

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ

до практичних занять з дисципліни

«Девелопмент та управління ресурсами»

для студентів другого (магістерського) рівня освіти,

денної та заочної форм навчання,

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Затверджено

протоколом засідання кафедри туризму і

готельно-ресторанного бізнесу

НТУ «ХПІ»

(протокол № 5 від 24.06.2024 р.)

Харків

НТУ «ХПІ»

2024

Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Девелопмент та управління ресурсами» для студентів другого (магістерського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад. Якименко-Терещенко Н.В., Куниця К.В.. Харків: НТУ «ХП», 2024. 100 с.

Укладачі: Якименко-Терещенко Н.В., Куниця К.В.

Рецензент Т. А. Жадан

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

ЗМІСТ

Вступ	4
Тема 1. Управління змістом девелоперського проєкту	7
Тема 2. Методологічні основи девелоперського проєкту	11
Тема 3. Управління термінами девелоперського проєкту	14
Тема 4. Управління вартістю девелоперського проєкту	16
Тема 5. Управління якістю та ресурсним забезпеченням девелоперського проєкту	18
Тема 6. Управління комунікаціями та персоналом девелоперського проєкту	46
Тема 7. Управління ризиками та претензіями девелоперського проєкту	50
Кейси з дисципліни	56
Рекомендована література	59
Додатки	62

ВСТУП

Виконання практичних робіт дозволить студентам закріпити теоретичні та практичні знання, отриманні ними на лекціях; відпрацювати навички самостійної роботи з елементами творчого пошуку, ініціативності; оволодіти вмінням узагальнювати теоретичні матеріали, аналізувати інформацію, працювати зі спеціальною літературою та довідниковими матеріалами; розвинути уміння формулювання власних висновків, чіткої аргументації, обґрунтування прийнятих рішень та пропозицій.

Мета практичних робіт полягає у зміцненні, систематизації і поглибленні знань студентів, розвитку навичок виконання техніко-економічних та технологічних розрахунків, вдалого застосування одержаних теоретичних знань при вирішенні практичних питань.

Девелопмент та управління ресурсами в готельно-ресторанному бізнесі - це процеси планування, організації, керування і контролю, спрямовані на ефективне використання різних ресурсів (таких як фінанси, персонал, матеріали, обладнання, інформація тощо) з метою досягнення стратегічних цілей та забезпечення якісного обслуговування гостей. Ці процеси включають в себе розробку стратегій розвитку, найм та управління персоналом, контроль за фінансами, управління якістю обслуговування, маркетинг та просування бренду, а також впровадження інноваційних технологій для поліпшення ефективності та конкурентоспроможності підприємства.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

ЗК4. Здатність працювати в команді.

ЗК5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті.

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу.

СК2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами

СК7. Здатність до підприємницької діяльності.

СК8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

Програмні результати навчання за дисципліною:

РН01 Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.

РН02 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

РН03 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.

РН04 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

РН05 Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

РН06 Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.

РН07 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).

РН08 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.

РН09 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН10 Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань.

PH11 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

PH12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.

ТЕМА 1. УПРАВЛІННЯ ЗМІСТОМ ДЕВЕЛОПЕРСЬКОГО ПРОЄКТУ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| - проєкт | - рівні управління |
| - управління проєктом | - планування проєктів |
| - готельне підприємство | - ринок готельних послуг |

Послідовність проведення заняття

1. Дайте визначення основним термінам та поняттям
 - проєкт
 - проєктно-кошторисна документація
 - життєвий цикл
 - управління проєктом
2. Дайте відповідь на основні запитання
 - Які спільні ознаки проєктів?
 - Охарактеризуйте фази життєвого циклу проєкту.
 - Назвіть рівні управління проєктами.
 - Що таке девелоперський проєкт та які його основні етапи?
 - Які існують підходи до планування девелоперських проєктів?
 - Як визначити цілі та завдання девелоперського проєкту?
 - Які типи проєктних фірм виділяють в управлінні проєктами?

Матеріал практичного заняття 1

Управління змістом девелоперського проєкту – процес планування, організації, контролю та координації всіх аспектів проєкту з метою досягнення його цілей та успішного завершення. Обґрунтування проєкту дозволяє правильно обрати тип підприємства, його категорію, місткість, вибрати місце розташування, визначити потенційний контингент споживачів і перелік послуг, що надаються. Техніко-економічне обґрунтування проєкту призначене для мотивації *необхідності й економічної* доцільності проєктування засобу розміщення.

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

Насамперед, наводиться стисла характеристика туристично-рекреаційної (кліматичні умови, природно-заповідні території, природно-рекреаційні та історико-культурні ресурси) або ділової (економічна характеристика, скупченість ділової активності тощо) привабливості регіону, субрегіону, міста та району, в якому планується будівництво (реконструкція) засобу розміщення. Наступним

етапом розглядається значимість регіону; особливості регіонального розвитку ділової активності; зовнішні зв'язки району, міста; розвиток індустрії розваг та відпочинку, транспортної системи тощо (з таблицями, діаграмами та графіками).

Після всебічного аналізу всіх показників *вказується адреса*, за якою планується спорудження об'єкту, та *обґрунтовується вибір місця будівництва*.

Аналіз існуючого ринку готельних послуг та обґрунтування вибору типу і категорії проєктованого засобу розміщення

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку проєктованого засобу розміщення необхідно з'ясувати існуючу забезпеченість регіону готелями і ступінь їх завантаження у радіусі 2 км від місця будівництва підприємства та оформити результати досліджень у вигляді табл.1.1.

Далі необхідно провести аналіз структури існуючої мережі готельних підприємств у визначеному районі, вказати на недоліки в їх роботі та зробити висновки, визначившись з *типом та категорією* майбутнього засобу розміщення.

Дослідження контингенту потенційних споживачів

Потужність готельного підприємства визначається у відповідності до потреби регіону, міста, району в готельних місцях. При цьому враховуються: туристичні маршрути, що пролягають біля місця будівництва; кількість та пропускна здатність місць тяжіння туристів; контингент відпочиваючих зимою та літом; можливість прийняття іноземних туристів; тощо (з таблицями, діаграмами та графіками) та місткість існуючої мережі засобів розміщення.

Наприкінці робиться висновок про *місткість* проєктованого готелю.

Таблиця 1.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями (приклад)

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфра-структура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Grand Hotel Resort	вул. Янтарна, 1	курортний готель	*****	255 номерів (Standart – 190, Superior – 50, Studio Suites – 15), Standart – 850 грн., Superior – 1050 грн., Studio Suites – 1560 грн.	<u>Інфраструктура:</u> 5 ресторанів, бар у басейна, коктейль-бар; 3 басейни (відкритий, закритий, дитячий); тренажерний зал, сауна, салон краси; 2 тенісні корти, дитяча площадка, ігротека. <u>Послуги:</u> - розміщення; - харчування; - і т.д.	80
...

Визначення концептуальних засад діяльності готелю

Після визначення місця будівництва майбутнього готельного підприємства, його типу, категорії, місткості, складу потенційного контингенту споживачів *обираються і характеризуються* інші складові концепції готелю, які підкреслюють основну ідею функціонування підприємства з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку.

До інших складових концепції засобу розміщення відносяться: архітектурна унікальність;

- асоціативне явище: підприємство, створене на честь однойменного кінофільму, вистави, казки, легенди, міфу тощо; предмет, який викликає певні асоціації; будь-який процес, в тому числі виробничий, що втілюється в стилі, дизайні тощо;

- стиль дизайну;
- номенклатура послуг (основних та додаткових);
- особливості обслуговування визначеного контингенту споживачів;
- інфраструктура проєктованого підприємства відповідно до обраних послуг гостинності;
- режим роботи;
- інші чинники.

Характеристику обраним ознакам концепції функціонування майбутнього засобу розміщення необхідно надати у вигляді табл.1.2.

Таблиця 1.2 – Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення (приклад)

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Винний готель
Категорія	3 зірки
Номерний фонд	50 номерів
Місце знаходження: - фактичне - знакове	Херсонська обл., Бериславський р-н, с. Веселе, вул. Польова, 1 Біля виноробного господарства П.М. Трубецького
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля
Архітектурна унікальність	-
Стиль дизайну	Мінімалізм

Контингент споживачів	Туристи віком від 21 року, які ставлять за мету відвідання місць вирощування винограду, досліджування процесу його збору, переробки, виробництва і зберігання вина, його дегустацію, проведення оцінки та купівлю безпосередньо на місці виробництва
Основні послуги	Розміщення, харчування, ...
Додаткові послуги	Організація екскурсій до виноробного господарства П.М. Трубецького, послуги вино- та енотерапії, ...
Особливості обслуговування визначеного контингенту споживачів	-
Інфраструктура	SPA-центр, конференц-зал, ...
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий

Контрольні питання:

1. *Що таке управління змістом девелоперського проєкту і чому воно важливе для успішної реалізації проєктів?*
2. *Які основні етапи або процеси включаються в управління змістом девелоперського проєкту?*
3. *Які інструменти та методи використовуються для ефективного управління змістом проєкту в девелопменті?*
4. *Яким чином визначається обсяг робіт та вирішуються питання декомпозиції робіт у девелоперському проєкті?*
5. *Які стратегії використовуються для контролю за змістом проєкту та вирішення виникаючих проблем?*
6. *Як впливає управління змістом на ефективність та результативність девелоперського проєкту?*
7. *Як забезпечується комунікація та співпраця між різними учасниками проєкту у контексті управління змістом?*
8. *Які виклики чи ризики можуть виникнути під час управління змістом девелоперського проєкту, і як їх можна вирішити чи запобігти?*
9. *Як відбувається планування та контроль за змістом проєкту в контексті девелопменту?*
10. *Як управління змістом проєкту впливає на фінансові аспекти девелоперського проєкту?*

ТЕМА 2. МЕТОДОЛОГІЧНІ ОСНОВИ ДЕВЕЛОПЕРСЬКОГО ПРОЄКТУ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|-----------------------|------------------------------------|
| - проєкт | - рівні управління |
| - управління проєктом | - планування проєктів |
| - життєвий цикл | - проєктно-кошторисна документація |

Послідовність проведення заняття

1. Дайте визначення основним термінам та поняттям
 - планування проєктів
 - ринок девелоперських послуг
 - моделі організації девелопменту управління
 - девелопмент
 - девелопер
2. Дайте відповідь на основні запитання
 - Що таке проєкт девелопменту?
 - Які функції виконує девелопер?
 - Які фактори впливають на вибір стратегії девелоперського проєкту?
 - Як здійснюється планування та розподіл ресурсів у девелоперському проєкті?
 - Які методи використовуються для оптимізації використання ресурсів?
 - Які варіанти розвитку об'єкта нерухомості (готелю, ресторану) можна оцінити?

Матеріал практичного заняття 2

Побудова планів реалізації проєктів на основі декомпозиції робіт (WBS - Work Breakdown Structure) - стратегічний підхід до організації та планування проєктів, який дозволяє розбити весь обсяг робіт на менші, керовані та елементи, які легше управляються. Відповідно до цього в рамках практичної роботи необхідно створити проєктування певної групи приміщень (згідно із завданням).

Організація надання послуг відповідною службою. В даній роботі надається характеристика служби готельного підприємства, що розміщується в групі приміщень, яка проєктується згідно із завданням. Потрібно вказати призначення служби, основні функції і повноваження, кадровий склад, організацію надання відповідних послуг тощо. *Наприклад, якщо відповідно до завдання необхідно спроектувати групу приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, то наводиться характеристика спортивно-рекреаційної служби готелю.*

Визначення складу та площі приміщень певної групи

Відповідно до обраної категорії та місткості майбутнього засобу розміщення і згідно ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» слід визначитися зі складом приміщень певної групи.

Площа будь-якого з приміщень заданої групи визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати.

При виборі меблів, обладнання перевагу слід надавати вітчизняним зразкам; встановлення імпортного устаткування передбачається в тому випадку, якщо воно за тими чи іншими показниками переважає вітчизняне, або якщо подібне в Україні не випускається.

Технічна характеристика меблів, обладнання визначається за каталогами фірм-постачальників меблів, устаткування, що працюють на ринку України, або за довідниковою літературою.

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення, $S_{заг}, м^2$:

$$S_{заг} = S_{кор} / k, \quad (2.2)$$

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

В разі необхідності розраховану загальну площу приміщень порівнюють з нормативною (ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»). У випадку коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймається нормативна.

Таблиця 2.1 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи (приклад)

Необхідне устаткування				Площа обладнання, $м^2$
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Тренажерний зал				
Велотренажер	«InterFit Бінго» В 1.2	3	680x500x1180	1,02
Бігова доріжка	«AeroFit» PRO 8700TM	2	2100x920x1370	3,86
Шведська стінка	Ladas "Кіндер"	2	440x660x2270	0,58
...
Всього				$S_{кор}$
Кімната інструкторів				
Стіл	«Syriusz» XBIU/7/12	3	650x1000x740	1,95

...
Всього				$S_{кор}$
Кімната відпочинку при сауні				
Диван	«Луна»	1	950x2400x880	2,28
...
Всього				$S_{кор}$
і т.д.				

Склад і площі приміщень заданої групи надаються у вигляді табл.2.2.

Таблиця 2.2 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи (приклад)

Приміщення	Площа, м ²
Тренажерний зал	42,0
Кімната інструкторів	18,0
Кімната відпочинку при сауні	14,0
...	...
Всього	...

Контрольні питання:

1. Що таке девелоперський проєкт і чому методологічні основи є важливим аспектом його успішної реалізації?
2. Які основні етапи включає процес побудови планів реалізації девелоперських проєктів?
3. Які методологічні підходи використовуються для аналізу потреб ринку перед початком розробки девелоперського проєкту?
4. Як методологічні принципи впливають на вибір локації для девелоперського проєкту?
5. Які методи дослідження ринку використовуються для оцінки попиту на нерухомість та визначення потреб цільової аудиторії?
6. Які методологічні підходи використовуються для оцінки фінансової доцільності девелоперського проєкту?
7. Як використовуються методи SWOT-аналізу та PESTLE-аналізу в методології розробки девелоперських проєктів?
8. Як визначаються критерії успіху та показники ефективності девелоперського проєкту?
9. Як методологічні підходи впливають на планування та керування ризиками під час реалізації девелоперського проєкту?

ТЕМА 3. УПРАВЛІННЯ ТЕРМІНАМИ ДЕВЕЛОПЕРСЬКОГО ПРОЄКТУ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| - управління термінами | - критичний шлях проєкту |
| - моніторинг прогресу | - термін виконання |
| - графік робіт | - моніторинг термінів |

Послідовність проведення заняття

1. Дайте визначення основним термінам та поняттям

- декомпозиція проєкту
- календарне планування
- моніторинг термінів
- критичний шлях проєкту
- мережеве планування

2. Дайте відповідь на основні запитання

- Які екологічні і соціальні наслідки девелоперського проєкту можливі?
- Яким чином крос-культурні особливості функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу впливають на розробку проєктів.
- Опишіть процедуру експертизи проєкту.
- Які основні етапи необхідно включити в план термінів проєкту?
- Як визначити пріоритетність завдань у проєкті?
- Які методи використовуються для моніторингу виконання завдань?
- Як часто проводиться ревізія графіка проєкту?

Матеріал практичного заняття 3

Календарне планування є важливим методом управління часом виконання проєкту, орієнтованим на створення і підтримку розкладу робіт для досягнення проєктних цілей в обумовлені терміни. Основні характеристики цього методу включають: створення графіка робіт (включає розробку детального графіка робіт, що визначає послідовність та тривалість кожної фази, етапу або завдання проєкту; цей графік враховує обмеження з ресурсами та залежності між різними завданнями); визначення термінів виконання (визначає чіткі терміни виконання кожного етапу, фази або завдання проєкту; терміни встановлюються з урахуванням реальних можливостей та обмежень, а також вимог замовника); відстеження та моніторинг прогресу (календарне планування дозволяє систематично відстежувати прогрес виконання робіт порівняно з планом; це дозволяє виявляти можливі затримки та реагувати на них вчасно, а також оцінювати продуктивність та ефективність виконання завдань); оцінка ризиків та

контингентних планів (календарне планування враховує можливі ризики та несприятливі події, які можуть виникнути під час реалізації проекту. В таких випадках розробляються контингентні плани, які містять альтернативні шляхи дій для запобігання або мінімізації впливу таких ризиків на графік робіт); керування змінами в графіку робіт (передбачає процес керування змінами, які можуть виникнути під час реалізації проекту. Зміни у графіку робіт можуть бути внесені лише після аналізу їх впливу на загальні цілі проекту та консультацій з усіма зацікавленими сторонами); забезпечення відповідності бюджету часу (допомагає забезпечити відповідність виконання робіт запланованим термінам та бюджету часу; дозволяє уникнути перевищення строків та додаткових витрат через затримки).

Завдання для практичної роботи з управління термінами девелоперського проекту наступні:

1. Складання календарного плану робіт: Складіть детальний календарний план з урахуванням всіх фаз та етапів девелоперського проекту. Включіть в нього терміни початку та завершення кожної фази, дати ключових подій, терміни виконання окремих завдань та внутрішні дедлайни.

2. Визначення критичного шляху проекту: Застосуйте методику Critical Path Method (CPM) або Program Evaluation and Review Technique (PERT) для визначення критичного шляху проекту. Визначте ті завдання, які мають найбільший вплив на тривалість проекту та не допускають затримок.

3. Оцінка ресурсів та термінів виконання: Оцініть ресурси, необхідні для виконання кожного завдання проекту, та визначте реальний час, необхідний для їхнього завершення. Врахуйте можливість конкуренції за ресурси та можливі затримки.

4. Моніторинг та контроль термінів: Розробіть систему моніторингу та контролю за виконанням термінів проекту. Встановіть механізми для виявлення затримок, розробіть процедури для вирішення виникаючих проблем та забезпечте своєчасне втручання для відновлення графіку.

5. Оптимізація графіка робіт: Проведіть аналіз можливостей оптимізації графіка робіт, включаючи зменшення тривалості критичних завдань, перерозподіл ресурсів та використання методів fast tracking або crashing.

6. Прогнозування термінів завершення: Використовуйте дані та методи прогнозування для оцінки термінів завершення проекту на основі поточного прогресу та ризиків.

7. Звітність та аналіз відхилень: Розробіть систему звітності, яка дозволить регулярно аналізувати відхилення від плану та вчасно приймати відповідні корективні заходи.

8. Оцінка впливу змін на графік робіт: Визначте процедури для управління змінами та оцінюйте їх вплив на графік робіт. Визначте критичні зміни, які можуть призвести до затримок, та виробіть стратегії їх управління.

Контрольні питання:

1. Що включає в себе процес управління термінами девелоперського проекту?

2. *Які основні етапи в управлінні термінами проєкту?*
3. *Які інструменти та методи використовуються для планування та графічного представлення графіка проєкту?*
4. *Яким чином визначаються критичні шляхи в графіку проєкту та чому вони важливі для керування термінами?*
5. *Які стратегії використовуються для управління та скорочення тривалості проєкту?*
6. *Що таке календарний графік та як він відрізняється від мережевого графіка?*
7. *Які методи використовуються для оцінки тривалості робіт у проєкті?*
8. *Як оцінюються та управляються затримки в проєкті?*
9. *Які можливі причини відхилень від графіка проєкту та як їх уникнути або управляти ними?*
10. *Яким чином впливає управління термінами на загальний успіх девелоперського проєкту?*

ТЕМА 4. УПРАВЛІННЯ ВАРТІСТЮ ДЕВЕЛОПЕРСЬКОГО ПРОЄКТУ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|---------------------------|--------------------------------|
| - <i>вартість проєкту</i> | - <i>аналіз витрат</i> |
| - <i>діаграма витрат</i> | - <i>ефективність проєктів</i> |
| - <i>цінова стратегія</i> | - <i>оцінка ризиків</i> |

Послідовність проведення заняття

1. Дайте визначення основним термінам та поняттям
 - оцінка вартості
 - кошторисна документація
 - фінансування проєкту
 - оцінка ризиків
 - аналіз витрат

2. Дайте відповідь на основні запитання
 - Які основні принципи управління вартістю девелоперського проєкту?
 - Як визначаються ключові показники ефективності (KPI) для оцінки вартості проєкту?
 - Які основні категорії витрат існують в девелоперському проєкті?
 - Як проводиться оцінка початкових і поточних витрат?
 - Як управляти змінами у вартості проєкту під час його реалізації?
 - Які основні фінансові ризики можуть виникнути під час реалізації девелоперського проєкту?
 - Як взаємопов'язані контроль якості та контроль витрат у девелоперському проєкті?

Матеріал практичного заняття 4

Джерела фінансування девелоперського проєкту, їх характеристика. Залучення капіталу. Планування витрат на проєкт: планування ресурсів, оцінка вартості, бюджетування. Розробка кошторису проєкту. Розробка бюджету проєкту. Календар реалізації бюджету. Сутність основних понять методики Earned Value Management.

Завдання для практичної роботи з управління вартістю девелоперського проєкту наступні:

1. Аналіз витрат на проєкт:
 - а) Зібрати та проаналізувати інформацію про всі витрати, пов'язані з девелоперським проєктом, такі як закупівля земельної діл/лянки, будівництво,

інженерні комунікації, маркетингові витрати тощо.

б) Створити таблицю або діаграму, яка візуалізує розподіл витрат за різними категоріями.

2. Оцінка ризиків і можливостей для економії:

а) Визначити потенційні ризики та можливості для зменшення витрат на проєкті, такі як зміни в цінах на матеріали, затримки у графіку будівництва, можливість отримання додаткових фінансових пільг тощо.

б) Розробити план дій для управління ризиками та використання можливостей для економії.

3. Визначення вартості продукту та цінової стратегії:

а) Визначити орієнтовну вартість продажу об'єкту нерухомості, що будуть створені в рамках проєкту, на основі ринкових досліджень та аналізу конкурентів.

б) Розробити цінову стратегію для максимізації прибутку від продажу.

4. Стратегії збільшення вартості проєкту:

а) Розробити стратегії для збільшення вартості проєкту, такі як вдосконалення дизайну, вдосконалення маркетингової стратегії, впровадження нових технологій тощо.

б) Оцінити вплив цих стратегій на вартість та ефективність проєкту.

Контрольні питання:

1. *Що таке управління вартістю в контексті девелоперських проєктів?*

2. *Які основні етапи управління вартістю девелоперського проєкту?*

3. *Які інструменти та методи використовуються для оцінки вартості девелоперських проєктів?*

4. *Які стратегії зменшення вартості можуть бути застосовані під час реалізації девелоперського проєкту?*

5. *Які ризики пов'язані з управлінням вартістю девелоперського проєкту і як їх можна зменшити?*

6. *Які фактори впливають на вартість девелоперського проєкту?*

7. *Які можливості для оптимізації вартості проєкту можуть бути виявлені на етапі планування?*

8. *Як впливає зміна вартості матеріалів або праці на загальну вартість проєкту і як можна управляти цим?*

9. *Яким чином вартість проєкту впливає на його ефективність і рентабельність?*

10. *Яким чином фінансування впливає на управління вартістю девелоперського проєкту?*

12. *Які стратегії можуть бути використані для вирішення проблем з перевищенням бюджету в девелоперських проєктах?*

ТЕМА 5.

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА РЕСУРСНИМ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯМ ДЕВЕЛОПЕРСЬКОГО ПРОЄКТУ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| - <i>проєктування закладів</i> | - <i>ресурсне забезпечення</i> |
| - <i>виробнича програма</i> | - <i>розрахункове меню</i> |
| - <i>життєвий цикл</i> | - <i>денна виробнича програма</i> |

Послідовність проведення заняття

1. Дайте визначення основним термінам та поняттям
 - *якість*
 - *виробнича програма*
 - *система управління якістю*
 - *управління проєктом*

2. Дайте відповідь на основні запитання
 - *Які процедури варто запровадити для перевірки якості робіт підрядників?*
 - *Як впровадити систему управління якістю (QMS) в девелоперському проєкті?*
 - *Як проводити аудит якості на різних стадіях проєкту?*
 - *Які заходи можна вжити для постійного поліпшення якості?*
 - *Як впливати на якість через управління змінами в проєкті?*
 - *Які інструменти і методи використовуються для аналізу і управління ризиками, пов'язаними з якістю?*
 - *Як оцінити необхідну кількість людських ресурсів для виконання проєкту?*
 - *Як підбирати і управляти командою проєкту, щоб забезпечити високу продуктивність?*
 - *Які методи використовуються для контролю за використанням матеріальних ресурсів?*
 - *Які взаємозв'язки між управлінням якістю і ресурсами в девелоперському проєкті?*

Матеріал практичного заняття 5

Проєктування закладів ресторанного господарства готельного підприємства
Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах
ресторанного господарства проєктованого засобу розміщення

В даному підрозділі надається характеристика підприємствам харчування, які планується передбачити в проєктованому готелі відповідно до обраної концепція

його діяльності. Необхідно вказати та обґрунтувати: тип та місткість закладів ресторанного господарства; режим їх роботи; умови харчування споживачів готельних послуг; види, методи та форми обслуговування.

Розробка виробничої програми основного підприємства харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю.

Якщо потужність закладу ресторанного господарства виражена кількістю місць в обідніх залах (їдальні, ресторани, кафе і т.д.), то *виробничою програмою* такого підприємства харчування – є розрахункове меню для реалізації страв в залі даного закладу.

Розрахункове меню це перелік найменувань страв із зазначенням номеру рецептури, виходу готової страви та їх кількості.

Для розробки денної виробничої програми (меню розрахункового дня) основного закладу ресторанного господарства, що проектується, необхідно:

- скласти меню;
- розрахувати денну кількість відвідувачів;
- визначити прогнозовану денну кількість страв;
- розбити сумарну денну кількість страв на окремі групи та розподілити їх за основними продуктами.

Студентам необхідно розробити меню основного підприємства харчування для гостей готелю в залежності від типу готельного підприємства та умов харчування, а також для місцевого населення (за умови, якщо підприємство харчування після сніданку працює як загальнодоступний заклад).

Меню складається з урахуванням обраної концепції діяльності проєктованого засобу розміщення, типу, класу закладу ресторанного господарства, асортиментного мінімуму найменувань кулінарної продукції для різних типів підприємств харчування (додаток), попиту, сезонності продуктів, різноманіття страв по днях тижня, прийомів теплової обробки, особливостей смаків місцевого населення з використанням діючих Збірників рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури з дієтичного харчування [24, 30]. Кожне підприємство може самостійно визначати асортиментний мінімум відповідно до спеціалізації, наявної сировини та сезону року.

При оформленні меню (табл. 5.1, 5.2, 5.3) слід дотримуватися загальноприйнятих правил та порядку написання страв в меню (додаток Д). Якщо в меню використанні страви, яких немає у Збірниках рецептур, то необхідно робити посилання на технологічні карти та інші джерела, з яких використані найменування даної страви та її рецептура, або перераховувати основні продукти, з яких страва приготовлена.

Таблиця 5.1 – Меню сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Асорті овочеве (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	30/30/30*
...
і т.д.		

* - у меню сніданків вихід однієї порції становить ½, 1/3 або, у разі великого асортименту страв, 1/4 стандартної порції кожної страви.

Меню скомплектованих сніданків, обідів, вечерь потрібно розробляти на тиждень не менш ніж в двох варіантах.

Таблиця 5.2 – Меню скомплектоване

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Сніданок		
...
Обід		
...
Вечеря		
...

При оформленні меню дієтичної їдальні необхідно передбачити додатковий стовпчик для запису номеру дієт, для яких рекомендована кожна страв.

Таблиця 5.3 – Меню вільного вибору

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
згідно ТК	Салат “Гніздечко” (селера, філе куряче, огірок маринований, печериці, майонез)	150
...
Холодні страви і закуски		
згідно ТК	Рибний “смак” (морський окунь х/к, лимон, зелень)	120/40/15
155	Салат “Дніпро” (судак смажений, помідори свіжі, маслини, салат, лимон, петрушка)	150
...

На підприємствах харчування перелік безалкогольних та алкогольних напоїв прийнято наводити в кінці меню (їдальні) або друкувати в окремій *карті напоїв* (кафе, ресторани) (табл. 5.4), у якій на початку вказують горілку і гіркі настойки, потім вина – кріплені, столові, десертні, ігристі (білі, рожеві, червоні), коньяки та бренді, лікери. Далі перераховують різні найменування мінеральних та фруктових вод, соків, пива.

Таблиця 5.4 – Карта напоїв

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
Вино-горілчані вироби	
Портвейн червоний «Лівадія»	0,1
...	...
Мінеральні води	
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	0,5
...	...
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	0,5
...	...

Денну кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують: режим роботи зала; середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця); приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування, *n*, осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}$$

де *N* – кількість місць в обідній залі закладу, шт.;
η – оборотність місця за 1 годину, раз (додаток);
k – середнє завантаження залу, % (додаток).

Якщо на підприємстві передбачено декілька прийомів їжі (сніданок, обід, вечеря, шведській стіл, бізнес-ланч), то кількість споживачів визначають для кожного прийому їжі окремо. Для цього в графіку завантаження зала виділяють години для таких типів обслуговування.

Розрахунки оформлюються у вигляді табл. 5.5.

Таблиця 5.5 – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 60 місць
(приклад)

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
...-...	сніданок для мешканців готелю		місткість готелю ($n_{снід}$)
...-...	перерва		

11-12	1,5	40	36
12-13	1,5	50	45
13-14	1,5	70	63
14-15	1,5	60	54
15-16	1,5	50	45
16-17	1,5	30	27
17-18	1,5	40	36
18-19	0,6	70	25
19-20	0,6	100	36
20-21	0,6	80	29
21-22	0,6	70	25
22-23	0,6	60	22
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{зар}$)			443
Денна оборотність місця $\eta = n_{зар}/N$, раз			7,4

Дозволяється обґрунтоване використання інших значень оборотності місця за 1 годину та завантаження залу (наприклад, на основі спостереження організації роботи аналогічного підприємства харчування).

Якщо заклад ресторанного господарства обслуговує певний контингент споживачів, то денна кількість відвідувачів дорівнює місткості засобу розміщення.

Вихідними даними для визначення прогнозованої денної кількості кулінарної продукції для підприємства харчування є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{снід} k_{снід} + n_{заг} \cdot k \quad (5.2)$$

де $n_{снід}$ – кількість відвідувачів підприємства харчування за сніданком, осіб (дані табл. 5.5);

$n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проєктованого закладу, осіб (дані табл. 5.5);

$k_{сні}$, k – коефіцієнт споживання страв (він показує, яка кількість страв в середньому припадає на 1 людину на підприємстві даного типу) (додаток).

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції (додаток).

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді табл. 5.6 та 5.7.

Таблиця 5.6 – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку (приклад)

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.3$
рибні		25	$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.3 \cdot 0,25$
м'ясні		30	$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.3 \cdot 0,3$
овочеві		35	$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.3 \cdot 0,35$
молоко і кисломолочні продукти		10	$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.3 \cdot 0,1$
<i>Гарячі страви:</i>	50		$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.5$
м'ясні, рибні		20	$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.5 \cdot 0,2$
овочеві		25	$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.5 \cdot 0,25$
круп'яні		25	$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.5 \cdot 0,25$
яєчні, сирні		30	$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.5 \cdot 0,3$
<i>Солодкі страви</i>	20		$(n_{снід} \cdot k_{снід}) \cdot 0.2$
<i>Всього</i>	100		$n_{снід} \cdot k_{снід}$

Якщо в закладі ресторанного господарства передбачено декілька прийомів їжі (сніданок, обід, вечеря), тоді кількість страв визначають для кожного прийому окремо за формулами:

$$N_c = n_c k_c ; \quad (5.3)$$

$$N_o = n_o k_o ; \quad (5.4)$$

$$N_e = n_e k_e , \quad (5.5)$$

де n_c , n_o , n_e – кількість споживачів протягом сніданку, обіду, вечері, осіб;

k_c , k_o , k_e – коефіцієнти споживання страв під час сніданку, обіду і вечері (додаток 3).

Таблиця 5.7 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день (приклад)

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		465
Рибні		25	116
м'ясні		30	140
салати		35	163
кисломолочні продукти		10	46
<i>Гарячі закуски</i>	5		78
<i>Супи:</i>	25		388
прозорі		15	58
заправні		75	291
молочні, холодні, солодкі		10	39
<i>Другі гарячі страви:</i>	30		465
рибні		15	70
м'ясні		65	302
овочеві		5	23
круп'яні		10	47
яечні, сирні		5	23
<i>Солодкі страви</i>	10		155
<i>Всього</i>	100		<i>взаг·к</i> 443·3,5=1551

Далі проводять приблизний розподіл загальної кількості страв для сніданку, обіду, вечері на окремі групи у відповідності до таблиці відсоткового співвідношення різних груп страв в загальнодоступних їдальнях (додаток).

Рекомендоване відсоткове співвідношення окремих груп страв може бути змінено в залежності від конкретних умов роботи підприємства. Запропоновані для

проєкту інші значення відсоткового співвідношення окремих груп страв необхідно обґрунтувати.

Якщо на підприємстві у визначені години є *меню для бізнес-ланчу* (кафе, ресторан), то кількість страв кожного найменування, які входять до складу цього бізнес-ланчу, повинна відповідати кількості споживачів, які будуть його споживати. В меню може бути передбачено декілька варіантів бізнес-ланчів. *Процентний розподіл в цьому випадку не роблять.*

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу (додаток) та оформлюється у вигляді табл. 5.8 та 5.9.

Таблиця 5.8 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку (приклад)

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на $n_{\text{снід}}$ відвідувача
<i>Гарячі напої</i>	л	0,25	$0,25 \cdot n_{\text{снід}}$
<i>Холодні напої:</i>	л	0,25	$0,25 \cdot n_{\text{снід}}$
мінеральна вода		0,125	$0,125 \cdot n_{\text{снід}}$
натуральний сік		0,125	$0,125 \cdot n_{\text{снід}}$
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг	0,10	$0,1 \cdot n_{\text{снід}}$
житній		0,05	$0,05 \cdot n_{\text{снід}}$
пшеничний		0,05	$0,05 \cdot n_{\text{снід}}$
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,7	$0,7 \cdot n_{\text{снід}}$
<i>Фрукти</i>	кг	0,07	$0,07 \cdot n_{\text{снід}}$

Таблиця 5.9 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану (приклад)

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 443 відвідувача
<i>Гарячі напої</i>	л	0,05	22
<i>Холодні напої:</i>	л		
фруктова вода		0,05	22
мінеральна вода		0,08	35
сік		0,02	9
власного виробництва		0,1	44
<i>Хліб та хлібобулочні вироби:</i>	кг		
житній		0,05	22
пшеничний		0,05	22
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт.	0,5	222
<i>цукерки, печиво, шоколад</i>	кг	0,02	9
<i>Фрукти</i>	кг	0,05	22
<i>Вино-горілчані вироби</i>	л	0,1	44
<i>Пиво</i>	л	0,025	11

На підставі розробленого меню та даних табл.5.6-5.9 складається денна виробнича програма (розрахункове меню) майбутнього закладу (табл.5.10- 5.12).

Таблиця 5.10 - Денна виробнича програма сніданку (приклад)

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
	Холодні страви та закуски	$(n_{\text{снід}} \cdot k_{\text{снід}}) \cdot 0.3$	
згідно ТК	Асорті овочеве (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	65	30/30/30
...

Таблиця 5.11 - Денна виробнича програма ресторану на 60 місць (приклад)

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
	Фірмові страви		
згідно ТК	Салат “Гніздечко” (селера, філе куряче, огірок маринований, печериці, майонез)	30	150
	Холодні страви і закуски	465	
згідно ТК	Рибний “смак” (морський окунь х/к, лимон, зелень)	22	120/40/15
155	Салат “Дніпро” (судак смажений, помідори свіжі, маслини, салат, лимон, петрушка)	23	150
...

Таблиця 5.12 - Денна виробнича програма ресторану на 60 місць (напої) (приклад)

Назва напою	Кількість пляшок або порцій, шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
<i>Вино-горілчані вироби</i>		
Портвейн червоний «Лівадія»	30	0,1
...
<i>Мінеральні води</i>		
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	3	0,5
...
<i>Фруктові води</i>		
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	5	0,5

Розрахунок добової кількості сировини, напівфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів

Денна кількість сировини може визначатися декількома шляхами: за меню розрахункового дня (виробничою програмою), за фізіологічними нормами харчування, за збільшеними показниками.

Вибір методики розрахунку визначається типом підприємства, його місткістю та контингентом, який обслуговується.

В загальнодоступних закладах ресторанного господарства доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню розрахункового дня (виробничою програмою) шляхом складання продуктової відомості. Даний розрахунок загальної кількості сировини певного виду, Q , кг, передбачає визначення кількості сировини, необхідної для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми підприємства, за формулою:

$$Q = \sum (q \cdot n / 1000) , \quad (5.6)$$

де q – норма витрат сировини на одну порцію (виріб), г;

n – кількість страв (виробів) даного виду, яка реалізується підприємством за день, шт.

Розрахунок виконується для кожного виду страв окремо за відповідними розкладками, поданими у збірниках рецептур або технологічних картах.

Приклад продуктової відомості наведений у табл.5.13.

Таблиця 5.13 – Продуктова відомість ресторану на 60 місць (приклад)

Найменування сировини і продуктів	Холодні страви і закуски		Фірмові страви		Холодні страви і закуски		...	Всього, кг
	Асорті овочеве		Салат «Гніздечко»		«Рибний смак»			
	брутто на 1 порцію, г	брутто на 65 порцій, кг	брутто на 1 порцію, г	брутто на 30 порцій, кг	брутто на 1 порцію, г	брутто на 22 порції, кг	...	
Огірки свіжі	30	1,95						1,95
Помідори свіжі	30	1,95					...	1,95
Перець солодкий	30	1,95					...	1,95
Філе куряче			70	2,1			...	2,1
Огірок маринований			38	1,14			...	1,14
Печериці			27	0,81			...	0,81
Селера			25	0,75			...	0,75
Майонез			30	0,9			...	0,9
Морський окунь					130	2,86	...	2,86
х/к					43	0,95	...	0,95
Лимон					15	0,33	...	0,33
Зелень петрушки							...	

На основі розрахунково-продуктової відомості складається таблиця добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами (табл.5.14).

Таблиця 5.14 - Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами (приклад)

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Маса, кг або кількість, шт.
М'ясо, птиця, субпродукти	філе куряче	охолоджене	2,1

Риба та морепродукти	судак	охолоджений	...

М'ясна та рибна гастрономія	морський окунь	х/к	2,9

Молоко, молочні та жирові продукти	майонез	столовий середньокалорійний	0,9

Овочі та зелень	селера	свіжа	0,8
	огірки	свіжі	1,95
	помідори	свіжі	1,95
	перець солодкий	свіжий	1,95
	зелень петрушки	свіжі	0,3
	печериці	свіжі	0,8

Фрукти та ягоди	лимон	свіжий	1,0

Бакалійні товари	огірок	маринований	1,1
	маслини	консервовані	...
Сипучі продукти
Кондитерські та хлібобулочні вироби
Напої алкогольні
Напої безалкогольні та слабоалкогольні

Розроблення та характеристика структурно-технологічної схеми виробництва підприємства харчування

Структурна схема технологічного процесу закладу ресторанного господарства відображає особливості системи забезпечення підприємства сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу. Дана схема (*індивідуальна для кожного окремого проєкту*) дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв.

Студенту необхідно розробити структурно-технологічну схему виробництва основного підприємства харчування засобу розміщення та скорочено її описати. *Наприклад (рис. 5.1): «У завантажувальній відбуватиметься приймання товарів та сировини, після чого сировина направлятиметься у цехи на обробку та у складські приміщення для зберігання. Біля завантажувальної буде розміщено приміщення комірника-товарознавця, в якому будуть зберігатися документи. Складське господарство підприємства складатиметься з 5 неохолоджувальних комор (сухих продуктів; овочів та коренеплодів; бакалійних товарів та напоїв; тари та інвентарю; матеріально-технічного забезпечення) та 3 охолоджувальних камер (м'ясо-рибною; молочно-жирових продуктів та гастрономії; фруктів, овочів, зелені та напоїв).*

В заготівельних цехах (м'ясо-рибному та овочевому) проводитиметься первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки.

У холодному цеху будуть вироблятися холодні страви та закуски, солодкі страви, відбуватиметься порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. В гарячому цеху виготовлятимуться перші, другі, солодкі страви, гарячі напої, буде проводитися смаження, варіння, тушкування, пасерування тощо». І т.д. згідно розробленої схеми.

Проєктування виробничого цеху закладу ресторанного господарства (згідно із завданням)

Проєктування виробничих цехів закладу ресторанного господарства передбачає складання денної виробничої програми цехів, визначення кількості робітників, які в них працюють, підбір необхідного технологічного устаткування (немеханічного, механічного, теплового, холодильного та допоміжного) з подальшим визначенням їх площі.

Складання денної виробничої програми цеху та розрахунок необхідної кількості працівників

Денна виробнича програма *заготівельних* цехів (овочевого та м'ясо-рибного) підприємств харчування – це перелік сировини, яка переробляється в них за день, із зазначенням кількості та розподілом за напівфабрикатами.

Денна виробнича програма *доготівельних* (холодного та гарячого), борошняного цехів в закладі ресторанного господарства – це перелік страв, які в них виготовляються за день, із зазначенням їх кількості та виходу.

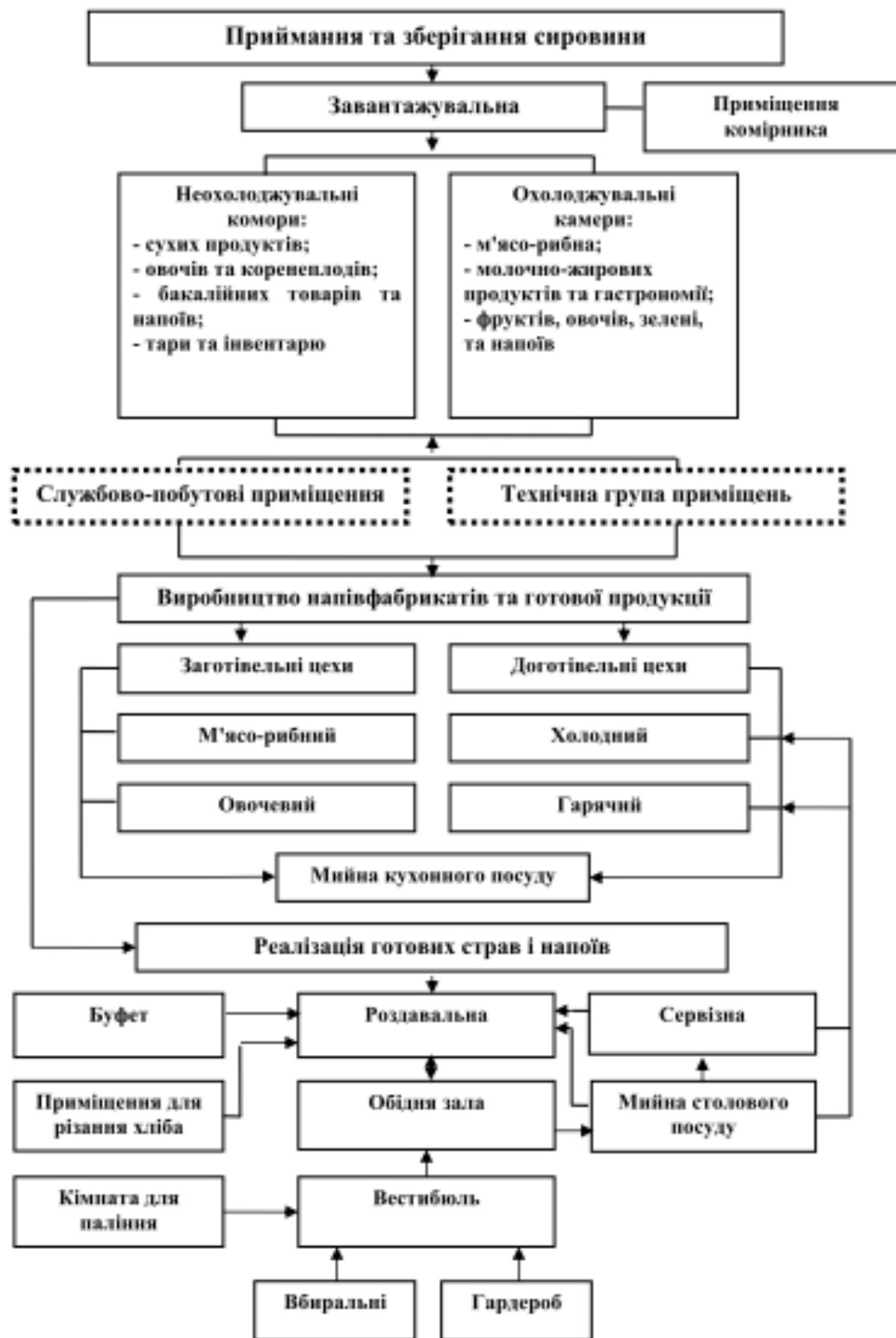


Рис.5.1 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану (приклад)

Для кондитерського цеху виробнича програма – це кількість кондитерських виробів, що виробляються протягом дня.

Оформлюються виробничі програми у вигляді таблиць для кожного цеху окремо (табл. 5.15-5.20).

Таблиця 5.15 – Денна виробнича програма овочевого цеху (приклад)

Сировина та технологічні операції	Кількість на обробку, кг	Відходи*, %	Вихід напівфабрикату, кг	Кількість відходів, кг
<i>Картопля</i>				
Миття	77,18	2,5	75,25	
Чищення	75,25	26,0	55,69	
Доочищення	55,69	0,8	55,24	
Промивання	55,24	0,2	55,13	
Нарізання	55,13	0,5	54,85	
Всього				22,33
<i>Помідори</i>				
Миття	1,95 (дані табл.5.14)	1,8	1,91	
Видалення плодоніжки	1,91	13,0	1,66	
Промивання	1,66	0,2	1,65	
Всього				0,3
...

* - відсоток відходів при обробці наведено у додатках до збірників рецептур страв та кулінарних виробів

Таблиця 5.16 – Денна виробнича програма м'ясо-рибного цеху (приклад)

Технологічна операція та назва страви	Відходи при холодній обробці*, %	Денна кількість, порцій, шт.	Назва напівфабрикату	Норма закладки на 1 порцію, г		Всього, кг	
				нетто	брутто	нетто	брутто
I. Яловичина							
							21,48
- обмивання, обсушування, зачищення	0,5						21,37
- нарізання	0,1						21,35
1. М'ясо у горщиках		75	дрібно-шматковий	119	149	8,93	11,18

2. Битки по-селянськи		102	січений натуральний	74	101	7,55	10,30
- з'єднання з жиром						7,96	
- подрібнення						7,96	
- додавання компонентів						10,0	
- перемішування						10,00	
- формування						10,00	
- панірування						10,20	
II. Свинина							
							32,50
- обмивання, обсушування, зачищення	0,5						32,34
- нарізання	0,1						32,31
1. Рулет зі свинини		33	великошматковий	284	333,4	9,37	11,00
...
III. Печінка яловича							
							23,56
- видалення кровоносних судин	15,5						19,91
- зняття плівки	1,0						19,72
- промивання	0,5						19,62
- нарізання	0,1						19,60
1. Печінка смажена		95	порційний	105	127	9,98	12,07
- соління, панірування						10,46	
...

IV. Риба							
<u>Салака</u>							5,19
- очищення від луски	20						4,15
- відрізання плавників, голів	15						3,53
- видалення нутрощів і чорної плівки, - промивання	10						3,18
- нарізання	0,5						3,16
1. Асорті рибне		81	філе без кісток	38	64	3,08	5,19
...		

* - відсоток відходів при обробці наведено у додатках до збірників рецептур страв та кулінарних виробів

Таблиця 5.17 – Денна виробнича програма холодного цеху (приклад)

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Асорті овочеве	30/30/30	65
Салат «Гніздечко»	150	30
«Рибний смак»	120/40/15	22
Салат «Дніпро»	150	23
...

Таблиця 5.18 – Денна виробнича програма гарячого цеху (приклад)

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Борщ український	250	56
Суп-пюре овочевий	250	22
Качка фарширована	285	35
М'ясо у горщиках	250	75
Битки по-селянськи	275	102
...

Таблиця 5.19 – Денна виробнича програма борошняного цеху (приклад)

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Вареники з печінкою	210	43
Вареники з сиром	210	32
Вареники з чорницею	210	51

Таблиця 5.20 – Денна виробнича програма кондитерського цеху (приклад)

Назва виробу	Маса, г	Кількість, шт.
<i>Вироби із дріжджового тіста</i>		
Булочка здобна з вишнями та черешнями	100	45
Булочка здобна з шоколадно-горіховою начинкою	100	15
<i>Вироби із пісочного тіста</i>		
Чізкейк «Захоплююча ніжність»	100	40
Тістечко «Бенефіс»	100	25
...
<i>Вироби із бісквітного тіста</i>		
Тістечко «Червоний мак»	100	20
Кекс «Лимонна нотка»	100	30
<i>Вироби із листкового тіста</i>		
Торт «Наполеон»	100	20

Чисельність робітників виробництва у цехах розраховується на основі виробничої програми цеху за:

- нормами виробітку на одного працюючого в годину по операціях;
- нормами часу на одиницю готової продукції.

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми м'ясо-рибного чи овочевого цехів, $N_{яв}$, осіб, обчислюється за нормами виробітку на одного працюючого в годину за формулою:

$$N_{яв} = \frac{H}{T \cdot \lambda} \quad (5.7)$$

де T – тривалість робочого дня працівника, год.;

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$) (застосовується тільки при механізації процесу);

H – кількість людино-годин відповідного цеху необхідних для виконання виробничої програми цього цеху, людино-годин.

Кількість людино-годин, H , людино-годин, в даному випадку розраховується за формулою:

$$H = Q / n, \quad (5.8)$$

де Q – кількість сировини, що підлягає обробці у відповідному цеху, кг (табл. 5.15 або табл. 5.16);

n – норма виробітку на одного працюючого в годину, кг/год. (додаток).

Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини заготівельних цехів оформлюються у вигляді табл.5.21 та табл.5.22.

Таблиця 5.21 – Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини в овочевому цеху (приклад)

Сировина та технологічні операції	Кількість на обробку, кг	Норма виробітку, кг/год.	Кількість людино-годин
<i>Картопля</i>			
Миття	77,18	150	0,51
Чищення	75,25	200	0,38
Доочищення	55,69	60	0,93
Промивання	55,24	300	0,18
Нарізання	55,13	55	1,00
<i>Помідори</i>			
Миття	1,95	60	0,03
Видалення плодоніжки	1,91	45	0,04
Промивання	1,66	105	0,02
Всього	<i>H</i>

Таблиця 5.22 – Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини в м'ясо-рибному цеху (приклад)

Сировина та технологічні операції	Кількість на обробку, кг	Норма виробітку, кг/год.	Кількість людино-годин
<i>Яловичина</i>			
- обмивання	21,48	430	0,05
- обсушування, зачищення	21,48	67	0,32
- нарізання	21,37	30	0,71
<i>Печінка яловича</i>			
-видалення кровоносних судин	23,56	100	0,24
- зняття плівки	19,91	100	0,20
- промивання	19,72	100	0,20
- нарізання	19,62	50	0,39
Всього			<i>H</i>

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми кондитерського цеху, $N_{яв}$, осіб, визначається за нормами виробітку на одного працюючого за зміну відповідно до формули:

$$N_{яв} = \frac{Q}{n \cdot \lambda} \quad (5.9)$$

де Q – кількість кондитерських виробів певного виду, що випускається за зміну, шт. (табл.2.23);

n – норма виробітку на одного працюючого за зміну при виготовленні кондитерських виробів певного виду, шт. (додаток П);

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$) (застосовується тільки при механізації процесу).

Розрахунок явочної кількості працівників кондитерського цеху надається у вигляді табл. 5.23.

Таблиця 5.23 – Розрахунок явочної кількості працівників кондитерського цеху (приклад)

Назва виробу	Кількість виробів за зміну, шт.	Норма виробітку на одного працюючого за зміну, шт.	Коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці	Кількість працівників, осіб
<i>Вироби із дріжджового тіста</i>				
Булочка здобна з вишнями та черешням	45	580	1,14	0,07
.....
<i>Вироби із пісочного тіста</i>				
Чізкейк «Захоплююча ніжність»	40	450	1,14	0,08
.....
Всього				$N_{яв}$

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми *холодного, гарячого, борошняного* цехів, $N_{яв}$, осіб, здійснюється за *нормами часу на одиницю готової продукції* за формулою:

$$N_{яв} = \frac{H \cdot 100}{3600 \cdot T \cdot \lambda} \quad (5.10)$$

де H – кількість людино-годин відповідного цеху, людино-година;

100 – кількість людино-годин, що необхідна для приготування страви, коефіцієнт трудомісткості якої дорівнює 1, людино-година;

T – тривалість робочого дня працівника, год.;

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda =1,14$) (застосовується тільки при механізації процесу).

Кількість людино-годин, H , *людино-годин*, для *холодного, гарячого, борошняного* цехів обчислюється за формулою:

$$H = N_{стр} K_{тр}, \quad (5.11)$$

де $N_{стр}$ – кількість порцій страви даного виду, що реалізовані за день, шт. (табл.5.17-5.19);

$K_{тр}$ – коефіцієнт трудомісткості даної страви.

Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції в холодному, гарячому та борошняному цехах подається у вигляді табл. 5.24.

Таблиця 5.24 – Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції в гарячому цеху (приклад)

Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість людино-годин
Борщ український	56	0,8	44,8
Суп-пюре овочевий	22	0,3	6,60
Качка фарширована	35	1,1	38,5
М'ясо у горщиках	75	0,6	45,0
Биточки по-селянські	102	0,6	61,2
...
Всього			H

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{ср}$, осіб, здійснюється за формулою:

$$N_{ср} = N_{жв} \cdot \rho \quad (5.12)$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу. Він залежить від режиму роботи закладу та працівника (додаток Р).

Підбір обладнання та розрахунок площі цеху

Підбір устаткування проводиться згідно виробничої програми та схеми виробничого процесу у виробничих цехах на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування".

Технічна характеристика обладнання визначається за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України, або за довідниковою літературою.

Нейтральне устаткування (виробничі столи, полиці, шафи, стелажі, тощо) вибирається після вибору основного за технологічною необхідністю обладнання.

Забезпечення обладнанням виробничого процесу у цехах надається у вигляді табл. 5.25.

Таблиця 5.25 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі овочевого цеху (приклад)

Необхідне устаткування				Площа обладнання, m^2
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Мийно-очисна машина	M-10	1	600x400x1200	0,24
Овочерізка	RG-6	1	530x335x430	-
...
Разом				$S_{кор}$

Корисна площа цеху, $S_{кор}$, m^2 , розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні на підлозі устаткування:

$$S_{кор} = \sum p \cdot S, \quad (5.13)$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, m^2 .

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа цеху, $S_{заг}$, m^2 :

$$S_{заг} = S_{кор} / k, \quad (5.14)$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення цеху (заготівельні та холодний цехи, мийна столового посуду – 0,35; гарячий, кондитерський та кулінарний цехи – 0,3; цех обробки зелені, доготівельний, приміщення для різання хліба, мийна кухонного посуду та тари – 0,4).

Проектування складських приміщень закладу ресторанного господарства (згідно із завданням)

Організація роботи складського господарства

Основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства є безперебійне і регулярне постачання їх сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами, готовими виробами, предметами матеріально-технічного оснащення.

Вимоги до організації постачання у закладі ресторанного господарства наступні: поставка необхідного асортименту товарів в достатній кількості та високої якості; своєчасність і ритмічність завезення товарів при дотриманні графіка завезення; оптимальний вибір постачальників та своєчасне укладання з ними договорів на поставку сировини і товарів.

Організація продовольчого постачання здійснюється на основі дослідження каналів постачання та рейтингів постачальників. Характеристика основних постачальників сировини, продуктів та предметів матеріально-технічного забезпечення наводиться у вигляді табл. 5.26.

Таблиця 5.26 - Характеристика постачання закладу

Товарна група	Постачальники	Умови постачання							
		Вид постачальника	Спосіб доставки	Форма постачання	Маршрут завою	Періодичність, раз на тиждень	Час завою	Вид тари, умом повернення	Метод закупівлі, оплата
М'ясо, птиця, субпродукти	Київська птахофабрика	вітчизняний виробник	централізована	транзитна	кільцевий	2	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова

Риба та морепродукти	Компанія «Водяний світ»	оптова фірма (посередник)	централізована	складська	кільцевий	3	8.30-12.00	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова

М'ясна та рибна гастрономія	Фірма «Бухта достатку»	оптова фірма (посередник)	децентралізована	транзитна	маятниковий	3	8.30-12.00	поліетиленова герметична упаковка, підлягає утилізації	оптовий, безготівкова
Молоко, молочні та жирові продукти

Овочі та зелень
Фрукти та ягоди
Бакалійні товари	Супермаркети	оптові фірми (посередники)	децентралізована	складська	маятниковий	2	8.30-12.00	поліетиленова та картонна, підлягає утилізації	оптовий, готівкова

Сипучі продукти
Кондитерські та хлібобулочні вироби

Напої алкогольні
Напої безалкогольні та слабоалкогольні
Предмети матеріально-технічного забезпечення: -інвентар; -спецодяг -столова білизна; -господарчі товари

Після організації продовольчого постання підприємства харчування детально описується організація роботи складського господарства. При цьому слід звернути увагу на:

- 1) процес приймання сировини, напівфабрикатів, товарів, їх розподіл за призначенням (безпосереднє використання чи зберігання: тимчасове, пролонговане);
- 2) процес складування сировинних запасів за видами товарів, умовами і термінами зберігання;
- 3) процес зберігання сировини, продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення за видами, умовами і термінами зберігання;
- 4) відпуск сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення;
- 5) відпуск продукції для реалізації поза межами закладу (експедиція);
- б) організацію тарного господарства.

Закінчується даний підрозділ складанням схеми організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів (рис.5.2).

Склад приміщень для прийому і зберігання сировинних та матеріально-технічних ресурсів визначається на підставі сировинних запасів, асортименту та оптимальних обсягів сировини, продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення із врахуванням товарного сусідства, оптимальних умов і термінів їх зберігання.

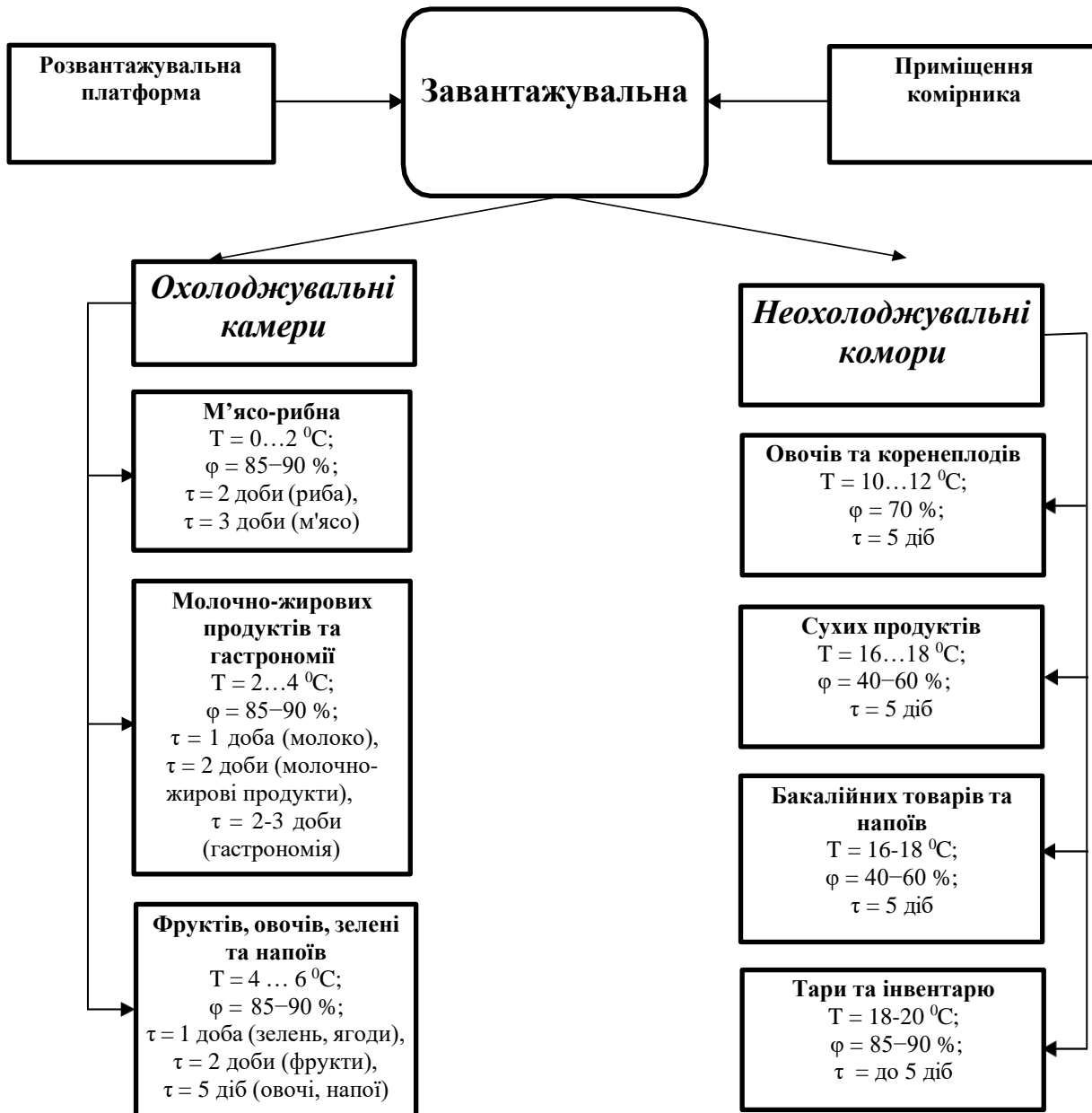


Рис. 5.2 - Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів (приклад)

Підбір обладнання та розрахунок складських приміщень

Площа, яку займатиме сировина або продукти певного виду у визначеному складському приміщенні, S_{np} , m^2 , розраховується за формулою:

$$S_{np} = \frac{Q_d \cdot t \cdot \lambda}{H}, \quad (5.15)$$

де Q_d – добова кількість сировини певного виду, кг (табл.5.14);

t – строк зберігання сировини певного виду, діб;

λ – коефіцієнт, що враховує масу тари ($\lambda=1,2$ для металічної; $\lambda=1,1$ для пластмасової; $\lambda=1,2-2,0$ для скляної);

H – питоме навантаження на $1 m^2$ площі підлоги, kg/m^2 (додаток).

Розрахункова площа, яку займатиме уся сировини, що буде знаходитися в одному складському приміщенні, $S_{роз}$, m^2 , обчислюється за формулою:

$$S_{роз} = S_1 + S_2 + \dots + S_i, \quad (5.16)$$

де S_1 , S_2 , S_i – площа, яку займають окремі види сировини чи продуктів, m^2 . Дані розрахунків зводяться до табл. 5.27.

Таблиця 5.27 - Розрахунок площі, яку займатиме сировина, в охолоджувальній камері фруктів, овочів, зелені та напоїв для ресторану на 60 місць (приклад)

Сировина	Добова кількість, кг	Строк зберігання, днів	Кількість сировини для зберігання, кг	Питоме навантаження на 1 m^2 площі підлоги, kg/m^2	Коефіцієнт, що враховує масу тари	Площа яку займатиме сировина, m^2
Огірки свіжі	1,95	5	9,75	300	1,1	0,04
Помідори свіжі	1,95	5	9,75	300	1,1	0,04
Лимони	1,0	2	2,0	200	1,1	0,01
Вишня	88,4	2	176,8	100	1,1	1,95
...
Всього						X

Зарозрахунковою площею, яку займатиме сировина, підбирається складське обладнання (табл. 5.28).

Таблиця 5.28 - Розрахунок та технічні характеристики складського обладнання для охолоджувальної камери фруктів, овочів, зелені та напоїв (приклад)

Сировина	Площа, яку займатиме сировина, m^2	Вид та марка обладнання	Габаритні розміри обладнання, мм	Площа, яку займатиме обладнання, m^2	Кількість обладнання, шт.
Овочі, фрукти	X_1	Підтоварник „ПТ-1”	1470x840x280	1,235	$\frac{X_1}{1,235}$
Зелень, ягоди	X_2	Стелаж СТ1	1500x800x1000	1,2	$\frac{X_2}{1,2}$
Напої

Потім визначається сумарна площа прийнятого до встановлення устаткування, $S_{обл}, м^2$, за формулою:

$$S_{обл} = S_1 + S_2 + \dots + S_i, \quad (5.17)$$

де S_1, S_2, S_i – площа, що зайнята окремими видами обладнання, $м^2$.

Загальна площа складського приміщення, $S_{заг}, м^2$, розраховується за формулою:

$$S_{заг} = \frac{S_{обл}}{k}, \quad (5.18)$$

де k – коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням ($k=0,45-0,60$ для охолоджувальних камер; $k=0,7$ для неохолоджувальної комори коренеплодів, $k=0,4-0,6$ для неохолоджувальної комори сухих продуктів).

У даному порядку розраховуються усі складські приміщення зазначенні у схемі організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів.

Визначення складу та площі приміщень підприємства харчування

Склад приміщень основного закладу ресторанного господарства готельного підприємства підбирається відповідно до визначеного типу, класу, місткості, характеру виробництва, методу обслуговування за допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» (додаток).

Площі обраних приміщень визначаються на основі розрахунків та у відповідності до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» (додаток У).

Склад та площі приміщень підприємства харчування оформлюються у вигляді табл. 5.29.

Таблиця 5.29 – Склад і площі приміщень ресторану на 60 місць (приклад)

Назва приміщення	Площа, $м^2$
Для відвідувачів	
Вестибюль	
... Виробничі	
Овочевий цех	
... Складські	
Охолоджувальна камера для м'яса та риби	
... Службово-побутові	
Кабінет директора	
...	
Корисна площа закладу	$S_{кор}$

Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проєктованому засобі розміщення

На основі діючих санітарно-гігієнічних норм для готельних підприємств наводиться характеристика забезпечення їх дотримання у проєктованому засобі розміщення.

Зокрема, приділяється увага контролю за якістю сировини та готової продукції, дотриманню вимог до повітря робочих зон, миття і знезараження обладнання, інвентарю, посуду, особистої гігієни персоналу, прибирання території та приміщень тощо.

Визначення загальної площі готельного підприємства, його конфігурації та поверховості

Склад приміщень засобу розміщення підбирається відповідно до визначеної концепції за допомогою ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Площі обраних приміщень визначаються на основі розрахунків та у відповідності до ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Склад та площі приміщень готельного підприємства оформлюються у вигляді табл. 5.30.

Таблиця 5.30 – Склад і площі приміщень готелю категорії ... на ... місць (приклад)

Назва приміщення	Площа, м ²
<u>Група А. Житлові поверхи</u>	
Група А/1. Житлові номери	...
...	
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	...
...	...
...	...
Разом по групі А/2 (сума площ на поверх)	
<u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u>	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	...
...	...
...	...
Разом по групі Б/1	
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Разом по групі Б/2	<i>S_{кор}</i>
Група Б/3. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі	
...	
Разом по групі Б/3	...
...	...
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	...
...	
Разом по групі Б/4	
Група Б/5. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	...
...	...
Разом по групі Б/5	...

Група В.	
Група В/1. Адміністративно-побутові приміщення	...
...	...
...	...
Разом по групі В/1	...
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	...
...	...
...	...
Разом по групі В/2	...
Група В/3. Технічні приміщення	...
...	...
Разом по групі В/3	...
Корисна площа приміщень	$S_{кор}$

* - підбираються площі усіх приміщень крім площі тієї групи приміщень, розрахунок якої здійснювався.

Корисна площа засобу розміщення визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}, м^2$:

$$S_{роб} = S_{кор} \times K_1, \quad (5.19)$$

де $S_{кор}$ – корисна площа засобу розміщення, $м^2$;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 \div 1,25$ (для малих підприємств (до 100 номерів, до 150 місць) та готелів категорії *****) $K_1 \rightarrow \max$, для великих підприємств (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_1 \rightarrow \min$).

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа засобу розміщення, $S_{заг}, м^2$:

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2, \quad (5.20)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа готелю, $м^2$;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 \div 1,15$ (для малих підприємств (до 100 номерів, до 150 місць) та засобів розміщення категорії *****) $K_2 \rightarrow \min$, для великих підприємств (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_2 \rightarrow \max$).

Після розрахунку загальної площі готельного підприємства, що проєктується, необхідно визначитися з конфігурацією та поверховістю будівлі.

Кількість поверхів та конфігурація споруди залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (модель розміщення готелю у планувальній структурі міста, площа земельної ділянки та її конфігурація, система забудови тощо);
- тип, категорія та місткість засобу розміщення.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою:

$$a \times b = S_{\text{пов}}, \quad (5.21)$$

де a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

При проектуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку площ відповідних геометричних фігур.

Розробка об'ємно-планувального рішення проектного готелю

Отримані в результаті технологічних розрахунків та визначені кількісні показники приміщень проектного засобу розміщення (табл. 5.30) є вихідними даними для компоновання – раціонального розміщення їх в будівлі із розташуванням в них устаткування з урахуванням характеру та вимог сервісно-виробничого процесу на підприємстві.

Мета розроблення об'ємно-планувального рішення – організація внутрішнього простору готелю, визначення просторових функціональних взаємозв'язків між окремими приміщеннями підприємства, відображення рішень щодо організації сервісно-виробничого процесу в цілому, технологічних ліній і робочих місць у закладі ресторанного господарства з урахуванням чинних державних норм та правил.

Головне завдання розроблення об'ємно-планувального рішення – просторово вирішити сервісно-виробничу функцію засобу розміщення. Об'ємно-планувальне рішення готельного підприємства оформлюється у вигляді креслення – плану (М 1:100), на якому вказується взаємне розташування приміщень готелю, обмежувальних конструкцій та конструктивних елементів будівлі всередині будівельного об'єму окремого поверху. На плані схематично показуються місця розташування меблів, технологічного обладнання у приміщеннях засобу розміщення, проектування яких виконувалося згідно із завданням.

Розроблення об'ємно-планувального рішення здійснюється у наступній послідовності:

- вибір системи забудови (централізована, блокова, павільйонна, змішана);

- вибір конфігурації та поверховості будівлі;

- зонування будівлі (наявність житлової та приймально-вестибюльної груп приміщень с обов'язковою):

а) група житлових приміщень;

б) приймально-вестибюльна група приміщень;

в) група приміщень культурно-дозвільного призначення;

г) фізкультурно-оздоровча група приміщень;

д) група приміщень побутового обслуговування і торгівлі;

е) група приміщень закладів ресторанного господарства;

ж) медична група приміщень (лікувально-діагностичного призначення);

з) група приміщень ділової діяльності;

и) група приміщень адміністрації і служб експлуатації;

к) група службових, господарських приміщень;

- л) група приміщень вбудовано-прибудованих підприємств і закладів;
- розміщення приміщень в об'ємі будівлі (вирішення вертикальних і горизонтальних зв'язків);
 - розташування меблів, технологічного обладнання у розрахованих приміщеннях засобу розміщення;
 - перевірка прийнятих рішень на відповідність технологічним протипожежним, санітарним та будівельним нормам та правилам.

Необхідно прагнути до розробки **оптимального варіанту** планувального рішення. При цьому слід враховувати, що не завжди очікуване рішення досягається у повній мірі. Проте у всіх випадках необхідно приймати до уваги, що просторова структура готелів повинна забезпечувати чіткий поділ потоків гостей, обслуговуючого персоналу і відвідувачів блоків громадського призначення, що працюють на населений пункт, де розміщується готель. При проектуванні необхідно виключити суміщення і перетинання господарських і виробничих маршрутів з маршрутами проживаючих і відвідувачів.

Розроблене об'ємно-планувальне рішення майбутнього готельного підприємства надається в описовій формі.

Наприклад. Готельне підприємство планується будувати за централізованою системою забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини будуть знаходитися в обсязі однієї будівлі.

Група житлових приміщень готельного підприємства буде функціонально і планувально відокремлена. Її планується розмістити на верхніх (3-9) поверхах споруди. Громадська частина займатиме цокольний та 1-2 поверхи.

До приміщень громадської частини готелю відносяться приймально-вестибюльна, культурно-дозвільна, фізкультурно-оздоровча групи, підприємства побутового обслуговування і торгівлі, ресторанного господарства, службові, адміністративні та технічні приміщення.

Приймально-вестибюльна група займає найбільш відповідальне місце серед громадської частини готелю, тому що є місцем прибуття та від'їзду гостей і основним розподільним вузлом між групами приміщень. Саме ця група створює перше враження щодо готелю. У планувальній структурі готелю приміщення цієї групи будуть розташовані на першому поверсі й прилягатимуть безпосередньо до головного входу. і т.д.

Контрольні питання:

1. Які принципи управління якістю використовуються в девелоперських проєктах?
2. Які інструменти використовуються для забезпечення якості в будівництві?
3. Які критерії визначають якість будівельного об'єкту в девелоперських проєктах?
4. Як Ви оцінюєте використання ресурсів у девелоперському проєкті?
5. Як вирішуються проблеми з ресурсами в процесі будівництва?
6. Які методи використовуються для оцінки ефективності використання ресурсів у девелоперських проєктах?
7. Як Ви оцінюєте ризики, пов'язані з ресурсним забезпеченням девелоперського проєкту?
8. Які стратегії використовуються для оптимізації використання ресурсів у

девелоперських проєктах?

9. Як Ви визначаєте потреби в ресурсах для реалізації девелоперського проєкту?

10. Які інноваційні підходи використовуються для забезпечення ресурсами в девелоперських проєктах?

ТЕМА 6. **УПРАВЛІННЯ КОМУНІКАЦІЯМИ ТА ПЕРСОНАЛОМ** **ДЕВЕЛОПЕРСЬКОГО ПРОЄКТУ**

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| - <i>графіки</i> | - <i>організація роботи</i> |
| - <i>управління комунікаціями</i> | - <i>персонал</i> |
| - <i>робота цеху</i> | - <i>технологічний процес</i> |

Послідовність проведення заняття

1. Дайте визначення основним термінам та поняттям

- персонал
- комунікація
- команда проєкту
- управління персоналом
- управління комунікаціями

2. Дайте відповідь на основні запитання

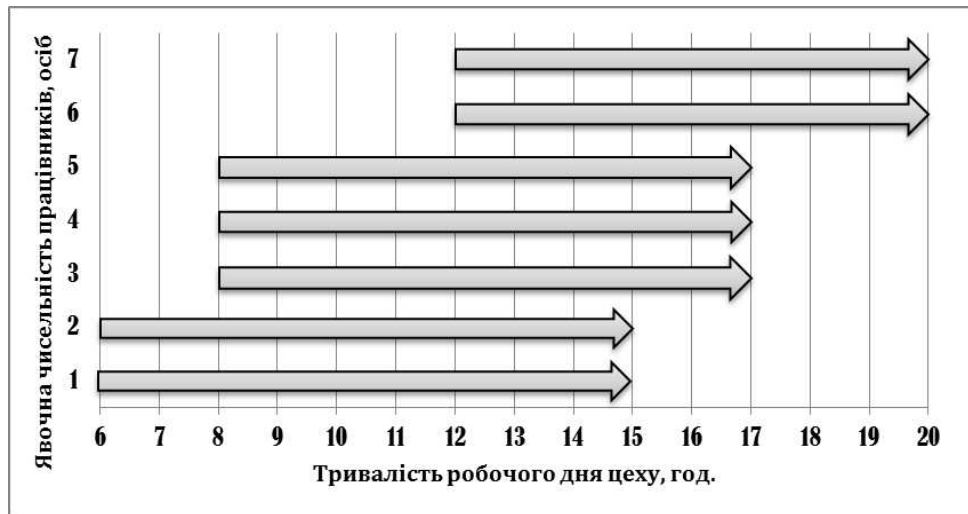
- Як правильно формувати команду для девелоперського проєкту?
- Які ключові навички та компетенції повинні мати члени команди?
- Як оцінювати та мотивувати персонал в рамках девелоперського проєкту?
- Як забезпечити ефективну внутрішню комунікацію між командами?
- Які методи можна використовувати для моніторингу та оцінки ефективності комунікацій?
 - Яким чином можна забезпечити прозорість і доступність інформації для всіх учасників проєкту?
 - Які технології та інструменти допоможуть покращити комунікацію в проєкті?
 - Як налагодити ефективну комунікацію з зовнішніми зацікавленими сторонами (інвесторами, партнерами, постачальниками)?
 - Як вирішувати конфлікти та непорозуміння, що виникають в процесі комунікації?
 - Як управляти комунікаціями під час кризових ситуацій або змін в проєкті?

Матеріал практичного заняття 6

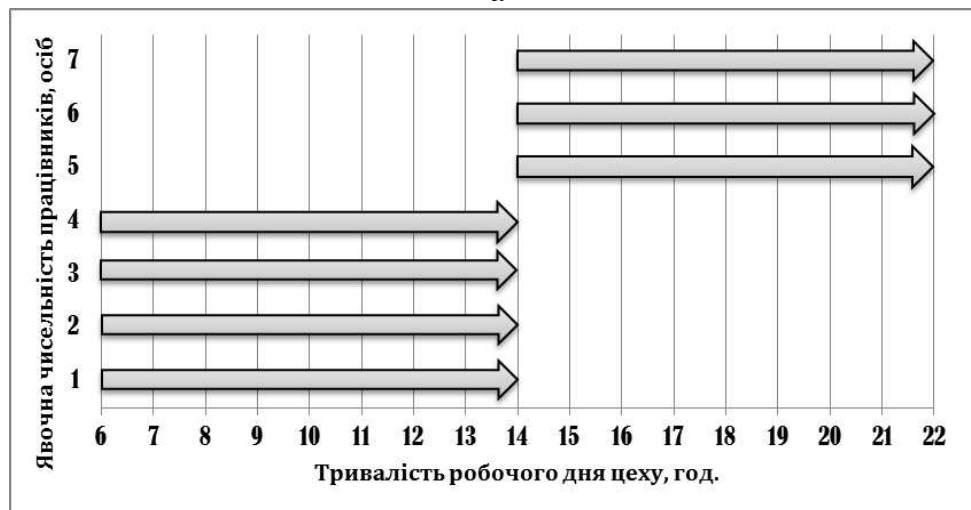
Після розрахунку чисельності робітників для зазначеного у завданні виробничого цеху потрібно визначитися з режим його роботи та скласти графік виходу на роботу явочної кількості працівників.

Графіки можуть бути лінійними (змінними), ступінчастими (стрічковими), сумарного обліку робочого часу (двобригадними) і комбінованими (рис.6.1). Вони

повинні забезпечувати необхідну чисельність працюючих на виробництві в кожен годину роботи цеху на протязі робочого дня.



а



б

Рис.6.1 – Графіки виходу виробничих працівників на роботу: а – ступінчастий; б – змінний

Обґрунтування графіка виходу виробничих працівників на роботу надається в описовій формі.

Наприклад. У гарячому цеху основного проєктованого закладу ресторанного господарства буде працювати три робітники: один кухар V розряду та два кухарі IV розряду. Робота гарячого цеху розпочинатиметься о 7.00. Черговий кухар виходитиме на роботу, вмикатиме теплове устаткування для його розігріву і проводитиме підготовчі операції для приготування Другий кухар IV-го розряду виходитиме на роботу о 9.00 годині і працюватиме до ... без перерви на обід... . Такий режим роботи обумовлений тим, що кухарі працюватимуть бригадним методом через день і тривалість їх робочого дня становитиме 8 годин

Організація роботи виробничого цеху

У даному підрозділі надається детальний опис організації технологічного процесу у виробничому цеху, зазначеному у завданні. Для цього потрібно

визначитися з технологічними лініями (ділянками, робочими місцями) для механічної кулінарної обробки певного виду сировини або для виготовлення певного виду страв, забезпеченням цеху обладнанням та інвентарем тощо і скласти структурно-технологічну схему виробничого процесу проєктованого цеху.

Наприклад. В овочевому цеху передбачаємо наступні лінії та ділянки обробки сировини (рис.6.2):

- лінія обробки картоплі та коренеплодів - призначена для ..., вона буде оснащена ... (надається опис лінії);
- ділянка обробки зелені та листяних овочів - призначена для ..., вона буде оснащена ... (надається опис лінії);
- ділянка обробки цибулі - призначена для ..., вона буде оснащена ... (надається опис лінії);
- лінія обробки сезонних овочів, фруктів та ягід - призначена для ..., вона буде оснащена ... (надається опис лінії).
- лінія обробки сезонних овочів, фруктів та ягід - призначена для ..., вона буде оснащена ... (надається опис лінії).

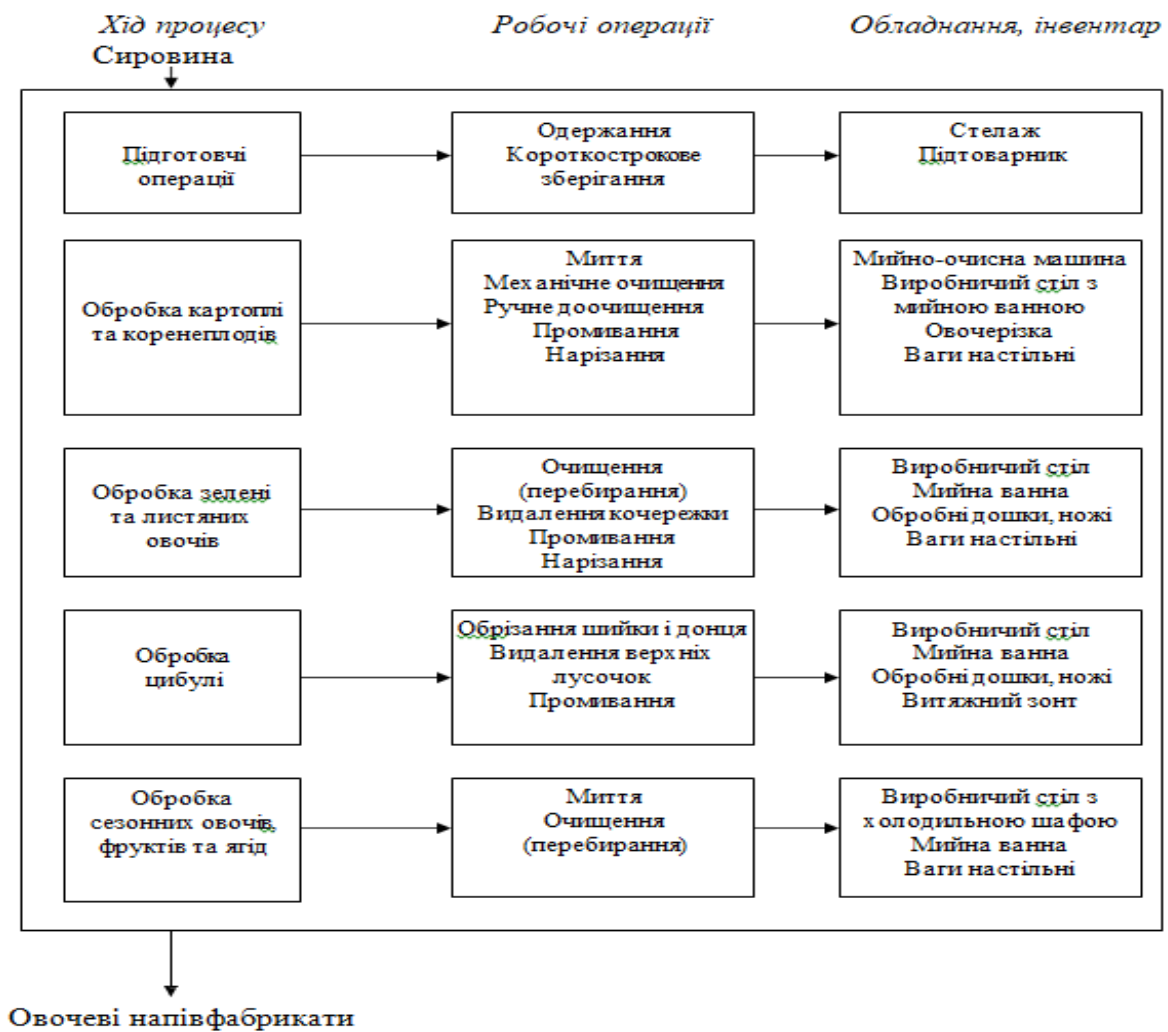


Рис.6.2 - Структурно-технологічна схема виробничого процесу овочевого цеху (приклад)

Контрольні питання:

- 1. Які стратегії комунікації можуть бути використані в девелоперському проєкті для забезпечення ефективного спілкування між всіма учасниками?*
- 2. Які інструменти та технології можна використовувати для управління комунікаціями в девелоперському проєкті?*
- 3. Які основні складнощі можуть виникнути при управлінні комунікаціями в девелоперському проєкті, і як їх можна подолати?*
- 4. Які канали комунікації найбільш ефективні для різних типів повідомлень та аудиторій у девелоперському проєкті?*
- 5. Які стратегії управління персоналом можуть бути застосовані для забезпечення ефективності роботи команди в девелоперському проєкті?*
- 6. Які методи вирішення конфліктів можуть бути використані в девелоперському проєкті для забезпечення гармонійних відносин між членами команди?*
- 7. Які ключові навички та компетенції вважаються важливими для керівників проєктів в контексті управління персоналом та комунікаціями у девелоперському проєкті?*
- 8. Як можна організувати ефективні зустрічі та наради для забезпечення продуктивності комунікацій в девелоперському проєкті?*
- 9. Які стратегії можуть бути використані для мотивації персоналу у девелоперському проєкті та забезпечення високого рівня продуктивності?*
- 10. Як можна вимірювати та оцінювати ефективність управління комунікаціями та персоналом в девелоперському проєкті?*

ТЕМА 7. УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ТА ПРЕТЕНЗІЯМИ ДЕВЕЛОПЕРСЬКОГО ПРОЄКТУ

КЛЮЧОВІ ТЕРМІНИ І ПОНЯТТЯ

- | | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| - <i>ризика</i> | - <i>механізми моніторингу</i> |
| - <i>претензії до проєкту</i> | - <i>планування проєктів</i> |
| - <i>план управління</i> | - <i>моніторинг та контроль</i> |

Послідовність проведення заняття

1. Дайте визначення основним термінам та поняттям

- ризики проєкту
- управління ризиками
- претензії
- управління проєктом
- оцінка ризиків

2. Дайте відповідь на основні запитання

- Яка роль команди проєкту в управлінні ризиками?
- Як часто проводиться перегляд та оновлення плану управління ризиками?
- Як впливає зміна вимог до проєкту на управління ризиками?
- Які типові ризики виникають у готельно-ресторанних девелоперських проєктах?
 - Як враховуються зовнішні фактори (економічні, політичні, соціальні) при управлінні ризиками?
 - Які основні причини виникнення претензій у девелоперських проєктах?
 - Як забезпечується прозорість та своєчасність вирішення претензій?
 - Які методи використовуються для оцінки обґрунтованості претензій?

Матеріал практичного заняття 7

Управління ризиками та претензіями є невід'ємною частиною процесу розробки будь-якого девелоперського проєкту і допомагає забезпечити його успішне завершення з мінімальними втратами і затримками. Ключові аспекти управління ризиками та претензіями в девелоперському проєкті:

1. Аналіз ризиків: Першим кроком управління ризиками є ідентифікація потенційних загроз та небезпек, які можуть виникнути під час реалізації проєкту. Це може включати фінансові ризики, такі як зміни в цінах на будівельні матеріали або затримки в будівництві через погодні умови, а також юридичні ризики, такі як порушення правових норм або невиконання договірних зобов'язань.

2. Оцінка ризиків: Після ідентифікації ризиків їх потрібно оцінити з точки зору ймовірності виникнення та впливу на проєкт. Це дозволяє приділити пріоритетну увагу найбільш значущим ризикам і виробити стратегії їх управління.

3. Розроблення стратегій управління ризиками: Після оцінки ризиків слід розробити план дій щодо кожного із них. Це може включати прийняття запобіжних заходів для мінімізації ймовірності виникнення ризиків, а також розробку плану реагування в разі їх реалізації.

4. Моніторинг та контроль: Управління ризиками - це процес, що вимагає постійного моніторингу та контролю за ситуацією. Підходящі механізми моніторингу дозволяють вчасно виявляти зміни в ризиковому середовищі та вживати відповідних заходів.

5. Управління претензіями: У контексті девелоперського проєкту, претензії можуть виникати від різних сторін, таких як покупці, підрядники, місцева влада тощо. Важливо мати механізми для вирішення цих претензій відповідно до договірних зобов'язань і законодавства.

6. Комунікація та залучення стейкхолдерів: Ефективна комунікація з усіма зацікавленими сторонами, такими як інвестори, покупці, підрядники, місцева влада тощо, є ключовим аспектом успішного управління ризиками та претензіями. Це сприяє вчасному виявленню проблем і швидкому реагуванню на них.

Завдання для практичної роботи з управління ризиками та претензіями девелоперського проєкту наступні:

1. Провести аналіз потенційних ризиків проєкту:

а) Складіть список потенційних загроз для вашого девелоперського проєкту, таких як зміни в законодавстві, зміни в економічному середовищі, затримки в будівельних роботах тощо.

б) Оцініть вплив кожної з цих загроз на проєкт та ймовірність їх виникнення.

в) Розробіть стратегії мінімізації або управління кожним з ризиків.

2. Створити план управління ризиками:

а) Розробіть план управління ризиками, який включатиме стратегії мінімізації, передбачення, прийняття та перекладення ризиків.

б) Визначте ролі та відповідальності учасників команди проєкту щодо ризиків.

3. Розробка вирішення претензій клієнтів та стейкхолдерів:

а) Складіть список потенційних претензій, які можуть виникнути від клієнтів, покупців, мешканців та інших стейкхолдерів проєкту.

б) Розробіть план дій щодо вирішення кожної претензії, включаючи комунікаційну стратегію та визначення відповідальних осіб.

4. Створення моніторингу та контролю ризиків і претензій:

а) Встановіть механізми моніторингу та контролю ризиків та претензій, включаючи систему відстеження, звітність та регулярні оновлення статусу.

а) Створіть план регулярних аудитів для перевірки ефективності вжитих заходів щодо управління ризиками та претензіями.

5. Розробіть удосконалення системи управління ризиками та претензіями:

а) Проведіть оцінку ефективності системи управління ризиками та претензіями, ідентифікуйте слабкі місця та можливості для покращення.

б) Розробіть план заходів з покращення системи управління ризиками та претензіями, включаючи впровадження нових процесів, навчання персоналу та використання нових інструментів.

Висновки і пропозиції мають відображати:

а) господарську необхідність та можливість побудови або реконструкції засобу розміщення;

б) доцільність прийнятих в ньому технічних і технологічних рішень;

в) містити рекомендації щодо можливості подальшого розвитку проєктованого готельного підприємства.

Контрольні питання:

1. Які основні категорії ризиків можуть виникнути під час реалізації девелоперського проєкту?

2. Які інструменти Ви використовуєте для ідентифікації потенційних ризиків у девелоперському проєкті?

3. Які стратегії управління ризиками Ви розглядаєте для зменшення ймовірності виникнення ризиків у девелоперському проєкті?

4. Як оцінюєте вплив ризиків на план проєкту та визначаєте їх пріоритетність для управління?

5. Які можливі наслідки порушення претензій від клієнтів або інших зацікавлених сторін для девелоперського проєкту?

6. Які стратегії Ви використовуєте для вирішення претензій та конфліктів у девелоперському проєкті?

7. Як Ви плануєте та виконуєте моніторинг претензій та ризиків протягом усього життєвого циклу проєкту?

8. Які ключові фактори Ви використовуєте для оцінки ефективності управління ризиками та претензіями у девелоперському проєкті?

9. Які навички та знання потрібні для успішного управління ризиками та претензіями у девелоперському проєкті?

10. Які приклади успішного управління ризиками та претензіями у девелоперському проєкті Ви можете згадати з вашого досвіду?

КЕЙСИ З ДИСЦИПЛІНИ:

Кейс-метод (*case study method*) у дисципліні "Девелопмент та управління ресурсами" для студентів готельно-ресторанної справи є особливо ефективним, оскільки дозволяє студентам аналізувати реальні ситуації в індустрії гостинності та розвивати практичні навички, необхідні для успішної кар'єри.

1. Аналіз кейсу:

- Обговорення різних аспектів кейсу в малих групах студентів.
- Представлення висновків та пропозицій щодо вирішення проблеми від кожної групи.

2. Обговорення:

- Спільне обговорення кейсу, виявляючи різні точки зору і підходи до вирішення проблеми.
- Акценти на ключових моментах, які можуть бути застосовані в реальній практиці.

3. Висновки та рекомендації:

- Підсумок основних висновків та обговорення, як їх можна застосувати в реальних ситуаціях.
- Рекомендації від студентів щодо покращення процесів девелопменту та управління ресурсами на основі кейсу.

Кейс 1: Відкриття ресторану при готелі

Ситуація: Готельний комплекс "Independent" планує відкрити новий ресторан у своєму готелі. Основними викликами є забезпечення високого рівня обслуговування, залучення клієнтів та ефективно управління ресурсами (як людськими, так і матеріальними).

Завдання: надайте рекомендації щодо покращення процесів девелопменту та управління ресурсами на основі кейсу за наступними напрямками:

1. Маркетинговий план:

- Проаналізувати ринок та конкурентів.
- Запропонувати стратегії залучення клієнтів (реклама, спеціальні пропозиції, партнерства тощо).

2. Операційний план:

- Розробити план організації роботи ресторану, включаючи управління персоналом, закупівлі та управління запасами.
- Запропонувати заходи для забезпечення високої якості обслуговування клієнтів.

3. Фінансовий план:

- Скласти бюджет проекту.
- Проаналізувати можливі джерела фінансування та запропонувати способи залучення інвестицій.

4. Екологічна стійкість:

- Запропонувати стратегії для мінімізації екологічного впливу ресторану (використання локальних продуктів, зменшення відходів тощо).

Кейс 2: Відкриття готелю в історичній будівлі

Ситуація: Група інвесторів планує відкрити бутик-готель у старовинній будівлі в центрі міста. Інвестори стикаються з викликами, пов'язаними з реставрацією історичної споруди, збереженням її автентичності, а також із забезпеченням сучасних зручностей для гостей.

Завдання: надайте рекомендації щодо покращення процесів девелопменту та управління ресурсами на основі кейсу за наступними напрямками:

1. Реставрація та дизайн:

- Розробити план реставрації будівлі, зберігаючи її історичну цінність.
- Запропонувати дизайн інтер'єру, що поєднує автентичність та сучасні зручності.

2. Маркетинг:

- Створити маркетингову стратегію для просування бутик-готелю.
- Запропонувати канали реклами та способи залучення гостей.

3. Управління персоналом:

- Розробити структуру управління готелем та план найму персоналу.
- Запропонувати програми навчання та мотивації співробітників.

4. Фінансовий план:

- Скласти бюджет проекту, включаючи витрати на реставрацію та маркетинг.
- Проаналізувати можливі джерела фінансування.

Кейс 3: Впровадження еко-ініціатив у ресторан

Ситуація: Власник ресторану бажає впровадити еко-ініціативи для зменшення екологічного впливу свого закладу. Він хоче, щоб ресторан став більш стійким та привабливим для еко-свідомих клієнтів.

Завдання: надайте рекомендації щодо покращення процесів девелопменту та управління ресурсами на основі кейсу за наступними напрямками:

1. Енергоефективність:

- Запропонувати способи підвищення енергоефективності ресторану (використання енергоефективних приладів, системи управління енергією тощо).

2. Зменшення відходів:

- Розробити програму зменшення відходів (компостування, переробка, зменшення використання одноразових матеріалів).

3. Використання місцевих продуктів:

- Запропонувати стратегії співпраці з місцевими постачальниками продуктів.

- o Розробити меню з акцентом на локальні та сезонні продукти.

4. Освіта персоналу та клієнтів:

- Розробити програми навчання для персоналу щодо еко-ініціатив.
- Запропонувати способи інформування клієнтів про еко-дружні заходи ресторану.

Кейс 4: Організація великого заходу в готелі

Ситуація: Готель планує організувати великий корпоративний захід, який включає конференції, гала-вечері та розважальні програми. Основним викликом є координація різних аспектів заходу та забезпечення високого рівня обслуговування.

Завдання: надайте рекомендації щодо покращення процесів девелопменту та управління ресурсами на основі кейсу за наступними напрямками:

1. Планування заходу:

- Розробити детальний план організації заходу, включаючи розклад, логістику та розподіл обов'язків.

2. Управління персоналом:

- Скласти план управління персоналом на час проведення заходу, включаючи додатковий найм тимчасових співробітників.

3. Координація з постачальниками:

- Запропонувати стратегії координації з постачальниками (кейтеринг, технічне забезпечення, декор).

4. Фінансовий менеджмент:

- Скласти бюджет заходу та визначити основні витрати.
- Проаналізувати можливі джерела доходу (спонсорство, плата за участь тощо).

Кейс 5: Розробка стратегії утримання клієнтів для ресторану

Ситуація: Ресторан стикається з проблемою низького рівня повторних відвідувань клієнтів. Власник бажає розробити стратегію утримання клієнтів для підвищення лояльності та збільшення доходів.

Завдання: надайте рекомендації щодо покращення процесів девелопменту та управління ресурсами на основі кейсу за наступними напрямками:

1. Аналіз клієнтської бази:

- Провести аналіз поточної клієнтської бази та визначити причини низького рівня повторних відвідувань.

2. Програма лояльності:

- Розробити програму лояльності для стимулювання повторних відвідувань (знижки, бонуси, спеціальні пропозиції).

3. Покращення сервісу:

- Запропонувати заходи для покращення якості обслуговування (тренінги для персоналу, збір зворотного зв'язку від клієнтів).

4. Комунікаційна стратегія:

- Розробити стратегію комунікації з клієнтами, включаючи використання соціальних мереж, email-маркетинг та інші канали.

Кейс 6: Розрахувати тариф ADR (*Average Daily Rate*, визначає середню денну вартість номера і є одним із ключових показників ефективності готельного бізнесу) з наступних реалізованих девелоперських проєктів в Україні:

Кондоготель Wood Apartments



- Розташування = с. Яблуниця
- Клас = бізнес
- Поверховість = 4
- Апартаментів = 100
- Площа номера = 35-52 м²
- Управління = керівна компанія
- Здача в експлуатацію: 1 черга = Q1 2022,
2 черга = Q4 2022, 3 черга = Q3 2023
- Інфраструктура = SPA, басейн 6*12 м, басейн 25 м, чани, ресторан 550 м², бар, коворкінг, майданчик для дітей, для спорту, лижна кімната
- Паркінг = 60 машиномісць
- Ціна за 1 м² = \$3 500
- Вартість номера = \$105 400 - \$195 000
- Прогноз завантаження (ОСС) = 80%
- Дохід на рік = \$12 566 - \$22 698
- Прогнозована прибутковість = 12-18%
- Прогнозована окупність = 5,55-8,59 р.

Прибутковий будинок Residence Botanique



- Розташування = м. Київ, вул. Л. Толстого, 29
- Клас = преміум
 - Поверховість = 6
 - Апартаментів = 14
 - Площа номера = 169 – 253 м²
 - Управління = керівна компанія
 - Здача в експлуатацію: 2019
 - Інфраструктура = спортивний зал, закрита територія
 - Паркінг = 14 машиномісць
- Тільки довгострокова оренда
- Дохід на рік = \$42 000 - \$68 400
 - Прогноз завантаження = 100%
 - Прогнозована прибутковість = 8,3 - 9,0%
 - Прогнозована окупність = 12,07 - 11,09 р.

Сервісні апартаменти S1 ВДНГ



- Розташування = м. Київ, вул. Васильківська, 100
 - Клас = комфорт
 - Поверховість = 24
 - Апартаментів = 606
 - Площа номера = 27 м² , 32 м² , 40 м² , 67 м²
 - Управління = керівна компанія та інвестори стихійно
 - Здача в експлуатацію: 2019
 - Квартири з ремонтом та меблями
 - Інфраструктура = гостьове лобі, майданчик для відпочинку, дитяча площадка, закрита територія
 - Паркінг = відсутній
 - Ціна за 1 м² = \$1150 - \$1590 - \$1820
 - Вартість номера = \$45 050 - \$73 101
- Переважно довгострокова оренда
- Дохід на рік = \$3 876 - \$6 000
 - Прогноз завантаження = 95%
 - Прогнозована прибутковість = 8,6 - 12,4%
 - Прогнозована окупність = 8,06 - 11,6 р.

Апарт-готель WOL.07 by Ribas



- Розташування = Буковель
- Клас = преміум
 - Поверховість = 7
 - Апартаментів = 60
 - Площа номера = 27 м² , 32 м² , 48 м² , 55 м²
 - Управління = керівна компанія Ribas Hotels Group
 - Здача в експлуатацію: 2021
 - Інфраструктура = SPA-центр, медична реабілітація, басейн
 - Паркінг = 60 машиномісць
 - Ціна за 1 м² = \$4000
 - Вартість номера = \$108 000 - \$220 000
 - Фактичне завантаження = 78%
 - Дохід на номер (Revpar) = 2 957 грн/день
 - Дохід на рік = \$28 892
 - Прогнозована прибутковість = 13,1 - 17,62%
 - Прогнозована окупність = 5,68 - 7,61 р.

Кондоготель Apartel Uzhhorod



Розташування = Ужгород

- Клас = бізнес
- Поверховість = 6
- Апартаментів = 64
- Площа номера = 35 м² , 45 м² , 84 м²
- Управління = керівна компанія
- Здача в експлуатацію: 2023
- Інфраструктура = SPA-комплекс, казино, ресторан, тренажерний зал, консьєрж
- Паркінг = 60 машиномісць + 29 гостьові
- Ціна за 1 м² = \$2 400
- Вартість номера = \$85 000 - \$201 600
- Прогноз завантаження (ОСС) = 60%
- Дохід на рік = \$8247 - \$17 671
- Прогнозована прибутковість = 8,77 - 13,20%
- Прогнозована окупність = 7,59 - 11,41 р.

Кондоготель Rest & Ski



• Розташування = Буковель (с. Поляниця)

- Клас = преміум
- Поверховість = 5
- Апартаментів = 60
- Площа номера = 28 м² , 30 м² , 38 м² , 43 м² , 60 м² , 72 м²
- Управління = керівна компанія
- Здача в експлуатацію: 2022
- Інфраструктура = SPA-комплекс, ресторан
- Паркінг = 2-поверховий, ~30 машиномісць
- Ціна за 1 м² = \$4 500
- Вартість номера = \$126 000 - \$270 000
- Прогноз завантаження (ОСС) = 45%
- Дохід на рік = \$11 781 - \$14 726
- Прогнозована прибутковість = 9,35 - 11,69%
- Прогнозована окупність = 8,56 - 10,7 р.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ НА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТТЯХ

<p>«Відмінно» (А) – 90-100 балів.</p>	<p>Студент має глибокі знання з тем практичних занять. Відповіді змістовні, ґрунтовні та відповідають вимогам. При підготовці до заняття студент використовував творчий підхід, не обмежуючись тільки матеріалами підручника або лекції. Під час практичного заняття студент активно приймає участь в дискусіях та доповнює відповіді інших. Протягом відповіді активно використовує приклади для кращого розуміння матеріалу. Під час заняття вдало поєднує теоретичні знання та практичні вміння з даної дисципліни. Приймає активну участь у розв’язанні ситуаційних завдань/ задач/кейсів тощо.</p>
<p>«Добре» (В) – 82-89 балів.</p>	<p>Студент має міцні ґрунтовні знання. Відповіді/доповіді змістовні та відповідають вимогам. При підготовці до заняття студент не обмежується тільки матеріалами лекції. Під час практичного заняття студент приймає участь при обговоренні поставленого питання. Протягом відповіді може використати приклади для кращого розуміння матеріалу. Проте існують незначні помилки при змогах застосувати отримані знання в практичній діяльності.</p>
<p>«Добре» (С) – 75-81 бал.</p>	<p>Студент знає програмний матеріал повністю. Відповіді вірні/доповідь відповідає вимогам. Студент своєчасно готується до заняття. Під час заняття студент відповідає на поставлені запитання. Проте існують проблеми з застосуванням прикладів з практичної діяльності. Існують певні помилки в трактуванні поставленого питання, не вміє самостійно та творчо мислити, не може вийти за межі теми.</p>
<p>«Задовільно» (D) – 64-74 бал.</p>	<p>Студент знає тему заняття, має уявлення про навчальний матеріал, але його знання мають загальний характер. Вміє відповідати на окремі поставлені запитання. При обговоренні інших питань практичного заняття не приймає активної участі і не може привести приклади застосування матеріалу на практиці.</p>
<p>«Задовільно» (E) – 60-63 балів.</p>	<p>Студент знає основну тему заняття, має уявлення про поставлене питання, але його знання мають загальний характер. Відповіді базуються лише тільки на лекційному курсі. Має певні прогалини в інших темах, на яких базується матеріал практичного заняття.</p>
<p>«Незадовільно» (FX) – 35-59 балів.</p>	<p>Студент має фрагментарні знання, не володіє програмним матеріалом. Відповіді на всі поставлені запитання не повні або взагалі відсутні. При відповіді часто зупиняється і не може додатково відповідати на запитання.</p>
<p>«Незадовільно» (F) – 1-34 бали.</p>	<p>Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працює в аудиторії, не готовий відповідати на будь-яке запитання з теми практичного заняття.</p>

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Законодавча та нормативна

1. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
2. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. – [Чинний від 2010-10-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 68 с. – (Державні будівельні норми України).
3. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення : ДБН В.2.2-17:2006. – [Чинний від 2007-05-01]. – К. : Держбуд України, 2007. – 21 с. – (Державні будівельні норми України).
4. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілєві заклади : ДБН В.2.2-16:2005. – [Чинний від 2006-04-01]. – К. : Держбуд України, 2005. – 65 с. – (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).
6. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. – [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 48 с. – (Державні будівельні норми України).
7. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
8. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).
9. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів : ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинні від 1999-03-25]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 27 с. – (Державні санітарні правила та норми).
10. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23-99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).
11. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
12. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень : ДБН 360-92. – [Чинний від 2002-03-19]. – К. : Держбуд України, 2002. – 135 с. – (Державні будівельні норми України).
13. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).

14. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).

15. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).

16. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

17. Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів : [закон України : від 24 травня 2012 р. № 4844-VI] // Вісник Верховної Ради України. — Офіц. Вид. — К. : Парлам. вид-во, 2012. — 107 с.

18. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).

19. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).

20. Склад та зміст проектної документації на будівництво : ДБН А.2.2-3:2014. – [Чинний від 2014-10-01]. – К. : Мінрегіон України, 2014. – 25 с. – (Державні будівельні норми України).

Базова

21. Готельно-ресторанний бізнес : навч. посібн. для здобувачів освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня освіти / колектив авторів ; за ред. проф. Н.В.Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків, 2024. 365 с. Розділ 10. Девелопмент та управління ресурсами.

22. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.

23. Доценко, В. Ф. Проектування підприємств галузі : конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія харчування» денної форми навчання / В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.

24. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.

25. Іванова, О. В. Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник [для студ. ВУЗів кваліфікаційного рівня] / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399 с.

26. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.

27. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

28. П'ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с.

29. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. 566 с.

Допоміжна

30. Девелопмент та управління ресурсами: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» другого (магістерського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, К. В. Куниця. Харків: НТУ «ХПІ», 2024. 77 с.

31. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

32. Мальська, М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навчальний посібник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 472 с.

33. Мостова, Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К.: Ліра-К, 2010. – 388 с.

34. Мостова, Л. М. Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. ВНЗ напряму підготов. «Професійна освіта» / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева; Укр. інж.-пед. ун.-т, Харк. торг.-екон. ун.-т КНТЕУ. – Х. : УПА, 2012. – 351 с.

35. Роглев, Х. Й. Основи готельного менеджменту : підручник / Х. Й. Роглев. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.

ДОДАТКИ

Додаток А

Рекомендований асортиментний мінімум найменувань страв, кулінарних і кондитерських виробів для різних типів підприємств харчування

1. *Загальнодоступні їдальні*

Прийоми харчування	Кількість найменувань кулінарної продукції у денному меню, шт.					
	холодні страви та закуски (молоко та кисломолочні продукти)	перші страви	другі страви	солодкі страви	гарячі напої	хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби
Сніданок	3 (3)	-	2	2	2	4
Обід	4 (3)	3	6	3	3	5
Вечеря	3 (1)	1	4	1	2	3
Загальна кількість страв у денному меню	4 (3)	3	6	3	3	5

2. *Ресторани*

Клас	Фірмові страви	Холодні страви та закуски	Гарячі закуски	Перші страви	Другі страви	Солодкі страви	Напої власного виробництва		Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби
							гарячі	холодні	
Люкс	5	15	3	5	20	6	3	3	6
Вищий	4	13	2	4	16	4	3	3	6
Перший	3	10	2	4	12	4	2	2	5

3. *Кафе*

Кулінарна продукція	Кількість найменувань в меню, шт.					
	загального типу	молодіжне	кондитерська	морозиво	молочне	дитяче
Гарячі напої власного виробництва	6-8	3-4	4-5	2-3	2-3	2-3
Холодні страви та закуски (молоко та кисломолочні продукти)	4 (3)	3-4	- (3)	-	- (6)	3-4 (3-5)
Перші страви	3	-	-	-	2	3
Холодні страви та закуски	4	3-4	-	-	-	3-4
Другі страви	3-4	3-4	-	-	3-4	3-4
Солодкі страви	5-6	4-5	4	5-6	3-4	4-5
Холодні напої власного виробництва (коктейлі молочні, вершкові, фруктові)	3-4 (-)	2-3 (6-8)	2-3 (3-4)	2-3 (3-4)	3-4 (4)	1-2 (6-8)
Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби	7	8-10	10-15	5-6	5-6	8-10

4. *Спеціалізовані бари*

Кулінарна продукція	Кількість найменувань в меню, шт.					
	коктейль-бар	десертний, молочний	шоколадний	гриль-бар	салатний	пивний
Холодні страви та закуски	5-6	-	-	3-4	8-10	4-5
Гарячі закуски	3-4	-	-	-	1-2	3-4
Другі страви (страви смажені на рожні)	-	-	-	1-2		-
Солодкі страви	2-3	3-4	3-4	-	1-2	-
Гарячі напої власного виробництва	-	1-2	1-2	1	1-2	1
Холодні напої власного виробництва	4-6	3-4	-	3-4	3-4	-
Хліб та кондитерські вироби	5-6	5-10	5-10	3-4	3-4	3-4

5.

Порядок написання страв в меню

1. Холодні страви і закуски:

- бутерброди (з рибою, м'ясом, твердим сиром тощо);
- закуски з рибної гастрономії;
- страви з риби власного виробництва;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- салати (рибні, м'ясні, овочеві);
- овочі натуральні;
- овочеві закуски власного приготування;
- овочі консервовані, мариновані, солені;
- вінегрети;
- закуски з м'ясної гастрономії;
- страви з м'яса власного виробництва;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- закуски з яєць;
- закуски з сиру;
- кисломолочна продукція;
- масло вершкове, з різними наповнювачами, масляні суміші;
- сири тверді сичужні.

2. Гарячі закуски:

- закуски з риби;
- закуски з нерибних продуктів моря;
- закуски з м'яса;
- закуски з субпродуктів;
- закуски з сільськогосподарської птиці;
- закуски з дичини;
- закуски з кролика;
- закуски з овочів;
- закуски з грибів;
- закуски з яєць;
- борошняні гарячі закуски.

3. Перші страви (супи):

- прозорі (рибні, м'ясні, з птиці, кролика, овочів, грибів);
- заправочні;
- супи-пюре;
- супи-крем;
- молочні;
- холодні;
- солодкі.

4. Другі гарячі страви:

- страви з риби (відварні, припущені, смажені, тушковані, фаршировані, запечені);
- рибні страви з котлетної маси;
- страви з рибних консервів;
- страви з морепродуктів;
- страви з раків;
-

- страви м'ясні (відварні, припущені, смажені в соусі, смажені натуральні, тушковані, фаршировані, запечені);
- м'ясні страви з котлетної маси;
- страви з субпродуктів;
- страви з сільськогосподарської птиці;
- страви з дичини;
- страви з кролика;
- страви з овочів;
- страви з круп;
- страви з бобових;
- страви з макаронних виробів;
- страви з борошняних виробів;
- страви з яєць;
- страви з сиру.

5. Солодкі страви:

- гарячі страви (суфле, пудинги, фрукти фаршировані, в тісті смажені, запечені, фламбовані);
- холодні страви (компоти, киселі, желе, муси, самбуки, креми, вершки з наповнювачами, парфе, фрукти та баштанові консервовані у вині, свіжі тощо).

6. Гарячі напої власного виробництва:

- чай з різними наповнювачами;
- кава натуральна та з різними наповнювачами;
- какао з різними наповнювачами;
- шоколад;
- гарячі напої з вином.

7. Холодні напої власного виробництва:

- молочні та вершкові прохолодні напої;
- плодово-ягідні прохолодні напої;
- безалкогольні коктейлі;
- крешони;
- кава-глясе;
- соки власного виробництва (фреш).

8. Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби.

**Орієнтовні дані для складання графіків завантаження залів закладів
ресторанного господарства різного типу**

1. *Їдальні загальнодоступні та дієтичні*

Години роботи	Загальнодоступна		Дієтична	
	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
<i>Сніданок</i>				
8-9	3	30	2	50
9-10	3	20	2	40
10-11	3	20	2	20
<i>Обід</i>				
11-12	2	40	1,5	70
12-13	2	60	1,5	90
13-14	2	90	1,5	70
14-15	2	70	1,5	50
15-16	2	40	1,5	40
16-17	2	40	1,5	40
<i>Вечеря</i>				
17-18	2	30	2	40
18-19	2	30	2	40
19-20	2	20	2	30

2. *Ресторан при готелі*

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
8-9	2.0	40
9-10	2.0	60
10-11	2.0	40
11-12	1.5	40
12-13	1.5	50
13-14	1.5	70
14-15	1.5	60
15-16	1.5	50
16-17	1.5	30
17-18	1.5	40
18-19	0.6	70
19-20	0.6	100
20-21	0.6	80
21-22	0.6	70
22-23	0.6	60

3. *Кафе загального типу*

Години роботи	Самообслуговування		Обслуговування офіціантами	
	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
8-9	2	50		
9-10	2	30		
10-11	2	30	1,5	30
11-12	2	40	1,5	40
12-13	2	90	1,5	90
13-14	2	90	1,5	100
14-15	2	100	1,5	90
15-16	2	60	1,5	50
16-17	2	50	1,5	40
17-18	2	40	0,5	30
18-19	2	60	0,5	60
19-20	1,5	90	0,5	90
20-21	1,5	90	0,5	90
21-22			0,5	60

4. Спеціалізовані кафе

Години роботи	Кафе-кондитерська		Кафе-морозиво		Дитяче кафе	
	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
9-10	3	30			2	40
10-11	3	50			2	40
11-12	3	60	2	30	2	40
12-13	2	90	2	60	2	80
13-14	2	90	2	80	2	80
14-15	3	90	2	50	2	70
15-16	3	60	2	30	2	70
16-17	3	40	2	20	2	40
17-18	3	50	2	30	2	30
18-19	2	70	2	50	2	20
19-20	2	90	1,2	60		
20-21	2	60	1,2	60		
21-22	2	50	1,2	30		

5. Пивний бар

Години роботи	Обслуговування офіціантами		Самообслуговування через стійку		Самообслуговування через автомат	
	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
10-11			3	70	3	60
11-12			3	90	3	70
12-13	1,5	80	3	90	3	70
13-14	1,5	90	3	90	3	90
14-15	1,5	80	3	90	3	80
15-16	1,5	80	3	90	3	70
16-17	1,5	70	3	90	3	90
17-18	1,5	90	3	90	3	90
18-19	1,0	90	3	70	3	70
19-20	1,0	70				

6. *Вітамінний бар*

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
9-10	3	40
10-11	3	50
11-12	3	60
12-13	2	70
13-14	2	80
14-15	2	60
15-16	2	60
16-17	3	60
17-18	2	70
18-19	2	90
19-20	2	80

7. *Гриль-бар*

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
8-9	3	40
9-10	3	70
10-11	3	50
11-12	3	70
12-13	3	90
13-14	3	90
14-15	3	70
15-16	3	60
16-17	2	50
17-18	2	80
18-19	2	90
19-20	2	60

8. *Коктейль-бар*

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
18-19	1,0	40
19-20	0,6	70
20-21	0,6	90
21-22	0,6	90
22-23	1,0	70
23-24	1,0	40

9. *Коктейль-хол*

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
13-14	2	20
14-15	2	30
15-16	1,5	40
16-17	1,5	40
17-18	1,5	50
18-19	1,5	80
19-20	1,0	80
20-21	1,0	90
21-22	1,0	90
22-23	1,0	70

10. *Винний бар*

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %
13-14	2	30
14-15	2	40
15-16	2	50
16-17	2	60
17-18	2	70
18-19	1,5	80
19-20	1,5	90
20-21	1,5	90
21-22	1,5	50

Коефіцієнт споживання страв

Тип закладу	Коефіцієнт споживання
<u>Їдальні:</u>	
Загальнодоступні та дієтичні з вільним вибором страв:	
сніданок	2,0
обід	3,0
вечеря	2,0
При виробничому підприємстві (комплексний раціон):	
сніданок	3,0
обід	3,0-4,0
вечеря	3,0
При ВНЗ:	
сніданок	2,0
обід	3,0
вечеря	2,0
<u>Ресторани:</u>	
Міські та при готелях:	3,5
вдень	3,0
ввечері	4,0
«шведський стіл»	7-10
При вокзалах	3,5
Кафе загального типу:	
з самообслуговуванням	2,0
з обслуговуванням офіціантами	2,5
Кафе спеціалізовані:	
кондитерська	0,8
молочна	1,5
молодіжне	2,5
морозиво	1,2
дитяче	1,5
Кафе-автомат	2,0
Закусочна загального типу з самообслуговуванням	1,5
Закусочні спеціалізовані з самообслуговуванням:	
пиріжкова	1,0
чебуречна	2,0
сосисочна	2,0
пельменна (варенична)	2,0
Закусочна з обслуговуванням офіціантами:	
шашлична	2,5
Спеціалізовані підприємства швидкого обслуговування (м'ясні, борошняні, змішаної спеціалізації)	1,5
Буфети в окремих приміщеннях	1,5

Зразкові коефіцієнти споживання страв та напоїв в барах

Найменування страв та напоїв	Винний бар	Коктейль-бар	Коктейль-хол	Пивний бар	Молочний бар	Вітамінний бар	Гриль-бар
Холодні закуски	0,5	0,3	0,4	0,3	-	0,3	0,7
Бутерброди	0,6	0,5	0,4	0,3	-	-	-
Гарячі закуски	0,3	0,3	0,3	0,2	-	-	-
Страви смажені на рожні	-	-	-	-	-	-	1,0
Кондитерські вироби	0,2	0,4	0,3	-	0,6	0,5	0,6
Солоні соломка, палички, сушка	-	-	-	0,2	-	-	-
Фрукти та фруктові салати	-	-	-	-	-	0,3	-
Гарячі напої: -кава, чай, шоколад; - глінтвейни, гроги та інше	0,1 0,2	0,2 -	0,3 0,1	- -	0,2 -	0,3 -	0,5 -
Морозиво, збиті вершки	0,2	0,3	0,2	-	0,3	-	-
Молоко	-	-	-	-	0,1	-	-
Запіканки, пудинги	-	-	-	-	0,2	-	-
Фруктовата мінеральна вода, соки (морси, напої власного виробництва) ¹	0,3	0,3	0,3	-	0,2	0,6	0,3
Вина, коньяки ²	0,7	0,2	0,2	-	-	-	0,2
Коктейлі	0,2	0,7	0,7	-	0,9	0,4	-
Пиво ³	-	-	-	1,2	-	-	-
Тютюнові вироби	1/20	1/20	1/20	1/20	-	-	-

¹За норму споживання соків, води, напоїв власного виробництва прийнято – 200 г.²За норму споживання коньяку, лікеру прийнято – 100 г напою.³За норму споживання пива прийнято – 500 г.

**Рекомендоване співвідношення різних груп страв, що випускаються
закладами ресторанного господарства різного типу**

1. *Загальнодоступна та дієтична їдальня з вільним вибором страв*

Групи страв	Сніданок		Обід		Вечеря	
	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %
<i>Холодні страви та закуски:</i>	35		20		35	
рибні, м'ясні, салати		70		70		70
молоко та кисломолочні продукти		30		30		30
<i>Супи:</i>			25			
прозорі, заправні, пюреподібні, молочні, холодні				90		
солодкі				10		
<i>Другі гарячі страви:</i>	50		35		50	
рибні, м'ясні		60		80		60
овочеві, круп'яні, яєчні, з сиру		40		20		40
<i>Солодкі страви</i>	15		20		15	

2. *Ресторани*

Групи страв	При готелях		При вокзалах		Міські	
	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %
<i>Холодні страви та закуски:</i>	30		25		45	
рибні		25		25		25
м'ясні		30		30		30
салати		35		35		40
кисломолочні продукти		10		10		5
<i>Гарячі закуски</i>	5		5		5	
<i>Супи:</i>	25	15	30	15	10	20
прозорі						
заправні		75		75		70
молочні, холодні, солодкі		10		10		10
<i>Другі гарячі страви:</i>	30	15	35	20	25	25
рибні						
м'ясні		65		55		50
овочеві		5		5		5
круп'яні		10		10		10
яечні, сирні	10	5	5	10	15	10
<i>Солодкі страви</i>						

Примітка: 1. Для ресторанів до заправних супів повинні бути включені солянки.

2. Відсоткове співвідношення окремих видів страв може бути змінено в залежності від конкретних умов роботи закладу.

3. Кафе

Групи страв	Загального типу		Молодіжне		Дитяче		Молочне		Кондитерськ а	
	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %	від загальної кількості, %	від даної групи, %
<i>Холодні страви та закуски:</i>	35		35		30		35		30	
гастрономічні продукти		60		50		15		-		-
салати		20		20		45		-		-
молоко та кисломолочні продукти		20		30		40		100		100
<i>Супи</i>	5		-		5		10		-	
<i>Другі гарячі страви:</i>	40		40		45		45		-	
м'ясні, рибні		50		65		40		50		-
овочеві, круп'яні та борошняні		20		20		30		-		-
яєчні та сирні		30		15		30		50		-
<i>Солодкі страви</i>	20		25		20		10		70	

4.

Рекомендовані норми споживання напоїв, хліба, кондитерських виробів одним відвідувачем в закладах ресторанного господарства різного типу

Назва продукту	Одиниця виміру	Їдальня				Ресторан			Кафе	Закусочна	Кафетерій
		загальнодоступна	дістична	при виробничому підприємстві	студентська	міській	при готелі	при вокзалі			
Гарячі напої	л	0,1	0,1	0,1	0,1	0,05	0,05	0,1	0,1	0,05	0,05
Холодні напої:	л										
- фруктова вода		0,03	-	0,07	0,03	0,05	0,05	0,05	0,02	0,03	0,02
- мінеральна вода		0,01	0,03	0,02	0,02	0,08	0,08	0,04	0,02	0,02	0,02
- сік		0,01	0,02	0,01	0,01	0,02	0,02	0,01	0,02	0,02	0,01
- власного виробництва		-	-	-	-	0,1	0,1	0,05	0,03	-	-
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг										
- житній		0,05	0,05	0,1	0,075	0,05	0,05	0,08	0,025	0,025	-
- пшеничний		0,05	0,05	0,05	0,075	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	-
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	-	1,0	0,5	0,5	0,5	1,0	0,85	0,25	1,5
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,005	-	0,005	0,01	0,02	0,02	0,02	0,03	0,01	-
Фрукти	кг	0,03	0,05	0,075	0,02	0,05	0,05	0,05	0,03	-	-
Вино-горілчані вироби	л	-	-	-	-	0,1	0,1	0,1	0,05	-	-
Пиво	л	-	-	-	-	0,025	0,025	0,025	0,025	-	-

Норми виробітку на одного працюючого для заготівельних цехів загальнодоступних підприємств харчування, які працюють на сировини

Сировина	Норма виробітку, кг/год.	Сировина	Норма виробітку, кг/год.
<i>Овочевий цех</i>			
Картопля		Огірки	
ручне промивання	150	миття	16
чищення	150-200	Помідори	
доочищення	60	перебирання	109
промивання	300	промивання	105
ручне нарізання	55	Часник	
Буряк		ручне чищення	10,5
промивання	150	ручне нарізання	5,5
чищення	400	Кабачки	
доочищення	100	миття	120
промивання	260	чищення	47
Морква		нарізання	47
промивання	150	Редиска	
очищення	400	миття	17
доочищення	100	чищення	17
промивання	260	Щавель	
нарізання машиною	150	перебирання	100
Цибуля ріпчаста		миття	100
ручне чищення	7,9	Салат свіжий	
промивання	158	перебирання	9
нарізання машиною	50	миття	9
Капуста			
очищення	78		
миття	250		
нарізання	150		
<i>М'ясо-рибний цех</i>			
Яловичина		Птиця	
миття	430	обсмалювання	20
розрубання	316	потрошіння	20
обвалювання	60	миття	60
зачищення	67	розрубання	на
нарізання	30	шматки	20
заправлення січеної		знімання філе	20
маси	170	Печінка	
вимішування	200	обробка	100
формування тюфтелів	24	миття	100
формування та паніру-		нарізання	50
вання котлет, биточків	17	Язик	
Свинина		обробка	100
миття	430	промивання	100
розрубання	144	Нирки	
обвалювання	154	обробка	50
зачищення	67	миття	100
нарізання великими		нарізання	50
шматками	150	Риба	

Норма виробітку на одного працюючого за зміну для кондитерського цеху підприємства харчування

Вид виробу	Норма виробітку на одного працюючого за зміну, шт.
Вироби з дріжджового тіста (25 г, 50 г, 75 г, 100 г)	550-1200
Вироби з пісочного тіста: тістечка, сочники (75-100 г)	350-700
торти (1000 г)	50-70
печиво (1000 г)	30-35
Вироби з бісквітного тіста: тістечка (75-100 г)	320-670
торти (1000 г)	35-70
Вироби з листкового тіста (75-100 г)	410-730
Вироби із заварного тіста (50 г, 100 г)	410-710

Значення коефіцієнту, який враховує режим роботи підприємства та виробничого працівника

Режим роботи закладу	Режим роботи працівника	Значення коефіцієнту
7 днів на тиждень	5 днів на тиждень з 2-ма вихідними днями	1,59
7 днів на тиждень	6 днів на тиждень з одним вихідним днем	1,32
6 днів на тиждень	6 днів на тиждень з одним вихідним днем	1,13
5 днів на тиждень	5 днів на тиждень з 2-ма вихідними днями	1,13

Питоме навантаження різних продуктів на 1 м² площі підлоги

Сировина, продукти	Питоме навантаження, кг/м ³	Сировина, продукти	Питоме навантаження, кг/м ³
М'ясо		Сипучі продукти	
охлаоджене	100-120	борошно, крупа	500
морожене	120-140	цукор	500
Субпродукти		сіль	600
охлаоджені	120-140	макаронні вироби	300
морожені	160-180	Сухофрукти	100
Птиця		Приправи і спеції	100
охлаоджена	120-140	Повидло, джеми	400
морожена	150-180	Консерви	220-260
Дичина морожена	160-180	Винно-горілчані вироби	170-220
Риба		Пиво, вода	170-220
парна	180-200	Кондитерські вироби	80-100
охлаоджена	180-200	Напівфабрикати	
морожена	200-220	м'ясні та рибні	80-100
солена	260-300	овочеві	180-200
Молочні продукти, жири		Готові кулінарні вироби (заморожені)	220-260
молоко	120-160		
кисле молоко, кефір	120-160		
сметана, сир	120-160		
сири	220-260		
масло вершкове	160-200		
масло топлене	180-240		
маргарин	160-200		
Яйце	200-220		
Гастрономічні товари	120-140		
Кулінарні вироби	100		
Овочі			
картопля неочищена	400-650		
коренеплоди	300		
капуста свіжа	300		
цибуля	200		
Напівфабрикати з овочів та зелені			
картопля очищена			
сульфітована	180-200		
капуста свіжа			
зачищена	180-200		
морква, буряк,			
цибуля очищені	140-170		
петрушка, селера			
оброблені	80-100		
цибуля зелена, кріп			
оброблені	80-100		
Фрукти, ягоди, зелень	80-100		
Соління, маринади	160-240		

Перелік приміщень для відвідувачів

Приміщення	Типи підприємств харчування								
	Клас						Ка- фе	Їдаль- ня	Заку- сочна
	Ресторани			Бари					
	люкс	ви- щій	пер- ший	люкс	ви- щій	пер- ший			
Аванзал, хол	+	+	*	+ ¹⁾	+ ^{1)*}	*	+ ²⁾	*	*
Обідня зала	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Естрада та танцмайданчик	+	+	*	+	+	*	+ ²⁾	*	*
Артистична, приміщення для зберігання музичних інструментів	+ ⁴⁾	+ ⁴⁾	*	*	*	*	+ ²⁾	*	*
Зона музичних автоматів, звуковідео-відтворювальної апаратури тощо	*	*	+	+	+	+	+ ²⁾	*	*
Банкетна зала, окремі кабінети	+	+	+	*	*	*	*	*	*
Роздавальні	*	*	*	*	*	+ ³⁾	*	+	+
Приміщення для цільових заходів дозвілля ⁵⁾	+	+	*	+	+	*	+	*	*
Вестибюль	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ¹⁾	+ ⁶⁾	+	*
Гардероб	+	+	+	+ ¹⁾	+ ^{1)B}	+ ¹⁾	+ ⁶⁾	+ ⁷⁾	*
Жіноча туалетна кімната біля гардеробу	+	+	+	+ ¹⁾	+ ¹⁾	*	+ ⁶⁾	*	*
Туалет (вбиральня)	+	+	+	+	+	+	+ ⁷⁾	+ ⁷⁾	*
Туалетна при вбиральні	+	+	+	+	+	*	+ ⁷⁾	*	*
Кімната для куріння	+	+	*	+	+	*	+	*	*
Приміщення відпочинку для відвідувачів та кабінет лікаря	*	*	*	*	*	*	*	+ ⁸⁾	*
Приміщення для ігор	*	*	*	*	*	*	+ ⁹⁾	*	*
Приміщення для надання додаткових послуг	+	+	+	+	+	*	+	+	*
Магазин (відділ) кулінарії	+	+	+	*	*	*	*	+	*

¹⁾ тільки при автономному функціонуванні;
²⁾ встановлюється завданням на проектування; з виключенням впливу негативних факторів фізичної, хімічної та біологічної природи;
³⁾ обслуговування барменом за стійкою бару;
⁴⁾ у залах на 200 місць і більше;
⁵⁾ вид заходів дозвілля, склад та площі приміщень встановлюється завданням на проектування;
⁶⁾ у підприємствах харчування (закладу РГ) типу "кафе", де відвідувачі не обслуговуються офіціантами, наявність приміщення необов'язкова;
⁷⁾ для підприємств харчування (закладів РГ) місткістю більше 50 місць;
⁸⁾ для їдалень з дієтичним харчуванням;
⁹⁾ для дитячих кафе.

Примітка: + наявність приміщення обов'язкова
 * - наявність приміщення необов'язкова.

Перелік виробничих приміщень

Приміщення	Типи підприємств харчування								
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна		
		загального типу	молодіжні, дитячі	кафе-морозиво	кафе-молочне, кафе-кондитерська		загального типу, пельменна, сосискова	пиріжкова, блинна, пончикова	шашлична, чебуречна, пивний бар
1. Буфет	+	+ ³⁾	-	-	-	-	-	-	-
2. Гарячий цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
3. Холодний цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
4. Приміщення для різання хліба	+	+	+	-	+ ⁴⁾	+	+	+	+
5. Доготівельний цех	+ ¹⁾	+	-	-	-	+ ¹⁾	-	-	+ ¹⁾
6. Цех обробки зелені	+ ¹⁾	+	-	-	-	+ ¹⁾	-	-	-
7. М'ясний цех	+ ²⁾	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
8. Рибний цех	+ ²⁾	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
9. Птицегольський цех	+ ²⁾	-	-	-	-	-	-	-	-
10. Приміщення завідуючого виробництвом	+	+	+	-	+	+	-	-	-
11. Мийна столового посуду	+	+	+	+	-	+	+	+	+
12. Сервізна	+	+ ³⁾	-	-	-	-	-	-	-
13. Мийна кухонного посуду	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14. Мийна і комора тари	+ ¹⁾	+	+	+	+	+	+	-	+
15. Роздавальна	+	-	+ ³⁾	+	+	-	-	-	+
16. Кондитерський цех	+	+	-	-	+ ⁵⁾	-	-	-	-
17. Приміщення для борошняних виробів	-	+	-	-	-	+	-	+	+
18. Овочевий цех	-	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
19. Приміщення для готування морозива	-	-	-	+	-	-	-	-	-
20. Цех приготування пельменів	-	-	-	-	-	-	+ ⁶⁾	-	-
21. Харчова технологічна лабораторія	+ ⁷⁾	-	-	-	-	+ ⁷⁾	-	-	-
22. Заготівельний цех	-	-	-	-	-	-	-	-	+ ²⁾

¹⁾ Для підприємств харчування, працюючих на напівфабрикатах
²⁾ Для підприємств харчування, працюючих на сировині
³⁾ При обслуговуванні офіціантами
⁴⁾ Для кафе-молочної
⁵⁾ Для кафе-кондитерської
⁶⁾ Для пельменної, яка працює на сировині
⁷⁾ При виробництві більше 5000 страв на добу

Розгорнутий перелік службово-побутових приміщень

Приміщення	Типи підприємств харчування									
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна			Бар
		загального типу	молодіжне, молочне, дитяче	кафе-кондитерська	кафе-морозиво		загального типу	спеціалізоване	швидкого обслуговування	
1. Адміністративні приміщення:										
1.1 кабінет директора	+	+	+	+	+	+	+	⁷⁾	-	+
1.2 контора (бухгалтерія)	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
1.3 головна каса	Для місткості більше 200 місць									
2. Службові приміщення і приміщення персоналу:										
2.1 кабінет зав. виробництвом	+	-	⁶⁾	-	-	+	-	-	-	
2.2 приміщення офіціантів і барменів	+	²⁾	²⁾	-	-	-	-	-	-	²⁾
2.3 гардероб офіціантів і барменів	+	²⁾	²⁾	-	-	-	-	-	-	²⁾
2.4 приміщення персоналу	¹⁾	³⁾	³⁾	³⁾	-	³⁾	³⁾	³⁾	³⁾	³⁾
2.5 гардероб персоналу	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.6 душові, туалети	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.7 особистої гігієни жінок	За кількості жінок у максимальну зміну 15 і більше (згідно з ДБН В.2.2-9)									
2.8 білизняна	+	Для місткості 50 місць і більше			-	³⁾	-	-	-	-
2.9 комірника	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2.10 слюсаря-механіка	+	³⁾	³⁾	-	-	-	-	-	-	-
2.11 ремонтна майстерня	Для кафе-автоматів і за наявності автоматів у залі					-	-	-	-	-
2.12 радіовузол, диспетчерські	+	³⁾	³⁾	-		³⁾	-	-	-	-
2.13 приміщення ради кафе і подібні	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-
2.14 комора (приміщення) прибирального інвентарю і обладнання	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
2.15 завідувач господарством	⁸⁾	-	-	-	-	-	-	-	-	-
¹⁾ Для місткості 100 місць і більше ²⁾ При обслуговуванні офіціантами ³⁾ Для місткості 150 місць і більше ⁴⁾ Для місткості 50 місць і більше ⁵⁾ Для місткості 70 місць і більше ⁶⁾ Для кафе-молодіжного, починаючи з 150 місць ⁷⁾ Для шашличні, починаючи з 75 місць ⁸⁾ Для місткості 300 місць і більше										

Мінімально необхідні площі груп приміщень для відвідувачів, м²

Типи та місткість підприємств харчування	Підприємства харчування з самообслуговуванням		Підприємства харчування з обслуговуванням офіціантами	
	всього	у тому числі зала з роздавальною	всього	у тому числі зала без роздавальної
1. Ресторани:				
а) на 50 місць	-	-	163	141
б) на 75 місць (розрахункова площа)	-	-	175	135
в) на 100 місць (розрахункова площа)	-	-	254	180
г) на подальше місце понад 100	-	-	2,2	1,8
2. Кафе, закуочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	60	91	70
б) на подальше місце понад 50 до 200	1,96	1,6	1,75	1,4
в) на 200 місць (розрахункова площа)	390	320	353	280
г) на подальше місце понад 200	1,91	1,6	1,75	1,4
3. Кафе-автомати:				
а) на 75 місць (розрахункова площа)	168	150	-	-
б) на подальше місце понад 75	2,08	2,0	-	-
4. Кафе-морозиво:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	96	70	-	-
б) на подальше місце понад 50	1,68	1,4	-	-
5. Кафе-кондитерські:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	100	80	-	-
б) на подальше місце понад 50	1,84	1,6	-	-
6. Пивні бари:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	106	80	96	70
б) на подальше місце понад 50	1,88	1,6	1,68	1,4
7. Спеціалізовані закуочні:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	100	80	-	-
б) на подальше місце понад 50	1,8	1,6	-	-
8 Підприємства швидкого обслуговування:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	84	70	-	-
б) на подальше місце понад 50	1,64	1,4	-	-

9. Їдальні загальнодоступної мережі:				
а) на 50 місць (розрахункова площа)	118	90	-	-
б) на подальше місце понад 50	2,12	1,8	-	-
10. Їдальні вузів:				
а) на 100 місць (розрахункова площа)	214	80	-	-
б) на подальше місце понад 100	2,08	1,8	-	-
в) на 200 місць (розрахункова площа)	422	360	-	-
г) на подальше місце понад 200	2,08	1,8	-	-
11. Їдальні-роздавальні:				
а) на 25 місць (розрахункова площа)	47	45	-	-
б) на подальше місце понад 25	1,84	1,8	-	-
Примітка 1. Для визначення площ груп приміщень підприємств харчування менше вказаної місткості застосовується один і той же нормативний показник, але за принципом віднімання.				
Примітка 2. Для зали кафетерію з роздавальною за кількості місць 8, 12 і 16 розрахункова площа відповідно (м ²) – 18, 22, 28.				

Мінімально необхідні площі виробничих приміщень, м²

Типи та місткість підприємств харчування	Форми виробництва		
	напівфабрикати з високим ступенем готовності	напів-фабрикати	на сировині
1. Ресторани (без специфіки національних кухонь)			
а) на 50 місць	100	125	140
б) на 100 місць	189	200	211
в) на подальше місце понад 100	0,67	0,73	0,78
2. Їдальні загальнодоступні			
а) на 50 місць	70	78	95
б) на подальше місце понад 50	0,5	0,6	0,62
3. Кафе, закусочні, кафе молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі *)			
а) на 50 місць	57/75	58/76	-
б) на подальше місце понад 50 до 200	0,44/0,66	0,5/0,72	-
в) на 200 місць	120/172	132/184	-
г) на подальше місце понад 200	0,29/0,38	0,3/0,39	-
4. Кафе-автомати			
а) на 75 місць	66	66	-
б) на подальше місце понад 75	0,4	0,4	-
5. Кафе-морозиво			
а) на 50 місць	40	40	-
б) на подальше місце понад 50	0,26	0,26	-
6. Кафе-кондитерська			
а) на 50 місць	79	79	-
б) на подальше місце понад 50	0,84	0,84	-
7. Пивні бари			
а) на 50 місць	23/29	23/29	23/29
б) на подальше місце понад 50	0,4/0,48	0,4/0,48	0,4/0,48
8. Пиріжкові, чебуречні, пельменні, пончикові, сосискові **)			
а) на 50 місць	-	26	-
б) на подальше місце понад 50	-	0,32	-
9. Шашличні			
а) на 50 місць	-	39	-
б) на подальше місце понад 50	-	0,32	-
10. Бутербродні **)			
на 25 місць	24	24	-
11. Бари денні **)			
а) на 25 місць	22	22	-
б) на подальше місце понад 25	0,28	0,28	-
12. Бари нічні **)			
а) на 50 місць	35	35	-
б) на подальше місце понад 50	0,3	0,3	-

*) У чисельнику - при самообслуговуванні, в знаменнику - для обслуговування офіціантами.
 **) Площі наведено для виробничо-побутової групи приміщень.

Мінімально необхідні площі приміщень приймання і зберігання продуктів, м²

Типи та місткість підприємств харчування	Форми виробництва		
	напівфабрикати з високим ступенем готовності	напів-фабрикати	на сировині
1. Ресторани:			
а) на 50 місць	70	75	80
б) на подальші місця понад 50	0,33	0,41	0,52
в) на 100 місць	90	92	95
г) на подальші місця понад 100	0,3	0,37	0,47
2. Ідальні загальнодоступні:			
а) на 50 місць	37	40	50
б) на подальші місця понад 50	0,26	0,3	0,36
3. Кафе, закусочні, кафе-молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі ^{*)} :			
а) на 50 місць	22/24	22/24	-
б) на подальші місця понад 50	0,26/0,3	0,26/0,3	-
в) на 200 місць	62/68	62/68	-
г) на подальші місця понад 200	0,15/0,17	0,15/0,17	-
4. Кафе-автомати:			
а) на 75 місць	28	28	-
б) на подальші місця понад 75	0,21	0,21	0,21
5. Кафе-морозиво:			
а) на 50 місць	18	18	-
б) на подальші місця понад 50	0,16	0,16	-
6. Кафе-кондитерські:			
а) на 50 місць	20	20	-
б) на подальші місця понад 50	0,2	0,2	-
7. Пивні бари: ^{**)}			
а) на 50 місць	46/43	46/43	-
б) на подальші місця понад 50	0,4	0,4	-
8. Пиріжкові, чебуречні, пельменні, пончикові, сосискові:			
а) на 50 місць	-	10	-
б) на подальші місця понад 50	-	0,2	-
9. Шашличні:			
а) на 50 місць	-	12	-
б) на подальші місця понад 50	-	0,24	-
10. Бутербродні: ^{****)}			
а) на 25 місць	24	24	-
б) на подальші місця понад 25	0,24	0,24	-
11. Бари денні: ^{****)}			
а) на 50 місць	22	22	-
б) на подальші місця понад 50	0,3	0,3	-
12. Бари нічні: ^{****)}			
а) на 50 місць	35	35	-
б) на подальші місця понад 50	0,3	0,3	-

^{*)} Значення в чисельнику - при самообслуговуванні, в знаменнику - при обслуговуванні офіціантами.
<sup>**) у чисельнику - при зберіганні пива в ізотермічних ємностях, в знаменнику - у бочках.
^{****)} Площі наведено на всі групи виробничо-побутових приміщень.</sup>

Мінімально необхідні площі службово-побутових приміщень

Типи підприємств харчування	Місткість	Площа розрахункова, м ²		
		Форма виробництва		
		напівфабрикати високого ступеня готовності	напів-фабрикати	на сировині
1. Ресторани	на 50 місць	46	46	48
	на 100 місць	50	51	53
	на кожне подальше місце	0,32	0,38	0,4
2. Їдальні	на 50 місць	26	28	29
	на кожне подальше місце	0,33	0,28	0,3
3. Кафе, закусочні	на 50 місць	30/35	30/35	-
	на кожне подальше місце до 200	0,28/0,32	0,28/0,32	-
	на 200 місць	72/82	72/82	-
	на кожне подальше місце	0,25/0,29	0,25/0,29	-
4. Пивні бари	на 50 місць	23	-	-
	на кожне подальше місце	0,4	-	-
5. Кафе-автомати	на 75 місць	42	-	-
	на кожне подальше місце	0,12	-	-
6. Кафе-морозиво	на 50 місць	20	-	-
	на кожне подальше місце	0,8	-	-
7. Кафе-кондитерські	на 50 місць	26	-	-
	на кожне подальше місце	0,48	-	-
<p>Примітка 1. Дані в чисельнику - при самообслуговуванні; у знаменнику - при обслуговуванні офіціантами.</p> <p>Примітка 2. У кафе-молодіжному можлива наявність приміщення ради кафе (орієнтовні розміри приймаються з розрахунку 0,1 м²/ місце в залі).</p>				

Рекомендовані мінімальні площі технічних приміщень, м²

Технічні приміщення	Кількість місць у закладі			
	до 50	50-100	100-150	150-200
Електрощитова	7 (2,5x3)	7 (2,5x3)	12 (2,5x5)	15 (3x5)
Теплопункт	10 (2,5x4)	12 (3x4)	15 (3x5)	18 (3x6)
Венткамера припливна	місцева вентиляція	24 (4x6)	24 (4x6)	36 (6x6)
Венткамера витяжна	6 (2x3)	6 (2x3)	12 (3x4)	15 (3x5)

Мінімальні допустимі відстані між

Вид обладнання	Відстань, м, не менше
Механічним обладнанням та стіною	0,4
Окремими одиницями устаткування	0,7
Центрами картоплеочисних машин в разі паралельного їх розташування	0,8
Посудомийною машиною (з боку обслуговування) та стіною	1,0
Кондитерськими шафами	0,6
Спеціалізованою жаровою апаратурою	0,5
Центрами харчоварильних котлів	1,5
Мармітами (з боку обслуговування) та робочими столами або стіною	0,9
Паралельно розміщеними мармітами	1,8
Стіною та допоміжним обладнанням	0,05
Стіною та допоміжним устаткуванням біля вікон	0,2
Допоміжним обладнанням	0,1

Ширина проходів у виробничих цехах

Проходи	Ширина, м, не менше
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийками тощо) при розташуванні робочих місць в проході у два ряди: - при довжині лінії обладнання до 3 м - те саме, більше 3 м	1,2 1,5
Між стіною і технологічною лінією обладнання (з боку робочих місць)	1,0
Між технологічними лініями обладнання (столами, мийними машинами тощо) і лініями обладнання, що виділяють тепло	1,3
Між технологічними лініями обладнання і роздавальною лінією	1,5
Між стіною і плитою (з боку топкового отвору): - при твердому паливі - при інших видах палива	1,5 1,25

Мінімальна ширина коридорів у закладах ресторанного господарства, м

Приміщення	Місткість закладу, місць		
	до 100	100-200	понад 200
Виробничі	1,3	1,5	1,8
Складські	1,3	1,5	1,8 (2,7 ^{*)})
Службово-побутові	1,3	1,3	1,3

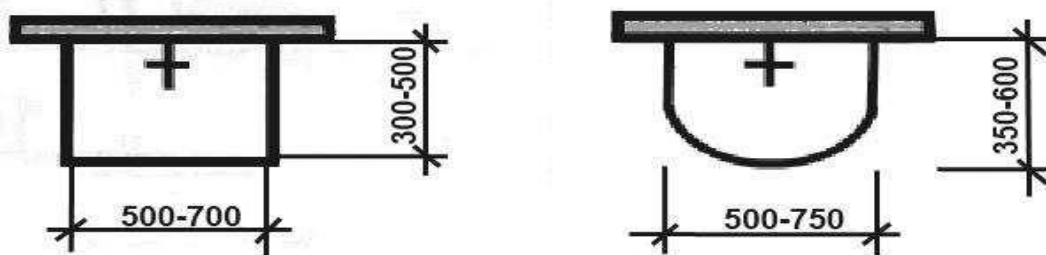
^{*)} При застосуванні візків з піддонами

Мінімальна ширина проходів у обідній залі, м

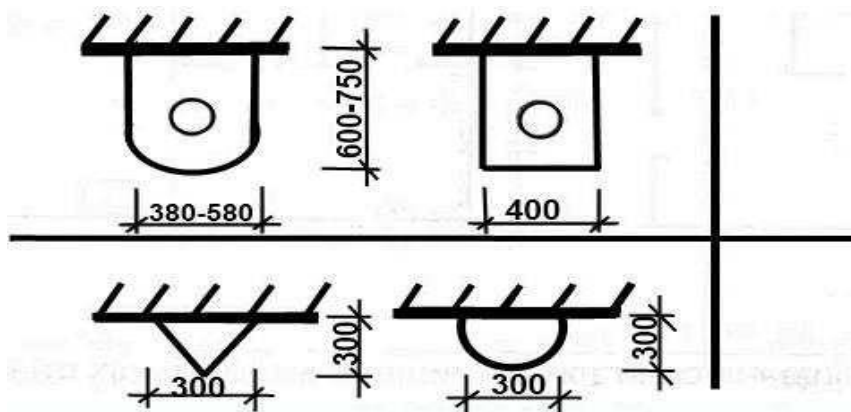
Тип проходу	Тип підприємства		
	їдальня	кафе	ресторан, бар
Основний	1,35	1,2	1,5
Додатковий: - для розподілення потоків - для підходу до місця	1,2 0,6	1,0 0,4	1,2 0,6

Примітка 1. У їдальні ширину основного проходу, обслуговуючого більше 200 місць, дозволяється збільшувати на 0,2 м на кожні 100 місць понад 200, але не більш ніж на 1,2 м.

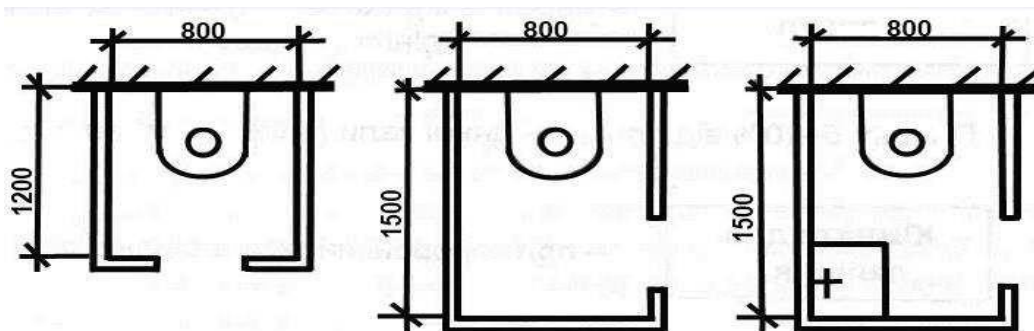
Розміри і позначення умивальників на плані



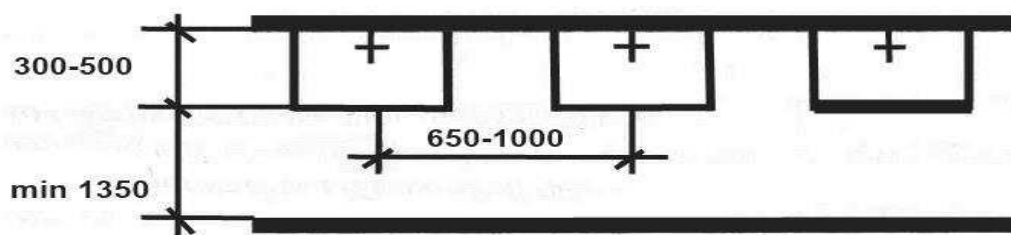
Розміри і позначення унітазів та пісуарів на плані



Планувальні схеми вбиральні (окремі кабінки)

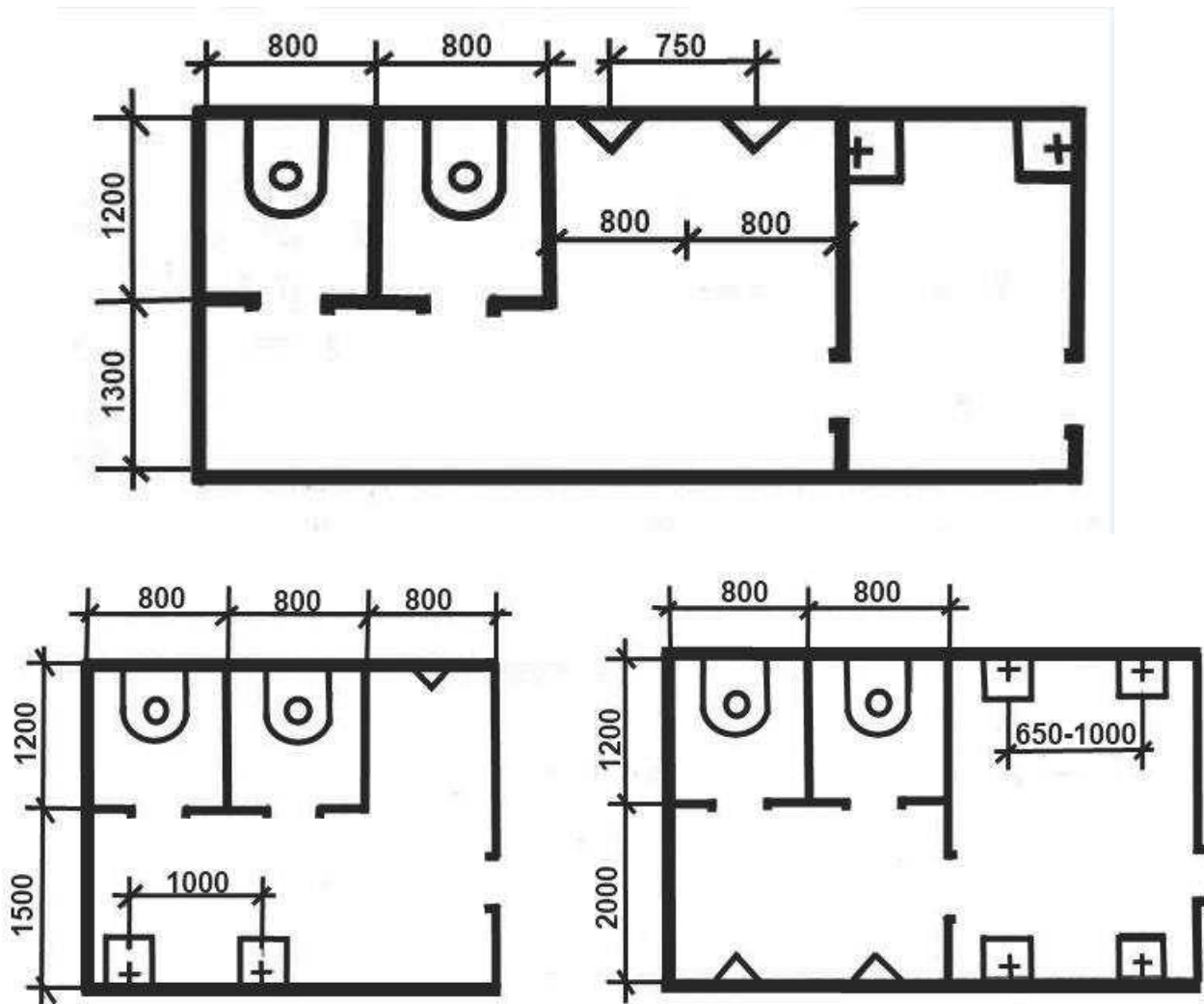


Мінімальні планувальні розміри умивальні

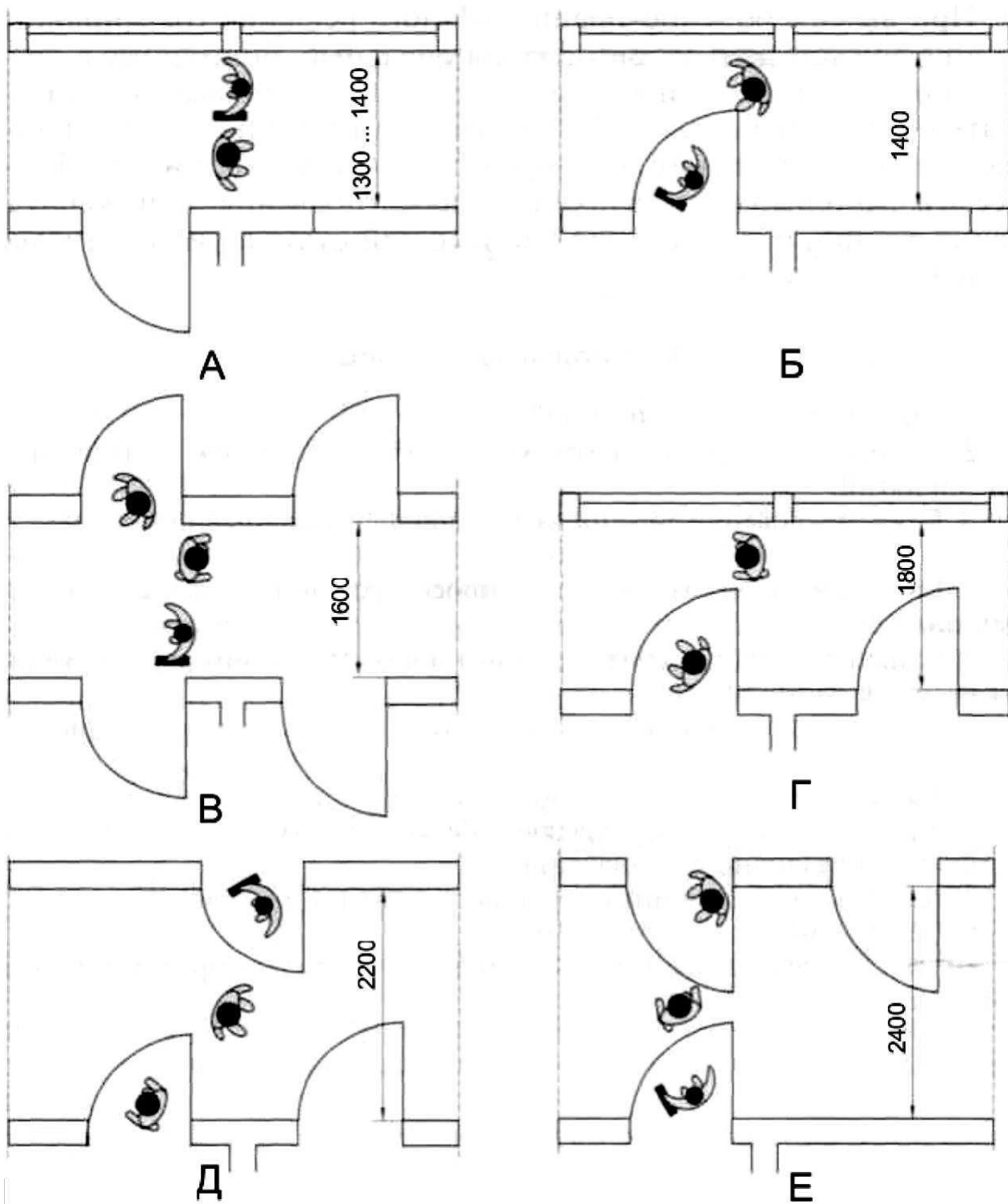


/за наявності проходу/

Приклад компоувального рішення вбиралень

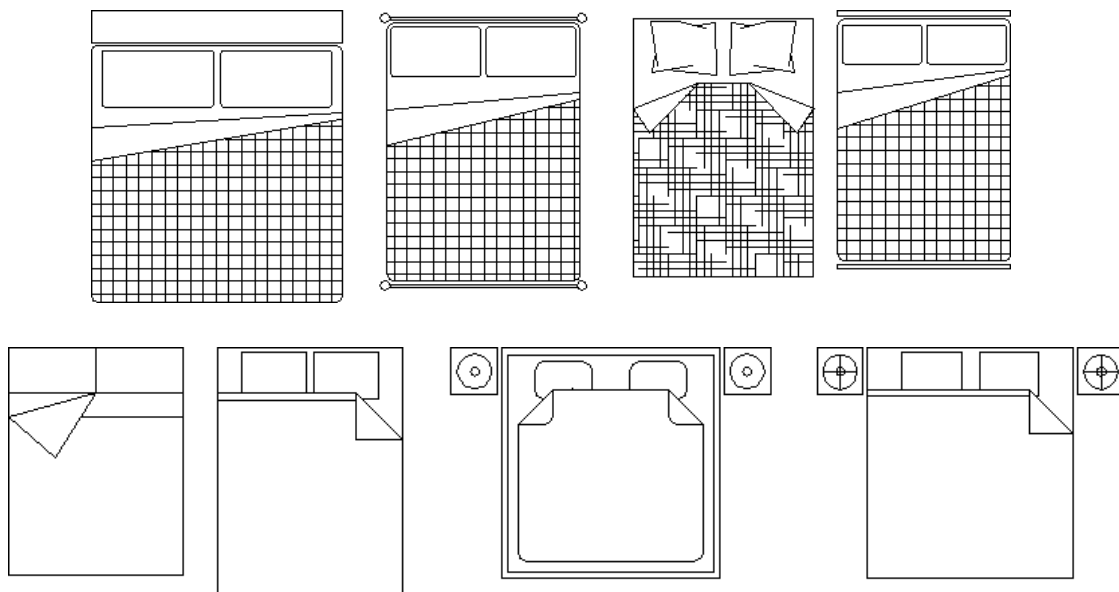


Нормативна ширина коридорів, мм

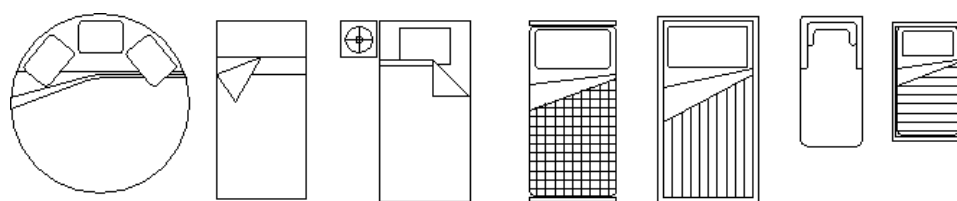


при односторонній забудові номерами: А – двері відкриваються всередину, Б – двері відкриваються назовні, Г – двері відкриваються назовні;
 при двосторонній забудові номерами: В – двері відкриваються всередину,
 Д – двері розташовані в шаховому порядку, Е – двері розташовані на одній осі та відкриваються назовні

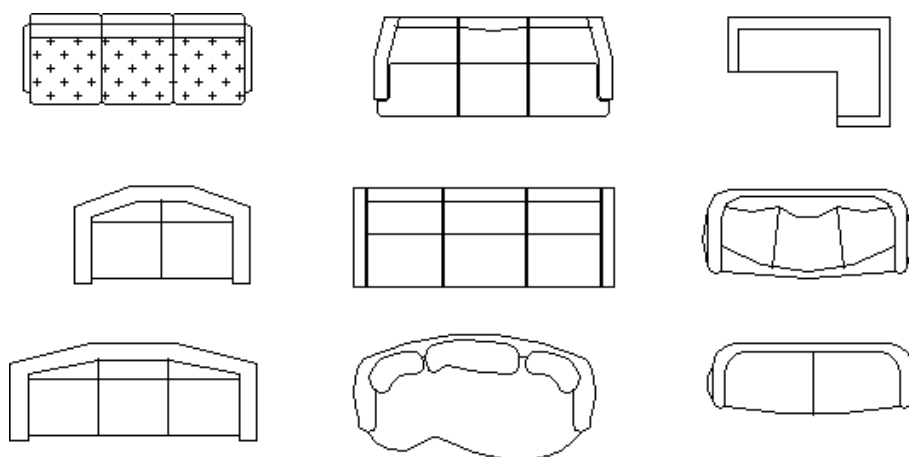
**Умовні позначення основних типів меблів та сантехніки на планах
ЛІЖКО ДВОСПАЛЬНЕ**



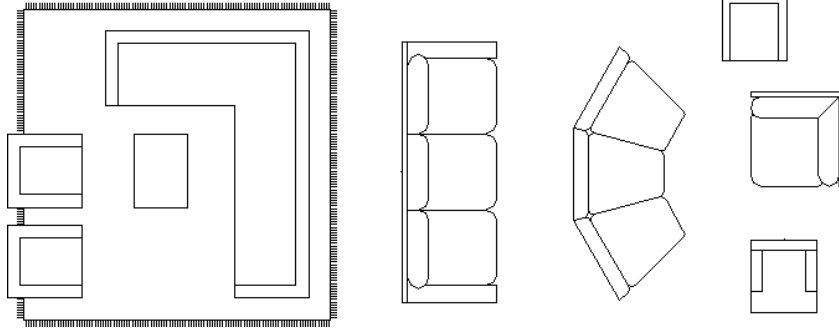
ЛІЖКО ОДНОСПАЛЬНЕ



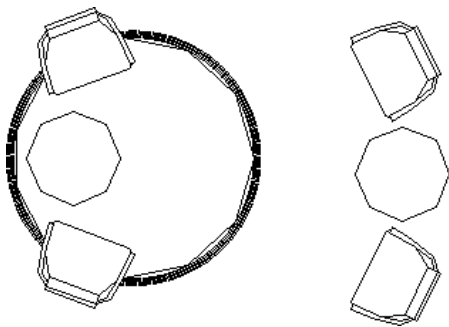
ДИВАНИ



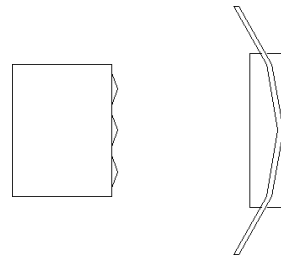
ДИВАНИ



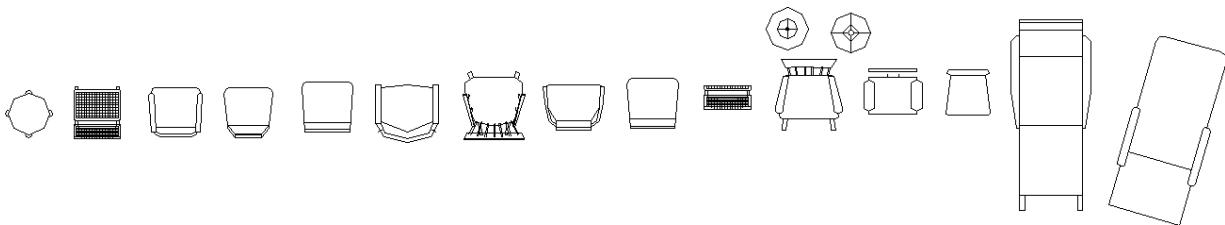
СТОЛИК ЖУРНАЛЬНИЙ З КРИСЛАМИ І ПУФИК



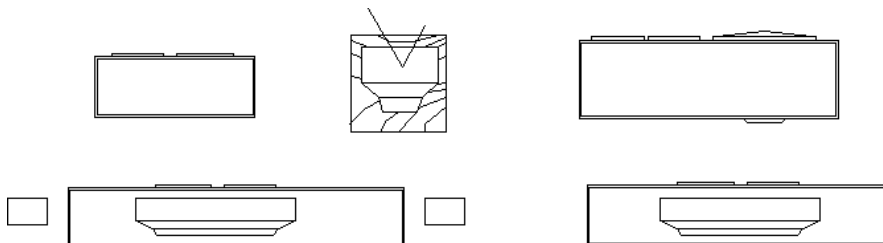
ТУАЛЕТНИЙ СТОЛИК, ДЗЕРКАЛО



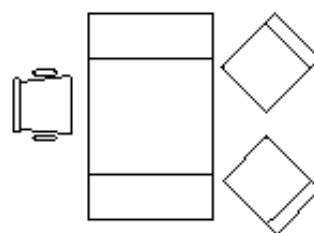
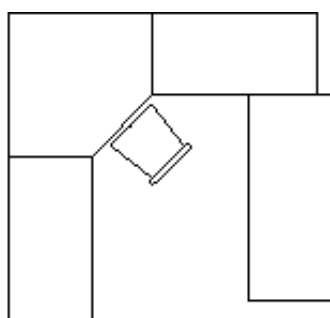
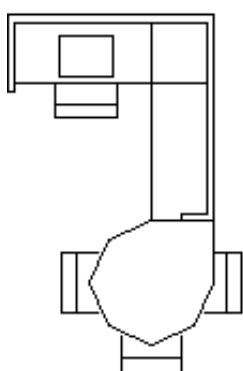
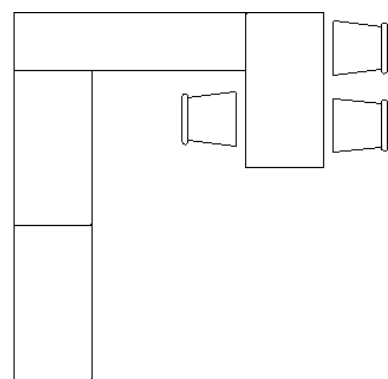
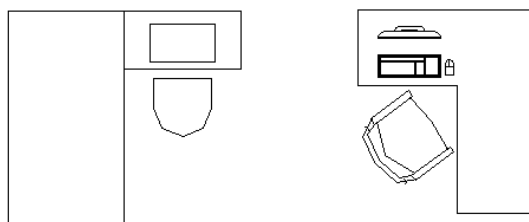
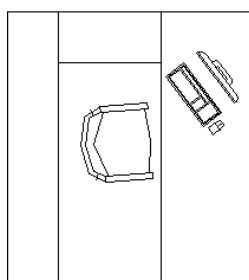
СТІЛЬЦІ, ПУФИКИ ТА ЛЕЖАКИ



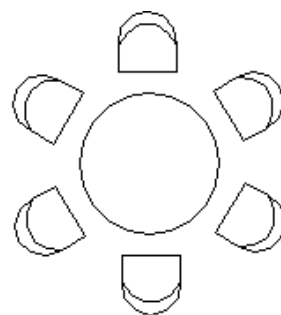
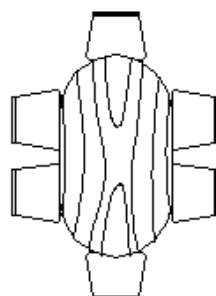
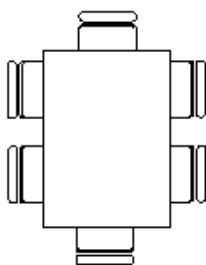
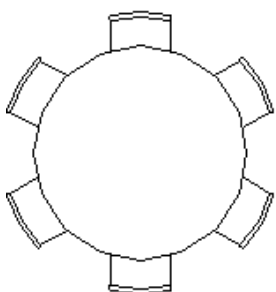
ТУМБИ ПІД ТЕЛЕВІЗОРИ



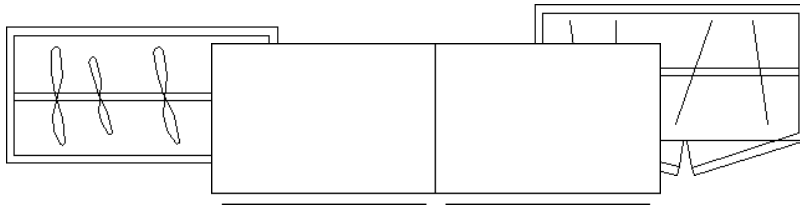
СТОЛИ КАБІНЕТНІ



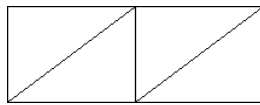
СТОЛИ ДЛЯ ВІТАЛЬНІ



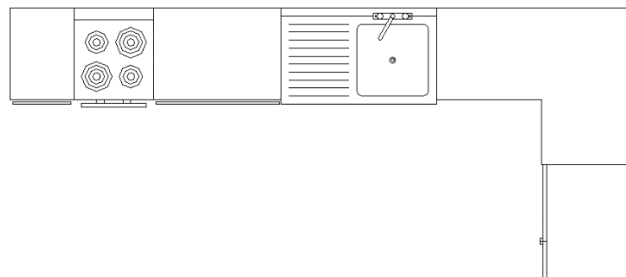
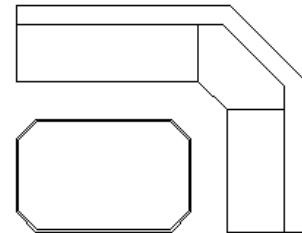
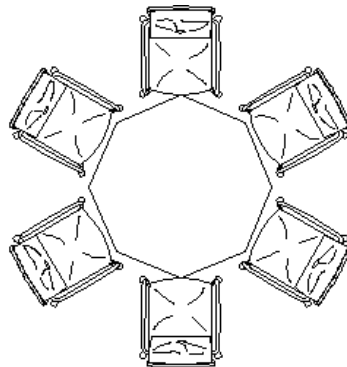
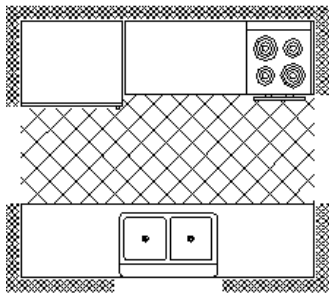
ШАФИ



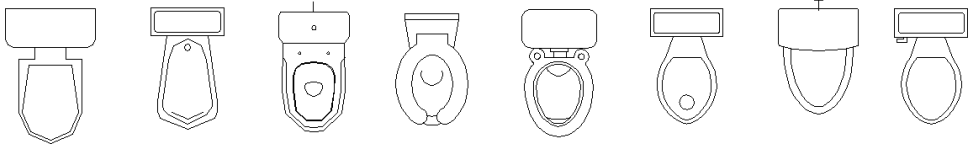
ПІДСТАВКА ДЛЯ БАГАЖУ



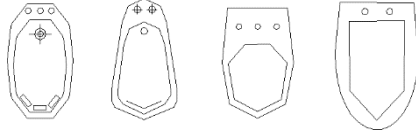
КУХНЯ



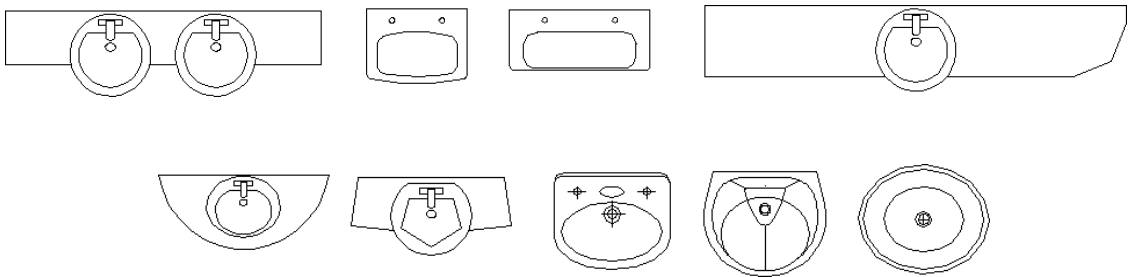
УНІТАЗИ



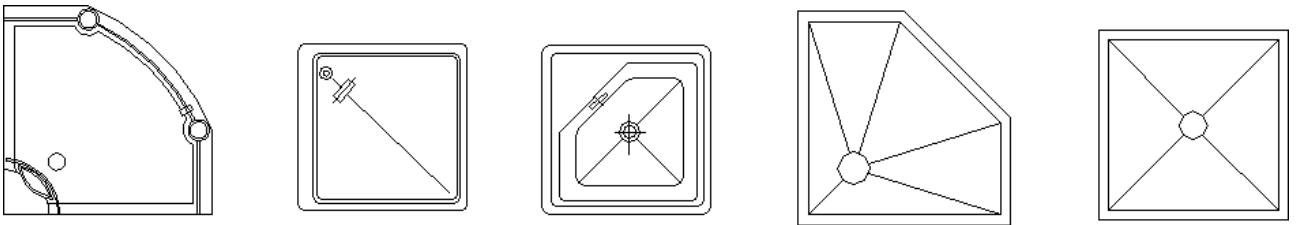
БІДЕ



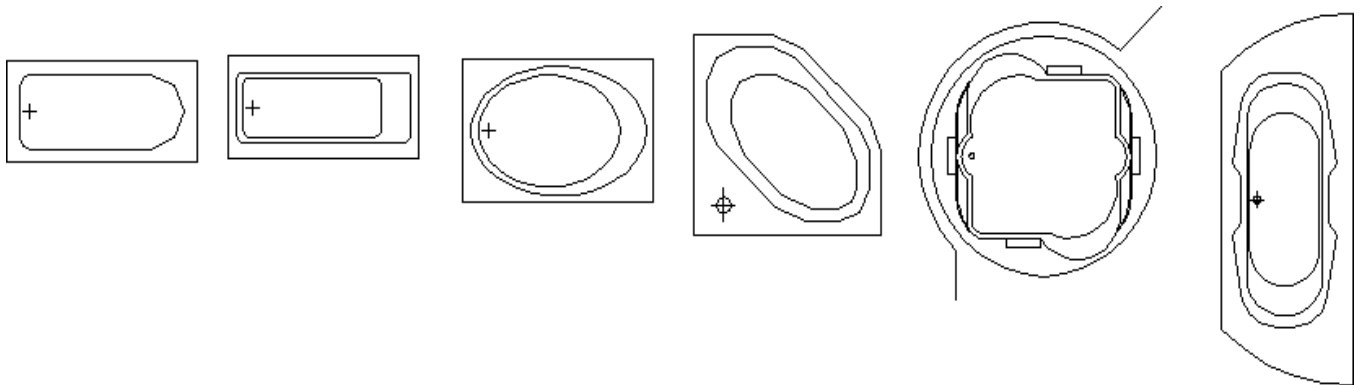
УМИВАЛЬНИКИ



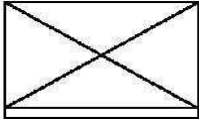
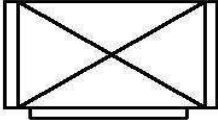
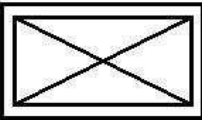
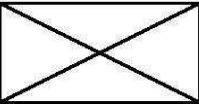

ДУШОВІ ПІДДОНИ



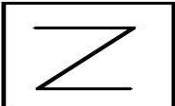
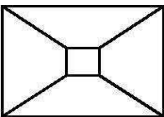
ВАННИ



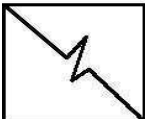
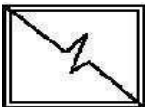
**Умовні позначення основних типів технологічного обладнання на планах
Холодильне і морозильне обладнання**

	- Холодильна шафа
	- Морозильний лар
	- Холодильна гірка
	- Стіл з охолоджувальною поверхнею
	- Стіл з холодильною шафою

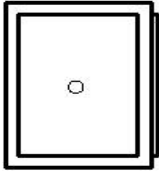
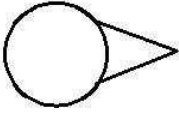
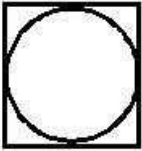
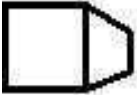
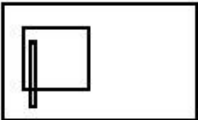
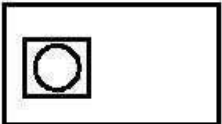


Посудомийні машини і витяжні зонти

	- Посудомийна машина
	- Витяжний зонт

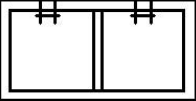
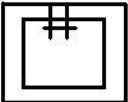



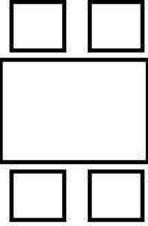
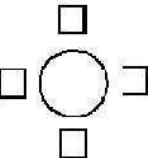
Теплове обладнання

	- Плита електрична, пекарська шафа, пароконвектомат
	- Сковорода електрична

Механічне обладнання

	<p>- Мийно-очисна машина</p>
	<p>- Кип'ятильник</p>
	<p>- Котел харчоварильний</p>
	<p>- Універсальний привід</p>
	<p>- Стіл виробничий з слайсером</p>
	<p>- Стіл виробничий з овочерізкою</p>
	<p>- Стіл виробничий з вагами</p>
	<p>- Стіл виробничий з м'ясорубкою</p>

Допоміжне та торгівельне обладнання

	- Ванна мийна двосекційна
	- Рукомийник
	- Піддон
	- Стелаж кухонний
	- Стіл виробничий
	- Прямокутний обідній стіл на 4 особи
	- Круглий обідній стіл на 4 особи

Навчальне видання

Методичні вказівки

до практичних занять з дисципліни
«Девелопмент та управління ресурсами»
для студентів другого (магістерського) рівня
освіти, денної та заочної форм навчання,
освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Укладачі:

ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна

КУНИЦЯ Катерина Вікторівна

Відповідальний за випуск ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна

Роботу рекомендувала до друку РАЙКО Діана Валеріївна

В авторській редакції

План 2024 р., поз. 527

Гарнітура Times New Roman.

Видавничий центр НТУ «ХП».

Свідоцтво про державну реєстрацію ДК № 5478 від 21.08.2017 р.

61002, Харків, вул. Кирпичова, 2

Самостійне електронне видання