діяльність базуватиметься на комплексному підході до безпеки авіаційного транспорту. При цьому використовуються стандартні пакети навчальних програм ІСАО з урахуванням національних особливостей, які побудовані за методологією TRAINAIR.

Навчання слухачів проводитиметься за модульною системою українською або англійською мовами. Заняття будуть проводити висококваліфіковані інструктори, сертифіковані ІСАО. При успішному закінченні курсів готель видаватиме сертифікат міжнародного зразка.

Для проведення майстер-класів, організації туристичних маршрутів та проведення курсів, необхідне певне обладнання, табл.1.4.

Таблиця 1.4 - Основне обладнання для повітряного туризму

Обладнання	Вартість, грн.
Оболонка кулі за 1500 м ³	75 000
Гондола (кошик для пасажирів)	11 000
Блок пальників	30 000
Газовий балон з чохлам	7 000
Вентилятор	11 000
Пароплан	15 000
Дельтоплан	12 000
Дерижабль	50 000
Всього	211 000

До даної діяльності висуваються додаткові вимоги через високий ступінь відповідальності за безпеку людей. Тому, щоб здійснювати польоти на повітряних суднах за всіма нормами закону готель матиме такі документи:

- сертифікат льотної придатності аеростатів;
- реєстраційне свідоцтво аеростатів;
- свідоцтво пілотів аеростатів;

- свідоцтво на право володіння аеростатами;
- сертифікат повітряного перевізника і ліцензія на право перевезень;
- страховки на пілотів і пасажирів;
- дозвіл на польоти, видане регіональною службою управління повітряним рухом.

Температура повітря для польоту не так критична - можна літати взимку і влітку. Технічні характеристики суден дозволяють здійснювати польоти при температурі від +40 до -20С.

Повітряні судна - найбільш вражаюче і романтичне видовище. Бажання літати в людині бореться зі страхом висоти, але ризикнути і піднятися в повітря хочеться практично кожному. На цій пристрасті заснований бізнес польотів на аеростатах.

1.3.3 Організація додаткових послуг на повітряній кулі

Окрім майстер-класів, туристичних маршрутів, сертифікатів і іншого, ми пропонуємо весело та смачно провести час на повітряній кулі. Готель залюбки організує романтичне побачення, святкування дня народження, допоможе з пропозицією руки та серця. Під час польоту гостей пригощаємо келихом шампанського та фруктовими салатами, на вибір, що були розроблені саме для польотів.

На сьогоднішній день у всьому світі, в тому числі і в Україні, велику популярність набирає сфера функціонального харчування. Продукти, призначені для здорового харчування, знижують ризик розвитку багатьох захворювань при систематичному їх вживанні. Особливу популярність серед корисних продуктів набуває десертна група, в тому числі фруктові салати.

Запропоновано новий інгредієнтний склад фруктових салатів функціонального призначення з додаванням натуральних фізіологічно активних інгредієнтів рослинного походження.

Для польотів було розроблено три салати: «Осінній», «Яскраві барви осені» та «Перші морози».

Технологія приготування: всі фрукти миють, очищають від насіннєвого гнізда, персики звільняють від сиропу, журавлину розморожують і підсушують.

Фрукти нарізають кубиком, додають журавлину і попередньо подрібнене гарбузове насіння. Рисові пластівці замочують в йогурті для розм'якшення, додають чайну добавку і перемішують до рівномірного її розподілу. Всі інгредієнти об'єднують і знову перемішують.

Якість готових салатів оцінювали за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками.

Органолептична оцінка проводилася дегустаційною комісією згідно 5-ти бальної шкали. За підсумками проведеної дегустації зразки отримав оцінку «відмінно». У таблиці 1.5 представлені вимоги до органолептичних показників кулінарного виробу.

Таблиця 1.5 – Органолептичні показники якості нових салатів

Органолептичні показники				
Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак	Запах	Колір
Інгредієнти, що входять до складу салатів, нарізані кубиками, рівномірно перемішані в загальній масі салату з включенням гарбузового насіння	всіх інгредієнтів – м'яка	солодкуватий, без сторонніх присмаків	приємний, притаманний свіжим фруктам	характерний для інгредієнтів, що входять до складу

Схеми технологічного процесу приготування страв «Осінній», «Яскраві барви осені» та «Перші морози», наведені в додатку А,Б,В.

Покращення енергетичної цінності нових страв наведено в таблиці 1.6, 1.7 та 1.8.

Таблиця 1.6 - Розрахунок харчової та біологічної цінності страви «Осінній»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Осінній							
Груша	23	0,4	0,092	0,3	0,069	10,3	2,369
Ківі	25	1	0,25	0,6	0,15	10,3	2,575
Хурма	25	0,5	0,125	0,4	0,1	15,3	3,825
Банан	25	1,5	0,375	0,2	0,05	21,8	5,45
Виноград	25	0,6	0,15	0,2	0,05	16,8	4,2
Йогурт	15	10,3	1,545	-	-	4	0,6
Рисові пластівці	10	7	0,7	2	0,2	77	7,7

Насіння гарбуза	5	24,5	1,225	45,8	2,29	4,7	0,235
Журавлина	10	0,5	0,05	-	-	6,8	0,68
Чайна добавка	2	-	-	-	-	-	-
			4,512		2,909		27,634
Маса страви							165

Енергетична цінність = $(4,512 \times 4) + (2,909 \times 9) + (27,634 \times 4) = 18,048 + 26,181 + 110,536 = 154,765$ кКал.

Таблиця 1.7 – Розрахунок харчової та біологічної цінності страви «Яскраві барви осені»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Яскраві барви осені							
Банан	30	1,5	0,45	0,2	0,06	21,8	6,54
Яблуко	30	0,4	0,12	0,4	0,12	9,8	2,94
Мандарин	30	0,8	0,24	0,2	0,06	7,5	2,25
Апельсин	23	0,9	0,207	0,2	0,046	8,1	1,863
Грецькі горіхи	10	15,2	1,52	65,2	6,52	7	0,7
Йогурт	15	10,3	1,545	-	-	4	0,6
Рисові пластівці	10	7	0,7	2	0,2	77	7,7
Насіння гарбуза	5	24,5	1,225	45,8	2,29	4,7	0,235
Журавлина	10	0,5	0,05	-	-	6,8	0,68
Чайна добавка	2	-	-	-	-	-	-
			6,057		9,296		23,508
Маса страви							165

Енергетична цінність = $(6,057 \times 4) + (9,296 \times 9) + (23,508 \times 4) = 24,228 + 83,664 + 94,032 = 201,924$ кКал.

Таблиця 1.8 - Розрахунок харчової та біологічної цінності страви «Перші морози»

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Перші морози							
Ківі	20	1	0,2	0,6	0,12	10,3	2,06
Банан	20	1,5	0,3	0,2	0,04	21,8	4,36
Груша	20	0,4	0,08	0,3	0,06	10,3	2,06
Хурма	20	0,5	0,1	0,4	0,08	15,3	3,06
Виноград	20	0,6	0,12	0,2	0,04	16,8	3,36
Гранат	18	0,9	0,162	-	-	13,9	2,502
Коньяк	20	-	-	-	-	0,1	0,02
Рисові пластівці	10	7	0,7	2	0,2	77	7,7
Насіння гарбуза	5	24,5	1,225	45,8	2,29	4,7	0,235
Журавлина	10	0,5	0,05	-	-	6,8	0,68
Чайна добавка	2	-	-	-	-	-	-

Продовження таблиці 1.8

			2,937		2,83		26,037
Маса страви							165

Енергетична цінність = $(2,97 \times 4) + (2,83 \times 9) + (26,037 \times 4) = 11,88 + 25,47 + 104,148 = 141,498$ кКал.

Нові вироби рекомендується подавати в польотах в якості збагачення раціону харчування життєво важливими нутрієнтами.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Готель, що проектується, розташовуватиметься в Київській області, смт. Макарів, по вул. Набережна, 1А.

Макарів - селище міського типу, адміністративний центр Макарівського району Київської області, розташований на березі річки Здвиж. До складу Макарівської селищної ради входять села Калинівка, Фасівочка і Зурівка.

Макарівщина традиційно є сільськогосподарсько орієнтованою - основними напрямками сільськогосподарського виробництва є вирощування зернових, зернобобових, технічних культур, в тому числі картоплі та льону, а також виробництво молока і м'яса, вирощування худоби та птиці. Саме з метою покращення соціальної інфраструктури та розвитку послуг в Макарівському районі в 2000 році був створений і успішно діє Макарівський сільський сервісний центр, який надає послуги сільському населенню; також працює кредитна спілка власників особистих підсобних господарств району «Господар».

Специфікація економік району зумовила також те, що понад 2/3 у загальному обсязі промислової продукції припадає на виробництво товарів народного споживання, причому на 90 % це харчова і переробна промисловість.

Загалом промисловість Макарівського району представлена близько 10 основними підприємствами, причому майже всі мають недержавну форму власності. В структурі промислового виробництва пріоритетне місце належить харчовій промисловості. У Макаріві, зокрема, працюють хлібозавод, ряд інших незначних виробництв.

На Макарівщині - понад 200 малих підприємств. Населення району обслуговують 3 стаціонарні ринки і близько 300 об'єктів торгівлі та громадського харчування.

В районному Будинку культури смт. Макарів діє картинна галерея творів українських художників з приватної колекції Заслуженого художника України Анатолія Марчука.

На центральній площі біля районного Будинку культури встановлено погруддя великому сину нашого народу, який своїм словом збудив цілий світ Т.Г.Шевченко.

При в'їзді в селище встановлено пам'ятник жертвам тяжких років голодомору та політичних репресій.

На території району працює два приватні готелі: комплекс «У лося» (АЗС, кафе, кімнати для відпочинку), який розташований в селі Калинівка (траса Київ-Житомир). Ресторанно-готельний комплекс «Поворот» (готель, сауна, 3-зали ресторану).

В районі відкрилась туристична агенція приватне підприємство «ТРИАДА», яка співпрацює з міжнародною туристичною агенцією Республіки Польща.

Недалеко від Макарова базується Федерація дельтапланеризму України, тут проводять тренування і змагання представники малої авіації. В небо над Макаровим часто здіймаються повітряні кулі.

Отже, для проектування готелю з послугами повітряного туризму це найкраща місцевість, оскільки польоти на дельтаплані, повітряній кулі найкращі саме тут. Це пов'язано з гарними краєвидами, ландшафтами та постійними фестивалями, чемпіонатами кубку України. На сьогодні смт. Макарів це мека повітряного туризму.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Важливою складовою створення туристичного продукту є діяльність різних типів готельних підприємств, створення належних умов для тимчасового проживання туристів та надання різних за характером послуг. Готельна послуга є результатом діяльності підприємства готельного господарства підприємства. Головною метою готельної послуги є реалізація принципу гостинності та задоволення потреб покупця.

Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Мотель «Калинівський міст»	вул. Київська, 49В, с. Калинівка	мотель	-	15 номерів стандарт вартістю 650 грн.	Інфраструктура: басейн, парковка, бар, зона відпочинку, сауна Послуги: розміщення, кухонні приналежності, набір для приготування кави/чаю, догляд за тілом	70
Апарт-готель «GolfStream»	Гривневське шосе, 1, с. Гавронщина	апарт-готель	3*	27 номерів котедж Golf View 2900 грн., котедж Apartments Terrace -2500 грн., апртаменти deluxe – 1500 грн., апртаменти executive – 1900 грн., апртаменти standart – 1400 грн.	Інфраструктура: ігрова кімната, поле для гольфу, поле для міні-гольфу, дитячий майданчик, бізнес-центр, 9 кімнат для нарад, приміщення для проведення конференцій, сад, ресторан Послуги: розміщення, харчування, оренда велосипедів, уроки гольфу	88
Міні-готель «Yellow Plane»	вул. Шевченка, 59, с. Юрів	-	3*	12 номерів стандарт 600 грн., напівлюкс 800 грн., люкс -1400 грн.	Інфраструктура: ресторан, літак, парковка Послуги: розміщення, харчування, селфі в кабіні літака, симулятор польотів, розміщення з тваринами	65
Ресторанно-готельний комплекс «Night-City»	вул. Кірова, 55, Макарів	готель	3*	13 номерів двомісний номер – 450 грн., покращений – 500 грн., люкс – 550 грн.	Інфраструктура: ресторан з європейською та українською кухнею, нічний клуб, боулінг клуб, більярдна, російська баня на дровах та фінська сауна Послуги: розміщення, харчування, надання оздоровчих та	77

					культурно-дозвілєвих послуг	
Еко-садиба «Мезон Бланш»	вул. Житомирська, 14А, с. Березівка	еко-садиба	3*	20 номерів стандарт - 1030 грн., покращений 1280 грн., делюкс 1690 грн.	Інфраструктура: ресторан, бібліотека, дитяча ігрова площадка, конференц зала, банкетна зала Послуги: розміщення, харчування, спа-процедури, масаж, дитяче меню, прокат велосипедів	75

В процесі формування готельних послуг доцільно акцентувати увагу на трьох її основних елементах: визначення головного споживача ринку для реалізації послуг; визначення основної послуги, яка надається готельним підприємством; створення технологічної схеми виробництва готельних послуг.

Отже, найбільшим конкурентом і в той же час союзником закладу є апартамент-готель «GolfStream», який також надає цікаві послуги і повністю підлаштований під туристів, що приїжджають з метою пограти в гольф. З даним закладом готель матиме домовленості щодо поєднання відпочинку туристів і надання їм повноцінних послуг на протязі дня, поєднання повітряного туризму з гольфом.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Київщина має великий туристичний потенціал, який ще належить повною мірою розкрити.

Минулий рік був для Київської області вдалим: за попередніми даними, область відвідали понад 5 мільйонів туристів (2019 рік). У міському управлінні туризму та промоцій кажуть, що Київська область стає «місцем вікендів»: за даними чиновників, 2019 року зросли продажі квитків в область на вихідні. А ще міський бюджет вперше отримав понад 60 мільйонів гривень туристичного збору.

2020 рік став провальним для всіх сфер, особливо для туризму. Кількість туристів порівняно з 2019 роком, значно зменшилася, рис.2.1.

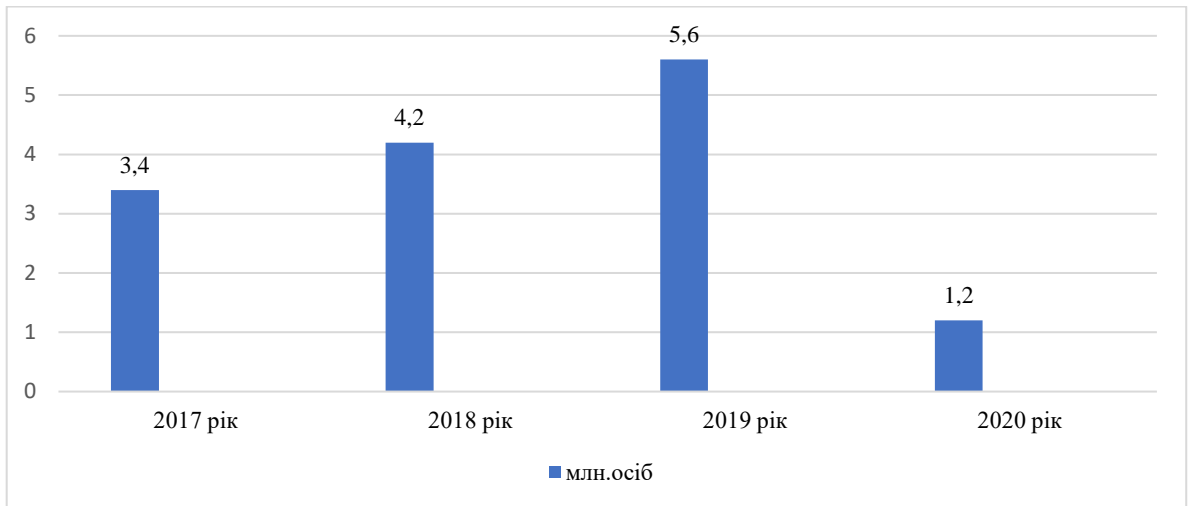


Рис.2.1 – Кількість туристів, що відвідали Київську область протягом 2017-2020 років

За останніх п'ять років багато що змінилося. Якщо раніше туристів розважали прогулянками з видами на Дніпро і старовинні храми, то тепер гості області приїжджають не лише за красою місць, але і за враженнями. Багато відвідувачів приїжджаючи на фестивалі, гастро-тури, або за «екзотикою».

Останнім часом влада області все частіше підтримує фестивалі, а туроператори допомагають розробляти нові, привабливі маршрути для гостей. Така співпраця корисна всім: гості їдуть додому з приємними враженнями, багато хто повертається ще не раз, як наслідок, область і бізнес отримують кошти.

Тобто готель, що проектується, з повітряним туризмом є досить цікавим та затребуваним закладом в смт. Макарів. В якому можна не тільки випробувати дельтапланеризм та повітряні кулі, але й побачити багато культурно-пізнавальних та історичних міст смт. Макарів.

Ситуаційний план закладу наведено в додатку А.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Головне завдання позиціонування в готельному бізнесі полягає в комплексі зусиль, спрямованих на адаптацію готельних продуктів до вимог цільових сегментів індустрії готельного бізнесу, з налагодженням його від основних конкурентів за рахунок унікальних характеристик готельних продуктів або порядку та умов придбання їх.

$$S_0 = 197 \times 30 = 5910 \text{ м}^2$$

Стратегія позиціонування призначена для виграшу за рахунок підвищення ефективності маркетингових зусиль.

Таблиця 2.3 – Концепція засобу розміщення

Критерій	Характеристика
Тип закладу	готель
Спеціалізація	-
Категорія	3*
Кількість номерів	110
Місце знаходження: <ul style="list-style-type: none"> • фактичне • знакове 	Київська область, смт. Макарів, вул. Набережна, 1А біля р. Здвиж
Форма власності	приватний
Організаційна структура управління	лінійно-функціональна
Стиль дизайну	турецький стиль
Контингент споживачів	спортивні туристи, відпочиваючі, сім'ї
Основні послуги	проживання, харчування
Додаткові послуги	романтичні та захоплюючі польоти на повітряній кулі; екстремальні польоти на пароплані та планері; цікаві польоти на дельтаплані; тематичні вечірki, під старовину, на дирижаблі, в небі; небесний серфінг чи скайсерфінг, проведення майстер класів: пілот повітряної кулі, індивідуальний майстер-клас по керуванню повітряною кулею, сафарі на повітряній кулі, політ на дирижаблі, проведення курсів під егідою ICAO
Інфраструктура	ресторан, лобі-бар, туристичне бюро, ангар для повітряних суден, кімнати для проведення теоретичних занять, щодо повітряного туризму, парковка
Режим роботи	цілорічно
Площа земельної ділянки, м ²	5910

Висновок: для проектування готелю з послугами повітряного туризму, було знайдено ділянку в Київській області, смт. Макарів, що є одним з найкращих місць для даного виду туризму. Макарів – мека дельтапланеризму та польотів на повітряних кулях. Щороку тут проходять фестивалі, кубки України. Прийняти участь приїжджають багато туристів з усяди. Новий готель з задоволенням прийме всіх та надасть багато послуг пов'язаних з цим видом туризму.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Початкова інформація про характер основних послуг міститься у назві, місцезнаходженні та категорії засобу розміщення (готель, мотель, флайтель, туристичне селище тощо). Інші відомості, як-от: кількість і наявність вільних номерів; близькість до туристичних центрів і берега моря; пільги, що надаються певним категоріям клієнтів (молоді, сім'ям із дітьми, учасникам конгресів та ін.), туристи знаходять у рекламних проспектах. Ще детальнішу інформацію вони можуть одержати від туроператорів, тобто фірм, що здійснюють через мережу турагентів рекламу та збут турів.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	повинні мати всі відомості про готель виконувати необхідні формальності під час розміщення гостей розподіл номерів	менеджер, адміністратор, швейцар
Служба обслуговування	виконує побажання гостей (замовлення квитків, квітів, столиків в закладах ресторанного господарства), тощо. допомагати в екстрених ситуація (виклик лікаря)	менеджер, робітники
Служба експлуатації номерного фонду	прибирання номерного фонду провітрювання приміщень та прибирання забезпечення кожного номеру чистими рушниками, білизною тощо	менеджер, покоївки, чергові по поверху, супервайзери
Служба закладів ресторанного господарства	забезпечення харчування складання відомостей, меню замовлення сировини обробляння та приготування, доведення до кулінарної готовності виробів організація романтичних посиденьок на повітряній кулі	кухарі, бармен, менеджер, завідувач, комірник
Служба безпеки	організація безпеки в готелі дотримання норм поведінки	охорона
Інженерна служба	розроблення інженерно-технічного забезпечення готелю виконання заходів пов'язаних з інженерними системами	сантехніки, електрик, інженер
Служба організації дозвілля	романтичні та захоплюючі польоти на повітряній кулі; екстремальні польоти на пароплані та планері; цікаві польоти на дельтаплані; тематичні вечірки, під старовину, на дирижаблі, в небі; небесний серфінг чи скайсерфінг, проведення майстер класів: пілот повітряної кулі, індивідуальний	тренери, менеджер, спікери

	майстер-клас по керуванню повітряною кулею, сафарі на повітряній кулі, політ на дирижаблі, проведення курсів під егідою ICAO	
--	--	--

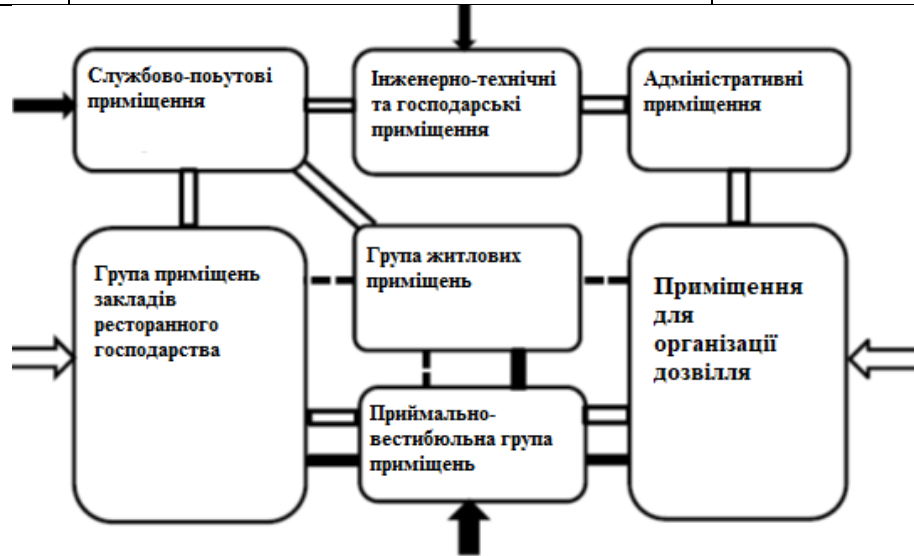


Рис.3.1 – Функціональна схема готелю

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Особливістю етнічного стилю є відтворення в інтер'єрі готелю певної обстановки, національного колориту конкретного народу. Інтер'єр в етнічному стилі, залежно від традицій вибраної нації, може бути виражений елементами декору на предметах повсякденного ужитку, меблям і текстильним оформленням.

Готель, що проектується буде виконано в турецькому стилі.

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

Найменування обладнання	Необхідне устаткування			Площа обладнання, м ²
	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	4	1080x650x1990	2,8
Повітряна куля (декор)	-	1	2340x2000	-
Килими	-	4	1200x100	-
Фонтан	-	1	889x890x1650	0,79
Низькі столики	Faizade	4	789x700x668	2,2
Золотисті графіни	Bohemia	4	123x241	-
Крісла з подушками	Faizade	3	660x768x843	1,52
Дивани з подушками	Faizade	5	1225x768x843	4,7
Тарілки з фруктами	-	4	d=50	-

Всього				12,01
Бюро прийому і реєстрації				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	2	1080x650x1990	1,4
Стійка реєстрації	Faizade	1	2678x559x880	1,49
Крісла з подушками	Faizade	3	660x768x843	1,52
Тарілки з фруктами	-	4	d=50	-
Ноутбук	Philips	3	117x118	-
Телефон	Philips	1	60x60	-
Всього				4,41
Кімната чергового адміністратора				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	2	1080x650x1990	1,4
Стіл офісний	Faizade	1	1449x780x880	1,13
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Ноутбук	Philips	2	117x118	-
Телефон	Philips	1	60x60	-
Всього				3,54
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,15
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
Всього				0,74
Гардероб				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	2	1080x650x1990	1,4
Стійка з вішаками	Faizade	2	1542x578x2230	1,78
Всього				3,18
Сейфова				
Стіл офісний	Faizade	1	1449x780x880	1,13
Сейф	-	4	559x568x884	1,27
Всього				2,4
Швейцарська зона				
Низькі столики	Faizade	1	789x700x668	0,55
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Візки швейцарські	Faizade	4	779x760x908	2,36
Всього				3,92
Камера схову				
Стелажі	Faizade	2	1789x568x1903	2,03
Підставки	Faizade	2	602x602x602	0,72
Всього				2,75
Пост охорони				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	2	1080x650x1990	1,4
Стійка реєстрації	Faizade	1	2678x559x880	1,49
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Ноутбук	Philips	2	117x118	-
Телефон	Philips	1	60x60	-
Всього				3,9
Санвузол жіночий				

Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	2	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	4	882x679x690	2,39
Всього				2,7
Санвузол чоловічий				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	2	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
Пісуар з білої кераміки	Rea Arte	2	564x457x558	0,51
Всього				1,41

Новий заклад, що проектується матиме корисні площі приймально-вестибюльної групи приміщень, що зазначені в табл.3.2. Загальні площі з урахуванням коефіцієнта занесені до табл.3.3.

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	40	180
Бюро прийому і реєстрації	14,7	12
Кімната чергового адміністратора	11,8	8
Службовий санітарно-технічний вузол	2,4	5
Гардероб	10,6	12
Сейфова	8	6
Швейцарська зона	13	4
Камера схову	9,1	11
Пост охорони	13	2
Санвузол жіночий	9	10
Санвузол чоловічий	4,7	8
Всього	136,3	258

Оскільки деякі площі приміщень приймально-вестибюльної групи не відповідають нормативним значенням, приймаємо їх не з розрахунків, а з нормативу, табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	180
Бюро прийому і реєстрації	14,7
Кімната чергового адміністратора	11,8
Службовий санітарно-технічний вузол	5
Гардероб	12
Сейфова	8
Швейцарська зона	13
Камера схову	11

Пост охорони	13
Санвузол жіночий	10
Санвузол чоловічий	8
Загальна площа приймально-вестибюльної групи приміщень	286,5

3.3 Характеристика житлової групи приміщення

Житлові номери готелю розташовуватимуться на 5 поверхах. Вони будуть виконані в турецькому стилі. Розрахунок номерів представлено в табл.3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3* на 110 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	2	2	2	4
Люкс, дуплекс	2	2	3	6
Номер I категорії	1	1	23	23
Номер I категорії	1	2	71	142
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	1	2	11	22
Всього			110	197

Обладнання номерів в турецькому стилі представлено в табл.3.6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Апартаменти				
Житлова кімната				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1	1080x650x1990	0,7
Килими	-	2	1200x100	-
Міні-бар	-	1	440x430x480	0,18
Бархатний пуф	Faizade	1	450x450x500	0,2
Ліжко	Faizade	1	2260x2260x688	5,1
Тумбочка	Faizade	2	404x386x459	0,31
Телевізор	Philips	1	450x100	-
				6,49
Вітальня				
Стіл офісний	Faizade	1	1449x780x880	1,13
Килими	-	2	1200x100	-
Низькі столики	Faizade	1	789x700x668	0,55
Золотисті графіни	Bohemia	1	123x241	-
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Дивани з подушками	Faizade	1	1225x768x843	0,94

Тарілки з фруктами	-	1	d=50	-
Фонтан	-	1	889x890x1650	0,79
				4,42
Санітарний вузол основний				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
Душова кабіна з мозаїкою	Rea Arte	1	1325x987x2678	1,3
				2,2
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
				0,9
Передпокій				
Стійка з вішаками	Faizade	1	1542x578x2230	0,89
Підставки	Faizade	1	602x602x602	0,36
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
				2,26
				16,27
Люкс				
Житлова кімната				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1	1080x650x1990	0,7
Килими	-	2	1200x100	-
Міні-бар	-	1	440x430x480	0,18
Ліжко	Faizade	1	2260x2260x688	5,1
Тумбочка	Faizade	2	404x386x459	0,31
Телевізор	Philips	1	450x100	-
				6,29
Вітальня				
Стіл офісний	Faizade	1	1449x780x880	1,13
Килими	-	2	1200x100	-
Низькі столики	Faizade	1	789x700x668	0,55
Золотисті графіни	Bohemia	1	123x241	-
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Дивани з подушками	Faizade	1	1225x768x843	0,94
				3,63
Санітарний вузол основний				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
Ванна з мозаїкою	Rea Arte	1	1227x657x689	0,8
				1,7

Санітарний вузол додатковий				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
				0,9
Передпокій				
Стійка з вішаками	Faizade	1	1542x578x2230	0,89
Підставки	Faizade	1	602x602x602	0,36
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
				2,26
				14,78
Номери I категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1	1080x650x1990	0,7
Міні-бар	-	1	440x430x480	0,18
Ліжко	Faizade	1	1130x2260x688	2,55
Тумбочка	Faizade	1	404x386x459	0,15
Телевізор	Philips	1	450x100	-
Стіл офісний	Faizade	1	1449x780x880	1,13
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Телевізор	Philips	1	450x100	-
				4,24
Санітарний вузол				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
Ванна з мозаїкою	Rea Arte	1	1227x657x689	0,8
				1,7
Передпокій				
Стійка з вішаками	Faizade	1	1542x578x2230	0,89
Підставки	Faizade	1	602x602x602	0,36
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
				2,26
				8,2
Номери I категорії (двомісні)				
Житлова кімната				
Ліжко	Faizade	1	2260x2260x688	5,1
Тумбочка	Faizade	2	404x386x459	0,31
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1	1080x650x1990	0,7
Міні-бар	-	1	440x430x480	0,18
Телевізор	Philips	1	450x100	-
Стіл офісний	Faizade	1	1449x780x880	1,13
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Телевізор	Philips	1	450x100	-
				8,43

Санітарний вузол				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
Ванна з мозаїкою	Rea Arte	1	1227x657x689	0,8
				1,7
Передпокій				
Стійка з вішаками	Faizade	1	1542x578x2230	0,89
Підставки	Faizade	1	602x602x602	0,36
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
				2,26
				12,39
Номер І категорії для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1	1080x650x1990	0,7
Міні-бар	-	1	440x430x480	0,18
Ліжко	Faizade	2	1130x2260x688	5,1
Тумбочка	Faizade	2	404x386x459	0,31
Телевізор	Philips	1	450x100	-
Стіл офісний	Faizade	1	1449x780x880	1,13
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Телевізор	Philips	1	450x100	-
				8,43
Санітарний вузол				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
Ванна з мозаїкою	Rea Arte	1	1227x657x689	0,8
				1,7
Передпокій				
Стійка з вішаками	Faizade	1	1542x578x2230	0,89
Підставки	Faizade	1	602x602x602	0,36
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
				2,26
				12,39

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії 3* на 110 номерів

Тип номера	Площа, м ²				загальна
	житлова	санвузлів		передпокою	
		основного	додаткового		
Апартамент	36,4	7,3	3	7,5	54,2
Люкс	33,1	5,6	3	7,5	49,2
Номер І категорії (одномісні)	14,2	5,6	-	7,5	27,3

Номер I категорії (двомісні)	28,2	5,6	-	7,5	41,3
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	28,2	5,6	-	7,5	41,3

Приміщення поповерхового обслуговування призначені для персоналу готелю, а саме для служби експлуатації номерного фонду та для відвідувачів. Обладнання приміщень представлено в табл.3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Килими	-	4	1200x100	-
Фонтан	-	1	889x890x1650	0,79
Низькі столики	Faizade	2	789x700x668	1,1
Золотисті графіни	Bohemia	2	123x241	-
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Дивани з подушками	Faizade	2	1225x768x843	1,88
Тарілки з фруктами	-	2	d=50	-
				4,78
Кімната чергового персоналу				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1	1080x650x1990	0,7
Стіл офісний	Faizade	1	1449x780x880	1,13
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
				2,84
Комора брудної білизни				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1	1080x650x1990	0,7
Стелажі	Faizade	2	1789x568x1903	2,03
				2,73
Комора прибирального інвентаря				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1	1080x650x1990	0,7
Стелажі	Faizade	2	1789x568x1903	2,03
				2,73
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки швейцарські	Faizade	2	779x760x908	1,18
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1	1080x650x1990	0,7
				1,88
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,31
Унітаз з білої кераміки	Rea Arte	1	882x679x690	0,59
				0,9
Сервізна				
Візки швейцарські	Faizade	2	779x760x908	1,18

Умивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	1	405x390x800	0,31
Стелажі	Faizade	2	1789x568x1903	2,03
				3,52

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	15,9	30
Кімната чергового персоналу	9,4	10
Комора брудної білизни	9,1	8
Комора прибирального інвентаря	9,1	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	6,2	10
Службовий санітарно-технічний блок	3	4
Сервізна	11,7	10

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни з білизнопроводом	9,1
Комора прибирального інвентаря	9,1
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Службовий санітарно-технічний блок	4
Сервізна	11,7

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Турецька кухня - одна з найбагатших у світі, яка розвивалася протягом століть, починаючи від тюркських племен і далі - під впливом арабів, кавказців, балканських народів.

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	148	мешканці та гості смт. Макарів	сніданок – «шведський стіл», обід, вечеря – «а la carte»	офіціантами	турецька	з 8 до 24 години
Бар при вестибюлі	Перший	20	мешканці та гості смт. Макарів	«а la carte»	барменами	турецька	з 13 до 02 години
Їдальня для персоналу	-	25	персонал	-	самообслуговування	комплексне меню	з 6 до 24 години

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Турецька кухня стає все більш популярною. Багато людей вже побували в Туреччині - як туристи або по роботі, полюбивши цю чудову країну і її смакоти. Багато жителів Туреччини мігрували і принесли свої кулінарні традиції в Європу. Зараз кожен з нас знає що таке «шаурма», «кебаб» і «пахлава».

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Бутерброди з анчоусами (хліб, вершкове масло, кріп, анчоуси, огірок, лимон)	55
згідно ТК	Сендвіч «Гондольери» (хліб, огірки, помідори, цибуля, шинка, часник, сир, вершковий соус)	55
згідно ТК	Салат з кус-кусом, насінням та зеленню (кус-кус, петрушка, кінза, лимон, цибуля, огірок, кунжут, насіння соняшника, оливкова олія)	50
згідно ТК	Салат з нута та цибулі (цибуля, консервованій нут, петрушка, лимонний сік, каперси, сіль, латук)	45
згідно ТК	Бастурма з філе (винний оцет, цибуля, яловичина, помідори, лимон)	25
згідно ТК	Сирне асорті («Кашкавал», «Кашара», «Тулума»)	15/15/15
згідно ТК	Полосатий йогурт (полуниця, персики, йогурт, цукрова пудра)	40

	Масло вершкове «Organic Valley»	10
	Сухі сніданки «Аха» (гранола, пластівці)	40
Гарячі страви		
згідно ТК	Котлети з горбуші (горбуша, цибуля, яйця, молоко, висівки)	50
згідно ТК	Кьофте – м'ясні тефтельки (помідори, яловичий фарш, латук, сулугуні, зелений салат, чилі)	45
згідно ТК	Баклажани фаршировані м'ясом по-турецьки (баклажани, яловичий фарш, цибуля, помідори, томатний сік, перець, часник, орегано, петрушка, сушена м'ята)	40
згідно ТК	Кіноа з яблуками та корицею (кіноа, яблука, горіхи пекан, цукор, кориця, мигдальне молоко)	45
згідно ТК	Турецький пудинг сютдач (молоко, вода, рис, цукор, крохмаль, яйця, ванілін)	45
згідно ТК	Запечена яєчня з креветками в сметанному соусі (яйця, вершки, масло вершкове, креветки, сметана, мадера)	50
згідно ТК	Яєчня в корзинці з беконом (бекон, перепелині яйця, спеції)	50
згідно ТК	Яєчня зі шпинатом (яйця, шпинат, пармезан, чилі)	50
згідно ТК	Менемен – турецька яєчня з помідорами (помідори, перець чилі, цибуля, часник, орегано, яйця)	60
Солодкі страви		
згідно ТК	Мигдальне печиво (мигдаль, цукор, яйця, лимонний сік)	40
згідно ТК	Турецький десерт з гарбуза (гарбуз, цукор, вода, горіхи)	50
згідно ТК	Айва в сиропі по-турецьки (айва, цукор, вода, кориця, гвоздика, кагор, сметана)	40
згідно ТК	Хрусткі банани в тісті кадаїфі (банани, тісто кадаїфі, кокосова стружка, мускатний горіх, мелена кориця, м'ята, вершкове масло, лимонна цедра, мед)	55
Напої		
згідно ТК	Кава: турецька чорна кава насичена турецька кава (кава, кориця, какао-порошок, цукор, кардамон) інжирна кава по-турецьки (цукор, сушений інжир, кава, кориця, вода) еспресо капучино	30 120 150 30 120
згідно ТК	Чай «Dogadan» зелений чай з пелюстками троянд чорний чай з насінням кмину яблучний чай	250
згідно ТК	Холодна турецька кава з молоком та кардамоном	250
згідно ТК	Фруктовий смузі з зеленим чаєм (персики, зелений виноград, диня, мед, зелений чай, лимонний сік)	250
згідно ТК	Айран (йогурт, вода, сіль)	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби		
	Мафіни зі шматочками яблук, грецькими горіхами та корицею (яблука, цукор, борошно, кориця, горіхи, яйця, пахта, вершкове масло)	45
	Кекси з грецьким горіхом та агрусом (масло вершкове, борошно, яйця, горіхи, агрус, апельсиновий сік, цукор, крохмаль, ванілін, сметана, біле вино, цукрова пудра)	40

	Турецький яблучний пиріг (борошно, вершкове масло, цукор, сметана, яблука, мелена кориця, цукрова пудра)	60
	Пончики з персиками (борошно, молоко, яйця, масло вершкове, вода, цукор, дріжджі, персики, цукрова пудра)	30
	Екмек (борошно, вода, житня суха закваска, свіжі дріжджі, мед)	20

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Кебаб з овочами (баклажани, цукіні) подається з зеленим соусом та пітою	120/45/50
згідно ТК	Бараняча нога з м'ятою та розмарином (бараняча нога, часник, розмарин, м'ята, сіль, мелений чорний перець)	250
згідно ТК	Лимонний торт з кокосом (цукор, кокосова стружка, йогурт, молоко, вершкове масло, яйця, лимонна цедра, борошно, лимонний сік, вода, прянощі)	120
згідно ТК	Кюнефе (вода, цукор, лимон, шафран, тісто, вершкове масло, моцарелла, фісташки)	125
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Рибне асорті (лосось г/к, червона риба х/к, скумбрія х/к)	50/50/50
згідно ТК	Салат м'ясний з сирною заправкою (яловичина, гриби, помідори, огірки мариновані, цибуля, сир, сік лимонний)	175
згідно ТК	Салат з мозків (мозок яловичий, лимон, оцет, лист салату, петрушка, сіль, олія оливкова)	180
згідно ТК	Таббулех (пшениця, цибуля, огірок, помідори, перець, олія рослинна, сік лимону, петрушка)	180
згідно ТК	Салат з м'ятно-цитрусовою заправкою (лимон, грейпфрут, м'ята, оливкове масло, цибуля, соус «Наршараб»)	170
згідно ТК	Салат «Кисир» (перець, чилі, булгур, томатна паста, цибуля-шалот, петрушка, огірки, соус наршараб, лимон, м'ята сушена, кмин)	180
згідно ТК	Бастурма з філе (винний оцет, цибуля, яловичина, помідори, лимон)	150
згідно ТК	Суджук	150
згідно ТК	Сирне асорті («Кашкавал», «Кашара», «Тулума»)	50/50/50
Гарячі закуски		
згідно ТК	Буреки з м'ясом (тісто філо, яловичина, цибуля, баранина, часник, кмин)	80
згідно ТК	Долма (рис, баранина, цибуля, листя винограду)	80
згідно ТК	Кумпір – турецька фарширована картопля (картопля, помідори, песто, тофу, сіль)	85
згідно ТК	Палені баклажани (баклажани, помідори, цибуля, часник, оцет, кінза, перець мелений)	75
Перші страви		
згідно ТК	Перепелиний суп з булгуром (перепілка, цибуля, картопля, морква, булгур, зелень, яйця перепелині, куркума)	250

згідно ТК	Турецький курячий суп з нутом (куряче філе, нут, цибуля, оливкова олія, томатна паста, мелений чорний перець)	250
згідно ТК	Шурпа з баранини (баранина, картопля, морква, цибуля, перець, кріп, петрушка, часник)	250
згідно ТК	Суп з сочевиці та м'яти (сочевиця, цибуля, морква, борошно, вершки, перець чорний мелений, лимон, м'ята)	250
Другі страви		
згідно ТК	Фаршировані мідії (мідії, цибуля, родзинки, кедрові горіхи, рис, помідори, кріп, петрушка, кориця, лимон)	255
згідно ТК	Карідеч гювеш (запечені в горщиках креветки з помідорами, часником і сиром)	250
згідно ТК	Кефаль з картопляним пюре та баклажанами	130/120/20
згідно ТК	Куряче філе з овочами та кус-кусом	150/70
згідно ТК	Соте з курячим філе та грибами (куряче філе, кабачки, морква, цибуля, помідори, гриби, перець, мелений перець)	250
згідно ТК	Хашлама (баранина, яловичина, цибуля, картопля, морква, лимон)	260
згідно ТК	Тушковані яловичі ніжки з селерою (цибуля, яловичі ніжки, морква, цибуля-порей, селера, часник, розмарин, сухе вино, томатна паста)	225
згідно ТК	Баранячі відбивні з кус-кусом каррі, йогуртом та цукіні	260
згідно ТК	Запиканка з баранини з булгуром та кедровими горіхами (цибуля, оливкова олія, баранина, сіль, мелена кориця, перець мелений, кедрові горіхи, булгур)	230
згідно ТК	Сочевиця з грибами (сочевиця, гриби, цибуля, часник, морква, петрушка, кріп)	170
згідно ТК	Кабак йемеджі (кабачки, помідори, рис, зелень, оливкова олія, прянощі, йогурт)	180
Солодкі страви		
згідно ТК	Персики на грилі з свіжим малиновим соусом (малина, цукор, лимонний сік, вершкове масло, персики)	120
згідно ТК	Пахлава (горіхи, без дріжджове листкове тісто, цукор, мед, вершкове масло, яйця, кардамон, кориця)	115
згідно ТК	Рахат-лукум з горіхами (цукор, ванільний екстракт, лимонний сік, горіхи, винний камінь, цукрова пудра, вода, крохмаль, харчовий барвник)	120
згідно ТК	Халва (цукор, горіхи, насіння, цукровий сироп, патока)	120
Гарячі напої		
згідно ТК	Кава:	
	турецька чорна кава	30
	насичена турецька кава (кава, кориця, какао-порошок, цукор, кардамон)	120
	інжирна кава по-турецьки (цукор, сушений інжир, кава, кориця, вода)	150
	еспreso	30
	капучино	120
згідно ТК	Гарячий шоколад з лісними ягодами (цукор, вершкове масло, вершки, ягоди, гіркий шоколад)	250
згідно ТК	Чай «Dogadan» зелений чай з пелюстками троянд чорний чай з насінням кмину	250

	яблучний чай	
згідно ТК	Салеп (густий гарячий молочний напій на основі салепного борошна)	250
Холодні напої		
згідно ТК	Холодна турецька кава з молоком та кардамоном	250
згідно ТК	Фруктовий смузі з зеленим чаєм (персики, зелений виноград, диня, мед, зелений чай, лимонний сік)	250
згідно ТК	Айран (йогурт, вода, сіль)	250
згідно ТК	Шалгам (цей напій виробляють з ріпи, чорної моркви та меленого булгуру з додаванням оцту, солі та дріжджів, шляхом кисломолочного бродіння)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Кекс апельсиновий (апельсини, цукор, ванільний цукор, вершкове масло, яйця, борошно)	90
	Тулумба (вершкове масло, вода, сіль, борошно пшеничне, яйця, лимонний сік, мед)	120
	Турецьке печиво «Шекерпаре» (борошно, цукрова пудра, вершкове масло, манна крупа, яйця, ванілін, фундук, цукор, вода, лимонний сік)	60
	Турецьке печиво з тахіні та грецькими горіхами (йогурт, вершкове масло, яйця, борошно, тахіні, грецькі горіхи, цукор)	60
	Сіміт – кунжутні рогалики	80
	Екмек (борошно, вода, житня суха закваска, свіжі дріжджі, мед)	50

Таблиця 3.14 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка	
«Царская» Оригінальная, 40% об. пшениця, Росія	0,05
«Хаски» Клюква, 40% об. пшенична, Росія	0,05
«Чистые Росы», 40% об. пшенична, Росія	0,05
Вина	
«Egeo» Chardonnay, 2018, 14% об. біле сухе, Турція	0,1
Kavaklidere, «Prestige» Narince, Cappadocia 2016, 14% об. біле, сухе, Турція	0,1
Ташкентвино, «Ташкент», 11% об. біле, напівсолодке, Узбекистан	0,1
«Egeo» Rose, 2017, 13,5% об., рожеве, сухе, Турція	0,1
Kavaklidere, Pendore Syrah, 2013, 14,5% об. червоне, сухе, Турція	0,1
«Egeo» Malbec, 2017, 13,5% об. червоне сухе, Турція	0,1
Ташкентвино, «Самарканд», 13% об. червоне напівсолодке, Узбекистан	0,1
Ігристі вина	
Movia, «Puro», 2011, 12,5% об. біле сухе, Словенія	0,75
Movia, «Puro» Rose, 2010, 12,5% об. рожеве, сухе, Словенія	0,75
Бренді	
«Бишкек» 5 звезд, 40% об. Киргизія	0,05
«Кыргызстан», 40% об. Киргизія	0,05
Віскі	

"Glen Rivers", 40% об, Росія	0,05
"William Lawson's" Super Spiced (Russia), 35% об. Росія	0,05
Пиво	
Boon Rawd, «Leo», 5% об., світле, Тайланд	0,5
Rhineland, «Mystical Jack» Traditional Ale, 7% об. коричневе, США	0,5
«Spencer» Monk's Reserve Trappist Quadrupel, 10,2% об. темне фільтроване США	0,5
Мінеральні і фруктові води	
Мінеральна вода «Uludag» Premium Sparkling, газована, не газована	0,5
Фруктова вода сильно газована «Uludag Frutti» Extra Melon	0,5
Фруктова вода сильно газована «Uludag Frutti» Extra Lime	0,5
Фруктова вода сильно газована «Uludag Frutti» Passion Fruit-Apple	0,5

Таблиця 3.15 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3*

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г/ величина порції, мл
Алкогольні вироби		
	«Царская» Оригинальная, 40% об. пшениця, Росія	0,05
	«Хаски» Клюква, 40% об. пшенична, Росія	0,05
	«Чистые Росы», 40% об. пшенична, Росія	0,05
	«Egeo» Chardonnay, 2018, 14% об. біле сухе, Турція	0,1
	Kavaklidere, «Prestige» Narince, Cappadocia 2016, 14% об. біле, сухе, Турція	0,1
	Ташкентвино, «Ташкент», 11% об. біле, напівсолодке, Узбекистан	0,1
	«Egeo» Rose, 2017, 13,5% об., рожеве, сухе, Турція	0,1
	Kavaklidere, Pendore Syrah, 2013, 14,5% об. червоне, сухе, Турція	0,1
	«Egeo» Malbec, 2017, 13,5% об. червоне сухе, Турція	0,1
	Ташкентвино, «Самарканд», 13% об. червоне напівсолодке, Узбекистан	0,1
	Movia, «Rufo», 2011, 12,5% об. біле сухе, Словенія	0,75
	Movia, «Rufo» Rose, 2010, 12,5% об. рожеве, сухе, Словенія	0,75
	«Бишкек» 5 звезд, 40% об. Киргизія	0,05
	«Кыргызстан», 40% об. Киргизія	0,05
	"Glen Rivers", 40% об, Росія	0,05
	"William Lawson's" Super Spiced (Russia), 35% об. Росія	0,05
	Boon Rawd, «Leo», 5% об., світле, Тайланд	0,5
	Rhineland, «Mystical Jack» Traditional Ale, 7% об. коричневе, США	0,5
	«Spencer» Monk's Reserve Trappist Quadrupel, 10,2% об. темне фільтроване США	0,5
Гарячі напої		
згідно ТК	Кава: турецька чорна кава	30

	насичена турецька кава (кава, кориця, какао-порошок, цукор, кардамон)	120
	інжирна кава по-турецьки (цукор, сушений інжир, кава, кориця, вода)	150
	еспресо	30
	капучино	120
згідно ТК	Гарячий шоколад з лісними ягодами (цукор, вершкове масло, вершки, ягоди, гіркий шокола)	250
згідно ТК	Чай «Dogadan» зелений чай з пелюстками троянд чорний чай з насінням кмину яблучний чай	250
згідно ТК	Салеп (густий гарячий молочний напій на основі салепного борошна)	250
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Рибне асорті (лосось г/к, червона риба х/к, скумбрія х/к)	50/50/50
згідно ТК	Салат м'ясний з сирною заправкою (яловичина, гриби, помідори, огірки мариновані, цибуля, сир, сік лимонний)	175
згідно ТК	Салат з мозків (мозок яловичий, лимон, оцет, лист салату, петрушка, сіль, олія оливкова)	180
згідно ТК	Таббулех (пшениця, цибуля, огірок, помідори, перець, олія рослинна, сік лимону, петрушка)	180
згідно ТК	Салат з м'ятно-цитрусовою заправкою (лимон, грейпфрут, м'ята, оливкове масло, цибуля, соус «Наршараб»)	170
згідно ТК	Салат «Кисир» (перець, чилі, булгур, томатна паста, цибуля-шалот, петрушка, огірки, соус наршараб, лимон, м'ята сушена, кмін)	180
згідно ТК	Бастурма з філе (винний оцет, цибуля, яловичина, помідори, лимон)	150
згідно ТК	Суджук	150
згідно ТК	Сирне асорті («Кашкавал», «Кашара», «Тулума»)	50/50/50
Солодкі страви		
згідно ТК	Персики на грилі з свіжим малиновим соусом (малина, цукор, лимонний сік, вершкове масло, персики)	120
згідно ТК	Пахлава (горіхи, без дріжджове листкове тісто, цукор, мед, вершкове масло, яйця, кардамон, кориця)	115
згідно ТК	Рахат-лукум з горіхами (цукор, ванільний екстракт, лимонний сік, горіхи, винний камінь, цукрова пудра, вода, крохмаль, харчовий барвник)	120
згідно ТК	Халва (цукор, горіхи, насіння, цукровий сироп, патока)	120
Холодні напої		
згідно ТК	Холодна турецька кава з молоком та кардамоном	250
згідно ТК	Фруктовий смузі з зеленим чаєм (персики, зелений виноград, диня, мед, зелений чай, лимонний сік)	250
згідно ТК	Айран (йогурт, вода, сіль)	250
згідно ТК	Шалгам (цей напій виробляють з ріпи, чорної моркви та меленого булгуру з додаванням оцту, солі та дріжджів, шляхом кисломолочного бродіння)	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Кекс апельсиновий (апельсини, цукор, ванільний цукор, вершкове масло, яйця, борошно)	90

	Тулумба (вершкове масло, вода, сіль, борошно пшеничне, яйця, лимонний сік, мед)	120
	Турецьке печиво «Шекерпаре» (борошно, цукрова пудра, вершкове масло, манна крупа, яйця, ванілін, фундук, цукор, вода, лимонний сік)	60
	Турецьке печиво з тахіні та грецькими горіхами (йогурт, вершкове масло, яйця, борошно, тахіні, грецькі горіхи, цукор)	60
	Сіміт – кунжутні рогалики	80
	Екмек (борошно, вода, житня суха закваска, свіжі дріжджі, мед)	50

Завантаження обідньої зали ресторану турецької кухні визначається з урахуванням оборотності та завантаженості, табл.3.16.

Таблиця 3.16 – Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 148 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 год. раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8 – 10	сніданок для мешканців готелю		197
10 - 11	перерва		
11– 12	1,5	40	89
12 - 13	1,5	50	111
13 – 14	1,5	70	155
14 – 15	1,5	60	133
15 – 16	1,5	50	111
16 – 17	1,5	30	67
17 - 18	1,5	40	89
18 – 19	0,6	70	62
19 - 20	0,6	100	89
20 - 21	0,6	80	71
21 - 22	0,6	70	62
22 - 23	0,6	60	53
23 - 24	0,6	30	27
Всього відвідувачів за день			1119
Денна оборотність місця, раз			7,5

$$N_{\text{стр}} = 197 \times 7 + 1119 \times 3,5 = 1379 + 3917 = 5296 \text{ шт.}$$

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

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски	30		414
рибні		25	104
м'ясні		30	124
овочеві		25	104
молоко та кисломолочні продукти		20	82

Гарячі страви	50		690
м'ясні, рибні		20	138
овочеві		25	173
круп'яні		25	173
яєчні, сирні		30	206
Солодкі страви	20		275
Всього	100		1 379

Розділення асортиментного складу продукції ресторану на товарні групи після сніданку зазначені в табл.3.18.

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Фірмові страви	15	100	588
Холодні страви та закуски	30		1175
рибні		25	294
м'ясні		30	353
салати		35	411
кисломолочні продукти		10	117
Гарячі закуски	5	100	195
Супи	10		392
прозорі		30	118
заправні		70	274
Другі гарячі страви	30		1175
рибні		15	176
м'ясні		65	763
овочеві		10	118
круп'яні		10	118
Солодкі страви	10		392
Всього	100		3 917

Закупівельна продукція визначається за нормами споживання і визначається для сніданку та після нього, 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 197 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,25	49
Холодні напої:	л	0,25	49
власного виробництва		0,25	49
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	0,1	20

Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,7	138
-------------------------------	-----	-----	-----

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1119 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,05	56
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	56
мінеральна вода		0,08	90
власного виробництва		0,1	112
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
сіміт		0,05	56
екмек		0,05	56
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,5	560
Вино-горілчані вироби	л	0,1	112
Пиво	л	0,025	28

Визначивши кількість порцій в товарних групах, розподіляємо 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	Бутерброди з анчоусами (хліб, вершкове масло, кріп, анчоуси, огірок, лимон)	414	55
згідно ТК	Сендвіч «Гондольери» (хліб, огірки, помідори, цибуля, шинка, часник, сир, вершковий соус)	54	55
згідно ТК	Салат з кус-кусом, насінням та зеленню (кус-кус, петрушка, кінза, лимон, цибуля, огірок, кунжут, насіння соняшника, оливкова олія)	55	50
згідно ТК	Салат з нута та цибулі (цибуля, консервованій нут, петрушка, лимонний сік, каперси, сіль, латук)	49	45
згідно ТК	Бастурма з філе (винний оцет, цибуля, яловичина, помідори, лимон)	50	25
згідно ТК	Сирне асорті («Кашкавал», «Кашара», «Тулума»)	22	15/15/15
згідно ТК	Полосатий йогурт (полуниця, персики, йогурт, цукрова пудра)	25	40
	Масло вершкове «Organic Valley»	15	10
	Сухі сніданки «Аха» (гранола, пластівці)	20	40
Гарячі страви			
згідно ТК	Котлети з горбуші (горбуша, цибуля, яйця, молоко, висівки)	79	50
згідно ТК	Кьофте – м'ясні тефтельки (помідори, яловичий фарш, латук, сулугуні, зелений салат, чилі)	59	45

згідно ТК	Баклажани фаршировані м'ясом по-турецькі (баклажани, яловичий фарш, цибуля, помідори, томатний сік, перець, часник, орегано, петрушка, сушена м'ята)	173	40
згідно ТК	Кіноа з яблуками та корицею (кіноа, яблука, горіхи пекан, цукор, кориця, мигдальне молоко)	73	45
згідно ТК	Турецький пудинг сютдач (молоко, вода, рис, цукор, крохмаль, яйця, ванілін)	100	45
згідно ТК	Запечена яечня з креветками в сметанному соусі (яйця, вершки, масло вершкове, креветки, сметана, мадера)	74	50
згідно ТК	Яечня в корзинці з беконом (бекон, перепелині яйця, спеції)	58	50
згідно ТК	Яечня зі шпинатом (яйця, шпинат, пармезан, чилі)	49	50
згідно ТК	Менемен – турецька яечня з помідорами (помідори, перець чилі, цибуля, часник, орегано, яйця)	25	60
Солодкі страви			
згідно ТК	Мигдальне печиво (мигдаль, цукор, яйця, лимонний сік)	75	40
згідно ТК	Турецький десерт з гарбуза (гарбуз, цукор, вода, горіхи)	51	50
згідно ТК	Айва в сиропі по-турецькі (айва, цукор, вода, кориця, гвоздика, кагор, сметана)	78	40
згідно ТК	Хрусткі банани в тісті кадаіфі (банани, тісто кадаіфі, кокосова стружка, мускатний горіх, мелена кориця, м'ята, вершкове масло, лимонна цедра, мед)	71	55
Напої			
згідно ТК	Кава: турецька чорна кава насичена турецька кава (кава, кориця, какао-порошок, цукор, кардамон) інжирна кава по-турецьки (цукор, сушений інжир, кава, кориця, вода) еспресо капучино	25	30 120 150 30 120
згідно ТК	Чай «Dogadan» зелений чай з пелюстками троянд чорний чай з насінням кмину яблучний чай	24	250
згідно ТК	Холодна турецька кава з молоком та кардамоном	22	250
згідно ТК	Фруктовий смузі з зеленим чаєм (персики, зелений виноград, диня, мед, зелений чай, лимонний сік)	12	250
згідно ТК	Айран (йогурт, вода, сіль)	15	250
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби			
	Мафіни зі шматочками яблук, грецькими горіхами та корицею (яблука, цукор, борошно, кориця, горіхи, яйця, пахта, вершкове масло)	38	45

	Кекси з грецьким горіхом та агрусом (масло вершкове, борошно, яйця, горіхи, агрус, апельсиновий сік, цукор, крохмаль, ванілін, сметана, біле вино, цукрова пудра)	42	40
	Турецький яблучний пиріг (борошно, вершкове масло, цукор, сметана, яблука, мелена кориця, цукрова пудра)	25	60
	Пончики з персиками (борошно, молоко, яйця, масло вершкове, вода, цукор, дріжджі, персики, цукрова пудра)	13	30
	Екмек (борошно, вода, житня суха закваска, свіжі дріжджі, мед)	20	20

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 148 місьць

№ рецептури	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г
Фірмові страви			
згідно ТК	Кебаб з овочами (баклажани, цукіні) подається з зеленим соусом та пітою	153	120/45/50
згідно ТК	Бараняча нога з м'ятою та розмарином (бараняча нога, часник, розмарин, м'ята, сіль, мелений чорний перець)	142	250
згідно ТК	Лимонний торт з кокосом (цукор, кокосова стружка, йогурт, молоко, вершкове масло, яйця, лимонна цедра, борошно, лимонний сік, вода, прянощі)	99	120
згідно ТК	Кюнефе (вода, цукор, лимон, шафран, тісто, вершкове масло, моцарелла, фісташки)	194	125
Холодні страви і закуски			
згідно ТК	Рибне асорті (лосось г/к, червона риба х/к, скумбрія х/к)	294	50/50/50
згідно ТК	Салат м'ясний з сирною заправкою (яловичина, гриби, помідори, огірки мариновані, цибуля, сир, сік лимонний)	59	175
згідно ТК	Салат з мозків (мозок яловичий, лимон, оцет, лист салату, петрушка, сіль, олія оливкова)	77	180
згідно ТК	Таббулех (пшениця, цибуля, огірок, помідори, перець, олія рослинна, сік лимону, петрушка)	63	180
згідно ТК	Салат з м'ятно-цитрусовою заправкою (лимон, грейпфрут, м'ята, оливкове масло, цибуля, соус «Наршараб»)	101	170
згідно ТК	Салат «Кисир» (перець, чилі, булгур, томатна паста, цибуля-шалот, петрушка, огірки, соус наршараб, лимон, м'ята сушена, кмин)	111	180
згідно ТК	Бастурма з філе (винний оцет, цибуля, яловичина, помідори, лимон)	168	150
згідно ТК	Суджук	185	150

згідно ТК	Сирне асорті («Кашкавал», «Кашара», «Тулума»)	117	50/50/50
Гарячі закуски			
згідно ТК	Буреки з м'ясом (тісто філо, яловичина, цибуля, баранина, часник, кмин)	54	80
згідно ТК	Долма (рис, баранина, цибуля, листя винограду)	62	80
згідно ТК	Кумпір – турецька фарширована картопля (картопля, помідори, песто, тофу, сіль)	39	85
згідно ТК	Палені баклажани (баклажани, помідори, цибуля, часник, оцет, кінза, перець мелений)	40	75
Перші страви			
згідно ТК	Перепелиний суп з булгуром (перепілка, цибуля, картопля, морква, булгур, зелень, яйця перепелині, куркума)	64	250
згідно ТК	Турецький курячий суп з нутом (куряче філе, нут, цибуля, оливкова олія, томатна паста, мелений чорний перець)	48	250
згідно ТК	Шурпа з баранини (баранина, картопля, морква, цибуля, перець, кріп, петрушка, часник)	102	250
згідно ТК	Суп з сочевиці та м'яти (сочевиця, цибуля, морква, борошно, вершки, перець чорний мелений, лимон, м'ята)	172	250
Другі страви			
згідно ТК	Фаршировані мідії (мідії, цибуля, родзинки, кедрові горіхи, рис, помідори, кріп, петрушка, кориця, лимон)	56	255
згідно ТК	Карідеч гювеш (запечені в горщиках креветки з помідорами, часником і сиром)	42	250
згідно ТК	Кефаль з картопляним пюре та баклажанами	78	130/120/20
згідно ТК	Куряче філе з овочами та кус-кусом	163	150/70
згідно ТК	Соте з курячим філе та грибами (куряче філе, кабачки, морква, цибуля, помідори, гриби, перець, мелений перець)	154	250
згідно ТК	Хашлама (баранина, яловичина, цибуля, картопля, морква, лимон)	146	260
згідно ТК	Тушковані яловичі ніжки з селерою (цибуля, яловичі ніжки, морква, цибуля-порей, селера, часник, розмарин, сухе вино, томатна паста)	57	225
згідно ТК	Баранячі відбивні з кус-кусом каррі, йогуртом та цукіні	143	260
згідно ТК	Запиканка з баранини з булгуром та кедровими горіхами (цибуля, оливкова олія, баранина, сіль, мелена кориця, перець мелений, кедрові горіхи, булгур)	100	230
згідно ТК	Сочевиця з грибами (сочевиця, гриби, цибуля, часник, морква, петрушка, кріп)	118	170
згідно ТК	Кабак йемеджі (кабачки, помідори, рис, зелень, оливкова олія, прянощі, йогурт)	118	180
Солодкі страви			
згідно ТК	Персики на грилі з свіжим малиновим соусом (малина, цукор, лимонний сік, вершкове масло, персики)	56	120

згідно ТК	Пахлава (горіхи, без дріжджове листкове тісто, цукор, мед, вершкове масло, яйця, кардамон, кориця)	136	115
згідно ТК	Рахат-лукум з горіхами (цукор, ванільний екстракт, лимонний сік, горіхи, винний камінь, цукрова пудра, вода, крохмаль, харчовий барвник)	54	120
згідно ТК	Халва (цукор, горіхи, насіння, цукровий сироп, патока)	146	120
Гарячі напої			
згідно ТК	Кава: турецька чорна кава насичена турецька кава (кава, кориця, какао-порошок, цукор, кардамон) інжирна кава по-турецьки (цукор, сушений інжир, кава, кориця, вода) еспресо капучино	26	30 120 150 30 120
згідно ТК	Гарячий шоколад з лісними ягодами (цукор, вершкове масло, вершки, ягоди, гіркий шоколад)	5	250
згідно ТК	Чай «Dogadan» зелений чай з пелюстками троянд чорний чай з насінням кмину яблучний чай	20	250
згідно ТК	Салеп (густий гарячий молочний напій на основі салепного борошна)	5	250
Холодні напої			
згідно ТК	Холодна турецька кава з молоком та кардамоном	28	250
згідно ТК	Фруктовий смузі з зеленим чаєм (персики, зелений виноград, диня, мед, зелений чай, лимонний сік)	31	250
згідно ТК	Айран (йогурт, вода, сіль)	23	250
згідно ТК	Шалгам (цей напій виробляють з ріпи, чорної моркви та меленого булгуру з додаванням оцту, солі та дріжджів, шляхом кисломолочного бродіння)	30	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Кекс апельсиновий (апельсини, цукор, ванільний цукор, вершкове масло, яйця, борошно)	144	90
	Тулумба (вершкове масло, вода, сіль, борошно пшеничне, яйця, лимонний сік, мед)	112	120
	Турецьке печиво «Шекерпаре» (борошно, цукрова пудра, вершкове масло, манна крупа, яйця, ванілін, фундук, цукор, вода, лимонний сік)	54	60
	Турецьке печиво з тахіні та грецькими горіхами (йогурт, вершкове масло, яйця, борошно, тахіні, грецькі горіхи, цукор)	78	60
	Сіміт – кунжутні рогалики	79	80
	Екмек (борошно, вода, житня суха закваска, свіжі дріжджі, мед)	93	50

**Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 148
місць (напої)**

Назва напою	К-кість порцій, шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка		
«Царская» Оригинальная, 40% об. пшениця, Росія	7	0,05
«Хаски» Клюква, 40% об. пшенична, Росія	8	0,05
«Чистые Росы», 40% об. пшенична, Росія	10	0,05
Вина		
«Егео» Chardonnay, 2018, 14% об. біле сухе, Турція	12	0,1
Kavaklidere, «Prestige» Narince, Cappadocia 2016, 14% об. біле, сухе, Турція	14	0,1
Ташкентвино, «Ташкент», 11% об. біле, напівсолодке, Узбекистан	5	0,1
«Егео» Rose, 2017, 13,5% об., рожеве, сухе, Турція	9	0,1
Kavaklidere, Pendore Syrah, 2013, 14,5% об. червоне, сухе, Турція	5	0,1
«Егео» Malbec, 2017, 13,5% об. червоне сухе, Турція	12	0,1
Ташкентвино, «Самарканд», 13% об. червоне напівсолодке, Узбекистан	8	0,1
Ігристі вина		
Movia, «Puro», 2011, 12,5% об. біле сухе, Словенія	7	0,75
Movia, «Puro» Rose, 2010, 12,5% об. рожеве, сухе, Словенія	6	0,75
Бренді		
«Бишкек» 5 звезд, 40% об. Киргизія	5	0,05
«Кыргызстан», 40% об. Киргизія	1	0,05
Віскі		
"Glen Rivers", 40% об, Росія	1	0,05
"William Lawson's" Super Spiced (Russia), 35% об. Росія	2	0,05
Пиво		
Boon Rawd, «Leo», 5% об., світле, Тайланд	8	0,5
Rhineland, «Mystical Jack» Traditional Ale, 7% об. коричневе, США	9	0,5
«Spencer» Monk's Reserve Trappist Quadrupel, 10,2% об. темне фільтроване США	11	0,5
Мінеральні і фруктові води		
Мінеральна вода «Uludag» Premium Sparkling, газована, не газована	90	0,5
Фруктова вода сильно газована «Uludag Frutti» Extra Melon	22	0,5
Фруктова вода сильно газована «Uludag Frutti» Extra Lime	14	0,5
Фруктова вода сильно газована «Uludag Frutti» Passion Fruit-Apple	20	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

На основі основного турецького меню, розраховуємо потребу закладу в сировині, табл.3.24.

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	яловичина	охолоджена
	баранина	охолоджена
	бараняча нога	охолоджена
	мозок яловичий	охолоджений
	перепілка	охолоджена
	куряче філе	охолоджене
	яловичі ніжки	охолоджені
	Риба та морепродукти	анчоуси
горбуша		охолоджена
креветки		охолоджені
мідії		охолоджені
кефаль		охолоджена
М'ясна та рибна гастрономія	шинка	вакуумована
	бекон	вакуумована
	лосось г/к	вакуумована
	червона риба х/к	вакуумована
	скупбрія х/к	вакуумована
	суджук	вакуумований
Молоко, молочні та жирові продукти	вершкове масло «Organic Valley»	вакуумоване
	сир «Кашкавад»	вакуумований
	сир «Кашара»	вакуумований
	сир «Тулума»	вакуумований
	йогурт	вакуумований
	яйця	свіжі
	молоко	вакуумоване
	сир «Сулугуні»	вакуумований
	вершки	вакуумовані
	сметана	вакуумована
	перепелині яйця	свіжі
	сир «Пармезан»	вакуумований
	сир «Моцарелла»	вакуумований
тофу	вакуумований	
Овочі та зелень	кріп	свіжий
	огірок	свіжий
	помідори	свіжі
	цибуля	свіжа
	часник	свіжий
	петрушка	свіжа
	кінза	свіжа
	латук	свіжий
	зелений салат	свіжий

	чилі	свіжі
	баклажани	свіжі
	перець	свіжий
	шпинат	свіжий
	гарбуз	свіжий
	м'ята	свіжа
	цукіні	свіжий
	гриби	свіжі
	цибуля-шалот	свіжа
	листя винограду	свіжі
	картопля	свіжа
	морква	свіжа
	селера	свіжа
	ріпа	свіжа
Фрукти та ягоди	лимон	свіжий
	полуниця	свіжа
	персики	свіжі
	яблука	свіжі
	айва	свіжа
	банан	свіжий
	зелений виноград	свіжий
	диня	свіжа
	грейпфрут	свіжий
	малина	свіжа
Бакалійні товари	вершковий соус	в пляшці
	оливкова олія	в пляшці
	нут	консервованій
	каперси	консервовані
	винний оцет	в пляшці
	томатний сік	в пляшці
	мигдальне молоко	в пляшці
	мадера	в пляшці
	кагор	в пляшці
	мед	в пляшці
	зелений соус	в пляшці
	огірки мариновані	консервовані
	оцет	в пляшці
	олія рослинна	в пляшці
	м'ятно-цитрусова заправка	в пляшці
	соус «Наршараб»	в пляшці
	песто	в пляшці
	сухе вино	в пляшці
	цукровий сироп	в пляшці
	патока	в пляшці
Сипучі продукти	кус-кус	фасований
	кунжут	фасований
	насіння соняшника	фасоване
	цукрова пудра	фасована
	сухі сніданки «Аха»	фасовані
	висівки	фасовані
	орегано	фасований

	сушена м'ята	фасована
	кіноа	фасована
	кориця	фасована
	горіхи пекан	фасовані
	цукор	фасований
	рис	фасований
	ванілін	фасований
	крохмаль	фасований
	мигдаль	фасований
	гвоздика	фасована
	тісто кадафі	фасоване
	кокосова стружка	фасована
	мускатний горіх	фасований
	кардамон	фасований
	зелений чай	фасований
	розмарин	фасований
	мелений чорний перець	фасований
	борошно	фасоване
	шафран	фасований
	фісташки	фасовані
	пшениця	фасована
	булгур	фасований
	кмин	фасований
	тісто філо	фасоване
	куркума	фасована
	сочевиця	фасована
	родзинки	фасовані
	кедрові горіхи	фасовані
	без дріжджове тісто	фасовані
	харчовий барвник	фасований
	крохмаль	фасований
	салепне борошно	фасоване
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хдіб	фасований
	піта	фасована

В завантажувальній відбувається приймання товарів та сировини, після чого сировина направляється у цехи на обробку та у складські приміщення для зберігання.

В заготівельних цехах проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки.

У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв.

В гарячому цеху виготовляються перші, другі страви, гарячі напої, проводиться смаження, варіння, тушіння, пасерування тощо.

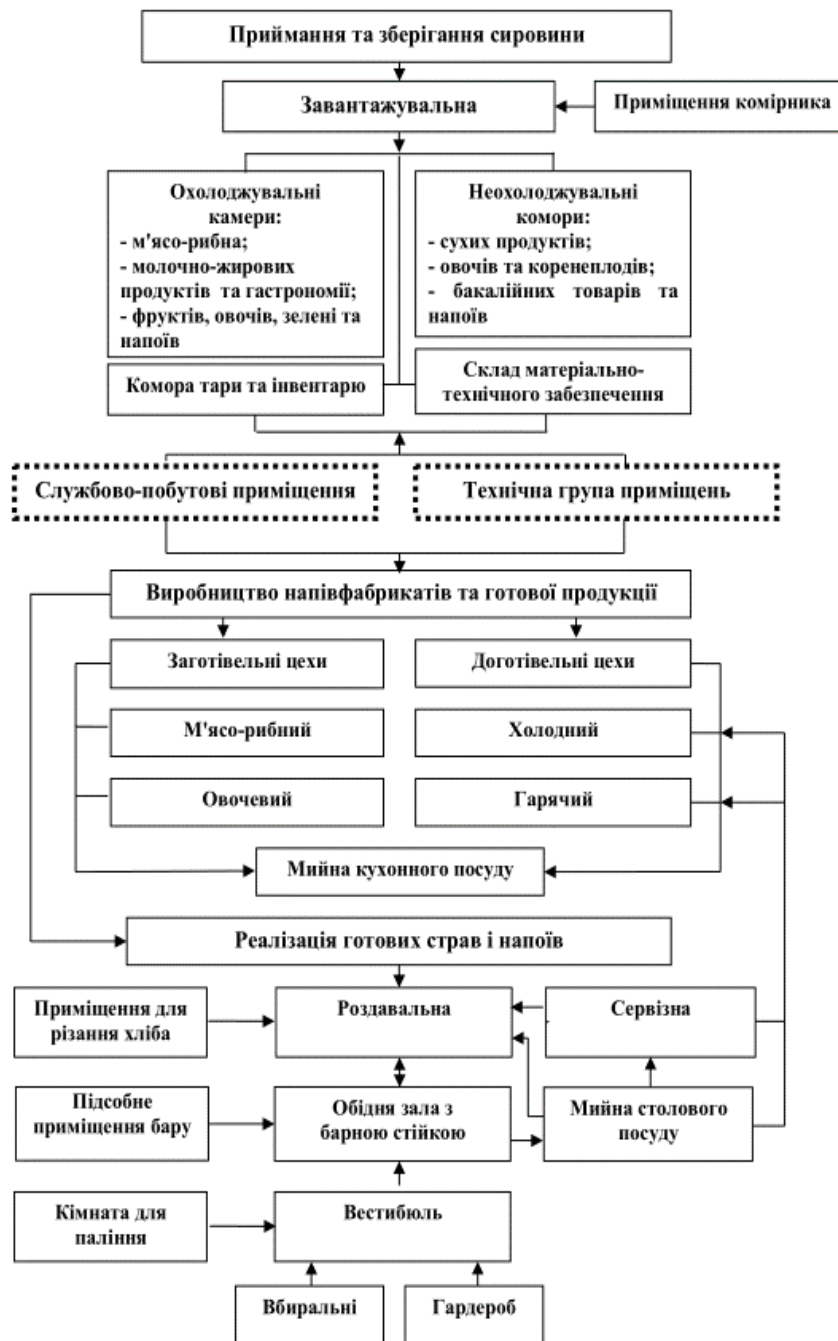


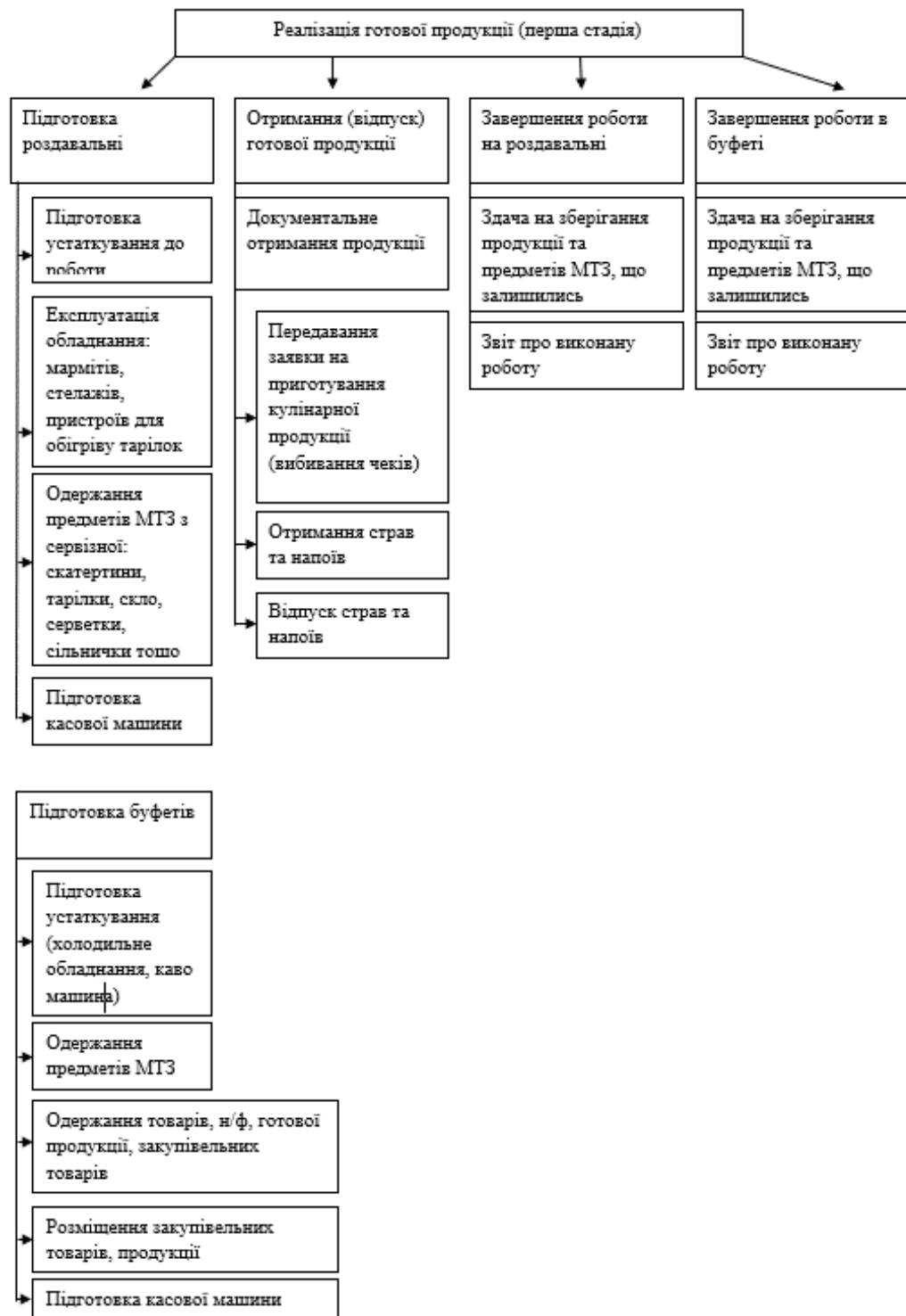
Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при готелі

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

Ресторан турецької кухні на 148 місць налічує декілька стадій процесу реалізації та обслуговування, рис.3.3-3.4.



Рис.3.3 – Технологічний процес обслуговування під час сніданку в ресторані



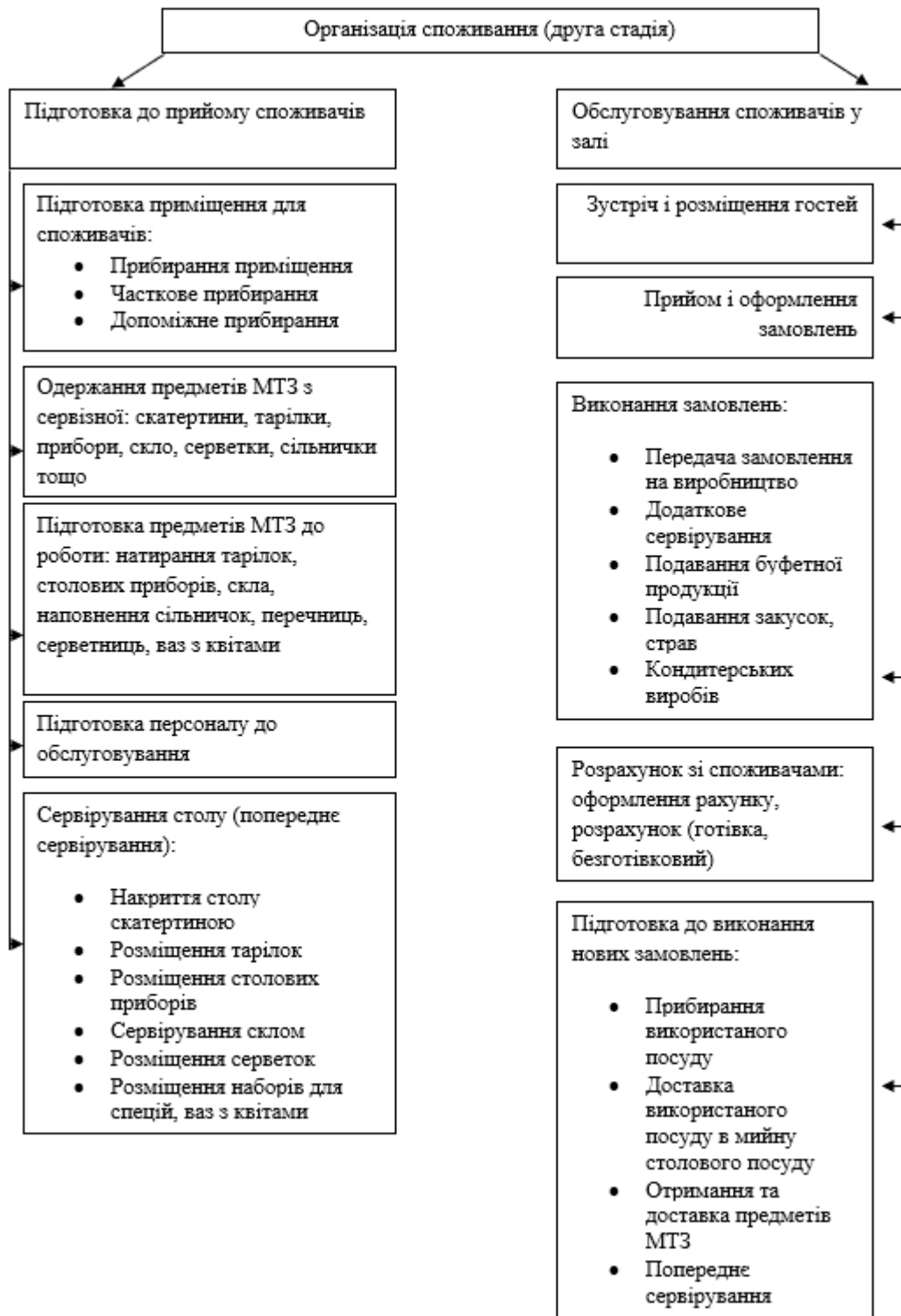


Рис.3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

До закладів ресторанного господарства в готелі відносяться основний ресторан, їдальня та бар при вестибюлі. Розрахунок приміщення основного закладу наведена в табл.3.25.

Таблиця 3.25 – Склад і площі приміщень ресторану на 148 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Вестибюль	17
гардероб	6
вбиральня чоловіча	7
вбиральня жіноча	8
вбиральня для маломобільних груп населення	9
Обідня зала з баром	266,4
Всього	313,4
Виробничі:	
Гарячий цех	14
Холодний цех	12
Приміщення для різання хліба	8
М'ясо – рибний цех	12
Овочевий цех	12
Приміщення для завідуючого виробництвом	8
Мийна столового посуду	9
Сервізна	9
Мийна кухонного посуду	12
Приміщення для обробки яєць	7
Роздавальня	7
Підсобне приміщення бару	10
Всього	120
Складські приміщення:	
Завантажувальна	16
Приміщення комірника	8
Охолоджувальна м'ясо – рибна камера	7
Охолоджувальна камера молочно – жирових продуктів та гастрономії	7
Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7
Комора сухих продуктів	8
Комора бакалійних товарів та напоїв	8
Комора тари та інвентарю	7
Комора овочів та коренеплодів	7
Всього	75
Службово – побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	10
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	8
Гардероб	6
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Білизняна	7
Комора прибирального інвентарю та обладнання	7
Всього	60
Всього	S кор. = 568,4

3.5 Характеристика приміщень організації дозвілля

Приміщення організації дозвілля в готелі, включатимуть:

- екскурсійне бюро, що пропонуватиме польоти на повітряних кулях, в якості екскурсійних маршрутів, тематичних вечірок тощо,
- приміщення для проведення майстер-класів, в яких проводитимуться майстер-класи на повітряних суднах та курси отримання ліцензії міжнародного зразка ICAO.

Досвідчений пілот-інструктор розповідатиме та ділитиметься таємними знаннями, покаже основи пілотування і звичайно ж віддасть в кінці кермо. А це не просто захоплююче і пізнавально, це миті повної свободи – свободи ширяння в небі, де все тільки в руках учасників.

Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Екскурсійне бюро				
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	2	1080x650x1990	1,4
Низькі столики	Faizade	1	789x700x668	0,54
Золотисті графіни	Bohemia	1	123x241	-
Дивани з подушками	Faizade	1	1225x768x843	0,94
Стіл офісний	Faizade	1	1449x780x880	1,13
Крісла з подушками	Faizade	2	660x768x843	1,01
Всього				5,02
Приміщення для майстер-класів				
Стіл офісний	Faizade	10	1449x780x880	11,3
Стілець	Faizade	20	457x487x734	4,45
Дошка мультимедійна	Axent	2	1234x678x1457	1,67
Балон для повітряних куль (макет)	-	2	450x445x700	0,39
Оболонка повітряної кулі (макет)	-	2	678x690	0,93
Всього				18,74
Приміщення для проведення курсів ICAO та отримання ліцензій				
Стіл офісний	Faizade	10	1449x780x880	11,3
Стілець	Faizade	20	457x487x734	4,45
Навігаційні карти	-	4	155x120	-
Прилади для визначення напрямлення повітря	-	4	60x50	-

Балон для повітряних куль (макет)	-	2	450x445x700	0,39
Оболонка повітряної кулі (макет)	-	2	678x690	0,93
Всього				17,07
				40,83

3.6 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Основними видами таких приміщень є кабінети, контори, приміщення для нарад, зборів. Службові приміщення, як правило, розташовані за коридорною системою з одно- або двобічним розміщенням і знаходяться між житловими і громадськими поверхами.

За функціональним призначенням усі службові приміщення групуються на поверсі в блоки: приміщення дирекції (кабінет директора, зам. директора, приймальня); приміщення відділу кадрів (кімната начальника відділу, кімната інспекторів); приміщення бухгалтерії і каси (кабінет головного бухгалтера, конторське приміщення бухгалтерії, приміщення каси, приймальне приміщення перед касою); приміщення інженерно-технічного персоналу (кабінет головного інженера, конторські приміщення інженерно-технічного персоналу); приміщення планово-економічного відділу (кабінет головного економіста, конторські приміщення); приміщення громадських організацій (кімната профспілкової організації, приміщення для проведення нарад, зборів) тощо.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Отже, для проектування було обрано 3* готель на 110 номерів з рестораном турецької кухні та з інноваційними послугами повітряного туризму.

Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень готелю на 110 номерів

Назва приміщень	Площа, м ²
Група А – Житлова група приміщень	
Група А1 – житлові номери	
Апартаменти	54,2 x 2 = 108,4
Люкс	49,2 x 3 = 147,6
Номер І категорії (одномісний)	27,3 x 23 = 627,9

Номер I категорії (двомісний)	41,3 x 71 = 2 932,3
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	41,3 x 11 = 454,3
Всього	4 270,5
Група А2 – приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	10
Комора брудної білизни з білизнопроводом	9,1
Комора прибирального інвентаря	9,1
Приміщення для зберігання візків покоївок	10
Службовий санітарно-технічний блок	4
Сервізна	11,7
Всього на поверхах	83,9
Всього на 5-ти поверхах	419,5
Разом по групі А	4 690
Група Б - приміщення громадського призначення	
Група Б1 – приймально – вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	180
Бюро прийому і реєстрації	14,7
Кімната чергового адміністратора	11,8
Службовий санітарно-технічний вузол	5
Гардероб	12
Сейфова	8
Швейцарська зона	13
Камера схову	11
Пост охорони	13
Санвузол жіночий	10
Санвузол чоловічий	8
Всього	286,5
Група Б2 – заклади ресторанного господарства	
Ресторан на 148 місць	568,4
Бар при вестибюлі	62
Їдальня	31
Всього	661,4
Б3 – приміщення організації дозвілля	
Експерсійне бюро	16,7
Приміщення для майстер-класів	62,4
Приміщення для проведення курсів ІСАО та отримання ліцензій	56,9
Всього	136
Разом по групі Б	1 083,9
Група В	
Група В1 – службово – побутові приміщення	
Кабінет директора	20
Приймальна	12
Кабінет заступника директора	8
Кімната головного інженера	12
Бухгалтерія	12
Робочі приміщення	14
Санвузли (жіночі/чоловічі) роздільні	5/5
Всього	88
Група В2 – господарські приміщення	
Білизняна	4

Склад прибирального інвентарю	4
Склад видаткових засобів	8
Складські приміщення	15
Санвузли та душові	8
Всього	39
Група В3 – технічні приміщення	
Теплопункт	7
Електрощитова	7
Вентиляція припливна	10
Вентиляція витяжна	11
Всього	35
Разом по групі В	162
Корисна площа приміщень готельного підприємства	5 935,9

$$S_{\text{роб.}} = 5\,935,9 \times 1,25 = 7\,419 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 7\,419 \times 1,06 = 7\,864 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для проектування готелю з послугами повітряного туризму, було знайдено ділянку в Київській області, смт. Макарів, що є одним з найкращих місць для даного виду туризму. Макарів – мека дельтапланеризму та польотів на повітряних кулях. Щороку тут проходять фестивалі, кубки України. Прийняти участь приїжджають багато туристів з усяди. Новий готель з задоволенням прийме всіх та надасть багато послуг пов'язаних з цим видом туризму.

Готель 3* на 110 номерів, розташовуватиметься в Київській області, смт. Макарів, вул. Набережна, 1А.

Розміщення готельного підприємства на визначеній ділянці передбачено з дотриманням будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розташуванні об'єкту дотримані. Шкідливого впливу на навколишнє середовище відбуватися не буде, тобто в екологічному плані засіб розміщення буде безпечним для навколишнього середовища.

Перед головним входом до готелю передбачено майданчик для тимчасового паркування автомобілів. Для зберігання автотранспортних засобів відвідувачів запроектована автостоянка, що охоронятиметься, на 12 місць. Для автомобілів працівників готелю передбачена автостоянка для персоналу.

Площа озелененої території складає 63 % площі ділянки забудови засобу розміщення.

Рельєф ділянки спокійний, ґрунти – опідзолені, глибина промерзання – 1,2 м.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

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

Водопостачання

$$V_{\text{хол}} = (100 \times 197 / 1000) \times 365 = 19,7 \times 365 = 7190,5 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{гар}} = (190 \times 197 / 1000) \times 365 = 37,43 \times 365 = 13661,95 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{п}} = 1,08 \times 3723,3 \times 2 \times 187 / 710 = 2118,19 \text{ м}^3$$

$$V_{\text{заг}} = 7190,5 + 13661,95 + 2118,19 = 22970,64 \text{ м}^3.$$

Для водопостачання зовнішнього та внутрішнього готель використовуватиме поліпропіленові труби PP-R Stabi PN 25 Koln D 25, рис.4.1.



Рис.4.1 - Поліпропіленові труби PP-R Stabi PN 25 Koln D 25

Дані труби виготовляються в Німеччині на сучасному європейському обладнанні.

Труби PP-R Stabi PN 25 Koln D 25 армуються скловолокном і використовуються для подачі гарячого або холодного водопостачання, а так само опалення. Труби Koln PN 25 виробляються з поліпропілену з поліпшеною структурою. Вони володіють хорошими споживчими властивостями, повинні маркуватися згідно з європейськими стандартами, мають підвищену гідравлічну міцність. Максимальний робочий тиск 25 Бар. Максимальна температура робочого середовища 95 ° С. Труби не вимагають додаткової зачистки і готові до монтажу.

Діаметр труби 32 мм.

Каналізація.

В готелі, використовуватимуться каналізаційні системи Valsir PP3® - це система каналізації, яка складається з труб, фітингів і аксесуарів для монтажу дренажних систем відводу стічних вод та дощової води. Завдяки з'єднанням з гідрозатвором монтаж системи відбувається швидко та надійно. Valsir PP3® виготовляється за європейським стандартом EN 1451 і можуть бути використані для систем відводу стічних вод при низьких і високих температурах, вентиляційних систем для мереж відходів і дощових дренажних систем всередині будівель для побутового та промислового призначення, лікарень і готелів. Широкий асортимент труб, фітингів і аксесуарів дозволяють прокласти всю

каналізаційну мережу включно з розгалуженнями до санітарно-технічних приладів. Переваги даних труб:

- якісні каналізаційні системи;
- найнижчі значення шуму — 17 дБ при 2 л/с;
- стійкість до низьких температур, до $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$;
- найширший асортимент — від 32 мм до 160 мм;
- велика щільність, вага і еластичність дозволяють знижувати вібрації
- перевірена якість - Valsir PP3[®] сертифікована основними світовими органами з сертифікації.



Рис.4.2 - Каналізаційні труби Valsir PP3[®]

1. Зовнішній шар з сірого поліпропілену гарантує захист від механічних пошкоджень і стійкість до тертя;
2. Середній шар з поліпропілену з мінеральними добавками зберігає форму і дає значний механічний опір при низьких температурах;
3. Внутрішній шар з білого поліпропілену зроблений максимально гладким, дозволяє швидко проводити візуальний контроль і протистояти агресивному хімічному середовищу;
4. Швидкоз'ємний роз'єм з ущільненням дозволяє проводити швидкий монтаж і гарантує надійну гідроізоляцію в робочому температурному діапазоні.

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

$$V = 568,4 \times 3,3 + 1004,8 \times 3,3 \times 5 = 1875,72 + 16579,2 = 18454,92 \text{ м}^3 - \text{будівельний об'єм готелю}$$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \times 10^{-7} \times 18454,92 \times 30 \times 6 \times 24 \times 10 = 281,06 \times 12 = 3372,72 \text{ Гкал на рік}$$

Вентиляція.

В готелі використовуватиметься рекуператор Blauberg Vento Expert Plus, рис.4.3.

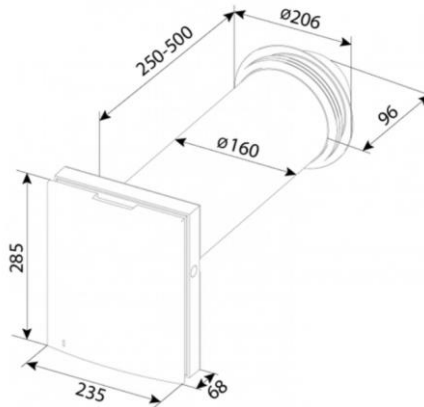


Рис.4.3 - Рекуператор Blauberg Vento Expert Plus

Рекуператор витягує і відводить на вулицю повітря з кімнати. Його тепло затримується в керамічному теплообміннику, який знаходиться всередині приладу (ефективність регенерації до 97%). Також може зберігатися волога з повітря. Потім включається зворотний режим - приплив свіжого повітря з вулиці в кімнати. Акумуляоване тепло прогріває повітря, що входить, а спеціальні фільтри його ще й очищають. У кожній фазі (витяжка/приплив) рекуператор працює по 70 секунд. При цьому припливне повітря прогрівається до температури, близької до температури всередині приміщення.

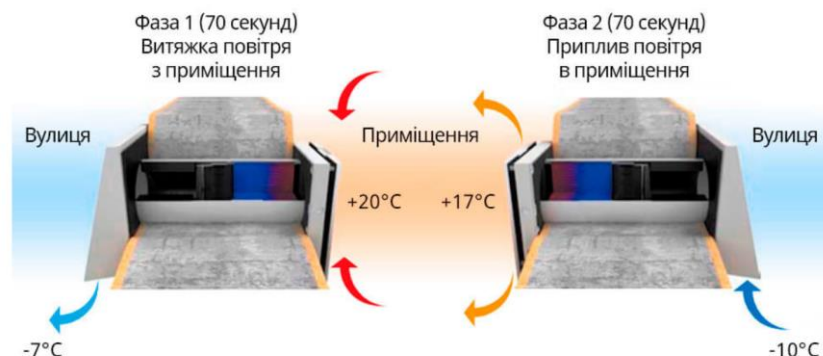


Рис.4.4 – Робота рекуператора

Таким чином відбувається:

- ефективне вентилявання приміщень, коли повітря подається свіжим, очищеним і прогрітим, а якщо це літо, то охолодженим;

- можливість економити на опаленні взимку і кондиціонуванні повітря влітку, адже тепловтрати знижуються.

Реверсивний вентилятор цього рекуператора працює на ЕС-моторі. Це одна з причин тихої роботи приладу. На відстані 3 метрів чутність вимірюється від 11 до 21 дБ, в залежності від швидкості роботи мотора. Це аналогічно шелесту листя, шепоту людини. На відстані 1 м звуковий тиск коливається від 20 до 30 дБ. Це також досить низький показник шуму, який можна порівняти з розмовою пошепки.

Кондиціонування.

Готель використовуватиме кондиціонери HYUNDAI ARN07HSSUA/ ARU07HSSUA Inverter, рис.4.5.



Рис.4.5 - Кондиціонер HYUNDAI ARN07HSSUA/ ARU07HSSUA Inverter

Компресор такого пристрою дозволяє не тільки більш економно витратити електроенергію, але і не допускати великого навантаження на всі робочі агрегати. Таким чином, скорочується ризик виходу системи з ладу. При цьому такі кондиціонери мають і інші очевидні переваги.

Плюси даного приладу:

- гідрофільна плівка гарантує надійний захист від корозії внутрішнього і зовнішнього блоку;
- доступна вартість;
- надійний інверторний двигун.

Енергозабезпечення.

Енергетичне господарство це не тільки допоміжна ділянка підприємства, але і елемент енергетичних систем району і являє собою складну сукупність процесів виробництва, перетворення, розподілу і використання всіх видів енергетичних ресурсів. Енергогосподарство забезпечує виробництво на даному підприємстві різними видами енергії і енергоносіями, здійснює монтаж, експлуатацію і ремонт енергообладнання в виробничих цехах і підрозділах підприємства.

$$P = (0,53 \times 197 + 1,03 \times 148 + 0,15 \times 136 + 12 \times 0,05) \times 365 = (104,41 + 152,44 + 20,4 + 0,6) \times 365 = 277,85 \times 365 = 101\,415,25 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку.

Для безпеки готель застосовуватиме охоронні системи відео спостереження., а саме корпусні камера В-420SN-1, рис.4.6.



Рис.4.6 - Корпусна камера В-420SN-1

Це провідна камера, призначена для відеоспостереження в режимі реального часу в закритих приміщеннях. Застосування спеціальних гермокожухів, які продаються окремо, дозволяє використовувати дану камеру і для зовнішнього відеоспостереження. В-420SN-1 працює з будь-якими дротяними відеореєстраторами, а також платами відеозахоплення. Камера підключається до джерела живлення і пристрою реєстрації за допомогою дротів. Камера закарбовує навколишнє середовище, і по дроту передає відео на плату відеозахвату або на відеореєстратор.

Функції та особливості:

- Камера кольорова, оснащена матрицею 1/3 "SONY CCD з дозволом 420 ТВЛ;
- Конструкцією камери передбачено використання всередині приміщень.
- Гермокожух дозволяє застосовувати камеру для зовнішнього відеоспостереження;

- Кут огляду камери з об'єктивом Lens 2,8-12 мм регулюється від 40° до 92° по горизонталі і від 35° до 56° по вертикалі, що дає можливість оптимально налаштувати камеру для спостереження за обраною зоною;
- Функція автоматичної корекції балансу білого допомагає налаштувати необхідну кількість білого кольору і уникнути спотворення інших кольорів в зображенні;
- Автоматична гамма-корекція дозволяє правильно розрахувати освітленість картинки;
- Автоматичний вимір експозиції дозволяє виставити потрібну швидкість затвора для забезпечення коректного висвітлення в кадрі;
- Камери передають відео в поширених сертифікованих телевізійних стандартах PAL і NTSC.

Для запобігання пожеж, використовуватиметься автономна система пожежогасіння FireStop локального застосування, з інтелектуальним засобом пожежогасіння. Виконує функції виявлення та гасіння пожеж незалежно від зовнішнього джерела живлення, системи управління.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Турецькі інтер'єри підкорюють своєю розкішшю, фарбами, затишком. Навіть у самий сучасний європейський готель можна впровадити турецький стиль, якщо слідувати всім правилам, порадам і рекомендаціям.

Відмінні особливості:

1. У Туреччині прийнято зберігати речі в стінних нішах.
2. Не варто використовувати в інтер'єрі занадто багато меблів. Найголовніший предмет меблів - це турецька шафа. Вона дуже красива, різьблена, виконана з дорогої породи деревини.
3. Писана кераміка - обов'язковий елемент дизайну.
4. Текстиль.

Всі кольори, які використовуються для оформлення інтер'єру, дуже яскраві. Як правило, це синій, жовтий, зелений. Але найулюбленіший турками колір - червоний. По-перше, це колір прапора, по-друге, він асоціюється з радістю і

багатством. Краща компанія для червоного - золотий. Такий тандем виглядає ефектно і вражаюче, рис.4.7.



Рис.4.7 – Інтер'єр вітальні в турецькому стилі

Вимоги до меблів у турецькому стилі наступні:

1. Більша частина меблів в інтер'єрі повинна бути виконана з деревини, притому не з надто темних порід. Ідеально підійде для цієї мети каштан, дуб або горіх.
2. Меблі повинні бути досить масивним, але не високими.
3. Головна прикраса меблів - вишукане різьблення.
4. Фасади шаф дуже рідко бувають глухими. Як правило, фасад декорується вітражем або ґратами.
5. Ручки шаф, тумб і комодів виконані під золото або під бронзу.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Експлуатаційна програма готелю - надається готелем обсяг послуг в натуральному і вартісному вираженні. Для номерного фонду готелю експлуатаційна програма в натуральному вираженні - кількість місце-днів для проживання. Від обсягу послуг залежать багато економічні показники діяльності готелів, такі як виручка, собівартість, платоспроможність, фінансова стійкість і ін.

Найважливішими показниками, що характеризують експлуатаційну програму готелі, є:

- обсяг продажів номерів,
- виручка від реалізації додаткових послуг,
- коефіцієнт завантаження номерного фонду.

Фактори, що впливають на обсяг продажів готельних послуг, можна поділити на три групи:

- фактори послуги;
- фактори положення підприємства;
- фактори ринку.

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності 3* готелю на 2020/21 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс	3	6	365	2190
Номер I категорії (одномісний)	23	23	365	8395
Номер I категорії (двомісний)	71	142	365	51830
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	11	22	365	8030
Всього	110	197	-	71905

Серед факторів послуги, що впливають на обсяг продажів номерів в готелі, слід враховувати:

- рівень якості послуг в порівнянні з конкурентами, тобто етика і культура обслуговування гостя, забезпечення його безпеки, комплексності

обслуговування за рахунок надання широкого набору різного роду додаткових послуг;

- місце розташування готельного підприємства, тобто зручність розташування в місті, наявність зручних під'їздів на громадському транспорті, наявність стоянки для особистого транспорту і ін .;
- структура послуг, що надаються споживачеві, тобто структура номерного фонду, склад і ступінь різноманітності додаткових послуг;
- відмінність цін на послуги розміщення та додаткові послуги від цін конкурентів. Більш високі ціни на послуги, з одного боку, можуть виступати чинником, що обмежує реалізацію даних послуг, а з іншого, більш висока ціна може бути обумовлена створенням кращих, найбільш сприятливих умов для проживання гостя;
- рівень платоспроможного попиту на послуги, тобто чи володіє клієнт необхідними засобами для придбання відповідних послуг.

Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у 3* готелі

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-днів	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-днів	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Апартаменти	1460	0,7	1022	1220	1246,84
Люкс	2190	0,7	1533	900	1379,7
Номер I категорії (одномісний)	8395	0,7	5876,5	760	4466,14
Номер I категорії (двомісний)	51830	0,7	36281	580	21042,98
Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	8030	0,7	5621	600	3372,6
Всього	71905	-	50333,5	-	31508,26

Найважливішою характеристикою ефективності вибраного каналу товароруху можуть служити витрати збуту, які коливаються на зарубіжних фірмах в залежності від виду продукції та умов поставки в межах від 2 до 20% загального обсягу продажу товарів.

Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів за 2020/21 рік закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Фірмові страви	588	154	90,55	17640	2716,5
Холодні закуски	1175	122	143,35	35250	4300,5
Гарячі закуски	195	110	21,45	5850	643,5
Супи	392	63	24,69	11760	740,7
Другі страви	1175	158	185,65	35250	5569,5
Солодкі страви	382	58	22,15	11460	664,5
Гарячі напої	56	46	2,57	1680	77,1
Холодні напої	112	35	3,92	3360	117,6
Всього	4075	-	494,33	122250	14829,9
Закупівельні товари					
Холодні напої	146	40	5,84	4380	175,2
Хліб та хлібобулочні вироби	112	25	2,8	3360	84
Борошняні кондитерські вироби	560	45	25,2	16800	756
Вино-горілчані вироби	112	112	12,54	3360	376,2
Пиво	28	64	1,79	840	53,7
Всього	958	-	48,17	28740	1445,1
Разом	5033	-	542,5	150990	16275

Розробки плану продажів передбачає складання програми руху потоків виробів по всій розподільній логістичній мережі: від виробничих підрозділів підприємства до торгових центрів кінцевої продажу або навіть до окремих споживачів продукції. Ця стадія пов'язана з плануванням потреби в складських приміщеннях і транспортних засобах.

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

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	14829,9	177958,8
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1445,1	17341,2
Плановий роздрібний товарооборот	16275	195300

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Пральня	254	320	81,28
Хімчистка	258	440	113,52
Разом	512	-	194,8

Новий заклад пропонуватиме туристичні маршрути, тематичні вечірки, майстер-класи на повітряних суднах та курси отримання ліцензії міжнародного зразка ICAO.

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Екскурсійні маршрути	225	2100	472,5
Тематичні вечірки	584	500	292
Майстер-класи на повітряних суднах	256	1200	307,2
Курси ліцензії міжнародного зразка ICAO	169	1500	253,5
Разом	1634	-	1325,2

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

Дохід готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	31508,26
Ресторанного господарства	195300
Інших господарських підрозділів	194,8
Доходи від надання інноваційних послуг	1325,2
Разом	228328,26

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Скоригований на коефіцієнт операційних активів показник рентабельності активів дозволяє точніше судити про здатність підприємства генерувати прибуток в процесі виробничо-комерційної діяльності.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2020/21 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	176900	82340	22410	281650
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1710	1256	440	3406
- Механічне обладнання	652	210	215	1077
- Теплове обладнання	1658	695	222	2575
- Торговельне обладнання	444	401	56	901
- Вимірювальні прилади	360	215	25	600
Меблі, інше офісне обладнання	4915	1333	670	6918
Транспортні засоби	2210	501	28	2739
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	590	463	215	1268
Телефони	175	68	25	268
Разом	189614	87482	24306	301402

Функціональне (моральне) старіння (знос) полягає в тому, що об'єкт не відповідає сучасним стандартам з точки зору його корисності. Моральний знос є наслідком технічного прогресу і зростання продуктивності праці. Розрізняють дві форми морального зносу. Перша пов'язана з втратою основними засобами частини своєї первісної вартості в результаті підвищення продуктивності праці в галузях, їх виробляють, тобто при тих же параметрах вони мають меншу ціну. Друга форма морального зносу пов'язана з впровадженням нових, більш сучасних засобів праці, нової, більш продуктивної й економічної техніки в результаті НТП, що призводить до зниження відносної корисності старих основних засобів.

Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2020/21 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	176900	82340	22410	20	8845	4117	1120,5	14082,5
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1710	1256	440	5	342	251,2	88	681,2

- Механічне обладнання	652	210	215	5	130,4	42	43	215,4
- Теплове обладнання	1658	695	222	5	331,6	139	44,4	515
- Торговельне обладнання	444	401	56	5	88,8	80,2	11,2	180,2
- Вимірювальні прилади	360	215	25	2	180	107,5	12,5	300
Меблі, інше офісне обладнання	4915	1333	670	4	1228,75	333,25	167,5	1729,5
Транспортні засоби	2210	501	28	5	442	100,2	5,6	547,8
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	590	463	215	2	295	231,5	107,5	634
Телефони	175	68	25	2	87,5	34	12,5	134
Всього								19019,6

5.3 Розробка плану з праці

План з праці та оплата обґрунтовує потребу підприємства в чисельності працівників та фонду оплати праці, а також продуктивність праці в плановому періоді і її підвищення в порівнянні з базисним періодом.

План з праці та оплата містить такі підрозділи:

- план по кадрам;
- план по продуктивності праці;
- план по оплаті праці.

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

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби обслуговування	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер ресторанного господарства	2
Головний інженер	1
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	2
Замісник	2
Бухгалтери	3
Касир	2
Директор	1
Менеджер з прийому кадрів	2

Разом адміністративно-управлінський персонал	21
Виробничий (операційний) персонал	
Адміністратор служби прийому та розміщення	2
Швейцар	4
Покоївки	9
Чергові по поверху	4
Супервайзери	3
Кухарі	7
Бармен	2
Завідувач виробництвом	2
Комірник	2
Офіціанти	9
Охорона	6
Тренери з польотів на повітряних суднах	2
Спікери з повітряного туризму	2
Разом виробничий (операційний) персонал	54
Допоміжний персонал	
Сантехнік	2
Електрик	2
Прибиральники	6
Мийники	4
Працівники пральні	4
Працівники хімчистки	4
Разом допоміжний персонал	22
Всього	97

Головними завданнями по розробці плану з праці і заробітної плати є:

- забезпечення постійного зростання продуктивності праці і її випереджаючого зростання порівняно із заробітною платою;
- забезпечення раціонального співвідношення чисельності персоналу, зайнятого безпосередньо у виробництві, з чисельністю персоналу, зайнятого в обслуговуванні і управлінні;
- встановлення правильних співвідношень зарплати різних категорій працюючих відповідно до кількості і якості їх праці;
- стимулювання праці кожного члена колективу, а також і колективу в цілому для поліпшення показників роботи підприємства;
- забезпечення кадрами необхідної кваліфікації.

Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2020/21 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, тис. грн.	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини, тис. грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Менеджер служби прийому та розміщення	2	18,1	36,2	-	-	36,2
Менеджер служби обслуговування	2	18,1	36,2	-	-	36,2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	18,1	36,2	-	-	36,2
Менеджер ресторанного господарства	2	18,1	36,2	-	-	36,2
Головний інженер	1	18,1	18,1	-	-	18,1
Менеджер служби культурно-дозвільного призначення	2	18,1	36,2	-	-	36,2
Замісник	2	15,2	30,4	-	-	30,4
Директор	1	30,5	30,5	-	-	30,5
Менеджер з прийому кадрів	2	18,1	36,2	-	-	36,2
Бухгалтери	3	16,9	50,7	-	-	50,7
Касир	2	12,4	24,8	-	-	24,8
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	21	-	371,7	-	-	371,7
Виробничий (операційний) персонал						
Адміністратор служби прийому та розміщення	2	14,7	29,4	-	-	29,4
Швейцар	4	11	44	-	-	44
Покоївки	9	12	108	-	-	108
Чергові по поверху	4	8,4	33,6	-	-	33,6
Супервайзери	3	8,4	25,2	-	-	25,2
Кухарі	7	14,7	102,9	-	-	102,9
Бармен	2	12,6	25,2	-	-	25,2
Завідувач виробництвом	2	15	30	-	-	30
Комірник	2	9	18	-	-	18
Офіціанти	9	6,6	59,4	-	-	59,4
Охорона	6	10,8	64,8	-	-	64,8
Тренери з польотів на повітряних судах	2	14	28	-	-	28

Спікери з повітряного туризму	2	12	24	-	-	24
Разом по виробничому (операційному) персоналу	54	-	592,5	-	-	592,5
Допоміжний персонал						
Сантехнік	2	8,7	17,4	-	-	17,4
Електрик	2	8,7	17,4	-	-	17,4
Прибиральники	6	8	48	-	-	48
Мийники	4	8	32	-	-	32
Працівники пральні	4	8	32	-	-	32
Працівники хімчистки	4	8	32	-	-	32
Разом по допоміжному персоналу	22	-	178,8	-	-	178,8
Разом місячний фонд основної заробітної плати	97	-	1143	-	-	1143
Разом річний фонд основної заробітної плати	97	-	13716	-	-	13716

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2020/21 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	371,7 x 12 = 4460,4	40	1784,16
Виробничий (операційний) персонал	592,5 x 12 = 7110	30	2133
Допоміжний персонал	178,8 x 12 = 2145,6	25	536,4
Разом	1143 x 12 = 13716	-	4453,56

План по праці і персоналу розробляється на основі плану виробництва і реалізації продукції, оскільки чисельність персоналу безпосередньо пов'язана з обсягами продукції, що випускається і послуг, що надаються. У той же час потреба в персоналі залежить від ступеня обґрунтованості застосовуваних на підприємстві норм і нормативів часу, обслуговування, чисельності, керованості та ефективності.

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

Показники	Одиниці вимірювання	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, всього	осіб	97	97
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	21	21

Виробничий (операційний) персонал	осіб	54	54
Допоміжний персонал	осіб	22	22
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1143	13716
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	371,7	4460,4
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	592,5	7110
Допоміжний персонал	тис. грн.	178,8	2145,6
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	371,13	4453,56
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	148,68	1784,16
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	177,75	2133
Допоміжний персонал	тис. грн.	44,7	536,4
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	1514,13	18169,56
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	520,38	6244,56
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	770,25	9243
Допоміжний персонал	тис. грн.	223,5	2682
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	15,6	187,31
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	24,78	297,36
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	14,26	171,16
Допоміжний персонал	тис. грн.	10,15	121,9

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Собівартість є економічною категорією, за допомогою якої відбувається відображення виробничої (господарської) діяльності компанії (підприємства). Формула собівартості реалізованої продукції показує кількість грошових коштів, витрачених підприємствами на випуск і реалізацію своєї продукції. Показник собівартості має прямий вплив на прибуток організації, в тому числі на величину рентабельності. При цьому чим менше собівартість товару (виробів), тим більше буде показник рентабельності. Собівартість є економічною категорією, за допомогою якої відбувається відображення виробничої (господарської) діяльності компанії (підприємства). Формула собівартості реалізованої продукції показує кількість грошових коштів, витрачених підприємствами на випуск і реалізацію своєї продукції. Показник собівартості має прямий вплив на прибуток організації, в тому числі на величину рентабельності. При цьому чим менше собівартість товару (виробів), тим більше буде показник рентабельності.

**Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу
ресторанного господарства готелю на 2020/21 рік**

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Фірмові страви	32598	55	0,55	21030,96
Холодні закуски	51606	55	0,55	33294,19
Гарячі закуски	7722	55	0,55	4981,93
Супи	8888,4	55	0,55	5734,45
Другі страви	66834	55	0,55	43118,7
Солодкі страви	7974	55	0,55	5144,51
Гарячі напої	925,2	55	0,55	596,9
Холодні напої	1411,2	55	0,55	910,45
Всього	177958,8	-	-	114812,09
Закупівельні товари				
Холодні напої	2102,4	55	0,55	1356,38
Хліб та хлібобулочні вироби	1008	55	0,55	650,32
Борошняні кондитерські вироби	9072	55	0,55	5852,9
Вино-горілчані вироби	4514,4	55	0,55	2912,51
Пиво	644,4	55	0,55	415,74
Всього	17341,2	-	-	11187,85
Разом за рік	195300	-	-	125 999,94

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

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, КВт	101 415,25	1,68	170,37
Опалення, Г/ккал	3372,72	1654,41	5579,86
Вода, м ³ в тому числі:			
гаряча, м ³	13661,95	97,89	1337,36
холодна, м ³	7190,5	22,99	165,3
Разом	-	-	7252,89

Побудова бухгалтерського обліку витрат повинна відповідати вимогам їх аналізу та контролю, створювати інформаційну базу для планування витрат, розрахунку собівартості готельних послуг за їх видами та періодами року (сезонами) та проведення зваженої цінової політики.

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	21	1	1150	24,15
Виробничий (операційний) персонал	54	2	840	90,72
Допоміжний персонал	22	2	600	26,4
Всього	97	-	-	141,27

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2020/21 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	148	3	444	521	231,32
Столові прибори	148	3	444	210	93,24
Скляний посуд	148	2	296	440	130,24
Столова білизна	148	2	296	265	78,44
Кухонний посуд	148	2	296	360	106,56
Канцелярське приладдя	148	2	296	120	35,52
Всього	-	-	-	-	675,32

Порядок обліку загальновиробничих витрат на рахунках бухгалтерського обліку визначається обліковою політикою підприємства. Зокрема, облікова політика готелю повинна визначати: порядок обліку витрат допоміжних підрозділів підприємства, що забезпечують його роботу, а саме: пральні, котельні, ремонтної та ліфтової служб, служб телекомунікацій тощо.

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

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	125 999,94
Витрати на оплату праці	18169,56
Єдиний соціальний внесок	3997,3
Амортизаційні відрахування	19019,6
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	7252,89
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	816,59
Податки, збори	14,45
Витрати на охорону	68,49

Інші поточні витрати	18047,87
Разом	193 386,69

$P_d = 22 \text{ м}^2 \times (0,03\% \times 6000) \times 365 = 14\,454$ грн. – податки

$V_{ox} = 0,03\% \times 228328,26 = 68,49$ тис. грн – витрати на охорону

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Діагностика отриманих результатів

Цикл життя підприємства (фірми) - це певний період часу, протягом якого воно має життєздатністю на ринку. Типова модель життєвого циклу підприємства перед-, поставлена чотирма стадіями (вихід на ринок, зростання, зрілість, занепад), кожна з яких характеризується певним співвідношенням обсягу продажів і прибутку.

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

Показник	Значення на 2020/21 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	228328,26
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	10
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	22 832,82

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

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	228328,26
2	Поточні витрати, тис. грн.	193 386,69
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	34941,57
4	Податок на прибуток, тис. грн.	6289,48
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	28652,09
6	Рентабельність операційної діяльності, %	12,5
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	22 832,82
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	28652,09
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	$301402 / 28652,09 = 10,5$

Термін окупності готелю з повітряними інноваціями складає 10,5 років, рентабельність – 12,5%.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Новий заклад пропонуватиме туристичні маршрути, тематичні вечірки, майстер-класи на повітряних суднах та курси отримання ліцензії міжнародного зразка ICAO.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Екскурсійне бюро			
Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	2	22
Низькі столики	Faizade	1	4
Золотисті графіни	Bohemia	1	1
Дивани з подушками	Faizade	1	12
Стіл офісний	Faizade	1	4
Крісла з подушками	Faizade	2	12
Приміщення для майстер-класів			
Стіл офісний	Faizade	10	40
Стілець	Faizade	20	20
Дошка мультимедійна	Axent	2	45
Балон для повітряних куль (макет)	-	2	1
Оболонка повітряної кулі (макет)	-	2	1
Приміщення для проведення курсів ICAO та отримання ліцензій			
Стіл офісний	Faizade	10	40
Стілець	Faizade	20	20
Навігаційні карти	-	4	2,5
Прилади для визначення напрямлення повітря	-	4	80
Балон для повітряних куль (макет)	-	2	1
Оболонка повітряної кулі (макет)	-	2	1
Разом			306,5
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.			1058,4
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.			1364,9

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

Стаття	Разом за рік, тис. грн.	
	Перший рік	Другий рік
Дохід від інноваційної діяльності	1325,2	1325,2
Витрати на впровадження інновації	1364,9	39,7+1058,4=1098,1

Продовження таблиці 5.22

Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	-39,7 (збиток)	227,1
Податок на прибуток	-	40,87
Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	-	186,23
Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	14
Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	-	$306,5/186,23=1,6+1 = 2,6$

Розрахувавши інноваційну привабливість готелю, ми визначили що термін окупності повітряних інновацій складає 2,6 років а рентабельність – 14%.

ВИСНОВКИ

Готель, що проектується розташовуватиметься в мальовничому місці Київської області, в смт. Макарів, поруч з озерами та лісами. Політ на повітряній кулі в Макарові важко з чимось порівняти та передати враження лише парою строк. Величезне небо, птахи, кросворди доріг, маленькі пейзажі за бортом, сильні емоції і неперевершені враження. Політ на повітряній кулі – це найкращий подарунок для коханої людини, неймовірний спосіб освідчення у коханні, пропозиції руки і серця, святкування важливої дати або Дня народження.

Все це дає змогу готелю розробити цікаві екскурсійні маршрути, послуги та розваги, сертифіковані курси, для початківців. Гостям пропонується:

- романтичні та захоплюючі польоти на повітряній кулі;
- екстремальні польоти на пароплані та планері;
- цікаві польоти на дельтаплані;
- тематичні вечірки, під старовину, на дирижаблі, в небі;
- небесний серфінг чи скайсерфінг.

Окрім розроблення туристичних маршрутів та тематичних вечірок, готель також пропонує майстер-класи на повітряних суднах та курси отримання ліцензії міжнародного зразка ICAO.

Досвідчений пілот-інструктор розповідатиме та ділитиметься таємними знаннями, покаже основи пілотування і звичайно ж віддасть в кінці кермо. А це не просто захоплююче і пізнавально, це миті повної свободи – свободи ширяння в небі, де все тільки в руках учасників.

Тобто готель, що проектується, з повітряним туризмом є досить цікавим та затребуваним закладом в смт. Макарів. В якому можна не тільки випробувати дельтапланеризм та повітряні кулі, але й побачити багато культурно-пізнавальних та історичних міст смт. Макарів.

Для проектування було обрано 3* готель на 110 номерів з рестораном турецької кухні та з інноваційними послугами повітряного туризму. Площа закладу складає 7864 м².

Термін окупності готелю з повітряними інноваціями складає 10,5 років, рентабельність – 12,5%.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Які бізнеси найбільше постраждали від карантину [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://minfin.com.ua/ua/2020/04/07/43106302/>.
2. ЕКСТРЕМАЛЬНИЙ ТУРИЗМ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://referat-ok.com.ua/turizm/ekstremalnii-turizm-1>.
3. Розвиток повітряного екстремального туризму в Україні [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/18756/1/304.pdf>.
4. Повітряний туризм [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://uk.wikipedia.org/wiki/Повітряний_туризм.
5. Макарів [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Макарів>.
6. СТВОРЕННЯ ТУРИСТИЧНОГО ПРОДУКТУ В ІНДУСТРІЇ ГОСТИННОСТІ ТА ЧАСТКА В НЬОМУ ГОТЕЛЬНО – РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://referat-ok.com.ua/turizm/stvorennya-turistichnogo-produktu-v-industriji-gostinnosti-ta-chastka-v-nomu-gotelno-restorannogo-biznesu>.
7. ПРИРОДНО-РЕКРЕАЦІЙНИЙ ПОТЕНЦІАЛ КИЇВЩИНИ ТА ЙОГО ВИКОРИСТАННЯ В ТУРИЗМІ [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://referat-ok.com.ua/turizm/prirodno-rekreaciinii-potencial-kijivshchini-ta-iogo-vikoristannya-v-turizmi>.
8. Труба Krakow PP-R Stabi PN20/25 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://prom.ua/p872627109-truba-krakow-stabi.html?&primelead=Ml4yNg>.
9. Каналізаційні системи Valsir PP3 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://www.leon.ua/ua/news/737.html>.
10. Blauberg Vento Expert [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://ventoexpert.blaubergventilatoren.de>.

11. HYUNDAI ARN07HSSUA/ARU07HSSUA Inverter [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: https://bt.rozetka.com.ua/ua/hyundai_arn07hssua_aru07hssua/p40567224/.
12. Рейтинг лучших 2087 подписчиков Рейтинг лучших камер видеонаблюдения 2020 топ-10 [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://zen.yandex.ru/media/luchshie/reiting-luchshih-kamer-videonabliudeniia-2020-top10-5f7891a371c44f08292bc076>.
13. Турецкий стиль в інтер'єрі [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <http://jak.bono.odessa.ua/articles/tureckij-stil-v-inter-eri.php>.
14. Експлуатаційна програма готельного господарства [Електронний ресурс] – Режим доступу до ресурсу: <https://allrefrs.ru/4-40227.html>.

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

(підпис)

“ ” _____ 20__ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

(підпис)

“ ” _____ 20__ р.

Технологічна карта № 1
фірмової страви або кулінарного виробу
«Осінній»

(найменування страви або кулінарного виробу)

Сировина	Масова частка сухих речовин, %	К-сть сировини на порцію готового виробу, г		Технологічні вимоги до якості основної сировини
		У натурі	У сухих речовинах	
Груша	15	23	3,45	ДСТУ 8326:2015 «Груші свіжі середніх і пізніх термінів достигання. Технічні умови»; ДСТУ ЕЭК ООН FFV-46:2007 «Ківи. Настанови щодо постачання і контролювання якості»; ГОСТ 976162 «Хурма» ДСТУ ISO 3959:2015 «Банани зелені. Настанови щодо умов вирівнювання»; ДСТУ 2438:2014 «Виноград свіжий столовий. Технічні умови»; ДСТУ 4343:2004 «Йогурти. Загальні технічні умови»; ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові сніданки сухі пластівці круп'яні»; ДСТУ 5046:2008 «Насіння кавуна, дині, гарбуза. Технологія вирощування. Загальні технічні умови»; ДСТУ 5035:2008 «Журавлина свіжа. Технічні умови».
Ківі	16	25	4	
Хурма	18	25	4,5	
Банан	26	25	6,5	
Виноград	19	25	4,75	
Йогурт	13	15	1,95	
Рисові пластівці	100	10	10	
Насіння гарбуза	100	5	5	
Журавлина	11	10	1,1	
Чайна добавка	100	2	2	
Вихід	-	165	-	

Технологія приготування

Ківі, банан, хурму очищають. Грушу нарізають навпіл та видаляють серцевину.

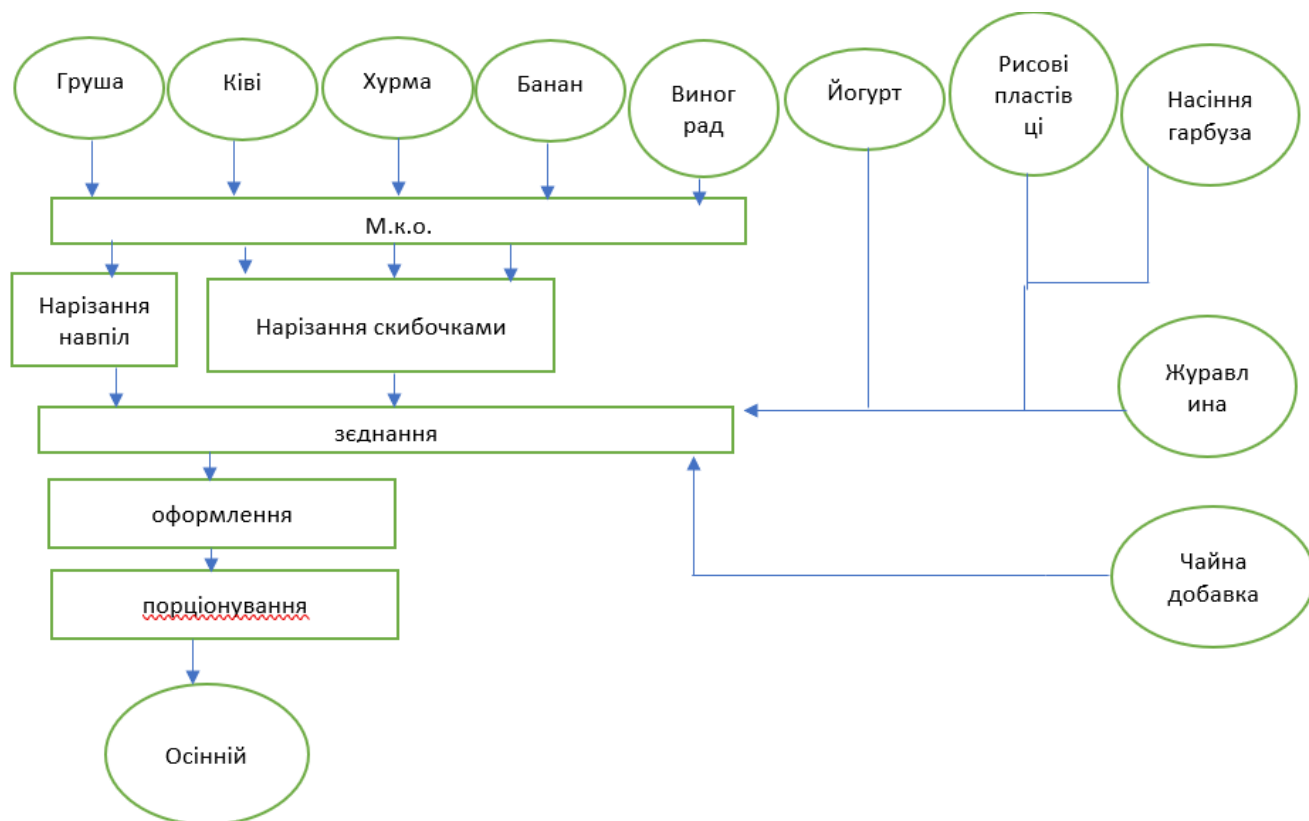
Порізати все скибочками. Додати виноград, йогурт рисові пластівці, чайну добавку, насіння гарбуза, та журавлину.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид витрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Виробничі витрати	10	10
	груша	15	15
	ківі	12	12
	хурма	40	40
	банан	4	4
	виноград		
2	Теплові витрати	-	-

Характеристика готової страви або виробу

Салати: фрукти зберегли форму нарізування відповідно до виду салату. Готові салати викладають гіркою і оформляють продуктами, що входять до складу страви, зелень свіжа. Колір - властивий продуктам, які є в салаті. Консистенція - м'яка, трохи хрумка.



Мікробіологічні показники для даного виду виробу, які нормуються:

Мікробіологічні показники виробу, які нормуються.

Загальна кількість КМАФАМ, КУО в 1 г/см ³ , не більше	Маса продукту (г/ см ³), в якій не допускаються			Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж
	БГКП (колі-форми)	S.aureus	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
1*10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100

Харчова та енергетична цінність

Енергетична цінність страви, кКал - 154,765;

Білки, г - 18,048

Жири, г – 26,181

Вуглеводи, г – 110,536

Автор фірмової страви або виробу _____
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по батькові)

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

(підпис)

“ ” _____ 20__ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

(підпис)

“ ” _____ 20__ р.

Технологічна карта № 2
фірмової страви або кулінарного виробу

«Яскраві барви осені»

(найменування страви або кулінарного виробу)

Сировина	Масова частка сухих речовин, %	К-сть сировини на порцію готового виробу, г		Технологічні вимоги до якості основної сировини
		У натурі	У сухих речовинах	
Банан	26	30	7,8	ДСТУ 4343:2004 «Йогурти. Загальні технічні умови»; ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові сніданки сухі пластівці круп'яні»; ДСТУ 5046:2008 «Насіння кавуна, дині, гарбуза. Технологія вирощування. Загальні технічні умови»; ДСТУ 5035:2008 «Журавлина свіжа. Технічні умови». ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови»; ДСТУ ЕЭК ООН DDF-02:2007 «Ядра волоських горіхів. Настанови щодо постачання і контролювання якості»; ГОСТ 4427-82 «Апельсини. Технические условия»;
Яблуко	14	30	4,2	
Мандарин	12	30	3,6	
Апельсин	13	23	2,99	
Грецькі горіхи	96	10	9,6	
Йогурт	13	15	1,95	
Рисові пластівці	100	10	10	
Насіння гарбуза	100	5	5	
Журавлина	11	10	1,1	
Чайна добавка	100	2	2	
Вихід	-	165	-	

Технологія приготування

Банан очищається і нарізається кубиками. Мандарин очищається. Кожну часточку розрізають на 4 частини. Апельсин очищають і нарізають кубиками.

Яблуко очищають і нарізають кубиками. Всі фрукти, рисові пластівці, чайна добавка, журавлина та насіння гарбуза, змішуються і заливаються йогуртом.

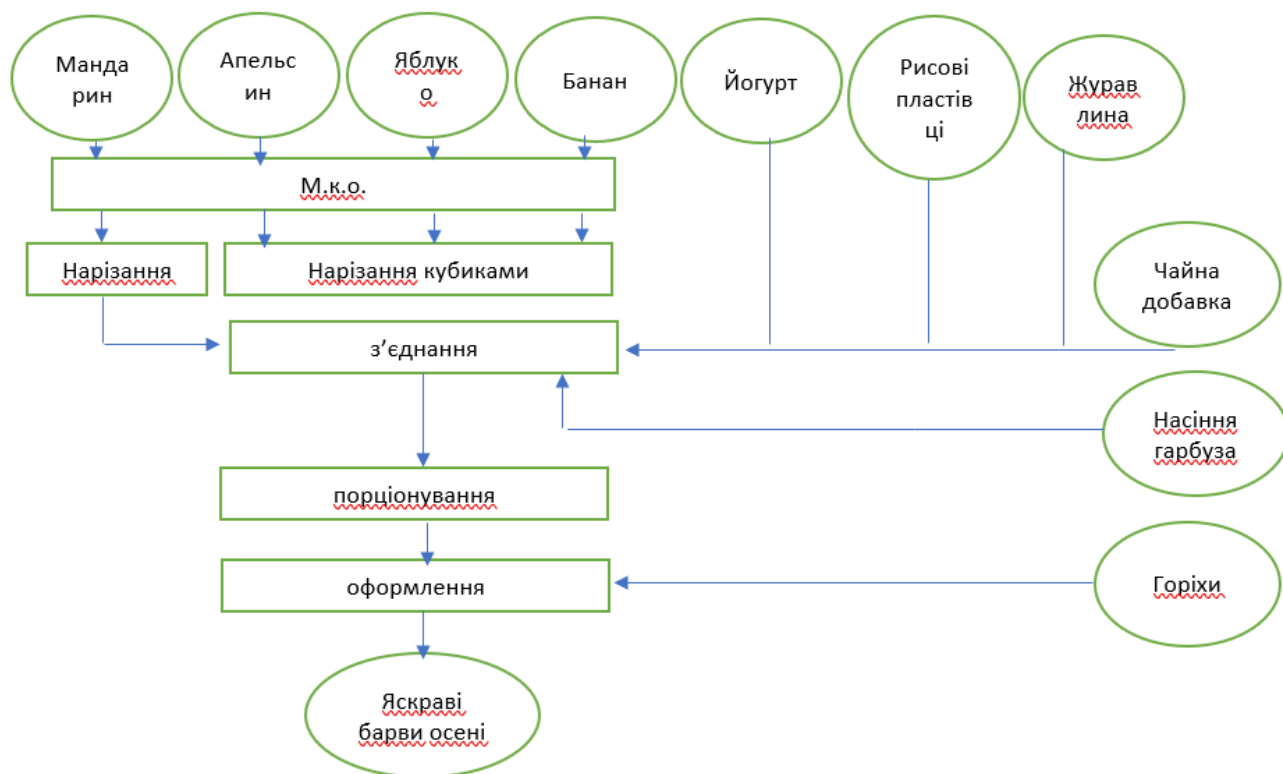
Перед подаванням салат «Яскраві барви осені» посипають волоськими горіхами.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Виробничі втрати	40	40
	банан	25	25
	яблуко	26	26
	мандарин	33	33
	апельсин		
2	Теплові втрат	-	-

Характеристика готової страви або виробу

Салати: фрукти зберегли форму нарізування відповідно до виду салату. Готові салати викладають гіркою і оформляють продуктами, що входять до складу страви, зелень свіжа. Колір - властивий продуктам, які є в салаті. Консистенція - м'яка, трохи хрумка.



Мікробіологічні показники для даного виду виробу, які нормуються:

Мікробіологічні показники виробу, які нормуються.

Загальна кількість КМАФАМ, КУО в 1 г/см ³ , не більше	Маса продукту (г/ см ³), в якій не допускаються			Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж
	БГКП (колі-форми)	S.aureus	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
1*10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100

Харчова та енергетична цінність

Енергетична цінність страви, кКал – 201,924;

Білки, г – 24,228

Жири, г – 83,664

Вуглеводи, г – 94,032

Автор фірмової страви або виробу _____

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: _____

(посада)

(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

(назва адміністративної території)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

(підпис)

“ ” _____ 20__ р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

(підпис)

“ ” _____ 20__ р.

Технологічна карта № 3
фірмової страви або кулінарного виробу

«Перші морози»

(найменування страви або кулінарного виробу)

Сировина	Масова частка сухих речовин, %	К-сть сировини на порцію готового виробу, г		Технологічні вимоги до якості основної сировини
		У натурі	У сухих речовинах	
Ківі	16	20	3,2	ДСТУ 4700:2006 «Коньяки України технічні умови»;
Банан	26	20	5,2	ДСТУ ISO 23393:2019 «Плоди граната. Технічні умови та методи випробувань»;
Груша	15	20	3	ДСТУ 8326:2015 «Груші свіжі середніх і пізніх термінів досягання. Технічні умови»;
Хурма	18	20	3,6	ГОСТ 976162 «Хурма»
Виноград	19	20	3,8	ДСТУ ISO 3959:2015 «Банани зелені. Настанови щодо умов визрівання»;
Гранат	19	18	3,42	ДСТУ 2438:2014 «Виноград свіжий столовий. Технічні умови»;
Коньяк	35	20	7	ДСТУ 4634:2006 «Концентрати харчові сніданки сухі пластівці круп'яні»;
Рисові пластівці	100	10	10	ДСТУ 5046:2008 «Насіння кавуна, дині, гарбуза. Технологія вирощування. Загальні технічні умови»;
Насіння гарбуза	100	5	5	ДСТУ 5035:2008 «Журавлина свіжа. Технічні умови».
Журавлина	11	10	1,1	
Чайна добавка	100	2	2	
Вихід	-	165	-	

Технологія приготування

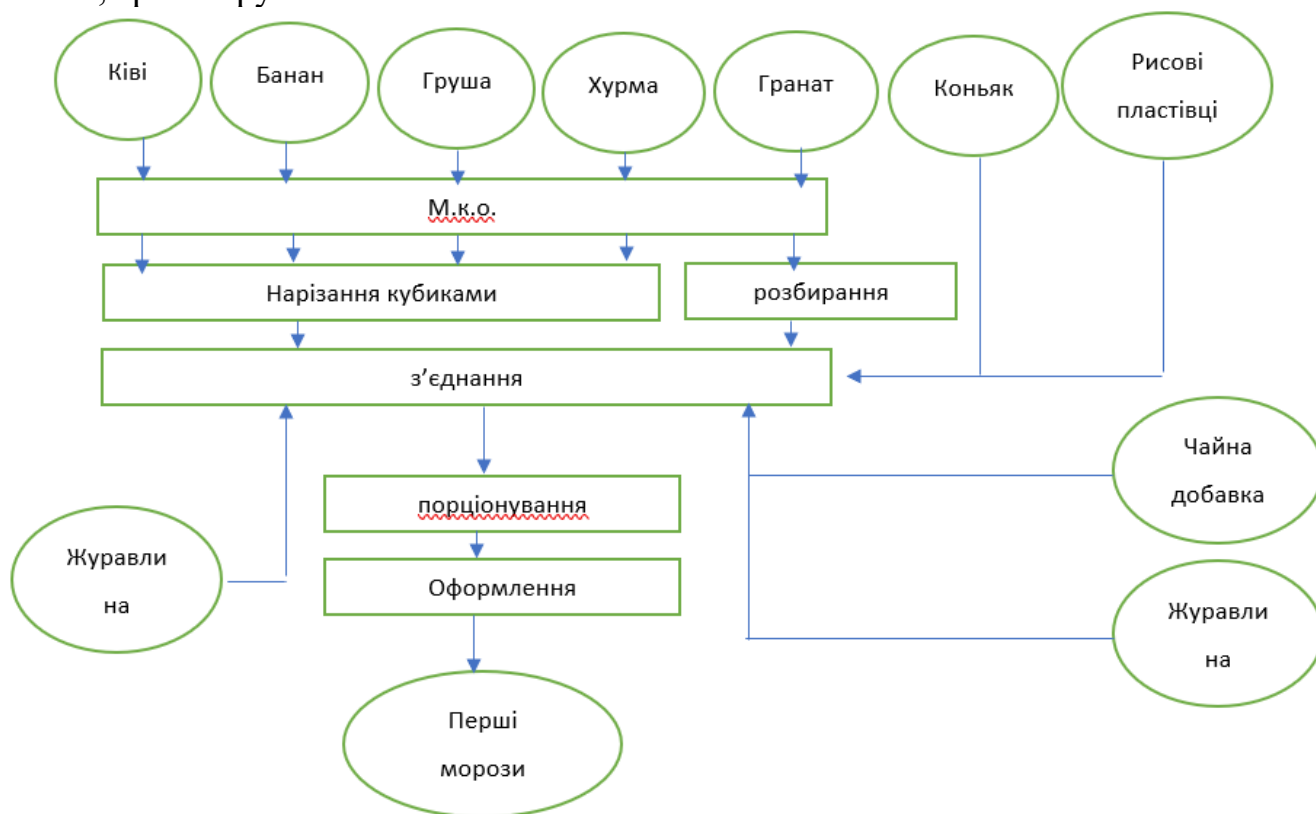
Всі фрукти миємо. Ківі, банан і грушу чистимо. Ріжемо фрукти шматочками, змішуємо з чайною добавкою, насінням гарбуза, журавлиною, рисовими пластівцями. Заправляємо салат з фруктів коньяком.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Виробничі втрати		
	ківі	15	15
	банан	40	40
	виноград	4	4
	гранат	40	40
2	Теплові втрати	-	-

Характеристика готової страви або виробу

Салати: фрукти зберегли форму нарізування відповідно до виду салату. Готові салати викладають гіркою і оформляють продуктами, що входять до складу страви, зелень свіжа. Колір - властивий продуктам, які є в салаті. Консистенція - м'яка, трохи хрумка.



Мікробіологічні показники для даного виду виробу, які нормуються:

Мікробіологічні показники виробу, які нормуються.

Загальна кількість КМАФАМ, КУО в 1 г/см ³ , не більше	Маса продукту (г/ см ³), в якій не допускаються			Дріжджі, КУО в 1 г, не більше ніж	Плісеневі гриби, КУО в 1 г, не більше ніж
	БГКП (колі-форми)	S.aureus	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси		
1*10 ⁴	0,01	0,1	25	50	100

Харчова та енергетична цінність

Енергетична цінність страви, кКал – 141,498;

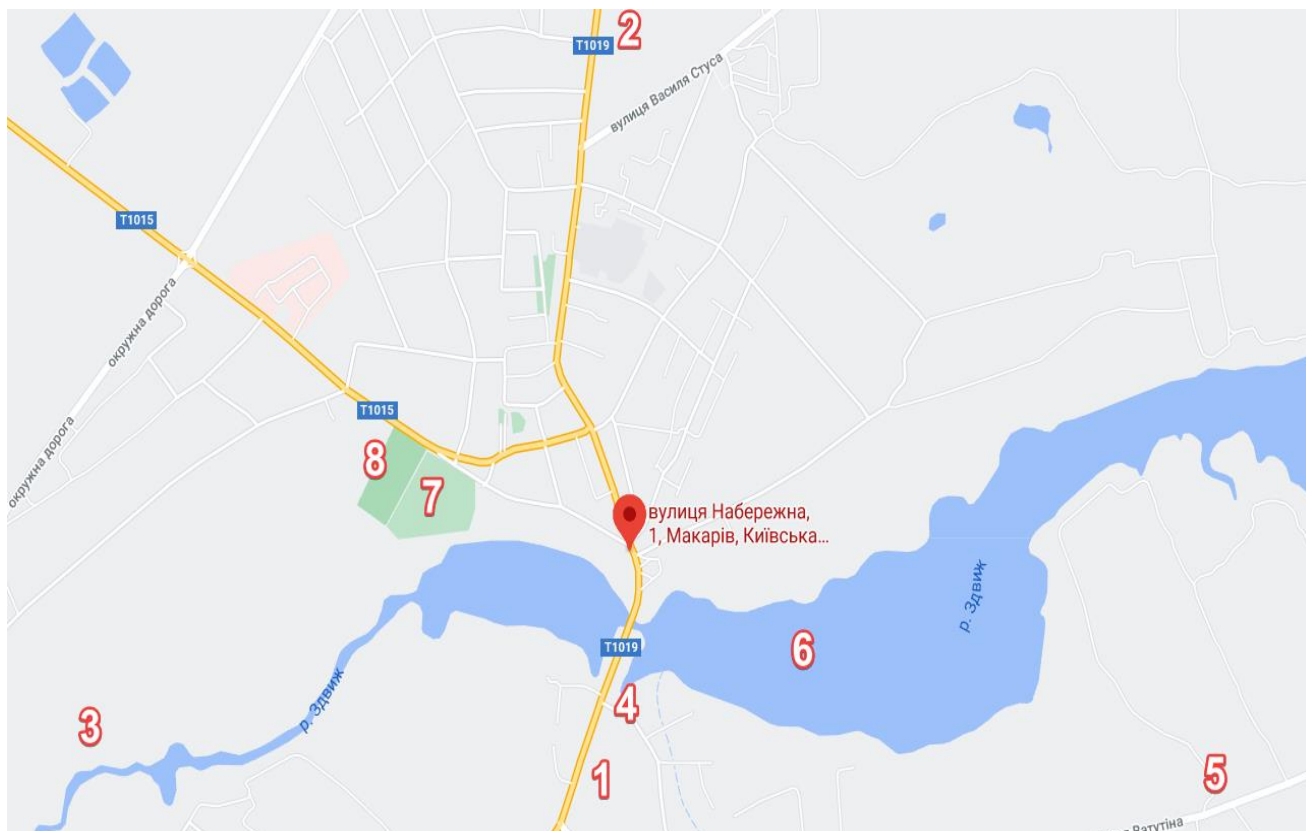
Білки, г – 11,88

Жири, г – 25,47

Вуглеводи, г – 104,148

Автор фірмової страви або виробу _____
(прізвище, ім'я та по батькові)

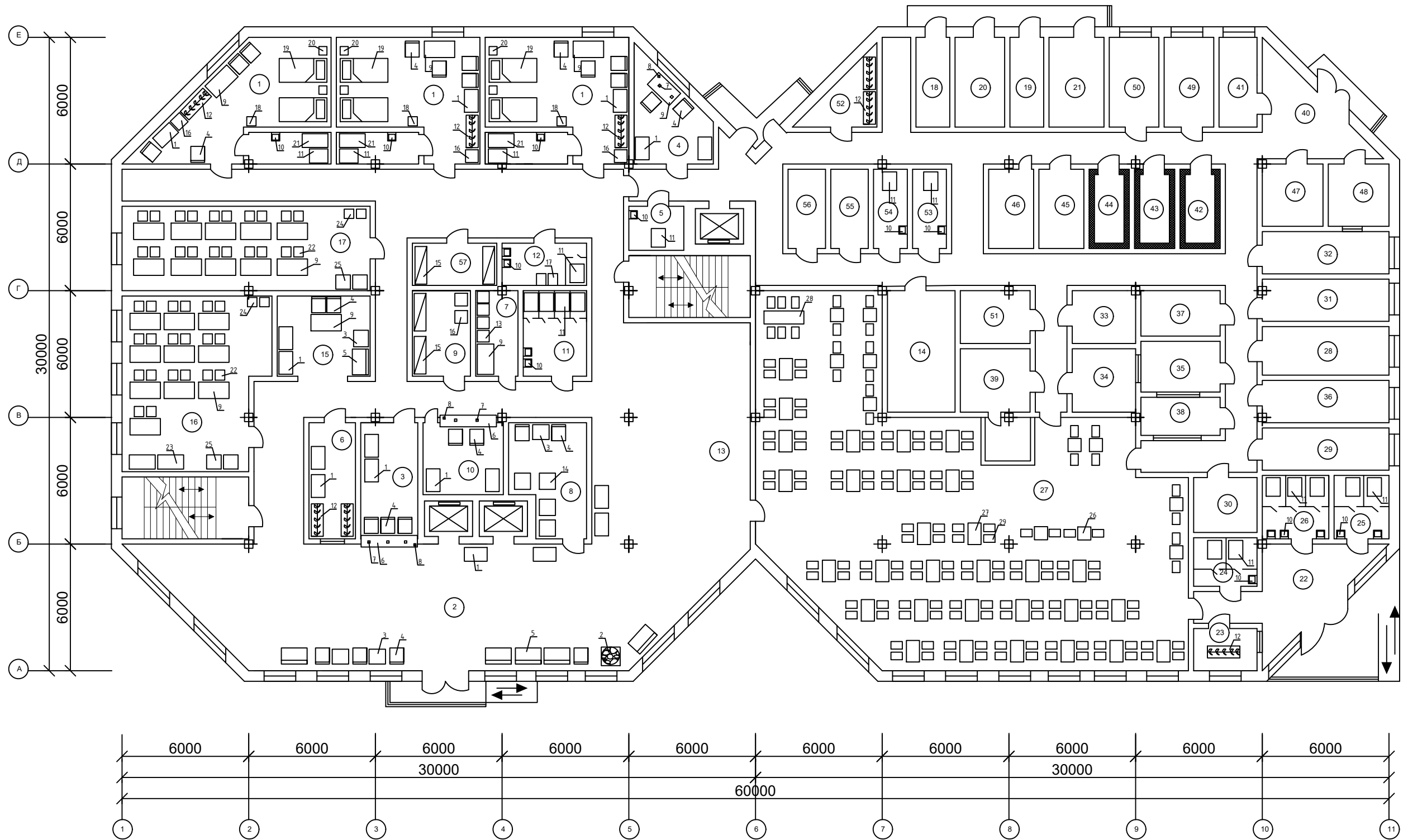
Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по батькові)



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
↓	І. Заклад, що проектується	
	ІІ. Конкуренти	
1	Мотель «Калинівський міст»	15 номерів
2	Апарт-готель «GolfStream»	27 номерів
3	Міні-готель «Yellow Plane»	12 номерів
4	Ресторанно-готельний комплекс «Night-City»	13 номерів
5	Еко-садиба «Мезон Бланш»	20 номерів
	ІІІ. Місця зосередження туристів	
6	р. Здвиж	
7	Замчище Макарівського замку	
8	Макарівський стадіон	

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м ²
1	Номер I категорії для людей з обмеженими можливостями	41.3
2	Вестибюль	180.0
3	Бюро прийому і реєстрації	14.7
4	Кімната чергового адміністратора	11.8
5	Службовий санітарно-технічний вузол	5.0
6	Гардероб	12.0
7	Сейфова	8.0
8	Швейцарська зона	13.0
9	Камера схову	11.0
10	Пост охорони	13.0
11	Санвузол жіночий	10.0
12	Санвузол чоловічий	8.0
13	Бар при вестибюлі	62.0
14	Їдальня	31
15	Експертизне бюро	16,7
16	Приміщення для майстер-класів	62.4
17	Приміщення для проведення курсів ІСАО та отримання ліцензії	56,9
18	Теплопункт	7.0
19	Електрощитова	7.0
20	Вентиляція припливна	10.0
21	Вентиляція витяжна	11.0
22	Вестибюль	17.0
23	гардероб	6.0
24	вбиральня чоловіча	7.0
25	вбиральня жіноча	8.0
26	вбиральня для маломобільних груп населення	9.0
27	Обідня зала з баром	266.4
28	Гарячий цех	14.0
29	Холодний цех	12.0
30	Приміщення для різання хліба	8.0
31	М'ясо - рибний цех	12.0
32	Овочевий цех	12.0
33	Приміщення для завідуючого виробництвом	8.0
34	Мийна столового посуду	9.0
35	Сервізна	9.0
36	Мийна кухонного посуду	12.0
37	Приміщення для обробки яєць	7.0
38	Роздавальня	7.0
39	Підсобне приміщення бару	10.0
40	Завантажувальна	16.0
41	Приміщення комірника	8.0
42	Охолоджувальна м'ясо - рибна камера	7.0
43	Охолоджувальна камера молочно - жирових продуктів та гастрономії	7.0
44	Охолоджувальна камера фруктів, овочів, зелені та напоїв	7.0

45	Комора сухих продуктів	8.0
46	Комора бакалійних товарів та напоїв	8.0
47	Комора тари та інвентарю	7.0
48	Комора овочів та коренеплодів	7.0
49	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	10.0
50	Кабінет бухгалтеря	10.0
51	Приміщення персоналу	8.0
52	Гардероб	6.0
53	Вбиральня жіноча	6.0
54	Вбиральня чоловіча	6.0
55	Білизняна	7.0
56	Комора прибирального інвентарю та обладнання	7.0
57	Комора прибирального інвентарю	8.0

Специфікація обладнання				
№поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Шафи з різьбленими фасадами	Faizade	1080x650x1990	17
2	Фонтан	-	889x890x1650	1
3	Низькі столики	Faizade	789x700x668	6
4	Крісла з подушками	Faizade	660x768x843	26
5	Дивани з подушками	Faizade	1225x768x843	6
6	Стійка реєстрації	Faizade	2678x559x880	2
7	Ноутбук	Philips	117x118	7
8	Телефон	Philips	60x60	3
9	Стіл офісний	Faizade	1449x780x880	26
10	Чмивальник круглої форми з білої кераміки	Rea Arte	405x390x800	8
11	Чнітаз з білої кераміки	Rea Arte	882x679x690	9
12	Стійка з вішаками	Faizade	1542x578x2230	5
13	Сейф	-	559x568x884	4
14	Візки швейцарські	Faizade	779x760x908	4
15	Стелажі	Faizade	1789x568x1903	2
16	Підставка	Faizade	602x602x602	5
17	Пісуар з білої кераміки	Rea Arte	564x457x558	2
18	Міні-бар	-	440x430x480	3
19	Ліжко	Faizade	1130x2260x688	6
20	Тумбочка	Faizade	404x386x459	6
21	Ванна з мозаїкою	Rea Arte	1227x657x689	3
22	Стілець	Faizade	457x487x734	40
23	Дошка мультимедіуна	Axent	1234x678x1457	2
24	Балон для повітряних куль (макет)	-	450x445x700	4
25	Оболонка повітряної кулі (макет)	-	678x690	4
26	Стіл 2-о місний	-	624x624x650	11
27	Стіл 4-ох місний	-	1024x624x650	30
28	Стіл 6-ти місний	-	1895x624x650	1
29	Стілець	-	369x540x700	148

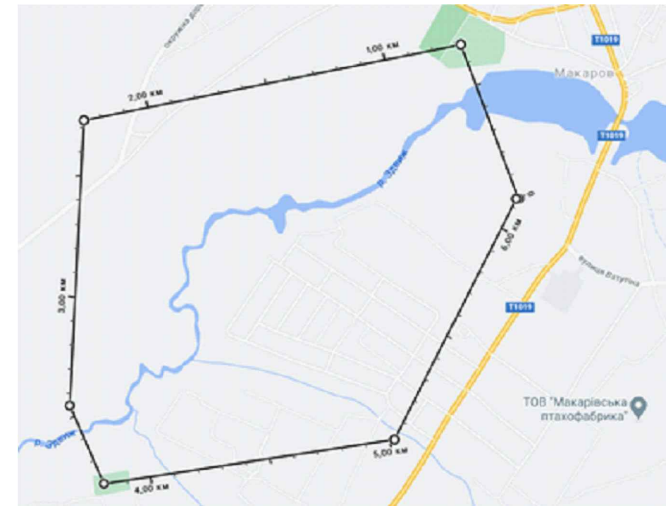
План благоустрою в 3D-проекції



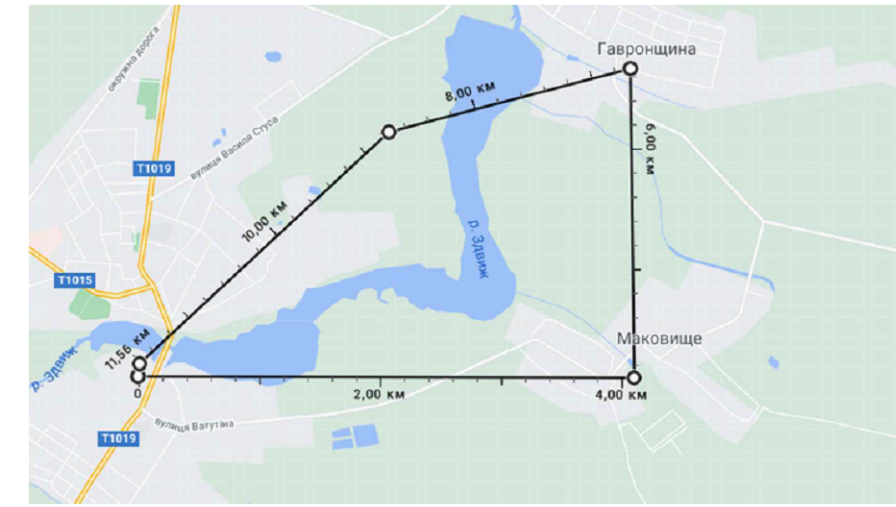
Матеріали інноваційних досліджень

Майстер-класи на повітряних суднах

Назва	Характеристика майстер класу
	Пілот повітряної кулі
Програма польоту	<ul style="list-style-type: none"> • Прибуття на місце проведення майстер класу • Майстер-клас проводиться в групі 2 або 3 людини • Теоретична підготовка – 3 години, політ – 1 година • Теоретична підготовка: основи конструкції і експлуатації аеростата, аеродинаміка, основи польоту, метеорологія • Підготовка теплового аеростата до польоту • Льотна підготовка: гаряче наповнення аеростата, зліт, витримування горизонтального польоту, спуск, підйоми • Посадка на землю • Церемонія посвяти в повітроплавці
Кількість годин	4
Кількість учасників	2-3 особи
Вартість майстер-класу	6500 грн.
	Індивідуальний майстер-клас по керуванню повітряною кулею
Програма польоту	<ol style="list-style-type: none"> 1. Заняття проводяться на спеціалізованій базі. 2. Підготовка: планування польоту, вивчення метеорологічної інформації, предпольотна перевірка повітряної кулі. 3. Політ: навігація і читання карт, радіозв'язок, управління паливом спільно з пілотом. 4. Ознайомлення з позаштатними ситуаціями. Насолода приголомшливими видами з кошика надійної повітряної кулі.
Кількість годин	4
Кількість учасників	1 особа
Вартість майстер-класу	9000 грн.
	Майстер-клас з керування повітряною кулею
Програма польоту	Теоретична частина: повітряне право, експлуатація повітряних суден, льотні характеристики вільних аеростатів, планування польотів та авіаційна метеорологія. Під час практичної частини учасники майстер-класу пройдуть підготовку до польоту, візьмуть участь в наповненні оболонки і здійснять ознайомлювальний політ. У процесі польоту управління аеростатом передається учасникам польоту для отримання початкових навичок пілотування.
Кількість годин	5
Кількість учасників	4-6
Вартість майстер-класу	4000 грн.
	Сафари на повітряній кулі
Програма польоту	Повітряна куля підіймається ще до сходу сонця. Кращий час для подорожей - пізній травень і червень, а потім листопад і грудень. Саме тоді можна спостерігати міграцію тварин в Київській області. Поруч з інструктором знаходитиметься професійних фотограф, що розповідатиме та навчатиме професійним фото.
Кількість годин	3
Кількість учасників	2-3
Вартість майстер-класу	7000 грн.



Романтична прогулянка на заході сонця
місце польотів польотів - р. Здвжж - Панський парк - центральний стадіон - парк - повернення на місце



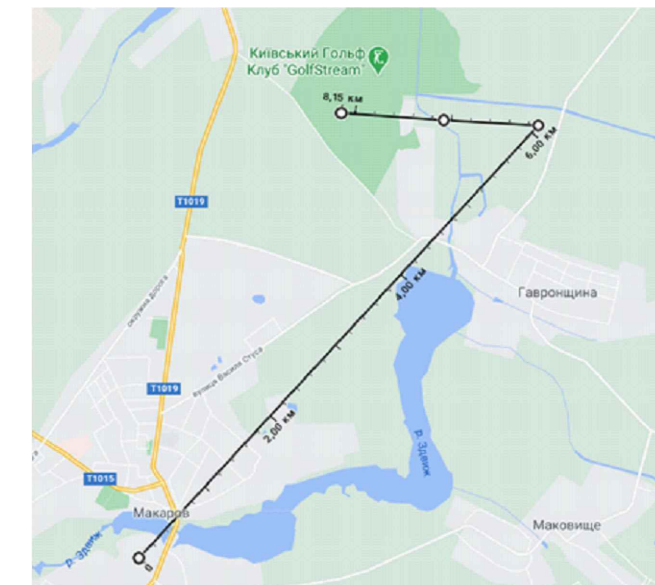
Ранкова туристична прогулянка з гідом
місце польотів польотів - р. Здвжж - с. Маковище - с. Гавронщина
Після польоту учасників очікує посвята та шампанське.

Основне обладнання для повітряного туризму

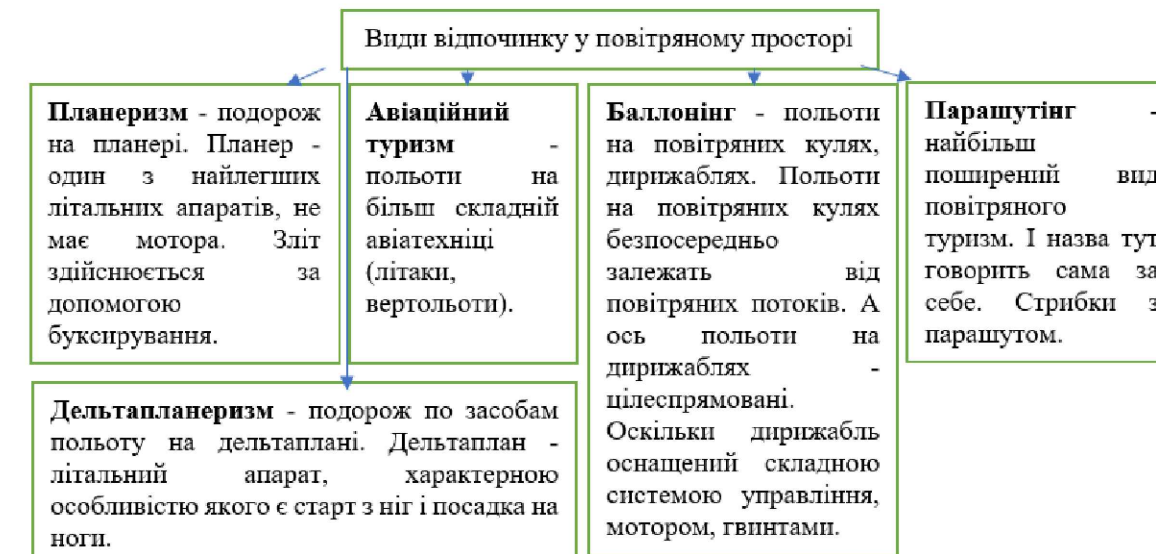
Обладнання	Вартість, грн.
Оболонка кулі за 1500 м ³	75 000
Гондола (кошик для пасажирів)	11 000
Блок пальників	30 000
Газовий балон з чохлам	7 000
Вентилятор	11 000
Пароплан	15 000
Дельтоплан	12 000
Держабель	50 000
Всього	211 000

Курси під егідою ICAO

Назва курсів	Вартість, грн.
Базовий курс з авіаційної безпеки (для персоналу служби авіаційної безпеки)	4500
Підготовка інструкторів з авіаційної безпеки	6700
Управління кризовою ситуацією (для керівного складу авіапідприємств)	4500
Підготовка державних інспекторів у галузі авіаційної безпеки	7000
Авіаційна безпека (для фахівців, які займаються обробкою вантажів та пошти)	6800
Авіаційна безпека (для керівного складу авіапідприємств)	5600



Екстремальні польоти на пароплані на планері
Приблизний маршрут на пароплані та планері (Київський гольф клуб)



Види відпочинку у повітряному просторі

Матеріали інноваційних досліджень

Розрахунок харчової та біологічної цінності страв

Продукти	Маса нетто, г	Білки		Жири		Вуглеводи	
		в 100 г	в страві	в 100 г	в страві	в 100 г	в страві
Осінній							
Груша	23	0,4	0,092	0,3	0,069	10,3	2,369
Ківі	25	1	0,25	0,6	0,15	10,3	2,575
Хурма	25	0,5	0,125	0,4	0,1	15,3	3,825
Банан	25	1,5	0,375	0,2	0,05	21,8	5,45
Виноград	25	0,6	0,15	0,2	0,05	16,8	4,2
Йогурт	15	10,3	1,545	-	-	4	0,6
Рисові пластівці	10	7	0,7	2	0,2	77	7,7
Насіння гарбуза	5	24,5	1,225	45,8	2,29	4,7	0,235
Журавлина	10	0,5	0,05	-	-	6,8	0,68
Чайна добавка	2	-	-	-	-	-	-
			4,512		2,909		27,634
Маса страви							165
Яскраві барви осені							
Банан	30	1,5	0,45	0,2	0,06	21,8	6,54
Яблуко	30	0,4	0,12	0,4	0,12	9,8	2,94
Мандарин	30	0,8	0,24	0,2	0,06	7,5	2,25
Апельсин	23	0,9	0,207	0,2	0,046	8,1	1,863
Грецькі горіхи	10	15,2	1,52	65,2	6,52	7	0,7
Йогурт	15	10,3	1,545	-	-	4	0,6
Рисові пластівці	10	7	0,7	2	0,2	77	7,7
Насіння гарбуза	5	24,5	1,225	45,8	2,29	4,7	0,235
Журавлина	10	0,5	0,05	-	-	6,8	0,68
Чайна добавка	2	-	-	-	-	-	-
			6,057		9,296		23,508
Маса страви							165
Перші морози							
Ківі	20	1	0,2	0,6	0,12	10,3	2,06
Банан	20	1,5	0,3	0,2	0,04	21,8	4,36
Груша	20	0,4	0,08	0,3	0,06	10,3	2,06
Хурма	20	0,5	0,1	0,4	0,08	15,3	3,06
Виноград	20	0,6	0,12	0,2	0,04	16,8	3,36
Гранат	18	0,9	0,162	-	-	13,9	2,502
Коньяк	20	-	-	-	-	0,1	0,02
Рисові пластівці	10	7	0,7	2	0,2	77	7,7
Насіння гарбуза	5	24,5	1,225	45,8	2,29	4,7	0,235
Журавлина	10	0,5	0,05	-	-	6,8	0,68
Чайна добавка	2	-	-	-	-	-	-
			2,937		2,83		26,037
Маса страви							165

Органолептичний показник якості нових салатів

Органолептичні показники				
Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак	Запах	Колір
Інгредієнти, що входять до складу салатів, нарізані кубиками, рівномірно перемішані в загальній масі салату з включенням гарбузового насіння	всіх інгредієнтів – м'яка	солодкуватий, без сторонніх присмаків	приємний, притаманний свіжим фруктам	характерний для інгредієнтів, що входять до складу



Салат "Осінній"



Салат "Яскраві барви осені"



Салат "Перші морози"