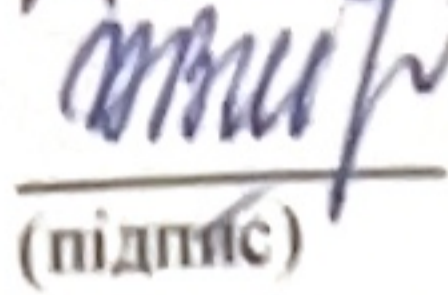


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Дека́н факультету


(підпис)

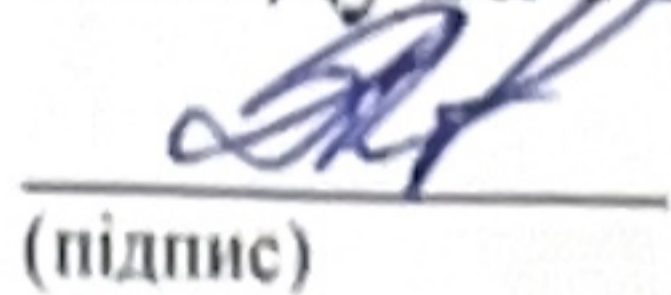
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«14» 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

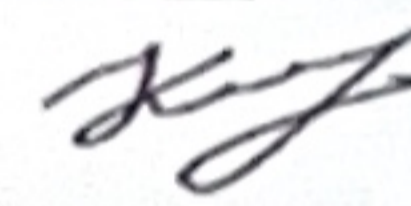
освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Особливості організації виробництва страв з риби у ресторані оздоровчого готелю в м. Чернігів»

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

Коржос Катерина Сергіївна

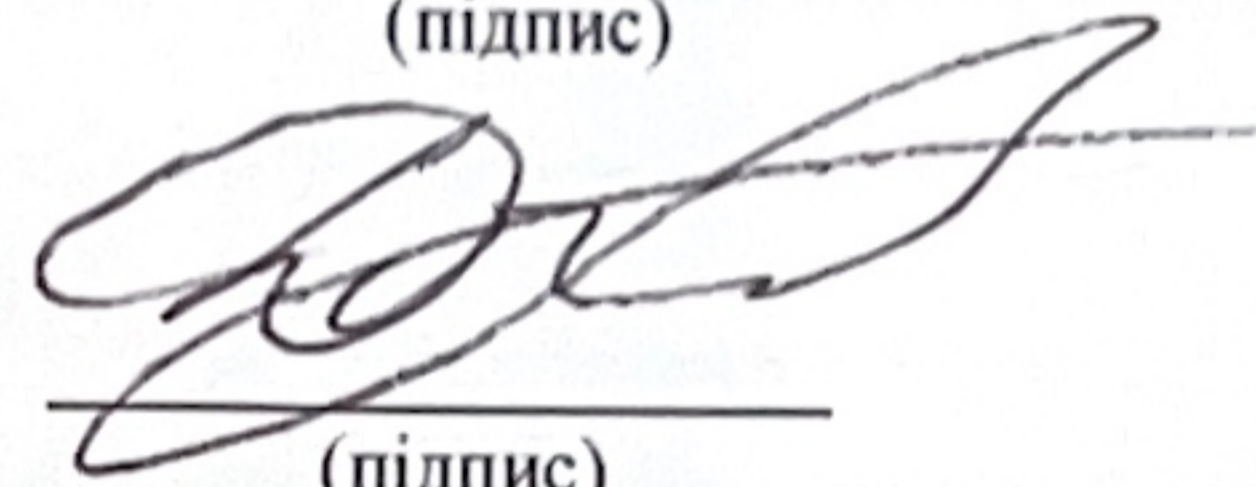
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)



(підпис)

Керівник Ольга ДУЛЬКА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

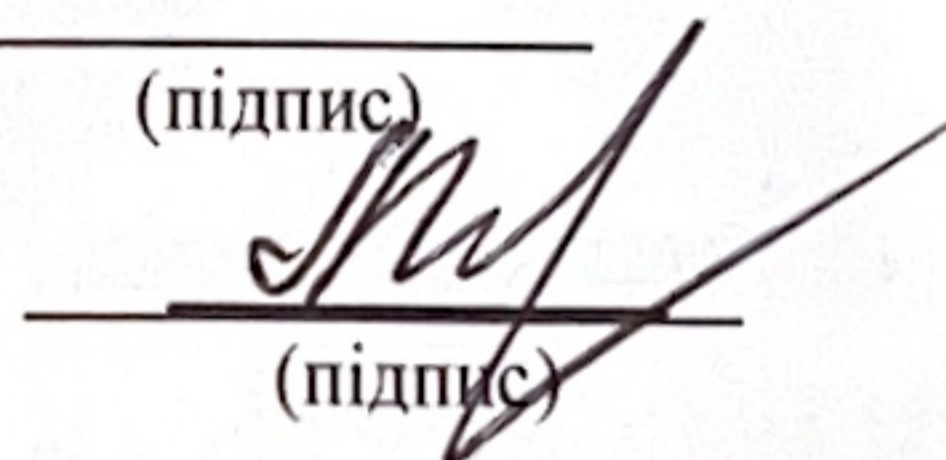
(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олександра НЕМІРІЧ

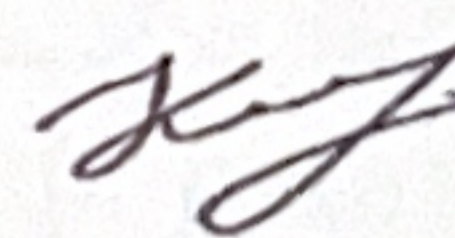
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)



(підпис)

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

Здобувач



(підпис)

Київ - 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені

проф. В.Ф. Доценка

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС

Лариса ШАРАН

«19» грудня 2023 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Коржос Катерини Сергіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Особливості організації виробництва страв з риби у ресторані оздоровчого готелю в м. Чернігів»

керівник роботи Дулька Ольга Степанівна, к.т.н.

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

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

2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

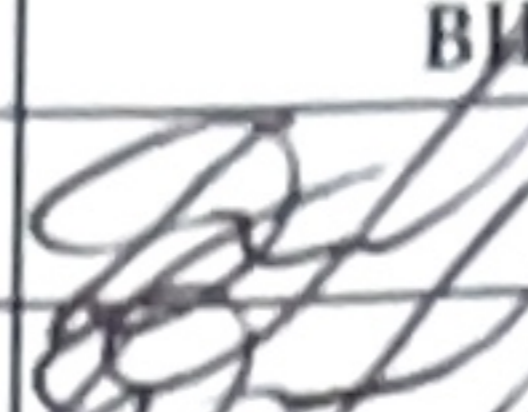

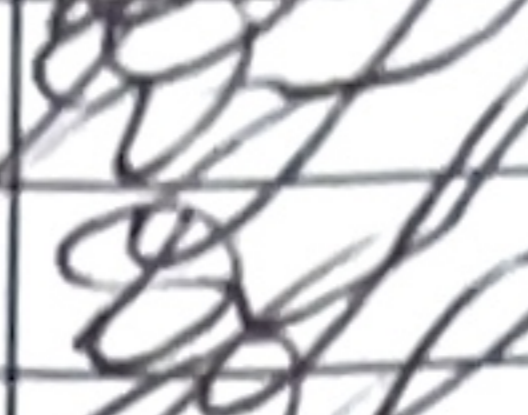



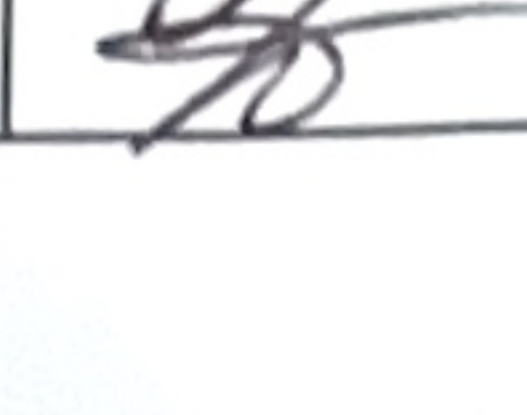

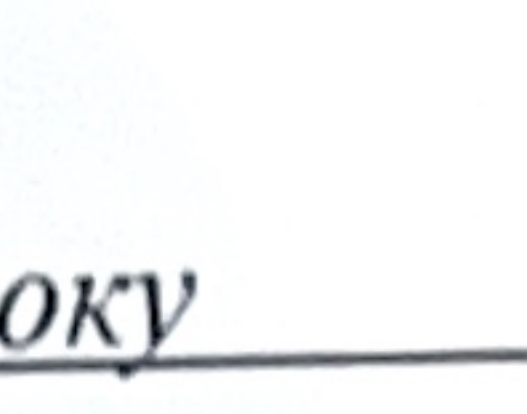

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Чернігів; тип засобу розміщення – оздоровчій готель; інновація – впровадження рибного меню функціонального призначення у ресторані оздоровчого готелю

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

5. Перелік графічного матеріалу

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

6. Консультанти розділів роботи

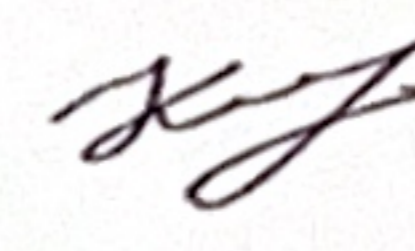
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Дулька О. С., доцент	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Дулька О. С., доцент	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Дулька О. С., доцент	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Дулька О. С., доцент	 19.12.23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

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП РОЗДІЛ 1 Інноваційний	19.12-20.12	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	21.12-25.12	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	26.12-31.12	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 Економічний	25.01-28.01	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТКИ	28.01-29.01	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	30.01.2024	Виконано
8	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.02.2024	Виконано


Здобувач


(підпис)

Катерина КОРЖОС

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Ольга ДУЛЬКА

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Коржос Катерини Сергіївни

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

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

Тема роботи: «Особливості організації виробництва страв з риби у ресторані оздоровчого готелю в м. Чернігів»

Керівник роботи: к.т.н, Дулька О.С.

Дата захисту “.....” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

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

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підбрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі здійсненого аналізу було впроваджено меню рибних фірмових страв функціонального харчування.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 130 сторінках комп’ютерного тексту та містить 65 таблиць, 21 рисуноків, 3 додатків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, функціональне харчування, рибне меню, рибний шніцель, заклади ресторанного господарства.

Abstract

A study of the hotel services market in Chernihiv has been carried out. Based on the results of the study of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity has been substantiated.

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

Based on the analysis, a menu of fish specialities was introduced for functional food.

The shown annual plan of results of economic activities of establishment of a restaurant facilities is developed. The lead estimation of capital investments, a recoupment of the investment project.

The graduation thesis consists of 130 pages of an explanatory note and contains 65 tables and 21 figures, 3 appendices. A graphic material are in 5 sheets.

Keywords: hotel enterprise, functional food, fish menu, fish schnitzel, restaurant business establishments.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1 ІНОВАЦІЙНИЙ	10
1.1 Іновації в готельно-ресторанному бізнесі	10
1.2 Концепція функціонального харчування у світі.....	12
1.3 Впровадження рибного іноваційного меню в закладах ресторанного господарства	15
1.4 Обґрунтування сировини при розробці страв з риби.....	19
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	30
2.1 Характеристика м. Чернігова, та обґрунтування вибору місця будівництва.....	30
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	32
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	34
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю.....	40
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	45
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	45
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	48
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	53
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	62
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	79
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	90
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	93
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення.....	98
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення.....	100
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу	

розміщення.....	101
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	102
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	107
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	107
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	108
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	113
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	118
5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	118
5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	122
5.3 Розробка плану з праці.....	124
5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства.....	129
операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	134
5.6 Ефективність впровадження інновацій в проєктованому готелі	135
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ	140
ДОДАТКИ	143

ВСТУП

Актуальність дослідження. В сучасному світі тенденція до здорового харчування набуває все більшої популярності. Споживачі, особливо покоління міленіалів, все більше орієнтуються на здоровий спосіб життя, і оздоровчі готелі, які активно використовують цей тренд і впроваджують концепцію функціонального харчування, приваблюють цю аудиторію. Попит на продукти, які визначається не лише смаковими якістьми, але і позитивним впливом на здоров'я, постійно зростає, і функціональне харчування може задовольнити цей попит.

Сучасні заклади ресторанного господарства в Україні постійно вдосконалюють свій асортимент. Актуальним завданням у приготуванні рибних страв є підвищення якості готового продукту, а також підвищення його харчової та біологічної цінності та в останні роки стало перспективним зменшення алергенів. Тому підбір нетрадиційної сировини у поєднанні з морською рибою скумбрією для створення рибного меню може бути інноваційним кроком, привабить нових клієнтів та задовольнить потреби існуючих. Розроблення страв підвищеної біологічної цінності з використанням морської риби та нетрадиційної сировини у рестораних технологіях закладів індустрії гостинності є своєчасним і актуальним.

Постановка проблеми. Сучасні виклики вносять певні корективи на різні сфери добробуту населення України. Внаслідок складних економічних умов погіршилась структура харчування населення, зокрема має місце постійний дефіцит білків, макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон, що призводить до зниження показників здоров'я населення країни.

Об'єкт дослідження – оздоровчій готель в м. Чернігів.

Предмет дослідження – обґрунтувати особливості організації виробництва страв з риби в ресторані оздоровчого готелю в м. Чернігів.

Мета кваліфікаційної роботи – проектування оздоровчого готелю 3* з впровадженням інноваційного рибного меню функціонального харчування в м. Чернігів.

Методи дослідження – бібліографічні, табличні, графічні, фізико-хімічні, органолептичні, розрахункові.

Завдання, які вирішені в рамках кваліфікаційної роботи:

- доведена актуальність та розкрита сутність впровадження функціональних страв з морської риби та нетрадиційної рослинної сировини;
- проведено аналіз та досліджено ринок готельних послуг у м. Чернігів, доведена доцільність будівництва новоствореного засобу розміщення і розроблено концепцію для впровадження страв з риби підвищеної харчової та біологічної цінності;
- з модельовано сервісно-виробничий процес, новоствореного готельного підприємства;
- надано характеристику інженерно-технічного забезпечення готелю, що проектується;
- економічно обгрунтовано створення засобу розміщення.

Структура роботи складається зі вступу, п'ятих розділів, висновків та пропозицій, списку використаної літератури та інтернет ресурсів, додатків.

РОЗДІЛ 1 ІНОВАЦІЙНИЙ

1.1 Іновації в готельно-ресторанному бізнесі

Іновації, нововведення, іноваційна діяльність - це нові категорії, які з'явилися в економічному розвитку нашої держави в умовах ринкових відносин. Цих категорій не було досі у вітчизняній економічній теорії та практиці [1].

Підприємства готельно-ресторанного бізнесу та туризму, працюють на фундаменті перепроданих закладів, за старими технологіями, в деяких випадках на застарілому обладнанні, в більшості випадків використовується екологічно небезпечна сировина, (що диктується економією витрат виробництва і обслуговування), зустрічаються випадки порушення вимог щодо дотримання технології процесів виробництва страв. Незадовільною залишається система підготовки та перепідготовки кадрів спеціалістів і фахівців сфери обслуговування. Всі ці чинники вплинули на зменшення конкурентоздатності підприємств готельно-ресторанного бізнесу в Україні.

Одним з напрямів виходу з цієї ситуації є активне впровадження інноваційної діяльності в сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму [2].

Сучасний етап економічного розвитку передових країн відзначається акцентом на інноваційний шлях, що передбачає систематичний процес пошуку, підготовки та впровадження новаторських рішень. Ці інновації призначені підвищити ефективність суспільного виробництва, наприклад, шляхом створення нових харчових продуктів з вилученими алергенами та підвищеною біологічною цінністю [1].

Етапи планування іноваційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та туризму і прогнозування їх розвитку зображено на рис.1.1.

Аналіз структури сучасних харчових продуктів, виготовлених на сучасних підприємствах, вказує на те, що наразі іноваційною продукцією переважно є харчові товари, спрямовані на поліпшення здоров'я та запобігання захворюванням, тобто - функціональні харчові продукти. Ці товари, головним чином, є звичайними

харчовими продуктами, які містять необхідні макро- або мікроелементи, призначені для збагачення готових продуктів корисними властивостями [1].

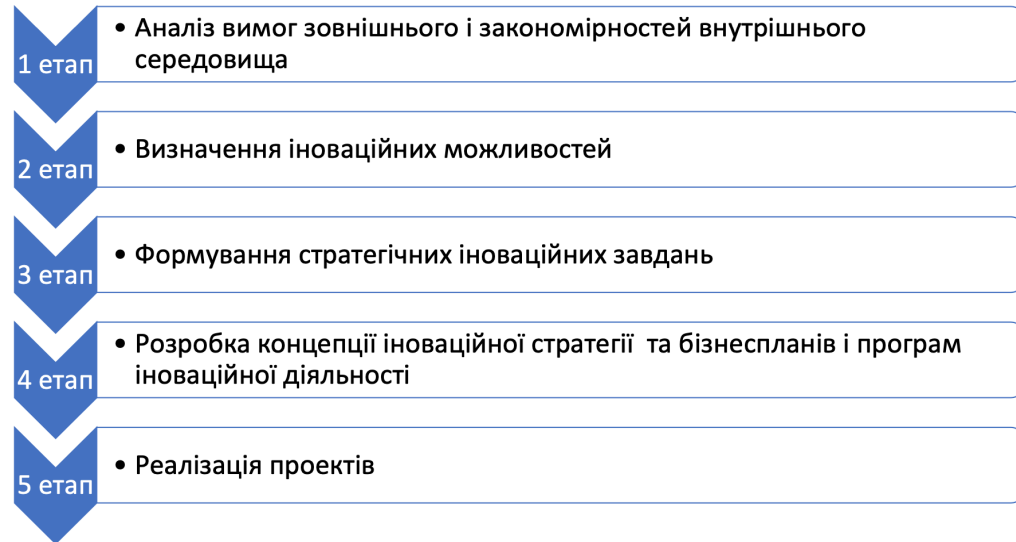


Рис.1.1 - Етапи планування іноваційної діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу

Іноваційне підприємство у галузі харчової промисловості можна розглядати як сучасне виробництво традиційних і новаторських харчових продуктів. Воно ґрунтується на досягненнях науково-технічного прогресу та активно використовує нові технологічні та технічні рішення для постійного підвищення соціальної та економічної ефективності виробництва [1].

Продукція нових харчових товарів, створених за допомогою іноваційних підходів, представляє собою іноваційний асортимент. Це конкурентоздатні товари, що відповідають вимогам Закону України «Про іноваційну діяльність», ухваленому 4 липня 2002 р [1].

Створення промисловості здорового харчування, базованої на новітніх технологіях та іноваційних продуктах, впливає з необхідності забезпечення населення країни здоровим, функціональним харчуванням. Це розглядається як ключовий елемент покращення якості життя людей, покращення їхнього здоров'я та гарантування майбутнього нації [1].

Сучасні досягнення біотехнології, нутриціології і фармакології свідчать про значні можливості створення функціональних продуктів для харчування на основі

комплексної й раціональної переробки рибної сировини. Це можуть бути рибні палички, котлети, биточки, пресерви, ковбаски, начинки для бутербродів і сосисок з використанням печінки, ікри і молок; пастили і мармеладу з гелю хвостів, плавників, шкіри, луски риб тощо [3].

Створення функціональних продуктів харчування може бути успішно вирішено шляхом розробки комбінованих продуктів харчування. Ведуться роботи з пошуку наповнювачів до риб'ячого фаршу. Як відомо, в рибі відсутні легкозасвоювані вуглеводи, органічні кислоти, деякі вітаміни, мікроелементи. Тому для підвищення харчової, біологічної цінності рибного фаршу, підвищення функціонально-технологічних властивостей використовують різні овочеві наповнювачі, сухі картоплепродукти, бобові, зернові, круп'яні продукти, борошно різних способів теплового обробітку [3].

Отоже, інновації в галузі харчового виробництва - це вдосконалені або нововведені, конкурентоздатні технології та нові харчові продукти, які значно покращують якість та структуру харчової продукції. Це позитивно впливає на здоров'я споживачів і сприяє активному довголіттю [1].

1.2 Концепція функціонального харчування у світі

Ринок продуктів харчування як в Україні, так і в світі переживає серйозні трансформації, на глобальному рівні їх причинами стали поява нових ринків збуту, зростаючий дефіцит ресурсів, впровадження нових інформаційних технологій, посилення вимог до безпеки продуктів і зміна попиту на продовольство [4].

В свою чергу, ріст хронічних захворювань спонукає споживачів перейти до більш здорового харчування. Зростаючий інтерес споживачів до переваг правильного харчування для імунітету є ключовим фактором, який стимулює зростання ринку функціональних продуктів харчування в усьому світі. Вважається, що населення отримує максимальну користь від функціональних продуктів через вікові проблеми зі здоров'ям. Більше того, зростання наявного доходу разом із збільшенням попиту на якісні і корисні продукти харчування та напої призводить до

збільшення споживання функціональних продуктів харчування, що, у свою чергу, сприяє зростанню ринку. Тому зростає роль функціонального або здорового харчування [5].

Функціональне харчування спрямоване на нормальний ріст та розвиток людини, а також на збереження та утримання її здоров'я на відповідному рівні. Функціональне харчування об'єднує основні напрями - дієта і здоров'я. Зв'язок між їжею і захворюваннями широко визнано як основа профілактики [6]. Наразі у розвинених країнах набуває популярності фортифікація продуктів - додавання до звичних продуктів такої кількості вітамінів та мікронутрієнтів, яка б призводила до загального покращення якості харчування, але б і не несла у собі ризиків передозування. Продукти, які окрім прямих функцій несуть у собі функцію нівелювання та зменшення дефіциту мікроелементів називаються функціональними продуктами харчування [7].

Японія стала першою країною, де почали виробляти функціональні, оздоровчі продукти. Це була реакція уряду держави, який був стурбований станом здоров'я людей похилого віку, кількість яких значно зросла [8].

На світовому рівні ринок функціонального харчування зосереджений у трьох основних регіонах: США та Японії, які представляють провідні ринки, та Європі. У цих трьох областях припадає понад 90% продажів функціональних харчових продуктів. Зокрема, в Європі значно зросли продажі функціональних продуктів харчування. Основними країнами на європейському ринку функціонального харчування є Німеччина, Франція, Великобританія, Нідерланди [9]. В Україні лише 5...7% населення вводять у свій раціон функціональні продукти харчування, тому, на жаль, Україна розташовується на останніх місцях у світовому рейтингу за показниками стану здоров'я [10].

На сьогодні відзначаються суттєві порушення у харчуванні населення України, зокрема полімікронутрієнтна недостатність. Науковці стверджують, що профілактичні заходи мають бути направлені на запобігання дефіциту повноцінних

білків, вітамінів А, Е та С, фолієвої кислоти, йоду, селену, заліза, кальцію, полінасичених жирних кислот, харчових волокон [11].

Рибні продукти мають велике значення у харчуванні людини і складають значну частину її харчового раціону [12]. Морська риба скумбрія багата на мінеральні речовини та вітаміни. Її споживання забезпечує потребу організму людини у фосфорі на 35 % від добової потреби. У вітамінному складі скумбрії переважають вітаміни В, D і РР, які забезпечують добову норму дорослої людини на 400, 161 і 58 % відповідно [13]. У складі скумбрії містяться, також, поліненасичені жирні кислоти омега-3 та омега-6, які засвоюються організмом людини на 98 % [14].

Дослідженнями, проведеними у багатьох країнах, встановлена необхідність збільшення в раціоні харчування населення поліненасичених жирних кислот (ПНЖК) для попередження розвитку серцево-судинних захворювань у дорослих і відсталості в розумовому розвитку у дітей та профілактики захворювання багатьох хвороб (рис. 1.2). Особливу роль відіграють рибні жири [3].



Рис 1.2 – Основні напрямки профілактичної дії поліненасиченої жирної кислоти омега-3 [3]

З метою розширення асортименту рибної харчової продукції вітчизняними та зарубіжними науковцями проводяться дослідження щодо їх поєднання з

нетрадиційними видами сировини для створення функціональних продуктів харчування. При цьому риба використовується як основна сировина, що має високий вміст повноцінних білків та добре збалансований склад амінокислот, поліненасичених жирних кислот, мінеральних речовин та вітамінів [15].

Отже, все більше людей в світі піклуються про збереження та підтримання здоров'я на належному рівні, тому популярність функціонального харчування в світі дедалі зростає, але в Україні ця галузь знаходиться на стадії розвитку. Сучасні заклади ресторанного господарства в Україні постійно вдосконалюють свій асортимент. Актуальним завданням у приготуванні рибних страв є підвищення якості готового продукту, а також підвищення його харчової та біологічної цінності. Розроблення страв підвищеної біологічної цінності з використанням морської риби та нетрадиційної сировини у ресторанних технологіях закладів індустрії гостинності для українського ринку вважається особливо актуальним та своєчасним тому що через усім відомі події пов'язані з пандемією та війною, відповідно зростає рівень стресу у організмі, послаблюється імунітет. Функціональне харчування допоможе збагатити організм людини мікронутрієнтами до рівня, що відповідає фізіологічним потребам.

1.3 Впровадження рибного іноваційного меню в закладах ресторанного господарства

В Україні внаслідок складних економічних умов, введеного воєнного стану погіршилась структура харчування населення, зокрема має місце постійний дефіцит білків, макро- та мікроелементів, вітамінів, харчових волокон, що призводить до зниження показників здоров'я населення країни.

Впровадження рибного меню в оздоровчій готель може бути іноваційним кроком для приваблення нових клієнтів та задоволення потреб існуючих. Риба є джерелом білка та Омега-3 жирних кислот, які корисні для здоров'я людини, зокрема для підтримки здоров'я серця і судин, мозку та нервової системи.

Для впровадження рибного меню в готель необхідно розробити спеціальне меню, яке містить різноманітні страви з риби, які задовольняють потреби різних клієнтів, зокрема тих, хто дотримується різних дієт. Також можна пропонувати страви з риби

у форматі блюда дня або під час спеціальних заходів, таких як рибальські турніри чи дегустації різних видів риби.

Для приваблення клієнтів інноваційне рибне меню можна просувати через соціальні мережі та різні інтернет-платформи, наприклад, створити спеціальний блог на платформі Instagram (Рис 1.2), де регулярно будуть розміщуватись фото та ділитися рецептами, корисними порадами щодо вживання риби у їжу, тим самим популяризуючи нове рибне меню та його користь. Важливим є створення креативного та інформаційного опису (біо) та створення спеціального хештегу, наприклад «#відпочивайзкористю», щоб залучити увагу аудиторії. Також не менш важливим є акції та конкурси у блозі. Наприклад розіграш обіду з нового рибного меню серед учасників, які використовують наш хештег та позначають обліковий запис.

Ефективним для просування також може бути проведення дегустацій, на які можна запросити постійних клієнтів, гастрономічних блогерів та інфлюєнсерів, вони можуть розповісти про свій досвід у соціальних мережах та ще більше людей дізнаються про нову послугу. На рис. 1.3 представлено варіант оформлення інформаційного рибного блогу готелю.

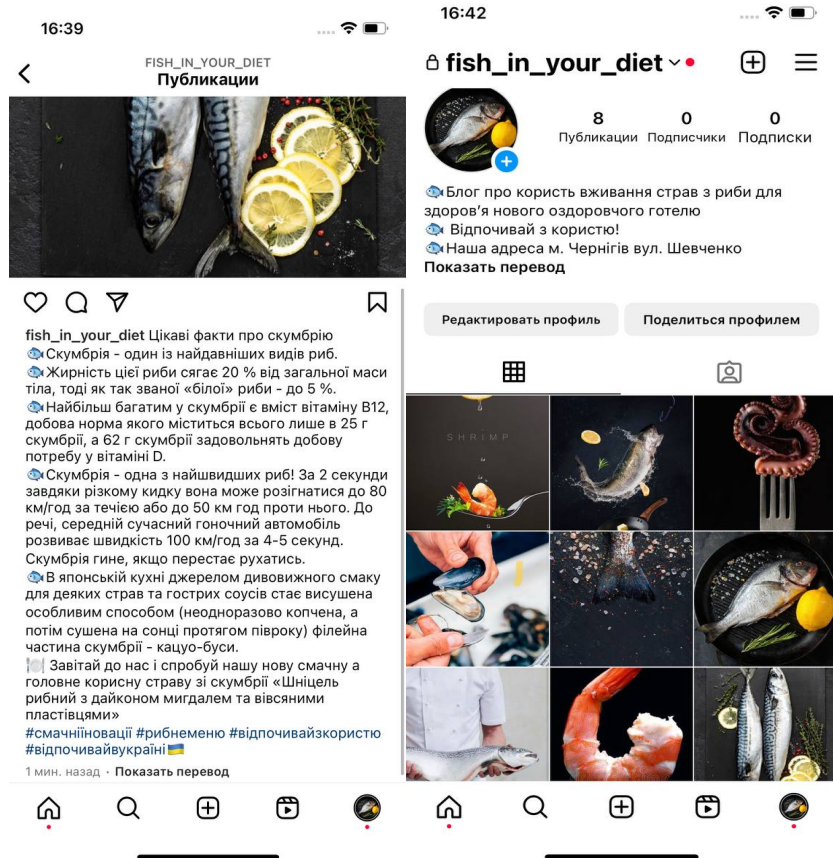


Рис 1.3 – Інформаційний блог готелю

Таким чином, у меню ресторану засобу розміщення буде запропоновано інноваційні фірмові рибні страви (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Меню фірмових страв з риби функціонального призначення

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви (г)
Згідно ТК	Грінки з тунцем та авокадо (хліб ржаний, авокадо, тунець, оливкова олія, зелень)	35/20/20
Згідно ТК	Рибний тартар з тунцем, кунжутом та імбирем (тунець, кунжут, авокадо, імбір)	75
Згідно ТК	Хлібці рибні з дайконом (скупбрія, дайкон, вівсяні пластівці, молоко, яйця, оливкова олія)	75
Згідно ТК	Гречані млинці з фореллю (млинці з гречаного борошна, форель, цибуля, часник, вершковий сир)	210
Згідно ТК	Шпинатні млинці з лососем (млинці зі шпинатом, лосось, вершковий сир)	210

Згідно ТК	Кабачковий рулет з лососем (кабачок, сир твердий, лосось, лимон, мед, трави)	175
Згідно ТК	Крем суп зі свіжої форелі (форель, картопля, вершки, горох, морка, цибуля, зелень)	300
Згідно ТК	Фіш Бургер з лососем та шпинатним соусом (лосось, шпинат, сир, яйця, оливкова олія, помідор, огірок, листя салату, ржана булочка)	250
Згідно ТК	Окунь з грибами та спаржею (окунь, печериці, спаржа, цибуля, часник, лимон)	170/80
Згідно ТК	Кедровий лосось з рисом та в'яленими томатами (лосось, кедрові горішки, в'ялені томати, рис)	170/80
Згідно ТК	Рибний шніцель з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями (скумбрія, дайкон, цибуля ріпчаста, зелень петрушки, молоко, яйця курячі, вівсяні пластівці, мигдаль)	210
Згідно ТК	Рибний шніцель з пюре зі шпинату (лосось, цибуля ріпчаста, молоко, яйця, вівсяні пластівці, мигдаль, картопля, шпинат, кабачок)	190/60
Згідно ТК	Стейк гриль зі свіжої щуки (щука, часник, лимон, листя салату)	210

1.4 Обґрунтування сировини при розробці страв з риби

При розроблені продукції в закладах ресторанного господарства важливим аспектом є зменшення кількості відходів виробництва, що позитивно впливає на забрудненість довкілля. Виробництво рибної продукції передбачає значну кількість білоквмісних відходів: кісток, плавників, шкіри, нутроців та ін. Масові характеристики основних та вторинних продуктів, а також відходів, які утворюються під час переробки рибної сировини, надані в табл. 1.2

Таблиця 1.2 – Масові характеристики складових частин різних видів риби

Частина тушки	Вид риби					
	Путасу	Скумбрія	Оселедець	Горбуша	Судак	Красноперка
М'язова тканина, %	55,7±0,9	61,6±0,9	54,5±0,9	54,4±0,9	63,5±0,9	59,6±0,9
Шкіра, %	3,3±0,1	3,8±0,1	3,5±0,1	4,2±0,1	5,0±0,1	6,0±0,2
Голова, %	19,6±0,5	13,8±0,5	15,1±0,5	17,2±0,5	21,4±0,5	14,4±0,2
Кістки, %	5,8±0,2	6,2±0,2	8,2±0,2	5,7±0,2	10,4±0,2	15,5±0,4
Нутроці, %	5,6±0,2	6,3±0,2	5,4±0,2	5,0±0,2	9,9±0,2	11,1±0,3

Харчова цінність риби залежить як від хімічного складу, так і від співвідношення їстівних і неїстівних частин і органів. До їстівних відносять м'ясо, шкіру, ікру, молочко, печінку, а до неїстівних – кістки, плавники, луску, нутроці. Завдяки тому, що м'ясо скумбрії значно переважає у порівнянні з іншими частинами, у процесі переробки цієї риби утворюється незначна кількість відходів, що є важливим з екологічної точки зору у приготуванні страв.

Найбільш важливе значення для харчового раціону людини мають повноцінні білки риби. Жири риб, мають свої особливості, зокрема рідку консистенцію за кімнатної температури. Це пояснюється наявністю в їх складі великої кількості ненасичених жирних кислот. М'ясо риб має низький вміст вуглеводів (0,2...0,5 %) і представлений переважно полісахаридом глікогеном. Риби, особливо морські, багаті на мінеральні речовини (1,0...2,3 %). Переважають фосфор, кальцій, сірка. М'ясо морських риб містить, також, йод, кобальт і бром. Кобальт входить у склад вітамінів групи В, йод — у гормонах щитовидної залози. У рибах є значна кількість

жиророзчинних вітамінів А, D і Е. М'ясо риб містить також невелику кількість водорозчинних вітамінів.

Хімічний склад м'яса риби, що визначає її харчову цінність і смакові властивості, характеризується перш за все вмістом азотистих речовин, жирів, мінеральних речовин, вуглеводів і вітамінів. У м'ясі риби знаходяться, також, продукти білкового та жирового обміну, які зокрема є регуляторами життєвих процесів [16].

На рис. 1.4 представлено вміст води, білків та жирів у трісці, сазані, оселедці, скумбрії, судаку, щуці, осетрі та окуні.

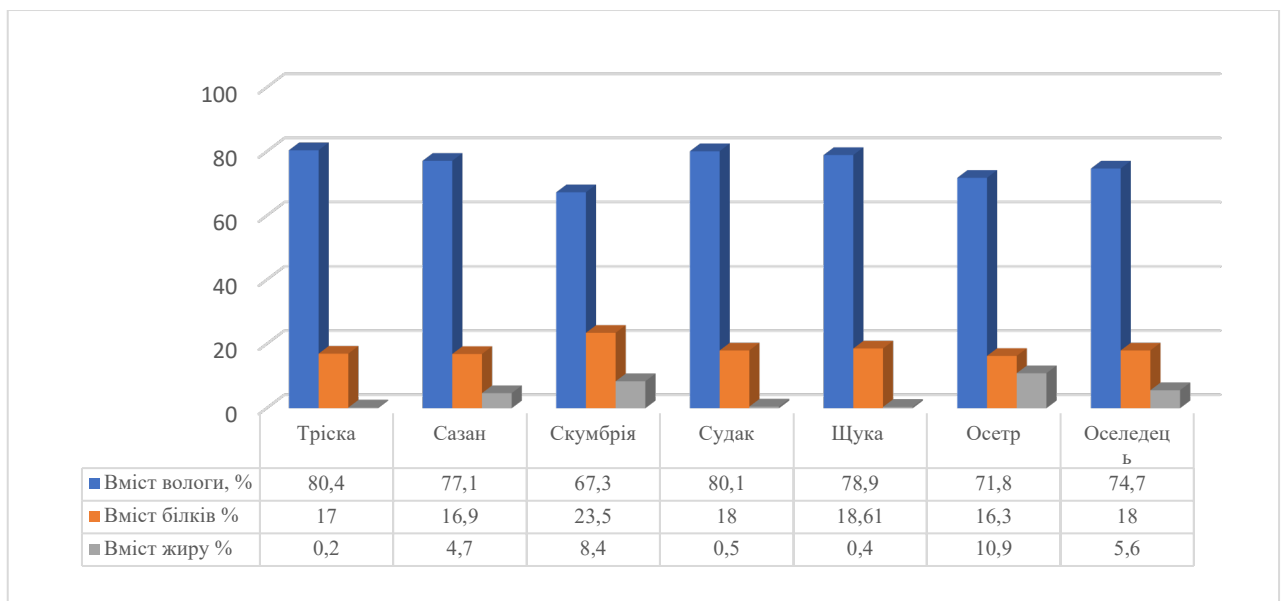


Рис. 1.4 - Вміст білків та жирів в різних видах риби

Встановлено, що скумбрія має одні з найвищих показників за вмістом білків та жирів, що робить її перспективною сировиною для приготування рибних страв.

При споживанні рибних страв варто звертати увагу на вміст поліненасичених жирних кислот, зокрема омега-3, яка складається з ейкозапентаєнової та дойкозагексаєнової кислот. Ці кислоти характеризуються антиоксидантними властивостями, знижують ризик серцево-судинних захворювань, нормалізують рівень холестерину, прискорюють обмін речовин. Вміст поліненасиченої жирної кислоти омега-3 в різних видах риби представлено на рис 1.5

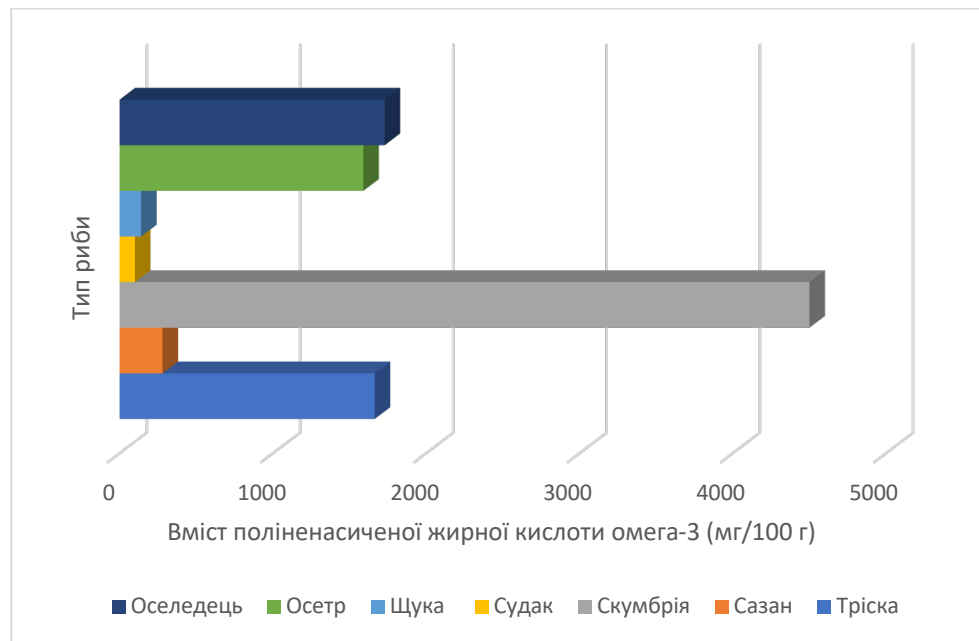


Рис. 1.5 - Вміст поліненасиченої жирної кислоти омега-3 (мг/100 г) в різних видах риби

Встановлено, що скумбрія має найвищий вміст жирної кислоти омега-3 і порція, що містить 100 г цієї риби може задовольнити майже 30 % добової потреби дорослої людини.

У табл. 1.3 наведено мінеральний та вітамінний склад скумбрії атлантичної. Мінеральний склад представлений фосфором, йодом, магнієм, селеном, які відіграють важливу роль у функціонуванні організму. Її вітамінний склад представлений високим вмістом вітамінів B₁₂ та D.

Таблиця 1.3 – Вміст мінеральних речовин та вітамінів у скумбрії атлантичній щодо задоволення добової потреби

Найменування нутрієнту	Добова потреба жінок II групи працездатності	Вміст у 100 г риби	Добова потреба у 100 г риби, %
Мінеральні речовини			
Кальцій	1110 мг	40мг	3,6 %
Магній	500 мг	50 мг	10 %
Фосфор	1200 мг	280 мг	23,3%
Йод	150 мкг	45 мкг	30 %
Селен	50 мкг	44,1 мкг	88,2 %

	Вітаміни		
3B ₂	1,6 мг	0,36 мг	22,5 %
B ₆	1,8 мг	0,8 мг	44,4 %
B ₁₂	3 мкг	12 мкг	400 %
D	5 мкг	16,1 мкг	322 %
PP	20 мг	11,6 мг	58 %

Отже, скумбрія є перспективною сировиною для отримання страв з рибної січеної маси, які можуть користуватись популярністю серед споживачів оскільки дозволяють поєднати різні види сировини для створення відмінного смаку із незначною вартістю готової страви. За рахунок фаршевої структури такі страви забезпечують високий ступінь засвоюваності.

В рибному меню закладу ресторанного господарства будуть представлені різноманітні функціональні рибні страви, одною з яких є страву «Шніцель рибний натуральній з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями».

Враховуючи, що скумбрія є джерелом білків, жирів, фосфору, магнію та вітаміну D, однак містить незначну кількість цинку, кальцію, вітамінів групи B доречно доповнити склад страв із її використанням сировиною, що містить ці нутрієнти, а також виключити глютен з страви.

Для збільшення біологічної цінності готової страви та покращення її органолептичних показників використовували коренеплід дайкон.

Дайкон – це нова, цінна для України культура, яка характеризується приємним оригінальним смаком, відсутністю гіркоти. Висока врожайність та короткий вегетаційний період складають передумови використання дайкону у готельно-ресторанних технологіях.

Цінність дайкону визначається його хімічним складом, зокрема значною кількістю вітаміну C (7,5...52,5 мг/100г), калію (до 1 %), кальцію, заліза, фосфору, магнію та сірки. Дайкон багатий ізотіоціонатами (8,4...50 мг/100г), які надають йому

своєрідний смак. Містить, також, цінний фермент холін, що впливає на рівень холестерину у крові.

Як паніровку рекомендується замінити панірувальні сухарі на мелені вівсяні пластівці та мигдаль, що забезпечує отримання безглютенової страви. Безглютенова дієта стала актуальною в Україні через збільшення числа людей, які страждають спадковими захворюваннями шлунково-кишкового тракту. За статистикою середня поширеність целиакії серед населення України становить 1:200, але в останні роки спостерігається позитивна тенденція до її зростання. Умовою комфортного життя хворих на целиакію важливим є вилучення з раціону харчування продуктів, які містять глютен, однак важливим є наявність в раціоні білково-жирових продуктів (м'яса, риби, яєць, молочних продуктів).

Популярність безглютенових страв обумовлена також сучасними модними тенденціями, все більше людей виключають глютен зі свого раціону не за медичними показаннями, а за власним бажанням, вважаючи такі страви більш здоровими та асоціюючи їх зі схудненням.

Вівсяні пластівці є джерелом клітковини, вони є ключовим елементом здорової дієти, стабілізують рівень цукру в крові, сприяють зниженню рівня холестерину. Клітковина допомагає нормалізувати діяльність травного тракту, позитивно впливає на перистальтику.

У складі вівсяних пластівців міститься рослинний білок, лінолева кислота, лецитин, вітаміни А, групи В, Е, К, РР, а також мінеральні речовини – натрій, калій, магній, кальцій, залізо та ін., що сприяють енергозабезпеченню, нормальному функціонуванню серцевого м'яза та регулюють процеси кровотворення.

Мигдаль містить значну кількість корисних речовин, що сприяють здоровому функціонуванню організму та відіграють позитивну роль у профілактиці різних захворювань. Він вважається ефективним засобом поліпшення роботи мозку, нормалізації функцій внутрішніх органів та підтримання загального здоров'я.

Мигдаль було обрано для збагачення рецептурного складу шніцеля завдяки високому вмісту цинку – 2,12 мг/100 г продукту [17], що становить біля 18 % його

добової потреби. Мигдаль, також, містить вітаміни групи В (В₁, В₂, В₅, В₆), С, РР, Е, каротин, дубильні речовини, аспарагін, холін. Крім того, містить олеїнову, лінолеву, пальмітинову кислоти, фітостерин, білки, вуглеводи, фермент ліпазу та ін.

Отже, використання скумбрії атлантичної сумісно з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями дозволяє підвищити біологічну цінність страв, їх органолептичні властивості та може бути рекомендованим для широкого кола споживачів.

З метою визначення оптимального співвідношення запропонованих інгредієнтів у рецептурному складі «Шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями» розроблено п'ять досліджуваних зразків (табл. 1.4) та технологічна схема їх приготування (рис. 1.6).

Таблиця 1.4 – Рецептурний склад досліджуваних зразків страви «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями»

Рецептурні компоненти	Вміст, %				
	1	2	3	4	5
скумбрія (філе)	55,6	50,6	45,6	40,6	35,6
дайкон	10,0	15,0	20,0	25,0	30,0
цибуля ріпчаста	12,4	12,4	12,4	12,4	12,4
зелень петрушки	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
молоко	6,2	6,2	6,2	6,2	6,2
яйця курячі	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1
мелені вівсяні пластівці	8,6	8,0	7,4	6,8	6,2
мелений мигдаль	0,6	1,2	1,8	2,4	3
Сіль	1	1	1	1	1
Всього	100	100	100	100	100

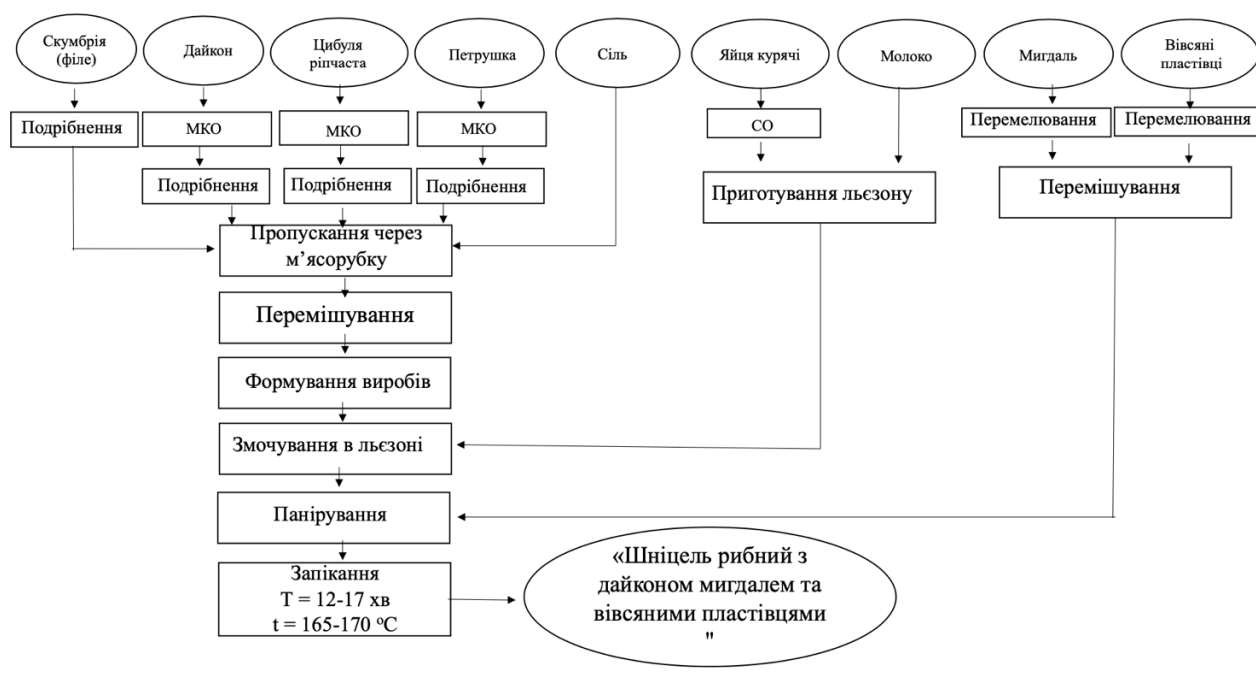


Рис 1.6 – Технологічна схема приготування досліджуваних зразків страви «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями»

Процес приготування та зовнішній вигляд готової страви «Шніцель рибний натуральний з дайконом» представлено на рис. 1.7 та на рис. 1.8 наведено зовнішній вигляд досліджуваних зразків, для визначення оптимального співвідношення запропонованих інгредієнтів.



Рис 1.7 – Страва «Шніцель рибний натуральний з дайконом»

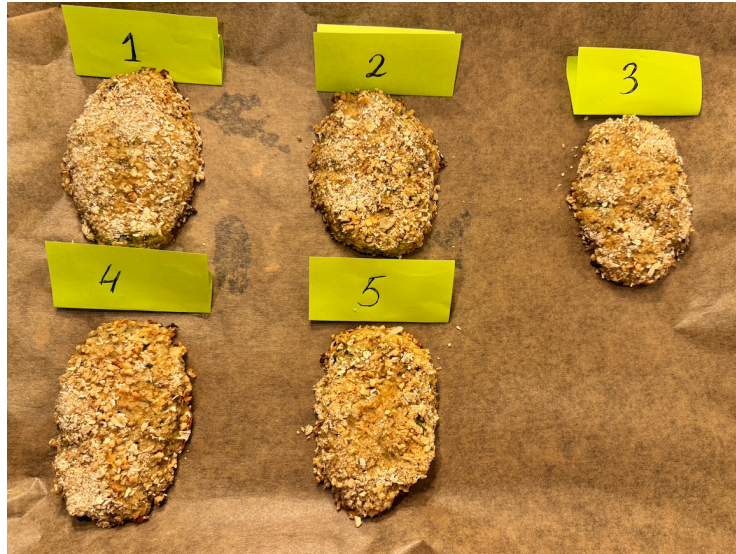


Рис 1.8 – Зовнішній вигляд досліджуваних зразків

Дегустаційну оцінку проводили на кафедрі готельно-ресторанної справи та в виробничих умовах кафе «Блюз» у складі: керівник НДР, доцент кафедри готельно-ресторанної справи Дулька О.С., здобувачів кафедри: магістр гр. ГС-2-3м Катерина Коржос, бакалавр гр. ГС-4-8 Катерина Пресада, і шеф-кухар кафе «Блюз» Ірини Примаєк. (Додаток А) Органолептичний аналіз досліджуваних зразків визначали за п'ятьма дескрипторами за п'ятибальною шкалою. Для кожного показника якості коефіцієнти вагомості були: зовнішній вигляд – 0,3; колір – 0,2; смак – 0,25; запах – 0,1; консистенція – 1,5. На рис. 1.9 представлено органолептичні профілі приготовлених зразків.

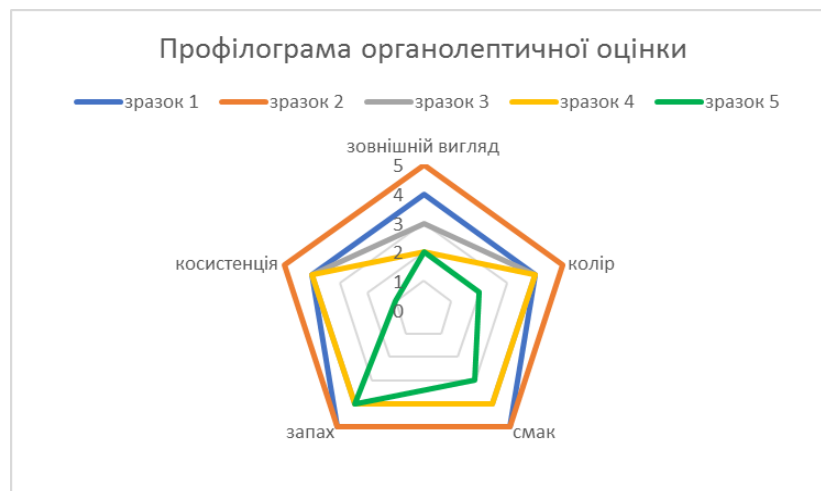


Рис 1.9 – Органолептичний профіль досліджуваних зразків страви «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями»

Відповідно до отриманих результатів встановлено, що оптимальним співвідношенням компонентів був зразок 2, який мав привабливий зовнішній вигляд, соковиту консистенцію, приємні гармонійні запах і смак.

Вміст біологічно активних речовин та енергетична цінність зразка 2 страви «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями» наведена в табл. 1.5.

Таблиця 1.5 – Вміст біологічно активних речовин та енергетична цінність страви «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями»

Показник	Контроль*	Дослідний зразок	Різниця, %
Білки, %	13.9	11.3	-18.7
Жири, %	3.2	8.5	+165.6
Вуглеводи, %	7.7	7	-9.09
Харчові волокна, %	0.9	1.2	+33.3
Ненасичені жирні кислоти, %	0,667	4,31	+546.17
Поліненасичені жирні кислоти, %	0,502	2.343	+366.7
Омега-3, %	0,254	1.745	+587
Омега-6, %	0,271	1,261	+365.3
Енергетична цінність, ккал на 100 г страви	98.6	149.7	+51.8

* – Шніцель рибний

Встановлено, що при використанні філе риби скумбрії атлантичної, дайкону, вівсяних пластівців та мигдалю значно збільшився вміст жирів (у 2,7 рази), ненасичених жирних кислот (у 6,5 рази), поліненасичених жирних кислот (у 4,7 рази). Вміст білків і вуглеводів у дослідному зразку зменшилися на 1,2 і 1,1 рази відповідно. Енергетична цінність страви підвищилась майже в 1,5 рази.

Зважаючи на те, що розроблена страва не має високу енергетичну цінність її можна рекомендувати жінкам II групи працездатності.

У табл. 1.6 наведено порівняльну характеристику забезпеченості добової потреби стравою «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями» жінок II групи працездатності.

Таблиця 1.6 – Порівняльна характеристика забезпечення добової потреби стравою «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями»

Показник	Добова потреба жінок II групи працездатності	Контроль*	Забезпечення добової потреби контролю, %	Дослідний зразок	Забезпечення добової потреби дослідного зразка, %
Білки, г	66	13.9	21	11.3	17.1
Жири, г	70	3.2	4,5	8.5	12,1
Вуглеводи, г	326	7.7	2,3	7	2,1
Харчові волокна, г	20	0,9	4,5	1.2	6
Поліненасичені жирні кислоти, г	10	0,502	5,02	1,745	17,5
Кальцій, мг	1100	38,464	3,49	59,59	5,41
Калій, мг	2500	191.62	7.66	294.14	11.76
Магній, мг	500	24,02	4,8	55,07	11,01
Фосфор, мг	1200	197,4	16,45	218,1	18,17
Вітамін В2, мг	1.6	0,093	5,8	0,246	18,9
Вітамін В4, мг	500	51,18	10.2	50,43	10
Вітамін РР, мг	20	1,5	7.5	6,87	34,35
Вітамін К, мкг	110	50,75	46,13	53,05	48,22
Енергетична цінність, ккал	2200	98,6	4,4	149,7	6,8

* – Шніцель рибний

Отже, розроблена страва «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями» підвищує рівень забезпеченості добової потреби жінок II групи працездатності в основних харчових речовинах у порівнянні з контролем, %: харчових волокнах (6%), поліненасичених жирних кислотах (17,5%), мінеральних речовинах – кальцію (5,42%), магнію (11,01%). При цьому слід відмітити, що прийнято вважати оптимальним співвідношенням магнію та кальцію, яке необхідно підтримувати в раціоні є 1:2. Надлишок і нестача магнію погіршують всмоктування

кальцію в кишківнику, знижує його біодоступність і може спричинити розвиток остеопорозу та рахіту[18]. Отже страва «Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями» забезпечує засвоєння кальцію повною мірою завдяки оптимальному співвідношенню із магнієм.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1 Характеристика м. Чернігова, та обґрунтування вибору місця будівництва

Чернігів – місто легенд, що вражає своєю історією та відзначається спадщиною архітектури часів епохи Київської Русі. Розташований в західній частині Чернігівської області на правому березі річки Десни, Чернігів потопає в зелені та може похвалитися чудовими краєвидами. Місто знаходиться в зоні, яка характеризується континентальним кліматом [19].

Одне з найдавніших міст України, засноване в кінці VII століття при впадінні річки Стрижень в Десну. Упродовж своєї історії часів Середньовіччя й Відродження місто було одним із головних осередків політико-економічного й соціально-культурного життя українців. Місто славиться своїми пам'ятками часів Русі й Чернігівського князівства, а також Гетьманщини й козацького Чернігівського полку [20].

Чернігівський регіон має потужний туристичний потенціал. Об'єктами туризму є два національних природних парки, регіональний ландшафтний парк, велика кількість визначних пам'яток історії та архітектури XI-XII та XVII-XIX ст., три національних заповідники - архітектурно-історичний “Чернігів стародавній”, історико-культурний “Качанівка”, Національний державний Батуринський історико-культурний заповідник, парки-пам'ятки садово-паркового мистецтва, Тростянецький дендропарк, Менський зоопарк, музеї [21].

У межах міста розташовані: регіональний ландшафтний парк «Ялівщина» , заповідне урочище «Святе», 2 парки-пам'ятки садово-паркового мистецтва — парк «Болдина Гора» і Центральний парк культури і відпочинку, парки «Мар'їн гай» і «Березовий гай», 2 гідрологічні пам'ятки природи— озера Глушець та Магістратське, 17 ботанічних пам'яток природи [20].

Але найбільшу цінність для туристів мають унікальні релігійні споруди – старовинні церкви та храми Чернігівщини. Саме тут кожен може торкнутися пам'ятників часів Київської Русі та на власні очі побачити шедеври архітектурного мистецтва, збудовані ще у XI – XVIII століттях [22].

Чернігівська область – одна з небагатьох в Україні, де зосереджений значний рекреаційний потенціал. Понад 20% території мають рекреаційні угіддя. Найбільша їх площа у Козелецькому, Чернігівському та Новгород-Сіверському районах. Сприятливі кліматичні умови, різноманітна флора та фауна, наявність 610 природних заповідних об’єктів роблять територію області привабливою, як для короткочасного, так і для довготривалого відпочинку, В області функціонують 13 санаторіїв і будинків відпочинку, численні профілакторії, бази відпочинку, водні станції, пляжі, лісопарки [23].

Головні центри відвідування за видами туризму представлені на рис .2.1

Види туризму	Центри
Пізнавальний (історико-культурний)	Чернігів та район, Батурин, Тростянець, Качанівка, Новгород-Сіверський район, Прилуцький район, Ніжин
Паломницький	м.Чернігів (Чернігівський район), с. Густиня (Прилуцький район), смт. Любеч (Ріпкинський район), с.Данівка (Козелецький район)
Подієвий	фестивалі в Чернігові, Ніжині, Прилуках, Коропі, Седневі, Любечі
МІСЕ	м. Чернігів, м. Батурин
Рекреаційний	Відпочинок на Голубих озерах (Ріпкинський р-н), бази відпочинку на ріках Десна та Дніпро (Козелецький та Куликівський р-ни)
Оздоровчий, лікувальний	санаторії: «Десна» (с. Ладинка Чернігівського району, «Остреч», (м. Мена), «Пролісок» (с. Лісове Ніжинського району), «Берізка» (с.Сухополова Прилуцького району), ДОК «Казковий» (м. Мена), т/в «Деснянка» (с. Дівця Куликівського району)
Сільський зелений	Чернігівський, Коропський та Ічнянський райони
Активні види туризму	акваторії річок Десна та Снов (водний – сплави на байдарках та плотах), Чернігівський р-н (вело та водний види туризму), Коропський р-н (територія Мезинського парку, пішохідний, вело та водний види туризму), Козелецький р-н (піший та вело туризм в межах Міжріччинського парку)
Мисливство та рибальство	Чернігівський, Козелецький, Ріпкинський, Ічнянський, Бобровицький р-ни

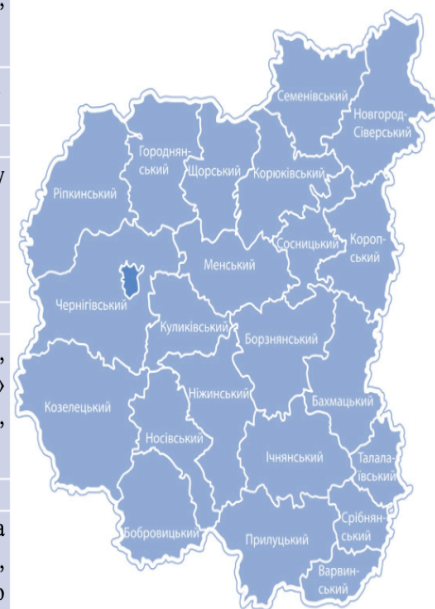


Рис 2.1- Головні центри відвідування за видами туризму[24]

Чернігів має зручне транспортне сполучення. Місто має пряме пасажирське сполучення як на внутрішніх залізничних магістралях України так і за її межами. Загальна довжина автомобільних шляхів: 7500 км, у тому числі з твердим покриттям – 3600 км. Через область проходять автомагістралі Київ – Чернігів, Київ – Ніжин, Чернігів – Прилуки – Черкаси. Для організації пасажирських перевезень функціонує

53 автостанції й 482 автобусні маршрути. Чернігівщина має розгалужену систему регіональних водних шляхів. Судноплавство розвинене по Дніпру, Десні, Сожі [24].

Таким чином проектування оздоровчого 3* готелю на 80 номерів у м. Чернігів є перспективним тому що, місто Чернігів має потужний туристичний потенціал, історичну привабливість, природні ресурси, зручне транспортне сполучення та рекреаційний потенціал. Об'єкт планується збудувати за адресою: вулиця Шевченко м. Чернігів, Чернігівської області. (51.496275, 31.310185). Дана ділянка знаходиться на березі річки, неподалік центру міста, історичних пам'яток, міського парку культури та відпочинку та «траси здоров'я».

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Для визначення оптимального місця проектування готельного підприємства доречно дослідити ситуації на ринку готельних послуг у м. Чернігів у радіусі 2 км від місця будівництва підприємства. Для цього доречно охарактеризувати тип, категорії, цінову політику, інфраструктуру а послуги діючих засобів розміщення. Таким чином проведено аналіз досліджуваного регіону, результати представлені у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
River side	Вул. Шевченко 103-а	Туристичний готель	****	50 номерів Standard –1100 Classic – 1650 Superior twin – 1800 Superior king – 2300 Comfort double – 2100 Deluxe – 3100	Інфраструктура: Ресторан, бар бар біля басейну відкритий басейн Послуги: Розміщення, харчування конференц сервіс, оздоровчі послуги, побутові послуги, транспортні послуги.	50
Reikartz	Вул. Гетьмана Полуботка 22-2	Туристичний готель	****	66 номерів: (класичний одномісний 1229; класичний 1229;	Інфраструктура: ресторан, бар, сад, кав'ярня.зона відпочинку; Послуги: проживання,	56

				стандартний одномісний- 1410; стандарт двомісний – 1410; стан- дарт-1410; гранд стан- дарт- 1530; покращений- 1650; люкс- 2106)	харчування, побутові послуги, послуги зв'язку, конференц сервіс.	
Придеснянськ ий	Шевченка 99а	Туристичний готель	-	60 номерів Стандарт 1000 Напів-люкс- 1150 Люкс -1850	Інфраструктура: ресторан, бар. Послуги: прожи- вання, харчування, побутові послуги.	39
Золотий Берег	Берегова 30	Туристичний готель	***	8 номерів Стандарт -575, Покращений стандарт -650, Люкс будинок - 2300	Інфраструктура: ресторан, лазня. Послуги: прожи- вання, харчування, побутові послуги.	40

Отже , проаналізовано систему мережі готельних підприємств у радіусі 2 км від проектного закладу розміщення, можна зробити висновок, що одним з факторів, що перешкоджає розвитку туризму у м. Чернігів є недостатній розвиток туристично-рекреаційної інфраструктури, зокрема оздоровчих готелів.

У сучасному світі підвищується свідомість про важливість зберегання здоров'я та зростає попит на здоровий спосіб життя. Оздоровчі готелі є не лише місцем проживання , а й центром відновлення, відпочинку і підтримки фізичного та психічного здоров'я гостей, що особливо актуально у наш час. Значення таких готелів для індустрії гостинності полягає в тому, що вони відповідають на попит споживачів за туристичними послугами, спрямованими на покращення здоров'я приваблюючи тих гостей, які шукають комплексний відпочинок, що сприяє фізичному і психологічному відновленню. Оздоровчі готелі пропонують широкий спектр додаткових послуг, таких як СПА-послуги, фітнес, програми здорового харчування тощо.

У готельній сфері велика увага приділяється сервісу - комплексу заходів, спрямованих на забезпечення високого рівня комфорту та задоволення різноманіт-

них потреб гостей у побуті, господарстві та культурі за умови передбачуваного та професійного обслуговування. Світова тенденція розвитку готельної індустрії спрямована на розширення сфери послуг додаткового призначення. У світі налічується біля 300 додаткових послуг. Аналізуючи статистичні дані структурних підрозділів сфери сервісу готелів та інших місць короткотермінового проживання Чернігівщини, слід відзначити занижку забезпеченість як видами, так і кількістю додаткових послуг зокрема оздоровчих [21].

Отже, враховуючи перспективу розвитку туризму в Чернігівській області стає актуальним розвиток мережі готельних підприємств зокрема оздоровчих готелів. А також розвиток інформаційного забезпечення туристичної індустрії, маркетингу, створення нових та реклама вже відомих туристичних маршрутів залучить більше туристів в м. Чернігів. Для майбутнього засобу розміщення обрано тип – оздоровчий готель категорії три зірки.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Чернігівщина – справжня історична скарбниця України. Саме на Сіверщині збереглась третина всіх вітчизняних пам'яток домонгольського періоду, включаючи такі видатні споруди, як Спаський і Борисоглібський собори, Єлецький і Троїцько-Іллінський монастирі, П'ятницька церква.

Давній регіон Чернігівщини славиться великою кількістю особливих історичних та архітектурних пам'яток, що відносяться до періодів Княжої та Козацької епох. Понад 200 з них мають світове значення і свідчать про видатну роль і місце Чернігівського князівства у формуванні Київської Русі та Української держави.

У Чернігівській області взято під державну охорону понад 2,4 тис. пам'яток історії та монументального мистецтва, понад 2,3 тис. пам'яток археології; тут ведуть постійну наукову та дослідницьку роботу.

Загалом в області функціонує понад тридцять музеїв та два архітектурно-історичних заповідники – у Чернігові та Новгород-Сіверському. У музеях області зберігається близько 350 тис. експонатів [24].

Поєднання історичної та культурної спадщини з унікальною природною цінністю – характерна риса багатьох заповідних об'єктів Чернігівщини. До визначних пам'яток садово-паркового мистецтва належать Качанівський та Сокиринський парки, Тростянецький дендропарк [25].

Туристичний ринок Чернігівської області пропонує потенційним туристам різноманітні тури, які включають в себе:

- можливість побачити пам'ятки архітектури;
- можливість оглянути історичні об'єкти області;
- ознайомлення зі стародавньою історією міста Чернігів;
- проведення археологічних досліджень по території всієї області;
- відвідання святих місць та паломницькі подорожі;
- активні види спорту (сплав на човнах рік Дніпро та Десна, прогулянки по заповідниках та ландшафтних парках) [24].

За багатовікову історію України Чернігівщина має унікальні рекреаційні та туристичні надбання: багаті природні ресурси, пам'ятки історії оборонного характеру, сакральні пам'ятки, літературно-меморіальні пам'ятки. Отже Чернігівщина є перспективна область для розвитку туризму, зокрема оздоровчого.

У зв'язку зі складним політичним становищем та військовими діями на території нашої держави відбувається переорієнтація з виїзного туризму на внутрішній. Чернігівщина завдяки своїй історично-культурній спадщині, завжди приваблювала туристів, а зараз має потенціал зайняти нішу масового напрямку для розвитку оздоровчого туризму.

За аналітичними даними Big Data потягом 2020 року Чернігів відвідало понад 1,2 млн гостей з Київської, Сумської, Дніпропетровської та Харківської областей України. Найбільша кількість українських туристів приїздила з м. Київ. Саме кияни

виявилися постійними відвідувачами Чернігова – міста легенд у коротких турах, влаштованих на вихідні дні.

При цьому лише за 11 місяців 2021 року кількість туристів уже сягнула позначки у майже 1,6 млн осіб. Старовинне місто приймало гостей з Києва та Київської області, Сумщини, Харківщини, Полтавщини, Львівщини, Запоріжжя, Дніпра та Дніпропетровської області [26].

У 2022 році, з відомих всім причин, туристична галузь мала негативну тенденцію. У 2023 році ситуація покращилась. Таким чином, у 2023 році туристичний збір склав 976 тис.грн. що перевищує показники за аналогічний період 2022 р – 792,5 тис.грн.

Природний комплекс Чернігова та його приміської зони здатний забезпечити відпочинок кількості туристів, багатократно перевищуючу пропускну можливість екскурсійних об'єктів міста.

Тому лімітуючими умовами діяльності при визначенні перспективної чисельності туристів є пропускну здатність його історико-архітектурних, культурних пам'яток та музеїв [27].

Визначення величини пропускну здібності екскурсійних об'єктів здійснено Чернігівською міською радою по формулі 2.1 (рекомендація інституту “КиївНППмістобудування”) [27].

$$L = \frac{m \cdot g}{G} \times P - K (P - 1) \quad (2.1)$$

L – пропускну здатність об'єкту

m – кількість чоловік в екскурсійних групах (30 чоловік)

g – продовження робочого дня (8 годин)

G – продовження огляду експозиції (3 години)

P – одночасна кількість екскурсійних груп на об'єкті

K – інтервал між групами (0,25 часу)

Можлива денна кількість туристів та екскурсантів (t) не повинна перевищувати перепускної здатності всіх екскурсійних об'єктів міста (архітектурно-історичний заповідник – 20 груп, історичний музей –25 груп, літературно-меморіальний музей М.М.Коцюбинського – 6 груп) [27].

$$L = \frac{30 \times 8}{3} \times 51 - 0,25 (51 - 1) = 4000$$

$t = a \times l$ (а = 0,9) а – знижуючий коефіцієнт на можливий збій в роботі екскурсійних об'єктів;

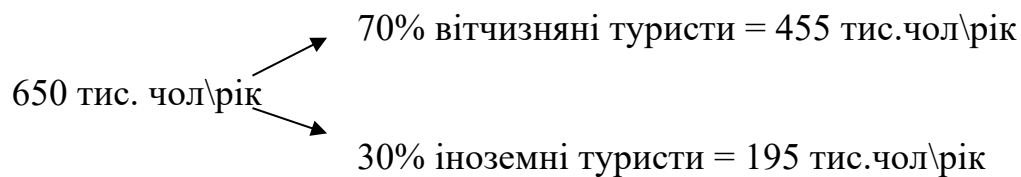
l - перепускна здатність всіх екскурсійних об'єктів;

t – 3600 чол\дн.

За результатами розрахунку Чернігівської міської ради визначено величину, яка характеризує максимальну кількість туристів, яку зможуть прийняти щоденно історико-культурні пам'ятники та музеї міста.

Річний потік туристів буде складатись з слідуючих категорій [27] :

- вітчизняні туристи, які прибувають переважно з екскурсійними цілями на 1-3 дні (30% туристів будуть знаходитись 1 день, 70% - 2-3 дні (2,5 дні),
- зарубіжні туристи, які прибувають з екскурсійними цілями 2-3 дні (2,5 дні)



З вітчизняних туристів 30% перебувають 1 день, 70% -2-3 дні (2,5 дні)

Місткість закладів туризму на перспективу складає [27] :

$$\frac{455 \times 0,7 \times 2,5 \text{ дні}}{360 \text{ дн}} \times 1,2 = 2 \text{ 654 чол.вітчизн.туриста\день}$$

$$\frac{195 \text{ тис.чол.} \times 2,5 \text{ дні}}{360 \text{ дн}} \times 1,2 = 1625 \text{ чол.інозем.турист\день}$$

2 654 + 1 625 = 4280 місць на перспективу.

Виходячи з розрахунків кількості днів в максимальний по відвідуванню місяць загальна місткість закладів туризму для вітчизняних та іноземних туристів складає 4 280 місць [27].

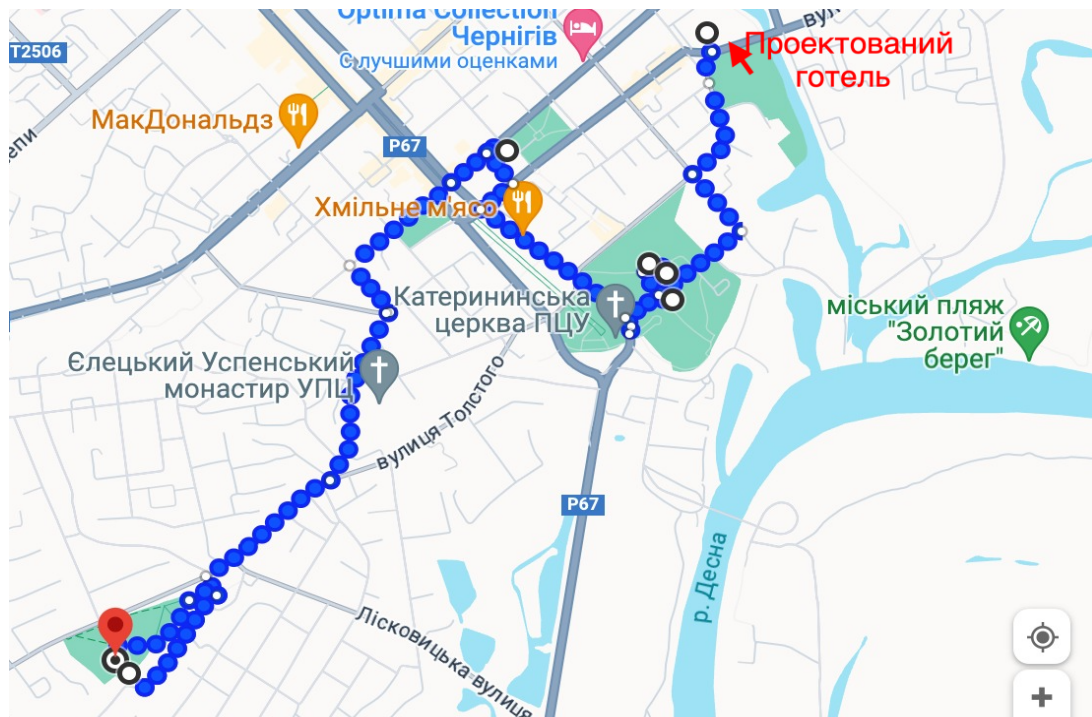
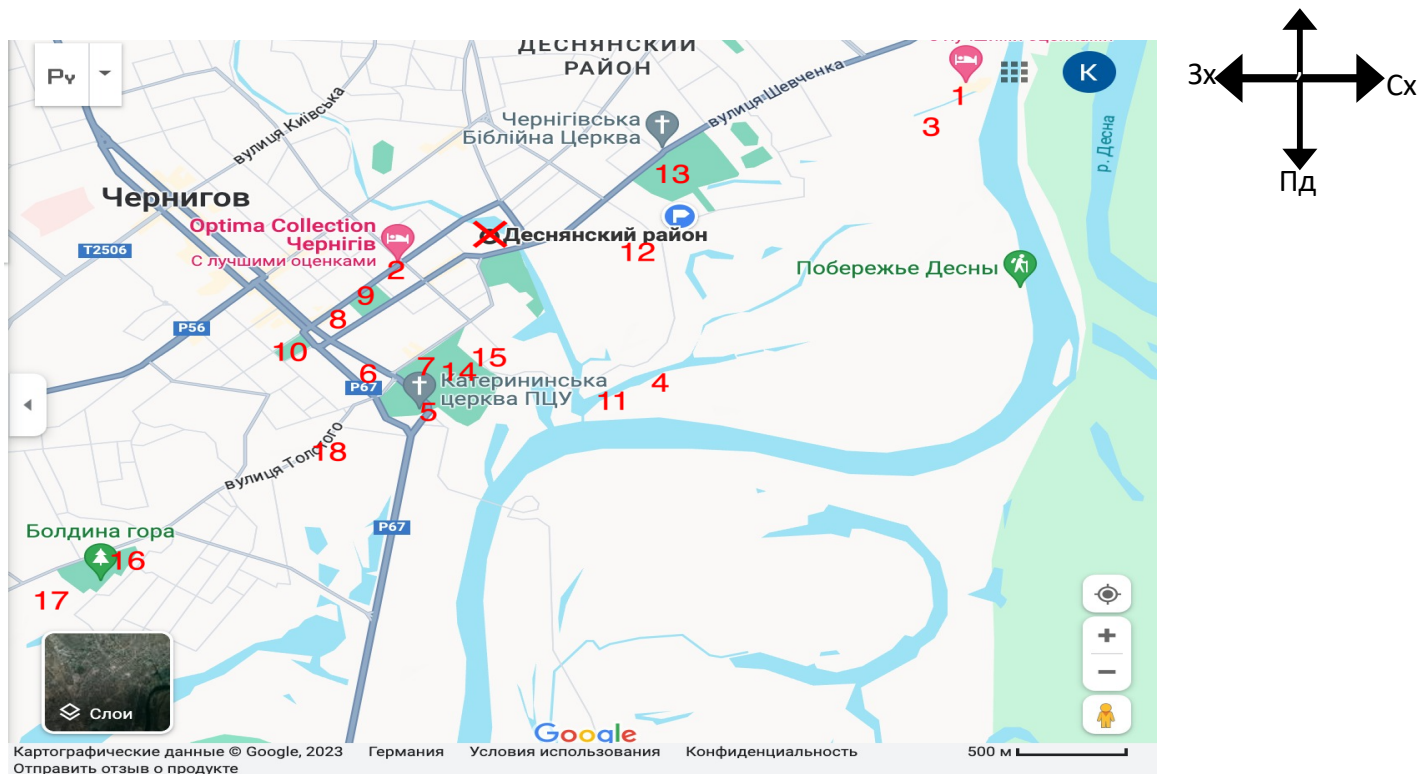


Рис 2.2 – Туристичний маршрут «Чернігів Стародавній»

Отже, обрана для проектування оздоровчого готелю земельна ділянка має привабливе розташування так як знаходиться на березі р. Стрижень неподалік р. Десна. Також не подалік місця будівництва знаходиться міський парк культури і відпочинку, міський пляжу «Золотий берег», відома у місті «Траси здоров'я» та історичний центр міста через який проходить більшість туристичних маршрутів (рис. 2.3). Наприклад один з найпопулярніших туристичних маршрутів є «Чернігів Стародавній» (рис. 2.2) який охоплює Чернігівський дитинець (Вал), Спасо-Преображенський собор, Борисоглібський собор, П'ятницька церква, Іллінська церква, Антонієві печери та Єлицький монастир. Оздоровчий готель категорії 3* з кількістю номерів 80, зможе забезпечити зацікавленість туристів та протягом року характеризуватись стабільною завантаженістю.



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
×	I Заклад, що проектується	Категорія 3*, 80 номерів
	II Конкуренти	
1	Готель «River Side»	Категорія 4*, 50 номерів
2	Готель «Reikartz»	Категорія 4*, 66 номерів
3	Готель «Придеснянський»	Категорія - , 60 номерів
4	Злотий берег	Категорія 3*, 8 номерів
	III Місця зосередження туристів	
5	Катерининська церква	
6	Алея героїв	
7	Парк Чернігівський дитинець	
8	Красна площа, Чернігівський обласний академічний театр	
9	П'ятницька церква, Сквер ім Богдана Хмельницького	
10	Сквер ім Миколи Попудренко	
11	Міський пляж «Золотий Берег»	
12	Траса здоров'я	
13	Міський парк культури та відпочинку	
14	Борисо-Глібський собор	
15	Історичний музей	
16	Болдина гора	
17	Антонієві печери	
18	Слецький Успенський монастир	

Рис. 2.3 – Ситуаційний план

Таким чином, для проектування було обрано оздоровчий готель на 80 номерів категорії 3*. Контингент майбутніх відвідувачів молоді люди, туристи, віком 30-50 років.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності готелю

У оздоровчих готелях передбачається впровадження інноваційних підходів до організації відпочинку, зокрема, розробка індивідуальних програм для кожного гостя, враховуючи його потреби і побажання. Також важливо забезпечити спектр фізіотерапевтичних та рекреаційних послуг, спрямованих на підтримку фізичного та емоційного благополуччя. Готель, що проектується буде з організацією виробництва рибних страв в ресторані готелю, що дозволить вирізнитися на фоні інших готельних закладів та задовольняти зростаючий попит гостей на високоякісні, різноманітні та оздоровчі страви з риби. Це сприятиме створенню унікального гастрономічного образу готелю та привертатиме увагу клієнтів, які цінують здоров'я та вишуканість кулінарного досвіду. Концепція закладу спрямована на поєднання відпочинку та підтримки здоров'я. Головною метою цієї концепції є створення унікального середовища, де гості можуть насолоджуватися відпочинком який одночасно несе користь для організму.

Важливою частиною концепції є інтеграція фітнес-програм, спа-процедур та інших оздоровчих послуг, що доповнюватимуть ефективність рибного меню. Такий готель створює для гостей можливість не лише розслабитися, але й активно працювати над покращенням свого здоров'я, насолоджуючись вишуканим та корисним харчуванням.

У табл. 2.2 представлено концепцію діяльності проектного засобу розміщення.

Таблиця 2.2 – Концепція діяльності проектного засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Оздоровчий готель
Категорія	3 зірки
Номерний фонд	80 номерів

Місце знаходження: - фактичне - знакове	Чернігівська обл., м. Чернігів, вул Шевченка Біля р. Стрижень та р. Десна, міського парку культури та відпочинку, пляжу «Золотий берег» та туристичного маршруту «Чернігів стародавній»
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Архітектурна унікальність	-
Стиль дизайну	Мінімалізм
Контингент споживачів	Туристи, сімейні пари з дітьми віком 30 - 50 років які піклуються про своє здоров'я та хочуть зробити історичну мандрівку по стародавнім місцям Чернігова.
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> -Побутові послуги (прання, хімчистка, ремонт і прасування особистих речей, ремонт і чищення взуття, збереження речей і цінностей, доставка багажу в номер) -Транспортні послуги (забезпечення, паркінгом, трансфер з/до аеропорту чи вокзалу, виклик таксі) -Послуги зв'язку та інформації (безкоштовний WI-FI у всіх номерах, послуга «будильник») -Банківські послуги (обмін валюти) -Торгівельні послуги (продаж сувенірної продукції, продаж квитків) - Екскурсійні послуги (організація та проведення екскурсій (турів), послуги екскурсовода, гід-перекладача) -Спортивно - оздоровчі послуги (послуги тренера в спорт залі, йога, аеробіка, стретчинг масаж, сауна, послуги дієтолога) -Послуги ділової діяльності (послуги перекладача, організацію та проведення різноманітних ділових заходів, а також користування конференц - залами;) -Дозвіллєві послуги (прокат електричних самокатів, прокат велосипедів, прокат рибальського спорядження, замовлення мідь в ресторані, дитяча кімната, проведення майстер класів)

Особливості обслуговування визначеного контингенту споживачів	Наявні номери для людей з обмеженими фізичними можливостями.
Інфраструктура	Ресторан, лоббі бар, сауна, масажний кабінет, тренажерний зал, конференц зала, автостоянка, пральня, ремонт одягу, дитяча кімната
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий
Площа земельної ділянки	4410 м ²

Площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , мІ, розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N, \quad (2.2)$$


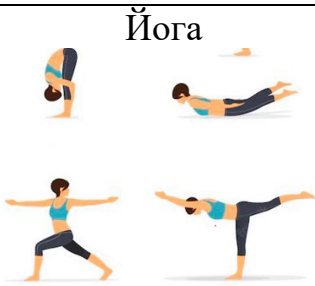
де n_z - норматив площі земельної ділянки, мІ/місце;

N - місткість готелю, місць.

$$S_d = 30 \cdot 147 = 4410 \text{ (м}^2\text{)}$$

У табл. 2.3 наведений перелік оздоровчих послуг, які будуть представлені в новоствореному готелі.

Таблиця 2.3 - Перелік оздоровчих послуг у новоствореному готелі

Оздоровча послуга	Характеристика
<p>Аеробіка</p> 	Енергійні тренування, покликані поліпшити серцево-судинну систему та витривалість, включаючи рухи під ритмічну музику.
<p>Йога</p> 	Духовна та фізична практика, яка сприяє гнучкості, очищенню розуму та розвитку тіла через пози та дихальні вправи.

<p>Стретчінг</p> 	<p>Розтяжка м'язів для поліпшення гнучкості та зменшення напруги, сприяє покращенню опорно-рухового апарату.</p>
<p>Масаж класичний (лікувальний)</p> 	<p>Терапевтична практика, що використовує різні техніки для поліпшення кровообігу, зняття напруги та полегшення болю.</p>
<p>Стоун масаж</p> 	<p>Масаж з використанням гладеньких обігрітих каменів, сприяє розслабленню м'язів та загальному відчуттю комфорту.</p>
<p>Групові заняття з тренером</p> 	<p>Тренування у групі під керівництвом інструктора, сприяє мотивації та соціальній взаємодії.</p>
<p>Індивідуальні заняття з тренером</p> 	<p>Тренування, розроблене спеціально для потреб кожного клієнта, з урахуванням особистих цілей та обмежень.</p>
<p>Сауна</p> 	<p>Процедура з використанням сухого тепла, яка сприяє розслабленню м'язів та очищенню шкіри через підвищення потовиділення.</p>

<p>Майстер класи з приготування функціональних страв</p> 	<p>Навчання готуванню збалансованих та корисних страв для підтримки здоров'я.</p>
<p>Послуга дієтолога</p> 	<p>Консультації та індивідуалізовані рекомендації щодо харчування, складання індивідуального меню спрямованого на досягнення конкретних цілей (лікувальні, оздоровчі ,фітнес-цілі)</p>

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Організація обслуговування в проектованому готельному підприємстві є структурованою та визначена призначенням готелю, місцеположенням, специфікою клієнтури та іншими факторами. У табл. 3.1 наведено основні служби, які будуть входити до до організаційно-функціональної структури проектованого готелю.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю [28]

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	- бронювання кімнат, - прийом та реєстрація туристів, - розміщення у кімнатах-номерах, - забезпечення обслуговування туристів в номерах та підтримка належного санітарного стану кімнат та комфорту в житлових приміщеннях, - організація відправки туристів до транспортного центру подальшої мандрівки або до наступного пункту туру.	- менеджер СПіР - спеціаліст з бронювання номерів - черговий адміністратор - ресепшюніст - портье - касир - консьерж - носій багажу - швейцар - гардеробник
Служба експлуатації номерного фонду	- забезпечення санітарно-гігієнічного стану приміщень засобу розміщення для комфортного перебування споживачів	- менеджер служби експлуатації номерного фонду - старша покоївка - покоївки - прибиральниці - працівники пральної
Служба ресторанного господарства	- обслуговування гостей в закладах ресторанного господарства готелю, - відповідальні за організацію свят, банкетів, презентацій і та. ін.	- менеджер служби ресторанного господарства - завідувач виробництвом - шеф-кухар - кухар V розряду - кухар IV розряду - кухар III розряду - бармен - баріста - офіціант - хостес - мийник посуду - гардеробник - комірник

		Продовження табл. 3.1
Адміністративно-управлінська служба	-організація управління всіма службами готельного комплексу, -вирішення фінансових питань, - кадрове забезпечення, -. відповідає за забезпечення виконання норм та правил щодо охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки.	- генеральний директор - виконавчий директор - головний інженер -головний бухгалтер - менеджер кадрової служби
Комерційна служба (або відділ маркетингу і продаж)	- питання оперативного і стратегічного планування, - Контроль господарських і фінансових результатів діяльності.	- комерційний директор; - маркетингова служба.
Інженерно-технічна служби	-створення умов для функціонування систем кондиціонування, теплопостачання. санітарно-технічного обладнання, електротехнічних установ, служб ремонту і будівництва і зв'язку.	- головний інженер; - майстер з ремонту інженерних систем -майстер з ремонту обладнання
Служба безпеки	-забезпечення безпеки засобу розміщення для комфортного перебування споживачів	- начальник охорони -охоронець
Служба побутового обслуговування та торгівлі	- забезпечує надання можливості в побутовому обслуговуванні споживачів, торгівельному та банківському.	-працівник обміну валют -продавець сувенірного магазину
Спортивно-оздоровча служба	-забкзпечує надання рекреаційних, оздоровчих та спортивних послуг	- менеджер спа-центру -адміністратор спа-центру -менеджер спортивного центру - адміністратор спортивного центру -масажисти -фітнес тренери -інструктор з аеробіки -інструктор з йоги -дієтолог -медсестра

Організаційну структуру управління готелем було обрано – лінійно-функціональну.

Функціональну схему готелю, що проектується наведено у рис. 3.1.

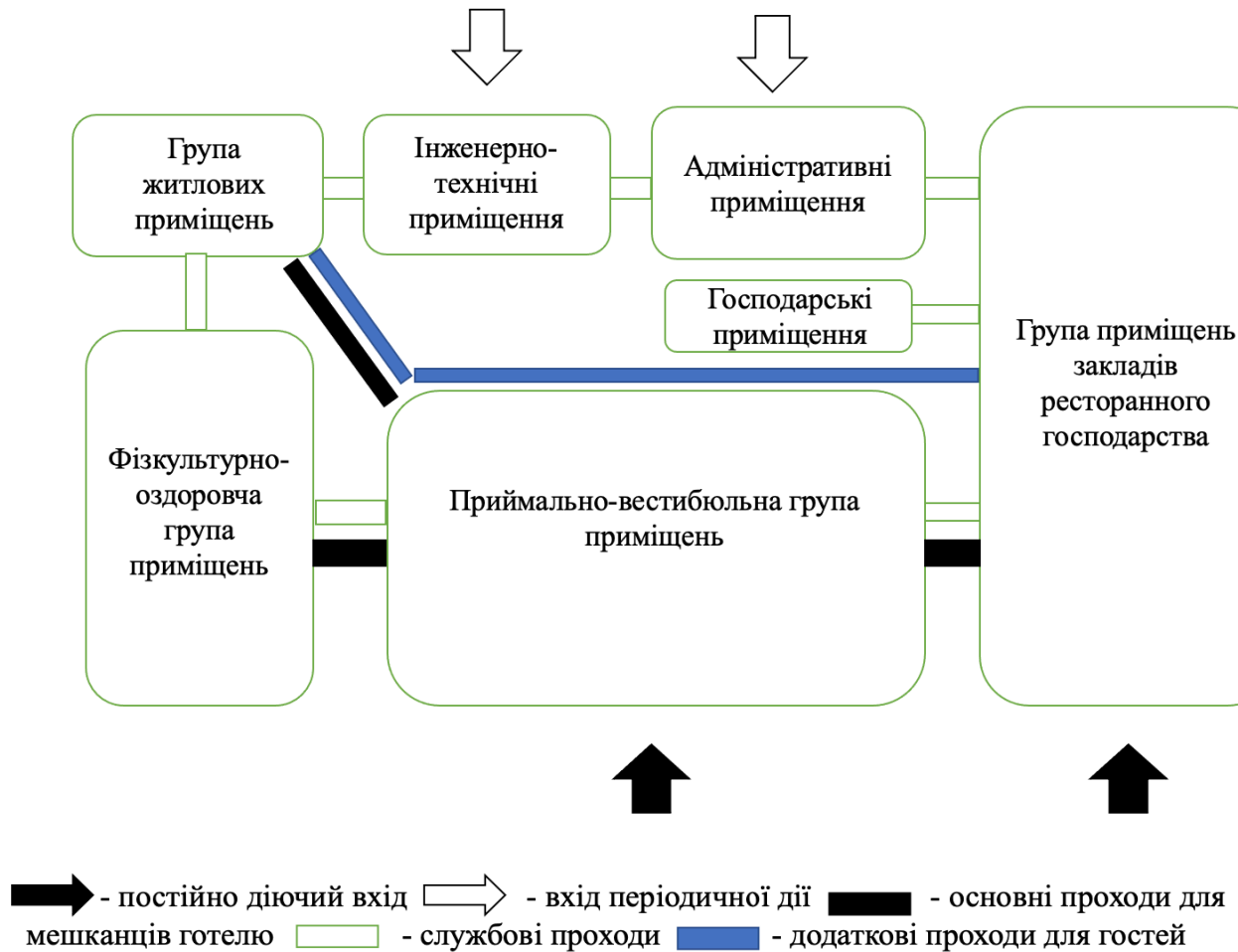


Рис 3.1 - Функціональна схема готелю

Приймально-вестибюльна група приміщень має основний і службовий проходи зі фізкультурно-оздоровчою групою приміщень та групою приміщень закладів ресторанного господарства. Також має основний і додатковий проходи з житловою групою, і постійний вхід з двору.

Група приміщень закладів ресторанного господарства має основний та службовий проходи з рецепцією та вестибюлем. Також з адміністративними приміщеннями та господарськими приміщеннями – службові проходи, з групою житлових приміщень - додаткові проходи для гостей та вхід постійної дії з двору.

Фізкультурно-оздоровча група приміщень має основний і службовий проходи з рецепцією і вестибюлем, а з житловими приміщеннями- службові проходи.

Адміністративні приміщення мають службові проходи з групою приміщень закладів ресторанного господарства а також з інженерно-технічними та мають вхід періодичної дії.

Група житлових приміщень має поствійний прохід з приймально-вестибюльною групою , додаткові проходи для гостей з групою приміщень закладів ресторанного господарства та службові проходи з фізкультурно-оздоровчою та інженерно-технічною групою.

Інженерно-технічні приміщення мають службові проходи з адміністративними приміщеннями та з житловою групою приміщень, а також мають вхід періодичної дії з господарського двору.

Господарські приміщення мають службові проходи групою приміщень закладів ресторанного господарства .

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Корисна площа приміщення, $S_{кор}$, м², розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування [29] :

$$S_{кор} = \sum p \times S \quad (3.1)$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.; S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м².

Розрахунок корисної площі приймально вестибюльної групи наведений в табл. 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	Vika	2	1810x920x880	2.4
Крісло	Vika	4	1040x940x880	2.96
Журнальний стіл	DC rod	2	660x440x160	2.20
Всього:				7.56
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка рецепції	M-Concept	1	1900x1100x1200	1.7
Стілець	Stella	2	460x460x880	0.8
Шафа для зберігання ключів	Griffon	1	1180x550x830	0.4
Шафа офісна	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Тумба для документів	ROCO	1	400x420x580	0.38
Всього:				3.73
Кімната чергового адміністратора				
Стіл робочий	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Крісло офісне	Nowy Styl	1	460x460x1030	0.41
Шафа офісна	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Тумба для документів	ROCO	2	400x420x580	0.76
Всього:				2.42
Консьєрж-сервіс				
Крісло офісне	Nowy Styl	1	460x460x1030	0.41
Стіл робочий	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Шафа офісна	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Всього:				1.66
Сейфова				
Крісло офісне	Nowy Styl	1	460x460x1030	0.41
Стіл робочий	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Сейф	Griffon	5	1230x430x430	2
Всього:				3.21
Місце для багажних візків				
Візки для багажу	X-110A	3	1050x610x1860	2.1

Всього:				2.1
Камера схову				
Стелаж	HSG	4	900x500x1270	0.62
Стіл робочий	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Стілець	Stella	1	460x460x880	0.4
Сейф	Griffon	1	1230x430x430	0.4
Всього:				2.22
Гардероб				
Стіл робочий	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Стілець	Stella	1	460x460x880	0.4
Шафа для одягу	ROCO	2	700x1825x550	0.9
Всього:				2.1
Пост охорони				
Крісло офісне	Nowy Styl	1	460x460x1030	0.41
Стіл робочий	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Всього:				1.21
Санвузол для чоловіків				
Умивальник	Cersanit	2	550x390x180	1.56
Унітаз	Cersanit	2	360x660x740	0.4
Пісуар	Cersanit	2	300x560x800	0.34
Всього:				2.3
Санвузол для жінок				
Умивальник	Cersanit	2	550x390x180	1.56
Унітаз	Cersanit	2	360x660x740	0.4
Всього:				1.96
Санвузол для маломобільних груп населення				
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Унітаз для людей з обмеженими можливостями	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Всього:				0.98
Санвузол для персоналу				
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Унітаз	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Всього:				0.98
Медпункт				
Крісло офісне	Nowy Styl	1	460x460x1030	0.41

Стіл робочий	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Стілець	Stella	1	460x460x880	0.4
Стелаж для ліків	Омега	1	500x400x1610	0.51
Шафа офісна	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Кушетка	КРП	1	1900x580x530	1.6
Всього:				4.16

На основі корисної площі, $S_{кор}$, визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}$, м² [29] :

$$S_{заг} = S_{кор} / k, \quad (3.2)$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення ($k=0,3-0,4$).

Порівняння загальної площі приміщень з нормативними значення наведено в 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	25	90
Бюро прийому і реєстрації	12.4	12
Кімната чергового адміністратора	8	8
Консьерж – сервіс	5.5	6
Сейфова	11	6
Місце для багажних візків	7	4
Камера схову	7.4	10
Гардероб	7	-
Пост охорони	5.5	8
Санвузол для чоловіків	7.6	-
Санвузол для жінок	6.5	-
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	3	-
Санвузол для персоналу	3	-
Медпункт	14	14

Склад і площа приміщень приймально-вестибюльної групи новоствореного засобу розміщення наведений у табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	90
Бюро прийому і реєстрації	12.4
Кімната чергового адміністратора	8
Консьєрж – сервіс	6
Сейфова	11
Місце для багажних візків	7
Камера схову	10
Гардероб	7
Пост охорони	8
Санвузол для чоловіків	7.6
Санвузол для жінок	6.5
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	3
Санвузол для персоналу	3
Медпункт	14
Загальна площа приймально- вестибюльної групи приміщень	193.5

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд новоствореного готелю визначено відповідно до рекомендованих стандартів ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та надано у вигляді табл. 3.5 [29].

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду оздоровчого готелю категорії 3* на 80 номерів

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Апартаменти	4	2	1	2
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	2	1	2
Двомісний стандарт	1	2	56	112
Одномісний стандарт	1	1	13	13
Стандарт для мало мобільних груп	1	2	8	16
Всього			80	147

У таблиці 3.6 було проведено розрахунки площ номерів визначених категорій новоствореного закладу готельного господарства.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладнання м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Апартамент				
<i>Житлова кімната 1</i>				
Ліжко двоспальне	Everest	1	2030x1650x740	3.70
Тумбочка	Everest	2	800x1062x380	0.72
Шафа для одягу	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Комод	Everest	1	1650x950x350	1.6
Стілець	Everest	1	450x400x600	0.36
Всього:				6.83
<i>Житлова кімната 2</i>				
Ліжко двоспальне	Everest	1	2030x1650x740	3.70
Тумбочка	Everest	2	800x1062x380	0.72
Шафа для одягу	ROCO	1	700x550x1825	0.45
Всього:				4.87
<i>Вітальня</i>				
Диван	Vika	1	1810x920x880	1.2
Крісло	Vika	1	1040x940x880	0.74
Журнальний стіл	DC rod	1	660x440x160	1.10
Всього:				3.04
<i>Основний санітарний вузол</i>				
Ванна	Cersanit	1	1700x700x4301.3	1.33
Душова кабіна	ScandiSPA	1	900x900x1950	1.45
Унітаз	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Біде	Cersanit	1	390x570x410	0.22
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Всього:				3.98
<i>Додатковий санітарний вузол</i>				
Унітаз	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Всього:				0.98
<i>Кухня</i>				
Стіл	Ferrum-	1	700x750x700	1.1

	decor			
Стілець	Ferrum-decor	2	890x460x440	0.8
Кухня	Miro Mark	1	2000x1200x200	2.4
Холодильник	Beko	1	810x470x530	0.4
Мінібар	Minibar systems	1	450x360x440	0.2
Всього:				4.9
Передпокій				
Шафа для одягу	ROCO	1	700x550x1825	0.45
Підставка для багажу	Osnova	1	1200x500x600	0.65
Всього:				1.1
Всього номеру				25.7
Люкс				
Спальня				
Ліжко двоспальне	Everest	1	2030x1650x740	3.70
Тумбочка	Everest	2	800x1062x380	0.72
Шафа для одягу	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Комод	Everest	1	1650x950x350	1.6
Стілець	Everest	1	450x400x600	0.36
Всього:				6.83
Вітальня				
Диван розкладний	Vika	1	1810x920x880	1.2
Крісло	Vika	1	1040x940x880	0.74
Журнальний стіл	DC rod	1	660x440x160	1.10
Мінібар	Minibar systems	1	450x360x440	0.2
Всього:				3.24
Основний санітарний вузол				
Ванна	Cersanit	1	1700x700x430	1.33
Душова кабіна	ScandiSPA	1	900x900x1950	1.45
Унітаз	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Біде	Cersanit	1	390x570x410	0.22
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Всього:				3.98
Додатковий санітарний вузол				

Унітаз	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Всього:				0.98
Передпокій				
Шафа для одягу	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Підставка для багажу	Osnova	1	1200x500x600	0.65
Всього:				1.1
Всього номеру				16.13
Напівлюкс				
Спальня				
Ліжко двоспальне	Everest	1	2030x1650x740	3.70
Тумбочка	Everest	2	800x1062x380	0.72
Шафа для одягу	ROCO	1	700x550x1825	0.45
Комод	Everest	1	1650x950x350	1.6
Стілець	Everest	1	450x400x600	0.36
Мінібар	Minibar systems	1	450x360x440	0.2
Всього:				7.03
Санітарний вузол				
Душова кабіна	ScandiSPA	1	900x900x1950	1.45
Унітаз	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Біде	Cersanit	1	390x570x410	0.22
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Всього:				2.65
Передпокій				
Шафа для одягу	ROCO	1	700x550x1825	0.45
Підставка для багажу	Osnova	1	1200x500x600	0.65
Всього:				1.1
Всього номеру				10.78
Номер І категорії (стандарт двомісний)				
Спальня				
Ліжко двоспальне	Everest	1	2030x1650x740	3.70
Тумбочка	Everest	2	800x1062x380	0.72
Шафа для одягу	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Комод	Everest	1	1650x950x350	1.6

Стілець	Everest	1	450x400x600	0.36
Мінібар	Minibar systems	1	450x360x440	0.2
Всього:				7.03
Санітарний вузол				
Душова кабіна	ScandiSPA	1	900x900x1950	1.45
Унітаз	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Біде	Cersanit	1	390x570x410	0.22
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Всього:				2.65
Передпокій				
Шафа для одягу	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Підставка для багажу	Osnova	1	1200x500x600	0.65
Всього:				1.1
Всього номеру				10.78
Номер I категорії (стандарт одномісний)				
Спальня				
Ліжко односпальне	Everest	1	1500x2000x600	3.0
Тумбочка	Everest	2	800x1062x380	0.72
Шафа для одягу	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Комод	Everest	1	1650x950x350	1.6
Стілець	Everest	1	450x400x600	0.36
Мінібар	Minibar systems	1	450x360x440	0.2
Всього:				6.33
Санітарний вузол				
Душова кабіна	ScandiSPA	1	900x900x1950	1.45
Унітаз	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Біде	Cersanit	1	390x570x410	0.22
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Всього:				2.65
Передпокій				
Шафа для одягу	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Підставка для багажу	Osnova	1	1200x500x600	0.65
Всього:				1.1

Всього номеру				10.08
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)				
Спальня				
Ліжко односпальне	Everest	1	1500x2000x600	3.0
Ліжко багатofункціональне	Taurus	1	1500x2000x600	3.0
Тумбочка	Everest	2	800x1062x380	0.72
Шафа для одягу	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Комод	Everest	1	1650x950x350	1.6
Стілець	Everest	1	450x400x600	0.36
Мінібар	Minibar systems	1	450x360x440	0.2
Всього:				9.33
Санітарний вузол				
Душова кабіна	ScandiSPA	1	900x900x1950	1.45
Унітаз з ручками для тримання	Cersanit	1	360x660x740	0.2
Біде	Cersanit	1	390x570x410	0.22
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Всього:				2.65
Передпокій				
Шафа для одягу	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Підставка для багажу	Osnova	1	1200x500x600	0.65
Всього:				1.1
Всього номеру				13.08

З використанням формули 3.2 обчислюється приблизна загальна площа номерів, $S_{заг}$, м², на основі корисної площі, $S_{кор}$. Отриману обчислену загальну площу номерів порівнюють із нормативною. У випадку, якщо розрахована загальна площа менше ніж нормативна, для подальших обчислень приймається нормативна. Завершені площі номерів представлені у вигляді таблиці 3.7 [29].

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів оздоровчого готелю категорії 3* на 80 номерів

Категорія номера	Площа, м				Кількість номерів даної групи	Загальна площа номерів даної групи	
	Житлова	Санвузлів		Передпокої			Всього на 1 номер
		Основного	Додаткового				
Апартаменти	65	13	3	4	85	1	85
Люкс	34	13	3	4	54	1	54
Напівлюкс	23	9	-	4	36	1	36
Номер 1 категорії (одномісний)	21	9	-	4	34	13	442
Номер 1 категорії (Двомісний)	23	9	-	4	36	56	2016
Номер 1 категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	31	9	-	4	44	8	352
Всього							2985

Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень поповерхового обслуговування наводиться у вигляді табл. 3.8.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Хол				
Журнальний стіл	DC rod	1	660x440x160	1.10
Крісло	Vika	2	1040x940x880	1.48

Всього:				2.58
Кімната чергового персоналу				
Стіл	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Стілець	Stella	1	460x460x880	0.4
Шафа	ROCO	2	700x1825x550	0.86
Всього:				2.06
Комора брудної білизни				
Стелаж	HSG	4	900x500x1270	2.48
Всього:				2.48
Комора прибирального інвентарю				
Стелаж	HSG	3	900x500x1270	1.08
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Всього:				1.86
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візок покоївки	X-110A	3	1050x610x1860	1.5
Всього:				1.5
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі				
Стелаж	HSG	3	900x500x1270	1.86
Всього:				1.86
Кімната побутового обслуговування				
Умивальник	Cersanit	1	550x390x180	0.78
Прасувальна дошка	Jusk	3	300x1110x860	0.4
Вішаки	Jusk	3	810x430x1610	0.45
Всього:				1.63
Санвузол для персоналу				
Унітаз	Cersanit	2	360x660x740	0.4
Умивальник	Cersanit	2	550x390x180	1.6
Всього:				2

З використанням формули 3.2 визначається приблизна загальна площа кожного приміщення обслуговування на поверховому рівні, яку потрібно порівняти з рекомендованою нормативною (табл. 3.9) [29]. Кінцевий склад і площі приміщень обслуговування готелю представлені у табл. 3.10.

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	7	80
Кімната чергового персоналу	7	10
Кімната брудної білизни	8	6
Комора прибирального інвентарю	6	4
Приміщення для зберігання візків покоївок	5	8
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6	8
Кімната побутового обслуговування	5	6
Санвузол для персоналу	7	4

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщень	Площа, м ²
Хол	80
Кімната чергового персоналу	10
Кімната брудної білизни	8
Комора прибирального інвентарю	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	8
Кімната побутового обслуговування	6
Санвузол для персоналу	7
Загальна площа приміщень поповерхового обслуговування	133

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Загальну характеристику закладів ресторанного господарства засобу розміщення наведено у вигляді табл. 3.11.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг(кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан «Верона»	Перший	144	Мешканці гоетлю та інші відвідувачі	Сніданок - «Шведський стіл», обід та вечеря - «А ля карт»	Сніданок – часткове, офіціантами Обід та вечеря - повне, офіціантами	Європейська, українська	8:00-23:00 (сніданок: 8:00-10:00)
Лобі-бар	Перший	20	Мешканці готелю	«А ля карт»	Повне, бармени	-	Цілодобово
Їдальня для персоналу	-	30	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне	6:00-22:00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

При формуванні виробничої програми та меню для закладу ресторанного господарства перш за все, увага звертається на вивчення та аналіз попиту споживачів, дослідження їх уподобань та потреб. Крім того важливим є врахування тенденцій гастрономічного ринку, конкурентне середовище та власні можливості підприємства. У табл. 3.12 представлено меню розширеного континентального сніданку.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ Рецептури	Назва страви	Вихід страви, г, мл
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Канapé з лососем	30/20
Згідно ТК	Рибне асорті (сьомга, форель, масляна риба, горбуша)	25/25/25/25
Згідно ТК	М'ясне асорті (бекон, шинка, буженини, балик)	25/25/25/25
Згідно ТК	Сирна тарілка (сир «голандський», брі, дорблю, камамбер)	30/30/30/30/30
Згідно ТК	Овочева тарілка	25/25/25/25

	(огірок, помідор, паприка, зелень)	
	Йогурт «Premaille» 7%	75
	Йогурт «Чудо» 2,5%	100
	Вершки «Простоквашино» 15%	10
Гарячі страви та закуски		
Згідно ТК	Бекон смажений	60
Згідно ТК	Овочі варені (цвітна капуста, морква, брюсельська капуста, броколі)	25/25/25
Згідно ТК	Овочі гриль (кукурудза, цукіні, перець болгарський)	25/25/25
Згідно ТК	Рисова молочна каша з родзинками	100
Згідно ТК	Вівсяна каша на молоці з сухофруктами (курага, родзинки)	70
Згідно ТК	Манна каша з джемом (абрикосовий джем)	150

Згідно ТК	Ячня «Бенедикт» з лососем	120
Згідно ТК	Смажені яйця з беконом	50/15
Згідно ТК	Омлет з капрезе та соусом «Песто» (моцарела, помідори, рукола)	100/25/25
Згідно ТК	Омлет з шинкою (сир «Голандський», шинка)	100 /25/25/25

Солодкі страви

Згідно ТК	Вівсяні млинці з вишнею	100/20
Згідно ТК	Запиканка з кисломолочним сиром та родзинками	100/20
Згідно ТК	Джем (яблучний, абрикосовий, персиковий)	10/10/10
Згідно ТК	Горіхи в асортименті (фундук, грецький, мигдаль, арахіс)	20/20/20/20
	Пластівці кукурудзяні «Bellissimo»	100

Гарячі напої

Згідно ТК	Чай чорний «Greenfield»	200
Згідно ТК	Чай зелений «Greenfield»	200
Згідно ТК	Чай фруктовий	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка 100%)	30
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка 100%)	80
	Кава «Лате» (арабіка 100%)	150
Згідно ТК	Какао з маршмелоу	200
Згідно ТК	Горячий шоколад	200
Згідно ТК	Молоко	100

Холодні напої

Згідно ТК	Молочний коктейль	200
Згідно ТК	Фреш в асортименті (яблучний, апельсиновий, ананасовий)	200
	Вода мінеральна слабо газована «Моршинська»	500
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	500
	Сік «Наш сік» в асортименті (апельсиновий, вишневий, яблучний, виноградно-яблучний,	200

	мультивітамінний, мультифруктовий)	
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
Згідно ТК	Хліб житній	30
Згідно ТК	Хліб пшеничний	30
Згідно ТК	Булочка з кунжутом	30
Згідно ТК	Круасан з шоколадом	55
Згідно ТК	Круасан зі згущеним молоком	55

Для задоволення потреб гостей, які обирають здоровий спосіб життя було розроблене рибне меню функціонального призначення.(табл 3.13) Дане меню пропонує страви з врахуванням дієтичних особливостей гостей.

Таблиця 3.13 – Меню фірмових страв з риби функціонального призначення

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви (г)
Згідно ТК	Грінки з тунцем та авокадо (хліб ржаний, авокадо, тунець, оливкова олія, зелень)	35/20/20
Згідно ТК	Рибний тартар з тунцем, кунжутом та імбірем (тунець, кунжут, авокадо, імбір)	75
Згідно ТК	Хлібці рибні з дайконом (скупбрія, дайкон, вівсяні пластівці, молоко, яйця, оливкова олія)	75
Згідно ТК	Гречані млинці з фореллю (млинці з гречаного борошна, форель, цибуля, часник, вершковий сир)	210
Згідно ТК	Шпинатні млинці з лососем (млинці зі шпинатом ,лосось, вершковий сир)	210
Згідно ТК	Кабачковий рулет з лососем (кабачок, сир твердий, лосось, лимон, мед, трави)	175
Згідно ТК	Крем суп зі свіжої форелі (форель, картопля, вершки, горох, морка, цибуля, зелень)	300
Згідно ТК	Фіш Бургер з лососем та шпинатним соусом (лосось, шпинат, сир, яйця, оливкова олія, помідор, огірок, листя салату, ржана булочка)	250
Згідно ТК	Окунь з грибами та спаржею (окунь, печериці, спаржа, цибуля, часник, лимон)	170/80
Згідно ТК	Кедровий лосось з рисом та в'яленими томатами (лосось, кедрові горішки, в'ялені томати , рис)	170/80
Згідно ТК	Рибний шніцель з дайконом , мигдалем та вівсяними пластівцями (скупбрія, дайкон, цибуля ріпчаста, зелень петрушки,	210

	молоко, яйця курячі, вівсяні пластівці, мигдаль)	
Згідно ТК	Рибний шніцель з пюре зі шпинату (лосось, цибуля ріпчаста, молоко, яйця, вівсяні пластівці, мигдаль, картопля, шпинат, кабачок)	190/60
Згідно ТК	Стейк гриль зі свіжої щуки (щука, часник ,лимон , листя салату)	210

Меню вільного вибору страв наведено у табл. 3.14.

Таблиця 3.14 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви (мл)
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Тост з лососем	40/30
Згідно ТК	Салат з креветкою, авокадо та картоплею (оливкова олія)	120
Згідно ТК	Авторський салат з сьомгою (відварна картопля, каперси, огірок, зелень, оливкова олія)	120
Згідно ТК	Салат Цезар (курка, твердий сир, помідори, грінки, листя салату, заправка)	120
Згідно ТК	Сендвіч з шинкою	70
Згідно ТК	Салат з телятиною та овочами (, свіжі огірки, болгарський перець, цибуля, петрушка, соняшникова олія, часник, соєвий соус, коріандр, цукор)	120
Згідно ТК	Вегетаріанський салат (мікс салатів, гриби, болгарський перець, оливки, оливкова олія)	120
Згідно ТК	Курячий рулет зі шпинатом та волоськими горіхами (сир фета, оливкова олія)	70
Згідно ТК	Крафтові сири (брі, камамбер, пармезан, бринза, сулугуні)	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Сирні кульки (кисломолочний сир, рикотта, вершковий сир, паприка)	70
Гарячі закуски		
Згідно ТК	Жульєн з кальмаром (печериці, вершки, пармезан, моцарела)	70
Згідно ТК	Жульєн з грибами (вершки, пармезан, моцарела)	70
Згідно ТК	Запечені баклажани під голандським соусом (помідори, шпинат, сир моцарела, яйця, масло)	70
Згідно ТК	Сир запечений з журавлинним соусом (сулугуні)	50/20
Супи		
Згідно ТК	Буйабес (креветки, біле вино, цибуля ріпчаста, хек, часник)	300
Згідно ТК	Бульйон з курячими ньоккі та овочами (картопля, цибуля,	300

	часник, квасоля, брокколи)	
Згідно ТК	Борщ	300
Згідно ТК	Грибний крем-суп	300
Основні страви		
Згідно ТК	Риба томатним конфі з овочами (скупбрія, морква, цибуля, болгарський перець, помідори, перець чилі)	185
Згідно ТК	Філе судака запечене у вершках (шпинат, морква, картопля, помідори)	210
Згідно ТК	Рибні тефтелі з буряком (хек, окунь, , цибуля, морква)	230
Згідно ТК	Яловичина з броколі	150/110
Згідно ТК	Печеня (свинина, морква, цибуля, картопля, гриби, часник, томатна паста, червоне вино)	250
Згідно ТК	Свиняча вирізка з яблучним пюре	150/100
Згідно ТК	Курачі крильця з апельсиновим конфі на грилі (кускус)	200/100
Згідно ТК	Запечена качка з баношем	150/100
Згідно ТК	Рататуй (баклажани, цукіні, картопля, помідори, часник, цибуля)	250
Згідно ТК	Пряна запечена картопля (розмарин, часник)	250
Згідно ТК	Овочеve рiзотто з козячим сиром	300
Згідно ТК	Тальятеле з грибами	300
Згідно ТК	Лазанья	300
Згідно ТК	Тальятеле з куркою та грибами	300
Десерти		
Згідно ТК	Вершковий десерт з малиною	120/10
	Штрудель яблучний з морозивом	150/20
Згідно ТК	Морозиво в асортименті (ванільне, шоколадне, ягідне)	60
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чорний чай Greenfield	250
Згідно ТК	Зелений чай Greenfield	250
Згідно ТК	Еспресо	30
Згідно ТК	Капучіно	150
Згідно ТК	Латте	180
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад (вода, лимон, апельсин, цукор)	300
Згідно ТК	Холодний малиново-м'ятний чай	300
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Пшеничний хліб грубого помелу	30
	Житній хліб	30
	Піта	30
	Чіабатта	30
	Булочки з пшеничного борошна	30

Карту напоїв наведено у вигляді табл. 3.15.

Таблиця 3.15 – Карта напоїв ресторану першого класу

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка та горілчані вироби	
Горілка «Nemiroff Original», Україна	0,7/0,075
Горілка «Nemiroff Delicat», Україна	0,7/0,075
Горілка «Finlandia», Україна	0,7/0,075
Бренді	
Бренді «Закарпатський»****, Україна	0,7/0,01
Бренді «Арарат»***, Армєнія	0,7/0,01
Бренді «Асканелі», Грузія	0,5/0,01
Бренді «Hennessy», Франція	0,5/0,01
Віскі «Jack Daniels», Америка	0,7/0,01
Лікери	
Шоколадний «Vana Tallinn», Естонія	0,5/0,01
«Original», Ірландія	0,7/0,01
«Arran Gold», Шотландія	0,7/0,01
Виноградні вина	
«Шардоне», біле сухе, Україна	0,75/0,15
«Donna Francesca Poit», біле сухе, «Toso», Італія	0,75/0,15
«Ізабелла», рожеве напівсолодке, «Koblevo», Україна	0,75/0,15
«Rose D'anjou», напівсолодке «Bartov Cuestier», Франція	0,75/0,15
«Каберне Мерло», червоне сухе, «Колоніст», Україна	0,75/0,15
Шампанське та ігристі вина	
Шампанське «Fragolino», біле напівсолодке, «Fiorelli», Італія	0,75
Шампанське «Fragolino», червоне напівсолодке, «Fiorelli», Італія	0,75
Ігристе вино «Odessa», біле напівсухе, Україна	0,75
Ігристе вино «Ламбруско», біле напівсолодке, Італія	0,75
Пиво	
«Starograman», Україна	0,5
«Львівське 1715», Україна	0,5
«Rauchbier Morzen», Німеччина	0,5
«Bernard», Чехія	0,5
Мінеральні та фруктові води	
Вода мінеральна «Воґґомі»	0,5
Вода мінеральна «Моршинська»	0,5
Напій безалкогольний сильно газований «Coca-Cola Zero Sugar»	0,5
Напій безалкогольний сильно газований «Coca-Cola»	0,5
Напій безалкогольний сильно газований «Sprite»	0,5
Напій безалкогольний сильно газований «Fanta»	0,5
Соки	
«Наш сік» в асортименті	0,5

Таблиця 3.16 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3*

№ рецептури	Назва напою	Вихід страви, г Величина порції, мл
Горілка		
	Горілка «Absolut vodka», Швеція	50
	Горілка «Finlandia», Фінляндія	50
	Горілка «SHABO», Україна	50
Мінеральна вода		
	Вода мінеральна «Моршинська» сильно газована	500
	Вода мінеральна «Моршинська» слабо газована	500
	Вода мінеральна «Моршинська» негазована	500
Гарячі напої власного виробництва		
Згідно ТК	Чай чорний «Greenfield»	250
Згідно ТК	Чай зелений «Greenfield»	250
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка 100%)	30
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка 100%)	80
Згідно ТК	Кава «Капучино» (арабіка 100%)	200
Холодні напої власного виробництва		
Згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	250
Згідно ТК	Айс лате	250
Згідно ТК	Кава глясе	200
Згідно ТК	Апельсиново-лимонний лимонад	250
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Рибний тапас (слабосолона сьомга, масляна риба, вугор)	50/50/50
Згідно ТК	Брускети з лососем (хліб ржаний, лосось, вершкове масло)	160
Згідно ТК	М'ясне асорті (буженина, ростбїф, телячий язик)	40/40/40
Згідно ТК	Овочева тарілка (помідори, огірки, перець болгарський, зелень)	40/40/40/40
Солодкі страви		
	Шоколадний пудинг	150
	Чізкейк класичний	150
	Брауні	150
Згідно ТК	Фруктовий салат	150

Погодинну кількість відвідувачів у обідній залі підприємства харчування, n , осіб, визначено за формулою [29] :

$$n = (N \times \eta \times k) / 100, \quad (3.3)$$

де N - кількість місць в обідній залі закладу, шт.; η – оборотність місця за 1 годину, раз; k – середнє завантаження зали, %

Розрахунки подані у вигляді табл. 3.17.

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 144 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
8-10	сніданок для мешканців готелю		147
10-11	Перерва		
11-12	1.5	40	72
12-13	1.5	50	90
13-14	1.5	70	126
14-15	1.5	60	108
15-16	1.5	50	90
16-17	1.5	30	54
17-18	1.5	40	72
18-19	0.6	70	50
19-20	0.6	100	72
20-21	0.6	80	58
21-22	0.6	70	50
22-23	0.6	60	43
ВСЬОГО відвідувачів за день (пзаг)			1032
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз			7.1

Кількість проданих страв за день, N страв, шт. Визначаємо за формулою [29] :

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \cdot k_{\text{снід}} + \text{пзаг} \cdot k, \quad (3.1)$$

де $n_{\text{снід}}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб ;

пзаг – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектованого закладу, осіб ;

$k_{\text{снід}}$, k – коефіцієнт споживання страв

$$N_{\text{стр}} = 147 \cdot 7,1 + 1032 \cdot 3,5 = 4655,7$$

Результати даних розрахунків подано у вигляді табл. 3.18 та 3.19

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

Група страв	Відсоткове співвідношення,%		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		313
Рибні		25	78
м'ясні		30	94
овочеві		35	109
молоко і кисломолочні продукти		10	31
Гарячі страви:	50		522
Рибні		10	
м'ясні		10	52
овочеві		25	
круп'яні		25	52
яєчні, сирні		30	130
			130
			15
Солодкі страви	20		208
Всього	100		1043

Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення,%		Кількість страв, шт
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		1084
Рибні		25	271
М'ясні		30	325
салати		35	379
кисломолочні продукти		10	108
Гарячі закуски	5		181
Супи:	25		903
прозорі		15	135
заправні		75	677
молочні, холодні, солодкі		10	90
Другі гарячі страви:	30		1084
рибні		25	271
м'ясні		20	217
овочеві		25	271
круп'яні		20	217
яєчні, сирні		10	108
Солодкі страви	10		361

Всього	100		3612
---------------	-----	--	-------------

Обсяг замовлення напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та інших закупівельних продуктів для ресторанного господарства визначається на основі приблизних норм споживання на одну особу. Результати цього аналізу подані у формі табл. 3.20 та 3.21.

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

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 147 відвідувачів
<i>Гарячі напої</i>	л	0,25	37
<i>Холодні напої:</i>	л	0,25	37
мінеральна вода		0,125	18
натуральний сік		0,125	18
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг	0,10	15
житній		0,05	7
пшеничний		0,05	7
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,7	103
<i>Фрукти</i>	кг	0,07	10.2

Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1032 відвідувачів
<i>Холодні напої:</i>			
- фруктова вода	л	0,05	156
- мінеральна вода		0,08	52
- сік		0,02	83
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>			
- житній	кг	0,05	21
- пшеничний			104
- пшеничний			52
Вино-горілчані вироби			52
- пиво	л	0,1	103
		0,02	28

Денна виробнича програма сніданку та денна виробнича програма ресторану першого класу на 144 місць представлені у табл 3.22 та табл. 3.23.

Таблиця 3.22 – Денна виробнича програма сніданку

№ Рецептури	Назва страви	Кількіс ть порцій, шт	Вихід страви, г, мл
Холодні страви та закуски		313	
Згідно ТК	Канapé з лососем (багет, лосось, масло вершкове)	39	30/20
Згідно ТК	Рибне асорті (сьомга, форель, масляна риба, горбуша)	39	25/25/25/25
Згідно ТК	М'ясне асорті (бекон, шинка, буженини, балик)	94	25/25/25/25
Згідно ТК	Сирна тарілка (сир «голандський», брі, дорблю, камамбер)	7	30/30/30/30/ 30
Згідно ТК	Овочева тарілка (огірок, помідор, паприка, зелень)	109	25/25/25/25
	Йогурт «Premaille» 7%	8	75
	Йогурт «Чудо» 2,5%	8	100
	Вершки «Простоквашино» 15%	8	10
Гарячі страви та закуски		522	
Згідно ТК	Бекон смажений	52	60
Згідно ТК	Овочі варені (цвітна капуста, морква, брюсельська капуста, броколі)	65	25/25/25
Згідно ТК	Овочі гриль (кукурудза, цукіні, перець болгарський)	65	25/25/25/25
Згідно ТК	Рисова молочна каша з родзинками (рис, молоко, цукор, родзинки)	43	100
Згідно ТК	Вівсяна каша на молоці з сухофруктами (вівсяна крупа, молоко, курага, родзинки)	43	70
Згідно ТК	Манна каша з джемом (манна крупа, молоко, джем)	44	150
Згідно ТК	Ячня «Бенедикт» з лососем (Яйця, хліб пшеничний, сіль, масло вершкове, сік лимона, лосось)	52	120
Згідно ТК	Смажені яйця з беконом (яйця, бекон зелень)	52	50/15
Згідно ТК	Омлет з капрезе та соусом «Песто» (яйця, моцарела, помідори, рукола)	52	100/25/25
Згідно ТК	Омлет з шинкою (сир «Голандський», шинка)	53	100 /25/25
Солодкі страви		208	
Згідно ТК	Вівсяні млинці з вишнею (яйця, вівсяна мука, цукор, молоко, вишня)	42	100/20
Згідно ТК	Запіканка з кисломолочним сиром та родзинками (яйця, мука, цукор, молоко, сир кисломолочний, родзинки)	42	100/20
Згідно ТК	Джем (яблучний, абрикосовий, персиковий)	42	10/10/10
Згідно ТК	Горіхи в асортименті (фундук, грецький, мигдаль, арахіс)	41	20/20/20/20
	Пластівці кукурудзяні «Bellissimo»	41	100

Гарячі напої		185	
Згідно ТК	Чай чорний «Greenfield»	20	200
Згідно ТК	Чай зелений «Greenfield»	20	200
Згідно ТК	Чай фруктовий	20	200
Згідно ТК	Кава «Еспресо» (арабіка 100%)	20	30
Згідно ТК	Кава «Американо» (арабіка 100%)	20	80
	Кава «Лате» (арабіка 100%)	31	150
Згідно ТК	Какао з маршмелоу	20	200
Згідно ТК	Горячий шоколад	20	200
	Молоко	20	100
Холодні напої		185	
Згідно ТК	Молочний коктейль	37	200
Згідно ТК	Фреш в асортименті (яблучний, апельсиновий, ананасовий)	37	200
	Вода мінеральна слабо газована «Моршинська»	37	500
	Вода мінеральна негазована «Моршинська»	37	500
	Сік «Наш сік» в асортименті (апельсиновий, вишневий, яблучний, виноградно-яблучний, мультівітамінний, мультифруктовий)	37	200
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		569	
	Хліб житній	233	30
	Хліб пшеничний	116	30
	Булочка з насінням льону	116	30
	Круасан з шоколадом	52	55
	Круасан зі згущеним молоком	51	55

Таблиця 3.23 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 144 місяць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви (мл)
Холодні страви та закуски		1084	
Згідно ТК	Грінки з тунцем та авокадо (хліб ржаний, авокадо, тунець, оливкова олія, зелень)	68	35/20/20
Згідно ТК	Рибний тартар з тунцем, кунжутом та імбірем (тунець, кунжут, авокадо, імбір)	68	75
Згідно ТК	Хлібці рибні з дайконом (скупбрія ,дайкон, вівсяні пластівці, молоко, яйця, оливкова олія)	68	75
Згідно ТК	Тост з лососем (чіабатта, вершковий сир, сьомга, рукола, помідори)	67	70
Згідно ТК	Салат з креветкою, авокадо та картоплею (креветки, авокадо, картопля, оливкова олія)	76	120

Згідно ТК	Авторський салат з сьомгою (сьомга, відварна картопля, каперси, огірок, зелень, оливкова олія)	75	120
Згідно ТК	Салат Цезар (курка, твердий сир, помідори, грінки, листя салату)	76	120
Згідно ТК	Сендвіч з шинкою (хліб пшеничний, вершковий сир, шинка, рукола, помідори)	162	70
Згідно ТК	Салат з телятиною та овочами (телятина, свіжі огірки, болгарський перець, цибуля, петрушка, соняшникова олія, часник, соєвий соус, коріандр, цукор)	76	120
Згідно ТК	Вегетаріанський салат (мікс салатів, гриби, болгарський перець, оливки, оливкова олія)	75	120
Згідно ТК	Курячий рулет зі шпинатом та волоськими горіхами (курка, сир фета, шпинат, волоські горіхи, оливкова олія)	163	70
Згідно ТК	Крафтові сири (брі, камамбер, пармезан, бринза, сулугуні)	54	20/20/20/20/20
Згідно ТК	Сирні кульки (кисломолочний сир, рикотта, вершковий сир, паприка)	54	70
Гарячі закуски		181	
Згідно ТК	Жульєн з кальмаром (кальмар, печериці, вершки, пармезан, моцарела)	46	70
Згідно ТК	Жульєн з грибами (печериці, вершки, пармезан, моцарела)	45	70
Згідно ТК	Запечені баклажани під голандським соусом (баклажани, помідори, шпинат, сир моцарела, яйця, масло)	45	70
Згідно ТК	Сир запечений з журавлинним соусом (сулугуні, яйце, сухарі, журавлинний соус)	45	50/20
Супи		903	
Згідно ТК	Буйабес (бульйон, томатна паста, креветки, біле вино, цибуля ріпчаста, хек, часник)	338	300
Згідно ТК	Крем суп зі свіжої форелі (форель, картопля, вершки, горох, морка, цибуля, зелень)	45	300
Згідно ТК	Бульйон з курячими ньоккі та овочами (курячий бульйон, курка, картопля, борошно, яйця, цибуля, часник, квасоля, брокколі)	135	300
Згідно ТК	Борщ (курячий бульйон, свиннина, картопля, цибуля, часник, капуста, буряк)	338	300
Згідно ТК	Грибний крем-суп (картопля, гриби, цибуля, вершки 20%)	45	300
Основні страви		1084	
Згідно ТК	Риба томатним конфі з овочами (скупбрія,	10	185

	морква, цибуля, болгарський перець, помідори, томатний соус, перець чилі)		
Згідно ТК	Філе судака запечене у вершках (філе судака, шпинат, вершки, морква, картопля, помідори)	10	210
Згідно ТК	Рибні тефтели з буряком (хек, окунь, жовток, цибуля, морква, буряк, сухарі)	10	230
Згідно ТК	Гречані млинці з фореллю (млинці з гречаного борошна, форель, цибуля, часник, вершковий сир)	17	210
Згідно ТК	Шпинатні млинці з лососем (млинці зі шпинатом ,лосось, вершковий сир)	17	210
Згідно ТК	Фіш Бургер з лососем та шпинатним соусом (лосось, шпинат, сир, яйця, оливкова олія, помідор, огірок, листя салату, ржана булочка)	27	300
Згідно ТК	Окунь з грибами та спаржею (окунь, печериці, спаржа, цибуля, часник, лимон)	27	170/80
Згідно ТК	Кедровий лосось з рисом та в'яленими томатами (лосось, кедрові горішки, в'ялені томати , рис)	27	170/80
Згідно ТК	Кабачковий рулет з лососем (кабачок, сир твердий, лосось, лимон, мед, трави)	27	175
Згідно ТК	Рибний шніцель з дайконом , мигдалем та вівсяними пластівцями (скумбрія, дайкон, цибуля рупчаста, зелень петрушки, молоко, яйця курячі, вівсяні пластівці, мигдаль)	50	210
Згідно ТК	Рибний шніцель з пюре зі шпинату (лосось, цибуля ріпчаста, молоко, яйця, вівсяні пластівці, мигдаль, картопля, шпинат, кабачок)	27	190/60
Згідно ТК	Стейк гриль зі свіжої щуки (щука, часник ,лимон , листя салату)	27	210
Згідно ТК	Яловичина з броколі (яловичина, броколі, сметана, вершки, оливкова олія)	30	150/110
Згідно ТК	Печеня (свинина, морква, цибуля, картопля, гриби, часник, томатна паста, червоне вино)	43	250
Згідно ТК	Свиняча вирізка з яблучним пюре (свиняча вирізка, цибуля, вершкове масло, вершки, мускатний горіх, яблука, мед, перець чилі)	43	150/100
Згідно ТК	Курячі крильця з апельсиновим конфі на грилі (курячі крильця, апельсин, гірчиця, кускус)	43	200/100
Згідно ТК	Запечена качка з баношем (качка, цибуля, морква, перець болгарський, часник, олія соняшникова, крупа кукурудзяна, молоко, вершки, пармезан)	43	150/100
Згідно ТК	Рататуй (баклажани, цукіні, картопля, помідори,	54	250

	томатна паста, часник, цибуля, пармезан, олія рослинна, вершкове масло, борошно, молоко)		
Згідно ТК	Пряна запечена картопля (картопля, оливкова олія, розмарин, часник)	54	250
Згідно ТК	Овочеve рiзотто з козячим сиром (рис , баклажани, оливкова олія, козячий сир, біле вино, бульйон, пармезан)	54	300
Згідно ТК	Тальятеле з грибами (борошно пшеничне, бекон, пармезан, цибуля, яйця, вершки 30%, петрушка)	54	300
Згідно ТК	Лазанья з грибами(борошно пшеничне, яйця, шампiньйони, томатна паста, цибуля, часник, молоко, вершкове масло, пармезан)	54	300
Згідно ТК	Рiзото зі шпинатом та грибами (рис, шпинат, білі гриби, пармезан, вершки 30%, олія оливкова)	217	300
Десерти		361	
Згідно ТК	Вершковий десерт з малиною (вершки 33%, цукор, желатин, коньяк, ванiль, малина)	120	120/10
Згідно ТК	Штрудель яблучний з морозивом(борошно, масло вершкове, яйця, олія соняшникова, яблука, цукор, сухарі мелені, кориця мелена, родзинки, ванiлін, жовтки, молоко, крохмаль кукурудзяний, морозиво)	121	150/20
Згідно ТК	Морозиво в асортименті (молоко, цукор, ванiлін, жовтки, вершки 33%)	120	60
Гарячі напої власного виробництва		52	
Згідно ТК	Чорний чай Greenfield	10	250
Згідно ТК	Зелений чай Greenfield	11	250
Згідно ТК	Еспресо	11	30
Згідно ТК	Капучіно	10	150
Згідно ТК	Латте	10	180
Холодні напої власного виробництва		57	
Згідно ТК	Цитрусовий лимонад (вода, лимон, апельсин, цукор)	28	300
Згідно ТК	Холодний малиново-м'ятний чай	29	300
Хліб, хлібобулочні		104	
	Пшеничний хліб грубого помелу	20	30
	Житній хліб	20	30
	Піта	20	30
	Чабатта	20	30
	Булочки з пшеничного борошна	24	30

Таблиця 3.24 – Денна виробнича програма ресторану першого класу на 144 місце (напої)

Назва напою	Кількість пляшок або порцій ,шт.	Ємність пляшки/ величина порції, л
Горілка та горілчані вироби	18	
Горілка «Nemiroff Original», Україна	5	0,7/0,075
Горілка «Nemiroff Delicat», Україна	5	0,7/0,075
Горілка «Finlandia», Україна	8	0,7/0,075
Коньяки і бренді	25	
Коньяк «Закарпатський»****, Україна	5	0,7/0,01
Коньяк «Арагат» ***, Армения	5	0,7/0,01
Коньяк «Асканелі», Грузія	5	0,5/0,01
Коньяк «Hennessy», Франція	5	0,5/0,01
Віскі «Jack Daniels», Америка	5	0,7/0,01
Лікери	15	
Шоколадний «Vana Tallinn», Естонія	5	0,5/0,01
«Original», Ірландія	5	0,7/0,01
«Arran Gold», Шотландія	5	0,7/0,01
Виноградні вина	25	
«Шардоне», біле сухе, Україна	5	0,75/0,15
«Donna Francesca Poit», біле сухе, «Toso», Італія	5	0,75/0,15
«Ізабелла», рожеве напівсолодке, «Koblevo», Україна	5	0,75/0,15
«Rose D`anjou», напівсолодке «Bartov Cuestier», Франці	5	0,75/0,15
«Каберне Мерло», червоне сухе, «Колоніст», Україна	5	0,75/0,15
Шампанське та ігристі вина	20	
Шампанське «Fragolino», біле напівсолодке, «Fiorelli», Італія	5	0,75
Шампанське «Fragolino», червоне напівсолодке, «Fiorelli», Італія	5	0,75
Ігристе вино «Odessa», біле напівсухе, Україна	5	0,75
Ігристе вино «Ламбуско», біле напівсолодке, Італія	5	0,75
Пиво	28	
«Starograman», Україна	7	0,5
«Львівське 1715», Україна	7	0,5
«Rauchbier Morzen», Німеччина	7	0,5
«Bernard», Чехія	7	0,5
Мінеральні та фруктові води	135	
Вода мінеральна «Vorjomi»	40	0,5
Вода мінеральна «Моршинська»	43	0,5
Напій безалкогольний сильно газований «Coca-Cola Zero Sugar»	13	0,5
Напій безалкогольний сильно газований «Coca-Cola»	13	0,5
Напій безалкогольний сильно газований «Sprite»	13	0,5
Напій безалкогольний сильно газований «Fanta»	13	0,5
Соки	21	
«Наш сік» в асортименті	21	0,5

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

В організації технологічного процесу виробництва кулінарної продукції важливе планування та замовлення необхідної сировини відповідно до меню закладу та організація приготування страв відповідно до встановлених стандартів якості. У табл. 3.25 наведений перелік сировини, напівфабрикатів та продовольчих товарів необхідний для функціонування закладу ресторанного господарства.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
1	2	3
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина	Охолоджена
	Яловичина	Охолоджена
	Качині ніжки	Охолоджені
	Курка	Охолоджена
	Свинина	Охолоджена
Риба та морепродукти	Лосось	Охолоджений
	Креветки	Заморожені
	Кальмар	Заморожений
	Скумбрія	Охолоджена
	Судак	Охолоджений
	Хек	Охолоджений
	Окунь	Охолоджений
М'ясна та рибна гастрономія	Шинка	Фасована
	Балик	Фасований
	Бекон	Фасований
	Лосось с.с	Фасований
	Сьомга	Фасована
	Масляна риба с.с	Фасована
	Горбуша с.с	Фасована
Молоко, молочні та жирові продукти	Масло вершкове 82%	Фасоване
	Сир «Голандський»	Фасований
	Сир «Брі»	Фасований
	Сир «Дорблю»	Фасований
	Сир «Камамбер»	Фасований
	Йогурт «premiata» 7%	Фасований
	Йогурт «Чудо» 2.5%	Фасований
	Вершки «Простоквашино» 15%	Пакетовані
	Молоко 3.5%	Пакетовано
	Яйця курячі	Свіжі

	Моцарела	Фасована
	Пармезан	Фасований
	Вершковий сир	Фасований
	Фета	Фасована
	Бринза	Фасована
	Сулугуні	Фасований
	Рікота	Фасована
	Бурата	Фасована
	Сметана 10%	Фасована
	Козячий сир	Фасований
	Морозиво	Фасоване
Овочі та зелень	Огірок	Свіжий
	Помідор	Свіжий
	Картопля	Свіжа
	Петрушка	Свіжа
	Кріп	Свіжий
	Цвітна капуста	Свіжа
	Морква	Свіжа
	Брюсельська капуста	Свіжа
	Броколі	Свіжі
	Шампіньйони	Свіжі
	Листя салату	Свіжі
	Кукурудза	Свіжа
	Перець чілі	Свіжий
	Цибуля ріпчаста	Свіжа
	Цукіні	Свіжий
	Трюфель	Свіжий
	Перець болгарський	Свіжий
	Рукола	Свіжа
	Листя салату	Свіжі
	Капуста	Свіжа
	Буряк	Свіжий
	Чебрець	Свіжий
	Розмарин	Свіжий
	Баклажани	Свіжі
	Часник	Свіжий
	Квасоля	Сушена
	Шпинат	Свіжий
	Авокадо	Свіжий
Фрукти та ягоди	Родзинки	Сушені
	Яблука	Свіжі
	Малина	Свіжа
	Апельсин	Свіжий
	Ананас	Свіжий
	Курага	Сушена
	Лимон	Свіжий
	Журавлина	Свіжа
Бакалійні товари	Цукор	Фасований
	Джем	Фасований

	Мед	Фасований
	Гірчиця	Фасована
	Сіль	Фасована
	Ваніль	Фасована
	Фундук	Фасований
	Волоський горіх	Фасований
	Мускатний горіх	Фасований
	Кускус	Фасований
	Оливки	Мариновані
	Перець чорний	Фасований
	Каперси	Фасовані
	Оливкова олія	Фасована
	Соняшникова олія	Фасована
	Соевий соус	Фасований
	Коріандр	Фасований
	Лавровий лист	Фасований
	Мигдаль	Смажений
	Арахіс	Смажений
	Кориця	Фасована
	Пластівці кукурудзяні	Фасовані
	Оцет бальзамічний	Фасований
Сипучі продукти	Рис	Фасований
	Каша вівсяна	Фасована
	Каша манна	Фасована
	Крохмаль кукурудзяний	Фасований
	Борошно	Фасоване
	Крупа кукурудзяна	Фасована
	Желатин	Фасований
Кондиторські та хлібобулочні вироби	Багет	Свіжий
	Хліб пшеничний	Свіжий
	Хліб житній	Свіжий
	Булочка з насінням льону	Свіжа
	Булочка з пшеничного борошна	Свіжа
	Круасан з шоколадом	Свіжий
	Круасан зі згущеним молоком	Свіжий
	Чіабата	Свіжа
	Піта	Свіжа
Напої алкогольні	Горілка «Nimiroff»	Пляшкова
	Горілка «Finlandia»	Пляшкова
	Коньяк «Закарпатський»	Пляшковий
	Коньяк «Арапат»	Пляшковий
	Коньяк «Асканделі»	Пляшковий
	Коньяк «Hennessy»	Пляшковий
	Віскі «Jack Daniels»	Пляшковий
	Лікер шоколадний «Vana Tallinn»	Пляшковий
	Лікер «Original»,	Пляшковий
	Лікер «Arran Gold»,	Пляшковий
	Вино «Шардоне»	Пляшкове

	Вино «Donna Francesca Poit»	Пляшкове
	Вино «Ізабелла»	Пляшкове
	Вино «Rose D'anjou»,	Пляшкове
	Вино «Каберне Мерло»	Пляшкове
	Ігристе вино «Fragolino»	Пляшкове
	Ігристе вино «Odessa»	Пляшкове
	Ігристе вино «Ламбуско»	Пляшкове
	Пиво «Staropraman»	Пляшкове
	Пиво «Львівське 1715»	Пляшкове
	Пиво «Rauchbier Morzen»	Пляшкове
	Пиво «Bernard»	Пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Вода мінеральна «Моршинська»	Пляшкова
	Вода мінеральна «Воґжомі»	Пляшкова
	Сік «Наш сік» в асортименті	Пляшковий
	Кокакола	Пляшкова
	Фанта	Пляшкова
	Спрайт	Пляшкова

Структурно – технологічну схему організації виробництва ресторану наведено на рис. 3.2.

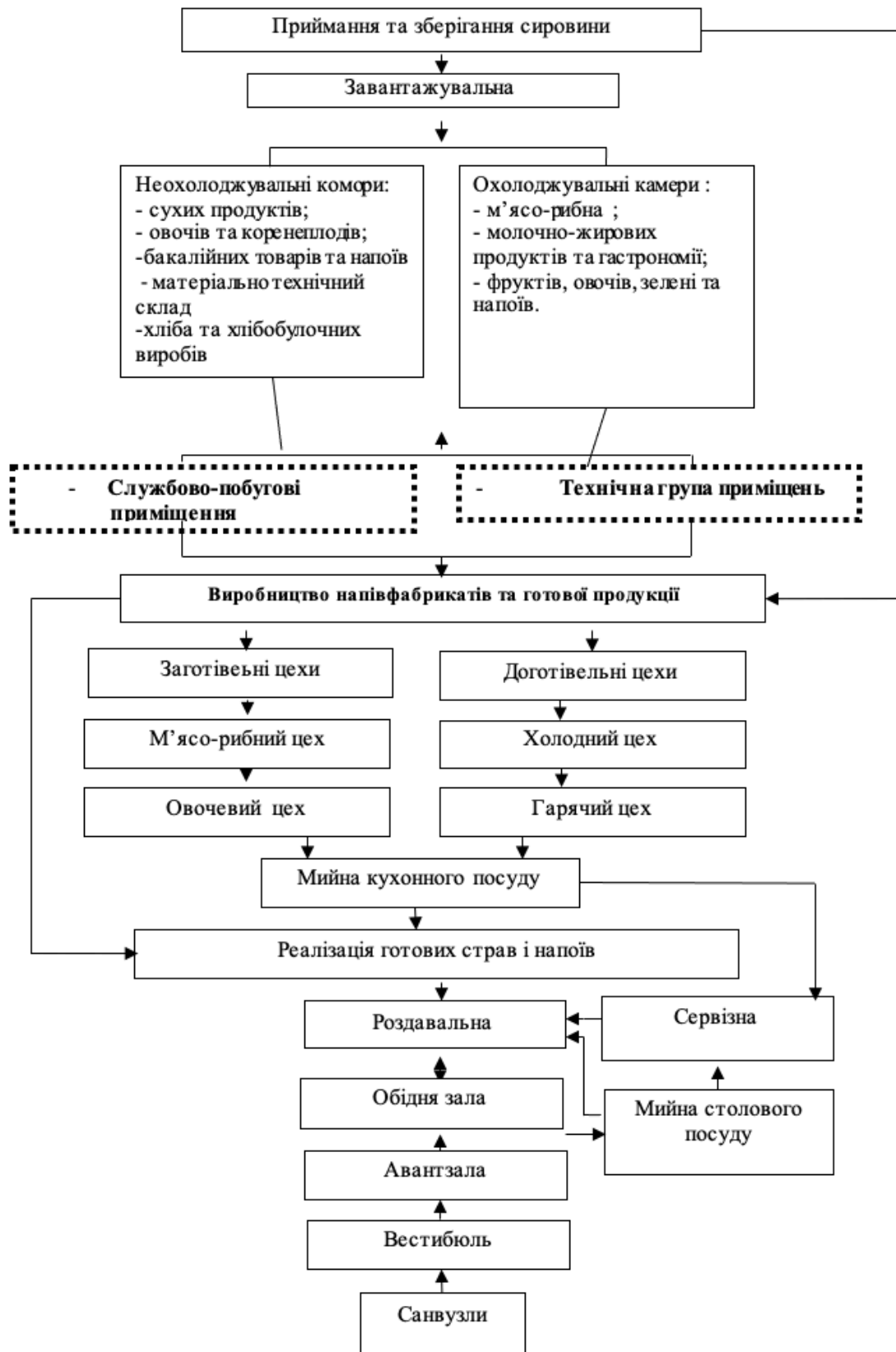


Рис. 3.2 – Структурно – технологічна схема організації виробництва ресторану

Товари та сировину прийматимуть у завантажувальній після чого відправляють у охолоджувальні та неохолоджувальні комори для зберігання або в заготівельні та доготівельні цехи для виробництва напівфабрикатів та готової продукції.

Складські приміщення ресторану складаються з 4 неохолоджувальних комор: сухих продуктів, овочів та коренеплодів, бакалійних товарів та напоїв, матеріально-технічного забезпечення та 3 холодильних камер: м'ясо-рибних, молочно-жирових продуктів та гастрономії та фруктів, овочів та зелені.

Сировина з відповідних складів надходитиме до заготівельних цехів для первинної обробки та виробництва напівфабрикатів. Напівфабрикати з м'ясо-рибного та овочевого цехів направляються в холодний та гарячий цехи закладу. У холодному цеху даного закладу буде відбуватись виробництво холодних страв та закусок, деяких солодких страв та напоїв. У гарячому цеху : гарячі закуски, перші та основні страви а також приготування гарячих солодких страв та напоїв. Завершується технологічний процес виробництва кулінарної продукції та її реалізації в обідній залі закладу ресторанного господарства.

Весь кухоний інвентарь та обладнання , після використання у процесі приготування у заготівельних та доготівельних цехах потапляє до мийної кухного посуду.

Роздавальна призначена для відпуску страв та напоїв і безпосередньо пов'язана з доготівельними цехами, сервізною, мийною столового посуду та обіднею залюю.

Оскільки інновацією готелю є виробництво рибних страв в ресторані, то розраховуємо гарячий цех, в якому будуть виготовлятися страви.

Приміщення гарячого цеху новоствореного закладу ресторанного господарства має зручний зв'язок з доготівельними та заготівельними цехами, зі складськими приміщеннями, роздавальною і торговим залом ресторану.

Структура гарячого цеху наведена на рис 3.3



Рис. 3.3 - Структура гарячого цеху

Виробнича програма гарячого цеху складається відповідно до меню закладу та базується на асортименті страв, що реалізуються у закладі ресторанного господарства. Денна виробнича програма гарячого цеху наведена у табл 3.26.

Таблиця 3.26 - Денна виробнича програма гарячого цеху

Найменування страви	Вихід страви , г	Кількість порцій, шт
1	2	3
Бекон смажений	60	58
Овочі варені (цвітна капуста, морква, брюсельська капуста, броколі)	25/25/25	72
Овочі гриль (кукурудза, цукіні, перець болгарський)	25/25/25/25	72
Рисова молочна каша з родзинками (рис, молоко, цукор, родзинки)	100	48
Вівсяна каша на молоці з сухофруктами (вівсяна крупа, молоко, курага, родзинки)	70	48
Манна каша з джемом (манна крупа, молоко, джем)	150	48
Яєчня «Бенедикт» з лососем (Яйця, хліб пшеничний, сіль, масло вершкове, сік лимона, лосось)	120	58
Смажені яйця з беконом (яйця, бекон зелень)	50/15	57
Омлет з капрезе та соусом «Песто» (яйця, моцарела, помідори, рукола)	100/25/25	57
Омлет з шинкою (сир «Голандський», шинка)	100/25/25	57
Вівсяні млинці з вишнею (яйця, вівсяна мука, цукор, молоко, вишня)	100/20	46
Запіканка з кисломолочним сиром та родзинками (яйця, мука,	120	46

цукор, молоко, сир кисломолочний, родзинки)		
Грінки з тунцем та авокадо (хліб ржаний, авокадо, тунець, оливкова олія, зелень)	35/20/20	20
Крем суп зі свіжої форелі (форель, картопля, вершки, горох, морка, цибуля, зелень)	300	45
Гречані млинці з фореллю (млинці з гречаного борошна, форель, цибуля, часник, вершковий сир)	210	17
Шпинатні млинці з лососем (млинці зі шпинатом ,лосось, вершковий сир)	210	17
ФішБургер з лососем та шпинатним соусом (лосось, шпинат, сир, яйця, оливкова олія, помідор, огірок, листя салату, ржана булочка)	250	27
Окунь з грибами та спаржею (окунь, печериці, спаржа, цибуля, часник, лимон)	170/80	27
Кедровий лосось з рисом та в'яленими томатами (лосось, кедрові горішки, в'ялені томати , рис)	170/80	27
Кабачковий рулет з лососем (кабачок, сир твердий, лосось, лимон, мед, трави)	175	27
Рибний шніцель з дайконом , мигдалем та вівсяними пластівцями (скупбрія, дайкон, цибуля рупчаста, зелень петрушки, молоко, яйця курячі, вівсяні пластівці, мигдаль)	210	50
Рибний шніцель з пюре зі шпинату (лосось, цибуля ріпчаста, молоко, яйця, вівсяні пластівці, мигдаль, картопля, шпинат, кабачок)	190/60	27
Стейк гриль зі свіжої щуки (щука, часник ,лимон , листя салату)	210	27
Хлібці рибні з дайконом (скупбрія ,дайкон, вівсяні пластівці, молоко, яйця, оливкова олія)	75	27
Курячий рулет зі шпинатом та волоськимигоріхами (курка, сир фета, шпинат, волоськігоріхи, оливковаолія)	70	139
Жульєн з кальмаром (кальмар, печериці, вершки, пармезан, моцарела)	70	38
Жульєн з грибами (печериці, вершки, пармезан, моцарела)	70	38
Запечені баклажани під голандським соусом (баклажани, помідори, шпинат, сир моцарела, яйця, масло)	70	38
Сир запечений з журавлинним соусом (сулугуні, яйце, сухарі, журавлинний соус)	50/20	39
Буйабес (бульйон, томатна паста , креветки, біле вино, цибуля ріпчаста, хек, часник)	300	338
Бульйон з курячими ньоккі та овочами (курячий бульйон, курка, картопля, борошно, яйця, цибуля, часник, квасоля, брокколі)	300	116
Борщ (курячий бульйон, свиннина, картопля, цибуля, часник, капуста ,буряк)	300	338
Грибний крем-суп (картопля, гриби, цибуля, вершки 20%)	300	39
Риба з томатним конфі з овочами (скупбрія, морква, цибуля, болгарськийперець, помідори, томатний соус, перецьчили)	185	10
Філе судака запеченеу вершках (філе судака, шпинат, вершки, морква, картопля, помідори)	210	10
Рибні тефтелі з буряком (хек, окунь, жовток, цибуля, морква, буряк, сухарі)	230	10
Яловичина з брокколі (яловичина, брокколі, сметана, вершки, олив-	150/110	30

коваолія)		
Печеня (свинина, морква, цибуля, картопля, гриби, часник, томатна паста, червоне вино)	250	37
Свиняча вирізка з яблучним пюре (свиняча вирізка, цибуля, вершкове масло, вершки, мускатний горіх, яблука, мед, перець чилі)	150/100	37
Курячі крильця з апельсиновим конфіна грилі (курячі крильця, апельсин, гірчиця, кускус)	200/100	37
Запечена качка з баношем (качка, цибуля, морква, перець болгарський, часник, олія соняшникова, крупа кукурудзяна, молоко, вершки, пармезан)	150/100	38
Рататуй (баклажани, цукіні, картопля, помідори, томатна паста, часник, цибуля, пармезан, олія рослинна, вершкове масло, борошно, молоко)	250	46
Пряна запечена картопля (картопля, оливкова олія, розмарин, часник)	250	46
Овочеve ризотто з козячим сиром (рис, баклажани, оливкова олія, козячий сир, біле вино, бульйон, пармезан)	300	47
Тальятеле з грибами (борошно пшеничне, бекон, пармезан, цибуля, яйця, вершки 30%, петрушка)	300	46
Лазанья з грибами (борошно пшеничне, яйця, шампінйони, томатна паста, цибуля, часник, молоко, вершкове масло, пармезан)	300	46
Ризото зі шпинатом та грибами (рис, шпинат, білі гриби, пармезан, вершки 30%, олія оливкова)	300	185
Штрудель яблучний з морозивом (борошно, масло вершкове, яйця, олія соняшникова, яблука, цукор, сухарі мелені, кориця мелена, родзинки, ванілін, жовтки, молоко, крохмаль кукурудзяний, морозиво)	300	103

Визначення кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху, Няв, здійснюється шляхом розрахунку норм часу на одиницю готової продукції за формулою (3.1):

$$N_{\text{яв}} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (3.1)$$

$$N_{\text{яв}} = 462610 : (3600 \times 8 \times 1.14) = 14,09$$

де Н кількість людино-годин гарячого цеху, люд.-год.;

100 - кількість людино-годин, необхідних для приготування їжі, трудомісткість якої дорівнює 1, люд.-год.;

T - тривалість робочого дня працівника, год.;

λ – коефіцієнт, що враховує ріст продуктивності праці ($\lambda = 1,14$) (застосовується тільки при механізації процесу).

Кількість людино-год, H , людино-год, для гарячого цеху розраховується за формулою 3.2:

$$H = N_{стр} \times K_{тр}, \quad (3.2)$$

де $N_{стр}$ - кількість реалізованих порцій даного виду страви за день, шт.;

$K_{тр}$ - коефіцієнт складності даної страви.

Таким чином, чисельність виробничого персоналу, необхідна для виконання виробничої програми гарячого цеху, становить 14 осіб.

У табл. 3.27 наведений перелік необхідного обладнання для гарячого цеху.

Таблиця 3.27 - Перелік необхідного обладнання для гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість ,шт	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання м ²
Електрична плита з духовою шафою	ПЕ-6-Ш	2	1370x700x850	1.4
Контакт-гриль	NPL-EGD20E	2	580x410x190	0.4
Блендер	MSM2620B	2	385x60x60	0.2
Плита електрична	«Стандарт»	4	1000x700x850	2.0
Витяжний зонт	Авелон	4	600x600x400	2.4
Параконвектомат	Rational	1	920x874x975	0.45
Виробничий стіл	LTGR12	3	900x500x850	1.35
Холодильна шафа	Beko	1	810x470x530	0.45
Ваги настільні електронні	Jadever NWTН-10K	2	250x290x95	0.1
Мийна ванна двосекційна	Techno food	2	1200x600x850	1.2
Всього:				9.95

На підставі корисної площі та коефіцієнта використання площі гарячого цеху (0,3) визначається орієнтовна загальна площа цеху, $S_{заг}$, м²:

$$S_{заг} = 9.95 / 0,3 = 33,16 \text{ м}^2 \quad (3.4)$$

Отже, орієнтовна загальна площа гарячого цеху основного ресторану проєктованого засобу розміщення становить 33 м².

3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.

Під час сніданку передбачене самообслуговування за принципом шведського столу. В залі передбачено декілька прилавків зі стравами. Гості, проходячи вздовж прилавків, самостійно обирають та накладають страви в тарілки.

На обід та вечерю, передбачено обслуговування за типом «а ля карт». В ресторані планується повне обслуговування офіціантами, при цьому кожному офіціанту буде призначено конкретні столики та весь спектр обов'язків з обслуговування (приймання замовлень, сервірування столів, подача страв та напоїв, розрахунок з гостями та прибирання посуду), які він виконує самостійно. Система обслуговування у закладах харчування готелю розподілена на дві фази: реалізацію готової продукції та організацію споживання.

. На рис. 3.4 та 3.5 представлено схеми обслуговування за меню «а ля карт»



Рис 3.4- Структура процесу обслуговування в ресторані (перша стадія)



Рис 3.5 - Організація споживання (друга стадія)

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства визначається відповідно до розробленої структурно-технологічної схеми організації виробництва, ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» та відповідно до проведених розрахунків.

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі закладів ресторанного господарства новоствореного готелю представлено у табл. 3.28.

Таблиця 3.28 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі закладів ресторанного господарства при готелі

Необхідне устаткування				Площа обладнання м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Журнальний стіл	DC rod	1	660x440x160	1.10
Крісло	Vika	2	1040x940x880	1.48
Стійка рецепції	M-Concept	1	1900x1100x1200	1.7
Всього:				4.28
Аванзала				
Диван	Vika	2	1810x920x880	2.4
Крісло	Vika	2	1040x940x880	1.48
Журнальний стіл	DC rod	1	660x440x160	1.10
Всього:				4.98
Гардероб				
Стіл робочий	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Стілець	Stella	1	460x460x880	0.4
Шафа для одягу	ROCO	2	700x1825x550	0.9
Всього:				2.1
Зала ресторану				
Стіл на 2 персони	VMV holding	13	615x615x620	10.4
Стіл на 4 персони	VMV holding	32	915x615x620	25.6
Стіл на 6 персон	VMV holding	1	1815x615x620	0.8
Стілець	Stella	144	460x460x880	57.6
Всього:				86.4

Санвузол для чоловіків				
Умивальник	Cersanit	4	550x390x180	3.12
Унітаз	Cersanit	2	360x660x740	0.4
Пісуар	Cersanit	2	300x560x800	0.34
Всього:				3.86
Санвузол для жінок				
Умивальник	Cersanit	4	550x390x180	3.12
Унітаз	Cersanit	4	360x660x740	0.8
Всього:				3.92
Виробничі приміщення				
Гарячий цех				
Електрична плита з духовою шафою	ПЕ-6-Ш	2	1370x700x850	1.4
Контакт-гриль	NPL-EGD20E	2	580x410x190	0.4
Блендер	MSM2620B	2	385x60x60	0.2
Плита електрична	«Стандарт»	4	1000x700x850	2.0
Витяжний зонг	Авелон	4	600x600x400	2.4
Параконвектомат	Rational	1	920x874x975	0.45
Виробничий стіл	LTGR12	3	900x500x850	1.35
Холодильна шафа	FROSTY	1	810x470x530	0.45
Мийна ванна двосекційна	Techno food	2	1200x600x850	1.2
Всього:				9.95
Холодний цех				
Виробничий стіл з полицкою	LTGR12	6	900x500x850	2.7
Стелаж	HSG	1	900x500x1270	0.62
Холодильний стіл	LTGR12	1	900x500x850	0.45
Мийна ванна двосекційна	Techno food	2	1200x600x850	1.2
Холодильник	Beко	1	810x470x530	0.4
Всього:				5.37
Овочевий цех				
Мийна ванна двосекційна	Techno food	2	1200x600x850	1.2
Виробничий стіл з полицкою	LTGR12	3	900x500x850	1.35
Стелаж	HSG	1	900x500x1270	0.62
Всього:				3.17
М'ясо-рибний цех				
Мийна ванна двосекційна	Techno food	2	1200x600x850	1.2

Виробничий стіл з поличкою	LTGR12	3	900x500x850	1.0
Холодильна шафа	Juka	1	810x470x530	0.4
Морозильна шафа	Frosty	1	670x600x700	0.3
Шафа шокової заморозки	Lainox	1	700x800x700	0.4
Стіл виробничий з нержавіючої сталі	LTGR12	2	700x600x850	0.8
Стіл виробничий для розробки риби	Україна ДТ	2	700x600x850	0.8
Машина для видалення кістки з філе риби	ST591	1	580x410x190	0.2
Рибоочистка професійна	Exos-221R	1	385x60x60	0.1
М'ясорубка	Sirman	2	250x250x190	0.1
Візок для гастроємностей	LTGR	2	250x300x400	0.3
Ваги електронні	ВДТ-15фЛд	1	40x60x20	0.1
Бак для відходів	Techno food	1	800x750x1400	0.35
Холодильний стіл	LTGR10	1	900x500x850	0.45
Холодильник	Beko	1	810x470x530	0.4
Всього:				6.9
Мийна кухонного посуду				
Мийна ванна двосекційна	Techno food	4	1200x600x850	2.4
Стелаж для сушки посуду	HSG	4	900x500x1270	2.48
Всього:				4.88
Мийна столового посуду				
Мийна ванна двосекційна	Techno food	4	1200x600x850	2.4
Стелаж для сушки посуду	HSG	4	900x500x1270	2.48
Всього:				4.88
Роздавальна				
Стелаж	HSG	4	900x500x1270	2.58
Всього:				2.58
Комора для зберігання сухих продуктів				
Стелаж на 4 полиці для зберігання сухих продуктів	HSG	5	900x500x1270	3.1
Всього:				3.1
Комора бакалійних товарів, напоїв та горілчаних виробів				

Стелаж на 4 полиці	HSG	5	900x500x1270	3.1
Всього:				3.1
Комора овочів та корнеплодів				
Стелаж на 4 полиці	HSG	5	900x500x1270	3.1
Всього:				3.1
Комора для хлібу та хлібобулочних виробів				
Стелаж на 4 полиці	HSG	3	900x500x1270	1.86
Всього:				1.86
Приміщення для миття тари та інвентарю				
Мийна ванна на три секції	Techno food	2	1800x600x850	1.8
Стелаж на 2 полиці	HSG	3	900x500x1270	1.86
Всього:				3.66
Санвузол для персоналу (чоловічий)				
Унітаз	Cersanit	2	360x660x740	0.4
Умивальник	Cersanit	2	550x390x180	1.56
Пісуар	Cersanit	2	300x560x800	0.34
Душова кабіна	Cersanit	2	1000x1000x1900	2.0
Всього:				4.3
Санвузол для персоналу (жіночий)				
Унітаз	Cersanit	2	360x660x740	0.4
Умивальник	Cersanit	2	550x390x180	1.56
Душова кабіна	Cersanit	2	1000x1000x1900	2.0
Всього:				3.96
Гардероб для персоналу				
Шафа двосекційна	ROCO	10	700x1825x550	3.9
Всього:				3.9
Кабінет директора				
Стіл	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Стілець	Stella	1	460x460x880	0.4
Крісло	Nowy Styl	1	460x460x1030	0.41
Шафа	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Всього:				2.06
Бухгалтерія				
Стіл	VMV holding	1	1200x750x600	0.8
Стілець	Stella	1	460x460x880	0.4
Крісло	Nowy Styl	1	460x460x1030	0.41
Шафа	ROCO	1	700x1825x550	0.45
Всього:				2.06

Таблиця 3.29 – Склад і площі ресторану на 144 місця

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль	14
Авантзала	17
Зала ресторану з барною стійкою	317
Гардероб	7
Санвузол для чоловіків	13
Санвузол для жінок	13
Виробничі приміщення	
Овочевий цех	11
М'ясо-рибний цех	23
Гарячий цех	33
Холодний цех	18
Мийна кухонного посуду	16
Мийна столового посуду	16
Сервізна	11
Роздавальна	7
Складські приміщення	
Завантажувальна	8
Охолоджувальна камера для м'яса та риби	6
Охолоджувальна камера для фруктів, зелені та сезонних овочів	6
Охолоджувальна камера молочних та гастрономічних продуктів	6
Комора сухих продуктів	10
Комора бакалійних товарів, напоїв та горілчаних виробів	10
Комора овочів та корнеплодів	10
Комора хліба та хлібобулочних виробів	6
Приміщення миття тари та інвентарю	12
Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет директора	7
Бухгалтерія	7
Кабінет завідуючого виробництвом	8
Гардероб персоналу з душовими	23
Туалети для чоловіків	14
Туалети для жінок	13
Приміщення персоналу	10
Технічні приміщення	
Електрощитова	8
Вентиляційна камера	15
Разом	695

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Характеристика та площі приміщень оздоровчого призначення представлено у вигляді табл. 3.30.

Таблиця 3.30– Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з.п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Зал тренажерів	67	Призначена для занять спортом. буде оснащена біговими доріжками, еліптичними тренажерами, велотренажерами, кардіо тренажерами та спортивним інвентарем.
2	Кімната інструктора	8	Призначена для інструкторів спортивного комплексу. Буде оснащена кріслами, столом та шафою.
3	Масажна кімната	20	Призначена для масажу і буде оснащена масажним столом, шафою та музичним центром.
4	Сауна з роздягальною та кімнатою відпочинку	40	Приміщення оснащене обладнанням для сауни, кімната відпочинку та роздягальні обладнані всім необхідним оснащенням
5	Жіноча роздягальня з душовими та санвузлами	16	Приміщення роздягальні оснащене шафами та лавками , душовими кабінами та санвузлами.
6	Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлами	16	Приміщення роздягальні оснащене шафами та лавками , душовими кабінами та санвузлами.
7	Кімната медсестри	8	Приміщення для надання необхідної медичної допомоги оснащене кушеткою, столом та кріслом.
8	Кабінет дієтолога	8	Приміщення для складання індивідуального меню здорового харчування.

Таблиця 3.31 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Зал тренажерів	67

Кімната інструктора	8
Масажна кімната	20
Сауна з роздягальною та кімнатою відпочинку	40
Жіноча роздягальня з душовими та санвузлами	16
Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлами	16
Кімната медсестри	8
Кабінет дієтолога	8
Всього	183

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Характеристика та площі приміщень культурно-дозвільного призначення наведено у вигляді табл. 3.32.

Таблиця 3.32 – Приміщення культурно-дозвільного призначення

№ з.п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Конференц зала	100	Призначена для проведення конференцій, презентацій, семінарів, майстер класів обладнане мультимедійним обладнанням , інформаційними стендами , стільцями
2	Дитяча кімната	15	Призначена для дітей від 4 до 8 років , оснащена килимами, поличками з іграшками, мультимедійним обладнанням

Таблиця 3.33 – Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Конференц зала	100
Дитяча кімната	15
Санвузол чоловічий	6
Санвузол жіночий	6
Всього	127

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративні приміщення будуть розміщені на першому поверсі новоствореного оздоровчого готелю. Дані приміщення об'єднані в функціональні групи:

- приміщення дирекції , в дану групу входять кабінет генерального директора - 15 м², кабінет менеджера готелю - 12 м² та приймальня - 9 м² ;
- приміщення інженерно-технічного персоналу , яке складається з кабінету головного інженера - 10 м² та приміщення інженерно-технічного персоналу 15 м² ;
- приміщення адміністративного підрозділу : приміщення працівників - 12 м² ; кабінет головного бухгалтера - 12 м² , бухгалтерія - 18 м²; кабінет начальника служби безпеки та пожежної охорони- 8 м², менеджера служби управління номерним фондом- 8 м², менеджера рекреаційної служби 8 м².
- приміщення архіву -10 м².

Таблиця 3.34 – Склад і площі службово-побутових та господарських приміщень оздоровчого готелю на 147 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	15
Кабінет менеджера	12
Приймальня	9
Кабінет головного інженера	10
Приміщення інженерно-технічного персоналу	15
Приміщення працівників адміністративного підрозділу	12
Кабінет головного бухгалтера	12
Бухгалтерія	18
Кабінет начальника служби безпеки та пожежної охорони	8
Кабінет менеджера служби управління номерним фондом	8
Кабінет менеджера рекреаційної служби	14
Приміщення архіву	10
Всього	143

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень готельного підприємства узагальнені результати наведені у табл. 3.35.

Таблиця 3.35 – Склад і площі приміщень готелю на 80 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
1	2
<u>Група А. Житлова група приміщень</u>	
Група А/1. Житлові номери	
Апартаменти	85
Люкс	54
Напівлюкс	36
Стандарт одномісний	442
Стандарт двомісний	2016
Стандарт для маломобільних груп двомісний	352
Всього	2985
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	80
Кімната чергового персоналу	10
Кімната брудної білизни	8
Комора прибирального інвентарю	6
Приміщення для зберігання візків покоївок	8
Майданчик розбирання брудної білизни при білизнопроводі	6
Кімната побутового обслуговування	6
Санвузол для персоналу	7
Всього	133
Разом по групі А	
3118	
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	144
Бюро прийому і реєстрації	12.4
Кімната чергового адміністратора	8
Консьєрж – сервіс	6
Сейфова	11
Місце для багажних візків	7
Камера схову	10
Гардероб	7

Пост охорони	5.5
Санвузол для чоловіків	7.6
Санвузол для жінок	6.5
Санвузол для людей з обмеженими можливостями	3
Санвузол для персоналу	3
Медпункт	14
Всього	193,5
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Вестибюль	14
Авантзала	17
Лобі бар	57
Зала ресторану з барною стійкою	317
Санвузол для чоловіків	13
Санвузол для жінок	13
Кімната для паління	7
Овочевий цех	11
М'ясо-рибний цех	23
Гарячий цех	33
Холодний цех	18
Мийна кухонного посуду	16
Мийна столового посуду	16
Сервізна	11
Завантажувальна	8
Охолоджувальна камера для м'яса та риби	6
Охолоджувальна камера для фруктів, зелені та сезонних овочів	6
Охолоджувальна камера молочних та гастрономічних продуктів	6
Комора сухих продуктів	10
Комора бакалійних товарів, напоїв та горілчаних виробів	10
Комора овочів та корнеплодів	10
Комора хліба та хлібоббулочних виробів	6
Приміщення миття тари та інвентарю	12
Кабінет директора	7
Бухгалтерія	7
Кабінет завідуючого виробництвом	8
Гардероб персоналу з душовими	23
Туалети для чоловіків	14
Туалети для жінок	13

Приміщення персоналу	10
Електрощитова	8
Вентиляційна камера	15
Всього	752
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Зал тренажерів	67
Кімната інструктора	8
Масажна кімната	20
Сауна з роздягальною та кімнатою відпочинку	40
Жіноча роздягальня з душовими та санвузлами	16
Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлами	16
Кімната медсестри	8
Кабінет дієтолога	8
Всього	183
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Конференц зала	100
Дитяча кімната	15
Санвузол чоловічий	6
Санвузол жіночий	6
Всього	127
Разом по групі Б 2	
	1248,5
<u>Група В.</u>	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	15
Кабінет менеджера	12
Приймальня	9
Кабінет головного інженера	10
Приміщення інженерно-технічного персоналу	15
Приміщення працівників адміністративного підрозділу	12
Кабінет головного бухгалтера	12
Бухгалтерія	18
Кабінет начальника служби безпеки та пожежної охорони	8
Кабінет менеджера служби управління номерним фондом	8
Кабінет менеджера рекреаційної служби	14
Приміщення архіву	10
Всього	143
Разом по групі В	
	143

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа засобу розміщення, $S_{роб}$, м²[29] :

$$S_{роб} = S_{кор} \times K_1, \quad (3.8)$$

$$S_{роб} = 4516,5 \times 1,18 = 5329,47 \text{ м}^2$$

де $S_{кор}$ – корисна площа підприємства, м²; K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 \div 1,25$ (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць) [29].

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (такі як стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти та інше), розраховано загальну площу засобу розміщення, $S_{заг}$, м² [29] :

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 \quad (3.9)$$

$$S_{заг} = 5329,47 \times 1,07 = 5702,53 \text{ м}^2$$

де $S_{роб}$ – робоча площа готельного підприємства, м²; K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць) [29].

Проектований готель буде побудований за централізованою системою, тобто однією будівлею, яка буде мати 5 поверхи. Отже, можна вирахувати площу кожного поверху.

Оздоровчій готель на 80 номерів буде мати 5 поверхів. Довжина готелю, що проектується буде – 72000, ширина – 30000. Площа першого поверху складає – 2160 м².

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Оздоровчій тризірковий готель, що проектується, буде побудований на земляний ділянці за адресою : Вулиця Шевченка , Чернігів, Чернігівська область, Україна, 14000 (координати 51.496275, 31.310185). Привабливість даної території забезпечується наявністю історико-культурних надбань , кліматичних , природніх, лікувально-оздоровчих ресурсів. Рельєф місцевості, де розташована ділянка під будівництво, – пологий, схили та насадження відсутні. Глибина промерзання ґрунту на глибину 50 см відбувається при температурі $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$. Ґрунтові умови на будівельному майданчику характеризуються наявністю дерново-підзолистих та темно-сірих підзолених ґрунтів. Район будівництва знаходиться у міській місцевості, поблизу історичного центру міста , біля річки. П'ятиповерхова будівля готелю не порушить природно-архітектурний ландшафт місцевості.

Будівництво готелю на даній ділянці буде здійснено відповідно до будівельних, санітарних, протипожежних норм і правил. Та з дотриманням санітарно-гігієнічних та екологічних вимог, без шкоди для навколишнього середовища.

Розмір ділянки був обраний з урахуванням специфіки експлуатації готельного підприємства і його місткості. Розмір площі ділянки під будівництво розрахований за формулою, та складає $30 \times 147 = 4410\text{ м}^2$. Ділянка має прямокутну форму.

Ділянка , розташована поблизу центру міста, тому має зручну транспорту досяжність.

Територія майбутнього готелю є достатньою для розташування готельного підприємства, спортивного майданчика, саду, ігрового майданчика для дітей та автостоянки.

Біля центрального входу в готель передбачена автостоянка, що охороняється, для гостей готелю на 20 місць та стоянка для велосипедів. На задньому дворі готелю передбачена автостоянка для працівників.

На території готелю будуть розташовані спортивні майданчики для занять спортом на вулиці та невеликий сад для відпочинку та занять йогою. Площа озеленення складає ділянки навколо готелю складає 50%.

Пішохідні шляхи відокремлені від під'їзних шляхів. На території готелю також передбачені велосипедні доріжки. Доріжки та під'їзні шляхи вимощені асфальтобетонним покриттям.

Освітлення території новоствореного готелю буде здійснено ввечорі та вночі. Освітлення вмикатиметься автономно і буде здійснюватися за допомогою наземних ліхтарів денного світла.

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

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Водопостачання. Розрахунок витрат води. Загальні витрати води, $V_{заг}$, м³, розраховуються за формулою [29]:

$$V_{заг} = \sum((q_{гп} \times N) / 1000) \times T + V_{п} \quad (4.1)$$

$$V_{заг} = ((266 \times 147) : 1000) \times 365 + 2508,8 = 16781,03 \text{ м}^3$$

де $q_{гп}$ – норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце); N – кількість місць у готелі, місць; T – кількість робочих днів готелю на рік, діб; $V_{п}$ – витрати води на полив території, м³.

У тому числі гарячої води, $V_{гар}$, м³ [29]:

$$V_{гар} = \sum((q_{гп гар} \times N) / 1000) \times T \quad (4.2)$$

$$V_{гар} = ((157 \times 1470) : 1000) \times 365 = 8423,83 \text{ м}^3$$

Де $q_{гп гар}$ – норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба·місце).

Витрати води на полив території, $V_{п}$, м³, визначають за формулою [29]:

$$V_{п} = (V_{к} \times S_{д} \times \tau \times T_{п}) / 710 \quad (4.3)$$

$$V_{п} = (1,08 \times 4410 \times 2 \times 187) / 710 = 2508,8 \text{ м}^3$$

де $V_{к}$ – норма витрат води одним поливним краном за годину, м³ ($V_{к} = 1,08$ м³/год.); $S_{д}$ – площа ділянки, яку поливатимуть, м²; τ – час роботи поливного крана

за добу, год. ($\tau=2\dots3$ год.); T_n – період поливу території протягом року, діб ($T_n \sim 187$ діб); 710 – площа, яку обслуговує один кран, м².

Для облаштування внутрішніх мереж холодного і гарячого водопостачання, у проєктованому готелі, будуть застосовані поліпроленові труби виробника «Foga». Вони призначені для транспортування рідин та застосовуються для прокладання систем холодного і гарячого водопостачання, опалення та теплої підлоги. Дані труби є довговічними, стійкими до корозії, виривалими, легкі у монтажу, міцними та нетоксичними.

Система водопостачання новоствореного готелю буде розділена на три частини: протипожежну, яка включатиме оцинковані труби діаметром 82 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову, яка буде складатися з полівінілхлоридних труб діаметром 102 мм, підключених до змішувачів та кранів; та виробничу, що передбачає використання поліпропіленових труб діаметром 102 мм з підключенням до технологічного обладнання [29].

Система гарячого водозабезпечення прийнята централізована від нагрівача в тепловій пункті з оцинкованих труб $\varnothing 50$ мм. Для введів будуть використані пластмасові труби, прокладені з нахилом 0,003–0,005 до зовнішніх мереж. Ввід закінчуватиметься водомірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник, що буде встановлений на трубопроводі між двома засувками.

Трубопровід буде прокладено вздовж стін та колон прямолінійним методом прихованого прокладання використовуючи панелі [29].

Каналізація. Оздоровчій готель 3* на 80 номерів буде спроектовано з внутрішньою та зовнішньою системою каналізації «Uronor».

Система внутрішньої каналізації Uronor складається з поліпроленових труб діаметрами 50, 75 і 110 мм, фітінгів і спеціалізованих компонентів для монтажу. Ця система включає сифони, підключення для сантехнічного обладнання та побутової техніки, а також трапи та переливи.

Впровадження каналізаційної системи передбачає використання двох класів жорсткості. Клас SN 4 застосовується для труб у звичайних внутрішніх каналізацій-

них системах, а також в дворових каналізаційних мережах, під доріжками для пішоходів та велосипедистів і в аналогічних місцях. Для транспортних зон передбачені труби класу SN 8 [30].

Зовнішня каналізація включатиме сміттєвидалення і дощову каналізацію. Дощова каналізація буде введена у вуличну каналізаційну мережу.

Система пожежогасіння. У приміщеннях готелю та ресторану оздоровчого готелю буде встановлено систему пожежогасіння «Ansul R-102». Система являє собою конструйовану з готових механічних і електричних компонентів систему. Висока ефективність пожежогасіння досягається за рахунок цілеспрямованої установки розпилювальних сопел на передбачувані вогнища загоряння. Цей метод забезпечує найбільш економічне використання вогнегасної речовини і зменшує розмір або кількість резервуарів для його зберігання [31].

Система протипожежного захисту діє шляхом розпилення рідкої вогнегасної речовини "ANSULEX" у повітрі, на пиловловлювачах, на кухонних поверхнях та в витяжній системі. Ця речовина характеризується низьким показником рН та розпилюється з встановленою попередньо інтенсивністю подачі для ефективного гасіння пожежі [31].

Опалення. Проводимо розрахунок витрат тепла на опалення за формулою :

$$Q_0 = q_0 \times V_0 \times T_0 \times \Delta t \times R_1, \quad (4.4)$$

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 20822,1 \times 4000 \times 15 \times 1,28 = 563,75 \text{ Гкал}$$

$$V_0 = S_{нов} \cdot h_1 + \sum_{i=1}^n S_i \cdot h_i \quad (4.5)$$

$$V_0 = 5640,6 \times 3,5 + 2160 \times 0,5 = 20822,1 \text{ м}^2$$

У готелі буде встановлена центральна система опалення, джерело тепла буде розташоване поза опалювальними приміщеннями. Опалення буде здійснюватися за допомогою пари з низьким тиском. Тиск пари становитиме до 0,5 атмосфер, а температура досягатиме 110 °С.

Суть роботи цієї системи опалення полягає у виробленні пари в котлах. Ця пара подається по трубопроводах до опалювальних приладів, де відбувається її конденсація. Утворений конденсат відводиться по трубах, напряму до котла або в конденсаційний бак; звідти вода перекачується до парового котла, де знову піддається процесу випаровування [32].

Тип опалювальних приладів системи опалення – панельні радіатори. Головною їх перевагою є високий показник тепловіддачі, в порівнянні з радіаторами секційного типу. Вони дуже легко підбираються та монтуються до будь-яких приміщень завдяки різноманітності моделей та варіантів, в яких вони можуть бути виконані [32].

Вентиляція. Основним завданням системи вентиляції готелю є створення комфортних умов для внутрішнього мікроклімату і дотримання вимог норм і правил. Для цього для проєктованого готелю було обрано центральну, припливно-витяжну систему вентиляції – Daikin80GM. Дана система забезпечить ефективну вентиляцію та оптимальний мікроклімат у всіх приміщеннях готелю. Вентиляційна установка Daikin VKM-GB забезпечує енергозберігаючу вентиляцію завдяки рекуперації тепла та вологи, опаленню та охолодженню приміщень.

Споживна потужність - 330Вт, потік повітря 750 м/год, максимальний тиск па 280 Па.

Система вентиляції для кожного житлового приміщення має дві частини - вентиляцію для основного приміщення та для санітарного вузла. Вони мають працювати незалежно одна від одної, а їх об'єднання не допускається. У житловій частині номера здійснюється приточно-витяжна вентиляція, а в санвузлі - лише витяжка. Рекомендується зробити приплив трошки потужнішим, щоб повітря з туалетної кімнати не потрапляло в основне приміщення. Дифузори для витяжки та припливу слід розміщувати на максимально віддалену відстань один від одного для забезпечення якісного повітрообміну. Вентиляція технічних приміщень працює за тим же принципом, причому обмін повітря розраховується з урахуванням призначення приміщення [33].

Кондиціонування. В оздоровчому готелі буде встановлено автоматизовану, центральну систему кондиціонування повітря VRS 700 , яка працює автоматично, незалежно від зовнішніх чинників і відповідає всім санітарно гігієнічним вимогам для житлових та громадських приміщень. Центральні системи кондиціонування будуть розташовані поза зоною кондиціонованих приміщень.

Центральні кондиціонери серії VRS дають змогу здійснювати повний комплекс процесів оброблення повітря: фільтрацію, нагрівання, охолодження, осушення, зволоження, регенерацію та регенерацію тепла та холоду, шумозаглушення [34].

Енергозабезпечення. Електропостачання готелю передбачається від вступно-розподільного щита, Що буде встановленого на фасаді 1-го поверху.

Вся проводка здійснюється за допомогою мідного кабелю перетином 2.5 мм у гумовій оплітці в поліхлорвінілових трубах діаметром 2 см, які задалегідь укладені в штукатурку плюс заземлюючий провід. Для підключення електро побутових приладів на висоті 0.4 - 0.9 м від підлоги розташовані електро-розетки.

Тип електромережі: Трифазна система забезпечує стабільну постачання електроенергії та відповідає вимогам більшості великих готелів та ресторанів.

Марка генератора: Caterpillar C175-20 Дизельна електростанція відкритого виконання. Обладнання відповідає наступним стандартам: IEC60034-1, IEC60034-22, IS03046, IS08528, NEMA MG 1-32, NEMA MG 1-33, 2004/108/EC, 2006/42/EC, 2006/95/EC.

Максимальна потужність : 4000 ВА / 3200 кВт

Тип генератора: Caterpillar 3055 50Гц

Напруга : 380В, 3 фази.

Загальні витрати електроенергії розраховуються за формулою [29] :

$$P=(P_{ж} \times N + P_{зг} \times N_1 + P_{фо} \times S_{фо} + P_{ав} \times N_{ав}) \times T \quad (4.7)$$

$$P=(0.50 \times 147 + 1.03 \times 144 + 0.60 \times 163 + 20 \times 0.05) \times 365 = 117026,300 \text{ кВт}$$

Система безпеки та зв'язку. Головна мета системи безпеки - гарантування надійного захисту від будь-яких недозволених проникнень. Під захист потрапляють

службові приміщення, камери тимчасового зберігання, комори, кабінети адміністрації, апаратні, пультові кімнати та каса. Фахівці компанії "AJAX" аналізують всі особливості планування та усувають можливі вразливі місця в готелі. Застосування такої охоронної системи дозволить забезпечити постійний захист майна 24/7 з орієнтацією на завдання системи - запобігання незаконним проникненням.

Обладнання включає бездротовий датчик відкриття дверей, датчики руху з функцією фотопідтвердження, клавіатуру та контрольну консоль. Ця система призначена для надійного захисту як співробітників, так і гостей новоствореного готелю.

Система пожежної безпеки готелю є критично важливою складовою, якій слід приділити особливу увагу. Своєчасне виявлення загрози пожежі є необхідним у місцях, де знаходиться багато людей. Встановлення датчиків диму і вогню дозволить вчасно виявляти небезпеку і вживати заходів для її запобігання та контролю. Пожежна сигналізація в "AJAX" забезпечить захист від пожеж та загорянь на всій території закладу готельного господарства.

Моніторинг і система відеоспостереження відіграють ключову роль у вирішенні різних аспектів безпеки. Устаткування: камери «AJAX» для вулиці і приміщення, система відеоспостереження.

Можливості системи:

- Широкий кут огляду (360 °),
- Доступ Wi-Fi
- Функція Rapid Rescan
- Хмарне сховище - зберігання записів до 30 днів.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Для оформлення оздоровчого готелю було обрано еко-стиль.

Основні характеристики цього стилю - дизайн, що викликає відчуття спокою і природної гармонії, вільні простори, наповнені світлом, і природна колірна гамма. Еко-стиль означає неперевантажувати інтер'єр і наповнювати його лише необхідним.

Приклад дизайну вестибюлю наведений на рис. 4.1.



Рис. 4.1- приклад дизайну вестибюлю

Використання натуральних матеріалів для оздоблення та декорування, таких як дерево, бамбук, камінь, глина, кераміка, паперові шпалери та натуральний текстиль, втілює еко-стиль в інтер'єрі.

Кольорова гамма для інтер'єрів в стилі еко: всі відтінки зеленого, небесно блакитний, коричневий, бежевий, пісочний, жовтий, білий.

Стіни в еко-стилі часто оформляють у світлих тонах, таких як білий, молочний або бежевий, з акцентами на дереві, бамбуку, камені, паперових шпалерах, керамічній плитці та живих рослинах. Приклад представлено на рис. 4.2.



Рис 4.2 – дизайн житлової кімнати номеру двумісний стандарт

Оздоблення деревом, каменем і плиткою чудово доповнює еко-стиль. Гармонійно виглядають також паркет і коркові панелі.

Підлогу можна застелити м'якими, схожими на траву килимами з високим ворсом, а у ванних кімнатах і туалетах зручно розташувати килимки.

Обираючи предмети інтер'єру, слід звернути увагу на екологічно чисті матеріали та лаконічні форми.

Корпусні меблі повинні бути раціональними і легкими, не перевантажувати інтер'єр своєю масивністю.

На рис. 4.3 представлено варіант оформлення зони відпочинку спортивного центру готелю.



Рис. 4.3 - варіант оформлення зони відпочинку спортивного центру готелю

Для завершення дизайну особливу увагу варто приділити декору та аксесуарам. Кашпо для підвісних рослин, плетені кошики для фруктів і дрібниць, скляні журнальні столики, декоровані камінчиками, акваріуми і флораріуми, або ж справжнє дерево – стануть гарними доповненнями інтер'єру.

Прості форми, нечіткі геометричні візерунки, виключення яскравих кольорів, що привертають увагу, і контрастні кольори – основні риси дизайну ванної кімнати в стилі еко.(рис 4.4)



Рис 4.4 – варіант оформлення ванної кімнати номеру люкс.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1 Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення

Формула 5.1 використовується для розрахунку прибутку від операційної діяльності готельного підприємства [29] :

$$\text{До. д.} = \text{Дн. ф.} + \text{Дз. р. г.} + \text{Дін. п.} \quad (5.1)$$

де Дн.ф. – дохід від продажу номерів/місць ;

Дз.р.г – дохід закладів ресторанного господарства ;

Дін.п. – дохід від реалізації послуг інших господарських підрозділів [29].

Формула 5.2 визначає пропускну спроможність готелю, промислового об'єкта чи кількості осіб за одиницю часу:

$$\text{ПС} = \sum \text{Ні} \times \text{Мі} \times \text{Д} \quad (5.2)$$

де ПС – пропускну спроможність готелю;

Ні – кількість номерів і-го типу і категорії в експлуатації у плановому році, шт.;

Мі – кількість місць у номері і-го типу і категорії у плановому році, шт.;

Д – кількість днів роботи готелю у плановому році, діб [29].

Розрахунок пропускну спроможності оздоровчого готелю категорії 3* на 2024 рік представлено в табл. 5.1.

Таблиця 5.1- Розрахунок пропускну спроможності готельного підприємства на 2024 рік

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускну спроможність готелю, людино-діб
	1	2	3	4=2×3
Апартаменти	1	2	365	730
Люкс	1	2	365	730
Напівлюкс	1	2	365	730
Двомісний стандарт	56	112	365	40880
Одномісний стандарт	13	13	365	4745
Стандарт для мало мобільних населення груп	8	16	365	5840
Разом	80	147	-	53655

В таблиці 5.2 проведено обґрунтування обсягу реалізації готельних послуг майбутнього готелю на плановий період методом прямих розрахунків.

Таблиця 5.2- Планування доходів від продажу номерів на 2024 рік.

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.*	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. грн.
1	2 (табл.1.)	3	4= 2×3	5	6=4×5
Апартаменти	730	0,6	438	2300	1007,400
Люкс	730	0,6	438	1900	832,200
Напівлюкс	730	0,6	438	1600	700,800
Двомісний стандарт	40880	0,6	24528	1100	26980,800
Одномісний стандарт	4745	0,6	2847	1000	284,700
Номери для мало мобільних груп населення	5840	0,6	3504	1060	3714,240
Разом	53655	-	32193	-	33520,140

Табл. 5.3 містить розрахунок планованих обсягів продажу власної продукції та закупівельних товарів.

Таблиця 5.3 - Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на рік.

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
1	2	3	4=2x3	5=2x30дн	6=4x30дн
Продукція власного виробництва					
Холодні страви та закуски	1084	80	86,720	32520	2601,600
Гарячі закуски	181	80	14,480	5430	434,400
Супи	903	75	67,725	27090	2031,750
Основні страви	1084	110	119,240	32520	3577,200
Солодкі страви	361	70	25,270	10830	758,100
Гарячі напої власного виробництва	52	30	1,560	1560	46,800
Холодні напої власного виробництва	57	60	3,420	1710	102,600
Всього	3930	-	324,655	117900	9552,450
Закупівельні товари					
Холодні напої	156	30	4,680	4680	140,400

Хліб та хлібобулочні вироби	104	45	4,680	3120	140,400
Вино-горілчані вироби	103	140	14,420	3090	432,600
Пиво	28	60	1,680	840	50,400
Всього	907	-	53,324	27210	763,800
Разом	4837	-	377,979	145110	10316,25

У таблиці 5.4 узагальнено планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів.

Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2024 рік.

№	Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
	1	2 (табл. 3.)	3=2×12(місяців)
1	Продукція власного виробництва	9556,450	114677,400
2	Закупні товари в тому числі алкогольні напої, пиво	763,800	9165,600
3	Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)	10316,25	123795,000

Отже, плановий річний товарооборот ресторанного господарства при готелі складає **123795,000** тис. грн.

Розрахунок доходу ввід реалізації додаткових послуг оздоровчого готелю категорії 3* на 80 номерів наведений у табл. 5.5.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4=2×3×365
Паркінг	20	150	1095,000
Прокат електричних самокатів	15	300	1642,500
Прокат велосипедів	15	300	1642,500
Прокат спорядження для	10	300	1095,000

рибали			
Послуги перекладача	5	1800	3285,000
Організація екскурсій по місту	5	1500	2737,500
Організація екскурсій по Чернігівській області	2	2500	1825,000
Проведення майстеркласів з приготування страв	10	500	1825,000
Пральня	30	150	1642,500
Дитяча кімната	15	80	438,000
Послуги тренера в спорт залі (групові заняття)	40	400	5840,000
Індивідуальні тренування з тренером	20	550	4015,000
Йога	30	200	2190,000
Аеробіка	40	250	3650,000
Стретчінг	30	250	2737,500
Масаж класичний	10	700	2555,000
Стоун масаж	6	650	1423,500
Сауна	30	300	3285,000
Послуги дієтолога	15	500	2737,500
Всього	-	-	45661,500

Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових іноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
1	2	3	4=2×3×365
Іноваційна страва «Шніцель рибний натуральний з дайконом мигдалем та вівсяними пластівцями»	50	100	1825,000
Всього	-	-	1825,000

Дохід від операційної діяльності оздоровчого готелю за 2024 р розраховуємо відповідно до формули [29] :

$$Д(В) = 33520,140 + 123795,000 + 45661,500 + 1825,000 = 204801,64 \text{ тис.грн}$$

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Табл. 5.7 містить інформацію про склад та первісну вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів.

Таблиця 5.7 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готельного підприємства на 2024 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
1	2	3	4	5=2+3+4
1.Будівлі, споруди	151000,00	22950,000	26256,000	200206,000
2.Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-
2.1.Холодильне обладнання	976,000	1508,000	50,000	2534,000
2.2.Механічне обладнання	874,000	2394,000	260,000	3528,000
2.3Теплове обладнання	932,000	2108,000	467,000	3507,000
2.4.Торговельне обладнання	1070,000	503,000	189,000	1762,000
2.5.Вимірювальні прилади	255,000	184,000	19,000	458,000
3.Меблі,інше офісне обладнання	20122,000	11430,000	1602,000	33154,000
4.Транспортні засоби	3280,000	2172,000	1086,000	6538,000
5.Комп'ютери, електронно обчислювальні машини	4100,000	450,000	98,000	4648,000
6.Телефони	450,000	110,000	137,000	697,000
7.Інші основні фонди	240,000	350,000	415,000	1005,000
Разом				257037,000

В табл. 5.8 представлені розрахунки суми амортизації здійснені за прямолінійним методом використовуючи дані табл. 5.6.

Таблиця 5.8 Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2024 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, Роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	Готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		Готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1	2	3	4	5	6=2/5	7=3/5	8=4/5	9=6+7+8
1.Будівлі, споруди	151000,000	22950,000	26256,000	25	6040,000	918,000	1050,24	8008,24
2.Машини та обладнання, в тому числі:	-	-	-	-	-	-	-	-
2.1.Холодильне обладнання	976,000	1508,000	50,000	3	325,333	502,666	16,666	844,665
2.2.Механічне обладнання	874,000	2394,000	260,000	3	291,333	798,000	86,666	1175,999
2.3Теплове обладнання	932,000	2108,000	467,000	5	186,400	421,600	93,400	701,400
2.4.Торговельне обладнання	535,000	503,000	189,000	5	107,000	100,600	37,800	245,400
2.5.Вимірювальні прилади	255,000	184,000	19,000	5	51,000	36,000	3,800	90,800
3.Меблі,інше офісне обладнання	20122,000	11430,000	1602,000	7	2874,571	1632,85	228,850	4736,271
4.Транспортні засоби	3280,000	2172,000	1086,000	10	328,000	217,200	108,600	653,800

5.Комп'ютери, електронно обчислювальні машини	4100,000	450,000	98,000	5	820,000	90,000	19,600	929,600
6.Телефони	150,000	110,000	137,000	4	37,500	27,500	34,250	99,250
7.Інші основні фонди	240,000	350,000	415,000	4	60,000	87,500	103,75	251,250
Разом за рік								17736,675

5.3 Розробка плану з праці

В табл. 5.9 представлена посадова структура штатного розпису новоствореного готелю.

Таблиця 5.9 - Посадова структура штатного розпису готелю на 2024 рік.

Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	6
Касир	2
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	5
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий /ресепшюніст	4
Менеджер СПА центру	1
Менеджер спортивного центру	1
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	2
Маркетологи	2
Разом адміністративно-управлінський персонал	37
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	5
Кухар IV розряду	4
Кухар III розряду	6
Бармен	3
Баріста	2

Офіціант	17
Хостес	2
Спеціаліст з бронювання номерів	3
Старша покоївка	2
Покоївки	14
Консьерж	4
Носій багажу	3
Портє	3
Адміністратор СПА центру	1
Адміністратор спортивного центру	1
Масажисти	2
Фітнес тренери	2
Інструктор з йоги	1
Інструктор з аеробіки	1
Дієтолог	1
Медсестра	1
Екскурсовод	1
Майстер з ремонту інженерних систем	3
Майстер з ремонту обладнання	4
Разом виробничий (операційний) персонал	88
Допоміжний персонал	
Швейцар	2
Мийник посуду	4
Прибиральниця залу	5
Працівники пральної	6
Начальник охорони	1
Охоронець	8
Гардеробник	2
Комірник	2
Працівник обміну валюти	2
Продавець сувенірного магазину	2
Вантажник	2
Разом Допоміжний персонал	36
Разом по готелю	161

Фонд праці на 2024 рік , з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт, представлено в табл. 5.10.

Таблиця 5.10 - Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю на 2024 рік

Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6

Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	42500	42500	10000	5000	57500
Директор	1	40500	40500	10000	5000	55500
Секретар керівника	2	13500	27000	4000	4000	35000
Головний бухгалтер	1	25000	25000	10000	6000	41000
Бухгалтер	6	20000	120000	24000	24000	168000
Касир	2	13500	27000	4000	4000	35000
Менеджер кадрової служби	1	20500	20500	3500	3500	27500
Спеціаліст відділу кадрів	5	17500	87500	15000	15000	117500
Менеджер служби прийому та розміщення	2	20500	41000	6000	6000	53000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	20500	41000	6000	6000	53000
Менеджер служби ресторанного господарства	2	20500	41000	6000	6000	53000
Адміністратор залу	2	17500	35000	6000	6000	47000
Менеджер спа центру	1	20500	20500	3500	3500	27500
Менеджер спортивного центру	1	20500	20500	3500	3500	27500
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	2	20500	41000	6000	6000	53000
Маркетологи	2	17500	35000	6000	6000	47000
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	37	-	-	-	-	898000
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	22000	22000	10000	5000	37000
Шеф-кухар	1	22000	22000	10000	5000	37000
Кухар V розряду	5	15000	75000	20000	20000	115000
Кухар IV розряду	4	15000	60000	14000	14000	88000
Кухар III розряду	6	13500	81000	18000	18000	117000
Бармен	3	13500	40500	9000	9000	58500
Баріста	2	13500	27000	6000	6000	39000
Офіціант	17	11300	192100	51000	30000	273100
Хостес	2	12500	25000	6000	6000	37000
Спеціаліст бронювання номерів	3	13500	40500	9000	4000	53500

Старша покоївка	2	12000	24000	6000	6000	36000
Покоївки	14	10000	140000	30000	14000	184000
Консьєрж	4	10000	40000	12000	6000	58000
Носій багажу	3	10000	30000	9000	6000	45000
Порт'є	3	10000	30000	9000	6000	45000
Адміністратор СПА центру	1	15500	15500	3000	1000	19500
Адміністратор спортивного центру	1	15500	15500	3000	1000	19500
Масажисти	2	12000	24000	2000	2000	28000
Фітнес тренери	2	12500	25000	4000	4000	33000
Інструктор з йоги	1	12000	12000	2000	2000	14000
Інструктор з аеробіки	1	12000	12000	2000	2000	14000
Дієтолог	1	13000	13000	3000	3000	19000
Медсестра	1	11000	11000	2000	2000	15000
Екскурсивод	1	10000	10000	1000	1000	12000
Майстер з ремонту інженерних систем	3	12000	36000	3000	3000	42000
Майстер з ремонту обладнання	4	10000	40000	4000	4000	48000
Разом по виробничому (операційному) персоналу	88	-	-	-	-	1487100
Допоміжний персонал						
Швейцар	2	10000	20000	4000	4000	28000
Мийник посуду	4	8500	34000	4000	4000	42000
Прибиральниця залу	5	8500	42000	5000	5000	47000
Працівники пральної	6	8500	51000	6000	6000	57000
Начальник охорони	1	10000	10000	2000	2000	14000
Охоронець	8	8500	68000	8000	8000	84000
Гардеробник	2	8500	17000	2000	1000	20000
Працівник обміну валюти	2	8500	17000	2000	1000	20000
Продавець сувенірного магазину	2	9000	18000	2000	2000	22000
Комірник	2	8500	17000	2000	2000	21000
Вантажник	2	9000	18000	2000	2000	22000
Разом допоміжний персонал	36	-	-	-	-	377000
Разом місячний фонд основної заробітної плати	-	-	-	-	-	2762100
Разом річний	-	-	-	-	-	33145200

фонд основної заробітної плати						
---------------------------------------	--	--	--	--	--	--

Преміальний фонд готелю наведено у табл. 5.11.

Таблиця 5.11 - Планування преміального фонду готелю на рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн. Табл.2.×12місяців	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		% (здобувач назначає самостійно)	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	10776,000	15	1616,400
Виробничий (операційний) персонал	17845,200	10	1784,520
Допоміжний персонал	4524,000	10	452,400
Разом	33145,200	-	3853,320

У таблиці 5.12 узагальнено результати наведених вище розрахунків та представлено планування загального фонду оплати праці персоналу підприємства на плановий рік.

Таблиця 5.12 - План з праці готелю на 2024 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	Осіб	161	161
Адміністративно-управлінський персонал	Осіб	37	37
Виробничий (операційний) персонал	Осіб	88	88
Допоміжний персонал	Осіб	36	36
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	2762,100	33145,200
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	898,000	10776,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1487,100	17845,200
Допоміжний персонал	грн.	377,000	4524,000
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	321,110	3853,320
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	134,700	1616,400
Виробничий (операційний) персонал	грн.	148,710	1784,520
Допоміжний персонал	грн.	37,700	452,400
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	30083,210	36998,52
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1032,700	12392,400
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1635,810	19629,720

Допоміжний персонал	грн.	414,700	4976,400
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	19,150	229,804
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	27,910	334,929
Виробничий (операційний) персонал	грн.	18,588	223,056
Допоміжний персонал	грн.	11,519	138,228

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Стаття 1. Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закуплених товарів, що були реалізовані [29].

Таблиця 5.13 містить розрахунки собівартості власної продукції та закуплених товарів у ресторанному господарстві.

Таблиця 5.13 - Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства на 2024 рік

№	Назва продукції	Роздрібний товаро-оборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	2	3	4	5= 4/100	6= 3/(одиниця + 5)
1	Продукція власного виробництва	114677,400	100	1	57338,700
2	Закупні товари	9165,600	80	0.8	5092,000
3	Інноваційна страва «Шніцель рибний наткральний з дай коном, мигдалем та вівсяними плевствіцями »	1825,000	100	1	912,500
	Разом за рік	125668,000	-	-	63343,200

Стаття 2. Затрати на оплату праці представляють собою зазначений обсяг коштів для фінансування фонду оплати праці, який включає основну заробітну плату та додаткові преміальні виплати [29].

Стаття 3.Єдиний соціальний внесок визначено відповідно до запланованих витрат на оплату праці, який складає 22%[29].

Стаття 4. Розрахунок витрат на амортизацію основних засобів проводиться за визначеними формулами, які подані у табл. 5.7 [29].

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів, а також малоцінних необоротних матеріальних активів включають розрахунки з експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію та інші комунальні послуги. Ці витрати були розраховані у інженерно-технічному розділі та представлені у таблиці 5.14.

Таблиця 5.14 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2024 рік

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
1	2	3 (діючі в країні тарифи на комунальні послуги)	4 = 2 x 3
Електроенергії, кВт/год.	117026,300	2,64 грн/Квт. год	308,949
Опалення, Г/ккал	563,75	2125,18 грн /Гккал	1198,070
Води, в тому числі	16781,03	-	-
холодної, м ³	8357,2	30,912 грн / м ³	258,337
гарячої, м ³	8423,83	95,230 грн / м ³	802,201
Разом	-	-	2567,557

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних та швидко зношуваних предметів включає матеріальні цінності готелю, які служать в господарській діяльності протягом одного року. Вартість придбання цих активів (без урахування ПДВ) відображається у поточних витратах підприємства [29].

У табл 5.15 представлений розрахунок суми річного зносу спеціального одягу в готелі та ресторанному господарстві.

Таблиця 5.15 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
	1	2	3	4=1×2×3
Адміністративно-	37	1	3500,00	129,500

управлінський персонал				
Виробничий персонал	88	2	2500,00	440,000
Допоміжний персонал	36	2	1800,00	129,600
Разом	161			699,100

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у табл. 5.16.

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2024 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
Порцеляновий та фарфоровий посуд	144	3	432	1500,00	648,000
Столові набори	144	3	432	820,00	354,240
Скляний посуд	144	6	864	430,00	371,520
Столова білизна	144	2	288	1950,00	561,600
Кухонний посуд	144	4	576	850,00	489,600
Господарський інвентар	144	0.5	72	390,00	28,080
Канцелярське приладдя	144	4	43	75,00	3,225
Разом	-	-	-	-	2456,265

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів та інших необоротних активів враховуються при розробці бізнес-плану, якщо такі витрати передбачені.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

-з 1 січня 2024 року обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП - Автоцивілка) власників наземних транспортних засобів становить близько 2500 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні)

Розрахунок: 2500 грн. x 5 шт = 12 500 грн;

-збір за місяця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 січня 2024 року становить 7100 грн.).

Розрахунок: 20 місць x 7100 грн x 0,00075= 106,5 грн;

-збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2024 рік становить 5% від вартості авто.

Розрахунок: 6538000 грн x 0,05 = 326900 грн;

-плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8 000 гривень на кожний окремих, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Розрахунок: 3 шт x 8000 грн= 24 000 грн;

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють 12 500+ 106,5 +326900+24 000 =363,506 тис.грн.

Стаття 9. Дана стаття витрат, включає витрати на охорону туристичного готелю категорією 3* на 80 номерів. Встановлення охоронної системи Ajax – 1600,204 тис грн.

Стаття 10. Дана стаття включає такі витрати, як витрати на рекламу, маркетинг готельного підприємства, на страхування майна, користування Інтернетом, дані витрати розраховуються від доходу готелю та умовно складають 19% від нього. Також до цієї статті витрат включаємо витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу готелю.

Розрахунок: 204801,64 x 20: 100= 40960,328 тис.грн

Таблиця 5.17 - Планування поточних витрат готелю на 2024 рік

Калькуляційні статті витрат	Алгоритм розрахунку	Поточні витрати, тис. грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	Дивись результат розрахунку табл. 2 практичного заняття № 11 «Собівартість готельних послуг. планова собівартість реалізації продукції готелю». 5.12	63343,200
2.Витрати на оплату праці.	Дивись розрахунок табл. практичного заняття «Персонал та оплата праці. Розробка плану з праці готелю.»	36998,52
3.Єдиний соціальний внесок.	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно витрат на оплату праці (22% від п.2 «Витрати на оплату праці»).	8139,674
4.Амортизаційні відрахування.	Дивись результат розрахунку табл.	17736,675

	практичного заняття «Планування операційних активів (ресурсів) готелю»	
5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	Дивись результат розрахунку табл. 5.13	2567,557
6.Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів	Дивись результат розрахунку Разом табл.4.+Разом табл.5	3155,365
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		363,506
8.Витрати на охорону		1600,204
9.Інші поточні витрати діяльності	20% від доходу	40960,328
Разом витрати готелю	-	174865,029

Отже, згідно проведених розрахунків, загальна сума поточних витрат оздоровчого готелю категорії 3* на 80 номерів у 2024 році складає **174865,029 тис.грн**

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

В табл. 5.18 наведено планування цільового прибутку, тобто такого, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю.

Таблиця 5.18 – Планування цільового прибутку готелю на плановий рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи готелю, тис.грн.	204801,64
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	8%
Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	16384,131

Табл. 5.19 містить алгоритм розрахунку ключових показників ефективності діяльності готелів.

Таблиця 5.19 - Планування основних результатів діяльності готелю на 2024 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності		204801,64
2	Поточні витрати	5.16	174865,029
3	Прибуток від операційної діяльності	п.1-п.2.	29936,611

	до оподаткування		
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована в абсолютному значенні відносно п.3. (18% від прибутку від операційної діяльності до оподаткування)	5388,589
5	Чистий можливий прибуток	п.3-п.4.	24548,022
6	Рентабельність операційної діяльності,%	(п.5/п.1)×100%	11,9
	Чистий цільовий прибуток		16384,131
	Чистий плановий прибуток	Обираємо більший між цільовим необхідним прибутком та чистим прибутком можливим (п5)	24548,022
	Строк окупності капітальних вкладень	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. табл. 5.8) до чистого прибутку планового (див. табл. 5.19)	10,4

Розрахунок строку окупності капітальних вкладень: 257037,000тис.грн.:
24548,022тис.грн=10,4 роки.

З проведених розрахунків можна зробити висновок, що даний проект є ефективним, термін його окупності складає 10,4 років – що відповідає вимогам, а рентабельність інвестиційного проекту складає 11,9 %, що відповідає середньогалузевим показникам. Отже розроблений проект може бути прийнятим до реалізації.

5.6 Ефективність впровадження інновацій в проектованому готелі

Для розрахунку ефективності необхідно розрахувати витрати на реалізацію (табл.5.20) та дохід від інноваційної діяльності (табл.5.6).

Таблиця 5.20 - Витрати на впровадження інновації «Інноваційне рибне меню»

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт	Сума тис.грн.
1	Обладнання для впровадження інновації в готелі			
	Стіл виробничий з нержавіючої сталі	LTGR12	2	6,942
	Стіл виробничий для	Україна ДТ	2	7,474

	розробки риби					
	Холодильна шафа	Juka	1			18,906
	Пароконвектомат	ICombi pro	1			50,282
	Машина для видалення кістки з філе риби	St591	1			12,000
	Рибочистка професійна	Exos-221R	1			13,750
	М'ясорубка	Sirman	2			27,528
	Ваги електронні	ВДД-15фЛд	1			1,200
	Посуд кухонний	-	10			25,000
	Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації					163,082
2	Витрати на оплату праці					
	Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки
	1	2	3	4=3×2	5	6
	Шеф-кухар	1	22000	22000	10000	5000
	Кухар V розряду	1	15000	15000	4000	4000
	Разом фонд оплати праці за місяць	2	-	-	-	-
	Разом фонд оплати праці за рік	2	-	-	-	-
	Преміальний фонд , тис. грн 720,000+10%					72,000
	Разом: фонд оплати праці за рік , тис.грн.					792,000
3	Витрати на сировину					447,3
	Філе скумбрії					247,500
	Дайкон					45.000
	Цибуля ріпчаста					55,800
	Зелень петрушки					11,250
	Молоко					27,900
	Яйця курячі					13,950
	Вівсяні пластівці					38,700

	Мигдаль	2,700
	Сіль	4,500
	Разом: витрати на впровадження інновації	1402,382

В таблиці 5.21 показано алгоритм визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на плановий рік.

Таблиця 5.21 - Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі, що проектується на 2024 рік

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від іноваційної діяльності	Табл 5.6	1825,000
2	Витрати на впровадження іновції		1402,382
3	Прибуток від іноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	422,618
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована в абсолютному значенні відносно п.3. (18% від прибутку від операційної діяльності до оподаткування)	76,071
5	Чистий прибуток від впровадження іноваційної діяльності	п.3-п.4.	346,547
6	Рентабельність іноваційної діяльності,%	$(п.5/п.1) \times 100\%$	18,9
	Строк окупності капітальних вкладень	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів (див. Табл. 5.20) до чистого прибутку планового (див. Табл. 5.21)	0,47

Строк окупності капітальних вкладень розрахунок: 163,082тис.грн.:
:346,547тис.грн.=0,47 роки.

Отже рентабельність від інноваційної діяльності складає 18,9%, а термін окупності капітальних вкладень складає 0,47 роки.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

З результатів проведених у інноваційному розділі досліджень можна сказати, що враховуючи сучасні тенденції до здорового харчування, задовольнити дієтичні потреби гостей можна впровадивши рибне функціональне меню.

Розроблення страв підвищеної біологічної цінності з використанням морської риби та нетрадиційної сировини у ресторанних технологіях закладів індустрії гостинності є своєчасним і актуальним. Сучасні заклади ресторанного господарства в Україні постійно вдосконалюють свій асортимент. Актуальним завданням у приготуванні рибних страв є підвищення якості готового продукту, а також підвищення його харчової та біологічної цінності. Тому підбір нетрадиційної сировини у поєднанні з морською рибою скумбрією для створення рибного меню може бути інноваційним кроком, привабить нових клієнтів та задовольнить потреби існуючих.

Для визначення оптимального місця проектування готельного підприємства було проведено дослідження для обґрунтування доцільності побудови готелю на обраній ділянці. Чернігівщина завдяки своїй історично-культурній спадщині, завжди приваблювала туристів, а зараз має потенціал зайняти нішу масового напрямку для розвитку оздоровчого туризму. Таким чином проектування оздоровчого 3* готелю на 80 номерів у м. Чернігів є перспективним тому що, місто Чернігів має потужний туристичний потенціал, історичну привабливість, природні ресурси, зручне транспортне сполучення та рекреаційний потенціал. Об'єкт планується збудувати за адресою: вулиця Шевченко м. Чернігів, Чернігівської області. (51.496275, 31.310185). Дана ділянка знаходиться на березі річки, неподалік центру міста, історичних пам'яток, міського парку культури та відпочинку та «траси здоров'я».

Оздоровчий готель категорії 3* з кількістю номерів 80, зможе забезпечити зацікавленість туристів та протягом року характеризуватись стабільною завантаженістю.

Оздоровчий готель на 80 номерів буде мати 5 поверхів. На першому поверсі будівлі знаходяться ресторан, рекреаційні, фізкультурно-оздоровчі приміщення та номери для маломобільних груп. Приміщення культурно-дозвільного призначення

знаходитимуться на другому поверсі. Житлові номери плануються на другому - п'ятому поверхах готелю.

На основі розрахунків, проведених у економічному розділі роботи, можна зробити висновок, що даний проект є ефективним, термін його окупності складає 10.4 років – що відповідає вимогам, а рентабельність інвестиційного проекту складає 11,9%, що відповідає середньогалузевим показникам. Рентабельність від інноваційної діяльності складає 18,9%, а термін окупності капітальних вкладень складає 0,47 роки. Отже розроблений проект може бути прийнятим до реалізації.

Оцінюючи діяльність готельних підприємств в Україні, можна сказати, що вони знаходяться у складному становищі спричиненому карантинними обмеженнями та повномасштабним вторгненням, але важливо пристосовуватись до нових реалій, продовжувати вдосконалювати технології, залучати екологічні рішення, створювати унікальні пропозиції та надавати високий сервіс, щоб задовольнити потреби сучасних гостей та залишатись конкурентноспроможними на ринку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ РЕСУРСІВ

1. Іновації³ у харчовій промисловості. Оздоровчі Харчові продукти як основний об'єкт інновацій [Електронний ресурс].-Режим доступу: https://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/630/3/1106%20_1_.pdf
2. Дочинець І. В. Сфера готельно-ресторанного бізнесу- напрями їх іноваційного розвитку. Національний університет харчових технологій (НУХТ) м. Київ.
3. Сирохман І.В. Завгородня В.М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення. навч.пос. Центр учбової літератури,2009 https://learn.ztu.edu.ua/pluginfile.php/60843/mod_resource/content/1/Tovarovz_harch_prod_funk_priz_Sirohman.pdf
4. Бондарчук М.Є. Стратегічні цілі розвитку ринку харчових продуктів у контексті забезпечення продовольчої безпеки. Інвестиції: практика та досвід. 2020. № 2. С. 77.
5. Пачуха Е.В. Севідова І.О. Тенденції розвитку міжнародного ринку функціональних продуктів. Науково-виробничий журнал «Бізнес-навігатор» № 1 (68) 2022 с. 83
6. Henry C.J. (2010) Functional foods. European Journal of Clinical Nutrition. No 64. P. 658.
7. Волосова Т., Черненко О. Актуальність формування і розвитку ринку функціональних продуктів харчування в категорії солодоців. B2B Marketing: XIV Міжнародна науково-практична конференція. Київ : КПП ім. ІгоряСікорського, 2020. С. 14.
8. Arai S. (1996) Studies on functional foods in Japan. Bioscience Biotechnol Biochem. No 60. P. 11.
9. Bentivoglio D., Rotordam M., Giacomo S., Chiaraluce G., Finco A. (2021) Understanding consumption choices of innovative products: an outlook on the Italian functional food market. AIMS Agriculture and Food. Vol. 6. Is. 3. P. 817.

10. Сімахіна Г. О., Науменко Н.В. Здобутки і перспективи впровадження інновацій у харчовій промисловості України. Грааль науки. 2021. № 5. С. 112.
11. Гуменюк, О. Основні проблеми харчування і роль дисципліни на сучасному етапі. Харчова хімія лекції. https://cpo.stu.cn.ua/Oksana/harch_himia_lekcii/60.html
12. Богатко Н.М. Полтавченко Т.В Ризик-орієнтований контроль риби і рибопродуктів під час виробництва та обігу за впровадження системи НАССР. Вісник НУВГП. №4(100) 2022.
13. Brandstetter, S., Rueter, J., Curbach, J., & Loss, J. (2005). A systematic review on empowerment for healthy nutrition in health promotion. Public Health Nutrition, 1(17).
14. Дітріх, І. В. Розроблення технології зраз рибних січених для закладів ресторанного господарства / І. В. Дітріх, Т. А. Сильчук, Т. С. Туз // Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. – 2021. – Т. 4, № 1 – С. 87–104.
15. Пасічний, В. М., Степаненко, І. О., Міщук, М. Ю., Макарчук, М. Р., Вишнівенко, С. В., Петрусь, О. С., & Ястреба, Ю. А. (2015). Удосконалення технологій м'ясо-рибних напівфабрикатів. Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій ім. Ґжицького, 17, 1(4), 76–79.
16. Хімічний склад м'яса риби. Фактори, що впливають на хімічний склад. [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://ni.biz.ua/1/1_10/1_108409_himicheskiy-sostav-myasa-ribi-faktori-vliyayushchie-na-himicheskiy-sostav.html
17. Dovidka.biz.ua Хімічний склад горіхів [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://dovidka.biz.ua/himichniy-sklad-gorihiv/>
18. Doppelherz.ua. Застосування дієтичної добавки [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.doppelherz.ua/produkty/magnii-kalcii/>
19. Офіційний сайт Kiyavia [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://kiyavia.com/ru/cities/chernihiv>.
20. Офіційний сайт Wikipedia [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.m.wikipedia.org/wiki/Чернігів#:~:text=Чернігів%20>—

%20місто%20України%2С%20обласний%20центр,Місто%2Дгерой.&text=Належить
%20до%20найдавніших%20міст%20України,впаданні%20річки%20Стрижень%20у%
20Десну.

21. Вісник ДІТБ. Серія: Економіка, організація та управління підприємствами туристичної індустрії та туристичної галузі в цілому. 2009. №13. С.329-333.

22. Відділ наукової інформації та бібліографії. Чернігівська обласна універсальна наукова бібліотека ім. Софії та Олександра Русових. Бібліографічний огляд літератури онлайн. «Туристичними шляхами Чернігова» [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://secinfchounbk.blogspot.com/2020/06/blog-post_26.html

23. Всеукраїнська експертна мережа. Чернігівська область. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.experts.in.ua/regions/detail.php?ID=4360>

24. Антоненко І.Я. Котюх Ю.М. Історико-культурна спадщина чернігівської області: стан та перспективи розвитку. Електронний журнал «Ефективна економіка» № 11,2017

25. Панкова Є. В. Туристичне краєзнавство. Навчальний посібник / Є. В. Панкова. – К. Альтерпрес, 2003.- 67 с.

26. Офіційний сайт Укрінформ [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/3377974-big-data-vid-kiiivstar-dopomaga-e-analizuvati-turisticni-potoki-na-chernigivsini.html>

27. Генеральний план розвитку м. Чернігова [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://chernigiv-rada.gov.ua/files/Genplan/1/genplan_tom1_vidkryt.doc

28. Менеджмент туризму. Служби готелю та їх функції. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://library.if.ua/book/38/2533.html>

29. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної дипломної роботи для здобувачів освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форми навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78.

30. Офіційний сайт Uponor [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://www.uponor.com/uk-ua/products/house-drainage>
31. Система ресторанного та кухонного пожежогасіння. [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://firepro.com.ua/uk/napryamki/kuxonne-i-restoranne-pozhezhogasinnya>
32. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб.- К.: Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
33. Офіційний сайт Еко-prostir [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://eko-prostir.com.ua/systema-ventyliatsii-v-hoteli-khosteli/>
34. Офіційний сайт Prom.ua [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://prom.ua/ua/p1388766562-tsentralnyj-konditsioner-vrs.html>

ДОДАТКИ

„Погоджено”
Головний державний санітарний лікар

(назва адміністративної території)
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____
(підпис)

„Затверджено”

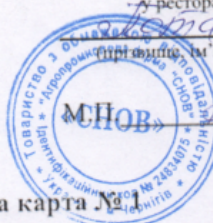
Керівник

А.П.Ф. „Сніг” - кафе „Блюз”

(найменування суб'єкту господарювання
у ресторанному господарстві)

Петриченко Н.М.

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)



Томас

(підпис)

Технологічна карта №1

Фірмової страви

Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями

(найменування страви або кулінарного виробу)

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Філе скумбрії	55	50,6	ДСТУ 4379:2005
2	Дайкон	19	15	ДСТУ 209-91
3	Цибуля ріпчаста	15	12,4	ДСТУ 8552:2015
4	Зелень петрушки	3	2,5	ДСТУ 8645:2016
5	Молоко	6,2	6,2	ДСТУ 3662:2018
6	Яйця курячі	4	3,1	ДСТУ 5028:2008
7	Мелені вівсяні пластівці	8	8	ДСТУ 7698:2015
8	Мелений мигдаль	1,2	1,2	ДСТУ 2903:20
9	Сіль йодована	1	1	
	Вихід готової продукції	112,4	100	

Технологія приготування

Спочатку проводять підготовку сировини. Потім філе скумбрії атлантичної та дайкон нарізають на шматки, перемішують з подрібненою цибулею та зеленню та пропускають через м'ясорубку. Потім формують з січеної маси напівфабрикат овальної форми, з молоко та яйця готують льезон, змочують напівфабрикат у льезоні, панірують у меленому мигдалі та вівсяних пластівцях та запікають при температурі 165-170°C протягом 12-17 хв.

Характеристика готового виробу

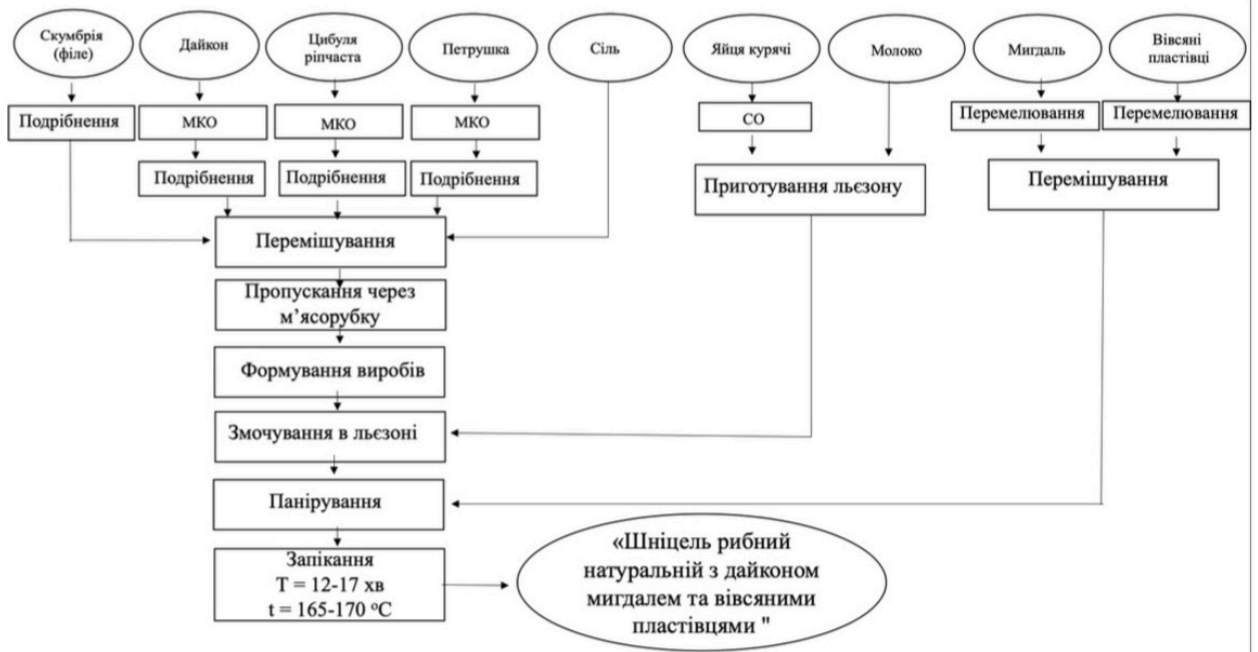
Зовнішній вигляд – рибний шніцель, має форму приплюсненого овалу.
Колір – золотиста поверхня, рівномірна, без підгоріlostей.
Консистенція – м'яка.

Смак та запах – яскраво виражений, відповідає рибі даного виду та дайкону.

Карту склав: _____

К.П.

Катерина КОРЖОС
Катерина ПЕРЕСАДА



Показники якості	Зразки виробів	
	Шніцель рибний натуральний (прототип)	Шніцель рибний натуральний з дайконом , мигдалем та вівсяними пластівцями
Зовнішній вигляд	4.0	4.8
Колір	3.5	4.9
Консистенція	3.0	5.0
Запах	4.0	5.0
Смак	3.9	4.9

Аналіз отриманих даних показав, що шніцель рибний натуральний з дайконом мигдалем та вівсяними пластівцями, виготовлений за запропонованою рецептурою, відповідає нормативній документації, що діє на харчових підприємствах України.

Висновки: враховуючи результати досліджень щодо можливості використання шніцелю рибного натурального з дайконом мигдалем та вівсяними пластівцями виготовленого за удосконаленою рецептурою, підтверджуємо можливість їх використання при виробництві рибних кулінарних виробів та введення до меню закладів ресторанного господарства.

Від НУХТ:

Керівник НДР, доцент
кафедри готельно-ресторанної
справи

_____ Ольга ДУЛЬКА

Магістр гр. ГС-2-3м

_____ Катерина КОРЖОС

Бакалавр гр. ГС-4-8

_____ Катерина ПЕРЕСАДА

Від підприємства:

Шеф-кухар

_____ Ірина ПРИМАК

ЗАТВЕРЖУЮ

Шеф-кухар «АПФ СНОВ»

Ірина ПРИМАК

«01» грудня 2023р



АКТ

**впровадження шніцелю рибиного натурального з дайконом,
мигдалем та вівсяними пластівцями**

Ми, що підписалися нижче, шеф-кухар АПФ «Снов» Примак І.Ф. та представники Національного університету харчових технологій: керівник науково-дослідної роботи, доцент кафедри готельно-ресторанної справ Дулька О.С., магістр Коржос К.С., бакалавр Пересада К.С., з іншої сторони, склали цей акт про те, що в умовах виробництва АПФ «Снов» було впроваджено зразки вдосконалених шніцелів рибиного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями шляхом повної заміни основної рибиної сировини на філе скумбрії атлантичної з додаванням дайкону та повної заміни панірування на мелений мигдаль та мелені вівсяні пластівці.

Технологічні картки шніцелів рибиного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями розроблені співробітниками кафедри готельно-ресторанної справи НУХТ (м. Київ, вул. Володимирська, 68), шніцелів виготовлено на виробничих площах АПФ «Снов» (акт від 1 грудня 2023р.).

Вважаємо, що виробництво шніцелів рибиного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями, виготовлених за удосконаленою рецептурою, можливо, і підтверджуємо доцільність їх використання при виробництві рибиного кулінарних виробів та введення до меню закладів ресторанного господарства.

Від НУХТ:

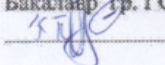
Керівник НДР, доцент
кафедри готельно-ресторанної
справи

 Ольга ДУЛЬКА

Магістр гр. ГС-2-3м

 Катерина КОРЖОС

Бакалавр гр. ГС-4-8

 Катерина ПЕРЕСАДА

Від підприємства:

Шеф-кухар

 Ірина ПРИМАК

Матеріали подані на міжнародну науково-практичну інтернет-конференцію
«Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у
харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу»
4–5 грудня 2023 р.-ПУЕТ

ECO-STYLE AS A TREND IN THE HOSPITALITY INDUSTRY

O.S.Dulka, Ph.D in Technical Science, Associate Professor
department of hotel and restaurant business;

K.S. Korzhos, educational and professional program "Hotel and
restaurant business", group HB-2-3M;

K.S. Peresada, educational and professional program "Hotel and
restaurant business", group HB-4-8;
National University of Food Technologies

In the modern world, the introduction of environmental protection technologies takes a leading place in environmental innovations, which are used in various industries and the sphere of service provision [1]. In developed countries, environmental innovations have taken an important place due to the dynamics of scientific and technical progress, a significant increase in economic resources and urbanization.

The globalization of economic relations in the world has provoked supranational problems, one of the main ones being environmental pollution and the irrational use of natural resources [2]. The hotel and restaurant industry, as an industry directly related to human life, can minimize these negative effects on the environment and promotes the implementation of effective environmentally friendly technologies.

In the modern conditions of Ukraine (military situation, quarantine measures), the implementation of innovative solutions for the effective functioning of hospitality industry establishments is problematic. However, it is necessary to concentrate efforts in the direction of applying ecological innovations in the future.

One of the ways to implement ecological innovations in the hotel and restaurant industry of Ukraine may be to reform the concepts of hospitality establishments that can work with significant variations in the features of the exterior and interior.

The main characteristics of eco-style are a sense of peace and natural harmony, a sense of free space, filling with light with a natural color range of colors. Eco-style involves not overloading the interior and filling it only with what is necessary.

The use of natural materials with wood, stone, clay, ceramics, paper wallpaper and natural textiles embodies eco-style in the interior. The color scheme, in particular all shades of green, sky blue, brown, beige, sand, yellow and white can complement the effect of perception.

Finishing with wood, stone and tiles perfectly complements the eco-style. Parquet and cork panels also look harmonious. When choosing interior items, it is necessary to use environmentally friendly materials and concise forms. Cabinet furniture should not overload the interior with its massiveness and be rational and light.

To complete the design in eco-style, special attention should be paid to decor and accessories. Planters for hanging plants, wicker baskets for fruit and small things, glass coffee tables decorated with pebbles, aquariums and terrarium are acceptable..

Consequently, eco-style innovations in the Ukrainian market of the hospitality industry are a relevant and promising direction of the hospitality industry.

References

1. Mykhienko Y.A., Dulka O.S. Trends in the restaurant business in today's conditions. Materials of the XI All-Ukrainian scientific and practical conference dedicated to the 70th anniversary of the birth of Professor V.F. Dozenko "Innovative technologies in the hotel and restaurant business", May 17, 2022. – Kyiv: NUFT. –139 p.

2. Zolotareva E.E., Dulka O.S Eco-hotels as a component of the concept of sustainable tourism. Materials of the XI All-Ukrainian scientific and practical conference dedicated to the 70th anniversary of the birth of Professor V.F. Dozenko "Innovative technologies in the hotel and restaurant business", May 17, 2022. – Kyiv: NUFT. – 165 p.



POLTAVA UNIVERSITY OF
ECONOMICS AND TRADE



CERTIFICATE OF PARTICIPATION

THIS IS TO CERTIFY THAT

K. S. Korzhos

took part in

International Scientific Practical Internet Conference
"Innovative technologies and implementation of the Zero-waste
concept in food technologies and restaurant, hotel and tourism
business", December 4 - 5, 2023

(15 hours, 0,5 credits)

Rector

Oleksii NESTULYA

Патент на корисну модель «СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ШНІЦЕЛЯ РИБНОГО НАТУРАЛЬНОГО З ДАЙКОНОМ, МИГДАЛЕМ ТА ВІВСЯНИМИ ПЛАСТІВЦЯМИ»



УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **154225** (13) **U**
 (51) МПК (2023.01)
A23L 5/10 (2016.01)
A23L 17/00
A23L 29/00

НАЦІОНАЛЬНИЙ ОРГАН
 ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ
 ДЕРЖАВНА ОРГАНІЗАЦІЯ
 "УКРАЇНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ
 ОФІС ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
 ВЛАСНОСТІ ТА ІННОВАЦІЙ"

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

(21) Номер заявки: u 2022 05110	(72) Винахідник(и): Дітріх Ірина Вікторівна (UA), Коржос Катерина Сергіївна (US)
(22) Дата подання заявки: 29.12.2022	(73) Володілець (володільці): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)
(24) Дата, з якої є чинними права інтелектуальної власності: 26.10.2023	
(46) Публікація відомостей про державну реєстрацію: 25.10.2023, Бюл.№ 43	

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ШНІЦЕЛЯ РИБНОГО НАТУРАЛЬНОГО З ДАЙКОНОМ, МИГДАЛЕМ ТА ВІВСЯНИМИ ПЛАСТІВЦЯМИ**(57) Реферат:**

Спосіб виробництва шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями включає підготовку сировини, нарізання філе риби на шматки, перемішування її з подрібненою цибулею та зеленню, пропускання рибної суміші через м'ясорубку, формування з січеної маси напівфабрикату овальної форми, змочування у яйці, панірування, запікання. При цьому як сировину використовують філе скумбрії атлантичної та дайкон, панірування виконують меленим мигдалем та меленими вівсяними пластівцями, а запікання проводять при температурі 165-170 °С протягом 12-17 хв.

UA 154225 U

Корисна модель належить до харчової промисловості і може бути використана у виробництві рибних напівфабрикатів функціонального призначення з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями.

Найближчим аналогом є рецептура напівфабрикату шніцеля рибного натурального (Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт. - сост.: 5 А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко - К.: А.С.К., 2009. - С. 231), що включає такі технологічні операції: підготовка сировини, нарізання філе риби на шматки, перемішування її з подрібненою цибулею та зеленню, пропускання рибної суміші через м'ясорубку, формування з січеної маси напівфабрикату овальної форми, змочування у яйці, панірування у сухарях, обсмажування та запікання.

Недоліками даного продукту є: низькі органолептичні показники та смакові властивості, невисока харчова та енергетична цінність, а також значні затрати часу на двоетапну теплову обробку. Через вказані недоліки шніцель рибний натуральний не користується великим попитом серед споживачів. Завдяки збагаченню страви та зміні способу її обробки вона матиме всі шанси задовольнити потреби у харчуванні групи дорослого населення, зайнятого легкою фізичною працею.

В основу корисної моделі поставлена задача створення шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями, з підвищеною харчовою цінністю з поліпшенням органолептичних властивостей, шляхом введення нової рибної сировини та паніровки, а також технологічних параметрів термообробки.

Поставлена задача вирішується тим, що у способі виробництва шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями, який включає підготовку сировини, нарізання філе риби на шматки, перемішування її з подрібненою цибулею та зеленню, пропускання рибної суміші через м'ясорубку, формування з січеної маси напівфабрикату овальної форми, змочування у яйці, панірування, запікання, згідно з корисною моделлю, як сировину використовують філе скумбрії атлантичної та дайкон, панірування проводять меленим мигдалем та меленими вівсяними пластівцями, а запікання проводять при температурі 165-170 °С протягом 12-17 хв.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими технічними ознаками та очікуваним технічним результатом полягає в наступному.

Заміна основного складника рецептури на більш біологічно цінну сировину - філе скумбрії та дайкон, призводить до поліпшення певного ряду показників. Підсилюється смак та аромат, консистенція стає більш соковитою, досягається поліпшення мінерального та вітамінного складу страви. Не зважаючи на великий вміст жирів, скумбрію вважають дієтичним продуктом. Скумбрія атлантична служить джерелом поліненасиченої жирної кислоти омега-3, що і визначає основні корисні властивості цієї риби, а також до її складу входять вітаміни групи В, РР, D.

Дайкон багатий на мінеральні речовини, такі як калій, магній, кальцій, фосфор, є джерелом харчових волокон та вітамінів В, Е, С, РР.

Хімічний склад філе скумбрії атлантичної на 100 г продукту становить: білки - 18 г; жири - 13,2 г; кальцій - 1438 мг; фосфор - 870 мг; магній - 347 мг; фтор - 1400 мкг; хром - 55 мкг; йод - 45 мкг; селен - 44,1 мкг; кобальт - 20 мкг; вітамін В₁₂-12 мг; вітамін РР - 11,6 мг; вітамін В₃ - 8,6 мг; вітамін К - 5 мкг; вітамін В₃ - 0,8 мг; вітамін D - 16,1 мкг.

Хімічний склад дайкону (RAPHANUS SATIVUS L. CONVAR. ACANTHIFORMIS (MOREL) на 100 г продукту становить: білки - 0,6 г; вуглеводи - 2,5 г; харчові волокна - 1,6 г; жири - 0,1 г; калій - 227 мг; магній - 16 мг; кальцій - 27 мг; фосфор - 23 мг; залізо - 0,4 мг; мідь - 115 мкг; вітамін С - 22 мг; вітамін В₉ - 28 мкг; вітамін В₅ - 0,138 мг, вітамін В₆ - 0,046 мг, холін - 7,3 мг.

При виробництві функціональної страви шніцеля рибного натурального, у паніровці використовуються нові види сировини: мелені вівсяні пластівці та мелений мигдаль.

Хімічний склад вівсяних пластівців на 100 г продукту становить: білки - 12,3 г; вуглеводи - 61,8 г; жири - 6,2 г; калій - 330 мг; фосфор - 328 мг; магній - 129 мг; кальцій - 52 мг; натрій - 20 мг; вітамін РР - 4,6 мг; вітамін Е - 1,6 мг; вітамін В₅ - 1,12 мг; вітамін В₆ - 0,24 мг.

Хімічний склад мигдалю на 100 г продукту становить: білки - 18,6 г; вуглеводи - 13 г; жири - 53,7; калій - 748 мг; фосфор - 473 мг; кальцій - 273 мг; магній - 234 мг; кремній - 50 мг; вітамін В₄ - 52,1 мг; вітамін Е - 24,6; вітамін РР - 6,2 мг; вітамін В₂ - 0,65 мг; вітамін В₁ - 0,25 мг.

Вітаміни і мінеральні речовини, що входять до складу мигдалю, вівсяних пластівців та дайкону, мають важливе значення в організмі людини та необхідні для його повноцінного функціонування.

Вітамін Е - потужний антиоксидант і кардіопротектор, бере участь в синтезі різноманітних гормонів. Він має протизапальні властивості, підвищує імунітет - клітини тканин тіла стають стійкішими до впливу довкілля. Калій необхідний для правильного функціонування серця і

системи кровообігу, допомагає підтримувати адекватний кров'яний тиск та м'язовий тонус. Завдяки харчовим волокнам поліпшується травлення, вони покращують перистальтику кишечника, зменшують вміст холестерину, знижується рівень глюкози в крові. Такий ефект знижує ризик розвитку цукрового діабету, атеросклерозу і гіпертонії і раку товстого кишечника.

- 5 Для вирішення проблеми витрачання часу на двоетапну теплову обробку напівфабрикату необхідно виключити процес обсмажування. Основний компонент рецептури - риба, скумбрія атлантична, яка здатна забезпечити достатню кількість жиру для утворення хрусткої скоринки шніцеля. Тому як теплову обробку напівфабрикату запропоновано запікання у пароконвектоматі. Це дозволить отримати не перенасичену жирами страву, яка матиме хрустку скоринку та соковиту основу. Запікання у пароконвектоматі шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями менше 12 хв. не забезпечує повної готовності напівфабрикату, тривалість термічної обробки понад 17 хв. призведе до сухої консистенції страви. Також великий вплив має температура робочого середовища. При запіканні страви в діапазоні температур від 165 до 170 °С, відбувається достатнє пропікання продукту без значних втрат мікро- та макроелементів.

Спосіб здійснюється наступним чином.

- Для приготування шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями виконують підготовку сировини, очищене філе скумбрії атлантичної без кісток та шкіри нарізають на шматки, перемішують з нарізаним дайконом, подрібненою цибулею та зеленою петрушки, пропускають через м'ясорубку. Підготовлену масу солять, додають молотий чорний перець, формують напівфабрикат овальної приплюснутої форми. Далі напівфабрикати обмочують у збитому яйці з молоком та обвалюють у меленому мигдалі та мелених вівсяних пластівцях. Після здійснюють запікання у пароконвектоматі при температурі 165-170 °С протягом 12-17 хв.

- 25 Спосіб виробництва шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями зменшує кількість необхідних теплових оброблянь страви, поліпшує органолептичні властивості та підвищує біологічну цінність страви.

Приклад здійснення способу виробництва шніцеля наведено в Таблиці 1.

Таблиця 1

Приклади способу

№ прикладу	Технологічні параметри способу	Висновки
		Тривалість запікання у пароконвектоматі, хв.
1	10	Напівфабрикат сирий, недопущений до реалізації. Колір скоринки світло-золотий.
2	12	Напівфабрикат добре пропечений, консистенція м'яка та соковита. Колір скоринки золотий.
3	14	
4	17	
5	20	Занадто суха та жорстка консистенція, скоринка має коричневий колір.

- 30 Згідно з даними, наведеними у таблиці прикладів, оптимальні технологічні параметри відповідають в прикладі № 2, № 3, № 4. Показники напівфабрикатів у прикладах № 1 та № 5 є незадовільними і не підходять до виробництва шніцеля.

- 35 Приклади рецептур шніцеля рибного натурального з насінням маку та кунжуту наведено у Таблиці 2.

Таблиця 2

Приклади рецептури шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями

Рецептурні компоненти	Одиниці вимірювання	Значення, %				
		1	2	3	4	5
скумбрія (філе)	%	55,6	50,6	45,6	40,6	35,6
дайкон	%	10,0	15,0	20,0	25,0	30,0
цибуля ріпчаста	%	12,4	12,4	12,4	12,4	12,4
зелень петрушки	%	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
молоко	%	6,2	6,2	6,2	6,2	6,2
яйця курячі	%	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1
мелені вівсяні пластівці	%	8,6	8,0	7,4	6,8	6,2
мелений мигдаль	%	0,6	1,2	1,8	2,4	3
сіть	%	1	1	1	1	1
всього	%	100	100	100	100	100
Вітамін Е	% від доб. п.	8,4	8,9	9,3	9,5	10
Вітамін В ₄	%	10,3	9,7	9,2	8,7	8,2
Вітамін РР	%	35,6	32,7	29,8	27,9	24,9
Калій	%	10,5	10,6	10,7	10,8	10,9
Кальцій	%	5,4	5,4	5,5	5,6	5,7
Магній	%	12,1	11,5	11,3	11,0	10,7
Фосфор	%	26,0	25,2	23,5	21,7	20,0
харчові волокна	%	6,0	6,5	7,0	7,5	8,0
Висновки:		Шніцель має форму приплюснутого овалу. На розрізі фарш має відповідний смак і запах. Паніровка хрустка та золотиста, має нерівномірні поодинокі краплі меленого мигдалю та мелених вівсяних пластівців.	Шніцель має форму приплюснутого овалу. На розрізі фарш має відповідний смак і запах. Паніровка хрустка та золотиста, має нерівномірні поодинокі краплі меленого мигдалю та мелених вівсяних пластівців.	Шніцель має форму приплюснутого овалу. На розрізі фарш має відповідний смак і запах. Паніровка хрустка та золотиста, має нерівномірні поодинокі краплі меленого мигдалю та мелених вівсяних пластівців.	Шніцель має форму приплюснутого овалу. На розрізі фарш має відповідний смак і запах. Паніровка хрустка та золотиста, має нерівномірні поодинокі краплі меленого мигдалю та мелених вівсяних пластівців.	Шніцель має форму приплюснутого овалу. На розрізі фарш має відповідний смак і запах. Паніровка хрустка та золотиста, має нерівномірні поодинокі краплі меленого мигдалю та мелених вівсяних пластівців.

5 Згідно з даними, наведеними у таблиці, в рецептурах № 2, № 3, № 4 очевидно, що шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями у кількості дайкону 15,0-25,0 %, мигдалю 1,2-2,4 %, вівсяних пластівців 6,8-8,0 % має найкращі органолептичні показники, порівняно з іншими зразками рецептури № 1, № 5.

Введення філе скумбрії атлантичної в рецептуру у кількості 35,6-55,6 % зумовлено тим, що у готовому виробі підвищується харчова цінність та покращуються органолептичні показники. Енергетична цінність страви зросла на 53 % і становить 602,5 кДж.

10 Продукт має гармонійні смакові властивості, дозволяє розширити асортимент рибних напівфабрикатів. Завдяки покращенню паніровки шніцеля продукт набуває більш привабливого та оригінального зовнішнього вигляду. Страва може бути подана як основна, так і разом з гарніром.

15 Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяним пластівцями може бути рекомендований як функціональний продукт для харчування жінок від 18 до 29 років II групи працездатності.

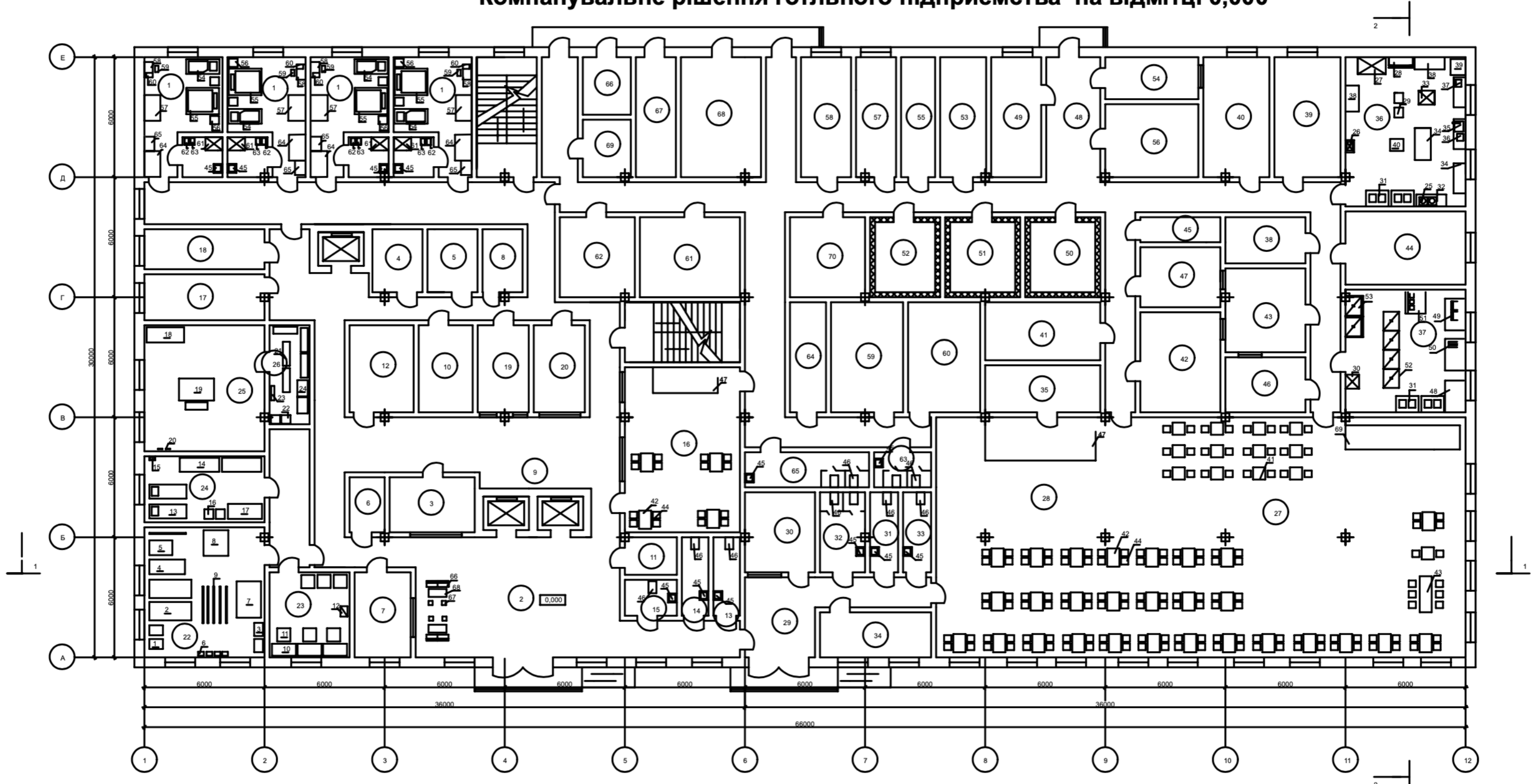
Технічний результат запропонованого складу полягає в отриманні шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями, спосіб приготування якого має один етап теплової обробки.

20 ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

25 Спосіб виробництва шніцеля рибного натурального з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями, що включає підготовку сировини, нарізання філе риби на шматки, перемішування її з подрібненою цибулею та зеленню, пропускання рибної суміші через м'ясорубку, формування з січеної маси напівфабрикату овальної форми, змочування у яйці, панірування, запікання, який **відрізняється** тим, що як сировину використовують філе скумбрії атлантичної та дайкон, панірування виконують меленим мигдалем та меленими вівсяними пластівцями, а запікання проводять при температурі 165-170 °С протягом 12-17 хв.

30

Компанувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



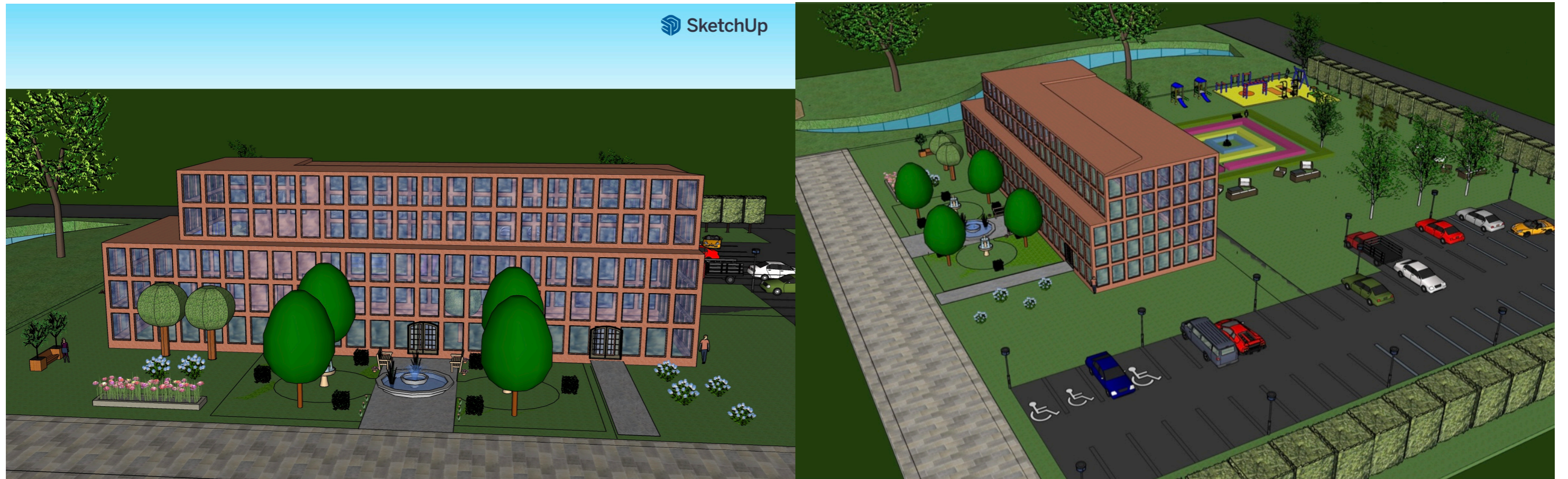
Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№	Назва приміщення	Площа, м²
1	Номер 1 категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	44
2	Вестибюль	90.0
3	Бюро прийому і реєстрації	12.4
4	Місце для багажних візків	7.0
5	Кімната чергового адміністратора	8.0
6	Консьєрж-сервіс	6.0
7	Гардероб	7.0
8	Сейфова	11.0
9	Пост охорони	5.5
10	Камера схову	10.0
11	Санвузол для персоналу	3.0
12	Кабинет менеджера рекреаційної служби	14.0
13	Санвузол для жінок	6.5
14	Санвузол для чоловіків	7.6
15	Санвузол для людей з обмеженими можливостями	3.0
16	Лобі бар	57.0
17	Жіноча роздягальня з душовими та санвузлами	32.0
18	Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлами	32.0
19	Кабинет дієтолога	8.0
20	Кабинет медсестри	8.0
21	Медпункт	8.0
22	Зал тренажерів	67.0
23	Кімната інструктора	8.0
24	Масажна кімната	20.0
25	Кімната для відпочинку при сауні	13.0
26	Сауна	7.0
27	Зала ресторану	300.0
28	Танцювальний майданчик	17.0
29	Вестибюль	14.0
30	Аванзал	17.0
31	Санвузол для чоловіків	13.0
32	Санвузол для людей з обмеженими можливостями	15.0
33	Санвузол для жінок	13.0
34	Гардероб	7.0
35	Сервізна	11.0
36	М'ясо-рибний цех	33.0
37	Гарячий цех	23.0
38	Приміщення для миття тари та інвентарю	12.0
39	Овочевий цех	18.0
40	Комора бакалійних товарів, напоїв та горілчанних виробів	10.0
41	Приміщення персоналу	10.0
42	Мийна столового посуду	16.0

43	Холодний цех	11.0
44	Мийна кухонного посуду	16.0
45	Комора для хліба та хлібобулочних виробів	6.0
46	Роздавальня	7.0
47	Комора сухих продуктів	10.0
48	Завантажувальна	8.0
49	Кабинет начальника служби безпеки	8.0
50	Охолоджувальна камера молочних та гастрономічних продуктів	6.0
51	Охолоджувальна камера для м'яса та риби	6.0
52	Охолоджувальна камера для фруктів зелені та сезонних овочів	6.0
53	Кабинет менеджера служби управління номерним фондом	8.0
54	Комора овочів та коренеплодів	10.0
55	Кабинет завідувачого виробництвом	8.0
56	Приміщення працівників адміністративного підрозділу	12.0
57	Приміщення архіву	10.0
58	Кабинет головного бухгалтера	12.0
59	Кабинет директора закладів ресторанного господарства	7.0
60	Гардероб персоналу з душовими	23.0
61	Кабинет директора готелю	15.0
62	Кабинет менеджера готелю	12.0
63	Туалети для жінок	13.0
64	Бухгалтерія закладів ресторанного господарства	7.0
65	Туалети для чоловіків	14.0
66	Електроцитова	8.0
67	Приміщення інженерно-технічного персоналу	15.0
68	Вентиляційна камера	15.0
69	Кабинет головного інженера	10.0
70	Бухгалтерія готелю	18.0

Специфікація обладнання				
Непоз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К - сть
1	Велотренажер	InterFit	680x500x1180	2
2	Бігова доріжка	«AeroFit» PRO 8700TM	2100x920x1370	2
3	Шведська стінка	Ladas "Кіндер"	440x660x2270	1
4	Орбітрек	NordicTrack Commercial 12.9	1780x730x1770	1
5	Гребний тренажер	HSF-R03	1150x740x200	1
6	Гантеля	Eleiko 5kg 375-0125	299x200	4
7	Мультиренажер	KINEO Multistation EPS	1220x1820x1980	1
8	Тренажер для гіперекстензії	Maxxus	1240x1280x1490	1
9	Килимок для йоги та фітнесу	Easy fit TRE+TC	1830x60	6
10	Стіл	NIKA Юнона-120	1200x600x750	3
11	Стілець	Престиж Люкс LB АМФ-8 ПК	660x660x870	6
12	Стелаж	Офіс-Лайн Стелаж REG/53/114	525x350x1140	1
13	Масажний стіл	DEN Art of Choice DEN	1850x700x81	2
14	Набір для масажу	Альма АЛ 252	1970x700x200	2
15	Умивальник	Cersanit (UN509-001)	390x209x660	1
16	Стілець	Halmag K243	480x450x890	2
17	Стелаж	РІЧОК 4	1700x750x300	1
18	Диван	Keter Salemo	1870x760x670	1
19	Сет дерев'яної мебелі (стіл та 4 лавочки)	Oak Furniture	1750x1100	1
20	Стельове освітлення	EGLO 36773	220x30x220	2
21	Дерев'яна лавка	ЛАВ-3455	1200x350	6
22	Нагрівач для віника	ПРОФ-а15	430x460x330	2
23	Кіш-водоспад дубовий	wood4you	720x160	1
24	Піч для лазні	VESUVI	810x525x630	2
25	М'ясорубка	Sirman	400x400x450	2
26	Холодильник	Веко	810x470x530	1
27	Холодильна шафа	Juka	810x470x530	1
28	Холодильний стіл	LTGR12	900x500x850	1
29	Візок для гастрономностей	LTGR	500x440x900	2
30	Холодильна шафа	FROSTY	810x470x530	1
31	Мийна ванна двосейційна	Techno food	1200x600x850	2
32	Стіл виробничий з нержавіючої сталі	LTGR 12	700x600x850	2
33	Шафа шокової заморозки	Lainox	700x800x700	1
34	Виробничий стіл з полицями	Ltgr 12	900x500x850	3
35	Рибочистка професійна	Exos-221R	510x450x430	1
36	Машина для видалення кістки з філе риби	St591	320x350x340	1
37	Ваги електронні	ВДТ-15фЛд	360x360x310	1
38	Стіл виробничий для розробки риби	Україна ДТ	580x600x450	1
39	Бак для відходів	Techno food	800x750x1400	1
40	Морозильна шафа	Frosty	670x600x700	1
41	Стіл на 2 особи	VMV holding	615x615x620	13
42	Стіл на 4 особи	VMV holding	915x615x620	28
43	Стіл на 6 персон	VMV holding	1815x615x620	1
44	Стілець	Stella	360x335x650	144
45	Умивальник	Cersanit	550x390x180	4
46	Туалет	Cersanit	360x660x740	4
47	Барна стійка	M Concept	1900x1100x1200	1
48	Виробничий стіл	LTGR 12	900x500x850	3
49	Контакт гриль	NPL-EGD20E	580x410x190	2
50	Блендер	MSM2620B	385x60x60	2
51	Пароконвектомат	Rational	920x874x975	1
52	Плита електрична	Стандарт	1000x700x850	4
53	Електрична плита з духовою шафою	ПЕ-6-Ш	1370x700x850	2
54	Ліжко односпальне	Everest	1500x2000x600	1
55	Ліжко багатофункціональне	Taurus	1500x2000x600	1
56	Тумбочка	Everest	800x1062x380	2
57	Шафа для одягу	Roco	700x1825x550	1
58	Комод	Everest	1650x950x350	1
59	Стілець	Everest	450x400x600	1
60	Мінібар	Minibar systems	450x360x440	1
61	Душова кабіна	ScandiSPA	900x900x1950	1
62	Унітаз з ручками для тримання	Cersanit	360x660x740	1
63	Біде	Cersanit	390x570x410	1
64	Шафа для одягу	Roco	700x1825x550	1
65	Тумба для багажу	Osnova	1200x500x600	1
66	Диван	Vika	1810x920x880	2
67	Крісло	Vika	1040x940x880	4
68	Журнальний стіл	DC rod	660x440x160	2
69	Шведська лінія	ПромТехноКом	1800x700x900	1

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень

Табл 1 - Меню рибних фірмових страв функціонального призначення

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви (г)
Згідно ТК	Грінки з тунцем та авокадо (хліб ржаний, авокадо, тунець, оливкова олія, зелень)	75
Згідно ТК	Рибний тартар з тунцем, кунжутом та імбирем (тунець, кунжут, авокадо, імбір)	75
Згідно ТК	Хлібці рибні з дайконом (скупбрія ,дайкон, вівсяні пластівці, молоко, яйця, оливкова олія)	75
Згідно ТК	Крем суп зі свіжої форелі (форель, картопля, вершки, горох, морква, цибуля, зелень)	300
Згідно ТК	Гречані млинці з фореллю (млинці з гречаного борошна, форель, цибуля, часник, вершковий сир)	210
Згідно ТК	Шпинатні млинці з лососем (млинці зі шпинатом ,лосось, вершковий сир)	210
Згідно ТК	Фіш Бургер з лососем та шпинатним соусом (лосось, шпинат, сир, яйця, оливкова олія, помідор, огірок, листя салату, ржана булочка)	300
Згідно ТК	Окунь з грибами та спаржею (окунь, печериці, спаржа, цибуля, часник, лимон)	210
Згідно ТК	Кедровий лосось з рисом та в'яленими томатами (лосось, кедрові горішки, в'ялені томати , рис)	170/80
Згідно ТК	Кабачковий рулет з лососем (кабачок, сир твердий, лосось, лимон, мед, трави)	175
Згідно ТК	Рибний шніцель з дайконом , мигдалем та вівсяними пластівцями (скупбрія, дайкон, цибуля ріпчаста, зелень петрушки, молоко, яйця курячі, вівсяні пластівці, мигдаль)	210
Згідно ТК	Рибний шніцель з пюре зі шпинату (лосось, цибуля ріпчаста, молоко, яйця, вівсяні пластівці, мигдаль, картопля, шпинат, кабачок)	190/60
Згідно ТК	Стейк гриль зі свіжої щуки (щука, часник ,лимон , листя салату)	210

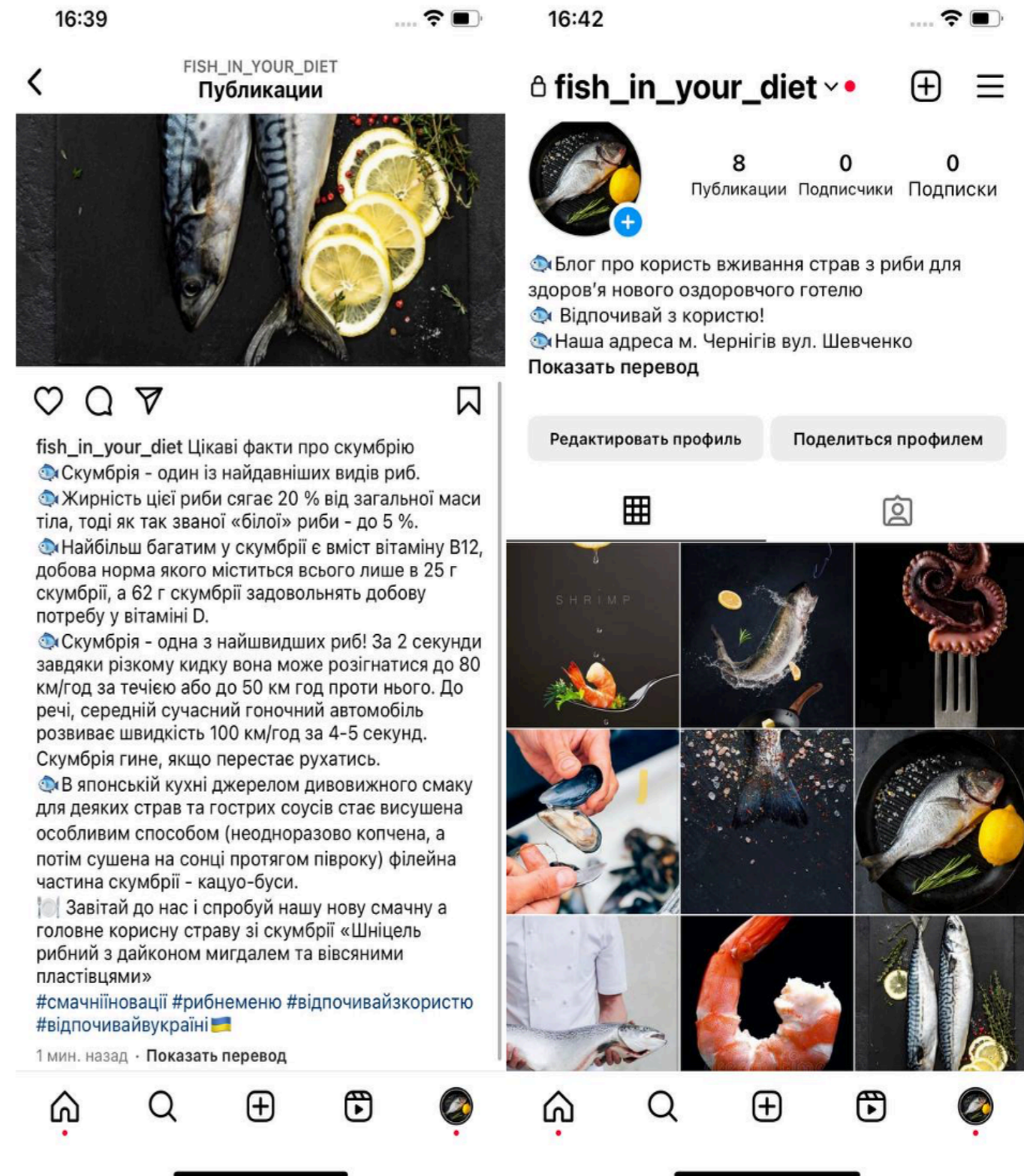


Рис 1 – Інформаційний блог готелю

Матеріали інноваційних досліджень

Табл 2 – Вміст мінеральних речовин та вітамінів у скумбрії атлантичній щодо задоволення добової потреби

Найменування нутрієнту	Добова потреба жінок II групи працездатності	Вміст у 100 г риби	Добова потреба у 100 г риби, %
Мінеральні речовини			
Кальцій	1110 мг	40мг	3,6 %
Магній	500 мг	50 мг	10 %
Фосфор	1200 мг	280 мг	23,3%
Йод	150 мкг	45 мкг	30 %
Селен	50 мкг	44,1 мкг	88,2 %
Вітаміни			
B ₂	1.6 мг	0,36 мг	22,5 %
B ₆	1,8 мг	0,8 мг	44,4 %
B ₁₂	3 мкг	12 мкг	400 %
D	5 мкг	16,1 мкг	322 %
PP	20 мг	11,6 мг	58 %

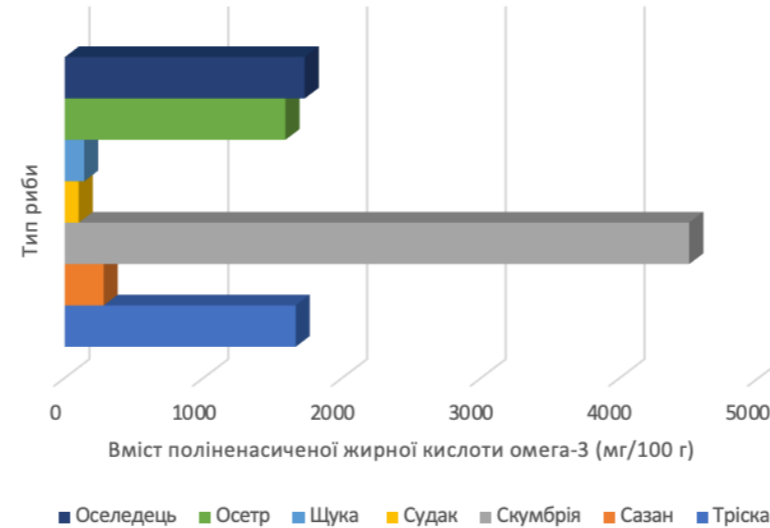
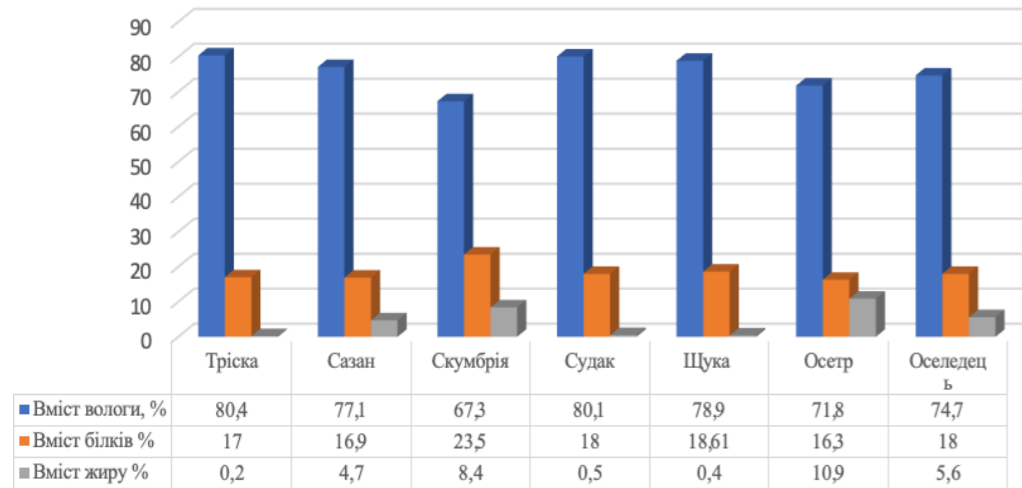


Рис 2 – Вміст вологи, білків та жирів в різних видах риби

Рис 3 – Вміст поліненасиченої жирної кислоти омега-3 в різних видах риби

Дайкон - коренеплідна рослина, підвид редьки посівної з сімейства капустяні. Рослина формує розетку з 10-15 вузьколітровидних листків. Пелюстки обернено-яйцевидно-клиновидні, спершу жовтуваті, а потім стають майже білі з фіолетовими або коричневими прожилками довжиною 15-22 мм.

Основні діючі речовини плодів
вітаміни (вся підгрупа В, С, А, РР, Е)
мінеральні речовини (фосфор, селен, мідь, йод, залізо, кальцій, магній, марганець, натрій, калій та інші.
антиоксиданти, пектин, каротин, клітковина, фітонциди, вуглеводи, білки, ензими та ізороданова кислота



Споживають
у сирому та вареному вигляді, заморожують, готують соки, фреш, тушкують, маринують, використовують в салатах, супах, гарнірах.

Корисні та лікувальні властивості дайкону
використовується, як натуральна сечогінна, а також послаблююча речовина. Зміцнює імунні сили організму, сприяє очищенню внутрішніх органів від мікробів. При бронхіті, грипі, астмі і різних видах кашлю, дайкон допомагає прискорити і полегшити перебіг захворювань поліпшує роботу нервової системи, використовується як заспокійливий продукт при цукровому діабеті допомагає нормалізувати рівень цукру в крові сприяє очищенню організму від шкідливих компонентів і позбавленню від шлаків. Використовують при різних захворюваннях серцево-судинної системи та при шкірних недугах.

Amrygdalus communis L. - гіллястий кущ або невелике дерево, яке плодоносить до 30-50 років, а середній період життя дерева - 130 років. Плоди - кістянки, які мають дерев'янисту кісточку та шкірястий оплодень. У кісточці міститься дві або одна насінина

Основні діючі речовини
вітаміни В, В12, В5, В6, С, РР, Е.
Каротин і дубильні речовини.
Аспарагін та холін. Маро- і мікроеленти: кальцій, магній, натрій, залізо, марганець, мідь, барій, та інші. Жирну олію, білок, сахарозу, глюкозу, гумоподібні речовини, слиз, емульсин, ліпазу та інші ферменти.



Споживають
свіжим, підсолим, підсмаже-ним, а також як прянощі при приготуванні різних виробів надаючи їм тонкого смаку.

Корисні та лікувальні властивості
солодкий мигдаль сприяє нормалізації рівня артеріального тиску, поліпшення роботи серця і кровоносних судин при недокрів'ї, астенії, після перенесених виснажливих хвороб, підвищує рівень гемоглобіну в крові при підвищеній кислотності шлункового соку, виразці шлунку, поліпшує діяльності мозку при затримці росту у дітей та як ліки від судомного кашлю, має жовчогінні властивості, зміцнює печінкову тканину покращує гормональний баланс, зір та запобігає артриту, зменшує ризик розвитку онкозахворювань.

Вівсяні пластівці – вівсяна крупа, розплющена за допомогою спеціального апарату у вигляді рифлених або гладких пелюсток. Використовуються для швидкого приготування вівсяної каші або як основа для інших швидких сніданків

Основні діючі речовини
вітаміни В1, В2, В6, Е, А, Кі РР;
мінеральні речовини – йод, фтор, калій, магній, кальцій, фосфор та сірка;
необхідні для організму органічні кислоти – малінова, щавлева, ерукова, пантотенова;
стійкий до руйнування ніацин і піридоксин;
білки;
харчові волокна.



Корисні та лікувальні властивості
стимулює травні процеси і відновлює нормальну мікрофлору кишківника;
• знижує рівень холестерину і ризик утворення тромбів;
• підвищує імунітет, захищає від простудних і інших хвороб;
• покращує роботу нервової системи, захищає від згубного впливу стресу;
• сприятливо впливає на роботу серцево-судинної системи, нормалізує артеріальний тиск;
• служить для профілактики захворювань щитовидної залози;
• зміцнює кістки і м'язові тканини;
• підтримує в нормі рівень цукру.

Рис 4 – Корисні властивості дайкону

Рис 5 – Корисні властивості мигдалю

Рис 6 – Корисні властивості вівсяних пластівців

Матеріали інноваційних досліджень

Табл 3 - Рецептурний склад досліджуваних зразків страви

«Шніцель рибний натуральний з дайконом, мигдалем та вівсяними пластівцями»

Рецептурні компоненти	Вміст, %					
	Контроль	1	2	3	4	5
тріска (філе)	65,6	-	-	-	-	-
скумбрія (філе)	-	55,6	50,6	45,6	40,6	35,6
дайкон	-	10,0	15,0	20,0	25,0	30,0
цибуля ріпчаста	12,4	12,4	12,4	12,4	12,4	12,4
зелень петрушки	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
молоко	6,2	6,2	6,2	6,2	6,2	6,2
яйця курячі	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1	3,1
мелені вівсяні пластівці	-	8,6	8,0	7,4	6,8	6,2
мелений мигдаль	-	0,6	1,2	1,8	2,4	3
сухарі панірувальні	9,2	-	-	-	-	-
сіль	1	1	1	1	1	1
Всього	100	100	100	100	100	100

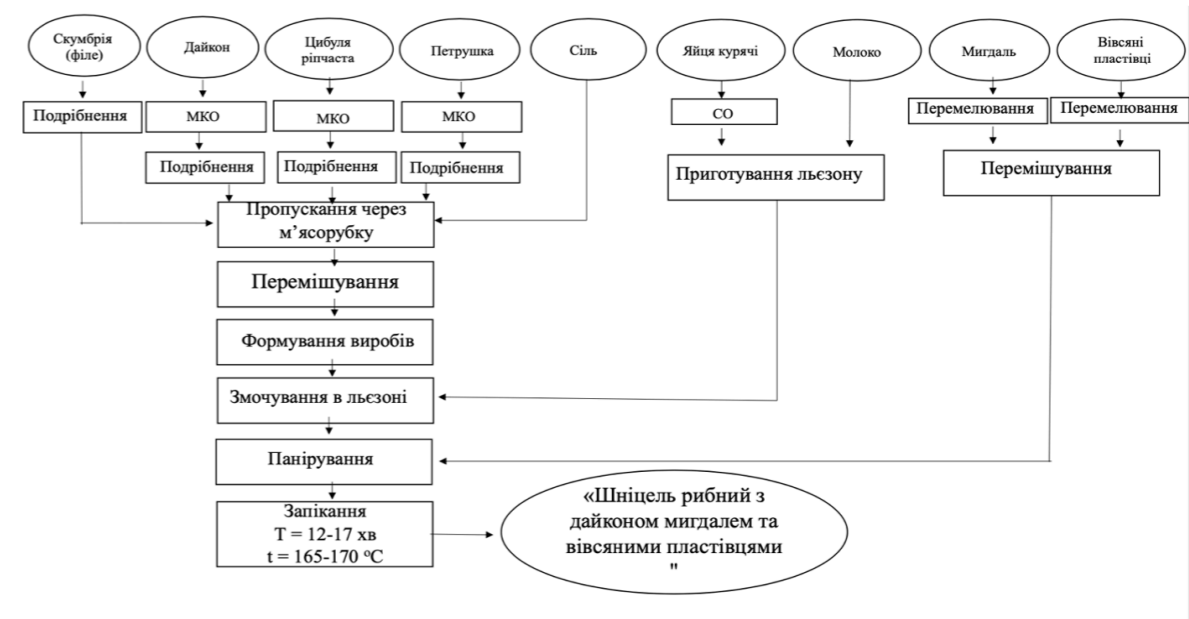
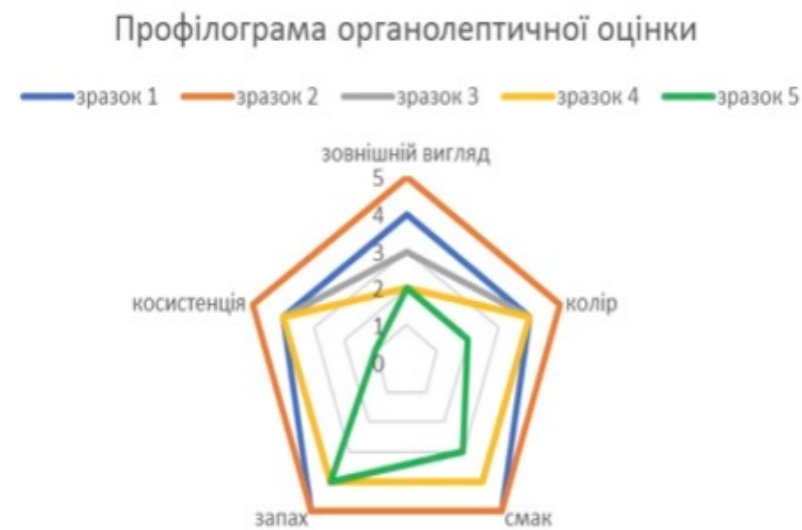


Рис 7 – Технологічна схема приготування досліджуваних зразків

Табл 4 -Вміст біологічно активних речовин та енергетична цінність страви



Показник	Контроль*	Дослідний зразок	Різниця, %
Білки, %	13.9	11.3	-18.7
Жири, %	3.2	8.5	+165.6
Вуглеводи, %	7.7	7	-9.09
Харчові волокна, %	0.9	1.2	+33.3
Ненасичені жирні кислоти, %	0,667	4,31	+546.17
Поліненасичені жирні кислоти, %	0,502	2,343	+366.7
Омега-3, %	0,254	1,745	+587
Омега-6, %	0,271	1,261	+365.3
Енергетична цінність, ккал на 100 г страви	98.6	149.7	+51.8

* – Шніцель рибний



Рис 9 - Страва «Шніцель рибний натуральний з дайконом»

Рис 8 – Органолептичний профіль досліджуваних зразків