

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
імені Т.Г.ШЕВЧЕНКА**

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
до виконання дипломного проєкту
для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа»
денної та заочної форм навчання**

Укладачі:

Лапицька Надія Василівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

Пшенична Тетяна Миколаївна, кандидат економічних наук, доцент кафедри економіки і управління Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

Лапицька Н.В., Пшенична Т.М.

Л Методичні рекомендації до виконання дипломного проєкту для студентів напрямку підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / укладачі: Лапицька Н.В., Пшенична Т.М., Чернігів: НУЧК, 2025. 60 с.

Рецензенти:

Мех Л. М. – к.е.н, доц., доцент кафедри економіки і управління Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

Шкляєв О. М. – к.т.н., ст. викладач кафедри хімії, технологій та фармації Національного університету «Чернігівський колегіум» імені Т.Г. Шевченка

Затверджено на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації:
протокол № 1 від 27 серпня 2026 року

Затверджено на вченій раді природничо-математичного факультету:
протокол № 15 від 28 серпня 2026 року

Методичні рекомендації складено для здобувачів освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа / Готельно-ресторанна справа та кейтеринг першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Основною метою методичних рекомендацій є забезпечення здобувачів освіти теоретичними, методичними та практичними настановами щодо підготовки, оформлення та захисту кваліфікаційного проєкту, а також формування навичок самостійного планування діяльності підприємств гостинності, прийняття технологічних та управлінських рішень, управління брендом. В методичних рекомендаціях вказана мета, обсяг, зміст кваліфікаційного проєкту, вимоги до оформлення та його захисту.

© Н.В. Лапицька, 2026

© Т.М. Пшенична, 2026

ЗМІСТ

1	МЕТА ВИКОНАННЯ, ОБСЯГ І ЗМІСТ ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ.....	4
2	МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ	5
3	ЗМІСТ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ	7
	ВСТУП	7
	Характеристика закладу гостинності (РОЗДІЛ 1).....	8
	Розробка концепції закладу гостинності, меню закладу ресторанного господарства або плану надання послуг готельного підприємства (РОЗДІЛ 2).....	15
	Будівельно-архітектурні рішення (РОЗДІЛ 3).....	33
	Технологічні та технічні розрахунки (РОЗДІЛ 4).....	36
	Економічне обґрунтування проєкту (РОЗДІЛ 5).....	53
	Формування іміджу закладу гостинності (РОЗДІЛ 6).....	60
	ВИСНОВКИ.....	61
	ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ	62
	ГРАФІЧНА ЧАСТИНА.....	62
4	ЗАХИСТ ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ	63
	ДОДАТОК А. Титульний аркуш (перша сторінка записки).....	64
	ДОДАТОК Б. Лист-погодження (друга сторінка записки).....	65
	ДОДАТОК В. Завдання на дипломний проєкт (третя сторінка записки).....	66

1. МЕТА ВИКОНАННЯ, ОБСЯГ І ЗМІСТ ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ

Дипломний проєкт є самостійною роботою студентів.

Метою дипломного проєкту є узагальнення та формулювання здобувачами вищої освіти знань і навичок, отриманих в процесі навчання на освітньо-професійній програмі Готельно-ресторанна справа; формування навичок креативного технічного та економічного мислення для можливості оформлювати, доносити до широкого загалу та захищати власні ідеї та розробки. Здобувачі вищої освіти при виконанні дипломного проєкту повинні закріпити і розвинути навички планування та проектування підприємств гостинності, розробки концепції закладів гостинності, підбору архітектурних та організаційних рішень для успішної роботи нового закладу або удосконалення роботи існуючого, доведення економічної доцільності запропонованих рішень, формування іміджу і бренду закладу для успішної конкуренції на ринку послуг. Це дозволить сформувати висококваліфікованих фахівців з готельно-ресторанної справи, які матимуть загальні та спеціальні компетентності для планування та організації ефективної сервісної та виробничої діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, здатних вирішувати складні завдання та проблеми галузі.

Передбачається обов'язкове використання студентом відповідної технічної літератури. Вивчення і аналіз літератури з обраної теми демонструє вміння вирішувати практичні завдання, застосовувати теоретичні положення щодо вирішення конкретних питань з планування, проектування та організації ефективної сервісної та виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства і засобів розміщення, доведення економічної ефективності власного закладу та формування його іміджу, просування на ринку послуг. Це дозволить навчитися приймати ефективні проєктні та управлінські рішення, швидко адаптуватися у бізнес-середовищі, вирішувати складні завдання і проблеми галузі.

Здобувач вищої освіти під час виконання дипломного проєкту обов'язково повинен навчитися користуватися спеціальною літературою, самостійно її аналізувати і узагальнювати. Крім того, студент має відточити і узагальнити набуті під час навчання навички проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, прийняття проєктних та архітектурних рішень, розрахунку економічних показників проєкту та маркетингових ходів для ефективної діяльності підприємства гостинності.

Загальна характеристика дипломного проєкту

Дипломний проєкт виконується згідно із отриманим завданням, яке студенти отримують на початку семестру.

Тематика дипломного проєкту повинна давати змогу майбутньому фахівцю планувати роботу закладу гостинності, формувати навички прийняття проєктних та архітектурних рішень, розробки концепції закладу для успішного його відкриття. Вирішувати і висвітлювати питання з організації виробництва продукції та обслуговування на підприємствах ресторанного господарства, а також

організації обслуговування у закладах розміщення, планування основних та додаткових послуг, проведення економічних розрахунків та прийняття маркетингових рішень. У переважній більшості випадків дипломний проєкт є логічним продовженням курсового проєкту із ОК «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».

Об'єм роботи. Дипломний проєкт складається зі вступу, шести розділів, висновків та графічної частини – креслення формату А2 або А3 – 4...6 аркушів (залежно від завдання на проєктування). Загальний обсяг роботи – 80...100 сторінок.

Пояснювальна записка дипломного проєкту повинна бути оформлена згідно вимог чинної нормативної документації.

2. МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ ДО ВИКОНАННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

Пояснювальну записку виконують у текстовому редакторі Word. ДРУК ПРОВОДЯТЬ НА ОДНІЙ СТОРОНІ АРКУША стандартного формату А4 (297×210 мм).

Рекомендоване таке оформлення документу: поля сторінки – верхнє, нижнє і праве – 2,0 см, ліве – 3,0 см. Основний текст набирають шрифтом Times New Roman нормального накреслення (Normal) розміром 14 pt з міжрядковим інтервалом 1,5. Розмір абзацу – 1,25 см.

Перша сторінка записки – титул, виконаний згідно до вимог ГОСТ 2.105-95 (додаток А); друга сторінка – завдання на дипломний проєкт (додаток Б) видається керівником, третя – зміст пояснювальної записки. У змісті вказують назви розділів і підрозділів пояснювальної записки і номери сторінок, на яких вони починаються.

Текст пояснювальної записки ділять на розділи. Кожен розділ починають з нової сторінки і нумерують арабськими цифрами без крапки вкінці без абзацного відступу. Назва кожного розділу друкується великими літерами. Слід вказувати слово РОЗДІЛ, його номер, наприклад, **РОЗДІЛ 1**, з нового рядка, по центру, жирним накресленням вказувати назву розділу без крапки вкінці, без абзацного відступу. Підрозділи записки починаються на тому ж аркуші, на якому закінчився попередній підрозділ, тобто підрозділи не потрібно починати з нового аркушу.

Перенос слів у заголовках не допускається. Якщо заголовок складається з двох речень, їх розділяють крапкою. Відстань між заголовком і текстом – 15 мм.

Нумерація сторінок записки має бути наскрізною та знаходитися у верхньому правому куті сторінки. На титульному аркуші і аркуші із завданням – нумерація відсутня.

Текст документу має бути чітким і однозначним. При викладенні обов'язкових вимог у тексті необхідно використовувати слова: повинен, слід, необхідно, не допускається, у зв'язку з цим, відповідно, слід зазначити, з метою, таким чином, було встановлено (доведено), згідно з отриманими даними, в ході аналізу літературних джерел встановлено...

У тексті не можна використовувати:

- Звороти розмовної мови;

- Різні терміни для одного поняття;
- Іноземні слова за наявності рівнозначних в українській мові;
- Скорочувати слова (крім скорочень, обумовлених державними стандартами);
- Скорочувати позначення одиниць вимірювання фізичних величин якщо вони вживаються без цифри (за винятком одиниць вимірювання в шапках і бокових графах таблиць, в буквених поясненнях до формул);
- Використовувати знак (-) перед значенням величин у тексті (слід писати слово «мінус»);
- Наводити без цифр математичні знаки;
- Застосовувати індекси стандартів без реєстраційного номера.

Якщо у записці використовують умовні позначення параметрів, їх слід пояснювати у тексті або в переліку позначень.

Дроби в тексті пишуть у вигляді десяткових дробів. Якщо це не можливо, допускається записування в один рядок через похилу лінію (наприклад, $5/32$). Це не стосується формул.

При написанні формул використовують умовні позначення параметрів, встановлені державними стандартами. Пояснення умовних позначень параметрів, що входять у формулу, наводять безпосередньо під формулою, якщо раніше пояснення не зроблені у тексті. Пояснення кожного символу дають у послідовності, в якій вони наведені у формулі. Перший рядок пояснення починають зі слова «де» без двокрапки після нього.

Формули нумерують арабськими цифрами, які записують праворуч на рівні формули у круглих дужках. Посилання на формулу в тексті дають із наведенням її номера в дужках, наприклад,у формулі (3.2). Нумерацію формул проводять у межах кожного розділу. Номер формули складається з номеру розділу і саме її порядкового номеру, розділених крапкою.

Всі літературні дані, наведені в роботі, повинні бути обґрунтовані та мати посилання на літературні джерела. Посилання наводять в квадратних дужках, наприклад, [4]. Не допускається переписування тексту із літературного джерела. Матеріал потрібно опрацювати, зробити висновки про те, що подано в джерелі, як це стосується представленої роботи, про що свідчать наведені в джерелі дані і записати саме такий висновок із посиланням на літературне джерело. *Приклад написання власної фрази:* Головною метою ресторанів при готелях є забезпечення харчування гостей закладу гостинності. Однак в літературі зазначається, що ресторани при готелях можуть обслуговувати різний контингент споживачів та бути розташованими в різних локаціях [1].

Саме таке формування тексту роботи дозволить дотримуватися принципів академічної доброчесності. Слід зазначити, що дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти є необхідним навиком формування майбутнього фахівця з високими моральними цінностями та глибокими знаннями у своїй сфері. Дотримання академічної доброчесності передбачає наступне:

- ✓ Самостійне виконання навчальних завдань;
- ✓ Посилання на джерела інформації у разі використання чужих ідей, розробок, тверджень тощо;

- ✓ Дотримання норм законодавства про авторське право та суміжні права;
- ✓ Надання достовірної інформації про результати своєї творчої, наукової, навчальної діяльності.

Відповідно до Положення «Про випускню кваліфікаційну роботу» <https://drive.google.com/file/d/1TbLQispx8oqvED0klWMIyNFzL137dKs0/view> кваліфікаційна робота перед захистом повинна бути перевірена на академічний плагіат за допомогою онлайн-сервісу StrikePlagiarism (<http://strikeplagiarism.com>), використання якого регламентується відповідною угодою університету. В результаті перевірки текст кваліфікаційної роботи, за коефіцієнтом подібності 1 (КП 1) визначається таким рівнем оригінальності:

- ✓ Менше 25% – текст вважається оригінальним та не потребує додаткових дій щодо запобігання неправомірним запозиченням;
- ✓ 25%...50% – наявні окремі ознаки академічного плагіату, тому слід пересвідчитись у наявності посилань на першоджерела для цитованих фрагментів і робота передається на розгляд експерта в особі наукового керівника;
- ✓ 50%...75% – наявні певні ознаки академічного плагіату, але матеріал може бути прийнятий за умови доопрацювання з обов'язковою повторною перевіркою на оригінальність;
- ✓ 75%...100% – наявні істотні ознаки плагіату, тому робота до розгляду не приймається.

Рішення щодо допущення до захисту кваліфікаційної роботи здобувача вищої освіти, яка була перевірена на наявність академічного плагіату та потреби в її доопрацюванні приймається на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації на основі поданих звітів та рішення керівника. При потребі робота надсилається на перевірку повторно.

3. ЗМІСТ РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ ВСТУП

У цьому розділі слід зазначити перспективність проектування підприємства гостинності в обраному населеному пункті. Вказати значення запланованого закладу для розвитку економіки і соціального статусу населеного пункту та регіону загалом. Коротко охарактеризувати проектні та архітектурні рішення, що можливо застосувати для відкриття успішного закладу гостинності.

За умови виконання роботи, направленої на оновлення існуючого закладу гостинності, у вступі слід зазначити актуальну необхідність прийняття рішень щодо оновлення. Вказати чому такі рішення є необхідними і як це вплине на діяльність закладу.

У вступі формулюється мета і завдання дипломного проєкту, визначається об'єкт, предмет проєкту та методи, що застосовуються для реалізації поставлених завдань і досягнення мети.

Обсяг розділу 2...4 сторінки.

РОЗДІЛ 1

ХАРАКТЕРИСТИКА ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ (замість словосполучення «закладу гостинності» написати заклад, що проектується або удосконалюється в проєкті)

Зауважте, що викладення теоретичних положень має бути простим і стислим. Не можна механічно переписувати інформацію з літературних джерел. Слід формувати свою точку зору на предмет дослідження та саме її записати у текст роботи із дотриманням правил цитування. В кінці розділу потрібно сформулювати проблеми, що будуть описані в наступних розділах. Крім того, слід забезпечувати логічний порядок побудови тексту і роботи в цілому.

У цьому розділі необхідно обрати точне місце розташування закладу гостинності; описати особливості місцевості з будівельної та культурно-рекреаційної точки зору, охарактеризувати що саме буде приваблювати потенційних споживачів.

Також необхідно провести аналіз ринку закладів індустрії гостинності в обраному регіоні, проаналізувати послуги, що надаються вже існуючими закладами, виокремити нішу для запропонованого закладу гостинності та охарактеризувати його відмінності, тобто, чим він буде вигідно відрізнятися від конкурентів. Дані щодо конкурентів навести у вигляді таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Заклади гостинності, що діють у..... [посилання на джерела інформації]

Назва закладу	Тип закладу	Основні послуги, що надаються	Додаткові послуги, що надаються	Інфраструктурна характеристика об'єкта

Після складання таблиці 1.1 студент повинен проаналізувати зазначені в ній дані, зробити висновок щодо того, які заклади переважають в обраному місці, які послуги вони переважно надають, який контингент споживачів обслуговують. Охарактеризувати те, яким чином зазначене впливає на життя регіону, туристичні потоки. Визначити чого не вистачає для розвитку економіки регіону і як це можна виправити за рахунок будівництва нового (зазначеного в завданні) закладу гостинності.

Інформаційні дані: туристичні потоки – це кількісна та якісна характеристика переміщення туристів у просторі та часі. Існують різні методики їх розрахунку залежно від мети: статистика, планування, прогнозування.

Розрахунок туристичних потоків здійснюється за всіма формулами, наведеними нижче.

1. Статистичний метод (на основі реєстрації)

Використовуються офіційні дані Держстату, прикордонної служби, податкових звітів підприємств туризму. При цьому формула виглядає наступним чином:

$$T = \sum N_{\text{в'їзд}} + \sum N_{\text{виїзд}} + \sum N_{\text{внутрішні}} \quad (1.1)$$

де $N_{\text{в'їзд}}$ – кількість іноземних туристів; $N_{\text{виїзд}}$ – кількість громадян, що виїхали за кордон; $N_{\text{внутрішні}}$ – кількість внутрішніх туристів.

Для проведення розрахунку туристичних потоків за формулою 1.1 слід використовувати офіційні дані прикордонної та міграційної служб, а також дані внутрішніх переміщень туристів. При написанні цієї інформації потрібно робити посилання у квадратних дужках на інтернет-джерела та інші літературні дані звідки була взята інформація. Вона має бути максимально новою.

2. Балансовий метод

Будується баланс прибуття і вибуття туристів у певному регіоні. Розрахунок проводиться за формулою 1.2:

$$TP = (T_{\text{прибуття}} - T_{\text{виїзд}}) \times k \quad (1.2)$$

де $T_{\text{прибуття}}$ – кількість прибулих туристів; $T_{\text{виїзд}}$ – кількість туристів які виїхали; k – коефіцієнт середньої тривалості перебування (у днях).

Цей розрахунок дає змогу розрахувати туристо-дні, що є важливим для готельного та транспортного секторів.

3. Метод коефіцієнтів туристичної активності

Використовуються відносні показники та здійснюється розрахунок за формулою 1.3:

$$K_{\text{активності}} = \frac{N_{\text{туристів}}}{N_{\text{населення}}} \times 100\% \quad (1.3)$$

де $N_{\text{туристів}}$ – кількість туристів у регіоні; $N_{\text{населення}}$ – чисельність постійного населення у регіоні

Завдяки цьому показнику можливим є порівняння туристичних потоків у різних регіонах.

Для проведення зазначених розрахунків слід аналізувати офіційні дані міст та регіонів. Обов'язковим є зазначення посилань на офіційні сайти звідки взята інформація.

Важливим також є розрахунок коефіцієнту привабливості обраної місцевості (дестинації). Дестинація – це географічна територія, що є привабливою для туристів завдяки наявності унікальних або специфічних туристсько-рекреаційних ресурсів та відповідної інфраструктури, доведеної до споживача у вигляді готового туристичного продукту з метою задоволення всіх можливих потреб споживачів.

Коефіцієнт привабливості дестинації здійснюється експертно-бальним методом за формулою 1.4:

$$K_{\text{пр}} = \frac{\sum (w_i \times b_i)}{\sum w_i} \quad (1.4)$$

де w_i – вага і-того критерію (значущість); b_i – бал оцінки критерію (від 0 до 10)

Для того, щоб розрахувати коефіцієнт привабливості обраної дестинації, необхідно визначити вагу кожного критерію, що використовується для оцінювання привабливості місцевості для туристів та встановити бал оцінки критерію. З цією метою потрібно провести аналіз обраної для розташування закладу гостинності місцевості. За проведення роботи з оновлення існуючого закладу – здійснити аналіз місцевості, де він розташований. Джерелами для встановлення балів є офіційна статистика (кількість готелів, музеїв, рейсів, туристо-дні тощо); польові дослідження / аудит території (якість сервісу, стан пам'яток, інфраструктура); опитування туристів (рівень задоволеності, оцінки за ключовими параметрами); експертна думка (комісія з представників влади, бізнесу, науки, громадськості).

На основі проведених досліджень та враховуючи зразкові критерії та ваги привабливості дестинації потрібно заповнити таблицю 1.3. Для цього використовувати дані, наведені в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Зразкові критерії та ваги привабливості дестинації

Критерій привабливості за яким оцінюють	Стандартна вага критерію
<i>Туристичні ресурси:</i>	<i>0,3 (30%)</i>
- Культурна спадщина (кількість унікальних пам'яток, музеїв, театрів)	0,15
- Природно-рекреаційні ресурси(парки, заповідники, водойми)	0,1
- Події та фестивалі (щорічна кількість, масштаб, впізнаваність)	0,05
<i>Інфраструктура</i>	<i>0,25 (25%)</i>
- Засоби розміщення (готелі, хостели, садиби, номерний фонд)	0,1
- Транспортна доступність (наявність залізниці, авто-, залізничного або авіасполучення)	0,1
- Туристичні сервіси (інфоцентри, навігація, безбар'єрність, Wi-Fi)	0,05
<i>Попит і ринок</i>	<i>0,2 (20%)</i>
- Кількість відвідувачів (в'їзні та внутрішні туристи, екскурсанти)	0,1
- Середні витрати туриста (рівень доходу від туризму)	0,05
- Завантаженість засобів розміщення	0,05
<i>Безпека та комфорт</i>	<i>0,15 (15%)</i>
- Рівень безпеки (злочинність, ризики, доступність поліції та медицини)	0,07
- Стійкість інфраструктури (енергопостачання, вплив повітряних тривог)	0,05
- Екологія та санітарні умови (якість повітря, вода, чистота міста / селища)	0,03

<i>Репутація та медійна присутність</i>	0,1 (10%)
- Впізнаваність у медіа та соцмережах	0,04
- Рейтинги і відгуки туристів (Booking, Google Maps, TripAdvisor)	0,04
- Участь у національних / міжнародних рейтингах (ТОП-10 місць, ЮНЕСКО)	0,02

Відповідно до даних, наведених в табл. 1.2, проаналізувати місцевість в якій планується відкривати заклад гостинності (або місцевість де розміщується заклад, який буде оновлено в ході проєкту). Відповідно до даних, отриманих в ході аналізу, заповнити таблицю 1.3. При цьому в тексті-поясненні до таблиці потрібно описати які саме ресурси присутні у розглянутій місцевості і чому їм було присвоєно конкретну вагу. **Зверніть увагу!** В таблиці 1.2 вказані максимально можливі ваги кожного коефіцієнту. Залежно від аналізу дестинації якісь із них можуть бути меншими. При описі таблиці потрібно сформулювати причини зменшення тої чи іншої ваги критерію.

Таблиця 1.3

Критерії та ваги привабливості дестинації (вказати власне місце розташування закладу гостинності)

Критерій привабливості за яким оцінюють	Вага критерію	Бал критерію
<i>Туристичні ресурси:</i>		
- Культурна спадщина		
- Природно-рекреаційні ресурси		
- Події та фестивалі		
<i>Інфраструктура</i>		
- Засоби розміщення		
- Транспортна доступність		
- Туристичні сервіси		
<i>Попит і ринок</i>		
- Кількість відвідувачів		
- Середні витрати туриста		
- Завантаженість засобів розміщення		
<i>Безпека та комфорт</i>		
- Рівень безпеки		
- Стійкість інфраструктури		
- Екологія та санітарні умови		
<i>Репутація та медійна присутність</i>		
- Впізнаваність у медіа та соцмережах		
- Рейтинги і відгуки туристів		
- Участь у національних / міжнародних рейтингах		

Для розрахунку критерію привабливості, окрім його ваги, потрібно знати бал критерію. Бал вказує на скільки добре розвинений критерій у конкретній DESTИНАЦІЇ. При цьому оцінюються за шкалою від 0 до 10 такі параметри: культурна спадщина; природа; події; готелі; транспорт; сервіси; туристи; витрати; завантаженість; безпека; стійкість; екологія; репутація; відгуки; рейтинги.

Бали за шкалою оцінювання (0...10 балів) розподіляється наступним чином:

0 – відсутність ресурсу/показника

1...3 – низький рівень (мінімальна присутність, слабка якість)

4...6 – середній рівень (функціонує, але з обмеженнями)

7...8 – високий рівень (добре розвинено, відповідає потребам більшості туристів)

9...10 – дуже високий рівень (унікальна / зразкова якість, сильна конкурентна перевага)

На основі інформаційних джерел та статистичних даних необхідно оцінити за бальною оцінкою запропоноване місце розташування закладу гостинності та дані навести в табл. 1.3.

Проаналізувавши місце розташування закладу гостинності за вказаними параметрами потрібно розрахувати коефіцієнт привабливості DESTИНАЦІЇ за формулою 1.4.

При розрахунку коефіцієнту привабливості важливо використовувати поправку на безпекові фактори, що можна розрахувати за формулою 1.5:

$$K'_{\text{пр}} = K_{\text{пр}} \times S \quad (1.5)$$

де S – це коефіцієнт безпеки, що має значення від 0 до 1 (1 – повна безпека, 0,6 – часткові обмеження, 0,3 – високі ризики, 0 – небезпечна ситуація)

У разі тематики курсового проєкту, що направлена на проєктування закладу ресторанного господарства, необхідно врахувати внутрішньоміську міграцію населення. Із цією метою застосовують коефіцієнт внутрішньоміської міграції населення (K), що розраховується за формулою 1.6:

$$K = \frac{N - (N_1 - N_2) \cdot K_c}{N}, \quad (1.6)$$

де N – кількість населення, яке проживає в певному районі; N₁ – кількість населення, яке від'їжджає з цього району до 9...10 години ранку; N₂ – кількість людей, які приїжджають у цей район удень; K_c – поправковий коефіцієнт попиту на продукцію та послуги ресторанного господарства мігруючого населення порівняно з попитом населення, яке постійно проживає в мікрорайоні (~ 1,6).

Перед цим розраховується загальна кількість місць у загальнодоступних закладах ресторанного господарства міста на основі нормативну місць на 1000 мешканців (табл. 1.4):

Таблиця 1.4

Нормативи розрахунку кількості загальнодоступних закладів ресторанного господарства

Чисельність населення, тис. осіб	Кількість ПРГ			
	для міст без адміністративних функцій	для райцентрів	для обласних центрів	у середньому
На розрахунковий строк (20-25 років)				
До 50	31	33	-	32
50-100	33	34	38	36
100-250	36	38	40	40
250-500	40	42	46	46
500-1000	-	-	52	52
На першу чергу (5-7 років)				
До 50	19	20	-	-
50-100	20	21	22	-
100-250	24	26	28	31
250-500	27	29	31	34
500-1000	-	-	40	40

Далі розраховують потреби в місцях мережі загальнодоступних закладах харчування з урахуванням К за формулою (1.7):

$$p = \frac{N \cdot K \cdot n}{1000} \quad (1.7)$$

де p – необхідна кількість місць для обслуговування населення; N – кількість населення мікрорайону; n – норматив місць на 1000 мешканців.

На наступному етапі потрібно розрахувати необхідну кількість обслуговуючого персоналу для обслуговування розрахованої кількості відвідувачів закладу харчування. Розрахунок проводять за формулою 1.8:

$$N_o = \frac{N}{X} \quad (1.8)$$

де N – кількість гостей (кількість місць, на яку розрахований заклад харчування), осіб; X – норма гостей на одного офіціанта (9...12)

Враховуючи отримані дані щодо внутрішньоміської міграції населення, потреби в місцях у загальнодоступних закладах харчування та кількості обслуговуючого персоналу сформувати таблицю стосовно розрахованих даних (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Дані щодо кількості відвідувачів та працівників проєктованого ЗРГ

Назва показника	Значення
Коефіцієнт внутрішньоміської міграції	
Необхідна кількість місць для обслуговування населення	
Необхідна кількість обслуговуючого персоналу на розраховану кількість місць	
Запропонована кількість ЗРГ що проєктується	
Денна чисельність відвідувачів ЗРГ	

На основі сформованих даних здійснити розрахунок денної чисельності відвідувачів ЗРГ за формулою (1.9):

$$N = P \times \eta \quad (1.9)$$

де P – кількість місць у залі, осіб; η – оборотність місць за день, разів.

Наступним кроком при написанні розділу 1 є проведення SWOT-аналізу закладу, що проєктується. Для цього потрібно визначити сильні та слабкі сторони підприємства гостинності, що проєктується. Дані навести у вигляді таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Сильні та слабкі сторони підприємства

№	Фактор	Сильна сторона (+)	Слабка сторона (-)
1	Організаційна структура		
2	Правові ресурси		
3	Виробничі потужності		
4	Технологічні потужності		
5	Фінансові ресурси		
6	Система менеджменту		
7	Система маркетингу		

На основі проведених даних здійснити SWOT-аналіз, результати подати у вигляді таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

SWOT-аналіз підприємства

Можливості розвитку	Загрози

Якщо дипломний проєкт направлено на оновлення існуючого закладу – потрібно здійснити всі ті ж самі дослідження і розрахунки але враховувати, що заклад вже має власне місце розташування, сильні та слабкі сторони. Потрібно більш детально приділити увагу тому, що буде змінено, з якою метою ці зміни будуть внесені і якого результату планується досягти.

Обсяг розділу 1 становить 30...40 сторінок.

РОЗДІЛ 2

РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ, МЕНЮ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА АБО ПЛАНУ НАДАННЯ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

При розробці концепції закладу, що проектується в роботі, теоретичне обґрунтування залишається таким, як було сформульовано в курсовому проєкті з ОК «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства». Після теоретичної основи, яку за потреби потрібно відкорегувати до умов дипломного проєкту, слід навести аналіз макросередовища (PEST-аналіз). Він проводиться якісно, проте потребує економічного обґрунтування. Для цього аналізують наступні параметри:

- P (Political) – регулювання HoReCa, податки
- E (Economic) – доходи населення, інфляція
- S (Social) – споживчі звички
- T (Technological) – автоматизація, онлайн-сервіси.

Аналіз наведених параметрів проводиться вивченням офіційних сторінок закладів, статистичних звітів тощо з обов'язковим посиланням на розглянуті сайти. Для наочності PEST-аналізу його подають у вигляді таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

PEST-аналіз макросередовища проєктованого закладу гостинності

Чинник	Складові чинника	Характер впливу на діяльність проєктованого закладу	Оцінка впливу (-3...+3)
			+1

Після таблиці здійснити аналіз того, на що вказують результати проведеного PEST-аналізу та яким чином це вплине на проєктування або удосконалення закладу.

На наступному етапі проводиться аналіз конкурентного середовища. Для цього потрібно розрахувати коефіцієнт насиченості ринку за формулою 2.1:

$$K_n = \frac{N}{P} \quad (2.1)$$

де N – кількість аналогічних закладів у зоні охоплення; P – чисельність населення або туристичний потік

Чим менше K_n , тим вищий потенціал ринку.

На наступному етапі потрібно розрахувати інтегральний індекс конкурентоспроможності. Цей показник дозволяє обґрунтувати конкурентні переваги концепції. Розрахунок здійснюють за формулою 2.2:

$$I_k = \sum (w_i \times q_i) \quad (2.2)$$

де w_i – вагомість i -того параметра (ціна, сервіс, локація); q_i – оцінка параметра (0...1).

З метою проведення розрахунку за формулою 2.2 необхідно здійснити аналіз переваг проєктованого закладу та представити його у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз конкурентних переваг закладу, що проєктується

Назва закладу	Параметр	Вагомість параметру	Оцінка параметру (0-1)
	Ціна		
	Сервіс		
	Локація		

Наступним етапом є дослідження попиту. Для цього потрібно:

- Для закладу ресторанного господарства (формула 2.3):

$$M_r = N_n \times f \times S \quad (2.3)$$

де N_n – чисельність населення зони охоплення; f – частота відвідування закладів ресторанного господарства (разів/рік); S – середній чек, грн

- Для готельних підприємств (формула 2.4):

$$M_g = T \times L \times C \quad (2.4)$$

де T – туристичний потік, осіб/рік; L – середня тривалість перебування, діб; C – середня ціна номеро-добы.

Потім потрібно розрахувати прогноз попиту за формулою 2.5:

$$D = M_r \text{ або } (M_g) \times k_z \quad (2.5)$$

де k_z – коефіцієнт охоплення ринку (0,05...0,15).

Важливо розрахувати коефіцієнт платоспроможного попиту (формула 2.6):

$$K_{пп} = \frac{C_d}{C_c} \quad (2.6)$$

де C_d – середньомісячний дохід споживача; C_c – середня вартість споживання послуги.

Якщо $K_{пп} \geq 1$, концепція фінансово доцільна.

На наступному етапі потрібно обґрунтувати потужність підприємства, що проєктується. Для цього потрібно:

- Для закладу ресторанного господарства визначити доцільну кількість місць (формула 2.7):

$$M = \frac{D}{Z \times d} \quad (2.7)$$

де D – прогнозований річний попит (відвідувачі); Z – середня оборотність місця за день; d – кількість днів роботи

- Для готельних підприємств визначити доцільну кількість номерного фонду (формула 2.8):

$$N = \frac{D_n}{365 \times k_3} \quad (2.7)$$

де D_n – попит у номеро-добах; k_3 – планова завантаженість (0,5...0,7)

Наступним етапом є визначення цінової концепції. Для цього можуть використовувати метод витратного ціноутворення (формула 2.8):

$$Ц = C \times (1 + R) \quad (2.8)$$

де C – собівартість; R – норматив рентабельності (0,2...0,5)

Увага! Цінову концепцію методом витратного ціноутворення потрібно буде розраховувати в економічній частині дипломного проекту, тут ці дані є інформативними.

Цінову концепцію у наведеному розділі потрібно розраховувати використовуючи метод ринкового ціноутворення за формулою 2.9:

$$Ц = Ц_{\text{кон}} \times k_{\text{поз}} \quad (2.9)$$

де $Ц_{\text{кон}}$ – середня ціна конкурентів; $k_{\text{поз}}$ – коефіцієнт позиціонування (0,9...1,2)

Наступним кроком при написанні цього розділу є розробка основних і додаткових послуг, що будуть надаватися підприємством гостинності, готельного продукту – за проектування готельного підприємства, складання наряду-замовлення та плану-меню – за проектування закладу ресторанного господарства.

Якщо тематика роботи направлена на оновлення існуючого закладу гостинності – потрібно відобразити організаційно-економічну характеристику підприємства: назву, тип, спеціалізацію, адресу, організаційно-правовий статус; описати основні і додаткові послуги, що надаються, готельний продукт (при оновленні готельного підприємства) та меню (при оновленні ЗРГ). При цьому слід вказати на недоліки, що присутні у зазначеній діяльності та запропонувати шляхи їх вирішення. При оновленні ЗРГ також потрібно провести АВС-аналіз меню, запропонувати нові страви або напої для оновлення меню, на основі даних, наведених у розділі 1 та власних пропозицій провести розрахунок наряду-замовлення та плану-меню для оновленого закладу.

З метою проведення оперативного планування підприємства гостинності потрібно здійснити ряд розрахунків. Для ЗРГ потрібно скласти наряд-замовлення та план-меню. Для готельних підприємств – основні і додаткові послуги, що будуть надаватися. Якщо при готелі наявний ресторан – потрібно провести розрахунок наряду-замовлення та плану-меню для цього ресторану. **Важливо!!!** Розрахунки, наведені нижче від табл. 2.3 до табл. 2.11 проводяться для робіт, направлених на проектування закладів ресторанного господарства. Таблиця 2.12 заповнюється при виконанні роботи і з проектування для закладів розміщення, і ЗРГ.

Для зручності розрахунків заповнюється таблиця з вихідними даними (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

Вихідні дані для розрахунку виробничої програми (зазначити назву закладу)

Тип закладу	Клас закладу	Кількість місць

Якщо проєкт стосується закладу розміщення – у наведеній таблиці вказуються його дані. За наявності ресторану, кафе, їдальні при готелі (залежно від класу) до таблиці додаються рядки і вказуються параметри закладів ресторанного господарства при готелі.

Чисельність відвідувачів, що обслуговується, за кожну годину роботи закладу розраховується за формулою 2.10:

$$N_{\text{год}} = P \times \frac{60}{t} \times K_z \quad (2.10)$$

де, P – кількість місць у залі, осіб;

t – тривалість прийому їжі, хв.;

$\frac{60}{t}$ – оборотність місць за годину;

K_z – середня завантаженість зали за даний час, %.

Розрахунок кількості споживачів необхідно вести у табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Графік завантаження торговельної зали

на _____ посадочних місць

Час роботи закладу	Тривалість посадки, хв	Оборотність місць	Середня завантаженість зали	Кількість споживачів
	t	$60/t$	K_z	N
8 ⁰⁰ -9 ⁰⁰	20			
9 ⁰⁰ -10 ⁰⁰	20			
10 ⁰⁰ -11 ⁰⁰	20			
11 ⁰⁰ -12 ⁰⁰	20			
12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰	20			
13 ⁰⁰ -14 ⁰⁰	30			
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	30			
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	30			
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	30			
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	30			
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	30			
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	30			
Разом:				

На наступному етапі визначають кількість та асортиментний склад виробництва денної продукції закладу. Розрахунок кількості страв звести у таблицю 2.5.

Таблиця 2.5

Розрахунок кількості страв за групами кулінарної продукції

Група страв	Одиниця виміру	коефіцієнт	Кількість страв на _____ осіб , порцій
Холодні страви Гарячі закуски	страв		
2	страв		
3	страв		
4	страв		
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л		
Холодні напої	л		
Хлібобулочні вироби	кг		
Борошняні кондитерські вироби	шт.		

Розрахунок страв (включаючи купівельні товари), що необхідно виробляти підприємству за один день безперебійного функціонування закладу та з максимальною завантаженістю зали, починають з визначення кількості страв, які реалізуються в залі ЗРГ та розраховують за формулою 2.11:

$$n = N * m_{\text{спож}} \quad (2.11)$$

де, N – кількість споживачів протягом дня, осіб; $m_{\text{спож}}$ – загальний коефіцієнт споживання страв (табл. 2.6).

Таблиця 2.6

Коефіцієнти споживання страв на підприємствах ресторанного господарства різних типів

Типи підприємств ресторанного господарства	Коефіцієнт споживання страв	Коефіцієнт споживання страв за окремими видами			
		холодні	перші	другі	солодкі
1 Їдальні					
Загальнодоступні	2,5	0,5	0,75	1,0	0,25
Дієтичні	2,8	0,4	0,75	1,0	0,65
При установах	2,8	0,5	1,0	1,0	0,3
2 Ресторани					
При готелях	3,0	0,9/0,15	0,75	0,9	0,3
При вокзалах	3,0	0,75/0,15	0,9	1,05	0,15
Загальноміські	3,5	1,6/0,2	0,3	0,9	0,5
3 Кафе					
Загального типу із самообслуговуванням	1,6	0,56	0,08	0,64	0,32

Із обслуговуванням офіціантами	2,0	0,7	0,1	0,8	0,4
Спеціалізовані кафе					
Молочні	1,6	0,56	0,16	0,72	0,16
Кондитерські	0,3	0,09	-	-	0,21
Молодіжні	2,0	0,7	-	0,8	0,5
Дитячі	1,6	0,48	0,08	0,72	0,32
4 Закусочні					
Загального типу	1,5	0,53	0,15	0,75	0,07
Пиріжкові	1,2	0,6	0,54	-	0,06
Сосисочні	1,2	0,42	-	0,72	0,06
Пельменні	1,5	0,3	0,2	0,9	0,1
Шашличні	1,6	0,4	0,16	0,96	0,08
5 Домові кухні	2,2	0,33	0,66	1,1	0,11

Примітка: В знаменнику коефіцієнт споживання гарячих закусок, передбачений тільки в ресторанах.

Загальний коефіцієнт споживання страв складається з суми коефіцієнтів споживання окремих видів продукції власного виробництва – супів, холодних та гарячих закусок, других та солодких страв (формула 2.12).

$$m = m_{х.з.} + m_{супи} + m_{д.ст.} + m_{сол.ст.} \quad (2.12)$$

Знаючи коефіцієнт споживання страв, можна розрахувати загальну кількість страв, що реалізуються в залі, за формулою (2.11). За цією ж формулою можна визначити кількість страв кожного виду, що буде реалізовуватися в залі. Для цього слід використовувати значення коефіцієнту для кожного виду страв. Отримані дані зводять у таблицю 2.7. **Увага!!!** Всі розрахунки, що будуть виконані для заповнення таблиці 2.7 потрібно наводити перед нею.

Таблиця 2.7

**Розбивка страв, що реалізуються в закладі ресторанного господарства
(написати назву) за асортиментом**

Вид страв	Кількість споживачів	Коефіцієнт споживання кожного виду	Розрахована кількість страв кожного виду
Холодні закуски			
Супи			
Другі страви			
Солодкі страви			
РАЗОМ:			

За формулою 2.11 також наводиться розрахунок кількості холодних напоїв, фруктів, кондитерських виробів, алкогольних напоїв, що будуть реалізовуватися в проектованому закладі. Всі розрахунки повинні бути наявні в роботі і зведені в таблицю 2.8.

Таблиця 2.8

Споживання напоїв, хліба, кондитерських виробів відвідувачами закладом ресторанного господарства

Вид продукції	Кількість споживачів	Коефіцієнт споживання кожного виду	Розрахована кількість продукції кожного виду
Фруктова вода			
Мінеральна вода			
Натуральний сік			
Вино, горілчані напої			
Пиво			
Житній хліб			
Пшеничний хліб			
Борошняні кондитерські вироби, що нарізаються			
Цукерки			
Печиво			
Фрукти			
РАЗОМ:			

На наступному етапі потрібно спланувати меню закладу ресторанного господарства на тиждень. Приклад такого планування наведено в табл. 2.9.

Таблиця 2.9

Планове меню закладу ресторанного господарства на тиждень

Найменування страв і закусок	Вихід, г	Кількість страв, що запланована за днями тижня						
		Пн.	Вт.	Ср.	Чт.	Пт.	Сб.	Нд.
Холодні страви та закуски								
Карпаччо з лосося	150	20	-	-	30	-	10	-
Тартар з лосося з темпурним попкорном	140/20	-	20	-	45	10	-	10
Слабосолений оселедець з маринованою цибулею	130/50	40	-	-	10	40	10	-
Короп х/к	100	-	10	-	-	30	10	-
Лосось с/с	100	-	-	10	-	20	10	-

Продовження таблиці 2.9

Лосось х/к	100	-	10	-	10	20	-	20
Теплий салат з морепродуктами	190	20	-	10	50	-	30	10
Рулетики з баклажанів з горіхами	130	46	40	-	-	16	20	-
Хумус з пітою	220	-	20	-	10	-	6	-
Соління	310	10	-	-	20	60	-	-
Салат середземноморський	190	30	46	60	-	10	50	26
Вінегрет з опеньками	250	10	-	35	-	10	15	-
Салат з карамелізованим буряком, тиквою та сиром фета	200	-	10	-	70	-	10	20
Карпаччо з качинового філе з вишневим пюре	95	-	56	40	10	-	60	40
Карпаччо з телятини	100	-	10	36	-	20	10	30
Тартар з телятини	150	56	20	-	30	-	35	35
Асорті сала з цибулею і часником	150/80	10	-	5	-	10	-	5
Крило куряче г/к	100	-	-	26	-	60	5	15
Салат Цезар з качиною грудкою	215	30	40	-	20	-	25	60
Салат з куркою та крутонами	240	35	-	40	-	10	-	20
Салат теплий з телятиною	180	-	29	39	-	20	15	-
Салат Олів'є	200	44	-	30	20	-	-	-
Салат з печінкою та грушею	180	-	20	-	-	5	-	15
Асорті італійських делікатесів	180	-	20	10	6	5	-	20
Асорті сирів з медом	160/60	-	-	10	20	5	30	25
Разом:		351	351	351	351	351	351	351
Гарячі закуски								
Соте із морепродуктів	190	20	-	10	120	60	-	196
Креветки в панко з манговим соусом	90/30	36	-	-	151	25	196	-
Шакшука	290/40	120	170	200	30	61	10	-

Продовження таблиці 2.9

Оладки з кабачка та сиру з яйцем пашот	200	140	181	141	45	45	60	70
Смажений камембер з журавлиновим соусом	120/50	35	-	-	5	160	85	85
Разом:		351	351	351	351	351	351	351
Перші страви								
Мінесторне	350	20	-	34	-	20	10	-
Курячий бульйон з локшиною	300	94	114	60	65	78	64	20
Грибна юшка	300	50	60	-	34	10	20	64
Рибна юшка	300	10	-	65	80	-	-	10
Борщ зі свинячими ребрами	300	45	30	70	55	50	70	75
Солянка м'ясна	300	15	30	5	-	76	70	65
Разом:		234	234	234	234	234	234	234
Другі страви								
Філе дорадо з апельсиново-імбирним соусом	100	3	-	-	10	15	15	8
Ескалоп з лосося з голандським соусом	100	-	3	-	5	-	8	15
Котлети з щуки	100	10	-	-	10	3	-	-
Стейк із судака з лісними грибами	260	-	-	10	15	20	20	17
Скрамбл з кроля з картопляним пюре	230	-	10	13	-	5	-	3
Запечений стегенець з картопляним пюре та соусом аджика	380	20	10	20	10	30	5	-
Яловича вирізка з овочами фрі	260	10	20	10	5	-	20	25
Бефстроганов з телятини з пармезановим пюре	150/150	15	-	5	-	15	5	-
Котлети з кролика у вершковому соусі з маслюками	170	15	20	10	-	20	5	-
Філе-Мінйон з ягідним соусом	100	-	5	10	-	10	15	25
Курячий шніцель	130	10	5	10	15	-	-	-
Котлети курячі	100	5	10	-	15	-	-	5

Закінчення таблиці 2.9

Котлета Українська з картопляним пюре	280	20	25	30	40	50	10	5
Стейк Стріплойн	100	5	-	5	10	12	30	20
Качина грудка з ягідним соусом	100	-	5	-	15	5	25	40
Каре ягняти з картоплею пай та гранатовим соусом	100/35	5	-	-	10	25	20	35
Шашлик з м'яса курячого стегна	100	10	-	5	20	15	30	15
Люля-кебаб з яловичини та свинини	100	-	10	5	-	15	35	20
Люля-кебаб з баранини	100	-	-	-	10	10	15	30
Шашлик зі свинячого ошийка	100	-	-	5	5	20	40	35
Баклажани гриль	100	-	-	5	5	3	5	10
Кабачок гриль	100	-	5	-	5	5	5	5
Перець болгарський гриль	100	-	-	-	5	3	5	10
Печериці гриль	100	5	-	5	5	10	15	10
Паста Болоньєзе	265	10	5	10	10	15	5	-
Карбонара	260	15	20	20	25	20	10	20
Фетучині з морепродуктами	250	15	10	-	5	10	5	-
Білий бургер	200/50/50	20	10	15	-	5	10	15
Чорний бургер	200/50/50	25	5	-	-	5	5	15
Чікен бургер	200/50/50	15	25	25	30	5	15	-
Картопля смажена з білими грибами	260	30	45	60	20	20	10	25
Картопля смажена з беконом	260	45	60	40	70	30	15	-
Рис приготований на пару	150	60	30	40	45	10	10	10
Картопляне пюре	150	60	80	40	15	10	10	-
Картопля у вершках	170	30	50	60	23	10	10	20
Картопля фрі	120	10	-	10	10	37	35	35
Разом:		468	468	468	468	468	468	468
Солодкі страви								
Тірамісу	100	425	492	340	156	400	438	507
Профітролі 2 шт.	155	82	15	167	351	107	69	-
РАЗОМ:		507	507	507	507	507	507	507

Важливо! Кількість найменувань страв за кожною групою і їх складність повинні відповідати класу закладу. У прикладі наведено план-меню страв на тиждень ресторану вищого класу при готелі

Приблизний асортимент страв (асортиментний мінімум) – це певна кількість найменувань холодних і гарячих страв, напоїв характерних для різних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдалень, кафе і т.д)

Приблизний асортимент продукції, що випускається і реалізується для різних типів закладів ресторанного господарства, наведений у табл. 2.10.

Таблиця 2.10

Асортимент страв, напоїв та кулінарних виробів закладів ресторанного господарства (рекомендований)

Найменування	Приблизна кількість страв			
	Ресторани			Кафе
	Клас			
	люкс	вищий	перший	
Холодні закуски	15	13	10	4
Гарячі закуски	3	2	2	-
Супи	5	4	4	-
Гарячі страви	15	11	11	3...4
Солодкі страви	6	4	4	5...6
Гарячі напої	4	3	2	6...8
Холодні напої	4	3	2	3...4
Хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	10	6	5	7
Молоко та кисломолочні продукти	-	-	-	3
ВСЬОГО	67	50	40	31...36
Горілка	5	1	1	-
Лікero-горілчані напої	-	2	2	-
Коньяки	5	2	1	-
Столові вина	7	2	2	1...2
Десертні вина та лікери	4	1	1	1...2
Кріплені вина	3	2	1	1...2
Ігристі вина	3	1	1	1
ВСЬОГО	27	11	9	4...7
Фруктові та мінеральні води, тонізуючі та прохолоджувальні напої промислового виробництва, сік, квас	10	9	5	6...8

При складанні плану-меню слід враховувати наявність сировини на складах і її сезонність. Страви і закуски, що включаються в меню, повинні бути різноманітними як за видами сировини, так і за способами обробки (варені, припущені, смажені, тушковані, запечені); враховується також кваліфікаційний

стаж працівників, потужність виробництва та оснащеність його торгово-технологічним обладнанням, а також трудомісткість блюд – тобто витрати часу на приготування одиниці продукції.

Аналогічним чином складається план-меню на день. Приклад для ресторану вищого класу при готелі наведено в табл. 2.11.

Таблиця 2.11

План-меню ресторану (назва) на 07.02.2026 року

Найменування страв та закусок	Вихід, г	Кількість страв, шт.	Випуск страв по партіях			
			До 8.00	До 12.00	До 16.00	До 23.00
Холодні страви та закуски						
Лосось с/с	100	10	-	-	3	7
Теплий салат з морепродуктами	190	10	-	1	3	6
Салат середземноморський	190	60	5	10	23	22
Венігрет з опеньками	250	35	6	6	20	3
Карпаччо з качинового філе з вишневим пюре	95	40	-	2	8	30
Карпаччо з телятини	100	36	-	3	12	21
Асорті сала з цибулею і часником	150/80	5	-	-	4	1
Крило куряче г/к	100	26	1	-	5	22
Салат з куркою та крутонами	240	40	-	5	15	20
Салат теплий з телятиною	180	39	-	8	11	20
Салат Олів'є	200	30	-	5	22	3
Асорті італійських делікатесів	180	10	-	-	3	7
Асорті сирів з медом	160/60	10	-	-	2	8
Разом:		351				
Гарячі закуски						
Соте із морепродуктів	190	10	1	2	1	6
Шакшука	290/40	200	5	10	156	29
Оладки з кабачка та сиру з яйцем пашот	200	141	98	40	3	-
Разом:		351				
Перші страви						
Мінестроне	350	34	-	1	33	-
Курячий бульйон з локшиною	300	60	-	4	56	-

Продовження таблиці 2.11

Рибна юшка	300	65	-	-	65	-
Борщ зі свинячими ребрами	300	70	-	-	64	6
Солянка м'ясна	300	5	-	-	5	-
Разом:		234				
Другі страви						
Стейу із судака з лісними грибами	260	10	-	2	3	5
Скрамбл з кроля з картопляним пюре	230	13	-	-	9	4
Запечений стегенець з картопляним пюре та соусом аджика	380	20	-	2	10	8
Яловича вирізка з овочами фрі	260	10	-	-	3	7
Бефстроганов з телятини з пармезановим пюре	150/150	5	-	-	5	-
Котлети з кролика у вершковому соусі з маслом	170	10	-	2	6	2
Філе-Мінйон з ягідним соусом	100	10	-	-	-	10
Курячий шніцель	130	10	-	2	8	-
Котлета Українська з картопляним пюре	280	30	-	-	24	6
Стейк Стріплойн	100	5	-	-	-	5
Шашлик з м'яса курячого стегна	100	5	-	-	-	5
Люля-кебаб з яловичини та свинини	100	5	-	-	-	5
Шашлик зі свинячого ошийка	100	5	-	-	-	5
Баклажани гриль	100	5	-	-	-	5
Печериці гриль	100	5	-	-	-	5
Паста Болоньезе	265	10	-	-	4	6
Карбонара	260	20	-	-	8	12
Білий бургер	200/50/50	15	-	-	11	14
Чікен бургер	200/50/50	25	-	-	15	10
Картопля смажена з білими грибами	260	60	-	2	45	13
Картопля смажена з беконом	260	40	-	-	37	3

Закінчення таблиці 2.11

Рис приготований на пару	150	40	2	14	20	4
Картопляне пюре	150	40	-	5	28	7
Картопля у вершках	170	60	-	3	42	15
Картопля фрі	120	10	-	-	3	7
Разом:		468				
Солодкі страви						
Тірамісу	100	340	-	10	157	173
Профітролі 2 шт.	155	167	-	5	140	22
РАЗОМ:		507				

На наступному етапі студент повинен проаналізувати складене ним меню. Для цього потрібно описати етапи складання меню, хто приймає участь у цьому процесі і яка роль кожного задіяного працівника. Навести що саме залежить від якості меню і яким чином. Після цього проаналізувати цінові категорії кожної групи кожної групи страв і, безпосередньо, страви. Навести аналіз складу кожної групи страв з метою майбутнього планування закупівель. Обґрунтувати чому саме таку сировину доцільно використовувати залежно від концепції закладу і від його класу. Охарактеризувати особливості розробленого меню: чим воно буде привертати увагу, яким чином формувати зацікавленість і лояльність споживача. Закінчити аналіз меню потрібно власним висновком щодо розробленого меню, його особливостей, переваг, виокремити можливі недоліки і обґрунтувати те, чому вони є не суттєвими для закладу і чи є загалом недоліками, чи просто особливостями.

У разі тематики роботи, що направлена на оновлення існуючого ЗРГ необхідно провести всі перелічені розрахунки але за існуючим меню закладу. Це потрібно наводити після АВС-аналізу меню. При виконанні розрахунків і при розробці плану-меню вносити запропоновані зміни в діюче меню. Аналіз меню у такому випадку має наводитися аналогічно наведеному вище, однак потрібно приділити увагу перспективності прийнятих рішень.

На наступному етапі написання розділу 2 студент повинен визначити форму постачання продовольчих і непродовольчих товарів, що будуть забезпечувати діяльність підприємства, підібрати постачальників. На основі зібраних даних сформулювати таблицю 2.12.

Таблиця 2.12

Форма звітності для характеристики постачання

Джерело постачання	Найменування групи товарів	Періодичність завою	Примітки

Також потрібно коротко описати чому були обрані саме ці постачальники. Слід зазначити, що при формуванні постачальників підприємства гостинності кожен з них повинен мати альтернативу для того, щоб у разі відсутності потрібного

товару в обраного постачальника підприємство могло продовжувати роботу без зупинки.

При виконанні роботи, напруженої на проєктування закладів розміщення, слід провести наступні розрахунки. У такому випадку при розробці концепції важливо здійснити загальну характеристику закладу розміщення. Це дасть змогу одразу зорієнтуватися на тому, хто буде основними споживачами послуг і яким чином проєкт вплине на індустрію гостинності. З цією метою потрібно заповнити таблицю 2.13. ***Зверніть увагу!!!*** Нумерація таблиць в кожній роботі повинна бути наскрізною без пропущених номерів. Тобто, якщо для виконання роботи не потрібно заповнювати таблиці щодо роботи ЗРГ – номери таблиць зміняться. Також важливо, що при проєктуванні ЗРГ при готелі коли основний фокус роботи направлений саме на готельне підприємство, після розрахунків для готельного підприємства необхідно здійснити оперативне планування діяльності ресторану, що буде діяти при готелі.

Таблиця 2.13

Загальна характеристика концепції закладу розміщення, що проєктується

Показник	Характеристика
Тип закладу	
Категорія	
Місце розташування	
Номерний фонд	
Поверховість	
Цільова аудиторія	
Основні об'єкти	
Ключова особливість	

Після таблиці потрібно провести її характеристику та виокремити значення для подальшої роботи.

На наступному етапі потрібно охарактеризувати основні та додаткові послуги, що будуть надаватися закладом розміщення, що проєктується, та подати у вигляді табл. 2.14 – 2.15.

Таблиця 2.14

Основні послуги закладу розміщення, що проєктується

Група послуг	Зміст послуги	Значення для гостя

Після таблиці потрібно провести її аналіз, охарактеризувати чому саме такі послуги віднесено до основних у Вашому проєкті. Після цього зробити логічний перехід до того, що на наступному етапі буде наведено перелік додаткових послуг, що планується надавати у закладі розміщення. Обов'язково має бути наведено посилання на таблицю, в якій буде розміщуватися ця інформація.

Таблиця 2.15

Додаткові послуги закладу розміщення, що проєктується

Група додаткових послуг	Зміст послуги	Форма надання

Після таблиці також необхідно провести її аналіз та описати чому саме такі додаткові послуги було обрано для Вашого закладу розміщення.

Після того, як було проведено аналіз закладу, його основні і додаткові послуги, потрібно провести ряд розрахунків. **Зверніть увагу** на те, що формули, як і таблиці, є наскрізними і мають йти по порядку у розділі, без пропусків.

Першим етапом є розрахунок одноразової місткості, що характеризує кількість інвентарних місць готелю. Розрахунок проводять за формулою 2.13:

$$O_m = K_{\text{ном}} \times \chi_{\text{им}}, \quad (2.13)$$

де O_m – одноразова місткість, од.; $K_{\text{ном}}$ – кількість номерів кожної категорії, од.; $\chi_{\text{им}}$ – число постійних (інвентарних) місць у кожному номері, од.

На наступному етапі за формулою 2.14 розраховують можливу пропускну спроможність готелю:

$$PC_m = O_m \times \chi_{\text{др}}, \quad (2.14)$$

де PC_m – можлива пропускну спроможність готелю, місце-днів; O_m – одноразова місткість, од.; $\chi_{\text{др}}$ – число календарних днів роботи готелю (або у періоді що аналізується), днів.

Цей показник характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені в готелі з урахуванням кількості інвентарних місць за певний період при відсутності простоїв.

Далі за формулою 2.15 потрібно розрахувати пропускну спроможність готельного підприємства, що характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені на підприємстві з урахуванням простоїв, пов'язаних з капремонтм і реконструкцією:

$$PC = PC_m - K_{\text{кр}}, \quad (2.15)$$

де PC – пропускну спроможність, місце-днів; PC_m – можлива пропускну спроможність готельного підприємства, од; $K_{\text{кр}}$ – кількість місце-днів перебування номерного фонду в капітальному ремонті та реконструкції, днів.

Наступним етапом є розрахунок планової пропускну спроможності за формулою 2.16:

$$PC_{\text{пл}} = PC - K_{\text{пр}} - K_{\text{со}} - K_{\text{ін}}, \quad (2.16)$$

де $PC_{\text{пл}}$ – планова пропускну спроможність, місце-днів; PC – пропускну спроможність, місце-днів; $K_{\text{пр}}$ – кількість місце-днів перебування номерів у простої під плановим ремонтм; $K_{\text{со}}$ – кількість місце-днів перебування номерів у простої за причин санітарної обробки номерів та підготовки їх до заселення; $K_{\text{ін}}$ – кількість

місце-днів перебування номерів у простої під плановим ремонтом з інших об'єктивних причин.

Цей показник характеризує чисельність гостей, що можуть бути обслужені у готельному підприємстві із урахуванням планових простоїв з об'єктивних причин (обсяг надання послуг за планом).

Поняття «людино-доба» в готельній статистиці зазвичай відповідає одному гостю, який прожив одну добу. Тобто, 1 людино-доба = 1 людино-день. У більшості випадків фактична кількість наданих людино-діб дорівнює кількості ліжко-днів.

Проте слід зазначити, що при аналізі фактично проданих місць / номерів можуть бути відмінності із поняттям людино-доба. Якщо продаються місця або ліжка (властиво для хостелів, гуртожитків, дитячих таборів тощо), то продані місця за добу $\approx$ людино-доба $\approx$ ліжко-дні. Проте якщо продаються номери, тоді розрахунок буде інакшим. Наприклад, один двомісний номер зайнятий 2 гостями впродовж 3 ночей. Тоді розрахунок буде таким:

$$\text{Ліжко-дні} = 2 \times 3 = 6$$

$$\text{Людино-діб} = 6$$

$$\text{Номеро-діб (проданих номерів)} = 1 \times 3 = 3$$

Таким чином, у цьому випадку показник проданих номерів не дорівнює ліжко-дням.

Враховуючи ці дані потрібно проводити наступні розрахунки. Далі потрібно розрахувати коефіцієнт пропускної спроможності. Він характеризує ступінь використання номерного фонду готельного підприємства за звітний період і розраховується за формулою 2.17:

$$K_{\text{впс}} = \frac{N_{\text{ф}}}{\text{ПС}_{\text{м}}} \times 100\%, \quad (2.17)$$

де $K_{\text{впс}}$ – коефіцієнт використання пропускної спроможності (рівень завантаження); $N_{\text{ф}}$ – фактична кількість наданих людино-діб або фактично проданих місць / номерів за період, що аналізується; $\text{ПС}_{\text{м}}$ – потенційна (максимальна) пропускна спроможність, днів.

Наступним етапом є розрахунок коефіцієнту завантаження номерного фонду (місць) готельного підприємства за день. Цей показник показує ступінь завантаження місце-днів готельного підприємства і є дуже важливим для планування роботи. Розраховується за формулою 2.18:

$$K_{\text{з}} = \frac{H_{\text{р}}}{\text{ПС}_{\text{пл}}} \times 100\%, \quad (2.18)$$

де $K_{\text{з}}$ – коефіцієнт завантаження номерного фонду, %; $H_{\text{р}}$ – кількість фактично проданих (зайнятих) номерів за день; $\text{ПС}_{\text{пл}}$ – загальна кількість номерів, доступних для продажу за день (планова пропускна спроможність), місце-днів.

На наступному етапі потрібно розрахувати коефіцієнт оборотності місця. Завдяки цьому можна визначити кількість осіб, які були розміщені на одному ліжко-місці за певний період. Це може бути місяць, квартал, рік, сезон – для курортних готелів). Розрахунок проводять за формулою 2.19:

$$K_{обм} = \frac{K_{г}}{ПС_{пл}}, \quad (2.19)$$

де $K_{обм}$ – Коефіцієнт оборотності місця в готельному підприємстві; $K_{г}$ – фактична кількість гостей (усі гості, що були розміщені в готельному підприємстві за обраний для аналізу період), осіб; $ПС_{пл}$ – планова пропускна спроможність (середня місткість готелю – середньоарифметична кількість ліжко-місць, що фізично доступні для продажу враховуючи можливі ремонти та простой).

Наступним дуже важливим моментом є розрахунок середнього часу перебування гостя в готельному підприємстві. Він характеризує тривалість перебування в готельному підприємстві в середньому за аналізований період. Цей показник є ключовим для оцінки маркетингової стратегії та визначення цільової аудиторії готельного підприємства. Середній час гостя у готельному підприємстві можна розрахувати двома способами за формулою 2.8 та формулою 2.9.

Базова формула середнього часу перебування гостя у готельному підприємстві (2.8) наступна:

$$T_{сер} = \frac{N_{п}}{K_{г}}, \quad (2.8)$$

де $T_{сер}$ – середній час перебування одного гостя, доба; $N_{п}$ – загальна кількість ліжко-днів (розраховується як сума усіх ночей, що всі гості провели в готельному підприємстві за аналізований період, детальніше див. вище); $K_{г}$ – фактична кількість гостей (усі гості, що були розміщені в готельному підприємстві за обраний для аналізу період), осіб.

Альтернативним варіантом розрахунку є розрахунок через показник зайнятості за формулою 2.9. Його здійснюють якщо відомі відсоток завантаження номерного фонду та кількість номерів.

$$T_{сер} = \frac{R \times D \times K_{з}}{K_{г}}, \quad (2.9)$$

де $T_{сер}$ – середній час перебування одного гостя, доба; R – загальна кількість номерів у готелі; D – кількість днів у досліджуваному періоді; $K_{з}$ – коефіцієнт завантаження номерного фонду, % або без переведення у відсоток; $K_{г}$ – фактична кількість гостей, осіб.

На наступному етапі написання розділу 2 роботи, направленої на проєктування закладу розміщення, необхідно здійснити аналіз постачальників сировини і матеріалів, необхідних для діяльності закладу. Такий аналіз слід подати у вигляді табл. 2.12 (її номер зміниться у цьому випадку, має відповідати нумерації таблиць саме у Вашій роботі). Після складання таблиці необхідно здійснити аналіз того, яким чином буде здійснюватися постачання товарів у готель, які особливості приймання продовольчих і непродовольчих товарів.

Наступним етапом такої роботи є розрахунок необхідних для забезпечення діяльності підприємства ресурсів. Для того, щоб визначити потребу в ресурсах необхідно враховувати коефіцієнт завантаження номерного фонду ($K_{з}$), коефіцієнт оборотності місця ($K_{обм}$) – він також буде необхідним для розрахунку кількості

гостей в закладі розміщення, та середній час перебування одного гостя ($T_{\text{сер}}$) у закладі розміщення. Також потрібно за стандартними формулами розрахувати кількість комплектів постільної білизни, рушників, готельної косметики, миючих та дезінфікуючих засобів. Для забезпечення безперебійної роботи необхідно визначити 7-ми денний страховий запас перелічених матеріалів. При розрахунках враховувати норми, наведені в ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». Також необхідно розрахувати ресурси, що необхідні для організації харчування гостей та надання запланованих додаткових послуг.

Обсяг розділу становить 30...40 сторінок.

РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ

У цьому розділі необхідно обрати ділянку для будівництва закладу гостинності із урахуванням концепції закладу, містобудівних та санітарних умов. Для цього потрібно врахувати забудови, підприємства, пам'ятки культурної спадщини що розташовані поряд. Також слід враховувати ландшафт, природні краєвиди, узбережжя, водойми, лісопаркові масиви тощо, екологічні чинники, транспортні мережі. Важливо враховувати й орієнтацію ділянки за сторонами світу. При цьому підприємство що проектується має відповідати за стилем забудови мікрорайону, де воно буде зводитися. Наприклад, постмодернізм (індастрі, кантрі, етнічний тощо. Під час будівництва закладу гостинності в сільській місцевості із невираженим архітектурним стилем – архітектурний стиль визначається без обмежень та відповідно до обраної концепції.

При будівництві нового закладу важливо правильно розрахувати площу ділянки під будівництво. Для закладів ресторанного господарства це можна зробити за формулою 3.1:

$$S_{\text{ділянки}} \approx \frac{S_{\text{буд}} + n \times a_{\text{пар}}}{1 - g} \times (1 + k) \quad (3.1)$$

де $S_{\text{ділянки}}$ – потрібна площа земельної ділянки, м^2 ; $S_{\text{буд}}$ – «пляма» будівлі (контур 1-го поверху з навісами / терасами), м^2 ; n – кількість паркомісць на відкритій стоянці (за місцевими вимогами або політикою закладу); $a_{\text{пар}}$ – площа на одне паркомісце (приймається 30...35 м^2 на місце і має розмітку під кутом 60...90 °); g – мінімальна частка озеленення (приймається від 0 до 1, наприклад, 25% $\rightarrow$ 0,25); k – узагальнений коефіцієнт на проїзди, пожежні, маневрові смуги, ТПВ / постачання та дрібні технічні майданчики (приймається від 0,3 до 0,6. Менше – для компактних міських ділянок, більше – для приміських закладів, тих, що розташовані на трасі або мають формат обслуговування в автомобілі).

Площу «плями» будівлі можна розрахувати наступним чином (3.2):

$$S_{\text{буд}} = \frac{\text{загальна площа поверхів (GFA)}}{N_{\text{пов}}} \times 1,05 \dots 1,15 \quad (3.2)$$

де $N_{\text{пов}}$ – поверховість будівлі, що проектується; 1,05...1,15 – коефіцієнт, що враховує тип стін, навіси, виступи.

Приклад розрахунку: проектується ресторан на 2 поверхи загальною площею 800 м². Виходячи з цього можна розрахувати площу ділянки для будівництва:

$$S_{\text{буд}} = \frac{800}{2} \times 1,1 = 440 \text{ м}^2$$

Приймаємо, що для даного закладу необхідно 24 паркомісця, площа кожного – 32 м², озеленення буде складати 25%, коефіцієнт на проїзди приймаємо 0,4. Тоді розрахунок площі ділянки під будівництво закладу ресторанного господарства буде мати наступний вигляд:

$$S_{\text{ділянки}} \approx \frac{440+24 \times 32}{1-0,25} \times (1 + 0,4) = \frac{1208}{0,75} \times (1,4) \approx 2254 \text{ м}^2 (0,225 \text{ га})$$

Для закладів розміщення площа ділянки під будівництво розраховується за формулою 3.3:

$$S_{\text{ділянки}} \approx \frac{S_{\text{буд}} + n \times a_{\text{пар}} + S_{\text{drop}} + S_{\text{погр}} + S_{\text{amen}}}{1-g} \times (1 + k) \quad (3.3)$$

де $S_{\text{ділянки}}$ – потрібна площа земельної ділянки, м²; $S_{\text{буд}}$ – «пляма» будівлі (контур 1-го поверху з навісами / терасами, розраховується за формулою 3.2), м²; n – кількість паркомісць на відкритій стоянці (за місцевими вимогами або політикою закладу, розраховується за формулою 3.4); $a_{\text{пар}}$ – площа на одне паркомісце з урахуванням проїздів (приймається 30...35 м² / місце, розмітка під кутом 60...90 °); S_{drop} – під'їзд-кишеня для висадки-посадки (приймається в діапазоні 150...400 м²; $S_{\text{погр}}$ – зона постачання – розвантаження + маневр вантажівки, м² (приймають 120...300 м² при чому більше – якщо є ресторан / банкетна зала з активною логістикою); S_{amen} – відкриті зони зручностей: басейн, літні тераси, дитячі майданчики тощо (за наявності); k – частка на внутрішні проїзди, тротуари, пожежні під'їзди навколо будівлі (приймається від 0,25 до 0,45 залежно від формату: компактний готель у місті чи просторий приміський формат).

Кількість паркомісць на відкритій стоянці для готелів розраховують за формулою 3.4:

$$n \approx \alpha \times N + \beta \times \frac{A_{\text{конф}}}{25} \quad (3.4)$$

де N – кількість номерів у готелі; $A_{\text{конф}}$ – площа конферен / банкетних залів, м²; α – коефіцієнт, що враховує місцезнаходження готелю в місті або передмісті (становить від 0,3 до 0,8 – більше значення для готелів у передмісті); β – 1 місце на 25 м² залів. Слід зазначити, якщо проектується підземний паркінг – кількість n для відкритої стоянки відповідно зменшується.

Важлива інформація для розрахунку необхідної ділянки під будівництво готельного підприємства:

➤ Якщо готельне підприємство планується будувати на міській ділянці доцільно зменшувати кількість паркувальних місць n і планувати більше паркувальних місць у підземному паркінгу. Також потрібно брати коефіцієнт k у межах 0,25...0,3;

➤ Якщо готельне підприємство планується розмістити у передмісті або на курорті, потрібно брати вищі α , приблизно у межах 0,6...0,9, більші значення S_{amen} та k (0,35...0,45);

➤ Якщо планується під'їзд туристів автобусами доцільно додати окрему кишеню для автобусів, що становить 80...120 м² + маневрову зону;

➤ Проектуючи пожежні проїзди треба врахувати, якщо обвід складає 3...4 м навколо будівлі і входить у внутрішню циркуляцію – не потрібно дублювати його вдруге;

➤ Конкретні значення g (озелення), відступи та інші допустимі норми потрібно дивитися у місцевих правилах забудови / ДБН для конкретної громади та просто підставити їх у формули.

У разі планування закладу розміщення або ЗРГ у вже існуючій будівлі, необхідно описати ділянку на якій вона розташована і особливості самої будівлі. Описати матеріал, з якого вона виконана, і зазначити якою мірою її потрібно реконструювати для відкриття закладу. Слід зазначити, що у цьому випадку необхідно дотримуватися архітектурного стилю наявної будівлі або окреслювати особливості її зміни.

У разі виконання проєкту з оновлення існуючого закладу у цьому розділі також проводиться опис ділянки, на якій він розташований, і самої будівлі закладу. При цьому потрібно обґрунтувати те потрібно чи не потрібно здійснювати реконструкцію закладу для успішної його діяльності.

У всіх описаних випадках цей розділ повинен містити план озеленення території, дизайнерські рішення щодо інтер'єру заданого в завданні приміщення або групи приміщень. Тут можуть бути власні пропозиції студента з дизайнерського оформлення приміщення або групи приміщень. За виконання проєкту з оновлення закладу і за доведення тієї точки зору, що зміни в інтер'єрі закладу не потрібні, цей розділ у такому разі повинен містити опис інтер'єру і дизайнерських рішень, що прийняті в закладі.

За цим розділом виконуються 8 креслень графічної частини дипломного проєкту: 1 – план благоустрою території та схема проїзду до закладу; далі за типами підприємств, що проєктуються. Для готельних підприємств: 2 – план номеру / зали закладу ресторанного господарства / вестибюля – креслять одне із переліченого відповідно до завдання; 3 – дизайнерське рішення прийняте для номеру / зали закладу ресторанного господарства / вестибюля – креслять одне із переліченого відповідно до завдання (на цьому кресленні окремо зображуються стіни – відображається структура і колір їх покриття, картини, бра та інші предмети, що будуть розміщені на стінах; стеля – структура, колір, вид і кількість світильників тощо; підлога – також відображаються всі структури матеріалів та особливості архітектурних рішень, що будуть на підлозі); 4 – план вестибюльної групи приміщень; 5 – розріз вестибюльної групи приміщень (креслення 4 і 5 можна об'єднати і зобразити на одному аркуші більшого формату); 6 – план поверху типової житлової частини готельного підприємства; 7 – план евакуації; 8 – загальний план і розріз будівлі; 9 – план закладу ресторанного господарства при

готелі (за наявності). Для закладів ресторанного господарства: 2 – план торговельного залу; 3 – дизайнерське рішення прийняте для торговельного залу (на цьому кресленні окремо зображуються стіни – відображається структура і колір їх покриття, картини, бра та інші предмети, що будуть розміщені на стінах; стеля – структура, колір, вид і кількість світильників тощо; підлога – також відображаються всі структури матеріалів та особливості архітектурних рішень, що будуть на підлозі); 4 – план складських і допоміжних приміщень; 5 – план виробничих цехів (залежно від організаційної структури: доготівельний; заготівельні. Мають бути ті цехи, що передбачені організаційною структурою підприємства); 6 – загальний план і розріз будівлі; 7 – план евакуації.

Обсяг розділу становить 15...25 сторінок та необхідні креслення на аркушах формату А3, А2 або А1 (залежно від величини необхідної для нанесення інформації).

Виконуючи креслення потрібно враховувати дані, розраховані у розділі 4. Тобто для виконання креслень опрацьовується розділ 3 і розділ 4 дипломного проєкту.

РОЗДІЛ 4

ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНІЧНІ РОЗРАХУНКИ

Цей розділ виконується для всіх типів тем на дипломне проєктування. Його основною метою є підбір та розрахунок кількості необхідного основного та допоміжного обладнання, меблів, текстилю тощо. Ці дані будуть впливати на економічну ефективність підприємства. При виконанні розділу необхідно враховувати тип, клас закладу гостинності, що проєктується застосовуючи для цього набуті під час навчання теоретичні знання з основних дисциплін.

Розглянемо окремо необхідні вимоги до оформлення цього розділу для готельних підприємств та для закладів ресторанного господарства.

Розрахунки, що потрібно провести для готельних підприємств

На першому етапі потрібно провести розрахунок чисельності персоналу, який необхідний для забезпечення безперебійної роботи готелю, дотримання стандартів обслуговування, санітарно-гігієнічних вимог та нормативів експлуатації будівлі. Почати даний розділ потрібно із наведення ієрархічної схеми підпорядкованості працівників. Визначити які працівники необхідні для функціонування готелю і що буде входити в їх функції (короткий аналіз із посиланням на літературні джерела).

Потрібно зазначити, що чисельність персоналу залежить від: місткості готелю (кількість номерів і місць); категорії готелю; структури номерного фонду; наявності додаткових підрозділів (ресторан, пральня, SPA тощо); режиму роботи (цілодобовий).

Весь персонал поділяється на такі групи: адміністративний; служба прийому та розміщення; служба експлуатації номерного фонду; інженерно-технічна служба; допоміжний персонал.

Для розрахунку необхідної чисельності покоївок слід використовувати формулу 4.1:

$$N_{\text{пок}} = \frac{N_H}{n_{\text{об}}} \times 1,5 \quad (4.1)$$

де N_H – кількість номерів, шт.; $n_{\text{об}}$ – норма обслуговування номерів однією покоївкою за зміну (приймається 12...18 номерів залежно від категорії готелю); 1,5 – коефіцієнт збільшення чисельності персоналу для забезпечення роботи підприємства без вихідних протягом року. Враховує вихідні дні персоналу та щорічні відпустки (надалі – коефіцієнт збільшення).

Однак, слід відмітити, що при проектуванні інклюзивних номерів у готелі, розрахунок кількості персоналу буде дещо відрізнятися, адже обслуговування таких номерів передбачає збільшений час прибирання; допомогу гостям з інвалідністю; можливе залучення додаткового персоналу. Тому потрібно корегувати чисельність покоївок використовуючи підвищувальний коефіцієнт відповідно до формули 4.2:

$$N_{\text{пок.інк}} = N_{\text{пок}} \times k \times 1,5 \quad (4.2)$$

де k – коефіцієнт складності обслуговування (1,1...1,2); 1,5 – коефіцієнт збільшення

На наступному етапі розраховують чисельність персоналу служби прийому та розміщення за формулою 4.3:

$$N_p = \frac{T}{t} \times 1,5 \quad (4.3)$$

де T – тривалість роботи служби за добу, год (оскільки адміністратор рецепції працює цілодобово, $T=24$ год); t – тривалість однієї зміни, год (8 або 12); 1,5 – коефіцієнт збільшення

Далі потрібно розрахувати чисельність інженерно-технічного персоналу за формулою 4.4:

$$N_{\text{іт}} = \frac{N_H}{n_{\text{іт}}} \times 1,5 \quad (4.4)$$

де N_H – кількість номерів, шт.; n – норма номерів на одного працівника (40...60); 1,5 – коефіцієнт збільшення

Загальна чисельність персоналу розраховується за формулою 4.5:

$$N_{\text{перс}} = \sum N_i \quad (4.5)$$

де N_i – чисельність персоналу кожної служби

На наступному етапі необхідно обґрунтувати вибір обладнання та меблів для готельного підприємства відповідно до його категорії, місткості, функціонального призначення приміщень та чинних нормативних вимог. Вибір повинен забезпечувати належний рівень комфорту гостей, безпеку, ергономіність та

ефективність експлуатації. Слід зазначити, що матеріал потрібно подавати науковою мовою спираючись на дані професійних літературних джерел з посиланнями на них та із дотримань правил цитування з метою уникнення плагіату. Дані повинні бути обдумані здобувачем, вибір обґрунтованим із чітко викладеним доведенням.

При виборі обладнання та меблів необхідно враховувати такі чинники:

1) категорію готелю (кількість зірок); 2) тип готелю (міський, курортний, бізнес-готель тощо); 3) структуру номерного фонду; 4) площу та планувальні рішення приміщень; 5) функціональне призначення зон (житлові, громадські, службові); 6) санітарно-гігієнічні та пожежні вимоги; 7) ергономічні показники.

Обладнання та меблі підбираються окремо для кожної функціональної групи приміщень: 1) житлові номери; 2) санітарно-гігієнічні приміщення; 3) громадські зони (вестибюль, зали очікування); 4) адміністративно-службові приміщення; 5) заклади харчування (за наявності).

Набір меблів для житлових номерів визначається категорією номеру та його площею. Мінімальний склад меблів для стандартного номера включає: ліжко (одно- або двоспальне); приліжкові тумби; шафу для одягу; стіл (робочий або туалетний); стілець або крісло; багажну підставку. В підрозділі потрібно описати які типи номерів є у готелі, чому саме такі. Для кожної категорії номеру потрібно підібрати меблі. Результати представити у вигляді таблиці 4.1 (загальна для всіх типів номерів).

Таблиця 4.1

Перелік меблів для житлових номерів готелю (вказати власний заклад, що проєктується)

Категорія номеру	Найменування меблів	Призначення	Основні технічні вимоги
Стандарт	Ліжко двоспальне	Забезпечення сну та відпочинку	Мінімальний розмір 160×200 см
	Приліжкова тумба	Зберігання особистих речей	Висота 450...550 мм
	Шафа для одягу	Зберігання одягу	Глибина не менше 600 мм
	Стіл	Робоча зона	Поверхня не менше 0,6 м ²
	Стілець	Робоче місце	Ергономічна конструкція
Напівлюкс			

Таким чином представлена таблиця повинна бути заповнена для кожної категорії номерів, що передбачені в готельному підприємстві яке проєктується. Для цього потрібно використовувати норми і стандарти, що враховуються при оснащенні готельних підприємств залежно від типу і класу.

На наступному етапі потрібно здійснити вибір технічного обладнання для номерів та готельного підприємства загалом. Перелік такого обладнання наступний: телевізори; холодильники або міні-бари; сейфи; кондиționери;

електрочайники; санітарно-технічне обладнання. Залежить цей перелік від класу готелю, що проєктується, і може змінюватися. При виборі такого обладнання потрібно враховувати його потужність, габарити, рівень енергоживлення, умови експлуатації. Технічні характеристики обладнання номерів наводяться в табл. 4.2.

Таблиця 4.2

Технічні характеристики обладнання номерів

Найменування	Габарити	Потужність	Призначення

На наступному етапі потрібно розрахувати кількість необхідного обладнання та меблів. В основі цих розрахунків лежить місткість готелю, номерний фонд, нормативні показники та функціональне призначення приміщень.

Меблі розраховуються за формулою 4.5:

$$N_M = N_H \times k \quad (4.5)$$

де N_M – загальна кількість одиниць певного виду меблів, шт.; N_H – кількість номерів у готелі, шт.; k – кількість одиниць меблів на один номер згідно з нормативами або проєктним рішенням.

Формула 4.5 застосовується для меблів, кількість яких прямо пропорційна кількості номерів (ліжка, тумби, шафи). Наприклад, готель має 60 стандартних номерів. У кожному номері передбачено 1 шафу, за формулою 4.1 кількість шаф, необхідна для забезпечення діяльності готелю наступна:

$$N_{\text{шаф}} = 60 \times 1 = 60 \text{ шт.}$$

Ліжка потрібно розраховувати за формулою 4.6:

$$N_L = \sum (N_{Hi} \times m_i) \quad (4.6)$$

де N_L – загальна кількість ліжок, шт.; N_{Hi} – кількість номерів i -того типу; m_i – кількість місць у номері i -того типу.

Наприклад, у готелі на 60 місць наявні 40 двомісних номерів і 20 – одномісних. Тоді за формулою 4.6 можна розрахувати необхідну кількість ліжок для повноцінної діяльності готелю:

$$N_L = (40 \times 2) + (20 \times 1) = 100 \text{ ліжок}$$

Для розрахунку технічного обладнання для номерів потрібно враховувати безпосередньо кількість номерів у готелі, а також передбачити резервне обладнання, що забезпечить безперебійність роботи готельного підприємства. Розрахунок проводять за формулою 4.7:

$$N_{об} = N_H = N_{об} \times k \quad (4.7)$$

де N_H – кількість номерів у готелі, шт.; k – коефіцієнт резервного обладнання (0,05...0,1)

Результати розрахунків кількості обладнання і меблів для номерів зводять в таблицю 4.3.

Таблиця 4.3

Зведений розрахунок кількості обладнання та меблів

Найменування	Кількість на номер	Кількість номерів	Загальна кількість

Наступним етапом розрахунків є визначення кількості санітарно-гігієнічного та побутового обладнання готельного підприємства. Розрахунок здійснюється як для житлових номерів, так і для допоміжних приміщень готелю відповідно до кількості номерів, місць для розміщення, персоналу та вимог чинних будівельних і санітарних норм. Слід зазначити, що у готелях класу 3* і вище санітарний вузол, як правило, передбачається у кожному номері. До санітарно-гігієнічного обладнання номерів готелю належать: унітаз; умивальник; ванна або духова кабіна; змішувачі; дзеркало; рушникосушарка; допоміжні аксесуари (тримачі, полицьки).

При плануванні інклюзивних номерів у готелі потрібно враховувати, що їх кількість має бути не менше 5% від загальної кількості номерів у готелі. Перелік і вид обладнання санвузлів інклюзивних номерів дещо відрізняється від стандартного. Інклюзивний санвузол обов'язково включає: унітаз з підвищеною посадкою; умивальник з вільним під'їздом візка; душову без піддону або з трапом; поручні (стаціонарні та відкидні); дзеркало з нахилом; аварійну кнопку виклику персоналу. Ванна у стандартному виконанні не рекомендується. Кількість інклюзивних санвузлів і переважної більшості обладнання для них визначається аналогічно тому, як це було наведено для стандартних санвузлів. Кількість аварійних кнопок виклику персоналу 1 на один санвузол, поручнів – 2...3 в кожному санвузлі для людей з обмеженими можливостями.

При проєктуванні готельного підприємства важливо також правильно розрахувати санітарно-гігієнічне обладнання для громадських зон готелю. До громадських санітарних приміщень належать санвузли у: вестибюлі; ресторанах і барах; конференц-зонах. Розрахунок проводять за формулою 4.8:

$$N_{\text{ун.г}} = \frac{N_{\text{г}}}{n} + 1 \quad (4.8)$$

де $N_{\text{ун.г}}$ – кількість унітазів для гостей, шт; $N_{\text{г}}$ – максимальна кількість гостей у громадській зоні, осіб; n – нормативна кількість осіб на один прилад (приймається 25...30 осіб); 1 – додатковий унітаз для людей з обмеженими можливостями (застосовується лише у випадках планування інклюзивного простору. Додається до кожної громадської зони, де передбачений санвузол).

Кількість умивальників в санвузлах громадських зон буде рівна кількості унітазів. При цьому якщо передбачається інклюзивний простір – у вбиральні

повинно бути передбачено не менше 1 умивальнику для людей з обмеженими можливостями.

Окрім планування громадських санвузлів важливо розрахувати кількість санвузлів для персоналу за формулою 4.9:

$$N_{\text{св.п}} = \frac{N_{\text{п}}}{n_{\text{п}}} \quad (4.9)$$

де $N_{\text{св.п}}$ – кількість санвузлів для персоналу, шт; $N_{\text{п}}$ – чисельність персоналу, осіб; $n_{\text{п}}$ – нормативна кількість осіб на один санвузол (приймається 15...20 осіб)

При цьому санітарно-гігієнічне обладнання санвузла для персоналу наступне:
унітаз – 1 на 20 осіб; умивальник – 1 на 20 осіб; душова – 1 на 30 осіб.

Важливе значення при організації роботи готельного підприємства має розрахунок пральні готелю. Його слід починати із визначення обсягу білизни (формула 4.10):

$$Q = N_{\text{м}} \times q \quad (4.10)$$

де Q – добова кількість білизни, кг; $N_{\text{м}}$ – кількість місць у готелі; q – норма білизни на одне місце (2,5...3,5 кг)

На наступному етапі здійснюють розрахунок кількості пральних машин за формулою 4.11:

$$N_{\text{п.м}} = \frac{Q}{P \times t} \quad (4.11)$$

де $N_{\text{п.м}}$ – кількість пральних машин, шт.; Q – добова кількість білизни, кг; P – продуктивність однієї машини, кг/цикл; t – кількість циклів за зміну

Пральня готельних підприємств також оснащена сушильними машинами. Їх кількість рівна розрахованій кількості пральних машин. Кількість прасувальних столів розраховується із того, що 1 такий стіл на 1...2 пральні машини.

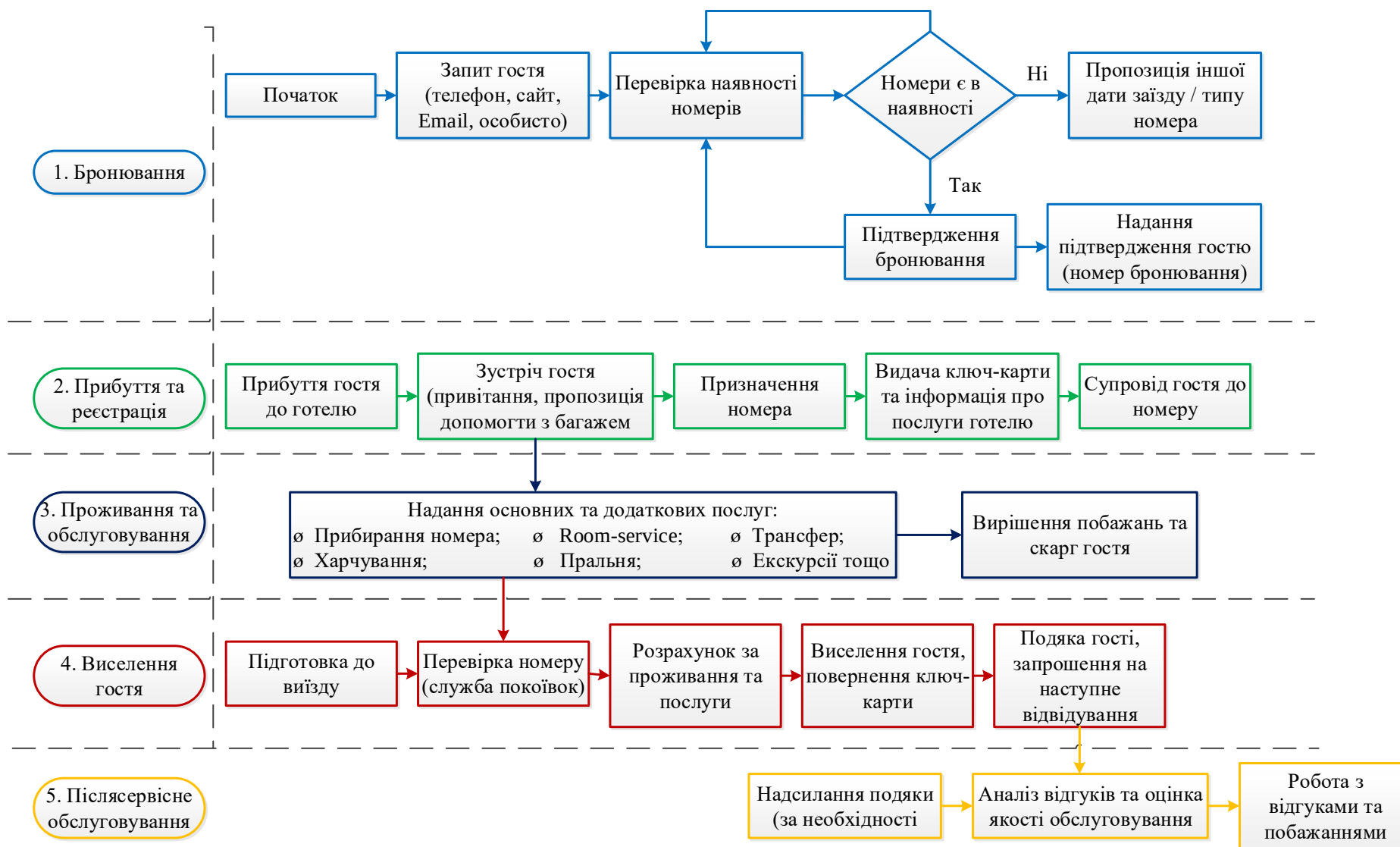
Завершивши розрахунки санітарно-технічного обладнання результати зводять у таблицю 4.4.

Таблиця 4.4

Зведений розрахунок обладнання готелю

Зона	Найменування	Кількість

Після цього важливо навести схему технологічного процесу обслуговування гостя у закладі розміщення, що проектується. Кожному процесу повинна відповідати своя технологічна схема. Тобто, схем буде стільки, скільки технологічних процесів необхідно забезпечити для комфортного перебування гостя в закладі розміщення. Приклад технологічної схеми обслуговування гостя наведено на рис. 1 (А–Б).



А

№ етапу	Дія, що виконується	Відповідальний за виконання	Результат, що отримуємо
1	БРОНЮВАННЯ НОМЕРА. Гість здійснює запит на бронювання через обраний канал (телефон, сайт, OTA, E-mail, тощо)	Відділ бронювання / служба прийому	Створено попереднє бронювання
2	ПІДТВЕРДЖЕННЯ БРОНЮВАННЯ. Перевірка наявності номера, умов бронювання, підтвердження гостю (письмово / усно)	Відділ бронювання	Підтверджене бронювання (номер бронювання)
3	ПРИБУТТЯ ГОСТЯ ДО ГОТЕЛЮ Зустріч гостя, привітання, пропозиція допомоги з багажем	Служба прийому (адміністратор, портьє)	Гість відчуває увагу та гостинність
4	РЕЄСТРАЦІЯ ГОСТЯ Перевірка даних, заповнення реєстраційної картки, перевірка документів	Служба прийому (адміністратор)	Гість зареєстрований у готелі
5	ПРИЗНАЧЕННЯ ТА ПІДГОТОВКА НОМЕРА Призначення номеру гостю, перевірка готовності номеру службою покоївок	Служба прийому / служба покоївок	Номер готовий до заселення
6	ПОСЕЛЕННЯ ГОСТЯ Супровід у номер, ознайомлення з номером, передача ключа-картки та інформація про послуги готелю	Служба прийому / служба покоївок / портьє	Гість заселений та поінформований
7	ПРОЖИВАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ Надання основних та допоміжних послуг, реагування на запити гостя	Усі служби готелю	Гість отримує послуги належної якості
8	ВИСЕЛЕННЯ ГОСТЯ Перевірка рахунку, оплата послуг, повернення депозиту (за наявності), повернення ключ-картки	Служба прийому (адміністратор)	Гість виселений, розрахунки завершені
9	ПОДЯКА ТА ПРОЩАННЯ Подяка гостю за вибір готелю, побажання приємної подорожі	Служба прийому / портьє	Позитивне враження після виїзду
10	ПІСЛЯСЕРВІСНА КОМУНІКАЦІЯ Надсилання подяки (за потреби), опитування щодо якості обслуговування, пропозиції для наступного візиту	Відділ маркетингу / служба прийому	Зворотній зв'язок від гостя
11	АНАЛІЗ ТА ПОКРАЩЕННЯ Аналіз відгуків і показників якості, впровадження покращень у сервісні процеси	Адміністрація готелю / відповідні служби	Підвищення якості обслуговування та лояльності гостей

Б

Рис. 1. Технологічна схема обслуговування гостя у готелі: А – блок-схема технологічного процесу обслуговування; Б – алгоритм технологічного процесу обслуговування

** **Важливо!!!** Для опису кожного технологічного процесу Ви можете застосовувати схему, наведену або на рис. 4.1 А, або на рис. 4.1 Б, або кожен процес зручною Вам схемою.*

Наступним етапом є розрахунки інженерних систем готельного підприємства. Їх слід починати із розрахунку системи водопостачання. Першим етапом при цьому є розрахунок добової витрати води за формулою 4.12:

$$Q_{\text{доб}} = N_{\text{м}} \times q \quad (4.12)$$

де $Q_{\text{доб}}$ – добова витрата води, л/добу; $N_{\text{м}}$ – кількість місць у готелі; q – норма водопостачання на одне місце (приймають 200...300 л)

Наступним етапом є розрахунок системи каналізації. Пропускна зданість каналізації приймається рівною витратам водопостачання, тобто $Q_{\text{кан}} = Q_{\text{доб}}$. Для проєктних розрахунків потрібно враховувати коефіцієнт нерівномірності, що розраховується за формулою 4.13:

$$Q_{\text{max}} = Q_{\text{доб}} \times k_{\text{н}} \text{ (зазвичай } 1,2 \dots 1,5) \quad (4.13)$$

Далі переходять до розрахунків системи вентиляції за кратністю повітрообміну (формула 4.14):

$$L = V \times n \quad (4.14)$$

де L – об'єм повітря, м³/год; V – об'єм приміщення, м³ (розраховується як добуток площі приміщення і висоти); n – кратність повітрообміну.

Нормативні значення кратності повітрообміну: житлові номери – 1...2; санвузли – 5...7; пральня – 10...15.

Для інклюзивних номерів рекомендується: індивідуальна система вентиляції; підвищена кратність повітрообміну (+10...15%); автоматичне керування мікрокліматом; підвищена витрата води (коефіцієнт 1,05...1,1); резерв площі для маневрування ($\varnothing$ не менше 1,5 м).

На наступному етапі написання цього розділу необхідно здійснити ув'язку санітарно-гігієнічних розрахунків з планувальними схемами та експлікацією приміщень готелю.

Санітарно-гігієнічні розрахунки є основою для формування планувальних рішень готельного підприємства. Результати розрахунків визначають:

- кількість санітарних вузлів;
- склад і тип сантехнічного обладнання;
- площі санітарних приміщень;
- розміщення санвузлів у плані поверхів;
- потребу в інклюзивних санітарних приміщеннях.

Усі прийняті технічні рішення мають бути відображені у графічній частині дипломного проєкту та підтверджені експлікацією приміщень. При цьому за результатами розрахунків приймаються наступні планувальні рішення санвузлів номерів: кожен номер обладнується окремим санітарним вузлом; інклюзивні номери мають збільшену площу санвузла; санвузли розміщуються уздовж єдиних інженерних стояків для оптимізації мереж.

Рекомендовані площі санвузлів: стандартний номер – 3,5...4,5 м²; інклюзивний номер – 6,0...7,0 м². Просторовими вимогами до інклюзивного санвузла є наступні: у плані обов'язково показуються: зона маневрування Ø не менше 1,5 м; розташування поручнів; безпороговий душ; відкривання дверей назовні.

Важливо також відобразити санітарні приміщення громадської групи. Так, у вестибюльній групі наводяться санітарні вузли громадського користування: розміщуються поблизу вестибюля; мають окремий інклюзивний санвузол або універсальну кабінку; не перетинаються з потоками персоналу.

При цьому потрібно дотримуватися наступних планувальних вимог: мінімальна площа інклюзивного санвузла – не менше 6,0 м²; безперешкодний маршрут від входу.

При плануванні санітарних приміщень ресторану при готелі потрібно враховувати наступні фактори: проектується окремо від житлової групи; кількість визначається розрахунком за максимальною місткістю залу; передбачають не менше одного інклюзивного санвузла.

Експлікація приміщень: фіксує результати санітарних розрахунків; відображає фактичні площі; дозволяє перевірити відповідність нормативам. Експлікація приміщень типового поверху та санітарних приміщень громадської групи (приклади) наведені в табл. 4.5 та 4.6.

Таблиця 4.5

Експлікація приміщень типового поверху (приклад)

Найменування	Площа, м ²	Кількість, шт.	Примітка
Житловий номер стандартний	18,0	20	Із санвузлом
Санвузол стандартний	4,0	20	В номері
Житловий номер інклюзивний	22,0	2	Безбар'єрний
Санвузол інклюзивний	6,5	2	Ø 1,5 м

Таблиця 4.6

Експлікація санітарних приміщень громадської групи (приклад)

Найменування	Площа, м ²	Кількість	Примітка
Санвузол громадський	12,0	1	Жіночий
Санвузол громадський	10,0	1	Чоловічий
Санвузол інклюзивний	6,5	1	Універсальний

Аналогічні таблиці студент повинен заповнити відповідно до власних розрахунків за дипломним проектом.

На планах поверхів обов'язково показуються: стояки водопостачання і каналізації; вентиляційні канали санвузлів; напрямки повітрообміну.

У пояснювальній записці робиться посилання: «Розміщення санітарних вузлів відповідає результатам санітарно-гігієнічних розрахунків та забезпечує мінімізацію протяжності інженерних мереж».

Всі планувальні рішення, наведені на кресленнях, повинні бути підтвердженими відповідними розрахунками. Кожен розрахований санвузол повинен бути відображений на плані, експлікація є обов'язковим елементом графічної частини.

Розрахунки, що потрібно провести для закладів ресторанного господарства

На першому етапі потрібно провести розрахунок чисельності персоналу, який необхідний для забезпечення безперебійної роботи закладу ресторанного господарства, дотримання стандартів обслуговування, санітарно-гігієнічних вимог та нормативів при організації виготовлення страв і напоїв, їх подачі. Почати даний розділ потрібно із наведення ієрархічної схеми підпорядкованості працівників. Визначити які працівники необхідні для функціонування закладу ресторанного господарства, що проєктується і що буде входити в їх функції (короткий аналіз із посиланням на літературні джерела).

Після організаційної частини потрібно перейти безпосередньо до розрахунку чисельності персоналу. Потрібно врахувати, що чисельність персоналу залежить від: типу закладу та його потужності (кількість посадкових місць); форми обслуговування; режиму роботи (1 або 2 зміни); наявності виробничих цехів повного циклу. При цьому здіяний персонал умовно поділяється на: виробничий персонал; персонал залу; адміністративно-управлінський персонал; допоміжний персонал.

Почати розрахунок виробничого персоналу потрібно із необхідної чисельності кухарів за формулою 4.15:

$$N_k = \frac{N_{п.м}}{n_k} \times 1,5 \quad (4.15)$$

де $N_{п.м}$ – кількість посадкових місць у закладі; n_k – норма обслуговування (приймається 15...20 місць на одного кухаря при проєктуванні ресторану, кафе; при проєктуванні бару або пабу цей показник складає 30...40 місць на 1 кухаря; якщо бар або паб до 60 місць – приймають 1 кухаря на 1 зміну); 1,5 – коефіцієнт збільшення чисельності персоналу для забезпечення роботи підприємства без вихідних протягом року. Враховує вихідні дні персоналу та щорічні відпустки (надалі – коефіцієнт збільшення).

Важливо для забезпечення повноцінної роботи виробничих цехів закладів ресторанного господарства передбачити допоміжний виробничий персонал. Чисельність таких працівників розраховують за формулою 4.16:

$$N_d = N_k \times k \quad (4.16)$$

де N_k – кількість кухарів за зміну, осіб; k – коефіцієнт допоміжного персоналу (0,25...0,3)

Більш точно чисельність виробничих працівників можна визначити за формулою 4.17:

$$N_{в.п} = \frac{n \times t}{3600 \times T \times \lambda} \times 1,5 \quad (4.17)$$

де $N_{в.п}$ – чисельність працівників виробництва безпосередньо задіяних у процесі приготування, осіб; n – кількість виробів / страв, що виготовляються за день, штук / кг (використовуються дані виробничої програми підприємства розраховані в розділі 2 дипломного проекту); t – норма часу на виготовлення одиниці виробу (страви), с; T – тривалість робочого дня, год (зазвичай – 8 год або 12); λ – коефіцієнт зростання продуктивності праці (=1,14); 1,5 – коефіцієнт збільшення

На наступному етапі потрібно розрахувати чисельність персоналу торгівельного залу. Розрахунок кількості офіціантів проводять за формулою 4.18:

$$N_o = \frac{N_{п.м}}{n_o} \times 1,5 \quad (4.18)$$

де $N_{п.м}$ – кількість посадкових місць у закладі; n_o – норма обслуговування (приймається 12...16 місць на одного офіціанта – при проектуванні ресторанів, кафе із повним обслуговуванням офіціантами; за проектування бару цей показник складає 25...30 місць, бар може бути без обслуговування офіціантами); 1,5 – коефіцієнт збільшення

Розрахунок чисельності барменів (за наявності бару) проводять за формулою 4.19:

$$N_6 = \frac{N_{п.м}}{n_6} \times 1,5 \quad (4.19)$$

де $N_{п.м}$ – кількість посадкових місць у закладі; n_6 – норма обслуговування (приймається 40...60 місць на одного бармена – при проектуванні ресторану; якщо проектується бар цей показник складає 20...30 місць на 1 бармена, якщо паб – 20...25 місць); 1,5 – коефіцієнт збільшення

Адміністративний та допоміжний персонал приймається укрупнено. Тобто для нормальної роботи закладу необхідно забезпечити наявність адміністратора залу – 1 особа на зміну; завідувача виробництва – 1 особа; прибиральник – 1 особа на 100 м².

На наступному етапі потрібно розрахувати кількість посуду, столових приборів та допоміжного приладдя ЗРГ, що необхідно для забезпечення безперебійного процесу обслуговування споживачів відповідно до кількості посадкових місць, режиму роботи та прийнятої форми обслуговування. Дані, що враховуються при розрахунку посуду і приборів наступні: кількість посадкових місць у залі; кількість оборотів місця за день; необхідність резерву на миття, заміну та бій; режим роботи закладу. *Універсальним рішенням для ЗРГ є наявність 2...3 комплектів посуду на 1 посадкове місце.* Розрахунок столового посуду здійснюють за формулою 4.20:

$$N_{п} = N_{п.м} \times k \quad (4.20)$$

де $N_{п}$ – кількість одиниць певного виду посуду, шт.; $N_{п.м}$ – кількість посадкових місць у закладі; k – коефіцієнт кратності (2...3)

На наступному етапі розраховують кількість необхідних столових приборів за формулою 4.21:

$$N_{\text{пр}} = N_{\text{п.м}} \times k_{\text{пр}} \quad (4.21)$$

де $N_{\text{пр}}$ – кількість одиниць приборів, шт.; $N_{\text{п.м}}$ – кількість посадкових місць у закладі; $k_{\text{пр}}$ – коефіцієнт резерву для приборів (2...2,5)

Наступним кроком є розрахунок посуду для напоїв, що здійснюється за формулою 4.22:

$$N_{\text{н}} = N_{\text{п.м}} \times k_{\text{н}} \quad (4.22)$$

де $N_{\text{н}}$ – кількість одиниць певного виду посуду для напоїв, шт.; $N_{\text{п.м}}$ – кількість посадкових місць у закладі; $k_{\text{н}}$ – коефіцієнт кратності (2...3)

На наступному етапі потрібно розрахувати допоміжне приладдя, що буде використовуватися для організації процесу обслуговування у ЗРГ. До допоміжного приладдя належать: підноси; сервірувальні ємності; соусники; хлібниці; ємності для спецій.

Підноси розраховують за формулою 4.23:

$$N_{\text{пд}} = \frac{N_{\text{п.м}}}{n} \quad (4.23)$$

де $N_{\text{п.м}}$ – кількість посадкових місць у закладі; n – нормативне значення, приймається в межах 10...15 місць

Допоміжне приладдя залу приймається укрупнено: 1 комплект спецій на 1...2 столи; 1 хлібниця на стіл.

Для інклюзивного закладу рекомендується: частина посуду з полегшеною вагою; прилади з ергономічними ручками.

Кількість спеціального посуду розраховується за формулою 4.24:

$$N_{\text{інк.п}} = N_{\text{п.м}} \times 0,05 \quad (4.24)$$

По завершенню розрахунків посуду і приладдя всі отримані дані потрібно подати у вигляді таблиці 4.7.

Таблиця 4.7

Зведений розрахунок посуду та приладдя

Група	Найменування	Кількість
Посуд	Тарілки (разом)	
Прибори	Виделки	
	Ложки	
	Ножі	
Посуд для напоїв	Келихи хай бол	
	Келихи «Маргарита»	
	Чашки чайні	
Допоміжне	Підноси	
	Комплект для спецій	
	Хлібниця	
Інклюзивний посуд		

В табл. 4.7 потрібно розписати весь посуд і приладдя за видами, що буде застосовуватися для обслуговування відвідувачів закладу.

На наступному етапі потрібно здійснити розрахунок санітарно-гігієнічного обладнання ЗРГ для споживачів і персоналу з метою забезпечення нормативних умов експлуатації, дотримання санітарних вимог та принципів інклюзивного проектування. Дану частину потрібно починати із розрахунків кількості санітарних вузлів для відвідувачів. При цьому кількість унітазів для споживачів розраховується за формулою 4.25:

$$N_{ун} = \frac{N_{п.м}}{n_{ун}} \quad (4.25)$$

де $N_{ун}$ – кількість унітазів, шт.; $N_{п.м}$ – кількість посадкових місць у закладі; $n_{ун}$ – норматив (30...40 місць у закладі на 1 унітаз). При цьому слід пам'ятати, що має бути мінімум 1 унітаз для кожної статі.

Наступним етапом є розрахунок кількості умивальників. При цьому слід пам'ятати – кількість умивальників рівна кількості унітазів, тобто $N_{ун} = N_{ум}$. При розрахунку санітарних вузлів для відвідувачів слід пам'ятати, що вони повинні бути оснащені також дзеркалами. Кількість дзеркал рівна кількості умивальників, тобто $N_{ум} = N_{дз}$.

На наступному етапі переходять до розрахунку санітарно-гігієнічного обладнання для персоналу. Починають розрахунок з визначення кількості унітазів для персоналу за формулою 4.26:

$$N_{ун.п} = \frac{N_{перс}}{n_{ун.п}} \quad (4.26)$$

де $N_{ун.п}$ – кількість унітазів для персоналу, шт.; $N_{перс}$ – чисельність персоналу закладу, осіб; $n_{ун.п}$ – норматив (10...15 осіб на 1 унітаз)

Наступним етапом є розрахунок кількості умивальників для персоналу. При цьому слід пам'ятати – кількість умивальників рівна кількості унітазів, тобто $N_{ун.п} = N_{ум.п}$.

На наступному етапі потрібно провести розрахунок санітарно-гігієнічного обладнання виробничих приміщень. Починати цей розрахунок потрібно із розрахунку кількості умивальників для миття рук персоналу за формулою 4.27:

$$N_{ум.в} = \frac{N_{перс}}{n_{ум}} \quad (4.27)$$

де $N_{ум.в}$ – кількість умивальників для миття рук у виробничих приміщеннях, шт.; $N_{перс}$ – чисельність персоналу закладу, осіб; $n_{ум}$ – норматив (становить 5...10 осіб на 1 умивальник)

На наступному етапі потрібно розрахувати душові для персоналу за формулою 4.28:

$$N_{д} = \frac{N_{перс}}{n_{д}} \quad (4.28)$$

де $n_{д}$ – норматив (становить 10...15 осіб)

Для підприємств із повним циклом передбачається: санітарний шлюз з умивальником; диспенсери для антисептиків.

Для інклюзивного ресторану обов'язково передбачається: не менше одного інклюзивного санітарного вузла для споживачів; можливість доступу для маломобільних груп населення.

Провівши перелічені розрахунки для закладу їх слід оформити у вигляді таблиці 4.8.

Таблиця 4.8

Зведений розрахунок санітарно-гігієнічного обладнання закладу ресторанного господарства (вказати заклад, що проєктується)

Категорія	Найменування	Кількість
Відвідувачі	Унітаз	
Відвідувачі	Умивальник	
Відвідувачі	Дзеркало	
Персонал	Унітаз	
Персонал	Умивальник	
Інклюзивний санвузол	Комплект	
Виробництво	Умивальники	
Душові	Кабіни	

Наступним етапом є розрахунок інженерних систем ЗРГ. Це необхідно для визначення основних параметрів водопостачання, каналізації та вентиляції ЗРГ. Починати дані розрахунки потрібно із визначення добової витрати води за формулою 4.29:

$$Q_{\text{доб}} = N \times q \quad (4.29)$$

де $Q_{\text{доб}}$ – добова витрата води, л/добу; N – кількість споживачів або персоналу; q – питомі норми витрати води, л/особу·добу (орієнтовно параметри наступні: споживачі – 25...40 л/особу; персонал – 40–60 л/особу; виробничі потреби – 8...12 л на одне місце)

Обсяг необхідної гарячої води розраховується за формулою 4.30:

$$Q_{\text{г.в}} = Q_{\text{доб}} \times k \quad (4.30)$$

де $Q_{\text{доб}}$ – добова витрата води, л/добу; k – коефіцієнт (0,6...0,7)

Дуже важливим при проєктуванні закладу ресторанного господарства є проєктування системи каналізації. Каналізація забезпечує: відведення побутових стоків; відведення виробничих стоків; підключення мийного та санітарного обладнання.

Починати ці розрахунки потрібно із визначення добової кількості стічних вод. При цьому слід врахувати, що *кількість стічних вод буде рівною сумарній кількості споживання води за добу*. Тобто, $Q_{\text{ст.в}} = Q_{\text{доб}}$.

Для ресторанних підприємств обов'язково передбачаються: жироловліювачі на стоках з мийних приміщень; окремі випуски від виробничих ванн; ревізійні люки. Кількість жироловліювачів – не менше одного.

Дуже важливе значення для ресторанного господарства має система вентиляції. У ресторані передбачається: припливно-витяжна вентиляція; розділення систем для залу та виробничих приміщень; локальна витяжка над тепловим обладнанням.

Розрахунок повітрообміну для залу здійснюють за формулою 4.31:

$$L_z = N_{п.м.} \times l \quad (4.31)$$

де L_z – витрата повітря для вентиляції торгівельного залу, м³/год; $N_{п.м.}$ – кількість посадкових місць у закладі; l – 40...60 м³ на 1 посадкове місце

Розрахунок вентиляції виробничих приміщень здійснюється за формулою 4.32:

$$L_v = F \times n \quad (4.32)$$

де L_v – витрата повітря для вентиляції виробничих приміщень, м³/год; F – площа приміщення, м²; n – кратність повітрообміну (становить 10...15)

Кількість витяжних зонтів: 1 зонт над кожною одиницею теплового обладнання; продуктивність визначається укрупнено.

Після проведення інженерних розрахунків їх зводять в таблицю 4.9.

Таблиця 4.9

Основні показники інженерних систем

Система	Показник	Значення
Водопостачання	Добова витрата	
Каналізація	Обсяг стоків	
Вентиляція залу	Повітрообмін	
Вентиляція цехів	Кратність	

Усі прийняті технічні рішення мають бути відображені у графічній частині дипломного проєкту та підтверджені експлікацією приміщень. Усі розрахунки інженерних систем повинні бути логічно пов'язані з функціональним зонуванням ЗРГ; підтверджені планувальними рішеннями; відображені у графічній частині дипломного проєкту.

Система водопостачання обов'язково передбачається у виробничих цехах; мийних приміщеннях; санітарних вузлах; приміщеннях для персоналу; інклюзивному санвузлі. На плані приміщень показуються точки підключення до води. Каналізаційні стояки доцільно розміщувати у зонах мийних приміщень; поруч із санітарними вузлами; у місцях зосередження технологічного обладнання.

На планах позначається місце встановлення жировловлювача; в експлікації вказується його розташування (мийна кухонного посуду). Наявність жировловлювача повинна бути пояснена текстово.

У ресторані передбачається окрема вентиляція для залу для споживачів; гарячого цеху; мийних приміщень; санітарних вузлів. На планах показуються витяжні зонти над тепловим обладнанням; позначаються припливні та витяжні решітки; вказуються напрямки повітряних потоків (умовно). Вентиляція гарячого цеху не повинна перетинатися з вентиляцією залу.

При плануванні інклюзивного ресторану інклюзивний санвузол розташовується на шляху без перепадів висот; інженерне обладнання не повинно створювати перешкод; вентиляція інклюзивних приміщень проектується за загальними нормативами.

В експлікації приміщень ресторану необхідно зазначати функціональне призначення приміщення; вказувати наявність інженерного обладнання; при потребі робити примітки. Приклад експлікації наведено в таблиці 4.10. Студент за прикладом повинен виконати експлікацію для розрахованого в дипломному проєкті закладу.

Таблиця 4.10

Приклад експлікації приміщень ЗРГ

Найменування приміщення	Площа, м ²	Інженерна система
Зал для споживачів	120	Вентиляція
Гарячий цех	35	Вода, каналізація, вентиляція
Мийна посуду	20	Вода, каналізація
Санвузол	10	Вода, каналізація
Інклюзивний санвузол	8	Вода, каналізація

В цьому розділі для ЗРГ також потрібно висвітлити виробничо-торгівельну структуру закладу, що проектується. Приклад виробничо-торгівельної структури ресторану з повним технологічним процесом при готелі наведено на рис. 4.2.

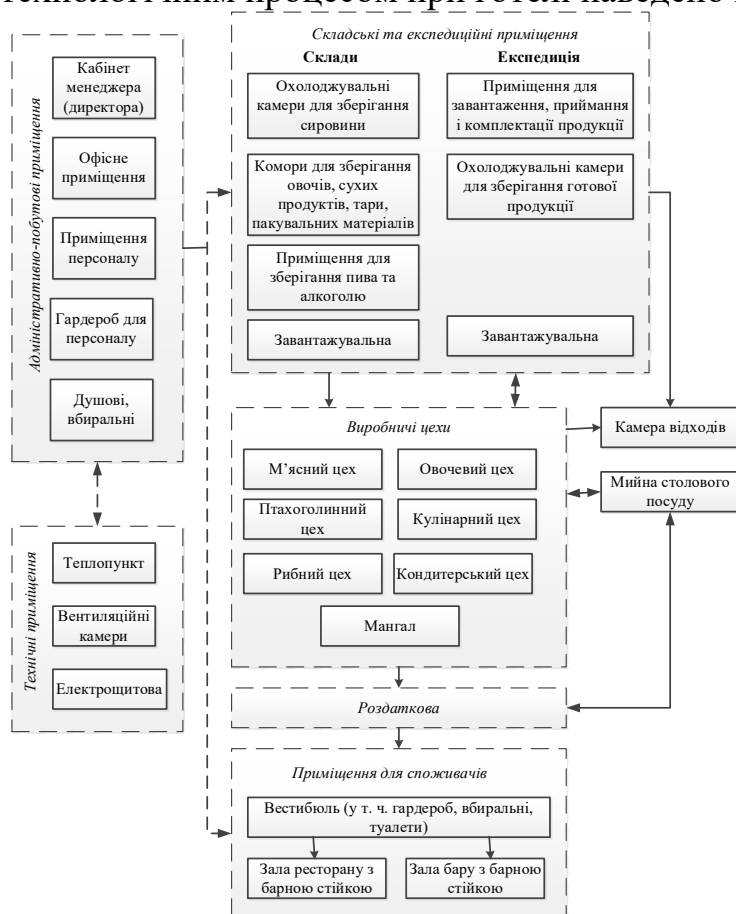


Рис. 4.2. Виробничо-торгівельна структура ресторану з повним технологічним процесом при готелі

Після цього слід охарактеризувати зображену структуру, описати на які планувальні та організаційні рішення вплине така структура.

Увага!!! В цьому розділі для ЗРГ також потрібно навести розрахунок основного обладнання, що буде використовуватися для приготування страв і напоїв, запланованих у меню (розділ 2 дипломного проєкту). Для цього потрібно використовувати стандартні розрахунки для планування виробничих цехів ЗРГ.

РОЗДІЛ 5

ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

Економічне обґрунтування є обов'язковою складовою дипломного проєкту з проєктування готельних підприємств і закладів ресторанного господарства, оскільки воно дозволяє оцінити доцільність реалізації проєктних рішень з позицій ефективності використання матеріальних, трудових та фінансових ресурсів. Даний розділ забезпечує логічне завершення техніко-технологічної частини проєкту та підтверджує можливість практичного впровадження запропонованого об'єкта. У процесі економічного обґрунтування здійснюється розрахунок капіталовкладень, поточних витрат, собівартості основних і додаткових послуг, формування цін на продукцію та послуги, а також визначення основних показників економічної ефективності проєкту. Отримані результати дають змогу порівняти витрати на створення або оновлення підприємства з очікуваними доходами та прибутком у процесі його експлуатації.

Під **капітавлукладеннями** у дипломному проєкті розуміють сукупність одноразових витрат, пов'язаних зі створенням, реконструкцією або модернізацією підприємства, включаючи витрати на будівельні роботи, придбання обладнання, меблів, інженерних систем та пусконаладжувальні заходи.

Собівартість продукції (послуг) – це сукупність поточних витрат підприємства, безпосередньо пов'язаних з виробництвом ресторанної продукції або наданням готельних послуг, що включає витрати на оплату праці, сировину та матеріали, енергоносії, амортизаційні відрахування та інші експлуатаційні витрати.

Ціна продукції (послуг) формується на основі собівартості з урахуванням планового рівня рентабельності та відображає економічно обґрунтовану вартість реалізації для споживача.

Амортизація у дипломному проєкті розглядається як процес поступового перенесення вартості основних засобів на собівартість продукції або послуг протягом нормативного строку їх експлуатації.

Економічна ефективність проєкту визначається шляхом аналізу співвідношення капіталовкладень і отриманого прибутку та оцінюється, зокрема, за показником терміну окупності, який характеризує період часу, необхідний для відшкодування вкладених коштів.

Таким чином, розділ «Економічне обґрунтування» дозволяє комплексно оцінити запропонований проєкт готельного підприємства або закладу ресторанного господарства та підтвердити його доцільність з позицій організаційної, технологічної та економічної ефективності.

Розрахунки для готельних підприємств

Основною метою розділу у цьому випадку є визначення економічної доцільності проєкту. Економічні розрахунки при цьому виконуються на основі місткості готелю (кількість номерів, місць); категорії готелю; прийнятих технічних і планувальних рішень; переліку основних та додаткових послуг. Направленість розділу при цьому залежить від тематики (рис. 5.1).

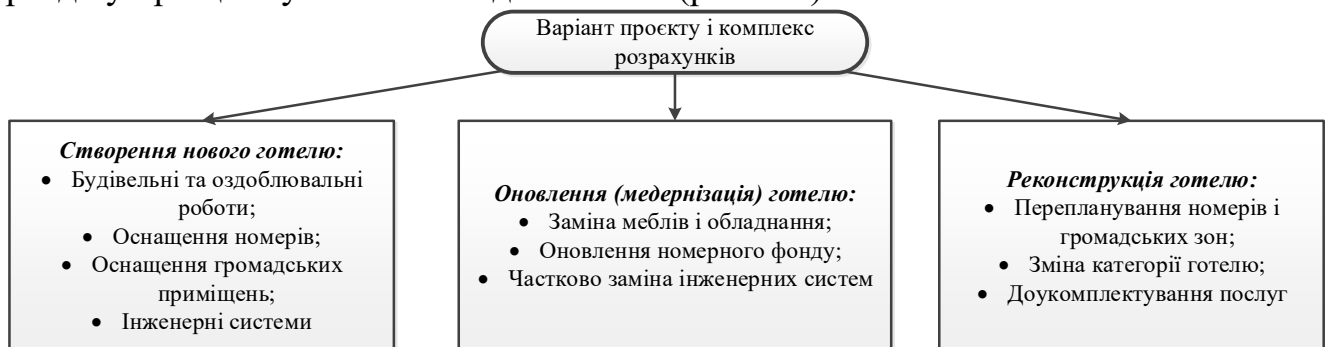


Рис. 5.1. Вплив направленості дипломного проєкту на економічні розрахунки

Відповідно до даних, наведених на рис. 5.1, економічні розрахунки потрібно проводити згідно направленості дипломного проєкту. Для розрахунків економічної ефективності слід використовувати розраховані у попередніх розділах дані. Ціни на обладнання і сировину можна брати із каталогів та Інтернет-сайтів (бажано знаходити оптові ціни). Можна використовувати дані щодо цін на сировину, обладнання, матеріали тощо, зібрані під час переддипломної практики.

Для визначення загальних капіталовкладень потрібно провести розрахунок за формулою 5.1:

$$K = K_{н.ф} + K_{г.п} + K_{об} + K_{ін} \quad (5.1)$$

де K – загальні капіталовкладення, грн; $K_{н.ф}$ – ціна номерного фонду (меблів, обладнання), грн; $K_{г.п}$ – ціна оснащення громадських приміщень, грн; $K_{об}$ – ціна інженерного та технологічного обладнання (вартість основних фондів), грн; $K_{ін}$ – вартість інших витрат (проєктних, пускових), грн

Капіталовкладення у номерний фонд розраховуються за формулою 5.2:

$$K_{н.ф} = N_n \times C_n \quad (5.2)$$

де N_n – кількість номерів; C_n – середня вартість оснащення одного номера, грн

Наступним етапом є розрахунок амортизаційних відрахувань. Визначення річної суми амортизації розраховують за формулою 5.3:

$$A = \frac{K_{об}}{T} \quad (5.3)$$

де A – річна амортизація, грн/рік; $K_{об}$ – вартість основних фондів, грн; T – нормативний строк служби меблів / обладнання, років (приймають у межах 8...15)

Загальну собівартість проживання розраховують за формулою 5.4:

$$C_{пр} = C_{оп} + C_{ем} + C_{ам} + C_{ут} + C_{ін} \quad (5.4)$$

де $C_{\text{пр}}$ – річна собівартість проживання, грн; $C_{\text{оп}}$ – оплата праці, грн; $C_{\text{ен}}$ – оплата енергоносіїв, грн; $C_{\text{ам}}$ – амортизація; $C_{\text{ут}}$ – витрати на утримання номерного фонду, грн; $C_{\text{ін}}$ – інші витрати, грн

Собівартість одного номеро-дня розраховують за формулою 5.5:

$$C_{\text{н-д}} = \frac{C_{\text{пр}}}{N_{\text{н}} \times D \times k_3} \quad (5.5)$$

де $C_{\text{пр}}$ – річна собівартість проживання, грн; $N_{\text{н}}$ – кількість номерів; D – кількість днів у році; k_3 – коефіцієнт завантаження готелю (0,5...0,7)

Дуже важливо розрахувати собівартість додаткових послуг. Слід зазначити, що до додаткових послуг у готельних підприємств належать харчування; конференц-сервіс; SPA, фітнес; побутові послуги. Загальна формула розрахунку собівартості додаткових послуг виглядає наступним чином (5.6):

$$C_{\text{д}} = C_{\text{оп}} + C_{\text{ен}} + C_{\text{ам}} + C_{\text{мат}} \quad (5.6)$$

де $C_{\text{оп}}$ – витрати на оплату праці персоналу, задіяного у наданні додаткових послуг, грн; $C_{\text{ен}}$ – витрати на енергоносії (електроенергія, вода, газ) для надання послуг, грн; $C_{\text{ам}}$ – амортизація; $C_{\text{мат}}$ – витрати на матеріали, витратні матеріали та інвентар, що безпосередньо витрачаються при наданні послуг, грн

Витрати на оплату праці персоналу беруться із штатного розкладу підприємства, враховується середня заробітна плата по профілю послуг, трудові норми приймаються з нормативів галузі. Розрахувати оплату праці працівників можна за формулою 5.7:

$$C_{\text{оп}} = \sum (Z_i \times N_i \times 12) \quad (5.7)$$

де Z_i – місячна заробітна плата працівника; N_i – чисельність персоналу

Нарахування на оплату праці приймаються на рівні 22%:

$$C_{\text{есв}} = C_{\text{оп}} \times 0,22 \quad (5.8)$$

Загальні витрати на персонал розраховуються за формулою 5.9:

$$V_{\text{тп}} = C_{\text{оп}} + C_{\text{есв}} \quad (5.9)$$

Витрати на продукти харчування приймаються на рівні 38% від доходу ресторану та лобі-бару, оскільки ресторанна діяльність має значну частку собівартості продуктів та розраховується за формулою 5.10.

$$V_{\text{прод}} = (D_{\text{рест}} + D_{\text{бар}}) \times 0,38 \quad (5.10)$$

Витрати на енергоносії повинні враховувати витрати на електроенергію, воду і газ. Потрібно враховувати споживання енергії на одиницю послуги (кВт год/одиницю, м³/послугу). Для розрахунку беруть нормативне споживання, множать на тарифі і прогнозовану кількість послуг на рік.

Витрати на матеріали беруться з нормативів на одиницю послуги (можна брати з технічних довідників, галузевих стандартів). Ціни на закупівлю матеріалів беруться з прайсів постачальників та середніх ринкових цін. До таких матеріалів

відносяться, наприклад, рушники, одноразові витратники, косметика для СПА, кавові зерна, чай тощо. Для визначення потрібно розрахунок за нормативами на одиницю послуги $\times$ кількість на рік $\times$ ціну закупівлі.

Наступним кроком є формування ціни основних послуг. Ціну проживання визначають за формулою 5.11:

$$P_{\text{пр}} = C_{\text{н-д}} \times (1+r) \quad (5.11)$$

де $C_{\text{н-д}}$ – собівартість одного номеро-дня, грн; r – рівень рентабельності (25...40%, для розрахунків беруть числове значення, тобто 0,25...0,4).

На наступному етапі аналогічно розраховують ціни на додаткові послуги ($P_{\text{д}}$) враховуючи собівартість додаткових послуг. Ціна кожного виду додаткових послуг розраховується окремо за формулою 5.11 але із вказаними корегуваннями. При цьому рівень рентабельності враховують на рівні 30...50%.

Наступним кроком є розрахунок доходу та прибутку готельного підприємства. Дохід від проживання розраховують за формулою 5.12:

$$D_{\text{пр}} = P_{\text{пр}} \times N_{\text{н}} \times D \times k_3 \quad (5.12)$$

де $P_{\text{пр}}$ – ціна проживання, грн; $N_{\text{н}}$ – кількість номерів; D – кількість днів у році; k_3 – коефіцієнт завантаження готелю (0,5...0,7)

Дохід від додаткових послуг враховуючи ціни на додаткові послуги розраховується за формулою 5.13:

$$D_{\text{д}} = P_{\text{д}} \times n \quad (5.13)$$

де $P_{\text{пр}}$ – ціна додаткової послуги, грн; n – прогнозована кількість на рік

Загальний дохід готельного підприємства розраховується за формулою 5.14:

$$D = D_{\text{пр}} + \sum D_{\text{д}} \quad (5.14)$$

На наступному етапі розраховують прибуток від діяльності підприємства за формулою 5.15:

$$Pr_0 = D - C \quad (5.15)$$

де Pr_0 – річний прибуток до оподаткування, грн; D – річний дохід від реалізації продукції чи послуг, грн; C – річна собівартість продукції або послуги, грн.

Слід враховувати, що податок на прибуток приймається на рівні 18%, тобто $Pr_{\text{под}} = Pr_0 \times 0,18$. Враховуючи ці дані можна розрахувати чистий прибуток за формулою 5.16:

$$Pr_{\text{ч}} = Pr_0 - Pr_{\text{под}} \quad (5.16)$$

Рентабельність діяльності за чистим прибутком визначається як відношення чистого прибутку до загального доходу за формулою 5.17:

$$R_{\text{д}} = \frac{Pr_{\text{ч}}}{D_{\text{заг}}} \times 100\%. \quad (5.17)$$

Рентабельність витрат визначається як відношення чистого прибутку до загальних капіталовкладень та розраховується за формулою 5.18:

$$R_{\text{в}} = \frac{Pr_{\text{ч}}}{K} \times 100\%. \quad (5.18)$$

Заключним етапом економічних розрахунків є визначення терміну окупності капіталовкладень. Термін окупності розраховують за формулою 5.17:

$$T_{ок} = \frac{K}{Pr_{ч}} \quad (5.16)$$

де K – загальні капіталовкладення, грн (для будівництва нового закладу враховують усі витрати на повне оснащення, для реконструкції чи оновлення – тільки ті елементи, які підлягають заміні); $Pr_{ч}$ – чистий річний прибуток, грн.

Слід зазначити, що нормативний термін окупності для готельних підприємств становить 4...7 років. Якщо проєкт направлений на реконструкцію чи оновлення існуючого закладу – він може бути меншим.

В кінці розділу студент має заповнити підсумкову таблицю економічного обґрунтування (табл. 5.1). ця таблиця заповнена для приладу готелю на 50 місць, в якому надається 3 додаткові послуги, середня вартість проживання 1200 грн/доба

Таблиця 5.1

Показники економічного обґрунтування готелю (вказати назву)

Показник	Одиниця виміру	Основні послуги (проживання)	Додаткові послуги	Разом
Кількість одиниць	шт./послуг	50 номерів	3 послуги (СПА, конференц-зал, бар)	-
Капіталовкладення	грн	12000000	3000000	15000000
Річна собівартість	грн	11500000	300000	11800000
Річний дохід	грн	14235000	430000	14665000
Річний прибуток	грн	2735000	130000	2865000
Термін окупності	роки			5,2

Таблицю можна деталізувати за категоріями номерів, послугами, що надаються тощо.

Пояснення до отриманих результатів:

Капіталовкладення – включає вартість номерного фонду, обладнання для SPA, конференц-залу і бару.

Собівартість – усі річні витрати на персонал, матеріали, енергоносії та амортизацію.

Дохід – прогнозована виручка від номерів та додаткових послуг.

Прибуток – позитивний по основних і додаткових послугах.

Термін окупності – 5,2 роки – показує економічну доцільність проєкту.

Розрахунки для закладів ресторанного господарства

У цьому випадку метою є обґрунтування економічної доцільності проєктних рішень щодо створення, оновлення або реконструкції закладів ресторанного господарства. Для цього потрібно провести розрахунки капіталовкладень, поточних витрат, собівартості продукції, ціни реалізації та показників ефективності проєкту. При цьому економічні розрахунки повинні спиратися на технічні і технологічні рішення, прийняту потужність закладу, розраховану чисельність

персоналу, склад обладнання. Направленість розділу при цьому також залежить від тематики (рис. 5.2).



Рис. 5.2. Вплив направленості дипломного проєкту на економічні розрахунки

Починати, як і розрахунках готельних підприємств, потрібно із визначення загальних капіталовкладень (формула 5.17):

$$K = K_{об} + K_{м} + K_{бмр} + K_{ін} \quad (5.17)$$

де K – загальні капіталовкладення, грн; $K_{об}$ – вартість технологічного обладнання, грн; $K_{м}$ – вартість меблів та інвентарю, грн; $K_{бмр}$ – будівельно-монтажні роботи, грн; $K_{ін}$ – вартість інших витрат (проектних, пускових), грн

Наступним кроком є розрахунок вартості обладнання (формула 5.18):

$$K_{об} = \sum (C_i \times N_i) \quad (5.18)$$

де C_i – вартість одиниці обладнання, грн; N_i – кількість одиниць, шт.

Розрахунки оформити у вигляді таблиці 5.2.

Таблиця 5.2

Капіталовкладення в обладнання

Найменування обладнання	Кількість, шт.	Ціна, грн	Сума, грн
Разом:			

На наступному етапі розраховують амортизаційні відрахування за формулою 5.19:

$$A = \frac{K_{об}}{T} \quad (5.19)$$

де A – річна амортизація, грн/рік; $K_{об}$ – сумарна вартість обладнання, грн; T – нормативний строк служби обладнання, років (приймають у межах 5...10)

Наступним етапом розрахунків є визначення собівартості продукції за загальною формулою 5.19:

$$C = C_c + C_{оп} + C_{ен} + C_{ам} + C_{ін} \quad (5.19)$$

де C – повна собівартість, грн; C_c – вартість сировини, грн; $C_{оп}$ – оплата праці, грн; $C_{ен}$ – оплата енергоносіїв, грн; $C_{ам}$ – амортизація; $C_{ін}$ – інші витрати, грн

Витрати на оплату праці визначаються за формулою 5.7, наведеною вище.

На наступному етапі розраховують ціну продукції за формулою 5.20:

$$P = C_{\text{од}} \times (1+r) \quad (5.20)$$

де $C_{\text{од}}$ – собівартість одиниці продукції, грн; r – рівень рентабельності (20...40%, для розрахунків беруть числове значення, тобто 0,2...0,4).

Важливо при проектуванні, оновленні чи реконструкції ЗРГ правильно розрахувати обсяг реалізації продукції. **Обсяг реалізації (Q)** – це кількість продукції або послуг, які підприємство реалізує за певний період, як правило за рік.

Для ЗРГ обсяг реалізації може виражатися у кількості відвідувачів; кількості реалізованих порцій; кількості комплексів харчування або в товарообігу. Цей показник визначається з техніко-технологічних показників закладу. Розглянемо спосіб визначення обсягу реалізації через пропускну спроможність залу за формулою 5.21:

$$Q = N_{\text{п.м}} \times k_o \times D \quad (5.21)$$

де Q – обсяг реалізації, осіб/рік; $N_{\text{п.м}}$ – кількість посадкових місць у закладі, шт.; k_o – коефіцієнт оборотності місця за день; D – кількість робочих днів на рік, як правило 300...360 (для ресторану / кафе / бару = 330...360 днів/рік, для їдальні при підприємстві – 250...300 днів/рік)

Наступним кроком є розрахунок доходу закладу за формулою 5.22:

$$D_{\text{зрг}} = P \times Q \quad (5.22)$$

де P – ціна продукції, грн; Q – обсяг реалізації, осіб/рік

Після визначення доходу підприємства потрібно розрахувати його прибуток до оподаткування, що можна зробити за формулою 5.23:

$$Pr_0 = D_{\text{зрг}} - C \quad (5.23)$$

де Pr_0 – річний прибуток до оподаткування, грн; D – річний дохід від реалізації продукції, грн; C – річна собівартість продукції, грн

Важливо! Якщо у закладі ресторанного господарства надаються додаткові послуги – ціну на них, прибуток від них та інші економічні показники розраховуються так, як це було наведено для готельних підприємств. Тоді формули прибутку і доходу також будуть скореговані та відповідати тому, як це було наведено для готельних підприємств. До додаткових послуг у ЗРГ відносять доставку, кейтеринг, банкетне обслуговування, барне обслуговування (для ресторанів) тощо. Важливо також розрахувати чистий прибуток так, як це було наведено для готельних підприємств. Податок на прибуток для ЗРГ може бути в межах від 18% до 40%.

Знаючи прибуток підприємства та капіталовкладення можна розрахувати термін окупності підприємства ресторанного господарства за формулою 5.24:

$$T_{ок} = \frac{K}{Pr_{ч}} \quad (5.24)$$

де K – загальні капіталовкладення, грн (для будівництва нового закладу враховують усі витрати на повне оснащення, для реконструкції чи оновлення – тільки ті елементи, які підлягають заміні); $Pr_{ч}$ – чистий річний прибуток, грн.

Слід зазначити, що нормативний термін окупності для підприємств ресторанного господарства повинен знаходитися у межах 2...4 роки

Заключним етапом розділу є формування підсумкової економічної характеристики проекту (табл. 5.3).

Таблиця 5.3

Підсумкова економічна характеристика проекту

Показник	Одиниця виміру	Основна діяльність (реалізація продукції)	Додаткові послуги (за наявності)	Разом
Річний обсяг реалізації				
Капіталовкладення				
Річна собівартість				
Річний дохід				
Річний прибуток				
Термін окупності				

РОЗДІЛ 6

ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ ЗАКЛАДУ ГОСТИННОСТІ

(замість словосполучення «закладу гостинності» написати заклад, що проєктується або удосконалюється в проєкті).

Цей розділ є фундаментальним для кваліфікаційної роботи, оскільки він демонструє здатність студента комплексно оцінювати нематеріальні активи підприємства.

Метою даного розділу є розробка цілісної системи сприйняття підприємства (готелю/ресторану) цільовою аудиторією. Студент має довести, що запропоновані заходи створюють стійкий позитивний образ, який стимулює лояльність гостя та забезпечує конкурентну перевагу.

В даному розділі потрібно послідовно розкрити основні складові формування іміджу та обґрунтувати вибір елементів, що формують перше візуальне враження, а також зробити вибір каналів просування.

Структура та змістовне наповнення розділу:

1. Ідентичність бренду:

- Філософія закладу: Опис місії, візії та ключових цінностей.
- Легенда: Нарратив, що лежить в основі концепції (історія створення, особливість локації або унікальний підхід до сервісу).

- Позиціонування: Визначення місця закладу в свідомості споживача порівняно з конкурентами.

2. Візуальна складова іміджу:

- **Візуальна ідентичність:** детальний аналіз екстер'єру та інтер'єру як першого етапу взаємодії з гостем.
- Фірмовий стиль: логотип, шрифти, кольорова палітра, дизайн меню та естетика сервірування, що мають складати єдину концептуальну цілісність.
- Стандарти зовнішнього вигляду персоналу: Дрес-код як частина бренду.

3. Комунікаційна політика:

- Корпоративна культура: Роль персоналу як "носія" іміджу закладу, стандарти обслуговування, етика спілкування.
- Digital-присутність: Стратегія ведення соц.мереж, візуальний стиль контенту, робота з сайтом.
- Public Relations (PR): План взаємодії з медіа, лідерами думок (блогерами) та участь у галузевих рейтингах.
- Програми лояльності: Формування у спільноти "адвокатів бренду".

4. Соціальна відповідальність та етика (в сучасних умовах імідж неможливий без «ціннісного наповнення»):

- Екологічні ініціативи.
- Інклюзивність та безбар'єрність.
- Підтримка місцевих громад та благодійність.

В розділі обов'язково мають бути прописані методи оцінки ефективності запропонованого іміджу, наприклад: прогноз зростання впізнаваності бренду, індекс лояльності клієнтів та динаміка рейтингу закладу.

За цим розділом можлива наявність додатків із прикладами візуальних рішень іміджевих елементів (наприклад, мудборд інтер'єру, ескізи форми персоналу або макети сторінок у соц.мережах тощо).

Обсяг розділу становить 10...15 сторінок.

ВИСНОВКИ

В даному розділі слід зазначити яким чином було досягнуто мету дипломного проекту, резюмувати його основні результати. Тобто стисло викласти підсумки проведеного дослідження. Висновки повинні містити найважливіші узагальнення всіх розділів роботи, сутність розроблених пропозицій та рекомендацій. Потрібно також навести оцінку ступеня вирішення поставленої у роботі мети і завдань.

Обсяг висновків складає 1...2 сторінки.

ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

У кінці пояснювальної записки наводять перелік посилань, використаних під час виконання курсового проєкту.

Літературу наводять в тому порядку, в якому вона використовувалась у записці, або згідно алфавіту. Літературні джерела наводяться мовою, на якій вони написані. Слід уникати російськомовних джерел та джерел, виданих на території країни-агресора.

Приклад написання списку літератури ПЕРЕЛІК ПОСИЛАНЬ

1. Назаренко І. А., Бондарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 128 с
2. Архіпов В. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид.: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 382 с.
3. Бритвенко А. С., Бригіна С. І. Тенденції ресторанного бізнесу України в умовах війни URL: https://tourlib.net/statti_ukr/brytvenko.htm
4. Поворознюк І. М. Проблеми якості обслуговування на підприємствах індустрії гостинності. *Економіка та суспільство. Готельно-ресторанна справа*. 2022. № 41. С. 1–6. DOI: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-41-8>.
5. ДСТУ 3718:2007. Солодкі страви желе, муси, пудинги, концентрати молочні. Київ: Держспоживстандарт України, 2009. 14 с.

ГРАФІЧНА ЧАСТИНА

Графічна частина є обов'язковою складовою виконання дипломного проєкту рівня «бакалавр» із готельно-ресторанної справи. Вона складається із 6...8 креслень формату А2 або А3, що виконуються з використанням комп'ютерних програм AutoCAD, ArchiCAD, COREL DRAW або інших графічних редакторів. На аркуші виконують рамку. Відстань лінії рамки від краю аркуша з лівого боку – 20 мм, з решти сторін – 5 мм.

У правому нижньому куті кожного креслення вміщують основний напис (форма Ф1 рис. 1).

				ДП 241. 2255				
				"План бізнес-проєкту ресторанно-курортного готелю 4*"		Тип		Масштаб
							1:500	
Вправа						Тема		
Розробив						Завдання		
Перевірив								
Т. дата								
Н. дата								
Урок								
						НУЧК 2026		

Рис. 1. Основний напис для оформлення креслення

Позначення в основному написі креслення: ДП – дипломний проєкт; 241 – шифр спеціальності (для тих, хто вступив на навчання у 2025 році – J2);

2255 – 4 останні цифри заліковки). Також графічна частина може містити візуальні рішення іміджевих елементів за розділом 6.

4. ЗАХИСТ ДИПЛОМНОГО ПРОЄКТУ

До захисту допускаються дипломні проєкти, виконані в повному обсязі згідно із виданим завданням та ті, що пройшли перевірку на плагіат. Якщо в результаті перевірки, текст дипломного проєкту за коефіцієнтом подібності КП 1 визначається рівнем оригінальності 75% - 100% – робота вважається оригінальною та не потребує додаткових дій щодо запобігання неправомірним запозиченням. При меншому значенні КП 1 рішення щодо допущення до захисту приймається на засіданні випускової кафедри (див. Положення <https://drive.google.com/file/d/1TbLQispx8oqvED0klWMIyNFzL137dKs0/view>).

Студент має особисто підписати завдання (про його отримання) та титульний аркуш. Робота має бути перевірена керівником, підписана та допущена до захисту.

Захист складається із короткого повідомлення студентом про зміст його роботи, її актуальності, обґрунтування отриманих результатів. Доповідь оформлюється у вигляді презентації. Після доповіді студента опитують члени комісії. Доповідь доцільно будувати в тій же послідовності, що і розділи проєкту. Обов'язково на слайди винести креслення.

На захисті оприлюднюється рецензія на роботу та надається можливість керівникові висловити свою думку про роботу добувача вищої освіти (відношення до роботи; уміння правильно розуміти поставлене завдання; уміння працювати самостійно).

Оцінка дипломного проєкту враховує якість виконаної роботи, самостійність роботи студента, рівень доповіді та відповідей на запитання.

ДОДАТОК А
Перша сторінка записки

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЧЕРНІГІВСЬКИЙ КОЛЕГІУМ»
ІМЕНІ Т. Г. ШЕВЧЕНКА**

Природничо-математичний факультет
Кафедра хімії, технологій та фармації

**КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ
Освітній ступінь: БАКАЛАВР**

на тему: **ТЕМА РОБОТИ**

Виконав(ла):
студент(ка) 4 курсу 47–ФМТ групи
спеціальності 241 Готельно-ресторанна
справа
Прізвище ім'я по-батькові

Керівник:
к.т.н., доцент **Лапицька Н. В.**

Чернігів, рік

ДОДАТОК Б

ЛИСТ-ПОГОДЖЕННЯ (друга сторінка записки)

Роботу подано до розгляду « » 20__ року.

Студент _____ _Большак В. О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник _____ Лапицька Н. В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Рецензент _____
(підпис) (прізвище та ініціали)

Кваліфікаційну роботу розглянуто на засіданні кафедри хімії, технологій та фармації. Протокол № _____ від « » _____ 20__ року.

Студент допускається до захисту даної роботи в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри _____ _Курмакова І. М._
(підпис) (прізвище та ініціали)

ДОДАТОК В
Завдання на кваліфікаційний проєкт (третя сторінка записки)

Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка

(повне найменування вищого навчального закладу)

Факультет	<u>природничо-математичний</u>
Кафедра	<u>хімії, технологій та фармації</u>
Освітній рівень	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>
(шифр і назва)	

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Большак Вероніці Олександрівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: **«Проект реабілітаційно-курортного готелю 4*»**
керівник роботи Лапицька Надія Василівна, канд техн. наук, доцент
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)
2. Строк подання студентом роботи _____ «...» _____ р.

3. Вихідні дані до роботи: номерний фонд становить 300 номерів; поверховість будівлі – 6 поверхів, басейн, приміщення для реабілітації, дитячий майданчик, фото-зона – наявні

4. Зміст дипломного проєкту ВСТУП. РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА РЕАБІЛІТАЦІЙНО-КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ 4* 1.1. Вибір та обґрунтування місця розташування реабілітаційно-курортного готелю; 1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків; 1.3. Аналіз переваг та ризиків при проєктуванні реабілітаційно-курортного готелю 4*. РОЗДІЛ 2 РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ РЕАБІЛІТАЦІЙНО-КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ 4* ТА ПЛАН НАДАННЯ ПОСЛУГ 2.1. Концепція закладу; 2.2. Характеристика основних і додаткових послуг, що плануються у реабілітаційно-курортному готелі 4*; 2.3. Організація постачання у реабілітаційно-курортний готель. РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ 3.1. Характеристика ділянки для будівництва реабілітаційно-курортного готелю 4*; 3.2. План озеленення території; 3.3. Дизайнерські рішення щодо інклюзивного номеру «стандарт» у курортному готелі 4*. РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНІЧНІ РОЗРАХУНКИ. РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ. РОЗДІЛ 6. ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ РЕАБІЛІТАЦІЙНО-КУРОРТНОГО ГОТЕЛЮ 4*. ВИСНОВОК. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

5. Перелік графічного матеріалу: 1 – План благоустрою території готелю та схема проїзду до нього; 2 – План інклюзивного номеру «стандарт»; 3 – Дизайнерське рішення при плануванні інклюзивного номеру «стандарт»; 4 – план та розріз вестибюльної групи приміщень; 5 – план поверху житлової частини; 6 – план евакуації; 7 – план реабілітаційних приміщень

6. Дата видачі завдання _____ р.

Студент

_____ Большак В. О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник кваліфікаційного проєкту

_____ Лапицька Н.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Факультет	<u>природничо-математичний</u>
Кафедра	<u>хімії, технологій та фармації</u>
Освітній рівень	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>

(шифр і назва)

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Малецькій Вікторії Олександрівні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Оновлення закладу «Оранж Бар» у м. Чернігів»

керівник роботи Лапицька Надія Василівна, канд техн. наук, доцент

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

2. Строк подання студентом роботи _____ р.

3. Вихідні дані до роботи: використовувати дані, отримані в ході виробничої практики, передбачити введення до меню фірмових гарячих алкогольних напоїв

4. Зміст дипломного проєкту ВСТУП. РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА «ОРАНЖ БАРУ» У М. ЧЕРНІГІВ
1.1. Характеристика місця розташування «Оранж Бару»; 1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків; 1.3. Аналіз переваг та ризиків діяльності «Орандж Бару». РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА «ОРАНДЖ БАРУ» 2.1. Концепція закладу; 2.2. Характеристика меню та послуг, що надаються в «Орандж Барі»; 2.3. АВС-аналіз меню, пропозиції щодо оновлення меню, оперативне планування меню 2.4. Організація постачання. РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ 3.1. Характеристика ділянки розташування та будівлі «Орандж Бару»; 3.2. План озеленення території; 3.3. Дизайнерські рішення торгівельної зали «Орандж Бару». РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНІЧНІ РОЗРАХУНКИ. РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ. РОЗДІЛ 6. ПРОПОЗИЦІЇ ЩОДО ОНОВЛЕННЯ ІМІДЖУ «ОРАНДЖ БАРУ». ВИСНОВОК. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

5. Перелік графічного матеріалу: 1 – План благоустрою території «Орандж Бару» та схема проїзду до закладу; 2 – План торгівельної зали «Орандж Бару»; 3 – Дизайнерські рішення, прийняті при оформленні торгівельної зали «Орандж Бару»; 4 – план складських і допоміжних приміщень; 5 – план виробничого цеху; 5 – загальний план та розріз будівлі; 6 – план евакуації.

6. Дата видачі завдання _____ р.

Студент

(підпис)

Малецька В. О.

(прізвище та ініціали)

Керівник кваліфікаційного проєкту

(підпис)

Лапицька Н.В.

(прізвище та ініціали)

Факультет	<u>природничо-математичний</u>
Кафедра	<u>хімії, технологій та фармації</u>
Освітній рівень	<u>перший (бакалаврський)</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно-ресторанна справа</u>
Освітня програма	<u>Готельно-ресторанна справа</u>

(шифр і назва)

З А В Д А Н Н Я

НА КУРСОВИЙ ПРОЄКТ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Коваленко Юлії Олексіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи: «Проект реконструкції кав'ярні-кондитерської на 10 місць»

керівник роботи Лапицька Надія Василівна, канд техн. наук, доцент

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

2. Строк подання студентом роботи «...» р.

3. Вихідні дані до роботи: обрати приміщення для кав'ярні-кондитерської, передбачити введення до меню овочевих фрешів і мафінів підвищеної харчової цінності за використання отриманих вичавок

4. Зміст дипломного проєкту ВСТУП. РОЗДІЛ 1 ХАРАКТЕРИСТИКА КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ 1.1. Характеристика місця розташування нової кафе-кондитерської; 1.2. Аналіз ринку наявних закладів гостинності та розрахунок туристичних потоків; 1.3. Аналіз переваг та ризиків відкриття нового кафе-кондитерської. РОЗДІЛ 2 РОЗРОБКА КОНЦЕПЦІЇ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ, МЕНЮ ТА ПОСЛУГ 2.1. Концепція закладу; 2.2. Розробка меню та послуг; 2.3. Оперативне планування меню; 2.4. Організація постачання. РОЗДІЛ 3 БУДІВЕЛЬНО-АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ 3.1. Характеристика ділянки розташування та будівлі, в якій планується розмістити заклад; 3.2. План озеленення території; 3.3. Проєктні рішення щодо будівлі, що буде реконструюватися. РОЗДІЛ 4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ТА ТЕХНІЧНІ РОЗРАХУНКИ. РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ. РОЗДІЛ 6. ФОРМУВАННЯ ІМІДЖУ КАФЕ-КОНДИТЕРСЬКОЇ. ВИСНОВОК. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

5. Перелік графічного матеріалу: 1 – План благоустрою території кафе-кондитерської та схема проїзду до закладу; 2 – план торгівельної зали кафе-кондитерської; 3 – дизайнерські рішення для торгівельного залу; 4 – план складських, санітарно-гігієнічних та виробничих приміщень закладу; 5 – загальний план і розріз будівлі; 6 – план евакуації

6. Дата видачі завдання р.

Студент Коваленко Ю. О.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник кваліфікаційного проєкту Лапицька Н. В.
(підпис) (прізвище та ініціали)