

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ
на тему:

ПРОЕКТ ГОТЕЛЮ 3* НА 135 МІСЦЬ У М. ОЧАКІВ
МИКОЛАЇВСЬКОЇ ОБЛ.

Студентки 2 курсу, 6-ї групи
спеціальності 241
«Готельно-ресторанна справа»
спеціалізації
«Готельна і ресторанна
справа»

Позднякова Лілія
Олександрівна

підпис студента

Науковий керівник
к.е.н., ст. викладач

Даниленко Марія
Іванівна

підпис керівника

Науковий консультант
асистент

Плешкань Наталія
Михайлівна

підпис консультанта

Науковий консультант
к.т.н., доц.

Кочерга Валентина
Іванівна

підпис консультанта

Гарант освітньої програми
д.е.н., проф.

Босовська Мирослава
Веліксівна

підпис гаранта

Київ 2018

**Київський національний торговельно-економічний
університет**

Факультет	ресторанно-готельного та туристичного бізнесу	Кафедра	готельно-ресторанного бізнесу
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»		
Спеціалізація	«Готельна і ресторанна справа»		

Затверджую

Зав. кафедри готельно-ресторанного
бізнесу
проф. Бойко М.Г.
“ ” 2017 р.

Завдання

на випускний кваліфікаційний проект студентів

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту: Проект готелю 5* на 50 місць у м. Одеса. Затверджена наказом ректора від “26” грудня 2017 р. № 4388
2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 1 листопада 2018 р.
3. Цільова установка та вихідні дані до випускного кваліфікаційного проекту:
Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об’єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.
Об’єкт дослідження – процес проектування об’єкта готельного бізнесу
Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об’єкта готельного бізнесу
4. Перелік графічного матеріалу, рис.: блок-схема приміщень 1 поверху та план приймально-вестибюльної групи, план житлового поверху.

5. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Підрозділ 1.5. Ресторани. Бари		28.12.2017 р	28.12.2017 р
Розділ 2. Архітектура. Дизайн		28.12.2017 р.	28.12.2017 р

6. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом)

ВСТУП

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс

1.4. Сервіс

1.5. Ресторани. Бари.

Висновки до розділу 1

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1. Об'ємно-планувальні рішення готелю

2.2. Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

2.3. Характеристика будівлі

2.4. Інженерні системи

2.5. Дизайн

2.6. Кошторис

2.7. Охорона навколишнього середовища

2.8. Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

2.9. Охорона праці

2.10. Санітарно-гігієнічні заходи

2.11. Електробезпека. Пожежна безпека. Цивільний захист

Висновки до розділу 2

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

3.2. Капітал .

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибуток

3.5. Ефективність інвестицій

Висновки до розділу 3

Висновки та пропозиції

Список використаних джерел

Додатки

7. Календарний план виконання проекту

№ з/п	Назва етапів написання випускного кваліфікаційного проекту	Терміни виконання етапів проекту	
		За планом	Фактично
1	Вибір теми випускного кваліфікаційного проекту	01.09.2017 р.- 31.10. 2017 р.	
2	Оформлення і затвердження завдання на випускний кваліфікаційний проект	01.11.2017 р.- 31.12.2017 р.	
3	Написання 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	02.01.2018 р.- 11.05.2018 р.	
4	Попередній захист 1 розділу «Концепція. Організація. Сервіс»	14.05.2018 р.- 18.05.2018 р.	
5	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	до 18.05.2018 р.	
6	Написання 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	18.05.2018 р.- 07. 09. 2018 р.	
7	Попередній захист 2 розділу «Об'ємно-планувальне рішення. Архітектура. Дизайн»	07.09.2018 р.- 10. 09. 2018 р.	
8	Написання 3 розділу «Ревенью менеджмент»	11.09.2018 р. - 28.10.2018 р.	
9	Попередній захист випускного кваліфікаційного проекту у комісіях	29.10.2018 р.- 31.10.2018 р.	
10	Подання випускного кваліфікаційного проекту та реферату на кафедру	01.11.2018 р.	
11	Подання випускного кваліфікаційного проекту до деканату для отримання направлення на зовнішнє рецензування	12.11.2018р. 16.11.2018 р	
12	Підготовка матеріалів випускного кваліфікаційного проекту до захисту в екзаменаційній комісії	19.11.2018 р.- 10.12.2018 р.	
13	Захист випускного кваліфікаційного проекту в екзаменаційній комісії	Відповідно до розкладу	

8. Дата видачі завдання: 28.12.2017 р.

9. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

Даниленко М.І.

(прізвище, ініціали, підпис)

10. Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(прізвище, ініціали, підпис)

11. Завдання прийняв до виконання студент-дипломник

(прізвище, ініціали, підпис)

12. Відгук керівника випускного кваліфікаційного проекту

13. Керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ (підпис, дата)

Висновок про випускного кваліфікаційного проекту

Випускний кваліфікаційний проект студента _____

(прізвище, ініціали)

може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми

Босовська М.В.

(підпис, прізвище, ініціали)

Завідувач кафедри

Бойко М.Г.

(підпис, прізвище, ініціали)

“ _____ ”

2018 р

ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.....	10
1.1. КОНЦЕПЦІЯ.....	10
1.2. ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ. ФРОНТ ОФІС (FRONT OFFICE).....	16
1.2.1. ПРИЙМАЛЬНО-ВЕСТИБЮЛЬНА ТА БЕЗПЕКИ.....	17
1.2.2. ЖИТЛОВА.....	18
1.2.3. ПОБУТОВА, ТОРГОВЕЛЬНА, ДОЗВІЛЛЄВО-АНІМАЦІЙНА, СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧА.....	20
1.3. ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ. БЕК ОФІС (BACK OFFICE).....	22
1.3.1. АДМІНІСТРАТИВНА.....	22
1.3.2. ГОСПОДАРСЬКА ТА ВИРОБНИЧО-ПОБУТОВА.....	23
1.4. СЕРВІС (SERVICE).....	24
1.4.1. БРОНЮВАННЯ (RESERVATION). ДИСТРИБУЦІЯ (DISTRIBUTION).....	25
1.4.2. РЕЄСТРАЦІЯ (CHECK-IN) РОЗМІЩЕННЯ (ACCOMODATION). ВИСЕЛЕННЯ (CHECK-OUT).....	27
1.4.4. ХАУСКІПІНГ (HOUSEKEEPING) КЛІНІНГ (CLEANING).....	30
1.4.5. ВЕЛНЕС (WELLNESS). СПА(SPA). ФІТНЕС (FITNESS).....	32
1.4.6. ІВЕНТ-СЕРВІС (INVENT SERVICE). АНІМАЦІЯ (ANIMATION).....	32
1.5. РЕСТОРАНИ. БАРИ. (FOOD AND BEVERAGE (F&D).....	33
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.....	42
2.1 ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ГОТЕЛЮ.....	42
2.2 АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ. ХАРАКТЕРИСТИКА (ОРГАНІЗАЦІЯ) ТЕРИТОРІЇ.....	43
2.3 ХАРАКТЕРИТИКА БУДІВЛІ.....	44
2.4 ІНЖЕНЕРНІ СИСТЕМИ.....	45
2.5 ДИЗАЙН.....	52
2.6 КОШТОРИС.....	53
2.7 ОХОРОНА НАКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА.....	55
2.8 ПОРЯДОК ЗДАЧІ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ОБ'ЄКТА.....	56
2.9 ОХОРОНО ПРАЦІ.....	58
2.10 САНІТАРНО- ГІГІЄНІЧНІ ЗАХОДИ.....	60
2.11. ЕЛЕКТРОБЕЗПЕКА. ПОЖЕЖНА БЕЗПЕКА. ЦИВІЛЬНИЙ ЗАХИСТ.....	64
РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬОУ МЕНЕДЖМЕНТ.....	69
3.1. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВИЙ СТАТУС ТА ОРГАНІЗАЦІЙНА СТРУКТУРА.....	69
3.2. КАПІТАЛ.....	73
3.3. ОБСЯГИ ДІЯЛЬНОСТІ. ЗАВАНТАЖЕНІСТЬ НОМЕРНОГО ФОНДУ.....	73
3.4. ДОХОДИ. ВИТРАТИ. ПОДАТКИ. ПРИБУТКИ.....	75
3.5. ЕФЕКТИВНІСТЬ ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПРОЕКТУ.....	90
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	95

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	98
ДОДАТКИ.....	103
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ.....	143

ВСТУП

Мережа готельних підприємств в м. Очаків активно формувалась наприкінці 70-х - упродовж 80-х рр. В готелях, збудованих ще за радянських часів, занадто багато двомісних номерів, тоді як за європейськими стандартами номерний фонд готелів на 70-80 % повинен складатися з одномісних номерів із одним великим ліжком. У номерах тісно, їхня загальна площа не сягає прийнятих у Європі 30 м². У багатьох готелях відсутні кондиціонери, громадські зони (холи, фойє), не кажучи вже про конференц-зали, фітнес-центри, підземні гаражі та паркінги, до яких звикли інтуристи. Тому пріоритетним напрямом зміцнення матеріальної бази готельних підприємств має бути проведення реконструкції, модернізації та будівництва об'єктів туристської сфери.

Особливістю готельного господарства Миколаївської області є наявність великої кількості культурно-історичних пам'яток, а також привабливість екологічного туризму, пов'язана з унікальними природними утвореннями – термальними та лікувальними водами тощо. Також є істотна залежність активності туристичного сезону від погодно-кліматичних умов, різко континентального клімату.

Проблематика розвитку та функціонуванням готелів на ринку готельних послуг України є предметом досліджень багатьох вітчизняних науковців, серед яких варто виділити М. Мазаракі , Т. Апанасенко, М.Бойко , Н. Ведмідь, С. Мельниченко, Т. Кудлай, С. Галасюк, В. Герасименко та ін.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування об'єкта готельного бізнесу за результатами оцінювання маркетингових, економічних,

виробничих факторів та з урахуванням інженерних, ергономічних, екологічних вимог.

Для досягнення цієї мети у проекті вирішуються наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіонального ринку послуг готельного господарства в м. Очаків Миколаївської обл. і обґрунтувати місце розміщення готелю, здійснити ідентифікацію цільових груп споживачів;
- розробити загальну концепцію готелю 3*, концепцію дизайну, сервісу підприємства, визначити конкурентні переваги;
- розробити перелік основних і додаткових послуг готелю: визначити умови та чинники забезпечення процесу обслуговування;
- розробити експлікацію приміщень готелю;
- обґрунтувати вибір просторового рішення приміщень різного функціонального призначення при готелі; організацію роботи структурних підрозділів, спроектувати процес обслуговування в курортного готелі на основі структурно-технологічних схем;
- структурувати торговельно-виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі;
- розрахувати загальну площу об'єкта, вибрати форму будівлі та поверховість;
- визначити заходи забезпечення санітарно-гігієнічних норм у проєктованому об'єкті курортного готелі;
- визначити інженерно-будівельне рішення об'єкта і розробити пропозиції щодо дизайну курортного готелю;
- розрахувати кошторис будівництва, експлуатаційні показники проєкту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води);
- визначити і обґрунтувати організаційно-правовий статус об'єкта; оцінити результативність діяльності; розробити штатний розпис;
- розробити прогноз результатів фінансової діяльності закладу виходячи з потреб забезпечення необхідного соціального і виробничого розвитку.

Об'єкт дослідження – процес проєктування об'єкта готельного бізнесу.

Предмет дослідження – теоретичні, методичні та прикладні засади проектування об'єкта готельного бізнесу

Методи дослідження. В випускному кваліфікаційному проекті використані різні способи і прийоми наукових досліджень: статистичні спостереження, аналіз – для проведення маркетингових досліджень регіонального ринку послуг, анкетування – з метою дослідження потреб споживачів готелю, математичні методи, безпосереднього обстеження підприємств готельного господарства, графічного (для візуалізації основних положень досліджень). Для систематизації отриманої інформації використані методи комп'ютерної обробки здійснені за допомогою пакетів прикладних програм.

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти готелів. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: готелі» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік [1].

Практичне значення одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування підприємства готельного господарства відповідно до вимог індустрії гостинності, активізації розвитку готельного бізнесу, розширення готельних послуг і підвищення їх якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку туристичного бізнесу.

Публікації. Основні положення випускного кваліфікаційного проекту опубліковано у збірнику наукових статей (Додаток А).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить ____ с, на яких представлено ____ таблиць та ____ рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС

1.1. Концепція

Для визначення місця проектування готелю 3* на 135 місць у м. Очаків Миколаївської області, необхідно: провести дослідження інфраструктури, проаналізувати діяльність конкурентів закладу готельного господарства.

Згідно аналізу на території Миколаївської області діють 316 колективних засобів розміщення на 32442 місць, з них: готелів та аналогічних засобів розміщення – 89 (2878 місць); спеціалізованих засобів розміщення - 226 (29564 місць), 35 дитячих оздоровчих таборів на 8991 місць [2].

Очаків – місто Миколаївської області України, адміністративний центр Очаківського району. Розташоване на північному березі Дніпро-Бузького лиману за 59 км на південний захід від Миколаєва (автошлях Т 1513) та за 35 км від автодороги Миколаїв – Одеса (східніше 67 км від Одеси). Площа території міста 1249 га. Населення – 14,5 тис. мешканців (2016 р.) [3]. Очаків – кліматичний курорт з багатими природними ресурсами. Узбережжя Чорного моря в районі Очакова унікально своїми природними об'єктами ; мальовничі кручі, Кінбурнська коса та Чорноморська коса, острів Березань, затоки з прозорою водою [4,5]. Культурні пам'ятки м. Очаків [6,7]:

- Військово-історичний музей імені Суворова.
- Музей імені Руфіна Судковського.
- Свято-Миколаївський собор починав своє життя як мусульманська мечеть.
- «Лавка Катерини», мармуровій лаві-надгробку.
- Пам'ятник воїнам, полеглим при штурмі фортеці Очаків у 1788 році.

Для проектного готелю 3* на 135 місць у м. Очаків Миколаївської області обрано вільну від забудови територію, яка знаходиться по вулиці Курортна 31/2.

Згідно історичної довідки м. Очаків знаходиться не подалік грецької колонії Алектор, відповідно до цього для готелю 3* на 135 місць у м. Очаків Миколаївської області запропоновано назву – «Алектор».

Для визначення доцільності проектування готелю 3* на 135 місць, досліджено існуючі заклади готельного господарства в м. Очаків [8,9] (див. табл. 1.1.).

Таблиця 1.1

Характеристика закладів готельного господарства у м. Очаків

Назва закладу	Адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктура та послуги
Міні-готель «Oasis»	вул. Соборна, 62	6	18	Сауна, автостоянка, Wi-Fi
База відпочинку «Динамо»	вул. Молодогвардійська, 32	95	285	Кафе, автостоянка, спортивні майданчики, пляж
Готель «Форт Геліос»	вул. Цокурєнко, 125/3	20	50	Бар, послуги по догляду за дітьми, дитячий клуб, інтернет, оздоровлення, автостоянка, пральня, спортивні розваги
Міні-готель «Баркас»	вул. Суворова, 8а	6	20	Паркова, трансфер, пральня, Wi-Fi
База відпочинку «Троянда»	пров. Приморський, 10	24	62	Безкоштовна стоянка, дитячий ігровий майданчик, прокат мангалів, спортивний майданчик, 3 басейни, аніматори для дітей.
ДП Санаторій «Очаків»	вул. Курортна, 30	52	120	більярд, магазини, сауна, човнова станція, бібліотека, пункт прокату, пляж, спортивні майданчики, дитячі ігрові майданчики, водні велосипеди
Санаторій «Борисфен»	вул. Будівельників, 7	42	105	Дієтичне харчування, паркінг, кафе, лікувальні програми
Вілла «Мадрид»	вул. Курортна, 29/3	5 будиночків	28	Ресторан, більярд, настільний теніс, трансфер, пральня, трансфер, Wi-Fi
Пансіонат «Надія»	вул. Чижикова, 34	14	41	Кафе, більярд, настільний теніс, трансфер, пральня, трансфер, Wi-Fi
База відпочинку «Дельфін»	вул. Чижикова, 34	15	42	Кафе, більярд, настільний теніс, трансфер, пральня, Wi-Fi
Санаторій «Золотий Колос»	вул. Будівельників, 29/3	53	130	Паркінг, ресторан, пляж, масаж, Wi-Fi, дитячі ігрові майданчики
База відпочинку	вул. Ізугенєва,	12	70	Кафе, пляж, масаж, Wi-Fi

«МІТЕК»	6			
База відпочинку «Спартак»	вул. Курортна, 29/2	32	75	Ресторан, пляж, трансфер, масаж, Wi-Fi, басейн

Згідно даних табл. 1.1 прямі конкуренти готелю 3* на 135 місць: готель «Форт Геліос», ДП Санаторій «Очаків», база відпочинку «Троянда». Усі зазначені готелі пропонують широкий асортимент послуг: послуги проживання середнього рівня комфорту, послуги харчування, транспортні послуги, послуги оздоровлення та підтримання фізичного стану, побутові послуги та послуги зв'язку.

Отже, у готелю що проектується є три прямих конкуренти, в табл. 1.2 наведено аналіз конкурентних переваг даних засобів [1].

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів готелю 3* «Алектор»

Показники	Назва засобів розміщення		
	Готель «Форт Геліос»	ДП Санаторій «Очаків»	База відпочинку «Троянда»
Місце розташування	4	5	5
Транспортна доступність	4	4	5
Екстер'єр та інтер'єр	5	4	4
Якість обслуговування	5	4	5
Наявність спа послуг	4	3	5
Наявність дитячої кімнати	3	3	4
Рівень ресторанного обслуговування	4	5	5
Система бронювання	4	4	5
Вартість проживання, цінові знижки, програми лояльності	5	4	4
Рівень безпеки туристів	5	4	5
Середній бал	4,5	4,0	4,7

Проаналізувавши, дані табл. 1.2, можна зробити висновок, що прямі конкуренти готелю 3* «Алектор» мають багато сильних сторін господарської діяльності та не позбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні готелю 3*.

Для успішного просування послуг готелю 3* «Алектор» необхідно визначити потенційних споживачів на основі сегментації ринку готельних послуг м. Очаків, об'єктом сегментації є споживач.

Цільовий сегмент споживачів є туристи, які перебувають в м. Очаків Миколаївської області з туристичною метою та мешканці міста для відпочинку.

Виходячи із вище наведеного, було проведено анкетне опитування споживачів прямих конкурентів: готель «Форт Геліос», ДП Санаторій «Очаків», база відпочинку «Троянда», анкету наведено у дод. Б.

В опитуванні взяло участь 350 респондентів, результати дослідження потенційних споживачів наведено на у додатку В.

Згідно аналізу анкетного опитування потенційний гість готелю 3* «Алектор» це туристи: вік від 30 до 40 років, що подорожують з туристичною метою, середня тривалість перебування складає 10 днів.

Місія готелю «Алектор» – «Оздоровлення та активний відпочинок для всієї родини!», та надання готельних послуг на рівні світових стандартів готельного бізнесу, максимальне врахування побажань кожного гостя.

Перелік основних послуг, що входять до ціни номеру готелю 3* «Алектор»: служба приймання: цілодобово, швейцар, піднесення багажу (з машини в номер і з номера в машину), прибирання номера покоївкою щоденно, експресприбирання, заправлення ліжок покоївкою, заміна постільної білизни один раз на дві доби або за бажанням споживача, замінування рушників один раз на дві доби або за бажанням гостя, чищення взуття персоналом готелю, зберігання багажу, приймання кредитних карток, викликання таксі, паркування автомобіля персоналом готелю та подання з гаражу (зі стоянки) автомобіля споживача, бронювання квитків на різні види транспорту, бронювання і (або) продаж квитків до театру та інших розважальних заходів, викликання швидкої допомоги, користування аптечкою першої допомоги, надання сніданків, побудка у визначений час, доставка в номер кореспонденції, безкоштовне інтернет-з'єднання.

Перелік додаткових послуг готелю 3* «Алектор» на 135 місць, що надаються за окрему плату, та прейскурант вартості цих послуг знаходяться в куточку споживача та в кожному окремому номері. До них виносяться: спа-послуги, гольф-послуги, туристичні послуги (туристична інформація, екскурсії,

гіди-перекладачі тощо), прокат спортивного та відпочинкового інвентарю, оренда (прокат автомобіля) з водієм, організування зустрічей та проводів (в аеропорту, на вокзалі тощо), прання (повернення білизни протягом 12 годин), прасування, хімчистка, дрібний ремонт одяг.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, сформуємо концептуальне рішення готелю «Алектор» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення готелю 3* «Алектор» на 135 місць м. Очаків Миколаївської області

Ознаки концепції		Характеристика ознак					
Характеристика місця розташування							
Країна (місце) розташування		Україна					
Адміністративний вид території		Миколаївська область					
Адміністративний район населеного пункту (території)		м. Очаків					
Адреса розташування готелю		вул. Курортна 31					
Система проживання і харчування		В&В (розміщення та сніданки)					
Тип підприємства		Курортний готель					
Категорія		4*					
Кадровий склад		1. Директор готелю 2. Заступники 3. Керівники підрозділів				4. Спеціалісти 5. Обслуговуючий персонал 6. Технічний персонал	
Система управління		Лінійно-функціональна					
Стиль управління		Демократичний					
Цільовий сегмент споживачів		Туристи віком від 20 до 50 років, сімейні пари					
Спосіб організації та взаємозв'язку приміщень		Основний корпус та відокремлені будиночки на території готелю					
Розміщення							
Вид		Готель					
Рівень комфорту		3*					
Місткість		76 номерів, 135 місць					
Категорії номерів		Номер для інвалідів	Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент	
Кількість номерів		1	17	54	3	1	
Дизайнерський стиль		Мінімалізм					
Харчування							
Тип закладів		Ресторан			Фреш-бар		
Організація харчування		Вільний вибір			Вільний вибір		
Кількість місць		120			25		
Режим роботи		7.00-10.00 - сніданки; 12.00-24.00 - меню вільного вибору страв (без вихідних)			8.00 – 23.00 (без вихідних)		
Форма обслуговування		повне обслуговування			часткове обслуговування		

	офіціантами та барменом	барменом
Дизайнерський стиль	Мінімалізм	

Продовження таблиці 1.3

Ознаки концепції	Характеристика ознак	
Побутове обслуговування та торгівля		
Тип	Режим роботи	
Пральня, хімчистка	9.00-20.00 (без вихідних)	
Сувенірна лавка		
Каса квитків на транспорт		
Салон краси		
Культурно-дозвілєві послуги		
Тип	Режим роботи	
Універсальна зала	8.00 – 22.00	
Більярд	8.00 – 22.00	
Екскурсійне бюро	8.00-20.00	
Дитячі кімнати	07.00-20.00	
Фізкультурно-оздоровчі послуги		
Тип	Режим роботи	
Тренажерна зала	Цілодобово	
Сауна	07.00 – 22.00	
Масажні кабінети	07.00-20.00	
Косметологічний кабінет	07.00-20.00	
Студія аюрведич-них практик релаксації, йоги, арт-терапії	Цілодобово	
Зали для занять фітнес програмами для дорослих та дітей	07.00-20.00	

Під час розроблення концептуального рішення готелю 3* «Алектор» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки даний спосіб є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Обґрунтування режиму та форм роботи об'єкту

Розрахунковий час у готелю 3* «Алектор» – 12.00. Час заїзду до готелю 3* «Алектор» – 14.00 з можливістю уточнення часу поселення до готелю 3* «Алектор» при бронюванні номера. Така форма була обрана для зручності подальшого надання готельних послуг.

Послуги проживання

До складу проектованого готелю 3* «Алектор» буде входити житлова частина, на 76 номерів, із загальною місткістю – 135.

Дизайнерське рішення приміщень готелю

Для готелю 3* «Алектор» обрано дизайнерський стиль – мінімалізм. Стиль обрано за наступними критеріями[10]: економічність та практичність (довговічність та практичність матеріалів і обладнання; обладнання, що економить використання природних ресурсів та енергозатрати),

функціональність та простота, екологічність матеріалів та обладнання (натуральні або близькі до натуральних матеріали, що не виділяють токсичних газів і часточок, шкідливих для здоров'я).

В інтер'єрі всіх приміщень буде використано автентичні предмети декору, меблі будуть виконані із дерева світлих кольорів.

1.2. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

В готелю 3* «Алектор» обрано фронт-офіс включатиме такі групи приміщень [11]:

1. Блок приміщень приймально-вестибюльної групи;
2. Блок житлової групи приміщень;
3. Блок приміщень анімаційно-дозвілевого призначення;
4. Блок приміщень спортивно-оздоровчого призначення;
5. Блок адміністративної групи приміщень;
6. Блок господарських та виробничо-побутових приміщень;
7. Блок приміщень закладу ресторанного господарства.

На рис. 1.2. схематично наведено організаційний зв'язок між групами приміщень готелю 3* «Алектор» на 135 місць.

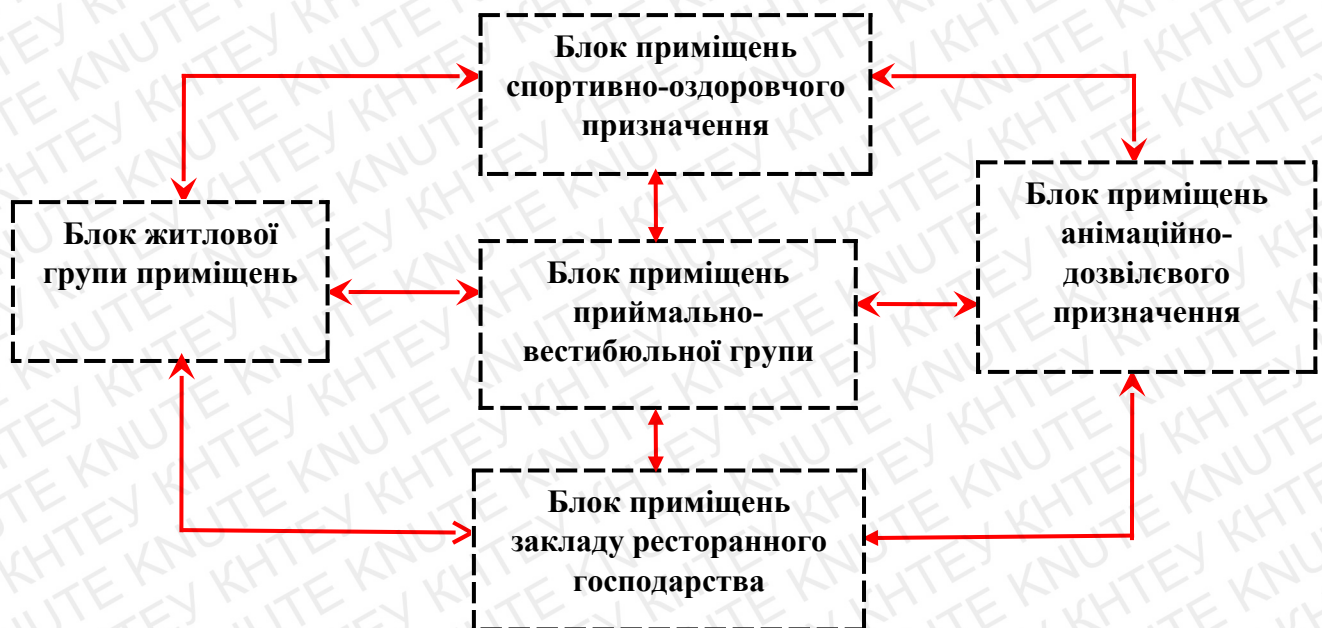


Рис. 1.2. Організаційний зв'язок між групами приміщень готелю 3* «Алектор»

В подальшій роботі розраховано площу даних приміщень відповідно до: ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

1.2.1. Приймально-вестибюльна та безпеки

Приміщення вестибюльної групи готелю 3* «Алектор» на 135 місць будуть спроектовані на першому поверсі й прилягатимуть безпосередньо до головного входу [1,11].

На рис.1.3. представлено дизайнерське рішення рецепції готелю, що проектується.



Рис. 1.3 Дизайнерське рішення рецепції готелю 3* «Алектор»

У зоні очікування готелю 3* «Алектор» передбачені дивани та крісла прямокутної, синього та білого кольору.

Усі необхідні приміщення були розраховані згідно ДБН В.2.2-20:2008 [12], результати розрахунку представлено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи

Назва приміщень	Площа, м ²	Примітка
Вестибюль	100	1-й поверх
Бюро прийому і реєстрації	10	1-й поверх
Бюро бронювання	8	1-й поверх
Гардероб	8	1-й поверх
Кімната чергового персоналу	8	1-й поверх
Службовий санітарно-технічний блок	6	1-й поверх
Кімната чергового адміністратора	8	1-й поверх
Сейфова	6	1-й поверх
Швейцарська і приміщення носильників	7	1-й поверх
Камера схову	10	1-й поверх
Приміщення охорони	8	1-й поверх

Продовження таблиці 1.4

Назва приміщень	Площа, м ²	Примітка
Відділення зв'язку	12	1-й поверх
Комора прибирального інвентаря	4	1-й поверх
Медпункт	12	1-й поверх
Вбиральня		1-й поверх
- жіноча	9	1-й поверх
- чоловіча	9	1-й поверх
Площа всього	225	

Отже, згідно таблиці 1.4, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи готелю 3* «Алектор» на 135 місць становитиме 225 м².

1.2.2. Житлова

В готелі 3* «Алектор» планується облаштувати 76 номерів загальною місткістю 135 місць, площу номеру розрахована згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» [1,12] (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Склад і площа приміщень житлової групи готелю 3* «Алектор»

№ п/п	Категорія номеру	Характеристика номера					Кількість номерів даної категорії, шт.	Загальна площа, м ²
		Кількість кімнат	Кількість місць	Житлова площа, м ²	Площа сан. вузлів, м ²	Загальна площа номеру (min), м ²		
1	Апартамент	3	2	48	6	54	1	54
2	Люкс	2	2	34	6	40	3	120
3	Номер I категорії одномісний	1	1	12	3	15	17	255
4	Номер I категорії двомісний	1	2	15	3	19	54	1026
5	Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	2	17	5	20	1	20
	Всього						76	1475

Залежно від пощади номера підбираємо обладнання та меблі перелік необхідного обладнання наведено у дод. Г [13,14]. Номери готелю 3* «Алектор» будуть виконані в стилі мінімалізм, приблизний дизайн оформлення готельних номерів наводимо на рис. 1.5.

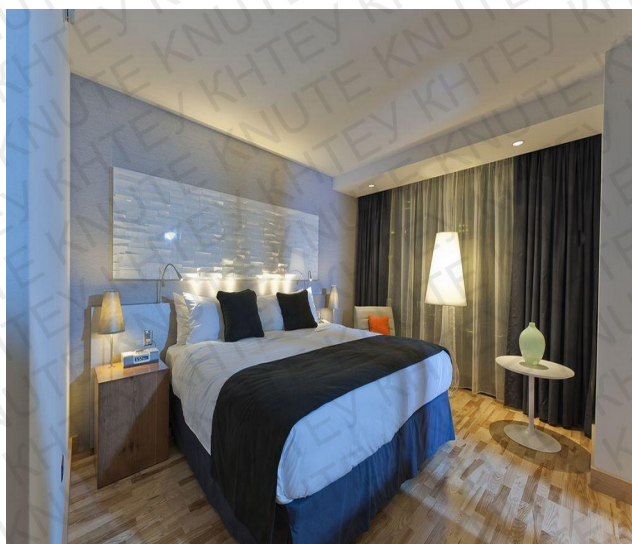


Рис. 1.5 Дизайн номеру стандарт у готелю 3 «Алектор»*

До складу приміщень побутового обслуговування на поверсі готелю 3* «Алектор» входить: приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для чистої і окремо для брудної білизни та приміщення для прибирального інвентаря [1, 12]. Приміщення донного типу будуть розміщені на кожному житловому поверсі (табл.1.6).

Таблиця 1.6

Склад та площа службових приміщень на поверсі готелю 3* «Алектор»

Назва приміщень	Площа, м ²	Примітка
Хол	35*3	на кожному житловому поверсі
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10*3	
Комора для брудної білизни	6*3	
Комора для прибирального інвентаря	4*3	
Площадка для розбирання брудної білизни при білизно проводі	4*3	

Кімната побутового обслуговування	6,5*3	
Приміщення для зберігання візків покоївок	10*3	
Приміщення чищення взуття	7*3	
Санвузол персоналу	5*3	
Білизнопровід	8*3	
Площа всього	286,5	

Отже, відповідно до таблиці 1.6, загальна площа приміщень поверхового обслуговування готелю 3* «Алектор» на 76 номерів становитиме 286,5 м².

1.2.3. Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У складі готелю 3* «Алектор» передбачають, у відповідності з його концепцією, приміщення побутового обслуговування (табл. 1.7). До даної групи відносять: пральня та хімчистка, сувенірна лавка та каса квитків на транспорт [1, 15].

Таблиця 1.7

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі готелю 3* «Алектор»

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
Сувенірна лавка	6	1-й поверх
Каса квитків на транспорт	4	1-й поверх
Салон краси	20	2-й поверх
Всього	30	

Згідно з розрахунками табл. 1.7 площа даної групи приміщень складає 30 м².

Культурно-дозвілєва група приміщень

Склад приміщень культурно-дозвілєвого призначення готелю 3* «Алектор» на ґрунтується на основній концепції діяльності закладу, контингенті споживачів, його потребам та вимогам.

При проектуванні готелю 3* «Алектор» особливе значення надаватиметься розробці приміщень для дитячого відпочинку. В готелі 3* «Алектор» будуть: ігрова зона для дітей, кімната для перегляду мультфільмів, кімната для проведення театральних постановок.

Перелік приміщень цієї групи в проектованому готелі «Алектор» на 135 місць, оформлено у вигляді табл. 1.8 [1, 16].

Таблиця 1.8

Склад і площа приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
Більярд	28	1-й поверх
Екскурсійне бюро	8	1-й поверх
Дитячі кімнати:		

Продовження таблиці 1.8

Назва приміщення	Площа, м ²	Примітка
ігрова зона для дітей	18	2-й поверх
кімната для перегляду мультфільмів	15	2-й поверх
кімната для проведення театральних постановок	25	2-й поверх
Універсальна зала	50	2-й поверх
Площа всього	144	

Отже, площа приміщень культурно-дозвільного призначення при готелі 3* «Алектор» становить 144 м².

Фізкультурно-оздоровча група приміщень

В готелі 3* «Алектор» згідно концептуального рішення розроблено фізкультурно-оздоровчу групу до складу якої входитимуть:

- Тренажерну залу;
- Зали для занять фітнес програмами для дорослих та дітей;
- Студія аюрведичних практик релаксації, йоги, арт-терапії;
- Сауна;
- Масажні кабінети.

Основні та допоміжні приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі 3* «Алектор» проектують згідно з вимогами ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», ДБН В.2.2-9 Громадські Будинки та Споруди, ДБН В.2.2-13 Спортивні та Фізкультурно-Оздоровчі Споруди і НАПБ А.01.001 Правил пожежної безпеки в Україні (табл.1.9).

Таблиця 1.9

Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готелю 3* «Алектор»

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Тренажерний зал	69	2-й поверх
Приміщення при тренажерному залі:		2-й поверх
-снарядна	12	2-й поверх
-кімната інструктора	9	2-й поверх
-роздільні роздягальні з душовими та санвузлами	25	2-й поверх
-господарська комора	4	2-й поверх
Сауна	20	2-й поверх
Масажні кабінети	25	2-й поверх
Косметологічний кабінет	20	2-й поверх
- службові приміщення	10	2-й поверх

Продовження таблиці 1.9

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
- приміщення для персоналу	15	2-й поверх
Студія аюрведич-них практик релаксації, йоги, арт-терапії	30	2-й поверх
Зали для занять фітнес програмами для дорослих та дітей	40	2-й поверх
Адміністратор та гардероб	7	2-й поверх
Площа всього	286	

Отже, рекомендована площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення при готелю 3* «Алектор» становить 286 м².

1.3. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

До приміщень Бек Офіс (Back Office) готелю 3* «Алектор» входять: блок адміністративні приміщень та блок господарські приміщень.

Дана зона приміщень спроектована без доступу гостей готелю «Алектор», в подальшій роботі розраховано площу даних приміщень відповідно до: ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та ДБН В.2.2-9-99 Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення.

1.3.1. Адміністративна

Адміністративні приміщення проектують в надземних поверхах, як правило, забезпечуючи природним освітленням (бічне або верхнє), інтенсивність якого має відповідати СанПиН 42-123-5777-91. Адміністративні приміщення запроектовані, виходячи з нормативу 6 м² на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером, та 4 м² – для робочого місця без нього. Склад та площа приміщень представлена у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Склад і площа адміністративних приміщень при готелю 3* «Алектор»

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Кабінет директора	14	1 поверх
Приймальня	10	1 поверх
Кабінет заступників директора	12	1 поверх
Кімната головного інженера	8	1 поверх
Відділ кадрів	10	1 поверх
Архів	14	1 поверх
Бухгалтерія, в тому числі:		
- робочі приміщення	16	1 поверх
- каса	6	1 поверх
Планово-економічний відділ	12	1 поверх

Продовження таблиці 1.10

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Службовий санітарно технічний блок	11	1 поверх
Площа всього	113	

Відповідно до розрахунків таблиці 1.10 площа адміністративних приміщень при готелю 3* «Алектор» - 113м².

1.3.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарські та виробничі приміщення готелів слід проектувати за вимогами ДБН В.2.2-11 та СНиП 2.09.04.

Господарські та складські приміщення призначені для матеріального забезпечення організації праці всіх функціональних підрозділів готелю. Це приміщення: побутового обслуговування, матеріально-технічного забезпечення, організації та проведення ремонтних робіт, інженерного устаткування, складські.

Склад і площу господарських та виробничо-побутових приміщень готелю 3* «Алектор» (табл. 1.11).

Таблиця 1.11

Склад і площа господарських та виробничо-побутових приміщень

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Приміщення чергової ремонтної зміни	10	1-й поверх
Радіовузол	12	1-й поверх
Ремонтна майстерня	10	1-й поверх
Відділення чистої білизни	10	1-й поверх
Відділення брудної білизни	12	1-й поверх
Приміщення розбирання брудної білизни	12	1-й поверх
Майстерня ремонту білизни	8	1-й поверх
Склад прибирального інвентарю	10	1-й поверх
Склад видаткових засобів	9	1-й поверх
Електротехнічна майстерня	8	1-й поверх
Сантехнічна майстерня	8	1-й поверх
Слюсарна майстерня	8	1-й поверх
Столярна майстерня	10	1-й поверх
Резервний склад білизни	12	1-й поверх
Матеріально-технічний склад	18	1-й поверх
Склад видаткових матеріалів	12	1-й поверх
Склад меблів	20	1-й поверх
Санвузол	8	1-й поверх

Продовження таблиці 1.11

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Господарське приміщення	5	1-й поверх
Пральня, хімчистка	20	1-й поверх
Площа всього	222	

Площа, господарських та виробничо-побутових приміщень готелю 3* «Алектор» складатиме 202 м².

1.4. Сервіс (Service)

В готелі 3* «Алектор» буде встановлено автоматизовану систему Fideo Front Office.

Система Fidelio Front Office (FFO) допомагає автоматизувати основні етапи роботи готелю: від комп'ютерного бронювання номерів, реєстрації, розміщення і виписки гостей до управління номерним фондом, ведення бухгалтерії і фінансів. До переваг FFO слід віднести: легкість в експлуатації, обумовлену досить простою логікою побудови системи і зручністю інтерфейсу, високий рівень безпеки, забезпечений строгим розмежуванням доступу користувачів, гнучкість налаштування. Система FFO може успішно використовуватися як в готелях, що належать до готельних мереж, так і в незалежних готелях і пансіонатах з абсолютно різною технологією роботи [17]

До основних модулів комплексу Fidelio Front Office відносяться [18,19]:

- модуль бронювання, який цілком автоматизує процес бронювання номерів готелю, що дозволяє працювати з індивідуальними, корпоративними, груповими замовленнями;
- модуль керування тарифами – дозволяє досягти оптимальної структури тарифів, беручи до уваги такі фактори, як рівень заповнюваності готелю, типи номерів, пакети послуг, корпоративні угоди;
- модуль прийому і розміщення – дозволяє гнучко організувати і реалізувати поселення гостей та ефективно здійснювати операції з обслуговування проживаючих;

- модуль ведення рахунків і розрахунку з клієнтами – дозволяє вести індивідуальні рахунки гостей, компаній, реєструвати послуги, зроблені гостю (як вручну, так і автоматично) за допомогою інтерфейсів різними системами;
- модуль керування номерним фондом (модуль господарського відділу) – дозволяє отримувати оперативну інформацію про стан номерів, видавати персональні завдання покоївкам на прибирання номерного фонду готелю (відображає поверховий план та історії кімнат);
- модуль головного інженера – дозволяє реєструвати заявки на ремонт обладнання гостьових номерів, службових приміщень та простежувати їх виконання;
- модуль керування дозвіллям – дозволяє ефективно бронювати центри дозвілля готелю як для гостей, так і для відвідувачів, які не проживають у готелі;
- модуль звітів включає більш 500 стандартних звітів (бронювання, проживання, профайли, фінансові звіти, звіти нічного аудиту, статистика, звіти змін тощо), а також генератор звітів, що дозволяє створювати власні звіти;
- модуль роботи з дебіторами дозволяє оперативна відслідковувати заборгованості контрагентів / замовників;
- модуль постійного гостя – дозволяє працювати з програмами заохочення постійних клієнтів (як існуючі програми авіакомпаній, так і власні програми готелю);
- модуль роботи з турагентами дозволяє оперативна розраховувати комісійні для туристичних фірм.

1.4.1. Бронювання (Reservation). Дистрибуція (Distribution)

Бронювання - це попереднє замовлення місць і номерів у готелі. З цього процесу починається обслуговування гостей в готелі[20].

Готель 3* «Алектор» буде підключено до глобальних системах бронювання: Amadeus, Worldspan, та до альтернативної (інтернет) системи бронювання: Hotels24.ua, Booking.com.

За бронювання номерів в готелі 3* «Алектор» області відповідатиме служба прийому і розміщення. Відділ бронювання служби прийому і розміщення виконуватиме такі функції:

- збір заявок;
- вивчати попит на готельні місця в м. Очакові та готелів конкурентів в регіоні;
- складання необхідної документації: графіків заїзду щоденно (тиждень, місяць, квартал, рік), карти руху номерного фонду;
- прогнозуватимуть попит на місця.

Правила бронювання в готелі 3* «Алектор»:

1. Порядок бронювання номерів в готелі 3* «Алектор»:

1.1 Бронювання номерів в готелі 3* «Алектор» здійснюється шляхом заповнення заявки у відділі бронювання готелі 3* «Алектор», за допомогою електронної пошти – info@alektor.com.ua.

1.2 Заявка на бронювання в готелі 3* «Алектор», міститиме наступну інформацію [19]:

- прізвище та ім'я гостя;
- дата і час заїзду та виїзду гостя;
- кількість необхідних номерів;
- кількість дорослих, кількість дітей, їхній вік;
- країна, громадянином якої є гість;
- електронна пошта, телефон для зв'язку;

1.3 Менеджери із бронювання готелю 3* «Алектор», протягом 24 годин з моменту отримання заявки на бронювання повинен підтвердити задоволення заявки на бронювання.

1.4 З моменту підтвердження готелем 3* «Алектор» заявки на бронювання та її надіслання Гостю, номер вважається попередньо заброньованим;

2. Умови ануляції бронювання в готелі 3* «Алектор»:

2.1 Заявка на бронювання може бути анульована Гостем тільки в письмовій формі по електронній пошті готелю 3* «Алектор»;

2.2 Незалежно від схеми розрахунку Гість матиме право анулювати свою заявку на бронювання не пізніше, ніж за 10 днів до дати заїзду.

2.3 При негарантованому бронюванні. замовлення анулюється в разі неприбуття споживача до 18:00 год.

Варіанти оплати при бронюванні:

- гарантоване бронювання — 100% передоплата вартості за весь період проживання;
- гарантоване бронювання — 100% передоплата однієї доби, з наступною оплатою при заїзді неоплаченої суми.

Дистрибуція – це сукупність орієнтованих на отримання прибутку факторів, пов'язаних з наданням споживачам послуг [21].

Система дистрибуції у готелі 3* «Алектор» включатиме у себе діяльність з планування, організації та контролю послуг які надаються готелем, з метою задоволення потреб клієнтів та збільшення прибутків готелю.

Основні цілями дистрибуції готелю 3* «Алектор»:

- збільшення заповненості готелю в між сезоння;
- підвищення обсягів продажів додаткових послуг готелю;
- освоєння нових ринків збуту послуг готелю;
- робота з споживачами для покращення роботи готелю.

1.4.2. Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)

Для організації розміщення клієнта в готелю 3* «Алектор» на 76 номерів проектується служба прийому та розміщення. Служба прийому та розміщення правило скидатиметься із таких працівників:

1. черговий адміністратор;
2. касир (приймає оплату і виписує рахунок клієнтові);
3. порт'є (відповідальний за надання інформації гостю про функціональні підрозділи готелю);

4. порт'є по видачі ключів;
5. агент по бронюванню місць в готелі;
6. консьєрж.

Основний технологічний цикл визначається як «замкнутий готельний цикл прийому і розміщення» і складається з таких етапів:

- попереднє замовлення місць у готелі (бронювання);
- прийом, реєстрація і розміщення гостей;
- надання послуг проживання і харчування;
- надання додаткових послуг проживаючим;
- остаточний розрахунок і оформлення виїзду.

На рис. 1.6 наведено технологічний цикл обслуговування гостей у готелі 3* «Алектор» [11,19].



Рис. 1.6. Технологічний цикл обслуговування гостей

Умови розміщення гостей у готелі 3* «Алектор» [11,20]:

- Реєстрація та заселення в готель «Алектор» починається о 14:00 за місцевим часом.
- Виселення з готелю «Алектор» до 12:00 за місцевим часом.
- За умови заселення гостя до готелю 3* «Алектор» з 00:00 до 06:00 необхідно сплатити 100% від вартості номера за одну розрахункову добу. Виселення на загальних умовах.
- Ранній заїзд гостя до готелю 3* «Алектор» після 06:00 здійснюється

без доплати і можливий тільки за наявності вільних номерів.

- За проживання в готелі 3* «Алектор» менше розрахункової доби необхідно сплати повну вартість номеру за розрахункову добу.
- Виїзд з готелю «Алектор» після 12:00 можливий за умови наявності вільних номерів. Ця послуга є платною, а саме - 25% від вартості номеру до 15:00, 50% від вартості номеру до 24:00.
- Послуги готелю 3* «Алектор» на розсуд Гостя можуть бути оплачені одним із таких способів:
 - оплата послуг готелю гостем в безготівковій формі шляхом банківського переказу грошових коштів на розрахунковий рахунок готелю;
 - оплата послуг готелю гостем за готівковий розрахунок, готівковими коштами;
 - оплата кредитними картами Visa, Master Card;
- При необхідності продовження проживання в готелі, гість повинен звернутися в службу прийому та розміщення не пізніше, ніж за 24 години до закінчення строку проживання.

1.4.3. Гест-релейшн (Guest Relation). Рум-сервіс (Room Service)

В готелю «Алектор» буде функціонувати служба Guest Relation, до службових обов'язків даної служби буде входити:

1. Допомога гостям з різних питань під час їх перебування в готелі 3* «Алектор»;
2. Взаємодія з усіма службами готелю 3* «Алектор» з метою забезпечення високого рівня сервісу;
3. Відстеження отриманих від гостей відгуків про проживання в готелі та своєчасна зворотний зв'язок на отримані відгуки (на сайтах Booking.com, TripAdvisor, Expedia і тд.);
4. Надання компліментів гостям, організація спеціальних заходів від готелю 3* «Алектор» (привітання зі святами, днями народження, ювілеями, романтичні сюрпризи і ін.);

5. Готовність виконувати функціонал заступника керівника служби прийому та розміщення;

6. Готовність здійснювати процедури check-in і check-out під час великого завантаження готелю 3* «Алектор».

В готелю 3* «Алектор» буде функціонувати послуга "Room service" - спеціальна служба для обслуговування в номерах, яка вирішує усі проблеми з прийманням замовлень сніданку чи страв з ресторану протягом дня та ночі.

Етапи організація обслуговування у номері готелю 3* «Алектор» складається з наступних етапів:

1. приймання замовлення на обслуговування;
2. передання замовлення до ресторану;
3. підготовки предметів сервірування для виконання замовлення;
4. отримання готової до споживання продукції із ресторану;
5. доставка замовленої продукції до номера готелю;
6. обслуговування гостя з дотримання правил поведінки, правил етикету перед дверима номера та в номері замовника.

1.4.4. Хаускіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)

В готелі «Алектор» на 76 номерів передбачено адміністративно господарська служба – хаускіпінг- служба, відповідальна за прибирання, підтримання нормативно визначених санітарно-гігієнічних умов в житлових і підсобних приміщеннях готельного підприємства і за обслуговування гостей в номерах [11,22].

Служба хаускіпінг складатиметься із таких працівників:

1. менеджер служби;
2. старша покоївка;
3. покоївка;
4. прибиральниці приміщень;
5. прибиральники території;
6. завідувач білизняної;
7. кастелянша;

8. швачка;
9. працівники пральні.

Служба хаускіпінг у готелі «Алектор» 3* виконуватиме клінінгові операції які необхідні для функціонування готелю.

У таблиці 1.21 наведено види клінінгу, які планується застосовувати в процесі експлуатації готелю «Алектор» 3* на 135 місць.

Таблиця 1.12

Види та характеристика клінінгу

Види клінінгу	Характер робіт
Після будівництва готелю «Алектор»	Збір, сортування, упакування та вивезення будівельного сміття; Миття вікон, віконних рам, укосів підвіконь; Вологе прибирання підлоги в усіх приміщеннях за допомогою сервісного візка та професійної хімії; Очищення кахельної плитки та швів; Протирання люстр, бра, торшерів тощо; Чищення та полірування дзеркальних та скляних та інших поверхонь, в т.ч. і елементів інтер'єру; Комплексна чистка підлогових покриттів Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат та вбиральнь.
Очищення вентиляційних систем готелю «Алектор»	Очищення систем вентиляції від бруду пилу Очищення систем вентиляції від жиру на кухні закладів ресторанного господарства
Генеральне прибирання готелю «Алектор»	Миття вікон, а так само скляних і дзеркальних поверхонь; зовнішнє миття вікон (висотні роботи), а так же догляд за рамами і підвіконнями. Миття і чищення фасадів будівлі. Очищення горизонтальних поверхонь від пилу та бруду, полірування меблів для запобігання забруднення і тривалості терміну служби предметів інтер'єру. Чищення та дезінфекція унітазу, ванни, душової kabіни, умивальника. Виявлення і видалення грибка, вапняного нальоту. Догляд за балконами і лоджіями. Хімчистка поверхонь м'яких меблів і килимових покриттів. Видалення плям. Комплексна чистка та правильний догляд за всіма видами підлогових покриттів: граніт, паркет, лінолеум, мармур, кахель, плитка, ламінат та інших. Збір, сортування, упакування та вивезення сміття в призначені для цього місця.
Поточне і проміжне прибирання приміщень готелю «Алектор»	Очищення горизонтальних поверхонь від пилу та бруду. Прибирання та дезінфекція туалетних кімнат та вбиральнь. Заправлення постілі. Збір, сортування, упакування та вивезення сміття в призначені для цього місця. Миття підлоги .

Прибирання номерів готелю «Алектор» буде трьох видів: щоденна, після виїзду проживаючого, генеральна.

Щодня покоївка готелю «Алектор» виконуватиме поточне і проміжне прибирання номерів. Прибирання номерного фонду покоївкою здійснюється в наступній послідовності:

- 1) прибираються заброньованих номерах;
- 2) номери звільнилися від проживаючих на протязі дня;
- 3) прибирання виконується в номерах, зайнятих проживають.

1.4.5. Велнес (Wellness). Спа(Spa). Фітнес (Fitness)

Згідно розробленої концепції в готелі «Алектор» 3* в буде широкий вибір велнес, СПА та фітнес послуг: дитячий фітнес, йога, групові заняття для дорослих, індивідуальні заняття в тренажерному залі, масаж, водні процедури (див. додаток Д).

У оздоровчо-спортивному комплексі працюватимуть професійні інструктори із фітнес програм, кваліфіковані косметологи та масажисти.

1.4.6. Івент-Сервіс (Invent Service). Анімація (Animation)

При готелі «Алектор» 3* буде організовано івент-службу яка забезпечуватиме проведення дозвілля в готелі: анімацію для дітей, організацію святкових подій.

Служба івент-сервісу складатиметься із таких працівників: менеджер івент-служби, аніматори.

Аніматори в дитячій зоні та на території готелю «Алектор» організовуватимуть дозвілля дітей: малювання та ліпка із викладачем, спартакіади, танці.

Організація святкових подій в готелі буде проходити службою івен-сервіс:

- індивідуальний підхід до кожного гостя - підготовка заходу згідно бюджету замовника;
- супровід кожного проекту від переговорів до виїзду останнього гостя;

- підготовка заходів «під ключ»;
- переобладнання залу ресторану з урахуванням побажань гостей;
- можливість поселення до 135 осіб;
- організація в ресторані: кава-брейки, ланчі, фуршети, банкети;
- транспортний сервіс;
- організація тематичних свят.

1.5. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F&D))

Згідно ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та концептуальному рішенню в готелі «Алектор» 3* на 135 місць, що проектується, передбачається розміщення ресторану вищого класу грецької кухні «Taverna» та фреш бару при фітнес студії. Структура закладів ресторанного господарства готелі «Алектор» 3* подано в таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Структура закладів ресторанного господарства

Заклад ресторанного господарства	Кількість місць	Режим роботи закладу ресторанного господарства
Ресторан	120	7:00-10:00-організація сніданків по типу «шведський стіл»; 11:00-23:00—організація обслуговування гостей за меню вільного вибору - «a la carte».
Фреш-бар	25	9:00-20:00 – організація обслуговування гостей за меню фреш-бару (фреші, напої, сокові коктейлі)

Ресторан «Taverna» буде розміщено на першому поверсі готелі «Алектор» 3* обслуговування відвідувачів відбуватиметься за трьома меню:

1. Меню сніданку, який організовуватиметься за типом «шведський стіл» з 7.00 до 10.00 години за попередньо сформованим меню (додаток Ж).
2. Меню вільного вибору «a la carte» з 11.00 до 23.00 години (додаток З) також у закладі буде розроблено дитяче меню (додаток Л) карта напоїв ресторану представлена в додатку М.

Інтер'єр залу ресторану «Taverna» буде витриманий в грецькому стилі.

Фреш-бар на 10 місць для відпочинку та обслуговування гостей фрешами, соковими коктейлями та безалкогольними напоями.

Організація сервісно-виробничого процесу в закладах ресторанного господарства

Виробничий процес закладів ресторанного господарства при готелі «Алектор» складається з наступних стадій: визначення обсягу добового попиту на продукцію, розробка виробничої програми, формування запасів, зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного забезпечення; виробництво готової кулінарної продукції, організація споживання ресторанного продукту [23,24].

На рис. 1.4 наведено структурно-технологічну схему виробництва.

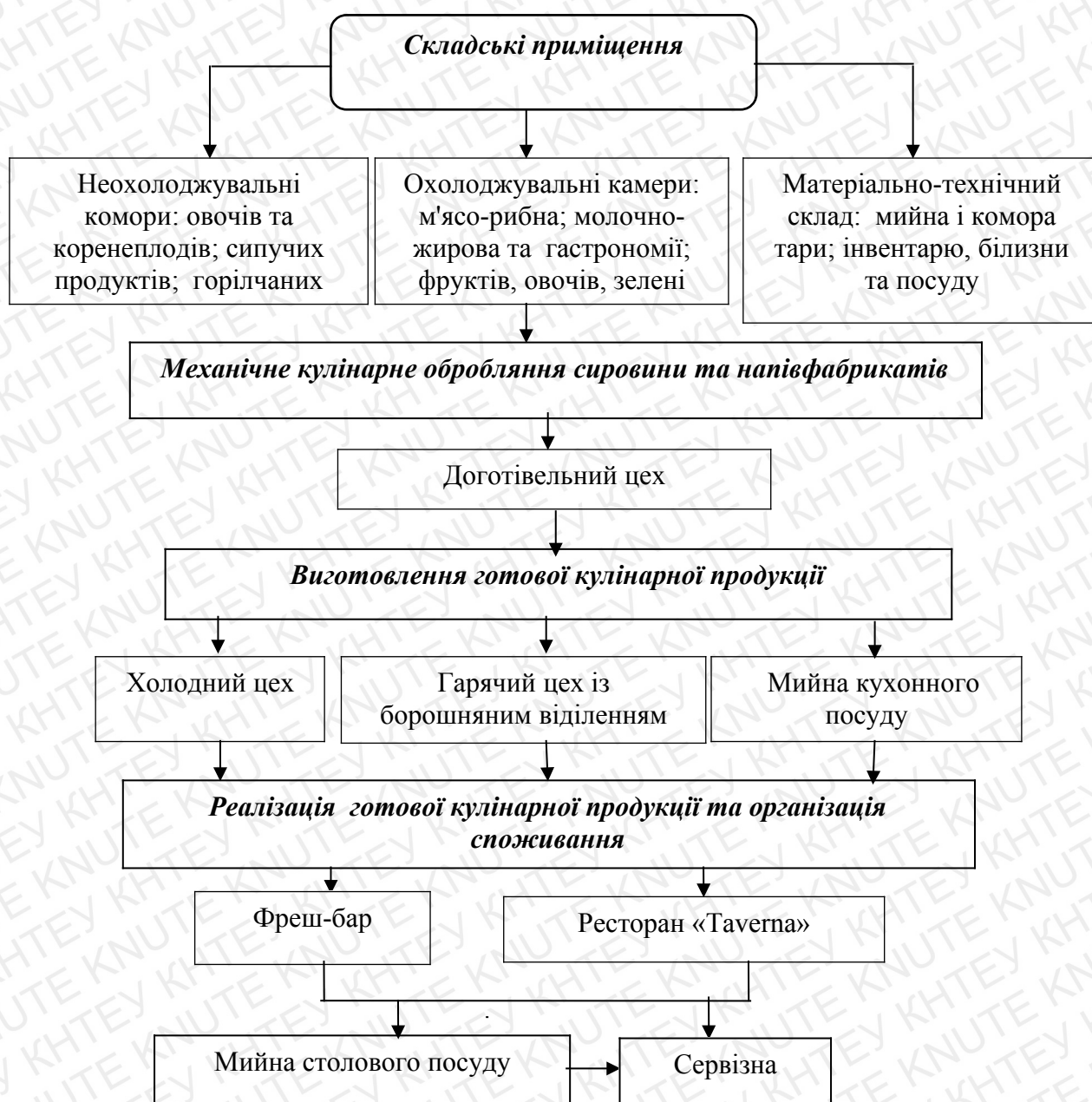


Рис.1.7 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ЗРГ

Заклади ресторанного господарства при готелі «Алектор» мають вищу категорію комфорту. Просторове забезпечення сервісного процесу закладів ресторанного господарства наведено на рис. 1.8.



Рис. 1.8. Просторове розміщення сервісного процесу закладу ресторанного господарства, що проектується

Приміщення для споживачів

У таблиці 1.15 наведено площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані [23, 25].

Таблиця 1.15

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування в закладах ресторанного господарства

№ п/п	Приміщення	Площа, м ²	
		Ресторан	Фреш-бар
1	Вестибюль	42	-
2	Гардероб	10	-
3	Аванзал	12	-
4	Туалетні кімнати	16	-
5	Торговельна зала	240	50
6	Приміщення для офіціантів та адміністратора	6	5
	Всього	326	55

Організація виробничого процесу в закладах ресторанного господарств

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства при готелі проектується на підставі загальної концепції готелю, схеми організації виробничого процесу та добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день [23].

Оборотність місця за годину визначають за формулою [1]:

$$\eta = 60 / t,$$

де t – тривалість відвідування, хв.

Кількість відвідувачів за годину визначають за формулою [1]:

$$n = m \cdot \eta \cdot k,$$

де m – кількість місць у залі;

k – наповненість зали

У таблиці 1.16 представлено графік завантаження торговельної зали ресторану «Taverna».

Завантаженість ресторану під час сніданку за типом «шведський стіл» при середньому завантаженні готелю «Алектор» 70% становитиме – 96 осіб.

Таблиця 1.16

Прогнозована динаміка завантаженості торговельної зали ресторанна

Години роботи, год.	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину	Заповненість зали, частка одиниці	К-ть відвідувачів
07:00 – 10:00	Сніданок шведський стіл			96
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	18
12:00 – 13:00	40	1,5	0,1	
13:00 – 14:00	40	1,5	0,1	18
14:00 – 15:00	40	1,5	0,1	18
15:00 – 16:00	60	1	0,2	24
16:00 – 17:00	60	1	0,3	36
17:00 – 18:00	60	1	0,4	48
18:00 – 19:00	60	1,0	0,9	108
19:00 – 20:00	90	0,7	0,9	76
20:00 – 21:00	90	0,7	0,6	50
21:00 – 22:00	60	1,0	0,2	24
22:00 – 23:00	60	1,0	0,1	12
Загальна к-ть відвідувачів за день				450
Денна оборотність місця, рази				3,8

За результатами проведених розрахунків, (табл. 1.16) визначено, що загальна кількість споживачів ресторанна протягом дня становить 450 особи, а оборотність місця в залі за день – 3,8.

Після визначення денної кількості споживачів у закладі ресторанного господарства при готелю «Алектор» необхідно визначити прогнозовану кількість страв, що реалізуються в закладах ресторанного господарства протягом робочого дня.

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами здійснюють на підставі прогнозованої завантаженості торговельної зали закладу ресторанного господарства при готелю «Алектор» з урахуванням наявності (або відсутності) шведської лінії шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (при роботі в режимі вільного доступу) [1,23]:

$$h=N*m \quad (1.3)$$

де h – кількість страв за групами

N – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали (без шведської лінії);

m – коефіцієнт споживання групи страв.

Асортиментний склад продукції та розрахунок загальної кількості страв у ресторану «Taverna», на 120 місць наведенні у (табл. 1.17).

Таблиця 1.17

Погруповий розподіл страв ресторану «Taverna»

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Холодні закуски	1,9	855
Гарячі закуски	0,3	135
Супи	0,18	81
Основні страви	1,2	540
Солодкі страви	0,4	180
Гарячі напої	0,5	225
Холодні напої	0,6	270
Борошняні вироби	0,5	225
Безалкогольні напої	0,3	135
Вина-горілчані напої, мл	0,15	68

Пиво, мл	0,1	45
----------	-----	----

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану «Taverna» наведено у додатку Н.

Сировинне забезпечення виробничої програми

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.3):

$$Q = \frac{n * g_p}{1000} \quad (1.3)$$

де

n – кількість порцій (виробів), шт.;

g_p – норма витрат продукту на порцію/виріб (брутто), г.

На основі розрахунків складаємо таблицю добової потреби закладу ресторанного господарства у сировині, продуктах (напівфабрикатах, купівельних товарах) за товарними групами (дод. С).

В табл. 1.18 наведено експлікацію складських, виробничих та адміністративних приміщень закладів ресторанного господарства при готелі 3* «Алектор» [1,23,25].

Таблиця 1.18

Експлікація приміщень ЗРГ при готелі «Алектор»

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
Приміщення для відвідувачів		
Вестибюль	42	1 поверх
Аванзал	12	1 поверх
Туалетні кімнати	16	1 поверх
Гардероб	10	1 поверх
Торговельна зала ресторану	240	1 поверх
Торговельна зала фреш-бару	50	2 поверх
Виробничі приміщення		
Роздавальня	10	1 поверх
Доготівельний цех	20	1 поверх
Холодний цех	15	1 поверх
Гарячий цех із борошняним відділенням	30	1 поверх
Мийна кухонного посуду	7	1 поверх

Мийна столового посуду	10	1 поверх
Сервізна	6	1 поверх
Приміщення завідуючого виробництвом	5	1 поверх
Складські приміщення		
Завантажувальна	12	1 поверх
Приміщення комірника	5	1 поверх
Охолоджувальні камери:		1 поверх
- м'яса та риби	6	1 поверх

Продовження таблиці 1.18

Найменування приміщення	Площа, м ²	Примітка
- молочно-жирових продуктів та гастрономії	6	1 поверх
- овочів, фруктів та зелені	6	1 поверх
Комора напоїв	6	1 поверх
Комора сухих продуктів	6	1 поверх
Комора та мийна тари та інвентарю	5	1 поверх
Адміністративно-побутові приміщення		
Контора	6	1 поверх
Гардероб для персоналу в тому числі:		1 поверх
- чоловічий	8	1 поверх
- жіночий	8	1 поверх
Білизняна	6	1 поверх
Підсобне приміщення фреш бару	5	2 поверх
Приміщення для персоналу	8	1 поверх
Приміщення для офіціантів	5	1 поверх
Разом площа, м²	571	

Отже згідно розрахунків площа закладів ресторанного господарства готелю «Алектор» 571 м².

Сервіс

Процес обслуговування в ресторанному господарстві – це сукупність операцій, що здійснюються виконавцем при безпосередньому контакті зі споживачем, який користується послугами, при реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля [26, 27].

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з рекомендаціями, зводимо у таблицю табл. 1.19.

Таблиця 1.19

Характеристика меблів ЗРГ при готелі «Алектор»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Ресторан на 120 місць			
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	8

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	20
Стіл 6-місний	900 x 1500	—*—	4
Стілець напіввмякий	600×600	Для сидіння гостей	120
Фреш-бар на 25 місць			
Барні табурети	∅400	Для сидіння гостей	9
Стіл 4-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	4
Крісла	600×600	Для сидіння гостей	16

Для обслуговування споживачів обґрунтовано підбір барної зони ресторану. Результати досліджень наведені в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Устаткування барної зони ресторану та фреш-бару

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ресторан					
Барна стійка	Україна, дерев'яна	1	4000	800	3,20
Станції бармена	Олегія	1	1170	550	0,64
Кавомашина	GGM GASTRO KMF2	1	520	320	-
Кавомолка	Quamar M80 D	1	160	290	-
Льодогенератор	Brema GB 1555A	1	738	690	0,51
Льодоподрібнювач	Bartscher 135012	1	173	380	-
Вина шафа	Enofrigo MIAMI Blanc&Rouge	1	1250	500	0,63
Фреш-бар					
Барна стійка	Україна, дерев'яна	1	4000	800	3,20
Станції бармена	Олегія	1	1170	550	0,64
Кавомашина	GGM GASTRO KMF2	1	520	320	-
Кавомолка	Quamar M80 D	1	160	290	-
Соковижималка	PHILIPS Avance Collection HR1945/80	1	390	430	-
Соковижималка для цитр.	BOSCH MCP 3000	1	190	240	-
Блендер	Bartscher A135009	1	220	350	-
Разом площа устаткування, м ²					6,6

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У проектованому закладі ресторанного господарства передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.6) [1]:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_I} \quad (1.6)$$

де

$N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;

N_I – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант в ресторані (8-12 чоловік);

P – місткість зали, місць.

$$N_{\text{оф(ресторану)}} = 120/12 = 10$$

Для закладів ресторанного готелю 3* «Алектор» кількість офіціантів у зміну складає 8 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 10 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу проектованого закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Охоронець		2
Гардеробник		2
Адміністратор залу		4
Офіціант	3-5	10
Бармен	4-5	4
Мийник столового посуду		2
Прибиральник залу		2
Разом		32

Отже, фірмовий сервіс закладів ресторанного господарства готелю «Алектор» – це його візитна картка.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

2.1 Об'ємно-планувальні рішення готелю

Корисну площу готелю, що проектується у м. Очаків Миколаївської області визначено як суму площ всіх приміщень готелю у відповідності з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Загальна площа приміщень готелю 3* «Алектор» на 135 місць

№	Приміщення	Площа, м²
1.	Приймально-вестибюльна група	225
2.	Приміщення поверхового обслуговування номерів	286,5
3.	Житлова група	1475
4.	Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	38
5.	Приміщення культурно-дозвіллекого призначення	144
6.	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	286
7.	Група адміністративних приміщень	113
8.	Група господарських приміщень	202
9.	Група приміщень закладів ресторанного господарства	571
	Корисна площа готелю	3340,5

Отже, корисна площа готелю «Алектор» 3340,5 м², загальна площа будівлі з урахуванням збільшення площі на коридори та сходи, розраховується за формулою [1]:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{кор}} * K_1 \quad (2.1)$$

$$S_{\text{роб}} = 3340,5 * 1,16 = 3875,0 \text{ м}^2$$

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1 = 1,10 \div 1,25$.

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа готелю «Алєктор» [1]:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} * K_2 \quad (2.2)$$

$$S_{\text{заг}} = 3875,0 * 1,1 = 4262 \text{ м}^2$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу, м^2 ;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2 = 1,03 \div 1,15$.

Отже, загальна площа готелю 3* на 135 місць у м. Очаків Миколаївської області становить 4262 м^2 .

2.2 Архітектурні рішення. Характеристика (організація) території

Готель «Алєктор» на 135 місць планується розмістити по вул. Курортній 31 у м. Очаків Миколаївської області, основними споживачами закладу готельного господарства будуть мешканці та гості міста. Архітектурно-планувальні особливості забудови району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам обумовлюють розташування закладу ресторанного господарства в окремій одноповерховій будівлі.

Готель, що проектується налічуватиме п'ять поверхів, на першому поверсі буде спроектовано: приймально вестибюльну групу приміщень, рестоарн грецької кухні на 120 місць, більйардну, ескурсійне бюро, номер для людей з обмеженими можливостями, торгвельні, адміністративні та господарські приміщення. Оздоровчо-фізкультурну групу приміщень з фреш-баром на 25 місць, дитячу зону відпочинку, салон краси та зуніверсальну зала для проведення переговорів або святкових подій буде розміщено на другому поверсі готелю «Алєктор». Житлова група приміщень на 76 номерів та приміщення поверхового обслуговування будуть розміщена з третього по пятий поверх.

Згідно з прийнятим рішенням загальна площа першого поверху готелю «Алєктор» складає 1440 м^2 , із другого по пятий поверх – 828 м^2 .

Архітектурний стиль забудови мікрорайону – функціоналізм та конструктивізм. Район здебільшого забудований 5-15 поверховими будівлями.

Площа ділянки під будівництво, визначається за формулою [1]:

$$S_d = n_z * N, \quad (2.3)$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, m^2 ;

N – кількість місць у готелі, $n_z = 30 m^2$, $N = 135$ місць.

Площа ділянки під будівництво:

$$S_d = 30 * 125 = 4050 m^2$$

Площа озеленення готелю визначається за формулою [1]:

$$S_{oz} = S_d * 0,55 \quad (2.4)$$

$$S_{oz} = 4050 * 0,55 = 2227,50 m^2$$

Рельєф ділянки рівнинний, з невеликим ухилом в східному напрямку

Тип ґрунтів – глинястий.

Глибина промерзання ґрунту – до 1,1 м.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони: упоряджені майданчики перед входом у готель та ресторан площею $140 m^2$, майданчики для тимчасового паркування автомобілів гостей готелю на 5 місць та атостоянка готелю на 25 місць. Організовано основний підхід до готельного комплексу шириною 10 м; пішохідні доріжки шириною 3 м. Проектом також передбачено зона відпочинку з гойдалками, гіркою, пісочницею і т.д. площею $400 m^2$. Облаштовано досить великий розвантажувальний майданчик загальною площею $240 m^2$, а також майданчик для сміттєзбірників на відстані 10 м від готелю «Алектор» $30 m^2$.

2.3 Характеристика будівлі

Заклад, що проектується це будівля, яка є [29,30]:

- за призначенням – громадською спорудою;
- за містобудівними вимогами – місцевого значення;
- за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше 50 років;
- за вогнестійкістю – II ступеню;
- за поверховістю – п'яти поверхова;

- за конструктивною схемою – неповний каркас.

Під час виконання проекту було обрано всі конструктивні елементи будівлі готелю «Алектор» із зазначення їх характеристик (додаток П). Проектована відповідає усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»

2.4 Інженерні системи

Зовнішні інженерні мережі

Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №18.

Мережа водопостачання – міський водогін $\varnothing$ 500 мм, що пролягає на відстані 250 м від межі території забудови.

Мережа каналізації – вздовж ділянки проходить районний каналізаційний колектор $\varnothing$ 1000 мм на відстані 150 м від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на відстані 100 м від ділянки будівництва.

Мережі теплофікації – автономне тепlopостачання від внутрішнього джерела - опалювального котла.

Інженерні характеристики закладу

Витрати електроенергії

Загальні витрати електроенергії готелю «Алектор» P визначаються за укрупненим показником $P_{жN}$. (ДБН В.2.5–23 – 2010) [1].

$$P_{жN} = (P_{ж} * N + P_{зрг} * N_1 + P_{р.т.} * S_{р.т.} + P_{\phi o} * S_{\phi o} + P_{в} * N_2 + P_{г} * N_{г}) * T \quad (2.5)$$

де $P_{ж}$ – питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

N – кількість місць у готелі, місць;

$P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$R_{рт}$ – питоме навантаження від функціонування підприємств роздрібної торгівлі, кВт/м²;

$S_{рт}$ – площа підприємств роздрібної торгівлі, м²;

$R_{фо}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{фо}$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

R_r – питоме навантаження від функціонування приміщень відкритої автостоянки, кВт/місце;

N_r – кількість місць на стоянці;

T – кількість робочих днів готелю на рік, днів;

$$P_{жN} = ((0,5 \cdot 135) + (1,03 \cdot 120 + 25) + (0,15 \cdot 38) + (0,15 \cdot 286) + (0,05 \cdot 30)) \cdot 365 = 97163,00 \text{ кВт}$$

Витрати тепла на опалення

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал, проведено за формулою [1]:

$$Q_0 = q_0 \cdot V_0 \cdot T_0 \cdot \Delta t \cdot R_1, \quad (2.6)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °C, Гкал/(м³ · °C); ($q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7}$);

$R_1 = 1,28$, $T_0 = 4000$ год, $t = 15,0$ °C.

$$Q_0 = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 17521,20 \cdot 4000 \cdot 15,0 \cdot 1,28 = 403,69 \text{ Гкал}$$

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, визначений за формулою 2,7 [1]:

$$V_0 = S_B \cdot (n \cdot h_1 + n \cdot h_2 + h_3), \quad (2.7)$$

де S_B – площа і-го поверху будівлі готельного комплексу, м²;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м²;

h_2 – висота перекриття, 0,3 м²;

h_3 – висота покрівлі, 0,8 м²;

n – кількість поверхів будівлі;

$$V_0 = 1440 \cdot (1 \cdot 3,3 + 1 \cdot 0,3) + 828 \cdot (4 \cdot 3,3 + 4 \cdot 0,3 + 1 \cdot 0,5) = 17521,20 \text{ м}^3$$

Витрати теплоти на вентиляцію, Гкал:

$$Q_v = 6,9819 \cdot 10^{-7} \cdot 44094,6 \cdot 4000 \cdot 15,0 = 1847,18 \text{ Гкал.}$$

Забезпечення приміщень готельного комплексу припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа $S_{\text{пр}}, \text{м}^2$	Висота $H_{\text{пр}}, \text{м}$	Об'єм V , м^3	Витрати повітря на вентиляцію, $\text{м}^3/\text{год}$	
			$V = S_{\text{пр}} \cdot H_{\text{пр}}$	припливну	витяжну
1	2	3	4	5	6
Приймально-вестибюльна група	225	3,3	742,5	2970	1485
Приміщення поверхового обслуговування номерів	286,5	3,3	945,45	3781,8	7563,6

Продовження таблиці 2.2

1	2	3	4	5	6
Житлова група	1475	3,3	4867,5	19470	38940
Приміщення побутового обслуговування споживачів і торгівлі	38	3,3	125,4	501,6	1003,2
Приміщення культурно-дозвілєвого призначення	144	3,3	475,2	1900,8	3801,6
Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	286	3,3	943,8	3775,2	7550,4
Група адміністративних приміщень	113	3,3	372,9	1491,6	2983,2
Група господарських приміщень	202	3,3	666,6	2666,4	15998,4
Група приміщень закладів ресторанного господарства	571	3,3	1884,3	7537,2	45223,2
Разом				44094,6	124548,6

Витрат води

Загальні витрати води визначено за формулою [1]:

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_u^{\text{tot}} \cdot U}{1000} \cdot T + B_n, \quad (2.8)$$

де q_u^{tot} – середньодобова норма витрати води на одне місце, л;

U – кількість місць у готелі;

T – кількість робочих днів готельного комплексу за рік;

B_n – витрати води на поливання території.

$$B_{\text{заг}} = 135 \cdot 250 / 1000 \cdot 365 + 1900,84 = 14219,59 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води [1]:

$$B_{\text{заг}} = \frac{q_u^h \cdot U}{1000} \cdot T, \quad (2.9)$$

де, q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л

$$B_{\text{гар}} = 135 \cdot 150 / 1000 \cdot 365 = 7391,25 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою [1]:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_n \cdot \tau \cdot T_n}{710}, \quad (2.10)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м^3

($B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год}$);

S_n – площа ділянки яку поливатимуть, м^2 ;

t – час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);

T_n – період поливу території протягом року, діб (187 діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, м².

$$B_n = 1,08 \cdot 2227,50 \cdot 3 \cdot 187 / 710 = 1900,84 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $V_{\text{стічн}}$, м³.

$$V_{\text{стічн}} = p \cdot V_{\text{заг}} \quad (2.11)$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік ($p = 0,85$).

$$V_{\text{стічн}} = 0,85 \cdot 14219,59 = 12086,65 \text{ м}^3$$

Інженерні системи проектного закладу

Система опалення [1,31]

У готелі «Алектор» буде спроектовано систему опалення згідно ДБН В.2.5-67:2013 для підтримання температурного режиму в закладі готельного господарства.

Теплопостачання в закладі передбачено від внутрішнього джерела – твердопаливного котла марки: Kronas Prom Combi 400. Температура теплоносія на вході становить 85–90°C. В закладі, проектується тепловий пункт для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води, обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним котлом, які будуть забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

У житлових, адміністративних, торгівельних приміщеннях готелю «Алектор» передбачено використання центрального опалення з установкою алюмінієвих радіаторів низького тиску марки Alltermo Bimetal Super 500/100 з нижнім розведенням трубопроводів; у гарячому цеху ЗРГ використовується місцеве опалення за рахунок технологічного устаткування.

Один раз на рік проводитиметься профілактичний огляд, ремонт і випробування системи опалення з оформленням акту відповідних робіт.

Система вентиляції [1,31]

Система вентиляції готелю «Алектор» проектуємо згідно із ДБН В.2.5-67:2013. Повітря з житлових номерів видалятиметься через санітарні вузли.

Витяжна вентиляція в готельному комплексі передбачена з механічним спонуканням. У кожному приміщенні санітарного вузла проектом передбачено індивідуальний витяжний канал з випуском витяжного повітря в атмосферу.

Індивідуальні витяжні канали та збірні вентиляційні шахти передбачені в будівельних конструкціях. Проектом передбачено приплив повітря до житлових кімнат; витяжку – із санітарних вузлів та ван. Повітроводи центральної вертикальної системи припливної вентиляції готелю «Алектор» запроектовано із сталевих труб. У приміщеннях закладу ресторанного господарства передбачені місцеві вентиляційні відсмоктувачі.

При проектуванні систем вентиляції з механічним спонуканням передбачено в проєктованому закладі вентилятори та шумопоглинальне обладнання.

Один раз на 6 місяці проводитиметься профілактичний огляд та очищення системи вентиляції з оформленням акту відповідних робіт.

Система водопостачання [1,32,33]

Водозабезпечення в готелі «Алектор» здійснюється від міського водогону, система водопостачання в готелі поділятиметься на: протипожежну (ДБН В.1.1-7-2002, ДБН В.2.5-64:2012) – з оцинкованих труб Ø 100 мм з встановленням пожежних кранів; господарсько-побутову – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до змішувачів та кранів; виробничу – з оцинкованих труб Ø 20 мм з підключенням до технологічного устаткування.

Система гарячого водозабезпечення приймається автономна від перегрівача в теплопункті з оцинкованих труб Ø 50 мм. Тиск води перед водорозбірною арматурою в номерах готелю: мінімальний (холодна вода) 0,1 МПа, мінімальний (гаряча вода) 0,08 МПа, максимальний тиск 0,45 МПа.

Магістральні трубопроводи і стояки водопостачання прокладаються у паронепроникній теплоізоляції.

Система каналізації [1,32,32]

У готелі «Алектор» організовано зовнішню і внутрішню системи каналізації. Внутрішня включає побутову, виробничу системи каналізації відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012.

Внутрішня каналізація будівлі складається з: приймальних пристроїв; відвідних ліній з чавунних труб $\varnothing$ 100 мм. Стояки встановлені приховано спеціальних шахтах. Верхню частину стояка у вигляді витяжної труби виведено на висоту 0,2 м над дахом будівлі. Стоки від побутової та виробничої каналізації збираються і відводяться до вуличної мережі окремо.

Каналізація твердих відходів передбачає сортування і вивезення твердих побутових відходів готелю «Алектор» спеціалізованим автотранспортом підприємства «Очаківспецтранс» із частотою 1 раз на день.

Система електропостачання [1,29,34]

Енергозабезпечення у готелі «Алектор» здійснюватиметься від районної трансформаторної підстанції потужністю 350 кВт, підключеної через підземну кабельну мережу до головного районного розподільного пункту. Електроосвітлення приміщень готелів та прилеглої до них території виконано у відповідності з вимогами ДБН В.2.5-28.

Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розміщеного в електрощитовій готелю 3*, прокладається чотирипровідна кабельна лінія, напругою 380/220В. Електрощитова розташовується на першому поверсі готелі «Алектор». В електрощитовій на головному розподільному щиті розміщуються загальний вимикач, лічильники для обліку витрат електроенергії, вимірювальні прилади, автоматичні вимикачі, вимикачі живильних групових щитів.

Електричні мережі поділені на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В. Групові щити силової та освітлювальної мережі виконані окремо. У загальних приміщеннях готелю «Алектор» передбачене освітлення, що регулюється за яскравістю з диспетчерського пункту.

Блискавкозахист будівлі готелю «Алектор» буде виконано відповідно до ДСТУ Б В.2.5-38:2008 шляхом заземлення блискавкоприймачів, функцію яких виконують металеві покрівлі будинків. Передбачено спуски, що заземлені по периметру будинків та приєднані до зовнішнього контуру заземлення.

Система сигналізації, відеоспостереження, зв'язку та телекомунікацій

У готелі «Алектор» буде встановлено комбіновану систему сигналізації ББН В.2.5-78.11.01-2003. Датчики автоматичної охоронної сигналізації буде встановлено на вікнах та дверях, сигнал при спрацюванні сигналізації виводиться на центральний пост служби охорони готелю 3*. В готелі «Алектор» буде встановлено датчики пожежної сигналізації у разі спрацювання сигналізації оповіщення виводиться також на центральний пост районної пожежної частини.

Радіотрансляція мережі [35]

Системою міської радіотрансляційної мережі планується забезпечити такі приміщення готелю «Алектор»: житлові номери, вестибюль, ЗРГ та адміністративні приміщення. До ліній міського телефонного зв'язку будуть підключені наступні приміщення в готелю «Алектор»: житлові кімнати, вестибюль, робочі кабінети адміністрації та персоналу, торгівельна зала ресторану. У всіх приміщеннях готелю 3* передбачається встановлення роутерів Wi-Fi для бездротового підключення до всесвітньої мережі Інтернет.

Вертикальний транспорт [1,29]

Для ефективного використання будівлі готелю «Алектор», забезпечення комфортності роботи і проживання в ньому передбачено вертикальний транспорт – пасажирські ліфт в кількості 2 (зовнішні розміри кабіни 1800x1200x2100, вантажопідйомність 350 кг). Ліфти розташовані таким чином, щоб відстань від дверей найвіддаленішого приміщення до дверей ліфта не перевищувала 60 м. Тривалість очікування ліфта в готелі не перевищує 45 с.

Всередині будівель для розміщення ліфтів влаштовують глухі ліфтові шахти з межею вогнестійкості огорожувальних конструкцій менше 1 год.

Рівні звук у в житлових приміщеннях від роботи ліфтового обладнання становлять 25-50 дБ.

2.5 Дизайн

Зовнішня архітектурна композиція

Фасад будівлі готелю «Алектор» буде виконано із облицювальної цегли білого та блакитного кольорів, входні двері до готелю будуть суцільно скляними. Зовнішній фасад закладу у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами

Заходи з благоустрою території реалізовані у наступних елементах: підходи до готелю викладені декоративною бруківкою чорного кольору розміром 35x35x2.5 см., озеленення території вирішили шляхом влаштування низькорослих газонів, посадки дерев, кущів. Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр створено єдиною композицією в напрямку руху відвідувача до готельного номера в стилі мінімалізм. Вестибюль готелю буде виконаний у синьому кольорі стійка реєстрації буде із білого дерева, підлога буде виконана із кафеля білого кольору на підлозі будуть горщики із квітами.

Ресторан буде виконано у грецькому стилі, меблі виконані із дерева білих кольорів столи квадратної на круглої форми на 2, 4 та 6 осіб розставлені групами у центрі зали і вздовж стін.

Дизайн житлової групи приміщень буде виконано у світлих кольорах. Передпокій номеру спроектований невеликого розміру, мебльований вбудованою шафою та дзеркалом. Номер обладнано мінімальною кількістю меблів, лише дерев'яне ліжко, комод, стіл, крісло та невеличкі тумбочки при ліжку. На стіні над ліжком будуть розміщуватись декілька невимушених картин.

Вікна житлової кімнати, наповнюючи простір світлом, поєднують житло із зовнішнім світом вітражними вікнами, вікна прикрашатимуть розсувні щільні фіранки з однотонної тканини.

Паспорт проекту

Будівельно – технічні показники проекту готелю «Алектор» заведено до табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Будівельно-технічні показники проекту

№ пор.	Показник	Од. вимір-ня	Значення
1	2	3	4
1	Площа ділянки під будівництво S_d	м ²	4050,00
2	Площа будівлі готельного комплексу $S_{пов}$	м ²	1539
3	Коефіцієнт забудови K_z		0,38
4	Площа озеленення $S_{оз}$	м ²	2227,50
5	Коефіцієнт озеленення $K_{оз}$		0,55
6	Загальна площа готельного комплексу $S_{заг}$	м ²	4262
7	Корисна площа готельного комплексу S_k	м ²	3340,50
8	Будівельний об'єм готельного комплексу V_b	м ³	17521,20
9	Вартість будівництва(капітальні вкладення) $B_{А+Б}$	тис. грн	475973,03
Питомі показники вартості будівництва			
10	Вартість одного місця	тис. грн	3525,73
11	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн	111,68
12	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн	27,17

2.6 Кошторис

Попередню вартість будівництва готелю «Алектор» 3* на 135 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт [1]:

$$B_{збр} = S_{заг} * Y * K_T * I_k * I_p \quad (2.12)$$

де $B_{збр}$ – вартість загальнобудівельних робіт, тис. грн.;

$S_{заг}$ – загальна площа готельного комплексу, м²;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о.

K_T – територіальний поправочний коефіцієнт

I_k – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

$$B_{збр} = (4262 * 1300 * 0,91 * 28,41) / 1000 = 143241,69 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт з будівництва готелю розраховано за укрупненим показником, який приймають за середньо ринковою вартістю робіт внесено табл. 2.4.

Таблиця 2.4

Зведений кошторис

№ глави	Стаття витрат	Співвідношення вартості	Витрати, тис. грн.
1	2	3	4
Розд. А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготування території будівництва	1,5% вартості будівництва	3769,52
2	Основні об'єкти будівництва у тому числі:		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	143241,69
2.2	Електротехнічні роботи	6%	15078,07
2.3	Сантехнічні роботи	5%	12565,06
2.4	Зв'язок і сигналізація	3%	7539,04
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	29%	72877,35
	Разом за гл. 2	100%	251301,20
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	3%, гл. 2	7539,04
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,8%, гл. 2	2010,41
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 %, гл 2	753,90
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепло- та газопостачання	6%, гл.2	15078,07
7	Благоустрій і озеленення території	3%, гл.2	7539,04
	Разом за гл. 1-7		287991,18
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за гл.1-7	1439,96
9	Інші роботи та витрати	6%, сума за гл.1-7	17279,47
	Разом за гл. 1-9		306710,61
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що базується, та авторський нагляд	2%, сума за гл.1-7	5759,82
11	Підготування експлуатаційних кадрів	0,5%, сума за гл.1-9	1533,55
12	Проектні та вишукувальні роботи	8%, сума за гл.1-7	23039,29
	Сумарна базисна вартість будівництва		337043,28
Розд. Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	42% , сума за гл.1-9	128818,45
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	3% базисної вартості	10111,30
	Разом за розд. Б		138929,75
	Капітальні витрати за проектом	B _{A+B}	475973,03

Отже, капітальні витрати за проектом становитимуть 475973,03 тис. грн.

2.7 Охорона наколишнього середовища

На виконання ст. 10 Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» проект готелю «Алектор» повинен відповідати екологічним вимогам. Відповідність проекту забезпечується шляхом розроблення і погодження у складі проектної документації матеріалів оцінювання впливу на навколишнє середовище (ОВНС).

Виконують ОВНС та готують відповідні матеріали організації, які мають належну ліцензію на основі заяви про наміри (згідно з вимогами ДБН А.2.2-1-2003). Таку заяву складають замовник і виконавець ОВНС.

Оцінюють екологічність проектних рішень будівель готелів за двома напрямками [36]:

- екологічність умов проживання і виробничої діяльності персоналу;
- вплив будівлі на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів в атмосферу, наприклад, встановлення фільтрів, очищення каналізаційних стоків від автостоянок, миття автомобілів, виробничих процесів харчоблоків).

До складових розділу ОВНС належать такі [36]:

- підстави для виконання ОВНС;
- фізико-географічні особливості району та майданчика (траси) будівництва об'єкта проектування;
- загальна характеристика об'єкта проектування;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє природне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє соціальне середовище;
- оцінювання впливу планованої діяльності на навколишнє техногенне середовище;
- комплексні заходи забезпечення нормативного стану навколишнього середовища і його безпеки;
- оцінювання впливу на навколишнє середовище під час будівництва;

- заява про екологічні наслідки діяльності.

Номери готелю «Алєктор» буде обладнано пристроями енергозбереження, які зазвичай встановлюються при вході в номер і управляються картами електронного карткового замка.

У системах холодопостачання застосовуються озонобезпечні холодоагенти. Передавальні антени готелю встановлено згідно з вимогами ДСПІН 239.

Потужність поглинутої в повітрі дози (ППД) гамма-випромінювання у приміщеннях готелів, які здаються в експлуатацію, не повинна перевищує 73 пГр/с (30 мкР/год), у тих, що експлуатуються, – 122 пГр/с (50 мкР/год).

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали для виготовлення покрівлі, вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.

2.8 Порядок здачі в експлуатацію об'єкта

Готель «Алєктор» є підприємством з приватною формою власності, здача в експлуатацію готелю відбувається відповідно до вимог Постанови КМУ від 13 квітня 2011 р. № 461 (зі змінами і доповненнями Постанови КМУ [№ 1390 від 28.12.2011](#), [№ 43 від 18.01.2012](#), [№ 757 від 15.08.2012](#), [№ 918 від 30.10.2013](#), [№ 512 від 01.10.2014](#).).

Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів здійснюється на підставі свідоцтва про відповідність збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил (далі – свідоцтво), що видається інспекціями державного архітектурно-будівельного контролю (далі – інспекція) [37].

Свідоцтво – документ, що засвідчує відповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, державним будівельним нормам, стандартам і правилам.

Для одержання свідоцтва замовник подає інспекції, яка видала дозвіл на виконання будівельних робіт, письмову заяву.

До заяви додаються:

- 1) проектна документація, затверджена в установленому законодавством порядку;
- 2) акт готовності об'єкта до експлуатації, підписаний генпроектувальною та генпідрядною організаціями, субпідрядними організаціями, що здійснювали будівництво, замовником, страховою компанією (у разі, коли об'єкт застрахований).

Акт готовності об'єкта до експлуатації підлягає за письмовим зверненням замовника погодженню протягом 10 робочих днів виконавчим комітетом міської ради, або місцевою державною адміністрацією та органами, до повноважень яких згідно із законом належить участь у прийнятті закінчених будівництвом об'єктів в експлуатацію (далі – уповноважений орган) [38].

У разі наявності зауважень уповноважений орган подає їх у письмовій формі у десятиденний строк замовникові та інспекції державного архітектурно-будівельного контролю.

Замовник зобов'язаний забезпечити усунення недоліків, зазначених у зауваженнях.

Заява разом з документами, що додаються до неї, реєструється у журналі реєстрації виданих свідоцтв і відмов у їх видачі.

У разі, коли подана замовником заява з документами, що додаються до неї, відповідає вимогам цього Порядку, інспекція проводить підсумкову перевірку відповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил та готовності його до експлуатації (далі – підсумкова перевірка), яка розпочинається не пізніше ніж на третій робочий день після реєстрації заяви.

Підсумкова перевірка проводиться на об'єкті будівництва і не може тривати більш як чотири робочих дні.

Інспекція під час проведення підсумкової перевірки має право відбирати зразки продукції, призначати експертизу, одержувати пояснення, довідки,

документи, матеріали, відомості з питань, що виникають, та у разі необхідності залучати заінтересовані органи.

На закінченому будівництвом об'єкті повинні бути виконані всі передбачені проектною документацією та державними стандартами, будівельними нормами і правилами роботи, а також змонтоване і випробуване обладнання.

За результатами розгляду заяви з документами, що додаються до неї, та підсумкової перевірки інспекція протягом двох робочих днів приймає рішення про видачу свідоцтва або відмову.

Виявлена невідповідність закінченого будівництвом об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил повинна бути усунена у строк, визначений інспекцією.

Для одержання свідоцтва замовник може відповідно до вимог цього Порядку повторно звернутися до інспекції лише після усунення невідповідності збудованого об'єкта проектній документації, вимогам державних стандартів, будівельних норм і правил.

Інспекція надсилає протягом трьох робочих днів після оформлення свідоцтва його копію відповідному виконавчому комітету сільської, селищної, міської ради або місцевій державній адміністрації, на території яких розташований об'єкт будівництва, для присвоєння йому поштової адреси.

Виконавчий комітет міської ради або місцева державна адміністрація протягом трьох робочих днів після присвоєння об'єкту будівництва поштової адреси письмово повідомляє про це заявникові, інспекції та органів статистики.

Датою прийняття в експлуатацію закінченого будівництвом об'єкта є дата видачі зареєстрованого інспекцією свідоцтва.

2.9 Охороно праці

Згідно з Законом України “Про охорону праці” власником в закладах незалежно від форми власності та від виду діяльності розробляється система управління охороною праці [39].

Виходячи із того, що в готелю «Алектор» працюватиме 102 працівники, відповідно створюємо службу охорони праці, керівником якої буде призначено за сумісництвом заступника директора: служба охорони праці (НПАОП 0.00-4.21-04), профспілка або уповноважена найманими працівниками особа (НПАОП 0.00-4.11-07) (комісія з питань охорони праці (НПАОП 0.00-4.09-07).

Перелік документації при організації служби управління охороною праці наведено в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Перелік документації при організації системи управління охороною праці в готельних комплексах

Служба охорони праці	1. Наказ власника чи керівника про створення служби охорони праці № 12 від 11.12.2018
	2. Положення про службу охорони праці на підприємстві, затверджене наказом власника чи керівника №14 від 11.12.18 (типове положення НПАОП 0.00-4.21-04)
	3. Положення про порядок проведення навчання і перевірку знань з питань охорони праці, затверджене наказом власника чи керівника № 15 від 14.12.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.12-05)
Комісія з питань охорони праці	1. Рішення зборів трудового колективу про створення комісії з питань охорони праці пр. № 16 від 14.12.2018
	2. Положення про комісію з питань охорони праці підприємства, затверджене наказом власника чи керівника №16 від 15.12.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.09-07)
Для всіх підприємств	Розпорядницяка:
	Наказ про затвердження інструкцій та правил з питань охорони праці № 17 від 15.12.2018
	Положення про роботу уповноважених найманими працівниками осіб, затверджене наказом власника чи керівника № 17 від 16.12.2018 (типове положення НПАОП 0.00-4.11-07)
	Інструкції з охорони праці на робочих місцях, затверджені наказом власника чи керівника № 18 від 16.12.2018
	Інструкції з пожежної безпеки, затверджені наказом власника чи керівника № 19 від 21.12.2018
	Зміст інструктажів з питань охорони праці, затверджений наказом власника чи керівника №19 від 21.2.2018
	Колективний договір між адміністрацією і вповноваженим представником трудового колективу від 21.12.2018
	Трудовий договір або контракт, де зазначаються права найманого працівника та зобов'язання роботодавця у розділі «Охорона праці»
	Звітна документація форми офіційної статистичної звітності
	Облікова документація (журнали реєстрації інструктажів, графіки, протоколи плани, схеми)

В готелю «Алектор» будуть постійно опрацьовуватися нормативні документи з питань охорони праці (закони, постанови, норми, правила, типові положення, методичні рекомендації та ін.) копії яких зберігатимуться у керівника служби охорони праці.

Умови праці в готелі затверджені згідно наказу директора закладу, відповідають усім вимогам з охорони праці, у додатку С наведено структурну схему управління охороною праці готелю «Алектор» та план заходів з охорони праці (дод. Т) [1,40].

Вимоги до ділянки та території готелю

Територія готелю «Алектор» прибиратиметься 2 рази протягом дня, у теплу пору року поливатиметься водою для запобігання пилоутворення, а у холодну пору року планується прибирання снігу або листя та посипання доріжок для боротьби з ожеледдю.

У південно-західній частині ділянки готелю облаштовано площадку із асфальтним покриттям для сміттєзбірників обмежена по периметру бордюром і зеленими насадженнями, площадка забезпечена зручним під'їздом для автотранспорту.

Відстань від сміттєзбірників до будівлі готелю «Алектор» та місць відпочинку відвідувачів становить не менше 10 метрів.

2.10 Санітарно- гігієнічні заходи

Приміщення медичного пункту палац-готелі «готелю та ЗРГ розміщені на першому поверсі, приміщення для організації дозвілля, побутового обслуговування розміщені на першому та другому поверсі і за допомогою звукоізолюючих перегородок та перекриття максимально ізольовані від житлових приміщень. Адміністративні приміщення розміщені на першому поверсі, що додатково відмежовує житлову частину готелю від технологічних та інших шумів. Складські, підсобні та технічні приміщення розташовані на першому поверсі, мають відокремлений зв'язок із будівлею готелю через службовий та завантажувальний ліфти, що забезпечує розмежування потоків

обслуговуючого персоналу, відвідувачів блоків громадського призначення, які працюють у населеному пункті, де розміщується готелю «Алектор».

Матеріали для внутрішнього оздоблення приміщень готелю вибиратимуть з таких, що мають гігієнічний висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи, для застосування в будівництві житлових будинків.

Номери готелю «Алектор» розташовані в зоні мінімального впливу шуму від транспорту та інженерного обладнання готелю, ізольовані від шумів і запахів із приміщень закладу ресторанного господарства. У жилих приміщеннях готелю дотримуються гігієнічних нормативів та чинників, що створюються джерелами, розміщеними у громадських приміщеннях. При плануванні житлових номерів готелю «Алектор» передбачено дотримання мінімальних розривів: відстань від ліжок до зовнішніх стін готелю – 0,5 м; від ліжок до опалювальних приладів – не менше 0,7 м; між узголів'ями двох ліжок – не менше 0,4 м; ширина центрального проходу між ліжками – не менше 0,6 м.

Для обладнання сейфової кімнати передбачено приміщення з ґратами, двері захищені автоматичним механізмом замикання.

У таблиці 2.6 наведено площу та обсяг виробничих, приміщень поповерхового обслуговування та адміністративних приміщень на одне робоче місце, відповідно до НПАОП 0.00-1.31-10 [1,41].

Таблиця 2.6

Площа та об'єм виробничих приміщень, передбачених на одне робоче місце

Назва приміщень	Кількість працюючих у змін	На одного працюючого	
		площа, м ²	обсяг, м ³
Кабінет директора	1	14,0	46,2
Приймальня	2	5,0	16,5
Кабінет заступників директора	2	6,0	19,8
Кімната головного інженера	1	8,0	26,4
Відділ кадрів	1	10,0	33,0
Архів	2	7,0	23,1
Бухгалтерія, в тому числі:	1	0,0	0,0
- робочі приміщення	3	5,3	17,6

Продовження таблиці 2.6

- каса	1	6,0	19,8
Планово-економічний відділ	2	6,0	19,8
Доготівельний цех	2	10,0	33,0
Холодний цех	2	7,5	24,8
Гарячий цех із борошняним відділенням	3	10,0	33,0
Мийна кухонного посуду	1	7,0	23,1
Мийна столового посуду	2	5,0	16,5

Обслуговуючий персонал готелю буде забезпечений спецодягом і дотримуватиме правил особистої гігієни, що передбачено трудовим договором. Планується проведення гігієнічного навчання персоналу при вступі до роботи і періодичне навчання з частотою один раз в пів року. Особи, що не пройшли навчання, до роботи не допускаються.

У приміщеннях готельного комплексу можливе виділення шкідливих речовин у повітря робочої зони та жилих приміщень. Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки окремих шкідливих речовин наведені у дод. Ф.

В усіх приміщеннях готелю «Алектор» щоденно здійснюватиметься вологе прибирання. У адміністративних та виробничих приміщеннях готелю розташовані медичні аптечки першої допомоги. У процесі роботи готелю укладатимуться угоди про здійснення профілактичного оброблення приміщень проти комах і гризунів з періодичністю раз на рік, а за необхідності у час виявлення проблеми.

Загальне оцінювання умов праці в готелю «Алектор» здійснено на підставі аналізу окремих чинників виробничого середовища і трудового процесу (СанПиН 42-121-4719-88).

Для забезпечення належних мікрокліматичних умов праці у приміщеннях готелю 3* визначено параметри метеорологічних умов, які забезпечено на робочих місцях відповідно до ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, табл. 2.7 [1, 42, 43].

Таблиця 2.7

Норми мікроклімату виробничих приміщень

Приміщення	Холодний період року			Теплий період року		
	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с	Температура, °С	Відносна вологість, %	Швидкість руху повітря, м/с
Господарсько-виробничі приміщення	18-20	40-60	0,2	20-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення готелю	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Побутові приміщення виробничого персоналу	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1
Торгівельні зали ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Виробничі приміщення ЗРГ	18-20	40-60	0,2	21-23	40-60	0,3
Адміністративні приміщення ЗРГ	22-24	40-60	0,1	23-25	40-60	0,1

Характеристику системи освітлення для окремих приміщень з урахуванням характеристик зорових робіт (ДБН В.2.5-28-2006). Природне і штучне освітлення у готелю «Алектор» наводять у табл. 2.8 [42,44].

Таблиця 2.8

Норми та якісні показники освітлення

Приміщення	Системи освітлення	Норми освітлення	
		штучного, лк	природного (коефіцієнт природного освітлення), %
1	2	3	4
Жилі приміщення	комбіноване	200	3
Вестибюль	загальне	150	1
Загальні вітальні, холи, ЗРГ	загальне	200	2
Бюро обслуговування, адміністративні приміщення, приміщення обслуговування проживаючих	комбіноване	300	3

Продовження таблиці 2.8

1	2	3	4
Основні сходи, загальні коридори, білизняна, майстерні, кімнати чищення і прасування	загальне	100	0,1
Загальні санітарні вузли, санітарні вузли в номерах	загальне	75	-
Загальні душові	загальне	50	-
Приміщення обслуговуючого персоналу	загальне	150	1
Складські приміщення	загальне	20	-
Доготівельний, гарячий та холодний цехи	локалізоване	200	3
Приміщення для миття кухонного та столового посуду та сервізна	загальне	200	2
Технічні приміщення	загальне	30	-

При проектуванні готелю передбачено встановлення у виробничій будівлі інших видів освітлення (аварійного, евакуаційного тощо). Для охоронного освітлення площадок готельного комплексу застосовується освітленість 2 лк, для робочого освітлення – 5 лк. Аварійне освітлення для евакуації людей забезпечує освітленість у приміщеннях 4 лк, на відкритих площадках – 3 лк [42].

Допустимий рівень шуму, що створюється в жилих приміщеннях системами вентиляції та іншим інженерно-технічним обладнанням (ліфти, насоси, електродвигуни, трансформатори тощо), становитиме 25-37 дБ [41].

Допустимий рівень шуму у виробничих та інших підсобних приміщеннях з робочими місцями з постійним перебуванням людей не перевищуватиме 50 дБ.

2.11. Електробезпека. Пожежна Безпека. Цивільний Захист

Виділяють три системи засобів і заходів забезпечення електробезпеки: система технічних засобів і заходів, система електрозахисних засобів, система організаційно-технічних заходів і засобів [1,42,45].

Основні технічні засоби і заходи забезпечення електробезпеки при нормальному режимі роботи електроустановок включають:

- ізоляцію струмовідних частин;
- недоступність струмовідних частин;

- блоківки безпеки;
- засоби орієнтації в електроустановках;
- виконання електроустановок, ізольованих від землі;
- захисне розділення електричних мереж.

Ізоляція струмовідних частин. Забезпечує технічну працездатність електроустановок, зменшує вірогідність потраплянь людини під напругу, замикань на землю і на корпус електроустановок, зменшує струм через людину при доторканні до неізольованих струмовідних частин в електроустановках, що живляться від ізольованої від землі мережі за умови відсутності фаз із пошкодженою ізоляцією.

Основними заходами забезпечення недоступності струмовідних частин є застосування захисних огорожень, закритих комутаційних апаратів (пакетних вимикачів, комплектних пускових пристроїв, дистанційних електромагнітних приладів управління споживачами електроенергії тощо), розміщення неізольованих струмовідних частин на недосяжній для ненавмисного доторкання до них інструментом висоті, різного роду пристосуваннями тощо, обмеження доступу сторонніх осіб в електротехнічні приміщення.

Застосування блоківки безпеки. Блоківки безпеки застосовуються в електроустановках, експлуатація яких пов'язана з періодичним доступом до огорожених струмовідних частин (випробувальні і дослідні стенди, установки для випробування ізоляції підвищеною напругою), в комутаційних апаратах, помилки в оперативних переключеннях яких можуть призвести до аварії і нещасних випадків, в рубильниках, пусковій апаратурі, автоматичних вимикачах, які працюють в умовах підвищеної небезпеки

Механічні блоківки безпеки виконуються, переважно, у вигляді механічних конструкцій (стопори, замки, пружинно-стержневі і гвинтові конструкції тощо), які не дозволяють знімати захисні огороження електроустановок, відкривати комутаційні апарати без попереднього зняття з них напруги.

Захисне заземлення. Відповідно до ГОСТ 12.1.009-76, захисне заземлення - це навмисне електричне з'єднання з землею чи її еквівалентом металевих неструмовідних частин електроустановок, які можуть опинитись під напругою.

Пожежна безпека

Будівлю готелю «Алектор» пропонується оснастити адресною системою автоматичної пожежної сигналізації у всіх приміщеннях готелю планується забезпечити переносними вогнегасниками.

Сигнали про спрацювання систем протипожежної автоматики виводяться на пульті централізованого пожежного спостереження, що знаходиться у кабінеті директора та заступників готелю «Алектор» та супроводжується звуковим попередженням через систему внутрішнього радіомовлення, на пульті ДСНС № 2 м. Очаків.

Необхідну кількість вогнегасників та їх тип визначено залежно від вогнегасної спроможності та гранично захищеної площі, категорії приміщень за вибухопожежною та пожежною небезпекою, а також з урахуванням класу пожежі, горючих речовин та матеріалів у приміщенні.

Перелік приміщень, де передбачено встановлення вогнегасників, їх тип та кількість наведено у табл. 2.9 [1,41,46,47].

Таблиця 2.9

Вибір типу та кількості вогнегасників

Найменування приміщень	Категорія приміщень за вибухопожежною небезпекою	Вогнегасники	
		Тип	Кількість
Адміністративні	А,В,Е	ВП – 5	2
Приймально-вестибюльна група	А	ВП – 5	3
Приміщення культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення	А, Е	ВП – 5	3
Виробничі	В,Е	ВВК – 5	2
Гарячий і холодний цехи	Г	ВВК – 5	1
Заготівельний цех	Д	ВВК – 5	1
Мийна столового посуду і сервізна	Д	ВВК – 5	1
Мийна кухонного посуду	Д	ВВК – 5	1
Складські	В	ВВК – 5	1
Господарські та технічні приміщення	В,Е	ВВК – 5	3
Житлові поверхи	А,В	ВП – 5	18

Евакуація людей

У проектованому готелі «Алектор» на випадок пожежі передбачена і буде забезпечена евакуація людей з приміщень, що горять, через так звані евакуаційні виходи.

Кількість евакуаційних виходів з будівлі готелю «Алектор» – 9 (вхід до готелю, вхід для персоналу, вхід до ресторану, завантажувальна ресторану, вхід для персоналу, технічні приміщення).

Відстань від найвіддаленішого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення безпосередньо назовні 14 метрів.

Евакуаційні шляхи готелю «Алектор» матимуть забезпечувати у випадку виникнення пожежі безпечну евакуацію всіх людей, які знаходяться в приміщеннях будівлі протягом 1.25 хвилини. План евакуації наведений у додатку Х.

Цивільний захист

На виконання Закону України “Про правові засади цивільного захисту в Україні” у проектованому готелі за типовою структурою створюється система цивільного захисту.

Керівником цивільного захисту буде виконавчий директор готелю «Алектор» який несе повну відповідальність за організацію і стан цивільного захисту, керує силами і засобами цивільного захисту, а також проведенням рятувальних і інших невідкладних робіт.

Керівництво готелю «Алектор» забезпечуватиме своїх працівників засобами індивідуального і колективного захисту за рахунок підприємства, організовує проведення евакуаційних заходів, створює сили для ліквідації наслідків надзвичайних ситуацій; забезпечує їх готовність до практичних дій; виконує інші заходи щодо цивільного захисту і несе пов'язані з ними матеріальні і фінансові витрати в об'ємах, передбачених законодавством.

Наказом начальника цивільного захисту готелю «Алектор» № 1 від 26.10.2018 р. призначаються заступники з евакуації, з інженерно-технічної частини, з матеріально-технічного постачання, заступник з оперативних питань.

Органом управління у начальника цивільного захисту є штаб цивільного захисту, який очолює начальник штабу, і який є одночасно першим заступником начальника цивільного захисту готелю. Штаб цивільного захисту організовує і забезпечує безперервне управління цивільним захистом на об'єкті.

У випускному кваліфікаційному проекті розроблено план заходів з цивільного захисту (дод. Ц).

РОЗДІЛ 3. РЕВЕНЬО МЕНЕДЖМЕНТ

3.1. Організаційно-правовий статус та організаційна структура

Для підприємства готельного господарства – готелю 3* «Алектор» у м. Очаків Миколаївської оьд. обрано організаційно-правову форму акціонерного товариства (ПАТ).

Акціонерне товариство – це господарське товариство, яке має поділений на визначену кількість акцій однакової номінальної вартості статутний капітал і несе відповідальність за зобов'язаннями тільки майном товариства, а акціонери несуть ризик збитків, пов'язаних з діяльністю товариства, у межах вартості належних їм акцій [48].

Здійснення господарської діяльності буде базуватися на законі України «Про акціонерні товариства» від 2008, № 50-51, ст.384 [49].

Створення акціонерного товариства здійснюється за такими етапами:

- Ухвалення зборами засновників рішення про створення акціонерного товариства та про закрите (приватне) розміщення акцій;
- Подання заяви та всіх необхідних документів на реєстрацію випуску акцій в Національній комісії з цінних паперів та фондового ринку;
- Реєстрація Національною комісією з цінних паперів та фондового ринку випуску акцій та видача тимчасового свідоцтва про реєстрацію випуску акцій;
- Присвоєння акціям міжнародного ідентифікаційного номера цінних паперів;
- Висновок з депозитарієм цінних паперів договору про обслуговування емісії акцій або з реєстратором іменних цінних паперів договору про ведення реєстру власників іменних цінних паперів;
- Закрите (приватне) розміщення акцій серед засновників товариства;
- Оплата засновниками повної вартості акцій;
- Затвердження установчими зборами товариства результатів закритого (приватного) розміщення акцій серед засновників товариства,

затвердження статуту товариства, а також прийняття інших рішень, передбачених законом;

- Реєстрація товариства та його статуту в органах державної реєстрації;
- Подання Національної комісії з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати закритого (приватного) розміщення акцій;
- Реєстрація Національною комісією з цінних паперів та фондового ринку звіту про результати закритого (приватного) розміщення акцій;
- Отримання свідоцтва про державну реєстрацію випуску акцій;
- Видача засновникам товариства документів, що підтверджують право власності на акції.

Необхідні документи для реєстрації акціонерного товариства:

- Найменування акціонерного товариства;
- Копії головних сторінок паспортів засновників і керівника;
- Копії ідентифікаційних кодів засновників і керівника;
- Відомості про розмір статутного капіталу;
- Інформація про кількість та вартість акцій;
- Відомості про основні види діяльності (6 КВЕДів);
- Інформація про систему оподаткування;

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готель «Алектор», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності готелю «Алектор»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в державній адміністрації	Очаківська державна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба в м. Очаків
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Одеська відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Очаків

Продовження таблиці 3.1

Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м.Очаків
Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Очаківська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості м. Очаків
Реєстрація в органах статистики	Управління статистикою Миколаївської області
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.10.0 Діяльність готелів 55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Очаків
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Райффайзен Банк Аваль»

Наступним етапом створення підприємства є формування внутрішніх документів субекта господарювання, наявність яких забезпечує ефективну організацію роботи готелю. Система документів, які регламентують працю персоналу підприємства.

Зовнішні документи:

- Заканодавчі акти.
- Нормативні документи у сфері туризму, готельного та ресторанного господарства.
- Національний класифікатор професій.
- Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників.
- Накази Державної туристичної адміністрації України та Управління ресторанного господарства.
- ДСТУ 4269-2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
- ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
- Інструкція про умови та правила провадження підприємницької діяльності, пов'язаної з організацією іноземного та зарубіжного туризму та контроль за їх дотриманням.

Внутрішні документи

- Статут.
- Організаційна структура.
- Штатний розпис.
- Колективний договір.
- Положення про оплату праці.
- Положення про підрозділ.
- Правила внутрішнього розпорядку.
- Посадові інструкції.
- Накази.
- Службові записки.
- Розпорядження.
- Рішення директора підприємства.

Найважливішим внутрішнім організаційно-регламентуючим документом є Положення про підрозділ на підставі якого організовують повсякденну діяльність структурного підрозділу, оцінюють результати роботи, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне — відповідальність працівників.

Положення про структурний підрозділ підприємства, як правило, розробляє керівник підрозділу або робоча група спеціалістів у галузі управління, трудового права та відповідного напрямку діяльності підприємства.

Проект положення підписується керівником структурного підрозділу (членами робочої групи), погоджується із заступником керівника підприємства відповідного напрямку роботи, керівниками структурних підрозділів або посадовими особами, з якими взаємодіє цей підрозділ, та затверджується керівником підприємства в порядку, встановленому для затвердження нормативних документів (грифом «ЗАТВЕРДЖУЮ»).

Основним документом у кадровій службі є посадова інструкція — документ, що регламентує діяльність у рамках кожної управлінської посади, який містить вимоги до працівника, що займає цю посаду. Вона може бути

складена на основі типових вимог до посади, що містяться в Кваліфікаційному довіднику посад керівників, фахівців, службовців, але з урахуванням особливостей певного закладу і соціально-економічних умов його діяльності.

Для ефективної роботи готелю розроблена функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури закладу – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів (дод. Ч).

При лінійній організаційній структурі, яка обрана для готелю «Алектор», директор організовує та забезпечує ефективну його діяльність, розробляє стратегію розвитку і здійснює контроль за якістю надання послуг та організовує ефективні зовнішні комунікації, забезпечує раціональне використання матеріально-технічних ресурсів, скеровує роботу персоналу, забезпечує рентабельність діяльності, ведення й своєчасне подання господарсько-фінансової звітності, вживає заходи щодо забезпечення ресторану матеріально-технічними ресурсами та персоналом [50].

3.2. Капітал

Статутний капітал ПАТ «Алектор» сформовано відповідно до Закону про «Акціонерні товариства», мінімальний розмір статутного капіталу акціонерного товариства - 1250 мінімальних заробітних плат, станом на 15.11.2018 р. мінімальна зарплата згідно Закону України «Про Державний бюджет України на 2018 рік» від 07.12.2017 р. [№ 2246-VIII](#) – 3723 грн [49].

Отже, статутний капітал ПАТ «Алектор» складає: $1250 \cdot 3723 = 446760$ грн.

3.3. Обсяги діяльності. Завантаженість номерного фонду

Організаційно-економічне обґрунтування проекту здійснюється з урахуванням стадій життєвого циклу, мінливості зовнішнього ринкового середовища та ризиків, що виникають у процесі створення та функціонування готелю «Алектор». Основними видами діяльності готелю є надання послуг з тимчасового розміщення (проживання); організація послуг харчування; надання інших послуг. Для визначення обсягів діяльності готелю 3* обґрунтовано планові обсяги послуг з тимчасового розміщення (проживання) [1].

У процесі розроблення експлуатаційної програми готелю 3* «Алектор» визначають планову кількість номерів певного типу і категорії в експлуатації; планову пропускну спроможність; плановий коефіцієнт завантаження номерного фонду. При розрахунку обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у натуральних одиницях вимірювання (людино-добах) використовували дані про структуру номерного фонду з розділу 1 «Концепція. Організація. Сервіс» випускного кваліфікаційного проекту.

Пропускную спроможність готелю, людино-діб, розраховують за формулою [1]:

$$PC_{пл} = \sum_{i=1}^n H_i \cdot M_i \cdot D \cdot K_{zi}, \quad (3.2)$$

де, H_i – кількість номерів i -ого типу і категорії в експлуатації у плановому році, одиниць.

M_i – кількість місць у номері i -ого типу і категорії у плановому році, місць.

D_i – кількість днів експлуатації номерів i -ого типу і категорії у плановому році, днів.

K_{zi} – плановий коефіцієнт завантаження номерів i -ого типу і категорії, одиниць.

Розрахунок планового обсягу реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) у готелі 3* «Алектор» представлено у табл.3.2.

Таблиця 3.2

Плановий обсяг реалізації послуг з тимчасового розміщення плановий рік

Категорії і місткість номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Кількість днів експлуатації номерів			Коефіцієнт завантаженості номерного фонду по сезонах			Обсяг реалізації послуг ($Q_{пл}$), людино-діб			
			між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	між-сезоння	високий сезон	сезон	разом
Апартамент	1	2	120	125	120	0,4	0,7	0,6	96	175	144	415
Люкс	3	6	120	125	120	0,4	0,7	0,6	288	525	432	1245
Номер I категорії одномісний	17	17	120	125	120	0,4	0,7	0,6	816	1487,5	1224	3527,5

Продовження таблиці 3.2

Номер І категорії двомісний	54	108	120	125	120	0,4	0,7	0,6	5184	9450	7776	22410
Номер І категорії для маломобільних груп населення	1	2	115	130	120	0,4	0,7	0,6	92	182	144	418
Всього	76	135	595	630	600	2	3,5	3	6476	11819,5	9720	28015,5

Планування обсягу послуг з харчування у закладах ресторанного господарства готелю 3* «Алектор». Планова пропускна спроможність закладів ресторанного господарства значною мірою обумовлюється плановою пропускною спроможністю номерного фонду готелю, а також плановою оборотністю місця в торговельному залі ресторану в залежності від платоспроможного попиту місцевого населення та гостей регіону. Плановий обсяг реалізації послуг закладу ресторанного господарства ботелю представлено у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Планування кількості замовлення послуг ЗРГ

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Обсяг реалізації послуг засобу розміщення, людино-днів	6476	11819,5	9720	28015,5
2. Планова кількість замовлених послуг ЗРГ, у тому числі				
2.1. Сніданки				
2.2. За вільним вибором («A la cart»)	3885,6	10637,55	7776	22299,15
2.3 Банкети та кейтеринг	1942,8	5909,75	3888	11740,55

Кількісні параметри обсягів діяльності готель «Алектор» використовуються для планування доходів та витрат, визначення потреби закладу у персоналі, основних засобах та інших матеріальних ресурсах для забезпечення якісного обслуговування гостей.

3.4. Доходи. Витрати. Податки. Прибутки

Доходи відповідно до П(С)БО № 15 – збільшення економічних вигод закладів у вигляді надходження активів або зменшення зобов'язань, які

обумовлюють зростання власного капіталу (крім зростання капіталу за рахунок внесків власників).

Доходи готелю – це економічний показник, що характеризує загальну суму виручки, яку заклад отримує у результаті надання комплексу послуг для гостей у різних структурних господарських підрозділах підприємства [51].

Основну частину доходів готелю забезпечують доходи від основної (операційної) діяльності засобу розміщення та від СПА послуг, фітнес-центру.

У процесі планування доходів готель «Алектор» необхідно визначити ціну реалізації:

- послуг з розміщення та проживання у готелі;
- послуг закладу ресторанного господарства;
- СПА-послуг та фітнес-центру.

Ціни на послуги з тимчасового розміщення (проживання) визначаються за результатом дослідження цін на аналогічні номери у готелях відповідного типу та категорії м. Очаків (табл. 3.4) [52].

Таблиця 3.4

Ціни номерного фонду готель «Алектор» на 2019 р.

Категорія і місткість номерів	ціна за місце у номері (за добу), грн.		
	міжсезонн я	високий сезон	сезон
Апартамент	2000	2600	2300
Люкс	1500	2100	1700
Номер I категорії одномісний	550	750	650
Номер I категорії двомісний	850	1200	950
Номер I категорії для маломобільних груп населення	400	600	500

Розрахунок доходів готелю «Алектор» від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання) наведено у дод. III.

Планування доходів від реалізації послуг закладу ресторанного господарства у розрахунку на рік здійснено, виходячи з добових витрат на харчування та планової чисельності гостей готелю залежно від рівня завантаженості номерного фонду. Розрахунки узагальнено у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Доходи від реалізації продукції та послуг закладів ресторанного господарства готелю «Алектор» на 2019 р.

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом за рік
1. Планова кількість замовлених послуг харчування ЗРГ, од.:				
1.1. Сніданок				
1.2. За вільним вибором	3885,6	10637,55	7776	22299,15
1.3. Кейтерінг	1050	2352	1984,5	5386,5
2. Планова ціна послуг харчування ЗРГ, грн:				
2.1 Сніданок.				
2.2. За вільним вибором	422,00	550,00	455,00	
2.3. Кейтерінг	111,00	250,00	125,00	
3. Доходи від реалізації продукції послуг харчування ЗРГ, тис. грн:				
3.1. Сніданок				
3.2. За вільним вибором	1639,72	5850,65	3538,08	11028,46
3.3. Кейтерінг	116,55	588,00	248,06	952,61
Разом доходи від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн	1639,72	5850,65	3538,08	11028,46

*Вартість сніданку буде включена в вартість номеру

У проектованому готелі «Алектор» надаватимуться послуги: аніматора, організація event-сервісу, Spa-центру та фітнес-центру. Відвідування тренажерної зали для проживаючих у готелі буде безкоштовним. Планування операційних доходів від надання додаткових послуг здійснюється за плановою чисельністю споживачів, кількості послуг та їх ціною (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Планування обсягу доходів від реалізації додаткових послуг

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
1. Планова кількість рекреаційних послуг (стандартний пакет)	6476	11819,5	9720	28015,5
2. Структура додаткових послуг %				
Послуги фітнес-центра	5	20	15	
Послуги Spa-центру	10	30	20	

Послуги Аніматора	5	25	10
-------------------	---	----	----

Продовження таблиці 3.6

Показники	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
3. Кількість додаткових од.				
Послуги фітнес-центра	324	3000	1890	5214
Послуги Spa-центру	648	4500	2520	7668
Послуги Аніматора	324	3750	1260	5334
4. Середньозважена ціна додаткових послуг, грн				
Послуги фітнес-центра	45	55	50	
Послуги Spa-центру	180	200	150	
Послуги Аніматора	40	60	50	
5. Доходи від реалізації додаткових послуг, тис. грн				
Послуги фітнес-центра	14,6	165,0	94,5	274,1
Послуги Spa-центру	116,6	900,0	378,0	1394,6
Послуги Аніматора	13,0	225,0	63,0	301,0
6. Разом: доходи від реалізації платних рекреаційних послуг, тис. грн	144,1	1290,0	535,5	1969,6

Планування операційних доходів від надання інших платних додаткових послуг здійснюється за умови, що їх доля в доході від операційної діяльності 7% для трьохзіркового готелю.

Таблиця 3.7

Планування обсягу операційних доходів готелю «Алектор»

Види доходів	Міжсезоння	Високий сезон	Сезон	Разом
Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення, тис. грн	5516,00	16610,48	10486,80	32613,28
Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ, тис. грн.	1639,72	5850,65	3538,08	11028,46
Доходи від реалізації платних рекреаційних послуг, тис. грн	144,1	1290,0	535,5	1969,6
Разом: основні операційні доходи, тис. грн.	7299,81	23751,13	14560,38	45611,32
Операційні доходи від інших господарських підрозділів, тис. грн.	510,99	1662,58	1019,23	3192,79
Разом: операційні доходи готелю, тис. грн.	7810,80	25413,71	15579,61	48804,11

Отже, операційні доходи готелю 3* «Алектор» на 2019 рік складають 48804,11 тис.грн.

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом [53]. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Для виконання розрахунків використано дані з розділу 2 та оцінена вартість основних засобів, об'єднаних за видами: будівлі, споруди, машини, обладнання, транспортні засоби, меблі, інші. Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів готелю «Алектор» на 135 місць узагальнені в таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Обґрунтування складу та вартості основних засобів

Вид основних засобів розміщення та інших необоротних активів	Первісна вартість основних засобів та інших необоротних активів, тис.грн
1.Будівлі і споруди	475973,03
2. Передавальні пристрої	999,54
3. Машини та обладнання, у т.ч:	797,25
3.5. Вимірювальні прилади	36,79
3.6. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади	542,61
3.7. Телефони	16,66
4.Транспортні засоби	1999,09
5. Інструменти, прилади, інвентар	19,99
6.Меблі	257,03
7.Інші	13,33
Разом	480655,32

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів готель «Алектор» узагальнені в таблиці 3.9 [53].

Таблиця 3.9

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів на 2019 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	475973,03	30	15865,77
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	4648,97	5	929,79

Продовження таблиці 3.9

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
3. Інші	33,32	4	8,33
Амортизація основних засобів	480655,32		16803,89

Отже, сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу готельного господарства складає 16803,89 тис. грн. на рік.

Оплата праці

Наступним етапом економічного обґрунтування створення готелю є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Високий рівень якості обслуговування та оптимізація витрат на утримання трудових ресурсів забезпечуються необхідною кількістю і структурою персоналу готелю.

Поставлені завдання реалізують при розробленні плану з праці на підприємстві, який складається з планування: чисельності персоналу та складання штатного розпису, фонду оплати праці.

При плануванні чисельності персоналу повинен бути визначений його якісний склад (рівень кваліфікації, освіти). При обґрунтуванні середньооблікової чисельності персоналу, що визначається за нормами обслуговування ($Ч_{сп}$), використовують формулу 3.3 [1]:

$$Ч_{сп} = Q_p / H_{обс} * K_{зам} \quad (3.3)$$

де Q_p - об'ємні параметри об'єкта обслуговування;

$H_{обс}$ - норма обслуговування;

$K_{зам}$ - коефіцієнт заміщення.

Чисельність номерів готель «Алектр» розраховуємо у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок чисельності pokojівок готелю «Алектор»

Категорія і місткість номера	Одночасна кількість номерів	Норма обслуговування номерів у першу зміну	Явочна чисельність pokojівок			Середньооблікова чисельність pokojівок
			у I зміну	у II зміну	на добу	
Апартамент	1	4,5	0,22			
Люкс	3	4,5	0,67			
Номер I категорії одномісний	17	6,5	2,62			
Номер I категорії двомісний	54	6,5	8,31			
Номер I категорії для маломобільних груп населення	1	6,5	0,15			
Разом	76		12	3	15	16

За результатами розрахунку планової чисельності персоналу підприємства складено штатний розпис готелю 3*. Згідно [листу Мінпраці України № 162/06/187-07 від 27.06.2007](#), штатний розпис - це документ, що встановлює для даного підприємства, установи, організації структуру, штати та посадові оклади працівників. А затвердження керівником підприємства штатного розпису здійснюється шляхом видання спеціального локального нормативного акту (наказу), який визначатиме кількість працівників кожної професії з розподілом штатних одиниць по структурних підрозділах підприємства (таблиця 3.11).

Таблиця 3.11

Посадова структура зі штатного розпису готелю 3*«Алектор»

№ п/п	Посада	Код професії за ДК 003:2010	Кількість посадових одиниць
1	2	3	4
	Генеральна адміністрація		
1	Директор	1210.1	1
2	Заступник директора	1210.1	1
3	Секретар керівника	3431	2
4	Головний інженер	1221.2	1
	Відділ роботи з персоналом (відділ кадрів)		
5	Інспектор з кадрів	2412.2	2
	Бухгалтерія		

Продовження таблиці 3.11

1	2	3	4
6	Головний бухгалтер	1231	1
7	Бухгалтер-касир	2411.2	2
	Служба організації приймання та розміщення		
8	Начальник служби організації прийому та розміщення	4222	1
9	Черговий адміністратор/ ресепшійоніст	4222	2
10	Швейцар	9152	2
11	Гардеробник	9152	1
12	Покоївка	5142	16
13	Прибиральник службових приміщень	9132	1
14	Агент з бронювання	3415	1
	Служба ремонтно-енергетичного обслуговування		
15	Начальник відділу	1221.2	1
16	Майстер	2149.2	1
	Відділ матеріально-технічного постачання		
17	Товарознавець	3419	1
18	Комірник	9411	1
	Ресторанне господарство		
	Виробничий персонал		
19	Завідувач виробництвом	1225	1
20	Кухар	5122	14
21	Мийник посуду	8221	2
	Працівники торговельної зали ресторану		
22	Офіціант	5123	6
23	Бармен	5123	2
	Працівники фреш-бару		
24	Бармен	5123	2
	Виробничо-технічна служба		
25	комірник камери схову	7422	1
26	Працівник служби інформаційного забезпечення	7422	1
	Служба організації додаткових послуг		
27	Адміністратор	4222	1
28	Перукар-візажист	2452.2	2
29	Манікюрниця	5141	2
30	Тренер-інструктор	3475	1
31	Робітник каси театральних квитків, на транспорт та суванірної лавки	4211	3
32	Дитячий аніматор	4222	2
	Допоміжний персонал		
33	Прибиральник території	9132	1
34	Водій	8322	1
35	Медсестра	1229.5	1
36	Кастелянша	9411	1
37	Працівник пральні	9132	1

На основі штатного розпису персоналу готелю 3* «Алектор» та за результатами розрахунку сплановано фонд оплати праці працівників на 2019 рік, див. дод. Щ [54].

У таблиці 3.12 наведено визначений обсяг преміального фонду готельного комплексу на рік.

Таблиця 3.12

Преміальна частина фонду оплати праці готельного комплексу на місяць

Групи працівників	Плановий розмір основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий розмір премій на рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	84,75	25	21,19
основний операційний персонал	332,61	35	116,41
Допоміжний персонал	26,65	15	4,00
Разом за місяць, грн./міс.	444,01	-	141,60
Разом за плановий рік, тис.грн./рік	5,33	-	1 699,19

Розрахунок планового фонду оплати праці готелю передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат і за рахунок прибутку(табл. 3.13).

Таблиця 3.13

Фонд оплати праці у готельного комплексу на 2019 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	444,0
Місячний фонд додаткової заробітної плати	141,60
Разом місячний фонд оплати праці	585,6
Річний фонд основної заробітної плати	5328,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	1699,2
Разом річний фонд оплати праці	7027,4

Наступним етапом є узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для готелю (табл. 3.14).

Таблиця 3.14

План з праці готель «Алектор»

Показники	У розрахунку на 2019 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	77

у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	9
Продовження таблиці 3.14	
Показники	У розрахунку на 2019 рік
основний (операційний) персонал, осіб	63
допоміжний персонал, осіб	5
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	5328,2
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	1017,00
основний (операційний) персонал, осіб	3991,36
допоміжний персонал, осіб	319,80
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	1699,2
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	254,25
основний (операційний) персонал, осіб	1396,97
допоміжний персонал, осіб	47,97
Фонд оплати праці, усього, тис. грн.	7027,4
у т. ч. адміністративно- управлінський персонал, осіб	1271,25
основний (операційний) персонал, осіб	5388,33
допоміжний персонал, осіб	367,77
Структура фонду оплати праці:	
основна заробітна плата, %	75,8
додаткова заробітна плата, %	24,2

Отже, загальний фонд оплати праці бутік-готелю склав 7027,4 тис. грн.

Витрати

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом. Витрати діяльності становлять вихідну базу при формуванні ціни продукції (товарів, послуг), безпосередньо впливають на прибуток підприємства, рентабельність, формування засобів фінансових ресурсів [1].

При обґрунтуванні бізнес-плану створення готелю розроблено такі планові показники поточних витрат діяльності:

- планові операційні витрати за калькуляційними статтями;
- річну суму поточних витрат готелю.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку.

Стаття 1. Планування витрат на закупівлю сировини, продуктів, закупівельних товарів ЗРГ при готелі на плановий рік – 15350,92 тис.грн (дод. Ю).

Стаття 2. Витрати на оплату праці розраховано у таблиці 3.15 – 7027,4 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 1651,43 тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування розраховані у таблиці 3.10 – 16803,89 тис.грн.

Стаття 5. Витрати на опалення приміщень, на електроенергію, на водопостачання та каналізацію плануються відповідно до Закону України «Про житлово-комунальні послуги». Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення проводимо в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок витрат на ресурсне забезпечення готель «Алектор»

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
Електроенергії	97163	1,85	179,75
Опалення	436,37	1435	626,19
Гаряча вода	14219,59	16,8	238,89
Холодна вода	7391,25	76,21	563,29
Разом			1608,12

Також плануються відрахування до ремонтного фонду – 1 % доходу, загальна сума витрат за статтею = 2096,16 тис. грн.

Стаття 6. За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. За чинним законодавством на ЗРГ покладено обов'язки по забезпеченню робітників санітарним та спеціальним одягом.

Норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу для адміністративно-управлінського персоналу складають 1 стандартний комплект,

для оперативно-виробничого персоналу – 2 комплекти у розрахунку на рік (табл. 3.16).

Таблиця 3.16

Розрахунок суми зносу спеціального одягу персоналу у готель «Алектор»

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	9	1	2600	23,40
Оперативно-виробничий персонал	63	2	1650	207,90
Разом				231,3

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю на плановий рік проводимо у таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Розрахунок суми зносу інвентаря, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів готелю «Алектор» на плановий рік

Назва	К-ть місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	В-ть одиниці, грн	Вартість інвентарю, тис.грн
Постільна білизна	135	3	405	1500	607,5
Рушники, у тому числі					
Розмір 80x160	135	3	405	150	60,8
Розмір 80x80	135	3	405	120	48,6
Розмір 40x40	135	3	405	90	36,5
Халати	135	2	270	500	135,0
Капці	135	2	270	120	32,4
Порцеляновий посуд	145	3	435	85	37,0
Столові набори	145	2	290	120	34,8
Скляний посуд	145	4	580	45	26,1
Інший посуд	145	2	290	65	18,9
Серветки для закладів ресторанного	145	3	435	30	13,1

господарства					
Скатертини для столів	145	3	435	120,5	52,4
Разом					1102,9

Загальна сума витрат за статтею = 1393,69 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів – непередбачено.

Стаття 8. Податки, збори та інші обов’язкові платежі на місяць: ліцензія на продаж алкогольних напоїв – 11 тис. грн. (одноразово), фіскальні апарати та їх обслуговування – 6,5 тис.грн., патент на здійснення торговельної діяльності – 2,5 тис.грн., медична ліцензія на Spa-послуги – 8,0 тис.грн. (одноразово), збір за місця для паркування – 1,8 тис.грн., збір за першу реєстрацію транспортного засобу – 0,9 тис.грн. (одноразово), дозвіл на розміщення об’єкта зовнішньої реклами – 3,8 тис.грн. Витрати за статтею склали – 20,8 тис.грн [55].

Стаття 9. Розраховується, виходячи із кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу.

Витрати на паливо: $(2 \cdot 150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 35) / 1000 = 352,8$ тис. грн.

Стаття 10. Витрати на охорону визначаємо в обсязі 0,06% доходу готелю: 27,37 тис. грн.

Стаття 11. Матеріали об’єктів оздоровчо-рекреаційного призначення приймаємо за розрахунком на рівні 14,00 тис. грн. на рік.

Стаття 12. Інші адміністративно-управлінські витрати готелю не плануємо.

Стаття 13. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів; поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 10% від постійних витрат готелю – 1824,58 тис. грн.

Стаття 14. Розраховувати не будемо, оскільки витрати цієї статті не плануються.

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності готелю та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати (табл. 3.18). Результати розподілу операційних витрат на умовно-постійні та умовно-змінні використовуються в процесі застосування програмно-цільового методу планування і прогнозування витрат та прибутків підприємства на найближчі роки.

Таблиця 3.18

Зведений кошторис операційних витрат готель «Алектор»

Номер статті	Калькуляційна статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	2	3	4
1.	Собівартість продукції власного виробництва та покупних товарів ЗРГ готелю	15350,92	ЗВ
2.	Витрати на оплату праці	7027,35	ЗВ
3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1651,43	ЗВ
4.	Амортизаційні відрахування	16803,89	ПВ
5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2096,16	ЗВ
6.	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1393,69	ПВ
7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	0,00	ПВ
8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	20,80	ПВ
9.	Витрати на транспортування	352,8	ЗВ
10.	Витрати на охорону	27,37	ПВ
11.	Витрати матеріалів об'єктів рекреаційного призначення	14,00	ЗВ
12.	Інші адміністративно-управлінські витрати		ЗВ
13.	Інші поточні витрати діяльності	1824,58	ПВ
14.	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	46562,99	
	У тому числі: умовно-змінні	28317,24	
	умовно-постійні	18245,75	

Отже, поточні витрати готелю на 135 місць, складають 46562,99 тис. грн.

Прибуток

При формуванні прибутку враховуються всі аспекти господарської діяльності готель у м. Очаків, рівень використання основного капіталу, технологія обладнання, організація надання послуг, праці і конкурентоздатність. Прибуток – це абсолютна величина, що відображає результати зниження собівартості і зростання обсягу надання послуг. Реалізовані (надані) послуги є одним з показників планування, оцінки господарської діяльності готельного комплексу та основних джерел доходів, що надходять до нього [1,48].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний прибуток (дохід), точка беззбитковості. Маржинальний прибуток готельного комплексу (сума покриття, прибуток бруто) – це різниця між доходами закладу (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат.

Маржинальний прибуток повинен бути достатнім для фінансування постійних витрат та утворення чистого прибутку (табл. 3.19).

Таблиця 3.19

Планування маржинального прибутку готель «Алектор» на 2019 рік

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення, тис. грн
1. Доходи операційної діяльності, у тому числі:	табл. 3.8	48804,1
1.1. Дохід від реалізації послуг з тимчасового розміщення	табл. 3.8	32613,3
1.2. Дохід від реалізації послуг харчування ЗРГ	табл. 3.8	11028,5
1.3. Інші операційні доходи	табл. 3.8	3192,8
2. Податок на додану вартість	20%	9760,8
3. Чистий дохід	рядок 1 – рядок 2	39043,3
4. Умовно-змінні витрати, у тому числі:	3.18	28317,2
4.1. Собівартість продукції ЗРГ	3.18	15350,9
4.2. Інші змінні витрати	3.18	12966,3
5. Маржинальний прибуток	рядок 3 – рядок 4	10726,1
6. Постійні витрати	3.18	18245,8
7. Прибуток (збиток)	рядок 5 – рядок 6	-7519,7

Механізм формування та розподілу прибутку встановлюється на основі чинного законодавства – Податкового кодексу України, Положень про організацію бухгалтерського обліку.

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу готельного господарства. Цільовий прибуток готель «Алектор» на плановий рік розраховуємо у таблиці 3.20.

Таблиця 3.20

Цільовий прибуток готель «Алектор»

Показник	Значення на 2019 р.	Розрахунок
Операційні доходи готелю, тис. грн		48804,1
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %		13%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн		6344,5

Можливий прибуток розраховується виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Планування основних результатів діяльності готель «Алектор», наведено у таблиці 3.21.

Таблиця 3.21

Основні результати діяльності готель «Алектор» на 2019 рік

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Розрахунок, тис. грн
1	Доходи від операційної діяльності	табл. 3.19	48804,1
2	Умовно-змінні витрати	табл. 3.19	28317,2
3	Умовно-постійні витрати	табл. 3.19	18245,8
4	Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	табл. 3.19	-7519,7
5	Податок на прибуток	18%	-1353,5
6	Чистий прибуток можливий	п. 4 – п. 5	-6166,1
7	Рентабельність операційної діяльності, %	(рядок 6/рядок 1) *100	-12,6
8	Чистий прибуток цільовий	табл. 3.20	6344,5
9	Чистий прибуток плановий	Обирають між необхідним та можливим за системою діагностики	-6166,1

Аналізуючи таблиці 3.18 бачимо, що можливий прибуток менший за необхідний, в перший рік функціонування закладу.

3.5. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності готельного комплексу упродовж наступних одинадцяти років [1,49].

Для проектуваного готель «Алектор» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж одинадцяти років планується в обсязі 7 % річних.

Планування поточних витрат передбачає визначення окремо планових змінних та постійних витрат. Планові змінні витрати розраховуються через їх рівень у доходах від операційної діяльності (приймаємо на весь плановий період рівень змінних витрат I-го року створення – 61%). Планові постійні витрати визначаємо як сталу величину - 18245,75 тис. грн.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величина, що дорівнює розміру амортизації у попередній рік експлуатації об'єкта. Для проектуваного готельного комплексу розмір амортизаційних відрахувань – 16803,89 тис. грн.

Планування чистого прибутку здійснюємо прямим методом – як різницю між запланованими доходами, витратами та податком на прибуток (табл. 3.22).

Таблиця 3.22

Основні результати діяльності готелю «Алектор»

Рік	Чистий дохід від реалізації продукції (товарів, робіт, послуг)		Змінні витрати тис.грн	Рівень змінних витрат, %	Постійні витрати, тис. грн	Фінансовий результат до оподаткування	Чистий прибуток, тис. Грн
	тис.грн	Середньмісячні терміни зростання, %					
1	2	3	4	5	6	7	8
1-й	39043,29	7	28317,24	61	18245,75	-7519,70	-6166,15
2-й	41776,32	7	25483,56	61	18245,75	-1952,99	-1601,45
3-й	44700,66	7	27267,41	61	18245,75	-812,49	-666,24
4-й	47829,71	7	29176,12	61	18245,75	407,84	334,43
5-й	51177,79	7	31218,45	61	18245,75	1713,59	1405,14
6-й	54760,24	7	33403,74	61	18245,75	3110,74	2550,81

7-й	58593,45	7	35742,01	61	18245,75	4605,70	3776,67
8-й	62694,99	7	38243,95	61	18245,75	6205,30	5088,34
9-й	67083,64	7	40921,02	61	18245,75	7916,87	6491,83
10-й	71779,50	7	43785,49	61	18245,75	9748,25	7993,57
11-й	76804,06	7	46850,48	61	18245,75	11707,83	9600,42

Продовження таблиці 3.22

1	2	3	4	5	6	7	8
12-й	82180,35	7	50130,01	61	18245,75	13804,58	11319,76
13-й	87932,97	7	53639,11	61	18245,75	16048,11	13159,45
14-й	94088,28	7	57393,85	61	18245,75	18448,68	15127,92
15-й	100674,46	7	61411,42	61	18245,75	21017,29	17234,18
16-й	107721,67	7	65710,22	61	18245,75	23765,70	19487,88
17-й	115262,19	7	70309,94	61	18245,75	26706,50	21899,33
18-й	123330,54	7	75231,63	61	18245,75	29853,16	24479,59
19-й	131963,68	7	80497,85	61	18245,75	33220,08	27240,47
Разом	1459397,81		894733,49		346669,26	217995,05	178755,94

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності. Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Чистий приведений дохід – це різниця між приведеним до теперішньої вартості суми чистого грошового потоку за період експлуатації інвестиційного проекту та сумою інвестованих витрат на його реалізацію.

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у таблиці 3.23.

Таблиця 3.23

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Рік	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибуток за проектом по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	480655,32	10637,74	10637,74	10532,42	
2		15202,44	25840,19	15051,92	
3		16137,65	41977,83	15977,87	
4		17138,32	59116,15	16968,63	

5		18209,03	77325,18	18028,75	
6		19354,70	96679,88	19163,07	
7		20580,56	117260,45	20376,79	
8		21892,23	139152,68	21675,48	
9		23295,73	162448,41	23065,07	

Продовження таблиці 3.23

10		24797,46	187245,86	24551,94	
11		26404,32	213650,18	26142,89	
12		28123,65	241773,83	27845,20	
13		29963,34	271737,17	29666,67	
14		31931,81	303668,98	31615,65	
15		34038,07	337707,05	33701,06	
16		36291,77	373998,81	35932,44	
17		38703,22	412702,04	38320,02	
18		41283,48	453985,52	40874,74	
19		44044,36	498029,88	43608,28	
Разом	480655,32	498029,88		493098,89	12443,57

Капітальні витрати на будівництво та оснащення становлять 479955,88 тис. грн, чистий приведений дохід на 12 рік діяльності готелю складає 57381,20 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

Індекс дохідності дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім дисконтованим грошовим потоком за проектом [1]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{KГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.7)$$

де,

- ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;
- КГП – кумулятивний грошовий потік.

Якщо значення індексу дохідності менше чи дорівнює одиниці, незалежний інвестиційний проект не повинен реалізовуватися, у зв'язку з тим, що не може принести додаткових інвестиційних доходів. Тобто для реалізації може бути прийнятим лише той інвестиційний проект, який має індекс дохідності якомога більший за одиницю. Індекс дохідності дорівнює:

$$ID = 493098,89 / 480655,32 = 1,03$$

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль. Він не дає можливість повною мірою оцінити увесь зворотний грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й

амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту (формула 3.8) [1]:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \times 100\%, \quad (3.8)$$

де,

- IP - індекс рентабельності інвестиційного проекту;
- ЧП - середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;
- ІВ - інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом.

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховується таким чином:

$$ЧП = 178755,94 / 19 = 9408,21 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 9408,21 / 480655,32 \times 100 = 6,0 \%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 6,0%.

Період окупності являє собою один із найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту:

$$ПО = 480655,32 / (493098,89 / 19) = 18,5 \text{ років}$$

Показник періоду окупності для готель «Алектор» на 135 місць м. Очаків визначено дисконтованим методом і становить 18,5 років.

Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідає середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект готелю 3* на 135 місць у м. Очаків Миколаївської обл.». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

В розділі 1 «Концепція. Організація. Сервіс» обґрунтовано необхідність проектування готелю 3* в м. Очаків. Місто розташоване на північному березі Дніпро-Бузького лиману за 59 км на південний захід від Миколаєва (автошлях Т 1513) та за 35 км від автодороги Миколаїв – Одеса (східніше 67 км від Одеси).

Для проектованого готелю 3* на 135 місць у м. Очаків Миколаївської області обрано вільну від забудови територію, яка знаходиться по вулиці Курортна 31/2.

Згідно історичної довідки м. Очаків знаходиться неподалік грецької колонії Алектор, відповідно до цього для готелю 3* на 135 місць у м. Очаків Миколаївської області запропоновано назву – «Алектор».

Станом на вересень 2018 р. у м. Очаків функціонують 13 закладів готельного господарства, згідно маркетингових досліджень прямі конкуренти готелю 3* на 135 місць: готель «Форт Геліос», ДП Санаторій «Очаків», база відпочинку «Троянда».

Основним споживачем готельних послуг міста є туристи, які перебувають в м. Очаків Миколаївської області з туристичною метою та мешканці міста для відпочинку.

Під час розроблення концептуального рішення готелю 3* «Алектор» було обрано блочний спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень, оскільки він є економічним при будівництві та технічній експлуатації.

Житлова частина готелю 3* «Алектор» складається із 76 номерів, із загальною місткістю – 135: 1 номер апартамент, 3 номери люкс, 54 номери

стандарт одномісний, 17 номерів стандарт двомісний та 1 номер для маломобільних груп населення.

Послуги харчування в готелі «Алектор» 3* на 135 місць, що проектується, надаватимуться у ресторані вищого класу грецької кухні «Taverna» на 120 місць та фреш бару при фітнес студії.

В готелі спроектовано приміщень для дитячого відпочинку: ігрова зона для дітей, кімната для перегляду мультфільмів, кімната для проведення театральних постановок, в готелі буде широкий виріб велнес, СПА та фітнес послуг: дитячий фітнес, йога, групові заняття для дорослих, індивідуальні заняття в тренажерному залі, масаж, водні процедури

В готелі 3* «Алектор» буде встановлено автоматизовану систему Fideo Front Office, заклад буде підключено до глобальних системах бронювання: Amadeus, Worldspan, та до альтернативної (інтернет) системи бронювання: Hotels24.ua, Booking.com.

В розділі 2 «Архітектура. Дизайн» розраховано загальну площа готелю 3* на 135 місць у м. Очаків Миколаївської області становить 4262 м², площа першого поверху готелю «Алектор» складає 1440 м², із другого по п'ятий поверх – 828 м².

Наведено загальну характеристику ділянки будівництва готелю «Алектор», розраховано площу ділянки під будівництво закладу – 4050 м², розраховано за укрупненим показником витрати шинку на: електроенергію, опалення та воду.

Вартість загально будівельних робіт готелю 3* на 135 місць складає 475973,03 тис. грн. Розроблено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього природного середовища.

В розділі 3 «Ревенью менеджмент» обґрунтовано організаційно-правову форму готелю 3* «Алектор» обрано акціонерне товариство (ПАТ). Розраховано основні економічні показники для функціонування закладу: загальний фонд оплати праці - 7027,35 тис.грн., поточні витрати закладу на плановий рік

складатимуть 46562,99 тис.грн., дохід від операційної діяльності готелю – 48804,1 тис.грн, капітальні витрати проекту: 480655,32 тис.грн.

Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проекту, період окупності готелю «Алектор» – 18,5 років. У розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.1 Готелі/ А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.; за ред. А. А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412с.
2. Мазурок М.Ю. Матеріали III Всеукраїнської науково-практичної конференції «Сучасні тенденції розвитку туризму». - Частина II. Миколаїв: ВП «МФ КНУКІМ», 2015. - 145 с. - С.60-62. Туристична галузь Миколаївщини: сучасний стан та перспективи розвитку
3. Українська Вікіпедія [Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>].
4. Офіційний сайт Очаківська міська рада [Режим доступу: <http://ochakiv-rada.gov.ua/index.php/ochakiv-turistichnij>,].
5. Офіційний сайн Миколаївська обласна державна адміністрація [Режим доступу: <http://www.mk.gov.ua/ua/myko/touri/>]
6. Регіональна доповідь про стан навколишнього природного середовища в Миколаївській області у 2016 році та 2017 році.
7. Офіційний сайт IGotoWorld.com [Режим доступу: https://ua.igotoworld.com/ua/article/1071_ochakov-grad-mezhdu-stepyu-imorem.htm]
8. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Booking.com B.V. [Режим доступу: <https://www.booking.com/city/ua/ochakiv.uk.html>]
9. Офіційний сайт компанії в області бронювання місць в закладах розміщення Hotels24. [Режим доступу <https://hotels24.ua/uk/Ochakiv/>]
10. Офіційний сайт Архітектурна майстерня Метрополіс [Режим доступу <http://www.am-metropolis.org.ua/uk/arhstyles/68-minimal.html>].
11. Бойко Н.Г., Гопкало Л.М. Организация гостиничного хозяйства: Учебник. - К.: Киев, нац. торг.-экон. ун-т, 2006. - 448 с.

12. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. – К.: Міністерство регіонального розвитку та будівництва України, 2009. – чинний від 01.04.2009 р.
13. Офіційний сайт меблевого магазину IBUD.UA [Режим доступу <https://ibud.ua/ru/c1860-mebel-dlya-gostinits>]
14. Офіційний сайт меблевого магазину Мальви меблі [Режим доступу <http://www.mebli-malvy.com.ua/mebli-dlya-goteliv/>]
15. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
16. Державні будівельні норми України ДБН В.2.2-16-2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
17. Филипповский Е.Е. Економіка і організація готельного господарства /Е.Е. Филипповский, Л.В.Шмарова. – М., 2003. – С. 134
18. Менеджмент туристичної індустрії Школа І.М. Навчальний посібник / За ред. проф. І.М.Школи. - Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2003. - 662 с
19. Мальська М.П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Підручник. 2- вид. перероб. та доп. – К.: Центр учбової літератури, 2012.
20. Кусков А. С. Гостиничное дело – Все о туризме. Учебное пособие. – М.: Дашков и Ко, 2009. – 328 с,
21. Дистрибуція готелів. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.hostels.su>
22. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник / Христо Роглев // Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Кондор, 2009. – 405 с.
23. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. – 2 ге вид., відред. і допов. / А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.
24. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.

25. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
26. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
27. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанный технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. – 240 с.
28. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Летер та ін. - М.: Центр полиграф, 2003. - 210 с.
29. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 360 с.
30. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : практикум / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань ; за ред. д-ра екон. наук, проф. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 264 с.
31. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування , Київ-2013. – 149с.
32. ДБН В.2.5-64:2012 Внутрішній водопровід та каналізація /Київ-2012. – 49с.
33. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
34. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення.
35. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення.
36. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів : постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534).

37. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
38. ДБН А.3.1-3-94. «Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення».
39. Законодавство України про охорону праці : зб. норм. док. : у 3 т. – К. : Основа, 2006.
40. Гандзюк М.П. Основи охорони праці : підруч. для студ. вищ. навч. закл. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський / за ред. М.П. Гандзюка. – 2-ге вид. – К. : Каравела, 2005. – 390 с.
41. Гогіташвілі Г.Г. Основи охорони праці / Г.Г. Гогіташвілі, В.М. Лапін, – Л. : Новий світ-2000, 2005. – 232 с
42. Жидецький В.Ц. Основи охорони праці / В.Ц. Жидецький. – Л. : Афіша, 2004. – 318 с.
43. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень.
44. ДБН В.2.5-28-2006. Природне і штучне освітлення.
45. НПАОП 0.00-1.31-99 Правила охорони праці під час експлуатації електронно-обчислювальних машин
46. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
47. Норми визначення категорій приміщень, будинків та зовнішніх установок за вибухопо- жежною та пожежною небезпекою. НАПБ Б.03.002-2007.
48. Правинг» юридична компанія. Реєстрація (створення) акціонерного товариства: публічного (ПАТ) або приватного (ПрАТ) ресурс]. – Режим доступу Режим доступу: http://praving.kiev.ua/razdel46_ua/razdel48-6.htm
49. Про акціонерні товариства: Закон України від 27.04.2010 №514-VI.
50. Ткаченко Т. І. Економіка готельного господарства і туризму : навч. посіб. / Т. І. Ткаченко, С. П. Гаврилюк. – К., 2005. – 178 с.

51. Король, С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві [Текст]: навч. посіб/ С.Я. Король. – К. : КНТЕУ, 2012. – 354с.
52. Про ціни та ціноутворення : Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
53. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
54. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
55. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
48. Структура вартості готельного обслуговування, експлуатаційної і повної собівартості послуг розміщення./[Електронний ресурс] – Режим доступу:<http://buklib.net/books/25298/>
49. Быстров С.А.. Финансовый менеджмент в туризме. – СПб.: «Издательский дом Герда», 2008. – 240 с.

ДОДАТКИ

Додаток А стаття

Додаток Б

Анкета

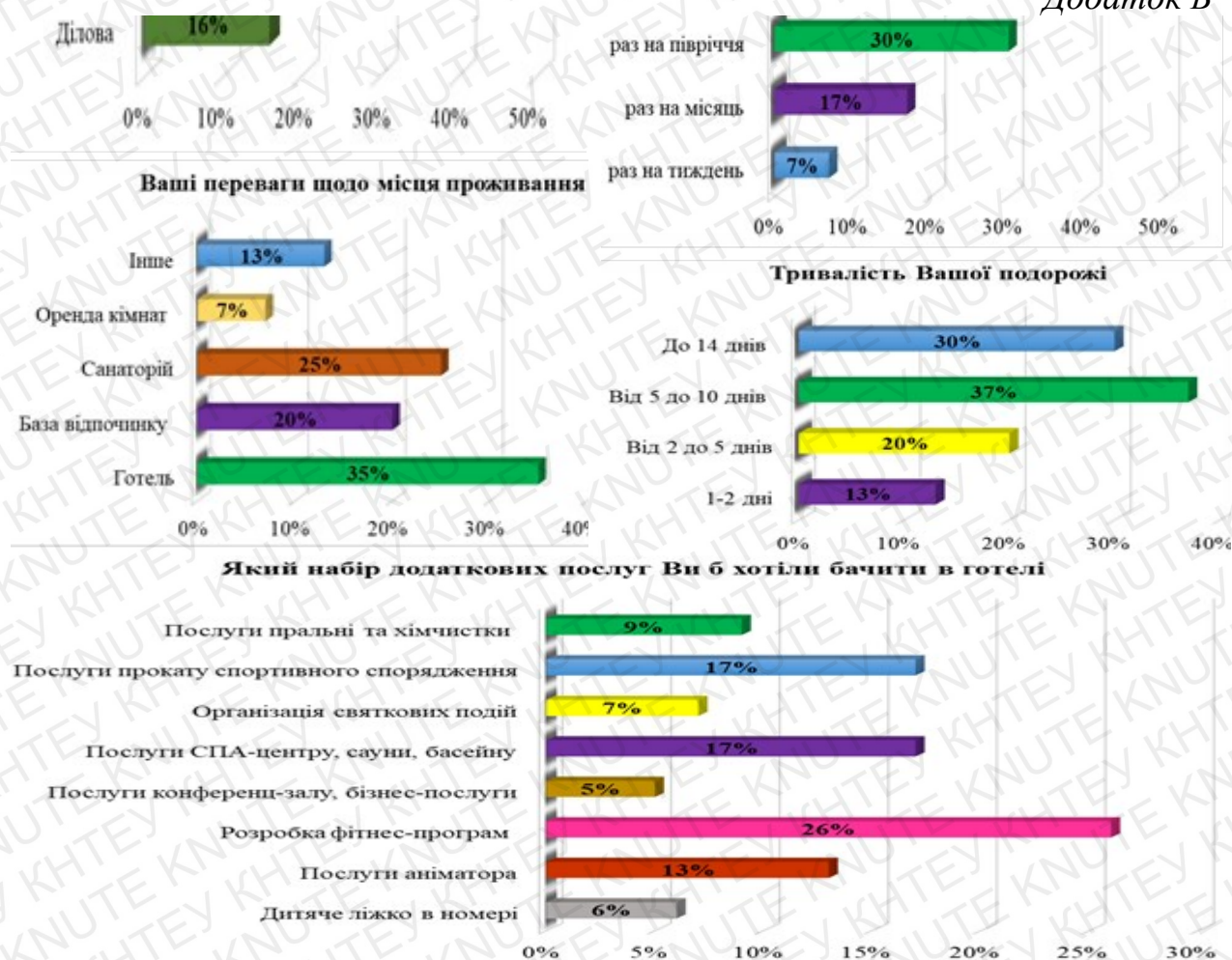
Добрий день!

Ми будемо дуже вдячні, якщо Ви відповісте на питання нашої анкети, яка на нашу думку, допоможе покращити якість обслуговування.

Інформація, надана Вами в анкеті, дозволить нам визначити коло найбільш суттєвих проблем, які виникають у відвідувачів готелю.

№ з/п	Питання	Можливі відповіді
1	Ваш вік?	▪ 18-30 років ▪ 30-40 років ▪ 40-50 років ▪ 50-60 років
2	Ваша стать?	▪ Чоловіча ▪ Жіноча
3	Мета перебування в м. Очаків Миколаївської області ?	▪ Ділова ▪ Туристична ▪ Оздоровча
4	Якому типу відпочинку Ви надасте перевагу?	▪ Культурно-пізнавальний ▪ Активно-спортивний ▪ Сімейний
5	Ваші переваги щодо вибору місця проживання у м. Очаків Миколаївської області?	▪ Готель ▪ База відпочинку ▪ Санаторій ▪ Оренда кімнат ▪ Інше
6	Як часто Ви подорожуєте?	▪ раз на тиждень ▪ раз на місяць ▪ раз на півріччя ▪ раз на рік
7	Тривалість вашої подорожі?	▪ 1-2 дні ▪ Від 2 до 5 днів ▪ Від 5 до 10 днів ▪ До 14 днів
8	Який набір додаткових послуг Ви б хотіли бачити в готелі?	▪ Дитяче ліжко в номері ▪ Послуги аніматора ▪ Розробка фітнес-програм ▪ Послуги конференц-залу, бізнес-послуги ▪ Послуги СПА-центру, сауни, басейну ▪ Організація святкових подій ▪ Послуги прокату спортивного спорядження ▪ Послуги пральні та хімчистки

Додаток В



Результати анкетного опитування

Додаток Г

Перелік оснащення і меблів та площа, яку вони займають у готелі 3*

«Алектор»

Найменування обладнання	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа, м ²
1	3	4	5
Апартамент			
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	1400x2050x2220	2,87
Туалетний столик	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	2	508x558x428	0,55
Шафа	1	600x1770x2090	1,06
Стілець	2	380x390x960	0,29
Телевізор	1	7454x4422x690	-
Всього			S _{кор} = 5,2
Житлова кімната			
Шафка під TV	1	820x820x680	0,67
Телевізор	1	7454 x 4422 x 690	-
Диван	1	3340x950x900	3,17
Кавовий столик	1	650x450x450	0,29
Всього			S _{кор} =4,13
Кабінет			
Стіл комп'ютерний	1	1150x400x750	0,44
Стілець комп'ютерний	1	720x670x1160	0,48
Крісло	2	930x980x810	1,82
Всього			S _{кор} =2,74
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Ванна	1	1700x700x385	1,19
Душова кабіна		890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Всього			S _{кор} =2,65
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x420x520	0,24
Вішалка для одягу	1	800x330x1900	0,26
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Всього			S _{кор} =1,58
Люкс			
Житлова кімната			
Ліжко	1	1400x1900x2220	2,66
Туалетний столик	1	1200x365x1610	0,43
Тумбочка	2	508x558x428	0,55
Шафа	1	600x1770x2090	1,06
Телевізор	1	7454x4422x690	-
Стілець	2	380x390x960	0,29
Всього			S _{кор} =4,99

Продовження додатку Г

1	3	4	5
Житлова кімната			
Диван	1	1920x1230x920	2,4
Крісло	2	880x700x900	1,23
Кавовий столик	1	650x450x450	0,29
Всього			$S_{\text{кор}}=3,92$
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	890x890x1850	0,79
Сушка для рушників	1	800x500	-
Всього			$S_{\text{кор}}=1,46$
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	1	800x330x1900	0,26
Шафа	1	1200x900x2400	1,08
Всього			$S_{\text{кор}}=1,58$
Житлова кімната			
Ліжко односпальне	1	700x2000x970	1,4
Тумбочка	1	508x558x428	0,28
Телевізор	1	7454x4422x690	-
Шафа	1	570x1000x2350	0,57
Стілець	1	380x390x960	0,14
Комп'ютерний стіл	1	1150x400x750	0,44
Всього			$S_{\text{кор}}=2,83$
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	800x800x2150	0,64
Сушка для рушників	1	800x500	-
Всього			$S_{\text{кор}}=1,31$
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	1	800x330x1900	-
Шафа	1	480x580x2165	0,28
Всього			$S_{\text{кор}}=0,52$
Житлова кімната			
Ліжко двоспальне	1	1400x1940x700	2,7
Тумбочка	2	508x558x428	0,28
Телевізор	1	7454x4422x690	-
Шафа	1	420x965x2030	0,41
Стілець	1	380x390x960	0,29
Комп'ютерний стіл	1	1150x400x750	0,44
Всього			$S_{\text{кор}}=4,12$
Санітарний вузол			
Унітаз	1	860x375x698	0,31
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	800x800x2150	0,64

Продовження додатку Г

1	3	4	5
Сушка для рушників	1	<u>800x500</u>	-
Всього			$S_{\text{кор}} = 1,31$
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	1	800x330x1900	-
Шафа	1	480x580x2165	0,28
Всього			$S_{\text{кор}} = 0,52$
Житлова кімната			
Кровать механічна	1	950x2100x490	1,9
Ліжко односпальне	1	700x2000x970	1,4
Тумбочка	2	508x558x428	0,28
Телевізор	1	7454x4422x690	-
Шафа	1	420x965x2030	0,41
Стілець	1	380x390x960	0,29
Комп'ютерний стіл	1	1150x400x750	0,44
Всього			$S_{\text{кор}} = 4,72$
Санітарний вузол			
Унітаз підвісний для інвалідів	1	360x700x600	0,25
Поручень	1	висота 850	-
Умивальник	1	800x450x165	0,36
Душова кабіна	1	900x900x1850	0,81
Стул для душа	1	510x360x420	0,18
Сушка для рушників	1	<u>800x500</u>	-
Всього			$S_{\text{кор}} = 1,6$
Передпокій			
Тримач для сумок	1	600x 420x 520	0,24
Вішалка для одягу	1	800x330x1900	-
Шафа	1	480x580x2165	0,28
Всього			$S_{\text{кор}} = 0,52$

Види та характеристика велнес, СПА та фітнес послуг

Назва послуги	Характеристика	Тривалість, хв.
ДИТЯЧИЙ ФІТНЕС		
Swimming Kids	Універсальну і максимально повне тренування всього опорно-рухового апарату, дає навантаження для розвитку всіх груп м'язів	20 хв.
Acrobatics Kids	Вправи на силу, спритність, стрибучість, балансування. Комплекс спеціальних фізичних вправ пов'язаних зі збереженням рівноваги і обертанням тіла з опорою і без опори. Стрибки, колеса, переكاتи, містки, берізки і стійки на руках, для формування гнучкості, спритності і координації рухів	25 хв.
Pilates Kids	Пілатес немає змагань, але сильне збалансоване тіло і вміння ним користуватися поліпшить результат в будь-якому виді спорту і дозволить уникнути травм, а вміння концентруватися і контролювати свої дії, поселить в дитині впевненість у собі і збереже нервову систему	30 хв.
ГРУПОВІ ТРЕНУВАННЯ		
Pump It	Силове тренування з використанням штанги, спрямована на опрацювання всіх основних м'язових груп. Підходить для будь-якого рівня підготовленості.	55 хв.
Gamping Power	Силове тренування зі скакалкою, дає хороше навантаження серцю і судинам, підвищує витривалість, спалює зайві калорії і дарує море позитивних емоцій. Тренування складається не тільки з стрибків на скакалці але і з силових вправ, і все це - при мінімальних затратах часу	55 хв.
Cocktail Power	Інтервальна тренування з використанням різного фітнес обладнання для тренування серцево-судинної системи, зміцнення м'язів, суглобів, зв'язок, поліпшення конституції тіла.	55 хв.
Yoga	Спеціально розроблені комплекси Хатха-йоги, які нормалізують психоемоційний стан в цілому, що складаються з вправ, що розвивають баланс і концентрацію, що підвищують силу і гнучкість. Комплекси лікувальних вправ (асан) і динамічних зв'язок (Віньяса), що ведуть до стану здоров'я і гармонії	120 хв.
Dao-Yin	Тайцзи - це набір рухів, що сприяє загальному оздоровленню, зміцненню організму, який подовжує молодість	90 хв.
Zumba	Ритмічне популі з латиноамериканських, іспанських, африканських танцювальних мелодій і рухів, поєднане з аеробікою. Ця програма є гарною кардіо-тренуванням, що дозволяє худнути, підтримувати форму і моделювати тіло. За рахунок багаторазового повторення вправ, з'єднаних в веселий танець, дається навантаження на м'язи, тренується серцево-судинна і дихальна система, підвищується загальний рівень витривалості організму	55 хв.

Назва послуги	Характеристика	Тривалість, хв.
АЮРВЕДИЧНІ ПРОЦЕДУРИ		
Панчакарма	Панча означає п'ять, карма означає процедура. Ця п'яти етапна процедура очищення покликана скорегувати дисбаланс біоенергій тіла (так званих дош: Вата, Пітта, Капха), щоб привести їх до початкового рівноваги. Набір з п'яти очищувальних процедур або шодханакарм включає в себе блювотну терапію, прийом проносних, клізму, прочищення носа і чистку крові. Дана процедура також має ефект при захворюваннях неврологічного характеру, таких як параліч, артрит, ревматизм, захворювання шкіри і ментальних розладах.	Повний курс займає мінімум 14 днів
Абайанга	Традиційний масаж, що виконується синхронно двома досвідченими фахівцями з Аюрведе за допомогою насиченого екстрактами трав кунжутного масла, також відомий як "масаж в 4 руки". Абайанга покращує загальний стан організму, а також нормалізує сон і покращує зір. Допомагає виводити токсини, очищає організм і забезпечує глибоку релаксацію. Часто використовується в анти вікової терапії.	55 хв.
Шіродхара	Тепле масло з травами тонкою цівкою летиться на лоб, в область третього ока, заспокоює і стимулює розум і тіло. Поряд з відновлювальних і омолоджуючий ефект Шіродхара покращує пам'ять, лікує неврологічні розлади і нормалізує сон і кров'яний тиск.	55 хв.
Піжічіл	Розкішна, що омолоджує процедура, яка полягає в поливанні всього тіла підігрітим маслом з екстрактами трав. При цій процедурі все тіло повільно і ритмічно, з невеликим тиском змащується теплим маслом. Піжічіл покращує імунітет, зволожує суглоби, виводить токсини і покращує гнучкість і рухливість суглобів.	75 хв.
Чурна - Сведана	Після масажу всього тіла, проведеного зі спеціальними маслами з урахуванням переважної доши, на все тіло накладаються теплі компреси з травами, які забезпечують інтенсивне потовиділення, має терапевтичний ефект. Процедура покращує циркуляцію, прискорює виведення токсинів з організму, полегшує м'язові болі і напруга м'язів, лікує ревматизм, артрит і спортивні травми.	55 хв.
Такрадхара	Заспокійлива процедура, в процесі якої прохолодна лікувальна пахта тонкою цівкою летиться на лоб, приносячи полегшення страждають безсонням, депресією, проблемами зі шкірою голови і волоссям, що мають психологічну або стресову основу.	55 хв.
Удвартан	Інтенсивний глибокий сухий масаж усього тіла з трав'яними порошками, стимулюючими волосяні фолікули і допомагають зруйнувати надлишки підшкірного жиру. Дана процедура бореться з ожирінням і виводить токсини. Має тонізуючий ефект і підтягує шкіру.	45 хв.
Мукха Льопа	Протягом багатьох століть Мукха Льопа була невід'ємною частиною ритуалу краси для Індійських жінок. Традиційні трави використовуються для того, щоб очищати, пілінговати,	55 хв.

Продовження додатку Д

Назва послуги	Характеристика	Тривалість, хв.
	тонізувати і, нарешті, зволожувати шкіру. Спеціальна трав'яна маска - Льопа, підготовлена з урахуванням переважної доши, наноситься на обличчя, пробуджуючи внутрішню красу людини.	
Тан Льопа	Процедура стимулює природне очищення і можливості само зцілення організму. Після масажу з лікувальними трав'яними маслами на все тіло накладається трав'яна маска, спрямована на виведення токсинів і насичення організму найважливішими мінералами.	55 хв.
Масаж	Класичний шведський масаж Масаж плюс ароматерапія Дотик Ананд - Ananda Touch (масаж для зняття стресу з шкіри голови, шиї і плечей) Тайський масаж Рефлексотерапія Масаж для пар (розкішне переживання для двох в апартаментах Кама (Kama Suite))	
Водна терапія	Гідротерапевтичних ванна з морськими водоростями Стимулюючий бліц-душ (душ Шарко) Гідромасаж для настройки біоритмів після перельоту через кілька часових поясів Бліц-гідромасаж всього тіла	від 30 хв до 120 хв.
Процедури для тіла	Жасминовий сольовий скраб Детоксикуючий сольовий скраб Грунтовий сольовий скраб Лавандовий сольовий скраб Сольовий скраб з сорго лимонним і імбирний сольовий скраб Сольовий скраб - с'яйво дикої троянди Староіндійське натирання з медом і порошком сандалового дерева	
Обгортання для тіла	Обгортання для тіла з морськими водоростями Давньоіндійська маска для всього тіла	

Додаток Ж

Меню сніданку та розрахунок загальної кількості страв і напоїв

Меню шведського столу	Вихід стандартної порції, г	Вихід порції на одного гостя, г	Загальний вихід страв, г	Кількість стандартних порцій
1	2	3	4	5
Аперитиви				
Лимонад цитрусовий (власного виробництва)	150	50	4800	32
Фреш апельсиновий	150	50	4800	32
Сік мультифруктовий	150	50	4800	32
Вода мінеральна «Моршинська»	200	66	6336	32
Холодні страви				
Салат з телятиною, помідорами та сиром Фета	100	33	3168	32
Салат «Грецький» (помідори, перець болгарський, огірок, фета, оливки, оливкова оляя)	100	33	3168	32
Асорті овочеве (помідори, огірки, перець болгарський, петрушка)	100	33	3168	32
Асорті м'ясне (шинка, хамон, саямі)	75	25	2400	32
Асорті сирне (Фета, Ементаль, Моцарела)	75	25	2400	32
Вершкове масло	15	5	480	32
Молоко	125	31	2976	24
Йогурт класичний	125	31	2976	24
Сир кисломолочний	100	25	2400	24
Сметана	100	25	2400	24
Гарячі страви				
Стейк лосося смажений	100	25	2400	24
Філе куряче запечене із овочами	100	25	2400	24
Сосиски відварні	50	13	1248	25
Овочі відварні (брокалі, цвітна капуста, спаржа)	150	38	3648	24
Вівсяна каша на молоці	150	38	3648	24
Шукшука	80	20	1920	24
Вареникі ліниві	120	30	2880	24
Кус-кус запарений	80	20	1920	24
Кетчуп	25	6	576	23
Гірчиця	10	3	288	29
Сухі сніданки				
Мюслі, вівсяні пластівці, кукурудзяні пластівці	50	13	1248	25
Гранола із зеленої гречки	50	13	1248	25
Родзинки	10	3	288	29
Цукати	10	3	288	29

Продовження додатку Ж

1	2	3	4	5
Асорті із горіхів	10	3	288	29
Мед	10	3	288	29
Солодкі страви				
Пудинг сирний	120	40	3840	32
Вафлі бельгійські	130	42	4032	31
Фруктове асорті (яблука, апельсини, банани, виноград)	100	33	3168	32
Джем із лісових ягід	25	6	576	23
Напої				
Кава чорна	100	33	3168	32
Чай чорний, зелений	200	66	6336	32
Лимон	7	2	192	27
Цукор	15	4	384	26
Вершки пакетовані	15	4	384	26
Молоко гаряче	25	6	576	23
Борошняні кондитерські вироби				
Круасан із шинкою та сиром	45	15	1440	32
Кекс ванільний	50	17	1632	33
Зефір власного виробництва	60	20	1920	32
Хлібобулочні вироби				
Хліб житній	30	10	960	32
Багет із цільноцернового борошна	50	17	1632	33
Булочка європейська	50	17	1632	33

Додаток 3

Меню ресторану «Taverna»

Назва страви	Вихід страви, г
1	2
Холодні страви і закуски	
Мезе рибне (дорадо, барабулька, мідії, креветки, соус)	100
Гариден саганаки (креветки в томатному соусі)	100/20
Тарамасалата (паштет з тріски)	120
Мезе м'ясне (бастурма, балик, шинка)	40/40/40
Салат «Тоно салата» (тунець, салат, огірки, помідори, цибуля)	150
Салат «Котто салата» (куряче філе, капуста, салат айсберг, огірки, помідори, кукурудза, цибуля, солодка гірчиця)	150
Салат «Сеф салата» (шинка, салат руккола, огірки, помідори, Гауда)	150
Салат «Орніфес» (куряче філе, виноград, волоський горіх, мікс-салатів, соус медово-апельсиновий о.о.)	150
Салат «Арм грек» (салат рока, апельсин, грецький горіх, родзинки, гранат)	150
Салат «Мелідзано» (баклажани, часник, лук ріпчастий, петрушка, оливкова олія)	150
Салат «Іліос» (шпинат, айсберг, фрізе, груша, сир Брі, волоський горіх)	180
Мусакас з баклажанами (заливне із баклажанів, цукіні, перцю, цибулі)	30/30/20
Хор'ятики (помідор, огірок, болгарський перець, солодка цибуля, фета, оливки каламата, орегано, оливкова олія)	70/10/2/20
Грецька тарілка з сирами (Грав'єра, Кефалотірі, овечий сир)	40/40/40
«Тцатцикі» (огірок, йогурт, часник)	25/20/5
Гарячі закуски	
Мідії у вершковий соус з томатами черрі	120
Кальмари смажені із кремом із зеленого горошку	120
Баклажани запечені з горіхами та сиром фета	100/20
Фета месусамі (фета смажена в кунжуті з медом)	100/5/15
Супи	
Юверлаки з фрикадельками	300
Какав'я (рибний бульйон, форель, мідії, креветки)	350
Котосупа (куряче філе, морква, яйця, лимон, зелень, цибуля, оливкова олія)	300
Томатний суп з кефтедес	350
Траханас (крем-суп з пшениці)	300
Основні гарячі страви	
Гарида саганаки (креветки королівські в томатному соусі з фетою)	140/15/15
Пестрофа (форель на грилі з овочами)	160/40
Соломос (дорадо смажене з спеціями)	190/10
Лавракі (сібас смажений на оливковій олії з лимоном)	170/20/10
Псарі яхні (дорадо в томатному соусі)	170/30
Мосхарі кокіністо (яловичина в томатному соусі)	150/25
Псаронефра (свиняча вирізка на грилі з гранатом)	150/30

Фелето котополо (куряче філе на грилі)	160
Брізола (свинний стейк на кістці з лимоном)	170/10
Сініци (свиняча відбивна в панірувальних сухарях)	130/10

Продовження додатку 3

1	2
Хашлама (баранина, цибуля, перець болгарський, помідори, картопля)	50/20/140
Доліас (голубці у виноградному листі)	160
Мусака (запечені баклажани з фаршем з свинини та яловичини)	120/60/20
Пастиція (макарони запечені з фаршем та соусом)	110/50/20
Картаракі (макарони в томатному соусі)	140/20
Мідопілафо (плов з мідій)	200
Спанакорізо (рис із шпинатом)	140/40
Пататес лемонатес (картопля запечена з лимоном)	160/10
Бріам (овочеve рагу)	200
Солодкі страви	
Пана-кота із карамельним соусом	85/15
Мілопіта (яблучний пиріг)	120
Рулетики «Кадаїфі» з горіхами	100/20
Ванільне морозиво із ягодами	90
Борошняні вироби	
Смажений хліб на оливковій олії	60
Еліопсомі (хліб з маслинами)	60
Кулурі (хліб з насінням кунжуту та кумину)	60
Лагана (пісний хліб)	60
Піта	60

Меню дитяче ресторану «Taverna»

Назва страви, виробу	Вихід, г
Холодні закуски	
Салат з телятиною, помідорами та сиром Фета	120
Салат "Вітамінний" (капуста, морква, яблуко, сметана)	120
Салат із свіжих овочів (помідори, огірки, перець болгарський, оливкова олія)	120
Гарячі закуски	
Крокети картопляні із томатним соусом	100/10
Цукіні запечені із томатами та сиром	120
Супи	
Супчик з м'ясними кнедличками	250
Суп-пюре із кролика	250
Суп-пюре овочевий із телятиною	200/50
Основні гарячі страви	
Лосось на пару із картопляним пюре	150/50
Форель річкова запечена із овочами	150
Рибні котлети із рисом з овочами	120/50
Тюфтелі із судака та овочами на пару	120/50
Телятина запечена із овочами гриль	120/50
Рулет із яловичини та картопляним пюре	100/50
Запечені курячі стегенця із овочевим рататуєм	120/60
Тюфтелі із індички з фігурними макаронами під томатним соусом	100/40/20
Десерти	
Яблуко запечене з сиром та родзинками	140
Сирний пудинг із шоколадним соусом	100/20
Рисовий пудинг із абрикосовим джемом	100/20
Шоколадний пудинг із згущеним молоком	100/20
Сирники домашні із персиками	120/20
Панкейки із конфітюром полуничним	120/20
Морозиво в асортименті (пломбір, шоколадне, лісові ягоди, диня, мандаринове, полуничне)	50
Молочні коктейлі	
Молочний коктейль полуничний	250
Молочний коктейль банановий	250
Молочний коктейль з лісовими ягодами	250
Молочний коктейль шоколадний	250

Барна карта ресторану «Taverna»

Холодні напої	
Фреші	
Апельсиновий	250
Грейпфрутовий	250
Морквяний	250
Яблучний	250
Ананасовий	250
Безалкогольні напої	
«Souroti» газ.	330
«Souroti» н/газ.	330
«Ydor sourotis» газ.	330
Кока-Кола	250
Спрайт	250
Тонік	250
Соки в асортименті	200
Гарячі напої	
Чайна карта	
Саусеп	200/500
Цейлонський	200/500
Бризки шампанського	200/500
М'ятна фантазія	200/500
Листовий з жасмином	200/500
Золота квітка з молочним ароматом	200/500
Лісові ягоди	200/500
Фруктовий бум	200/500
Ромашка	200/500
Липовий	200/500
Кавова карта	
Еспресо	60
Еленіко	60
Подвійний Еспресо	140
Американо	140
Капучіно	140
Кава «Глясе -Карамель»	200
Кава-Лате	200
Фраппе з бейлізом	200
Винно-горілчані напої	
Горілка	
Узо (Греція)	100
Роміоус Узо (Греція)	100
Ципуро (Греція)	100
Білі вина	
Мантінія сухе (Греція) 2011	750
Робола н/сух. (Греція) 2009	750
Тсанталі сол. (Греція) 2011	750
Шаблі Сімон-Февр н/сол. (Франція) 2011	750

Греко ді Туфо НоваСерра сухе (Італія) 2011	750
Шардоне Валле ДорадоЕчевееррія сол. (Чилі) 2010	750
Червоні вина	
Науса сухе (Греція) 2011	750
Немея сухе (Греція) 2008	750
Рапсані н/сол. (Греція) 2009	750
Мавродафне н/сол. (Греція) 2008	750
Вон-Романе Домен дю Кло франт Альберт Бішо сухе (Франція) 2008	750
Ле Куполі Тенута ді Тріноро н/сол. (Італія) 2008	750
Мерло Бризу Вістамар н/сол. (Чилі) 2011	750
Ігристі вина	
Зітца сухе (Греція)	750
Селіер н/сол. (Греція)	750
Віларнау брют (Іспанія)	750
Просекко Суперіоре ді Конельяно-Вальдоббьядене брют (Італія)	750
Коньяк	
Метакса Сентенару	50
Ремі Мартен V.S.O.P. Remy Martin V.S.O.P. 680	50
Курвуазьє V.S.O.P. Courvoisier V.S.O.P. 680	50
Хеннессі V.S.O.P. Hennessy V.S.O.P. 780	50
Пиво	
Мітос (Греція)	500
Ерміс Голд (Греція)	500
Фікс Хелас (Греція)	500
Піраікі Житополя (Греція)	500
Вайсбір (Німеччина)	500
Крушовіце (Чехія)	500

Додаток М

Виробнича програма ресторану

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв
1	2	3
Холодні страви і закуски		711
Мезе рибне (дорато, барабулька, мідії, креветки, соус)	100	22
Гариден саганаки (креветки в томатному соусі)	100/20	22
Тарамасалата (паштет з тріски)	120	35
Мезе м'ясне (бастурма, балик, шинка)	40/40/40	75
Салат «Тоно салата» (тунець, салат, огірки, помідори, цибуля)	150	65
Салат «Котто салата» (куряче філе, капуста, салат айсберг, огірки, помідори, кукурудза, цибуля, солодка гірчиця)	150	81
Салат «Сеф салата» (шинка, салат руккола, огірки, помідори, Гауда)	150	75
Салат «Орніфес» (куряче філе, виноград, волоський горіх, мікс-салатів, соус медово-апельсиновий о.о.)	150	21
Салат «Арм грек» (салат рока, апельсин, грецький горіх, родзинки, гранат)	150	87
Салат «Мелідзано» (баклажани, часник, лук ріпчастий, петрушка, оливкова олія)	150	48
Салат «Іліос» (шпинат, айсберг, фрізе, груша, сир Брі, волоський горіх)	180	44
Мусакас з баклажанами (заливне із баклажанів, цукіні, перцю, цибулі)	30/30/20	38
Хор'ятики (помідор, огірок, болгарський перець, солодка цибуля, фета, оливки каламата, орегано, оливкова олія)	70/10/2/20	44
Грецька тарілка з сирами (Грав'єра, Кефалотірі, овечий сир)	40/40/40	26
«Тцатцикі» (огірок, йогурт, часник)	25/20/5	28
Гарячі закуски		112
Мідії у вершковий соус з томатами черрі	120	54
Кальмари смажені із кремом із зеленого горошку	120	15
Баклажани запечені з горіхами та сиром фета	100/20	23
Фета месусамі (фета смажена в кунжуті з медом)	100/5/15	20
Супи		67
Юверлаки з фрикадельками	300	10
Какав'я (рибний бульйон, форель, мідії, креветки)	350	15
Котосупа (куряче філе, морква, яйця, лимон, зелень, цибуля, оливкова олія)	300	11
Томатний суп з кефтедес	350	16
Траханас (крем-суп з пшениці)	300	15
Основні гарячі страви		449
Гарида саганакі (креветки королівські в томатному соусі з фетою)	140/15/15	25
Пестрофа (форель на грилі з овочами)	160/40	12
Соломос (дорато смажене з спеціями)	190/10	18
Лавракі (сібас смажений на оливковій олії з лимоном)	170/20/10	39
Псарі яхні (дорато в томатному соусі)	170/30	17

Продовження додатку М

1	2	3
Мосхарі кокіністо (яловичина в томатному соусі)	150/25	22
Псаронефра (свиняча вирізка на грилі з гранатом)	150/30	23
Фелето котополо (куряче філе на грилі)	160	24
Брізола (свинний стейк на кістці з лимоном)	170/10	25
Сініци (свиняча відбивна в панірувальних сухарях)	130/10	34
Хашлама (баранина, цибуля, перець болгарський, помідори, картопля)	50/20/140	36
Доліас (голубці у виноградному листі)	160	14
Мусака (запечені баклажани з фаршем з свинини та яловичини)	120/60/20	15
Пастиція (макарони запечені з фаршем та соусом)	110/50/20	16
Картаракі (макарони в томатному соусі)	140/20	14
Мідопілафо (плов з мідій)	200	23
Спанакорізо (рис із шпинатом)	140/40	28
Пататес лемонатес (картопля запечена з лимоном)	160/10	39
Бріам (овочеve рагу)	200	25
Солодкі страви		150
Пана-кота із карамельним соусом	85/15	45
Мілопіта (яблучний пиріг)	120	45
Рулетики «Кадаїфі» з горіхами	100/20	50
Ванільне морозиво із ягодами	90	10
Борошняні вироби		187
Смажений хліб на оливковій олії	60	50
Еліопсомі (хліб з маслинами)	60	44
Кулурі (хліб з насінням кунжуту та кумину)	60	39
Лагана (пісний хліб)	60	39
Піта	60	15

Додаток Н

Добова потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина антрекот	охолоджена	8,09
	Свинина	охолоджена	4,62
	Телятина	охолоджена	34,11
	Свинні ребра	охолоджені	6,4
	Кролик	охолоджений	8,32
	Телятина шока	охолоджена	5,5
	Філе куряче	охолоджене	4,68
	Курка фермерська	охолоджена	1,17
	Печінка куряча	охолоджена	4,9
	Півень	охолоджений	3,4
	Курча	охолоджене	8,25
	Філе індички	охолоджене	2,55
	Язик яловичий	охолоджений	2,5
	Качина грудка	охолоджена	2,79
	Свині фуха	охолодженні	3,45
	Свинячий язик	охолоджений	2,07
	Сало	охолоджене	1,64
	Кишка	охолоджена	0,14
	Кров	охолоджена	1,52
	Каре ягня	охолоджене	9,12
Риба та морепродукти	Дорадо	охолоджене	11,7
	Тунець філе	охолоджений	11,75
	Лосось філе	охолоджений	13,3
	Судак	охолоджений	7,4
	Стерлядь	охолоджена	5,12
	Мінтай	охолоджений	0,07
	Окунь	охолоджений	0,06
	Короп	охолоджений	15,6
	Скумбрія	охолоджена	5,0
	Тигрові креветки	охолоджені	0,55
	Мідії	охолоджені	0,07
	Морські грібінці	охолоджені	9,38
	Креветки	охолоджені	0,07
	Кальмари	охолоджені	0,7
	Бейбі-восьминоги	охолоджені	2,7
	Рапани	охолоджені	0,44
М'ясна та рибна гастрономія	Копчений вугор	копчений	0,63
	Ікра червона	охолоджена	
	Анчоуси	-	0,44
	Оселедець норвезький	солоний	11,18
	Качина грудка копчена	копчена	1,5
	Бекон	засолений	3,0

Продовження додатку Н

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
	Пармська шинка	копчена	0,6
	Ковбаса с/к	сирокопчена	4,0
	Саламі	сиров'ялена	0,9
Молоко, молочні та жирові продукти		холодного віджиму	3,1
	Оливкова олія		
	Соняшникова олія	рафінована	1,9
	Яйце куряче	I категорія	25
	Сметана	15% жиру	10,62
	Сир кисломолочний	9% жиру	6,27
	Молоко	2,6% жиру	4,8
	Вершки	30% жиру	4,1
	Масло вершкове	82% жиру	5,8
	Сир вершковий	40% жиру	1,8
	Сир козячий	45% жиру	0,9
	Сир Пашехонтський	45% жиру	4,1
	Камамбер	40% жиру	2,0
	Сир Голландський	45% жиру	2,4
	Сир Фета	22% жиру	1,28
	Сир Пармезан	40% жиру	0,6
	Сир моцарела Буфало	40% жиру	1,4
	Сир Тет-де-Муан	40% жиру	1,2
	Сир маскарпоне	22% жиру	1,09
	Морозиво фісташкове	заморожене	1,8
	Морозиво	заморожене	0,75
Овочі та зелень	Батат	свіжий	3,5
	Помідори	свіжі	12,4
	Огірки	свіжі	3,7
	Морква	свіжа	4,7
	Гарбуз	свіжий	0,3
	Цибуля-порей	свіжа	0,3
	Картопля	свіжа	13,7
	Помідори черрі	свіжі	5,7
	Цибуля ріпчаста	свіжа	9,1
	Руккола	свіжа	2,9
	Шпинат	свіжий	1,6
	Перець болгарський	свіжий	6,4
	Гриби білі	свіжі	1,5
	Гриби лисички	свіжі	1,2
	Гриби опеньки	свіжі	1,2
	Гриби маслюки	свіжі	1,8
	Петрушка	свіжа	3,2
	Капуста білокачанна	свіжа	4,6
	Баклажан	свіжий	3,1
	Салат Айсберг	свіжий	6,95
	Салат Ромен	свіжий	3,67
	Часник	свіжий	1,05

Продовження додатку Н

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
	Пекінська капуста	свіжа	1,4
	Селера	свіжа	0,7
	Цибуля червана	свіжа	0,2
	Зелений бебі-горошок	свіжий	3,8
	Зелені боби	свіжі	2,2
	Кабачок	свіжий	2,2
	Базилік	свіжий	0,7
	Перець чилі	свіжий	0,4
	Буряк	свіжий	4,6
Фрукти та ягоди	Яблуко	свіже	3,9
	Вишні	свіжа	2,3
	Лимон	свіжий	0,5
	Апельсин	свіжий	0,66
	Лайм	свіжий	1,09
	Малина	свіжа	2,0
	Чорниці	свіжі	1,5
Бакалійні товари	Шоколад білий	плитка	0,1
	Капери	консервовані	0,2
	Кунжут	сухий	0,4
	Чорнослив	в'ялений	1,0
	Маслини	консервовані	2,2
	Оливки	консервовані	2,2
	Соевий соус	скляна бутылка	1,0
	Томатна паста	скляна банка	0,3
	Шоколад	плитка	1,6
	Печиво Савоярді	фасоване	1,09
	Цукати		0,4
	Артишок	копчений	3,7
	Оцет		0,7
	Бальзамічний оцет		0,3
	Сезам		0,4
	Грецькі горіхи		1,2
	Гірчиця		0,4
	Какао		0,16
	Кава натуральна		0,06
	Мак		0,15
	Родзинки		0,50
	Желатин		2,28
	Крохмаль		0,40
	Дріжджі		0,06
Сипучі продукти	Борошно пшеничне	в/г	15,84
	Цукор	в/г	7,01
	Рис дикий	в/г	0,26
	Кіноа	в/г	0,15
	Кукурудзяна крупа	в/г	5,42
	Горох		0,4
	Кус-кус		1,1

Додаток II

Характеристика конструктивних елементів будівлі готелю «Алектор»

№ з/п	Найменування конструктивного елементу	Характеристика конструктивного елементу
1	2	3
I. Підземна частина будівлі		
1.	Фундамент	Стіни зовнішні – стрічкові збірні; Глибина закладання - 2,5 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова на бітумній мастиці; Стіни внутрішні – стрічкові монолітні; Глибина закладання – 2,5 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова на бітумній мастиці; Колони – стрічкові стаканного типу; Глибина закладання - 2,5 м; Матеріал – залізобетон; Гідроізоляція – тришарова на бітумній мастиці.
II. Наземна частина будівлі		
2.	Стіни	Стіни зовнішні – несучі; Матеріал – цегла, будівельний розчин; Товщина стіни - 510 мм; Стіни внутрішні – обмежувальні конструкції; Матеріал – цегла, будівельний розчин; Товщина - 250 мм.
3.	Колони	Матеріал – залізобетон; Розміри перерізу - 300 мм × 300 мм; Крок сітки колон – 6 м (3 м).
4.	Балки	Матеріал – залізобетон; Форма перерізу – прямокутний
5.	Перекриття	Тип – збірні пустотілі плити; Матеріал – залізобетон; Висота - 220 мм.
6.	Покрівля	Тип – горища; Структура: настил: бутумна черепиця; гідроізоляція, пароізоляція: Rockwool 20 мм, утеплювач Rockmin 100 мм; захисний прошарок 40 мм; тришарова поліетиленова пароізоляція (100мм); збірні залізобетонні плити перекриття.
7	Сходи, ліфтові шахти	Тип – одномаршеві; Призначення – пасажирські (2 – для відвідувачів. 1 – службовий), вантажний; Ширина сходового маршу 2000 мм (пасажирські), 3000 мм (вантажний); Довжина сходового маршу 3000 мм;

1	2	3
		Тип, марка, розмір кабіни ліфту IZAMET LUX IS 1850x2800 (3шт) 2850x2800 (1 шт); Тип шахти – цегляна; Розмір ліфтового холу – 3х6 м.
8	Вікна	Тип віконних блоків – одинарні; Матеріал віконного блоку – ламінований металопластик; Засклення – склопакет двакамерний; Розміри - 2000 мм х 2040 мм, кількість 82 шт (будівля готелю), 18 шт (виробничі та адміністративно-побутові приміщення ресторану); Відстань від підлоги до підвіконня 900 мм; Розміри - 2400 мм х 2000 мм, кількість 10 (торговельний зал ресторану);
9	Двері	Призначення – внутрішні; Тип дверного блоку – одностулкові; Тип дверних полотен – глухі, засклені; Матеріал дверного блоку – дерево, металопластик; Розміри - 900мм х 2100мм; Кількість – 178; Розміри - 600мм х 2100мм; Кількість – 86; Розміри - 900мм х 2100мм; Кількість – 32; Розміри – 1200мм х 2100 мм; Кількість – 3. Призначення – зовнішні; Розміри – 2700мм х 2400 мм; Кількість – 2. Розміри – 2100мм х 1500 мм Кількість – 2

Додаток Р
ПОГОДЖЕНО

М.П. _____

(орган місцевого самоврядування, посада,
ініціали, прізвище керівника, дата)

ЗАЯВА ПРО НАМІРИ

1. Інвестор (замовник) ТОВ «Алектор»

2. Місце розташування майданчиків готелю 3* «Алектор» м. Очаків
вул. Курортна 13.

3. Характеристика діяльності (об'єкта) Надання послуг ресторанного господарства та відпочинку.

Технічні і технологічні дані: готель 3* «Алектор» на 135 місць, ресторан грецької кухні на 120 місць, фреш-бар на 25 місць.

4. Соціально-економічна необхідність планованої діяльності -
Організація послуг ресторанного господарства та відпочинку

5. Потреба в ресурсах при будівництві і експлуатації: земельних 3300 м², енергетичних - 97163,00кВт/рік, витрати тепла – 436,37Гкал/рік, водних 14219,59м³/рік, трудових -102 працівника.

6. Транспортне забезпечення (при будівництві й експлуатації)
прокладання під'їздів.

7. Екологічні та інші обмеження планованої діяльності за варіантами – відсутнє централізоване відведення стічних вод

8. Необхідна еколого-інженерна підготовка і захист території за варіантами - підтоплення

9. Можливі впливи планованої діяльності (при будівництві й експлуатації) на навколишнє середовище: клімат і мікроклімат, тепло, повітряне дим і пил, водне каналізація і стоки ґрунт тверді побутові відходи, рослинний і тваринний світ, заповідні об'єкти відсутні, навколишнє

соціальне середовище (населення) створення 102 робочих місць навколишнє техногенне середовище - відсутні.

10. Відходи виробництва і можливість їх повторного використання, утилізації, знешкодження або безпечного захоронення утилізація ТБВ та рідких станів

11. Обсяг виконання ОВНС розрахунок величини впливу за вказаними напрямками

12. Участь громадськості м. Очаків Миколаївської області

Замовник _____

Генеральний проектувальник _____

Додаток С

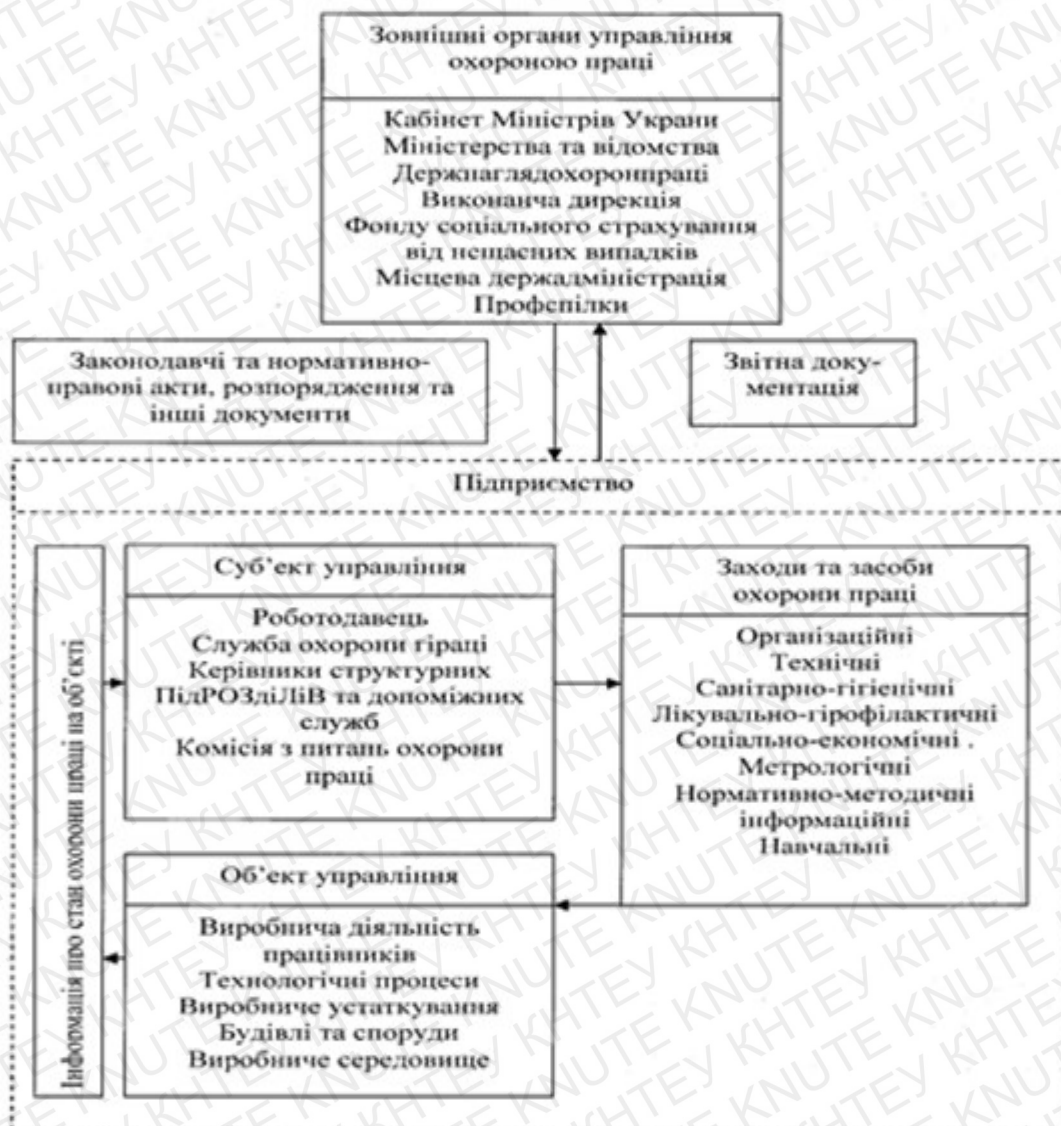


Схема управління охороною праці готелю 3* «Алектор»

Додаток Т
ЗАТВЕРДЖЕНО
Виконавчий директор ТОВ «Алектор»

(підпис, ПІБ роботодавця)

26.10.2018

План заходів з охорони праці готелю 3* «Алектор»

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1. Створення: системи управління охороною праці на підприємстві; системи навчання працівників; запровадження комплексу заходів і засобів колективного та індивідуального захисту	1. Створення служби охорони праці. 2. Розроблення інструкцій з охорони праці, техніки безпеки та пожежної безпеки. 3. Створення системи навчання з охорони праці на підприємстві. 4. Розроблення графіка навчання посадових осіб, діяльність яких пов'язана з організацією безпечного ведення робіт	Виконавчий директор готелю 3* «Алектор»	2018
2. Забезпечення розмежування відповідальності посадових осіб за здійснення контролю за станом техніки безпеки та охорони праці	Передбачення у посадових інструкціях розмежування та системи підпорядкування відповідальних осіб	Керівник кадрової служби готелю 3* «Алектор»	2018
3. Визначення переліку потенційних небезпек на об'єкті	1. Аналіз сервісно-виробничого процесу комплексу. 2. Аналіз конструкційних особливостей та обладнання	Виконавчий директор готелю 3* «Алектор»	2018
4. Моніторинг умов праці на робочих місцях	1. Організація треступеневого контролю за станом охорони праці. 2. Використання комп'ютерних технологій з метою підвищення ефективності контролю за	Заступники директора готелю 3* «Алектор»	Постійно

	санітарно-гігієнічними умовами праці		
--	--------------------------------------	--	--

Найменування заходу	Способи виконання заходу	Відповідальні за виконання	Строк виконання
5. Підвищення ефективності виробництва та створення сприятливих умов для безпечної роботи персоналу, його соціального захисту	1. Включення до правил внутрішнього розпорядку режиму праці і відпочинку персоналу. 2. Створення умов для відпочинку під час регламентованих перерв. 2. Складання графіка відпусток, плану оздоровлення персоналу	Виконавчий директор готелю 3* «Алектор»	Щорічно
6. Забезпечення працівників засобами індивідуального захисту	Включення до колективної угоди норм забезпечення працівників спецодягом	Заступники директора готелю 3* «Алектор»	Постійно
7. Упровадження на підприємствах новітніх технологій забезпечення безпечних і здорових умов праці	1. Запровадження професійного психофізіологічного добору працівників. 2. Упровадження засобів механізації та автоматизації виробничих процесів; 3. Упровадження автоматизованих систем захисту від витоків струму на землю; 4. Упровадження засобів автоматизованого управління мікрокліматом та освітленням виробничих приміщень;	Виконавчий директор готелю 3* «Алектор»	Постійно
	5. Забезпечення працівників гарячим і дієтичним харчуванням з урахуванням стану їх здоров'я; 6. Контроль за проходженням періодичних медоглядів		
8. Забезпечення ефективного використання коштів, що спрямовуються на підвищення рівня техніки безпеки та охорони праці	Здійснення системного нагляду за спрямуванням коштів на охорону праці, засоби колективного та індивідуального захисту відповідно до законодавства	Виконавчий директор готелю 3* «Алектор»	Постійно

Додаток Ф

Гранично допустимі концентрації і клас небезпеки шкідливих речовин

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Житлові приміщення, приміщення громадського призначення, виробничі приміщення	Пари, аерозолі синтетичних мийних засобів, пари дезінфекційних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, слизова оболонка	5	Подразнюють шкіру, слизову оболонку очей, виявляють помірні кумулятивні властивості	Захист органів дихання, шкіри і очей – в захисному одязі, захисних окулярах типу ПО-2, ПО-3 або моноблок, у респіраторі типу “пелюстка”.
Житлові приміщення	Пил бавовняний вовняний, пуховий (з домішкою диоксиду кремнію понад 10%)	4	Таке саме	2	Може викликати алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, фіброзні процеси	Вентиляція приміщень, сухе та вологе прибирання
Гарячий цех	Акролеїн	2	Верхні дихальні шляхи	0,2	Може подразнювати слизову оболонку дихальних шляхів та очей	Інтенсивна місцева вентиляція робочої зони та загальна вентиляція приміщення
Гарячий цех, мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Окис вуглецю	4	-	20	Може мати загальну токсичну дію	Природна механічна припливно-витяжна вентиляція, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбіновані, рукавиці гумові, фартух прогумований з нагрудником
Комора сухих продуктів	Пил борошна	4	-	6	Алергійний стан верхніх дихальних шляхів і бронхів, руйнувати зубну емаль	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла куртка та шапочка б/п, рукавиці комбіновані

Продовження додатку Ф

Приміщення	Речовина	Клас небезпеки	Шлях проникнення в організм	ГДК у повітрі робочої зони, мг/м ³	Загальний характер дії	Заходи і засоби захисту працівників
Комора сухих продуктів	Пил цукру	4	-	6	Може руйнувати зубну емаль і подразнювати шкірний покрив	Місцева витяжна вентиляція з фільтром, окуляри захисні, біла та шапочка куртка б/п, рукавиці комбіновані
Мийні столового та кухонного посуду, тари, комора	Пари синтетичних мийних засобів	3	Верхні дихальні шляхи, шкірний покрив	5	Подразнюють шкіру і слизову оболонку очей, виявляють помі-рні кумулятивні властивості	Інтенсивна місцева вентиляція, засоби індивідуального захисту

Додаткок Х
План евакуації

Додаток Ц

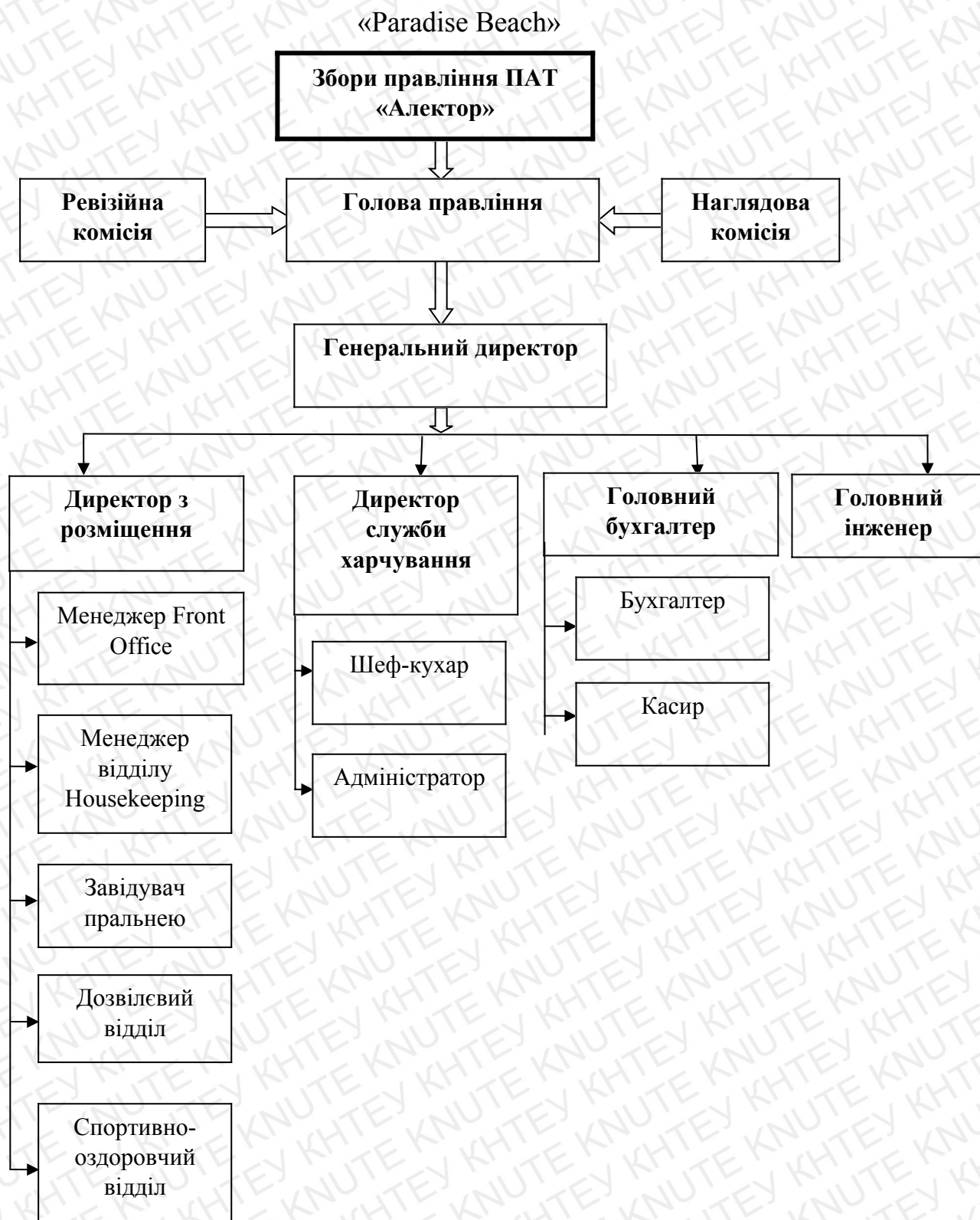
ЗАТВЕРДЖЕНО**Виконавчий директор ТОВ «Алектор»****(підпис, ПІБ роботодавця)****26.10.2018**

ПЛАН
Заходів з цивільного захисту готелю 3* «Алектор»

№ пор.	Захід	Відповідальні за виконання	Строк виконання
1	Призначення заступників начальника цивільного захисту, начальника штабу цивільного захисту	Начальник цивільного захисту	2018
2	Призначення керівників навчальних груп з цивільного захисту, постійного складу працівників органів управління, служб цивільного захисту	Начальник, заступники начальника цивільного захисту	2018
3	Проведення навчань з питань цивільного захисту з керівниками структурних підрозділів та навчальних груп за темами Типової програми	Начальник штабу цивільного захисту	2018
4	Розробка і затвердження заходів щодо техногенного та протипожежного захисту будівель готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
5	Підготування керівного складу та працівників готелю в Інституті державного управління у сфері цивільного захисту та міських курсах	Начальник штабу цивільного захисту	За окремим планом
6	Розробка розміщення інформаційних куточків і стендів з питань цивільного захисту	Заступники начальника цивільного захисту	2018
7	Проведення заліку-перевірки якості засвоєння навчального матеріалу за тематикою Типової програми та виконання нормативів цивільного захисту	Керівники навчальних груп	2018
8	Проведення комплексної перевірки технічного та протипожежного стану будівель і споруд готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018
9	Організація оповіщення та зборів керівного складу готелю	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	Не рідше як двічі на рік
10	Проведення командно-штабного навчання керівного складу, органів управління цивільного захисту	Начальник, начальник штабу цивільного захисту	2018

Додаток Ч

Організаційна структура курортного готельного комплексу 4*



Додаток Ч

Планування доходів від реалізації послуг з тимчасового розміщення (проживання)

Категорії і місткість номерів	Плановий обсяг реалізації послуг, людино-дів				Ціна за місце (номер) за добу, грн			Дохід від реалізації послуг, тис. грн.			
	міжсезонн я	високи й сезон	сезо н	разом	міжсезоння	високи й сезон	сезон	міжсезонн я	високи й сезон	сезон	разом
Апартамент	96	175	144	415	2000	2750	2300	192	481,25	331,2	1004,5
Люкс	288	525	432	1245	1500	2250	1700	432	1181,25	734,4	2347,7
Номер І категорії одномісний	816	1487,5	1224	3527,5	550	930	650	448,8	1383,37 5	795,6	2627,8
Номер І категорії двомісний	5184	9450	7776	22410	850	1420	1100	4406,4	13419,0	8553,6	26379,0
Номер І категорії для маломобільних груп населення	92	182	144	418	400	800	500	36,8	145,6	72,0	254,4
Разом	6476	11819,5	9720	28015,5				5516,0	16610,5	10486, 8	32613,3

Планування фонду заробітної плати працівників готелю 3*

«Алектор» на місяць

№ п/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн./міс.	Фонд оплати праці, грн.			
				Фонд основної заробітної плати (тарифної частини), грн./міс.	Доплата за категорію, грн./міс.	Надбавки, грн./міс.	Фонд заробітної плати, грн./міс.
1	2	3	4	5	6	7	8
Адміністративно-управлінський персонал							
Генеральна адміністрація							
1	Директор	1	14000	14000	450	2000	16,45
2	Зступник директора	2	12500	25000		1500	26,50
3	Секретар	1	4300	4300		300	4,60
4	Головний інженер	1	7500	7500		400	7,90
Відділ роботи з персоналом (відділ кадрів)							
5	Начальник відділу	1	7500	7500		400	7,90
6	Інженер з охорони праці	1	5800	5800		300	6,10
Бухгалтерія							
7	Головний бухгалтер	1	7500	7500		500	8,00
8	Бухгалтер -касир	1	7000	7000		300	7,30
Разом персонал адміністрації		9		78600	450	5700	84,75
Операційний персонал							
Служба організації приймання та розміщення							
9	Начальник служби організації прийому та розміщення	1	7500	7500	500	800	8,80
10	Черговий адміністратор/ ресепшійоніст	2	6800	13600		800	14,40
11	Швейцар	2	4700	9400		500	9,90
12	Гардеробник	1	4600	4600			4,60
13	Покоївка	16	4600	73600			73,60
14	Прибиральник службових приміщень	1	4500	4500			4,50
15	Агент з бронювання	1	6000	6000			6,00
Служба ремонтно-енергетичного обслуговування							
16	Начальник відділу	1	7500	7500	450	525	8,48
17	Майстер	2	5000	10000		250	10,25
Відділ матеріально-технічного постачання							
18	Товарознавець	1	6000	6000	200	300	6,50
19	Комірник	1	5000	5000		300	5,30
Ресторанне господарства							
Виробничий персонал							
20	Завідувач виробництвом	1	7500	7500		300	7,80

1	2	3	4	5	6	7	8
21	Кухар 5-го розряду	1	6500	6500		300	6,80
22	Кухар 4-го розряду	2	6000	12000		600	12,60
23	Помічник кухара	1	5000	5000		400	5,40
24	Мийник посуду	2	4600	9200			9,20
Працівники торговельної зали ресторану							
25	Адміністратор	2	7500	15000		600	15,60
26	Офіціант	6	4500	27000		400	27,40
27	Бармен	2	4700	9400		400	9,80
Працівники фреш-бару							
28	Бармен	2	4500	9000		400	9,40
Виробничо-технічна служба							
29	Комірник камери схову	2	4600	9200		920	10,12
30	Працівник служби інформаційного забезпечення	1	4600	4600		368	4,97
Служба організації додаткових послуг							
31	Адміністратор	1	6100	6100		1000	7,10
32	Перукар-візажист	2	4900	9800			9,80
33	Манікюрниця	2	4800	9600			9,60
34	Тренер-інструктор	2	5000	10000			10,00
35	Робітник каси театральних квитків, на транспорт, суванірної лавки	3	4900	14700			14,70
36	Дитячий аніматор	2	5000	10000			10,00
Разом операційний персонал		63		322300	650	9163	332,61
Допоміжний персонал							
37	Прибиральник території	1	4900	4900		350	5,25
38	Водій	1	5500	5500		300	5,80
39	Медсестра	1	5000	5000		250	5,25
40	Кастелянша	1	4900	4900		200	5,10
41	Працівник пральні	1	4900	4900		350	5,25
Разом допоміжний персонал		5		25200		1450	26,65
Разом місячний фонд заробітної плати, тис. грн/міс		77		426100	1100	16313	444,01
Разом річний фонд заробітної плати, тис.грн./рік		77		5113200			5328,16

**Планування витрат на сировину, продукти, закупівельні товари закладу
ресторанного господарства готелю**

Сировина та продукти	Потреба продуктів (на день)	Потреба продуктів (на рік)	Роздрібна ціна за 1 гр. кг.	Вартість, тис. грн.
Телятина	34,11	12279,6	140	1719,14
Свинні ребра	6,4	2304	130	299,52
Кролик	8,32	2995,2	170	509,18
Телятина шока	5,5	1980	65	128,70
Філе куряче	4,68	1684,8	100	168,48
Курка фермерська	1,17	421,2	85,5	36,01
Печінка куряча	4,9	1764	42	74,09
Півень	3,4	1224	67	82,01
Курча	8,25	2970	55	163,35
Філе індички	2,55	918	125	114,75
Язик яловичий	2,5	900	145	130,50
Качина грудка	2,79	1004,4	160	160,70
Свині фуха	3,45	1242	30	37,26
Свинячий язик	2,07	745,2	45	33,53
Сало	1,64	590,4	25	14,76
Кишка	0,14	50,4	10	0,50
Кров	1,52	547,2	20	10,94
Карє ягня	9,12	3283,2	250	820,80
Дорадо	11,7	4212	180	758,16
Тунець філе	11,75	4230	380	1607,40
Лосось філе	13,3	4788	330	1580,04
Судак	7,4	2664	45	119,88
Стерлядь	5,12	1843,2	68,5	126,26
Мінтай	0,07	25,2	70	1,76
Окунь	0,06	21,6	48,2	1,04
Короп	15,6	5616	55,5	311,69
Скумбрія	5	1800	65,5	117,90
Тигрові креветки	0,55	198	280	55,44
Мідії	0,07	25,2	260	6,55
Морські грібінці	9,38	3376,8	270	911,74
Креветки	0,07	25,2	170	4,28
Кальмари	0,7	252	240	60,48
Бейбі-восьминоги	2,7	972	110	106,92
Рапани	0,44	158,4	150	23,76
Копчений вугор	0,63	226,8	110	24,95
Анчоуси	0,44	158,4	150	23,76
Оселедець норвезький	11,18	4024,8	35	140,87
Качина грудка копчена	1,5	540	120	64,80
Бекон	3	1080	110	118,80
Пармська шинка	0,6	216	190	41,04
Ковбаса с/к	4	1440	180	259,20

Продовження додатку Ю

Сировина та продукти	Потреба продуктів (на день)	Потреба продуктів (на рік)	Роздрібна ціна за 1 гр. кг.	Вартість, тис. грн.
Салямі	0,9	324	220	71,28
Оливкова олія	3,1	1116	170	189,72
Соняшникова олія	1,9	684	32	21,89
Яйце куряче	25	9000	25	225,00
Сметана	10,62	3823,2	42	160,57
Сир кисломолочний	6,27	2257,2	65	146,72
Молоко	4,8	1728	20	34,56
Вершки	4,1	1476	120	177,12
Масло вершкове	5,8	2088	120	250,56
Сир вершковий	1,8	648	170	110,16
Сир козячий	0,9	324	220	71,28
Сир Пашехонтський	4,1	1476	160	236,16
Камамбер	2	720	320	230,40
Сир Голландський	2,4	864	180	155,52
Сир Фета	1,28	460,8	120	55,30
Сир Пармезан	0,6	216	350	75,60
Сир моцарела Буфало	1,4	504	150	75,60
Сир Тет-де-Муан	1,2	432	440	190,08
Сир маскарпоне	1,09	392,4	320	125,57
Морозиво фісташкове	1,8	648	120	77,76
Морозиво	0,75	270	65	17,55
Батат	3,5	1260	25	31,50
Помідори	12,4	4464	18	80,35
Огірки	3,7	1332	17	22,64
Морква	4,7	1692	7	11,84
Гарбуз	0,3	108	5	0,54
Цибуля-порей	0,3	108	12,5	1,35
Картопля	13,7	4932	6,5	32,06
Помідори черрі	5,7	2052	28	57,46
Цибуля ріпчаста	9,1	3276	6,5	21,29
Руккола	2,9	1044	29,5	30,80
Шпинат	1,6	576	17,6	10,14
Перець болгарський	6,4	2304	26,5	61,06
Гриби білі	1,5	540	118,2	63,83
Гриби лисички	1,2	432	65,2	28,17
Гриби опеньки	1,2	432	34,5	14,90
Гриби масляни	1,8	648	35,5	23,00
Петрушка	3,2	1152	56,5	65,09
Капуста білокачанна	4,6	1656	8,5	14,08
Баклажан	3,1	1116	9,5	10,60
Салат Айсберг	6,95	2502	25,4	63,55
Салат Ромен	3,67	1321,2	34,5	45,58
Часник	1,05	378	32,2	12,17
Пекінська капуста	1,4	504	15,5	7,81
Селера	0,7	252	12,5	3,15
Цибуля червана	0,2	72	10,2	0,73

Продовження додатку Ю

Сировина та продукти	Потреба продуктів (на день)	Потреба продуктів (на рік)	Роздрібна ціна за 1 гр. кг.	Вартість, тис. грн.
Зелений бебі-горошок	3,8	1368	35,5	48,56
Зелені боби	2,2	792	42	33,26
Кабачок	2,2	792	7,5	5,94
Базилік	0,7	252	32,2	8,11
Перець чилі	0,4	144	25,5	3,67
Буряк	4,6	1656	5,8	9,60
Яблуко	3,9	1404	4,5	6,32
Вишні	2,3	828	12,2	10,10
Лимон	0,5	180	32,2	5,80
Апельсин	0,66	237,6	32,2	7,65
Лайм	1,09	392,4	45,6	17,89
Малина	2	720	35,5	25,56
Чорниці	1,5	540	62,2	33,59
Шоколад білий	0,1	36	65,5	2,36
Каперси	0,2	72	25,5	1,84
Кунжут	0,4	144	45,5	6,55
Чорнослив	1	360	32,2	11,59
Маслини	2,2	792	120,2	95,20
Оливки	2,2	792	120,2	95,20
Соевий соус	1	360	26	9,36
Томатна паста	0,3	108	32,2	3,48
Шоколад	1,6	576	70	40,32
Печиво Савоярді	1,09	392,4	65,5	25,70
Цукати	0,4	144	48,8	7,03
Артишок	3,7	1332	120,2	160,11
Оцет	0,7	252	125,5	31,63
Бальзамічний оцет	0,3	108	135,5	14,63
Сезам	0,4	144	150,5	21,67
Грецькі горіхи	1,2	432	65,5	28,30
Гірчиця	0,4	144	12,2	1,76
Какао	0,16	57,6	65,5	3,77
Кава натуральна	0,06	21,6	120,5	2,60
Мак	0,15	54	32	1,73
Родзинки	0,5	180	25,5	4,59
Желатин	2,28	820,8	14	11,49
Крохмаль	0,4	144	9	1,30
Дріжджі	0,06	21,6	42,2	0,91
Борошно пшеничне	15,84	5702,4	12,9	73,56
Цукор	7,01	2523,6	15,5	39,12
Рис дикий	0,26	93,6	60	5,62
Кіноа	0,15	54	70	3,78
Кукурудзяна крупа	5,42	1951,2	12,8	24,98
Горох	0,4	144	9,5	1,37
Кус-кус	1,1	396	35,5	14,06
Гречка	0,6	216	28,8	6,22
Разом				15350,92

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ