

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Харківський державний університет харчування та торгівлі

**ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА.
ДИПЛОМНЕ ПРОЕКТУВАННЯ**

Навчальний посібник

Харків
ХДУХТ
2018

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ВСТУП | 4 |
| РОЗДІЛ 1 ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ, МЕТА ТА ЗАВДАННЯ БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ | 6 |
| 1.1. Мета та завдання бакалаврського дипломного проекту | 6 |
| 1.2. Основні вимоги до дипломного проекту бакалавра | 7 |
| РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ | 11 |
| 2.1. Етапи виконання бакалаврського дипломного проекту | 11 |
| 2.2. Керівництво бакалаврським дипломним проектом | 12 |
| 2.3. Основні етапи дипломного дослідження | 13 |
| 2.4. Вибір теми дослідження | 14 |
| РОЗДІЛ 3. ЗМІСТ ТА ОБСЯГ БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ | 16 |
| 3.1. Характеристика структурних елементів пояснювальної записки | 16 |
| 3.2. Основна частина | 18 |
| РОЗДІЛ 4. ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ | 51 |
| 4.1. Загальні вимоги до оформлення бакалаврського дипломного проекту ... | 51 |
| 4.2. Титульна сторінка | 51 |
| 4.3. Анотація | 52 |
| 4.4. Зміст | 52 |
| 4.5. Вступ | 53 |
| 4.6. Вимоги до оформлення тексту | 53 |
| 4.7. Оформлення елементів тексту | 54 |
| 4.8. Посилання на джерела | 54 |
| 4.9. Нумерація | 55 |
| 4.10. Оформлення ілюстрацій | 55 |
| 4.11. Оформлення таблиць | 55 |
| 4.12. Формули | 56 |
| 4.13. Висновки | 56 |
| 4.14. Оформлення списку використаних джерел | 56 |
| 4.15. Додатки | 58 |
| РОЗДІЛ 5. РЕЦЕНЗУВАННЯ ТА ЗАХИСТ БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ | 59 |
| 5.1. Рецензування бакалаврського дипломного проекту | 59 |
| 5.2. Захист бакалаврського дипломного проекту | 59 |
| 5.3. Критерії оцінювання бакалаврських дипломних проектів екзаменаційною комісією | 61 |
| Перелік джерел інформації | 63 |
| Додатки | 65 |

ВСТУП

Підготовка бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відбувається згідно із Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», галузевими стандартами вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» ступеня вищої освіти бакалавр.

Бакалавр (базова вища освіта) – це ступінь вищої освіти, який передбачає набуття компетентностей для виконання завдань та обов'язків (робіт) певного рівня професійної діяльності, що передбачені для первинних посад у певному виді економічної діяльності.

Дипломний проект бакалавра – це самостійно виконана дослідницька робота з конкретної теми, що має прикладний характер. Основне його призначення – продемонструвати рівень компетентностей студента та його вміння вирішувати конкретні теоретичні та практичні завдання.

У процесі підготовки дипломного проекту студенти розвивають мислення, набувають навичок дослідницької роботи, демонструють рівень своєї фахової підготовки, що є певним звітом за весь період навчання. Дипломний проект має бути актуальним і спрямованим на вирішення нагальних проблем готельно–ресторанного бізнесу. Він виконується на завершальному етапі навчання та захищається на екзаменаційній комісії, яка присвоює випускнику відповідну кваліфікацію.

Для написання бакалаврського проекту студент повинен володіти предметною сферою з теми дослідження, використовувати сучасні методи дослідження (економіко-статистичні, математичні, експертні, соціологічні, порівняння, факторного аналізу, прогнозування), бути ознайомленим зі світовими тенденціями предмета дослідження, загальними положеннями законодавства тощо.

Завдяки виконанню дипломного проекту бакалаври опанують: систематизацію, закріплення, розширення теоретичних і практичних знань зі спеціальності та застосування їх під час вирішення конкретних наукових, технічних, економічних, правових, виробничих та інших завдань; вміння виявляти проблеми наукового та практичного змісту й пропонувати шляхи їх вирішення; розвиток навичок самостійної роботи й оволодіння методами дослідження; розвиток навичок пошуку та систематизації інформації, її оброблення із застосуванням комп'ютерних інформаційних систем, аналітичних методів її оброблення, моделювання та прогнозування; розвиток умінь та навичок у проведенні самостійних робіт, а також оволодіння методами їх виконання.

Під час виконання дипломного проекту здобувачі вищої освіти за спеціальністю набудуть таких навичок:

- здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг на підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладах;

- здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції та складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію;

- здатність розробляти нові послуги (продукцію) із використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вміння вирішувати питання раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів;

- здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів.

Завданням навчального посібника є викладення основних положень і вимог щодо змісту бакалаврського дипломного проекту, організації виконання, його оформлення, підготовки до захисту, порядку захисту та оцінювання.

Посібник розроблено з урахуванням вимог Галузевого стандарту вищої освіти України «Засоби діагностики якості вищої освіти».

РОЗДІЛ 1

ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ, МЕТА ТА ЗАВДАННЯ

БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ

1.1. Мета та завдання бакалаврського дипломного проекту

Виконання та захист бакалаврського дипломного проекту є підсумковим етапом навчання в закладі вищої освіти, формою державної атестації випускників. Дипломний проект є підтвердженням рівня загальнотеоретичної та спеціальної підготовки, кінцевим результатом самостійної індивідуальної навчальної діяльності студента, що підсумовує вивчення ним дисциплін та проходження всіх видів практик, передбачених навчальним планом підготовки бакалавра за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа».

Студент-дипломник повинен підтвердити рівень загальнотеоретичної й спеціальної підготовки, а дипломний проект є випускною кваліфікаційною роботою, на підставі захисту якої та успішної здачі комплексного іспиту зі спеціальності екзаменаційна комісія вирішує питання щодо присвоєння її автору кваліфікації бакалавр.

Дипломний проект повинен містити:

- обґрунтування актуальності обраної теми;
- чітко визначені предмет та об'єкт дослідження;
- установлені цілі дослідження та завдання з виконання наукових досліджень, що забезпечать досягнення визначених цілей;
- короткий науково-аналітичний огляд інформаційних джерел, нормативно-правового матеріалу про виникнення та сучасний стан проблеми, що досліджується;
- критичний аналіз монографічних та періодичних наукових видань із теми дослідження;
- подання ключової інформації в зручній для сприйняття формі (таблиці, діаграми, ілюстрації тощо);
- самостійні дослідження, розрахунки, виконані із залученням сучасних інформаційних технологій, висновки, практичні рекомендації та пропозиції щодо вдосконалення діяльності організацій, установ, підприємств чи державних органів.

Загальний обсяг роботи бакалавра має бути в межах 80–100 сторінок друкованого тексту формату А4. Бібліографія та додатки до загального обсягу роботи не входять. Дипломний проект бакалавра подають у вигляді спеціально підготовленого рукопису у твердому переплетенні.

Мета написання й захисту дипломного проекту полягає в тому, щоб виявити теоретичні та практичні знання студентів, отримані в процесі навчання в університеті, поглибити, систематизувати та закріпити їх. Дипломний проект дає можливість об'єктивно оцінити рівень підготовки фахівця під час захисту на екзаменаційній комісії (далі ЕК).

Для успішного виконання дипломного проекту студент повинен добре знати діючі нормативно–правові акти, методичну, наукову, спеціальну літературу в системі індустрії гостинності, уміти творчо застосовувати отримані знання в практичній роботі, аналізувати зібраний практичний матеріал, використовувати результати такого аналізу та вивчення літературних джерел для розробки рекомендацій щодо вдосконалення діяльності підприємств готельного й ресторанного господарства.

Для досягнення цієї мети під час виконання бакалаврського дипломного проекту проводиться:

- систематизація, закріплення й розширення теоретичних та практичних знань, отриманих у процесі навчання;
- розвиток навичок самостійної роботи й оволодіння методикою проведення досліджень та адаптації теоретичних моделей для вирішення практичних питань в умовах сучасної ринкової економіки.

Дипломник повинен продемонструвати:

- знання та розуміння закономірностей, процесів та взаємозв'язків у сфері організації готельного та ресторанного бізнесу, матеріально–технічного забезпечення та збуту послуг;
- уміння узагальнювати і систематизувати інформацію, висловлювати свої думки, робити наукові висновки, аналізувати різноманітні ситуації, обґрунтовувати конкретні пропозиції щодо вирішення проблемних питань з обраної тематики;
- уміння розробляти методичні рекомендації з питань удосконалення системи управління реальними об'єктами готельно–ресторанної галузі з урахуванням їх специфіки.

1.2. Основні вимоги до дипломного проекту бакалавра

Основні вимоги до дипломного проекту бакалавра:

- дипломний проект повинен мати закінчений, самостійний і творчий характер;
- дослідження повинні ґрунтуватися на офіційних документах, спеціальній науковій та довідковій літературі, достовірному фактичному матеріалі з практики діяльності підприємств галузі, що досліджується;

– містити всебічний аналіз проблем, що досліджуються, розрахунки, обґрунтовані пропозиції щодо вдосконалення діяльності на об'єктах, що досліджуються;

– висновки та пропозиції, що містяться в дипломному проекті повинні мати певну наукову новизну та практичну значущість для вдосконалення сфери готельного і ресторанного бізнесу й навчального процесу;

– проект повинен містити наукові та практичні рекомендації щодо вдосконалення діяльності того чи іншого підприємства галузі або вирішення соціальних, організаційних, технологічних проблем у сфері готельного чи ресторанного бізнесу, залежно від теми дослідження;

– теоретичний і практичний матеріал, що міститься в роботі, повинен бути викладений логічно та послідовно, висновки та рекомендації сформульовані чітко та переконливо.

Тема дипломного проекту повинна відображати проблематику напрямів діяльності підприємств готельно–ресторанної галузі та конструюватися на основі функцій і типових завдань, що виникають під час їх функціонування, а також такою, що формує складові професійної компетентності бакалавра.

За структурою дипломний проект повинен складатися з таких частин: теми (титульна сторінка); завдання дипломного проекту; анотації, яка містить загальні дані диплому; змісту; вступу, основної частини (розділи: теоретичний, дослідницько–аналітичний, проектний та організаційне забезпечення функціонування проектного об'єкта, кожен із яких складається не менше ніж із двох підрозділів), висновків, списку використаних джерел, додатків.

Зміст дипломного проекту визначається його темою. Рекомендований обсяг дипломного проекту – 80–100 сторінок. До обсягу дипломного проекту не включають список використаних джерел і додатки. Допускається відхилення в межах $\pm 10\%$.

Титульна сторінка дипломного проекту (пояснювальна записка) оформлюється відповідно до вимог, установлених Міністерством освіти і науки України (форма № Н–9.02), і виключно за наведеним зразком (додаток А).

Тема роботи повинна зазначатися ідентично темі, затвердженій наказом ректора. У разі невідповідності робота до захисту не приймається. Прізвище, ім'я та по батькові студента та керівника роботи повинні зазначатися повністю. Поле «науковий ступінь, вчене звання або посада» заповнюється таким чином: скорочено зазначається науковий ступінь (наприклад, «д.т.н.» або «к.т.н.») і через кому – посада (професор, доцент, старший викладач). Усі інші поля заповнюються науковим керівником і завідувачем кафедри. Під час подання друкованої версії роботи на кафедру студент повинен поставити на титульному аркуші у відповідному полі свій підпис.

Завдання на дипломний проект містить мету, об'єкт і предмет дослідження, розгорнутий зміст (план) роботи, календарний графік виконання роботи, складається студентом разом з науковим керівником, науковим консультантом, підписується ними та затверджується завідувачем випускової кафедри. Форма № Н–9.01, розроблена Міністерством освіти і науки України (додаток Б).

В *анотації* (обсяг – до 800 знаків) зазначаються об'єкт дослідження, мета проекту, методи дослідження. Ключові слова (специфічна термінологія) за темою, які найчастіше зустрічаються в дипломному проекті, наводяться в називному відмінку. Кількість ключових слів або словосполучень – 5–7. Анотація має бути написана українською та англійською мовами, розміщуватися на окремому аркуші та передувати змісту. Приклад анотації наведено в додатку В.

Зміст дипломного проекту визначається його темою й відображається в плані, що затверджується науковим керівником, розміщується безпосередньо після переліку умовних скорочень, починаючи з нової сторінки. Зміст уключає: вступ; послідовно перераховані назви всіх розділів і підрозділів; висновки; список використаних джерел; додатки. Зміст дипломного проекту бакалавра повинен послідовно містити назви всіх структурних елементів роботи 1-го та 2-го рівнів (крім титульного аркуша та самого змісту) і посилання на номери сторінок, на яких починається цей структурний елемент. Візуально зміст роботи повинен відображати ієрархію структурних елементів роботи (вступ, розділи, висновки, додатки – елементи 1 рівня; підрозділи – елементи 2 рівня). Приклад змісту наведено в додатку Г.

У *вступі* дипломного проекту зазначаються проблема, що потребує вирішення, ступінь її дослідження; обґрунтовується актуальність обраної теми, мета й завдання; формулюється об'єкт і предмет дослідження, елементи наукової новизни, практична значущість, методи наукових досліджень, апробація результатів досліджень – виступи на студентських наукових конференціях, публікації результатів дослідження (за наявності). Обсяг вступу, як правило, не повинен перевищувати 1–2 сторінки.

Актуальність теми подається у вигляді критичного аналізу та напрямів вирішення проблеми, обґрунтування необхідності досліджень.

Мета та завдання дипломного проекту повинні бути чітко сформульованими та відображати тематику дослідження.

Об'єкт дослідження дипломного проекту – це процес або явище, що створюють проблемну ситуацію та обрані для вивчення.

Предметом дослідження дипломного проекту є соціальні, економічні, технологічні закономірності функціонування та розвитку об'єкта, різноманітні

його якості, властивості тощо. Предмет дослідження міститься в межах об'єкта.

Об'єкт і предмет як категорії наукового процесу співвідносяться між собою як загальне та часткове.

Методи досліджень – спосіб набуття достовірних наукових знань, умінь і практичних навичок у різних сферах діяльності.

Практична значущість повинна містити результати самостійно проведених досліджень, що можуть бути впроваджені.

Апробація результатів роботи має містити назви статей, тез доповідей, підготовлених за матеріалами роботи, виступи на науково–практичних конференціях, семінарах тощо.

У *висновках* дипломного проекту підбиваються підсумки проведеного дослідження, викладаються основні практичні результати, наводяться рекомендації щодо їх практичного використання.

Формулювання висновків повинно базуватися на матеріалах основної частини роботи відповідно до поставлених завдань. Обсяг висновків, як правило, не повинен перевищувати 3 сторінки.

До списку використаних джерел слід включати джерела, на які в тексті є посилання, а також ті, які використано під час викладення конкретних наукових положень. Список використаних джерел розміщується після висновків і складається із законодавчих актів, нормативних матеріалів, вітчизняної та зарубіжної наукової, спеціальної літератури, фахових видань, інформаційних ресурсів Інтернету. Кількість використаних джерел залежить від ступеня вивчення проблеми та її нормативного врегулювання. Вимоги до оформлення списку використаних джерел наведено в ДСТУ 8302:2015 «Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».

У *додатках* наводяться допоміжні матеріали: копії документів, витяги із законодавчо-нормативних документів, звіти, інструкції положення/правила, результати соціологічних і маркетингових досліджень, великі за обсягом таблиці, рисунки тощо. Дипломний проект оформлюється відповідно до вимог ДСТУ 3008–2015 «Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення». Процедурні вимоги щодо змісту, структури основної частини, списку використаних джерел, додатків, порядку виконання, оформлення, підготовки та захисту дипломного проекту в екзаменаційній комісії регламентуються Положенням про організацію навчального процесу в Харківському державному університеті харчування та торгівлі й методичними рекомендаціями до виконання бакалаврського дипломного проекту студентами ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Захист дипломного проекту відбувається прилюдно на відкритому засіданні екзаменаційної комісії.

РОЗДІЛ 2

ОРГАНІЗАЦІЯ ВИКОНАННЯ БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ

2.1. Етапи виконання бакалаврського дипломного проекту

До виконання бакалаврського дипломного проекту допускаються студенти, які успішно виконали теоретичну програму навчального плану, завершили та захистили звіт із переддипломної практики та не мають академічних заборгованостей.

Виконання бакалаврського дипломного проекту складається з таких основних етапів:

- вибір теми та об'єкта дослідження; затвердження теми роботи;
- опрацювання літературних джерел і складання плану бакалаврського дипломного проекту (додаток Д);
- розробка завдання бакалаврського дипломного проекту, складання календарного плану виконання, затвердження завдання завідувачем кафедри (додаток Б);
- збирання фактичних матеріалів щодо об'єкта дослідження під час переддипломної практики та їх обробка (обов'язково із застосуванням програмних продуктів *Microsoft Office*);
- розробка науково-методичних рекомендацій і пропозицій щодо вдосконалення діяльності та управління об'єктами дослідження;
- написання першого варіанта тексту роботи, подання його на ознайомлення науковому керівнику;
- усунення недоліків; написання остаточного варіанта тексту, оформлення роботи відповідно до вимог нормативних документів;
- подання завершеного бакалаврського дипломного проекту на перевірку та рецензування науковому керівнику, отримання відгуку;
- попередній захист бакалаврського дипломного проекту проводиться на розширеному засіданні кафедри або в комісії викладачів;
- зовнішнє рецензування бакалаврського дипломного проекту, отримання зовнішньої рецензії та відгуків або актів упровадження розробок від керівництва об'єктів дослідження;
- допуск бакалаврського дипломного проекту до захисту завідувачем кафедри готельного і ресторанного бізнесу;
- захист бакалаврського дипломного проекту в ЕК.

2.2. Керівництво бакалаврським дипломним проектом

Науковий керівник бакалаврського дипломного проекту затверджується наказом ректора університету за поданням кафедри готельного і ресторанного бізнесу. Науковими керівниками бакалаврських робіт, як правило, призначаються провідні викладачі та науковці кафедри готельного і ресторанного бізнесу. Персональний склад наукових керівників дипломних проектів визначається та затверджується рішенням кафедри.

Перед початком роботи над дипломним проектом проводяться загальні збори студентів четвертого курсу та викладачів, де пояснюються основні вимоги, що висуваються до дипломних проектів, зазначаються строки їх подання на кафедру і рецензування, вирішуються організаційні питання.

Науковий керівник разом зі студентом визначають порядок написання дипломного проекту, програму роботи над ним, тобто вихідні дані роботи, її зміст, структуру, терміни виконання окремих її розділів.

Науковий керівник видає студенту завдання на виконання дипломного проекту, затвержене завідувачем кафедрою.

Науковий керівник проводить зі студентами індивідуальні консультації, які є не тільки засобом надання допомоги студентам, а й формою контролю процесу написання дипломного проекту. У разі невиконання окресленого плану та графіка підготовки роботи керівник зобов'язаний отримати від студента пояснення причин відставання та повідомити про це завідувачу кафедрою.

Керівник дипломного проекту надає студенту науково-методичну допомогу:

- індивідуально консультує дипломника щодо вибору літературних джерел, збирання необхідної інформації, змісту роботи та з інших питань;
- розробляє завдання бакалаврського дипломного проекту, у тому числі за складовими з об'єкта й предмета дослідження та використання інформаційних технологій;
- допомагає скласти план бакалаврського дипломного проекту й індивідуальне завдання;
- допомагає в підготовці наукових публікацій, доповідей на науково-практичні конференції, конкурсних студентських робіт тощо;
- контролює дотримання графіка виконання бакалаврської роботи;
- рецензує частини роботи, перший варіант тексту та завершений рукопис;
- звертає увагу студента на недоліки в роботі (стиль викладання, оформлення, зміст підрозділів тощо), але не виправляє їх сам;

- надає відгук на бакалаврський проект;
- готує дипломника до захисту.

Порушення студентом календарного плану виконання роботи фіксується науковим керівником, який інформує завідувача кафедри. У разі невиконання графіка дипломного проекту студент за рішенням кафедри може бути недопущений до захисту бакалаврського дипломного проекту.

Після остаточного оформлення чистового варіанта бакалаврського дипломного проекту студент і керівник роботи ставлять свої підписи на титульному аркуші бакалаврського дипломного проекту.

2.3. Основні етапи дипломного дослідження

Виконання дипломного проекту включає такі етапи:

Перший етап – вибір, уточнення та затвердження теми дослідження. Кафедра готельного і ресторанного бізнесу пропонує студенту перелік орієнтовних тем дипломних робіт (додаток Е).

Тема повинна мати проблемний характер і бути актуальною в теоретичному і (або) в практичному плані, соціально та професійно значущою.

Тему дипломного проекту доцільно вибирати з таким розрахунком, щоб, з одного боку, найбільш повно використовувати документи та матеріали, отримані в ході переддипломної практики, з іншого – застосовувати узагальнений практичний і теоретичний матеріал дипломного дослідження на конкретному суб'єкті сфери готельно-ресторанної галузі.

Першочергово призначаються наукові керівники дипломних робіт, які вказані в заявах студентів і дали відповідну візу-погодження. Кафедра має право призначити науковим керівником іншу особу, ніж та, яка вказана в заяві студента. Кафедра може відмовити в затвердженні теми дипломної роботи в разі претензії двох чи більше студентів на виконання однакових або споріднених тем (перевагу рекомендується надавати кращому за академічною успішністю студенту) або невідповідності запропонованої студентом теми змісту спеціальності або вимогам до дипломних робіт певного освітньо-кваліфікаційного рівня. Студенту при цьому може бути запропоновано скорегувати тему.

Другий етап – складання плану-проспекту дослідження та його проведення. План-проект дослідження включає в себе: формулювання цілей та завдань, визначення проблеми дослідження, об'єкт, предмет дослідження, процедуру та методи дослідження, емпіричну базу дослідження.

Третій етап – складання змісту, що являє собою логічну схему дослідження. Зміст визначає структуру дипломного проекту, послідовність викладу матеріалу, відповідність частин.

Четвертий етап – складання списку джерел, що будуть використані під час підготовки дипломного проекту. Вивчення літератури за темою доцільно здійснювати в такій послідовності: нормативно-правові акти, монографії, підручники та навчальні посібники, статистичні збірники, публікації в науковій періодиці, інтернет-ресурси.

П'ятий етап – написання тексту дипломного проекту з дотриманням усіх зазначених вимог.

2.4. Вибір теми дослідження

Студентові надається право самостійно обрати тему бакалаврського дипломного проекту згідно з тематикою, затвердженою кафедрою готельного і ресторанного бізнесу.

Дипломник, за погодженням із науковим керівником, може запропонувати свою тему дослідження за умови відповідного обґрунтування доцільності її розробки.

Темою бакалаврського дипломного проекту є одна з актуальних галузевих, регіональних, державних, міжнародних, світових проблем (тенденцій) розвитку готельно-ресторанного бізнесу, яка відповідає завданням та умінням, передбаченим освітньо-кваліфікаційною характеристикою бакалавра спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Предметом дослідження можуть бути чинники й аспекти створення та функціонування готельно-ресторанного комплексу різних рівнів (міжнародного, державного, регіонального, муніципального), підприємницька, інноваційна, інвестиційна, галузева й організаційна діяльність у сфері готельного й ресторанного бізнесу.

Разом із вибором теми визначається об'єкт, за матеріалами якого буде виконуватися робота.

Об'єктом дослідження бакалаврського дипломного проекту можуть бути:

- види готельно-ресторанного обслуговування;
- процес планування, обґрунтування та відкриття підприємств готельно-ресторанного бізнесу;
- організація та технологія обслуговування готельного фонду;
- галузеві, регіональні, державні, міжнародні готельні й ресторани мережі;

– готельно-ресторанні комплекси як невід’ємна частина міської соціальної інфраструктури, туристичних центрів тощо.

Студент може запропонувати свою тему відповідно до власних наукових інтересів, яка в разі згоди керівника дипломної роботи та членів кафедри може бути включена до переліку.

Затвердження тем дипломних робіт відбувається на підставі письмової заяви студента на ім’я ректора університету, яка подається на кафедру.

У заяві, крім теми, повинно бути вказано прізвище бажаного наукового керівника, що потребує його візи-погодження. Методисти випускових кафедр реєструють заяви студентів.

Заява має бути подана студентом не пізніше ніж за 20 тижнів до терміну захисту роботи. У разі неподання заяви про вибір теми дипломної роботи без поважної причини студент вважається порушником графіка навчального процесу, і тема дипломної роботи закріплюється на розсуд кафедри.

Після остаточного узгодження теми з науковим керівником, обрані теми бакалаврських проектів розглядаються та обговорюються на засіданні кафедри готельного і ресторанного бізнесу, готується проект наказу університету, у якому фіксується список студентів-дипломників, перелік тем бакалаврських проектів і наукові керівники.

За необхідності зміни теми дипломної роботи студент подає на кафедру відповідну мотивовану заяву з візою наукового керівника на ім’я ректора університету. У разі позитивного висновку завідувача кафедри готується проект відповідного наказу.

РОЗДІЛ 3

ЗМІСТ ТА ОБСЯГ БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ

3.1. Характеристика структурних елементів пояснювальної записки

Дипломний проект повинен мати такі обов'язкові структурні елементи:

1. Анотація.
2. Зміст.
3. Вступ.
4. Основна частина з трьох розділів.
5. Висновки.
6. Список літератури.
7. Додатки.

Усі частини бакалаврського дипломного проекту повинні бути логічно пов'язані між собою та доповнювати одна одну, щоб кожний наступний матеріал був продовженням попереднього та витікав із наведених висновків. Формулювання повинні бути точними, зрозумілими, висловленими грамотно. загальний обсяг дипломного проекту становить 80–100 друкованих сторінок.

АНОТАЦІЯ

Для ознайомлення зі змістом і результатами бакалаврського дипломного проекту подається анотація українською та англійською мовами – узагальнений виклад його основного змісту. В анотації бакалаврського дипломного проекту мають бути стисло подані основні результати дослідження із зазначенням наукової новизни та наявності практичного призначення.

Починається анотація стандартно фразою «Робота складається зі вступу, N розділів, висновків, містить N сторінок тексту, N рисунків, N таблиць, N додатків». Наприкінці анотації наводяться ключові слова відповідною мовою. Сукупність ключових слів повинна відповідати основному змісту бакалаврського проекту, відображати тематику дослідження та забезпечувати тематичний пошук роботи. Кількість ключових слів становить від п'яти до п'ятнадцяти. Ключові слова подають у називному відмінку, друкують у рядок через кому.

ЗМІСТ

Зміст повинен містити назви всіх структурних елементів, заголовки та підзаголовки (за їх наявності) із зазначенням нумерації та номери їх початкових сторінок.

ВСТУП

У вступі послідовно викладаються:

- обґрунтування вибору теми та її актуальність;
- предмет дослідження;
- об'єкт дослідження;
- ступінь вивчення проблеми;
- мета роботи;
- завдання дослідження;
- методика дослідження;
- специфіка джерельної бази.

Обґрунтування актуальності обраної теми – початковий етап будь-якого дослідження. Важливим є правильність і чіткість розуміння теми студентом, а також доведення її доцільності, актуальності, своєчасності та соціальної значущості. Шляхом критичного аналізу та порівняння з відомими вирішеннями проблеми (наукового завдання) обґрунтовується актуальність і доцільність роботи для розвитку відповідної галузі науки чи виробництва, особливо на користь України.

Загалом актуальність повинна виконувати дві функції:

- 1) показати місце цієї роботи (дослідження) у загальній проблемі;
- 2) визначити, що саме в загальній проблемі є невирішеним і, відповідно, для вирішення чого спрямований дипломний проект.

Процес обґрунтування теми характеризує наукову зрілість та професійну підготовленість студента.

Представлення *об'єкта дослідження* починають фразою: «Об'єктом дослідження бакалаврського дипломного проекту обрано ... (повна назва)». Далі подається стисла характеристика об'єкта із зазначенням його основних техніко-економічних характеристик. Об'єкт дослідження – це процес або явище, що породжують проблемну ситуацію та обрані для вивчення. Не слід називати об'єктом дослідження конкретне підприємство, на прикладі якого виконується робота, адже це є базою дослідження.

Визначення *предмета дослідження*. Предмет дослідження – конкретне завдання, що міститься в межах об'єкта дослідження. Об'єкт і предмет дослідження як категорії наукового процесу співвідносяться між собою як загальне та часткове. В об'єкті виділяється та його частина, яка є предметом дослідження, саме на нього спрямована увага студента, оскільки предмет дослідження визначає тему бакалаврського дипломного проекту.

У *характеристиці ступеня вивчення проблеми* вказується, хто, коли та які аспекти досліджував. Якщо обрана тема є достатньо розробленою у

вітчизняній та зарубіжній науковій літературі, необхідно переконливо обґрунтувати доцільність її подальшої розробки.

Мета й завдання дослідження подаються відповідно до предмета та об'єкта дослідження.

Метою будь-якого дослідження є отримання певного конкретного результату – оцінка рівня розвитку, виявлення недоліків і проблем, обчислення нових показників, розробка або поліпшення методики, формулювання програми розвитку, виведення формули, установлення параметрів або властивостей об'єкта, обґрунтування напрямів удосконалення тощо. Процес виконання роботи (вивчення, дослідження, аналіз, виробництво, виготовлення тощо) метою не є.

Завдання дослідження – це етапи, послідовність виконання роботи. Структура (зміст) роботи зазвичай є повним відображенням завдань, що вирішуються. Перелік завдань розпочинають такою фразою: «*У процесі дослідження розв'язувалися такі завдання: ...*» – далі послідовно перераховуються виконані операції (перша, друга тощо).

Методика – це спосіб, алгоритм виконання дослідження. Звичайно для студента вона є запозиченою в когось («робота виконувалася за аналогією з ...»), але може бути розроблена самостійно.

Зі специфіки джерельної бази слід зазначити найцікавіші книги, довідники, статті, звіти; розподілити їх за важливістю, якістю інформації, оригінальністю викладення, глибиною розробок: «*Інформаційною базою слугували роботи ... (прізвища авторів із посиланням на номер у списку джерел), матеріали преси ... (яких видань), фактичні дані ... (яких установ)*». Також необхідно вказати проблеми й недоліки джерельної бази, які ускладнюють дослідження.

Обсяг вступу не має перевищувати 4–5 сторінок, або 5% тексту рукопису.

3.2. Основна частина

Основна частина бакалаврського дипломного проекту містить три розділи.

На завершення кожного розділу роботи необхідно зробити висновки.

Обсяг першого розділу не має перевищувати 15–20 стор., другого – 15–20 стор., третього – 40–50 стор.

1 ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ

1.1 Аналіз ринку послуг закладів готельно-ресторанного бізнесу певного сегменту (відповідно до теми)

Сучасний стан ринку послуг закладів готельно-ресторанного бізнесу. Обґрунтування

актуальності вибору теми дипломного проекту.

У цьому розділі необхідно подати інформацію результатів аналізу кон'юнктури ринку, споживачів, конкурентів, цін на послуги та інше для того, щоб детально розкрити політику готельного комплексу у сфері забезпечення якісного обслуговування споживачів.

Оцінювання туристичного потенціалу регіону (міста) повинно включати характеристику географічного положення регіону (міста); пам'яток історії та культури, архітектури; об'єктів релігійного культу; військово-патріотичних об'єктів; інших об'єктів туристичного показу.

Вдалий вибір місця розташування для готельного комплексу є найбільш важливим критерієм, оскільки саме від цього буде залежати позиціонування на ринку готельних послуг, вибір власного кола споживачів. Географічне розташування готелю повинно бути наближено до об'єктів, що генерують попит на послуги розміщення.

Для проведення аналізу ринку готельно-ресторанного господарства в регіоні, а також оцінювання обсягів попиту на готельні та ресторанны послуги, динаміки загальної кількості споживачів, обсягів наданих туристам послуг слід наводити дані за останні 5–7 років.

Під час дослідження ринку визначають загальний його розвиток, а також ємність (місткість) і можливу частку продукції проектованого підприємства на регіональному ринку.

Аналіз і дослідження чинників формування попиту на послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу повинні бути предметом вивчення під час проектування готельного комплексу, адже саме від них залежить формування нових ринків збуту послуг, підготовка пропозицій нових видів послуг, упровадження нових видів готельного продукту.

Слід ураховувати, що попит на продукцію й послуги підприємств готельно-ресторанного бізнесу зазнає значних коливань залежно від сезону.

1.2 Визначення загальних засад діяльності об'єкта, що проектується

Розробка загальних засад діяльності об'єкта. Визначення категорії, місткості готелю, класу та місткості закладу ресторанного господарства.

Концептуальні засади проектованого підприємства базуються на визначенні основної ідеї функціонування підприємства з урахуванням орієнтації його на певні сегменти споживчого ринку.

Під час створення концепції проектованого підприємства необхідно обґрунтувати асортиментну, цінову, збутову концепції, концепцію просування послуг, технологію виробництва та обслуговування тощо.

2 МОДЕЛЮВАННЯ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПРОЕКТОВАНОГО ОБ'ЄКТА

2.1 Формування готельних і ресторанних послуг готелю, їх характеристика

Розробка та характеристика основних і додаткових послуг готелю відповідно до категорії та функціонального призначення.

Моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг визначається типом засобу розміщення, рівнем комфорту та місткістю.

Основний технологічний цикл необхідно визначити як «замкнений готельний цикл прийому і розміщення», що складається з технологічних циклів: резервування, приймання гостя, реєстрації документів, попередньої оплати, надання розміщення, додаткових послуг, нічного аудиту, організації виїзду та розрахунку після виїзду.

Студенту необхідно описати технологічні цикли в закладі, що проектується.

Перелік основних і додаткових послуг на підприємстві, що проектується, визначається його типом та рівнем комфорту й подається у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Характеристика послуг бізнес-готелю на 80 номерів (приклад)

| Послуги | Характеристика |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Основні | |
| розміщення | Готель **** на 50 номерів |
| харчування | <i>Типи закладів:</i> торговельний зал ресторану, лоббі-бар, чайний зал <i>Тип харчування – повний пансіон (напівпансіон) тощо</i> |
| Додаткові | |
| побутові послуги | прання, хімчистка, дрібний ремонт, прасування тощо |
| спортивно-оздоровчі послуги | тренажерний зал, користування басейном тощо |
| банківські послуги | обмін валют |
| бізнес-послуги | проведення конгресних заходів, послуги бізнес-центру |
| туристські послуги | організація екскурсій |
| транспортні послуги | оренда транспортних засобів, замовлення квитків на різні види транспорту |
| культурні послуги | замовлення квитків на культурно-масові заходи |
| торговельні послуги | кіоски сувенірної продукції, періодичних видань тощо |
| медичні послуги | аптечний кіоск |
| послуги зв'язку та інформації тощо | Wi-Fi-зона тощо |

Моделювання основного технологічного процесу виробництва готельних послуг визначається типом засобу розміщення, рівнем комфорту та місткістю.

Розробка та характеристика основних і додаткових послуг закладу ресторанного господарства.

Далі необхідно розробити стандарт ресторанного обслуговування на підприємстві, що проектується, під час повсякденного (індивідуального, групового) обслуговування та обслуговування спеціальних заходів за такою структурою:

- вимоги до обслуговуючого персоналу (критерії підбору персоналу, правила спілкування з гостями тощо);
- підготовка торговельної зали до обслуговування: сніданків, обіду, вечері, бенкету;
- обслуговування гостей (зустріч гостей, приймання замовлення, правила подачі страв і напоїв відповідно до меню закладу тощо) під час індивідуального, групового та бенкетного обслуговування;
- розрахунок із гостями (використання автоматизованих систем формування меню та визначення вартості замовлення і розрахунку).

2.2 Обґрунтування та вибір процесів обслуговування в закладі готельно-ресторанного господарства

Обґрунтування, вибір і характеристика функціональних зон у проектуваному готелі.

Обґрунтування, вибір і характеристика методів та форм обслуговування в проектуваному закладі ресторанного господарства.

3 ПРОЕКТНИЙ РОЗДІЛ

3.1 Проектування приміщень готелю

Визначення приміщень різного функціонального призначення готелю. Обґрунтування та вибір просторового рішення приміщень різного призначення: приймально-вестибюльної групи, житлової групи, культурно-дозвільного призначення; фізкультурно-оздоровчої групи; побутового обслуговування та торгівлі; складських, допоміжних та інших груп приміщень готелю. Підбір обладнання та інвентарю (визначеної групи приміщень проектуваного готелю згідно із завданням).

Визначення складу приміщень у готелі

Склад і кількість приміщень будь-якого підприємства готельного господарства залежать від типу й категорії готельного підприємства, що пов'язано з необхідністю створення високого рівня комфортності та поліпшення умов праці обслуговуючого персоналу.

Найголовнішими групами функціональних приміщень готельного господарства є:

- приміщення вестибюльної групи;
- житлова група приміщень;
- адміністративна група приміщень;
- група приміщень побутового обслуговування та торгівлі;
- група приміщень закладу ресторанного господарства;
- група підсобних і господарських приміщень;
- група приміщень культурно-дозвільного призначення;
- група приміщень спортивно-рекреаційного обслуговування.

Усі вказані групи приміщень мають бути взаємозалежними з урахуванням специфіки функціонального процесу підприємства.

Склад основних і додаткових служб засобу розміщення необхідно визначити відповідно до основних функцій, що виконує готельне підприємство, і додаткових послуг і подати у вигляді табл. 3.1.

Таблиця 3.1 – Склад основних та додаткових служб готелю **** на 50 номерів (приклад)

| Назва служби | Основні функції |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Служба приймання та розміщення | <ul style="list-style-type: none"> – продаж номерного фонду (збирання даних про його використання); – приймання та розміщення гостей; – створення та ведення карток гостей; – оброблення замовлення на бронювання (якщо в готелі непередбачений спеціальний підрозділ); – надання різноманітної інформації; – підготовка платіжних документів за послуги й розрахунок гостя; – координування всіх видів послуг, які надаються гостям |
| Служба номерного фонду | <ul style="list-style-type: none"> – прибирання житлових і побутових приміщень, коридорів, холів тощо; – прибирання навколишньої території готелю; – надання додаткових послуг тощо |
| Служба ресторанного господарства | <ul style="list-style-type: none"> – надання харчування відповідно до тарифу «повний пансіон» (FB) – обслуговування в номерах (room-service) |
| Інженерно-технічна служба та інші служби відповідно до типу закладу розміщення | <ul style="list-style-type: none"> – контроль за технічним станом устаткування, обладнання, автоматики тощо |

Студентові необхідно обґрунтувати та спроектувати приміщення приймально-вестибюльної групи, урахувавши рекомендовані склад та площі приміщень, наведені в ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 3.2) [9].

Таблиця 3.2 – Рекомендовані площі приміщень приймально-вестибюльної групи

| Приміщення | Місткість, місць | Площа приміщень, м ² , не менше, і залежно від категорії готелю | | | | | Примітки |
|------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|-------|---------------------------------------------------------|
| | | * | ** | *** | **** | ***** | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. Вестибюль | 50 | 36 | 45 | 50 | 60 | 70 | |
| | 100 | 70 | 90 | 90 | 100 | 120 | |
| | 300 | 150 | 210 | 210 | 300 | 330 | |
| 2. Бюро прийому та реєстрації | 50 | 6 | 8 | 10 | 10 | 12 | При вестибюлі |
| | 100 | 8 | 10 | 12 | 12 | 14 | |
| | 300 | 10 | 10 | 12 | 12 | 14 | |
| 3. Бюро бронювання | 50 | – | – | – | 8 | 8 | При вестибюлі |
| | 100 | – | – | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | |
| 4. Пункт оперативного та факсимільного зв'язку | 50 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | При бюро бронювання або прийому |
| | 100 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | |
| | 300 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| 5. Кімнати чергового персоналу | 50 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 1–2 кімнати |
| | 100 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| 6. Службовий санітарно-технічний блок | 50 | 3 | 3 | 6 | 6 | | Санвузол, душові, кімната особистої гігієни |
| | 100 | 3 | 3 | 6 | 10 | 10 | |
| | 300 | 6 | 6 | 10 | 10 | 10 | |
| 7. Кімната чергового адміністратора | 50 | – | – | – | 12 | 16 | |
| | 100 | 8 | 8 | 8 | 12 | 16 | |
| | 300 | 8 | 8 | 8 | 12 | 16 | |
| 8. Сейфова | 50 | – | – | – | – | – | При кімнатах чергового персоналу або відділеннях банків |
| | 100 | – | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| | 300 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| 9. Швейцарська та приміщення носильників | 50 | – | – | – | – | – | Поблизу головного входу |
| | 100 | – | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| | 300 | – | 6 | 6 | 8 | 10 | |
| 10. Камера схову | 50 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 100 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| | 300 | 10 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| 11. Приміщення охорони | 50 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8x2 | Допускається об'єднання декількох кімнат |
| | 100 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8x2 | |
| | 300 | 8 | 8x2 | 8x2 | 8x2 | 8x3 | |

Продовження табл. 3.2

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 12. Приміщення посильних | 50 | – | – | 8 | 8 | 8 | |
| | 100 | – | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | – | 8 | 8 | 8 | 12 | |
| 13. Відділення зв'язку | 50 | – | – | – | 12 | 12 | |
| | 100 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| | 300 | 12 | 12 | 12 | 12 | 24 | |
| 14. Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку | 50 | – | 4 | 4 | 8 | 8 | Допускається встановлення телефонів-автоматів. У готелях категорій **** і ***** передбачається супутниковий зв'язок |
| | 100 | 4 | 4 | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | 8 | 8 | 8 | 12 | 12 | |
| 15. Бюро обслуговування (уключаючи кабінет завідуючого, операційний зал, кімнату перекладів, стенографів, машбюро, бюро розмножувальної техніки, каси тощо) | 50–100 | | | | | | Допускається суміщення з бізнес-центром |
| 16. Приміщення портъє | 50–1000 | | | | | | При застосуванні системи «Портъє» |
| 17. Багажний вестибюль | 100–1000 | За завданням на проектування з розрахунку 0,1 м ² на одного гостя з обсягу організованого потоку, але не менше 12 м ² | | | | | Рекомендується для забезпечення обслуговування організованих потоків |
| 18. Приміщення для багажних візків | 100–1000 | Із розрахунку 3 м ² на 100 проживаючих у готелі, але не менше 3 м ² | | | | | За відсутності багажного вестибюля й підносиликів багажу |
| 19. Комора прибирального інвентарю | 50–1000 | Із розрахунку 3 м ² на 100 м ² вестибюля, але не менше 3 м ² | | | | | Обладнати раковиною і трапом |
| 20. Медпункт | 50 | – | – | – | – | 14 | |
| | 100 | – | 14 | 14 | 14 | 26 | |
| | 300 | – | 14 | 14 | 26 | 26 | |
| 21. Санвузол (роздільний для жінок та чоловіків) з умивальниками в шлюзах | | За розрахунком на кожні 100 місць не менше: для жінок – два унітази, для чоловіків – один унітаз, один пісуар | | | | | |

Результати вибору приміщень приймально-вестибюльної групи занести в таблицю 3.3.

Таблиця 3.3 – Приймально-вестибюльні приміщення готелю готелю **** на 50 номерів (приклад)

| № з/п | Найменування приміщення | Площа, м ² |
|-------|-----------------------------------------------------|-----------------------|
| 1 | Вестибюль (у тому числі гардероб, туалетні кімнати) | 50 |
| 2 | Служба приймання та обслуговування | 10 |
| 3 | Бізнес-центр | 6 |
| 4 | Кімната чергового персоналу | 8 |
| 5 | Службовий санітарно-технічний блок | 6 |
| 6 | Швейцарська та приміщення піднощиків багажу | 6 |
| 7 | Камера схову | 10 |
| 8 | Приміщення охорони | 8 |
| 9 | Приміщення консьєржів | 8 |
| 10 | Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку | 4 |
| 11 | Санвузол загального користування | 12 |

Проектування житлової групи приміщень

До групи житлових приміщень уходять житлові кімнати, приміщення поверхового обслуговування, громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо).

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-яких типів. На ці приміщення припадає 54–70%, на коридори – від 13 до 22% площі житлової частини будівлі готельного господарства.

Типи номерів готелів та їх співвідношення й площі, сантехнічне та електрообладнання номерів рекомендується проектувати згідно з ДБН В.2.2-20:2008, ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».

Номери для інвалідів на кріслах-колясках, із вадами зору та незрячих рекомендується розміщувати на першому поверсі. Площі номерів допускається збільшувати на 20%, ніж зазначено в ДБН В.2.2-20:2008 (табл. 3.4). Обладнання таких номерів повинно відповідати положенням ДБН В.2.2-17.

Таблиця 3.4 – Площі номерів готелів різних типів

| Категорії готелів | Назва номерів | Типи номерів | | | % номерів кожного типу |
|-------------------|---------------------------|------------------|-----------------|------------------------------------------|------------------------|
| | | кількість кімнат | кількість місць | житлова площа, м ² , не менше | |
| ***** | Президентський апартамент | 3 та більше | 1(2) | 30 | Не більше 5 |
| | Апартамент | 2 та більше | 2 | 45 | |
| | Дуплекс, люкс | 2 та більше | 2 | 35 | |
| | Напівлюкс, студіо | 1 | 2 | 25 | Не більше 35 |
| | Номер I категорії | 1 | 1(2) | 14 | Не менше 50 |
| | Номер I категорії | 1 | 2 | 16 | |
| **** | Апартамент | 2 та більше | 1(2) | 50 | Не більше 5 |
| | Дуплекс, люкс | 2 та більше | 2 | 35 | |
| | Напівлюкс, студіо | 1 | 1 | 16 | |
| | Номер I категорії | 1 | 1 | 10 | Не менше 20 |
| | Номер I категорії | 1 | 2 | 15 | Не менше 60 |
| *** | Апартамент | 2 та більше | 1(2) | 40 | Не більше 5 |
| | Дуплекс, люкс | 2 та більше | 1(2) | 30 | |
| | Номер I категорії | 1 | 1 | 10 | Не менше 20 |
| | Номер I категорії | 1 | 2 | 14 | Не менше 70 |
| ** | Люкс | 2 та більше | 1(2) | 30 | Не більше 5 |
| | Номер I категорії | 1 | 1(2) | 9(12) | |
| | Номер II категорії | 1 | 2 | 12 | Не менше 25 |
| | Номер III категорії | 1 | 3 | 16 | Не менше 50 |
| * | Люкс ² | 2 та більше | 1(2) | 30 | Не більше 3 |
| | Номер I категорії | 1 | 1(2) | 8 | |
| | Номер II категорії | 1 | 2 | 12 | Не менше 20 |
| | Номер III категорії | 1 | 3 | 14 | Не менше 60 |

Номерний фонд закладу розміщення, що проектується, необхідно подати у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Характеристика номерного фонду готелю **** на 50 номерів

| № з/п | Типів номерів | Характеристика | Кількість місць | Кількість номерів |
|-------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------|
| 1 | Апартамент | Номер із двох житлових кімнат, кухонної ніші, одного повного та одного додаткового санвузлів для гостей, містить такі кімнати: спальня, вітальня, кабінет, повний санвузол містить умивальник, ванну, душ і унітаз | 2 | 2 |
| 2 | Люкс | Номер із двох житлових кімнат та повного санвузла, містить такі кімнати: спальня, вітальня, повний санвузол містить умивальник, душ і унітаз | 2 | 3 |
| 3 | Стандарт (одномісний) | Номер оснащений одним односпальним ліжком та повним санвузлом | 1 | 10 |
| | ... | ... | ... | ... |

| | | | |
|--|-------|--|----|
| | Разом | | 50 |
|--|-------|--|----|

Номери підвищеної комфортності (президентські апартаменти, апартаменти, люкси, дуплекси, напівлюкси, студіо) слід проектувати згідно з ДСТУ 4527. 2006.

Оснащеність номерів меблями та інвентарем подати у вигляді табл. 3.6. Допускається заміна вбудованих шаф корпусними меблями.

У номерах із кількістю кімнат три та більше при спальних приміщеннях слід передбачати гардеробні площею не менше 6 м².

Усі номери готелю повинні мати природне освітлення з освітленістю житлових приміщень, установленою ДБН В.2.5-28. Час інсоляції номерів не лімітується. номери, орієнтовані на сектор горизонту 190...270°, повинні мати сонцезахисні пристрої, які на рівні 2–3 поверхів можуть бути замінені захисним озелененням.

Висота житлових поверхів готелів від підлоги до підлоги повинна бути не менше 2,8 м. Висота житлових приміщень від підлоги до стелі – не менше 2,5 м. У районах із середньомісячною температурою в липні 21°C і більше висоту житлових поверхів необхідно приймати не менше 3,0 м, а висоту житлових приміщень – не менше 2,7 м. Висоту внутрішньокімнатних коридорів, санвузлів та інших підсобних приміщень допускається знижувати до 2,1 м.

Таблиця 3.6 – Оснащеність номеру типу стандарт (одномісний) готелю **** на 50 номерів меблями та інвентарем (приклад)

| № з/п | Оснащеність | Кількість, од. |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1 | Ліжко 90x200 см | 1 |
| 2 | Комплект постільних речей і білизни: - матрац із намотрацником - наволока (одна) - ковдра (одна) ковдра додаткова (одна) ... | 1 |
| 3 | Килим | |
| | згідно з ДСТУ 4269-2003 | |

Висота допоміжних приміщень номерів повинна бути не менше 2,1 м. Ширина номерів готелів повинна бути не менше 2,4 м. Ширина передпокою номерів повинна бути не менше 1,1 м.

У номерах і вітальнях допускається влаштування лоджій і балконів із висотою огорожі не менше 1,2 м. Глибина балконів повинна бути не менше 1,2 м, лоджій – 1,4 м.

Проектування приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення

У готелях категорії *** та вище рекомендується передбачати приміщення культурно-дозвільного призначення та споруди спортивно-рекреаційної групи.

Спортивно-рекреаційні приміщення: солярій, басейн, сауна, масажний кабінет, тренажерна зала, спортивна зала, зали для тренувань та проведення інструктажу з техніки безпеки.

Одночасну місткість спортивної або тренажерної зали рекомендується приймати не менше 10% місткості готелю, сауни – не менше 1%. Площу дзеркала води басейну для плавання рекомендується приймати не менше 0,55 м² на одне місце в готелі. Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень спортивно-рекреаційного призначення для готелів категорій **** і ***** наводяться в ДБН В.2.2–20:2008. Площі приміщень культурно-дозвільного призначення, а також їх обладнання та технологічне забезпечення слід приймати згідно з вимогами ДБН В.2.2-16.

Проектування господарських і виробничих приміщень

Приміщення господарського призначення:

- приміщення побутового обслуговування (перукарня, медпункт, пральня, хімчистка тощо);
- приміщення для ремонтних робіт (ремонтні цехи, станція обслуговування автопарку, слюсарня, майстерня тощо);
- приміщення для інженерного устаткування (АТС, щитова, бойлерна тощо).

Складські приміщення класифікують на дві групи: продовольчі та непродовольчі. До продовольчих складських приміщень належать:

- охолоджувальні приміщення (молочно-жирових продуктів; м'яса, м'ясопродуктів та птиці; риби та рибних продуктів; гастрономії; овочів та напоїв);
- дорожньої паркової (бакалійних товарів; алкогольних та безалкогольних напоїв, овочів).

Продовольчі складські приміщення проектуються в розділі «Проектування приміщень закладу ресторанного господарства».

Непродовольчі складські приміщення:

- склад для білизни та інвентарю;
- склад для мийних хімічних засобів;
- склад для меблів та обладнання;
- склад для запасних деталей та пристроїв.

Розташовують складські приміщення в підвальних приміщеннях, на поверхах та в окремих будівлях.

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом згідно з розрахунком залежно від обладнання, що застосовується, за чинними нормативними документами.

Службово-господарські приміщення готелів слід, як правило, групувати за функціями, які вони виконують. Центральні білизняні необхідно блокувати з комунікаціями білизнопроводів.

Приміщення малярних майстерень та складів фарб слід проектувати з окремим виходом безпосередньо назовні.

Рекомендований склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелів відповідно до ДБН В 2.2-20:2008.

Проектування адміністративних, побутових і технічних приміщень готелі

Група адміністративних приміщень

До адміністративної групи приміщень належать: приміщення дирекції, відділ кадрів, відділ постачання, бухгалтерія, каса, планово-економічний та інженерно-технічний відділи.

Характеристика адміністративної групи приміщень:

- кабінет директора: має робочу зону, зону відпочинку, прийому гостей та експозиції;
- каса: має броньовані двері, сигналізацію, вікно для видачі грошей, оснащене спеціальною решіткою;
- бухгалтерія: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет головного бухгалтера, які оснащені металевими сейфами, столами, комп'ютерами; межує дверима з касою;
- відділ постачання: має робочі зони для товарознавців, експедиторів, зону для прийому споживачів;
- економічний відділ: має робочі зони для працівників відділу, відокремлену зону або окремий кабінет начальника відділу;
- інженерно-технічний відділ: має відокремлені зони головного інженера (окремий кабінет), оснащені столами, комп'ютерною технікою, сейфами тощо.

Приміщення адміністрації слід, як правило, групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації та їх площі слід визначати за ДБН В.2.2-20:2008.

Приміщення побутового обслуговування та торгівлі

У складі готелів відповідно до їх місткості та категорії передбачаються приміщення побутового обслуговування й торгівлі, під час проектування яких слід дотримуватися вимог ДБН В.2.2-11 та ВСН 54, а показники площі слід визначати за ДБН В.2.2-20:2008.

Приміщення побутового обслуговування слід, як правило, проектувати відокремленими та розміщувати безпосередньо при вестибюлі готелю.

При торговельних кіосках різного призначення рекомендується передбачати підсобні приміщення з розрахунку не більше 3,0 м² на кіоск, розташовані поза громадськими зонами готелю.

Після визначення площ окремих приміщень готелю, що проектується, визначають загальну його площу, а результати подають у вигляді табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Склад і площі приміщень готелю **** на 50 номерів (приклад)

| Найменування приміщення | Площа, м ² |
|--------------------------------------------------------|-----------------------|
| <i>Приймально-вестибюльні</i> | |
| Вестибюль (у тому числі гардероб, туалетні кімнати) | |
| Служба приймання та обслуговування | |
| Відділ бронювання | |
| Бізнес-центр | |
| Кімната чергового персоналу | |
| Службовий санітарно-технічний блок | |
| Кімната чергового адміністратора | |
| Загальні вітальні, холи | |
| Швейцарська та приміщення піднощиків багажу | |
| Камера схову | |
| Приміщення охорони | |
| Приміщення консьєржів | |
| Відділення зв'язку | |
| Відділення банків та пункт обміну валют | |
| Медпункт | |
| <i>Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</i> | |
| | |
| <i>Житлові приміщення</i> | |
| Номери-апартаменти | |
| Номери люкс | |
| Номери стандарт | |
| | |
| <i>Приміщення обслуговування на поверхах</i> | |
| | |
| <i>Господарсько-виробничі</i> | |
| | |
| Складські приміщення | |
| | |
| <i>Адміністративно-побутові</i> | |
| Кабінет директора | |
| | |
| <i>Технічні приміщення</i> | |
| | |
| Разом площа закладу | |

3.2 Проектування приміщень закладу ресторанного господарства

3.2.1 Моделювання виробничої системи в закладі ресторанного господарства

Технологічні розрахунки:

- оперативне планування виробництва;
- проектування технологічних процесів виробництва кулінарної продукції;
- вибір устаткування, інвентарю тощо;
- розрахунок площі виробничого цеху (згідно із завданням);
- визначення загальної площі виробничої системи.

Основою проектування приміщень закладу ресторанного господарства є моделювання технологічних процесів обслуговування споживачів та виготовлення кулінарної продукції на основі виробничої програми.

Для прогнозування виробничої програми необхідно визначити кількість споживачів за прийомами їжі (динаміка завантаження торговельної зали). На цій стадії розроблення дипломного проекту необхідно використати результати першого розділу.

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства та кількість місць у залі. Розрахунки починаємо з визначення кількості споживачів. Для цього необхідно визначити оборотність одного місця та коефіцієнт завантаження залу відповідно кожній годині роботи підприємства.

Середню оборотність одного місця за кожну годину роботи залу встановлюємо відносно показників діючих аналогічних підприємств як відношення кількості відвідувачів, що зайшли в зал протягом однієї години спостережень до загальної кількості місць.

Коефіцієнт завантаження залу в різні години роботи підприємства визначаємо на основі вивчення пропускної спроможності залів діючих закладів ресторанного господарства, що є аналогічними підприємству, що проектується. Аналогічними приймаються однотипні підприємства, що обслуговують однаковий за складом контингент споживачів. Кількість місць при цьому може не співпадати, тому що на цьому етапі це не має суттєвого значення. Для визначення коефіцієнта завантаження залу підраховуємо кількість зайнятих місць за столами через визначені проміжки часу та співвідносимо його з загальною кількістю місць.

Кількість споживачів, яких обслуговують за кожну годину роботи залу, розраховують за формулою:

$$N_{\text{год}} = p \times \frac{60}{\tau} \times K_3, \quad (3.1)$$

де p – кількість місць у залі підприємства;

τ – середня тривалість відвідування закладу, хв;

K_3 – коефіцієнт завантаження залу за певну годину.

Відношення $60/\tau$ характеризує кількість посадок за 1 годину (оборотність одного місця).

Середня тривалість відвідування одним споживачем:

- у загальноміському ресторані: бізнес–ланчі – 30 хв, у денний час – 40 хв, у вечірній час – 150 хв (2,5 год), при готельному комплексі: сніданок – 30 хв, обід – 40 хв, вечеря – 100 год (1,6 год);
- пивному барі з обслуговуванням офіціантами: у денний час – 40 хв, у вечірній час – 60 хв (1 год);
- кафе з обслуговуванням офіціантами: у денний час – 40 хв, у вечірній час – 120 хв (2 год);
- спеціалізованих кафе (кав'ярні, кондитерські тощо): уранці – 20 хв, у денний та вечірній час – 30 хв.

Приклад динаміки завантаженості торговельної зали за день наведено в табл. 3.8.

Таблиця 3.8 – Прогнозована динаміка завантаженості торговельної зали ресторану на 50 місць (приклад)

| Години роботи, год | Оборотність місця, разів | Коефіцієнт заповнення зали | Кількість споживачів |
|-------------------------------------|--------------------------|----------------------------|----------------------|
| | 60/ t | k | n |
| 7 ⁰⁰ – 10 ⁰⁰ | Сніданок ¹⁾ | | 75 ²⁾ |
| 10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰ | 2 | 0,2 | 20 |
| 11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰ | 1 | 0,3 | 15 |
| 12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰ | 0,75 | 0,6 | 5 |
| ... | | | |
| 20 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰ | Бенкет-фуршет | | 80 |
| Разом | | | |

Примітка: ¹⁾ сніданок на шведській лінії;

²⁾ кількість споживачів дорівнює кількості мешканців готелю.

Оборотність місця за день визначається за формулою:

$$\eta = N / n \text{ (разів) ,} \quad (3.2)$$

де N – кількість споживачів за день, чол.;

n – кількість місць у залі.

Якщо в закладі передбачено застосування раціонів харчування (сніданок, обід, вечеря), то кількість споживачів визначають для кожного прийому їжі окремо.

Обслуговування гостей закладу ресторанного господарства здійснюють за меню різних типів («а-ля карт», «табльдот», «шведський стіл», циклічне меню, бенкетне меню тощо). Необхідно визначитися з типом меню для обслуговування проживаючих у готелі залежно від їх типу харчування та надання додаткових послуг із харчування (індивідуальне обслуговування, бенкетне обслуговування, кейтеринг тощо).

Основою проектування приміщень для виробництва кулінарної продукції

є виробнича програма та стратегія виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства.

Після визначення загальної кількості споживачів за день розраховуємо кількість обідньої продукції, напоїв та покупних товарів, що реалізуються на підприємстві.

Кількість обідньої продукції визначають за кількістю страв (n), що реалізовані в залі за день:

$$n = N \times m, \quad (3.3)$$

де m – коефіцієнт споживання страв, який характеризує середню кількість страв, що вживається одним відвідувачем. Він складається з коефіцієнтів споживання окремих видів страв обідньої продукції:

$$m = m_{хз.} + m_1 + m_2 + m_{сл.}, \quad (3.4)$$

де $m_{хз.}, m_1, m_2, m_{сл.}$ – коефіцієнти споживання холодних страв та закусок, супів, других страв і солодких, відповідно.

Звідси:

$$\begin{aligned} n_{хз.} &= N \times m_{хз.}, \\ n_1 &= N \times m_1, \\ n_2 &= N \times m_2, \\ n_{сл.} &= N \times m_{сл.} \end{aligned}$$

Для того щоб визначити кількість страв, кількість іншої продукції власного виробництва та кількість покупних товарів, що реалізуються в залі закладу, користуємося нормами споживання їх на одного споживача.

Орієнтовні коефіцієнти споживання страв для ресторану та бару були отримані за результатами аналізу роботи аналогічних закладів ресторанного господарства.

Розрахунки зводимо в таблицях 3.9, 3.10.

Таблиця 3.9 – Розрахунок кількості страв

| Група страв обідньої продукції власного виробництва | Коефіцієнти споживання страв | | Кількість страв, порцій | |
|-----------------------------------------------------|------------------------------|----------|-------------------------|----------|
| | для ресторану | для бару | для ресторану | для бару |
| Холодні закуски | 1,20 | 0,4 | 480 | 112 |
| Супи | 0,50 | 0,2 | 200 | 56 |
| Другі страви | 1,40 | 0,9 | 560 | 252 |
| Солодкі страви | 0,30 | – | 120 | – |
| ВСЬОГО | 3,40 | 1,5 | 1360 | 420 |

Таблиця 3.10 – Розрахунок кількості іншої продукції власного виробництва та покупних товарів, що реалізуються на комплексному підприємстві (приклад)

| Назва видів продукції | Одиниці вимірювання | Для ресторану | | Для бару | |
|-------------------------------|---------------------|------------------|---------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| | | норма споживання | кількість продукції на 400 споживачів | норма споживання | кількість продукції на 280 споживачів |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Гарячі напої | л | 0,05 | 20,0 | 0,10 | 28,0 |
| у тому числі: чай | л | 0,01 | 4,0 | 0,03 | 8,4 |
| кава | л | 0,04 | 16,0 | 0,07 | 19,6 |
| Холодні напої | л | 0,25 | 100,0 | 0,07 | 19,6 |
| у тому числі: фруктована вода | л | 0,09 | 36,0 | 0,02 | 5,6 |
| мінеральна вода | л | 0,14 | 56,0 | 0,03 | 8,4 |
| натуральні соки | л | 0,02 | 8,0 | 0,02 | 5,6 |
| Борошняні кондитерські вироби | шт. | 0,50 | 200 | 0,2 | 56 |
| Хліб і хлібобулочні вироби | кг | 0,15 | 60,0 | 0,05 | 14,0 |
| у тому числі: житній | кг | 0,05 | 20,0 | 0,02 | 5,6 |
| пшеничний | кг | 0,10 | 40,0 | 0,03 | 8,4 |
| Цукерки, печиво | кг | 0,02 | 8,0 | – | – |
| Фрукти | кг | 0,05 | 20,0 | 0,01 | 2,8 |
| Коньяк, горілка, ром | л | 0,025 | 10,0 | – | – |
| Вина натуральні | л | 0,050 | 20,0 | – | – |
| Шампанське | л | 0,025 | 10,0 | – | – |
| Пиво | л | 0,10 | 40,0 | 0,10 | 28,0 |
| Коктейлі | л | 0,05 | 20,0 | – | – |
| Тютюнові вироби, сірники | пачка | 0,10 | 40 | – | – |

На основі таблиці плану-меню за видами обслуговування складається виробнича програма закладу ресторанного господарства в цілому (табл. 3.11). Виробничу програму для кожного виду обслуговування можна подавати також окремо.

Таблиця 3.11 – Виробнича програма ресторану на 100 місць (приклад)

| Назва страв та напоїв | А-ля карта | | Шведська лінія | | Банкет | | Разом, шт. |
|--------------------------------|------------|----------------|----------------|----------------|----------|----------------|------------|
| | Вихід, г | Кількість, шт. | Вихід, г | Кількість, шт. | Вихід, г | Кількість, шт. | |
| Фірмові страви | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| Холодні страви та закуски тощо | | | | | | | |

Далі необхідно проаналізувати прогнозовану кількість страв, їх асортимент та визначити виробничо-торговельну структуру закладу ресторанного господарства, урахувавши тип підприємства, формат виробництва (сировина, напівфабрикати) і форми обслуговування в проектованому закладі. Для цього користуємося рекомендаціями ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Проектування технологічних процесів виробництва кулінарної продукції

Основою проектування цехів є виробнича програма. Перед складанням виробничої програми дається коротка характеристика виробничої діяльності цеху та асортименту продукції, що випускається із переліком технологічних ліній по її виробництву.

До виробничих приміщень закладу, що проектується належать заготівельні (м'ясо-рибний і овочевий) і доготівельні (гарячий і холодний) цехи та інші згідно з виробничо-торговельною структурою закладу ресторанного господарства, з урахуванням типу підприємства, формату виробництва (на сировині, напівфабрикатах) і форми обслуговування в проектованому закладі. Для цього студент користується рекомендаціями ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)» (табл. 3.12).

Таблиця 3.12 – Довідковий перелік виробничих приміщень

| Приміщення | Типи закладів РГ | | | | | | | | |
|-----------------------------------------|------------------|-----------------|-------------------|---------------|---------------------------------|-----------------|--------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| | Ресторан | Кафе | | | | Їдальня | Закусочна | | |
| | | загального типу | молодіжні, дитячі | кафе-морозиво | кафе-молочне, кафе-кондитерська | | загального типу, пельменя, сосискова | піріжкова, блина, пончикова | шашлична, чебуречна, пивний бар |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 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. Птицегольсвий цех | + ²⁾ | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 10. Приміщення завідуючого виробництвом | + | + | + | - | + | + | - | - | - |
| 11. Мийна столового посуду | + | + | + | + | - | + | + | + | + |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|---|-----------------|-----------------|-----------------|---|-----------------|
| 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⁾ |

Примітка:
¹⁾ Для закладів РГ на напівфабрикатах
²⁾ Для закладів РГ на сировині
³⁾ Під час обслуговування офіціантами
⁴⁾ Для кафе-молочної
⁵⁾ Для кафе-кондитерської
⁶⁾ Для пельменної на сировині
⁷⁾ Під час виробництва більше 5000 страв на добу

Загальна площа виробничої групи приміщень приймається відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 (табл. 3.13).

Таблиця 3.13 – Мінімально необхідні площі безпосередньо виробничих приміщень, м²

| Типи закладів РГ і їх місткість | Форми виробництва | | |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------|-------------|
| | напівфабрикати з високим ступенем готовності | напів-фабрикати | на сировині |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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. 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 | - |
| 3. Кафе-автомати | | | |
| а) на 75 місць | 66 | 66 | - |
| б) на подальше місце понад 75 | 0,4 | 0,4 | - |
| 4. Кафе-морозиво | | | |
| а) на 50 місць | 40 | 40 | - |
| б) на подальше місце понад 50 | 0,26 | 0,26 | - |
| 5. Кафе-кондитерська | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|
| а) на 50 місць | 79 | 79 | – |
| б) на подальше місце понад 50 | 0,84 | 0,84 | – |
| 6. 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 |
| 7. 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 | – |
| 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 | – |
| Примітка: ^{*)} У чисельнику – за умови самообслуговування, у знаменнику – для обслуговування офіціантами. ^{**)} Площі наведено для виробничо-побутової групи приміщень | | | |

Під час визначення виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства слід урахувати, що:

– виробничі цехи для закладів РГ на 50 і більше місць рекомендується передбачати в роздільних приміщеннях;

– у закладах РГ меншої продуктивності, що працюють на напів-фабрикатах високого ступеня готовності, допускається об'єднувати в одному приміщенні:

- гарячий і холодний цехи;
- мийну столового та кухонного посуду.

У разі об'єднання в одному приміщенні цехів із різними температурно-вологими режимами, а також мийних різного призначення слід застосовувати технологічне обладнання, що забезпечує в місцях обробки та приготування страв задані параметри внутрішнього середовища. У такому приміщенні цехи слід розділяти бар'єрами заввишки до 1,6 м або обладнанням.

Результати прийнятих рішень виробничо-торговельної структури приміщень у закладі ресторанного господарства проводять за допомогою схеми

Далі студенту необхідно визначитися з площами виробничих приміщень. Мінімальний розмір виробничого приміщення слід приймати не менше 7 м².

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується в гарячому, холодному цехах та спеціалізованих (кондитерському, десертному, борошняному, кулінарному) і передбачає такі етапи:

- складання виробничої програми цеху;
- організація технологічних ліній виробництва готової кулінарної продукції та розробка схеми виробничого процесу цеху;
- вибір технологічного й допоміжного устаткування;
- визначення площі цеху.

Програма цеху складається на основі денної виробничої програми закладу й уключає кількість страв за день в цілому та за дві години максимального завантаження, ураховуючи прогнозовану динаміку завантаженості торговельної зали, спеціальні обслуговування (бенкети) та терміни реалізації готової продукції. Виробничу програму цеху зводять у табл. 3.14.

Таблиця 3.14 – Виробнича програма гарячого (холодного, десертного) цеху

| Назва страв | Вихід, г | Кількість порцій, шт. |
|-------------|----------|-----------------------|
| ... | ... | ... |

Вибір устаткування, інвентарю тощо

Технологічне устаткування, що розміщується у виробничих цехах підрозділяється на механічне, теплове, холодильне, немеханічне.

У цехах підприємства підбір обладнання за типом, кількістю одиниць, потужністю залежить від форми організації виробництва, виробничої програми відповідного цеху, виду продукції, яку постачають на підприємство та яку воно реалізує.

Студент виконує підбір обладнання в одному з виробничих приміщень підприємства (відповідно завдання дипломного проекту), користуючись довідковою літературою.

Розрахунок площі приміщень

Площі приміщень визначаються з урахуванням коефіцієнта використання площі за формулою:

$$S_{\text{пр}} = S_{\text{об}} / \eta, \text{ м}^2, \quad (3.5)$$

де $S_{\text{пр}}$ – площа приміщення, що розраховується, м^2 ;

$S_{\text{об}}$ – площі, на яких розташовані окремі види обладнання, м^2 ;

η – коефіцієнт використання площі; η приймаємо в межах 0,35–0,6.

Результати підбору обладнання та визначені площі наводяться в табл. 3.15

Таблиця 3.15 – Визначення устаткування та площі холодного цеху (приклад)

| Тип устаткування | Марка | Кількість, шт. | Габаритні розміри, мм | | Площа устаткування, м ² |
|----------------------------------|--------|----------------|-----------------------|--------|------------------------------------|
| | | | довжина | ширина | |
| Шафа холодильна | SF55MP | 1 | 700 | 700 | 0,49 |
| Стіл виробничий | СПР | 3 | 1200 | 800 | 2,88 |
| Ванна мийна | 1BMP | 1 | 600 | 600 | 0,36 |
| Стелаж виробничий | СТ | 1 | 1200 | 600 | 0,72 |
| Збивальна машина | N-5 | 1 | 310 | 280 | – |
| Овочерізка | 612P | 1 | 490 | 400 | – |
| Машина для нарізання гастрономії | N-50 | 1 | 350 | 310 | – |
| Соковижималка | PR | 1 | 250 | 400 | – |
| Ваги електроні | AB-5 | 2 | 350 | 325 | – |
| Бачок для відходів | BO-300 | 1 | 300 | 300 | 0,09 |
| Рукомийник | | 1 | 500 | 400 | 0,20 |
| Разом площа устаткування | | | | | 4,74 |
| Площа цеху $S_{ц} = 4,74/0,3$ | | | | | 15,8 |

Площі інших приміщень виробничої системи підприємства студент визначає за ДБН В2.2-25:2009.

3.2.2 Моделювання обслуговуючої системи

Проектування процесів обслуговування:

- проектування меню, прейскуранта, карти вин (за вибором відповідно до завдання);
- підбір устаткування, посуду, приборів тощо;
- розрахунок зали закладу ресторанного господарства;
- підбір площі допоміжних приміщень;
- визначення загальної площі приміщень обслуговуючої системи закладу ресторанного господарства.

У цьому пункті дипломного проекту необхідно визначити матеріально-технічне забезпечення основних і додаткових послуг, а саме:

- склад приміщень для здійснення процесу обслуговування (з організації споживання продукції та послуг, реалізації кулінарної продукції, організації дозвілля, надання інформаційно-консультативних, інших послуг);
- модель процесу обслуговування;
- обґрунтувати способи подавання страв;
- кількість і номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування (місткість, форма,

розміщення);

– номенклатуру предметів для індивідуального та групового сервірування;

– надання інших послуг (послуги паркування, продаж сувенірів, квітів, пакування продукції, надання доступу до мережі Інтернет, факсу, надання залів для проведення бенкетів, ділових зустрічей, тощо).

Організацію процесу обслуговування відповідно до номенклатури послуг представляють у вигляді таблиці (табл. 3.16).

Таблиця 3.16 – Структурно-технологічні етапи надання ресторанних послуг готелю *** на 60 номерів (приклад)

| Зона | Елемент процесу | Засоби забезпечення процесу | | Учасник |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | Просторові | Матеріально–технічні | |
| Послуг харчування | <ul style="list-style-type: none"> ▪ шведська лінія (сніданок); ▪ а-ля карта (європейська кухня); ▪ дитяче меню; ▪ бенкетне обслуговування; ▪ дитяче обслуговування | <ul style="list-style-type: none"> ▪ торговельна зала на 100 місць; ▪ VIP-зала на 20 місць; ▪ Бенкетна зала (конференц-зала) на 60 місць; ▪ бар на 30 місць; ▪ дитяча торговельна зала на 20 місць | шведська лінія, меблі та обладнання торговельного залу; дитячі столи, стільці; столовий посуд; столові набори; столова білизна; інше | PR-менеджер; метрдотель; хостес; офіціанти; бармен; гості; діти; та інші |
| Допоміжна | <ul style="list-style-type: none"> ▪ забезпечення процесу обслуговування | <ul style="list-style-type: none"> ▪ роздавальня; ▪ сервізна; ▪ мийна столового посуду; ▪ приміщення офіціантів; ▪ приміщення менеджера | торговельно–технологічне устаткування меблі; дитячі меблі, іграшки; ігрові автомати | <ul style="list-style-type: none"> ▪ спеціаліст відповідного спрямування; ▪ споживач |
| Дозвілля | <ul style="list-style-type: none"> ▪ жива музика; ▪ шоу-програми; ▪ догляд за дітьми | <ul style="list-style-type: none"> ▪ танцювальний майданчик; ▪ ігрова кімната; ▪ тощо | настільні ігри; гральні автомати; більярд; боулінг; інше | <ul style="list-style-type: none"> ▪ менеджер; ▪ метрдотель; ▪ няня; ▪ музиканти; ▪ гості |
| Бізнес-послуги | проведення семінарів, конференцій, тренінгів тощо | Конференц-зал | меблі (столи, стільці); комп'ютер; проектор; мікрофон | <ul style="list-style-type: none"> ▪ менеджер; ▪ тренер |
| Інші послуги | ... | | | |

Характеристика приміщень для обслуговування споживачів

Перелік приміщень для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різного типу й класу слід приймати за ДБН В.2.2-25:2009 (табл. 3.17).

Таблиця 3.17 – Приміщення для споживачів

| Приміщення для споживачів | Типи підприємств харчування (закладів РГ) | | | | | | |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|---------|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|
| | Клас | | | | | | кафе |
| | ресторани | | | бари | | | |
| | люкс | ви-щий | пер-ший | люкс | ви-щий | пер-ший | |
| Аванзал, хол | + | + | * | + ¹⁾ | + ^{1)*} | * | + ²⁾ |
| Обідня зала | + | + | + | + | + | + | + |
| Естрада й 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⁾ |
| Жіноча туалетна кімната біля гардеробу | + | + | + | + ¹⁾ | + ¹⁾ | * | + ⁶⁾ |
| Туалет (вбиральня) | + | + | + | + | + | + | + ⁷⁾ |
| Туалетна при вбиральні | + | + | + | + | + | * | + ⁷⁾ |
| Кімната для куріння | + | + | * | + | + | * | + |
| Приміщення відпочинку для споживачів та кабінет лікаря | * | * | * | * | * | * | * |
| Приміщення для ігор | * | * | * | * | * | * | + ⁹⁾ |
| Приміщення для надання додаткових послуг | + | + | + | + | + | * | + |
| Магазин (відділ) кулінарії | + | + | + | * | * | * | * |

Примітка:

- 1) тільки в разі автономного функціонування;
- 2) установлюється завданням на проектування; із виключенням впливу негативних чинників 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 установлюються завданням на проектування;
- 6) у закладах Р) типу «кафе», де відвідувачі не обслуговуються офіціантами, наявність приміщення необов'язкова;
- 7) для закладів РГ місткістю більше 50 місць;
- 8) для їдалень із дієтичним харчуванням;
- 9) для дитячих кафе;

+ наявність приміщення обов'язкова;
* наявність приміщення необов'язкова

Допускається розширювати склад приміщень у дипломному проекті.

Площу обідньої зали (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м²:

- у ресторанах.....1,8;
- те саме з естрадою й танцмайданчиком.....2,0;
- у кафе, закусточних і пивних барах.....1,6;
- у закладах швидкого обслуговування й безалкогольних барах.....1,4.

Площа обідньої зали передбачається з урахуванням розміщення столів, стільців, облаштування проходів (у тому числі евакуаційних проходів) згідно з технологічними та протипожежними вимогами.

Під час визначення площі групи приміщень для споживачів можна скористатися довідковими мінімально необхідними, які наведені в ДБН В.2.2–25:2009 (табл. 3.18).

Таблиця 3.18 – Мінімально необхідні площі груп приміщень для споживачів (м²)

| Заклади РГ | заклади РГ із самообслуговуванням | | заклади РГ з обслуговуванням офіціантами | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------|
| | усього | у тому числі зала з роздавальною | усього | 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, закусточні, 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. 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 |
| 4. Спеціалізовані закусточні: | | | | |
| а) на 50 місць (розрахункова площа) | 100 | 80 | – | – |
| б) на подальше місце понад 50 | 1,8 | 1,6 | – | – |
| 5. Підприємства швидкого обслуговування: | | | | |
| а) на 50 місць (розрахункова площа) | 84 | 70 | – | – |
| б) на подальше місце понад 50 | 1,64 | 1,4 | – | – |
| Примітка. Для визначення площ груп приміщень закладів РГ менше вказаної місткості застосовується один і той самий нормативний показник, але за принципом віднімання | | | | |

Проходи в залах (мінімальні відстані між торцями столів чи стільцями, які висунуті у робочий стан:

- основний – у ресторані та барі – 1,5 м, кафе, закусочній – 1,2 м;
- додатковий (розподілення потоків) – у ресторані та барі – 1,2 м, кафе, закусочній – 1,0 м;
- для підходу до окремих місць – у ресторані та барі – 0,6 м, кафе, закусочній – 0,4 м.

Розрахунок площі бенкетної зали здійснюється за нормативом площі на одну особу:

- для бенкету за столом – 1,5–2 м²
- для бенкету–фуршету – 0,4–0,6 м²

Мінімальні розміри місця за столом на 1 відвідувача:

- ресторани:
- повсякденне обслуговування – 600–800×500 мм;
- бенкетне обслуговування за столом – 800–1000×700 мм;
- інші заклади – 600×400 мм.

Далі в описовій формі необхідно охарактеризувати кожне приміщення.

Вестибюльна група приміщень. Розробляючи стилістику вестибюльної групи приміщень, бажано витримувати загальну концепцію закладу.

Дизайнерські рішення в оформленні приміщень можуть уключати в себе використання предметів образотворчого мистецтва, копій картин, листівок, плакатів, аматорських фотографій, декоративні вази (у тому числі напільні), вази з композиціями із живих квітів, букетами квітів, кімнатними рослинами тощо. Для паління передбачається окрема кімната. Під час створення інтер'єру цього приміщення використовують незаймісті матеріали та інтенсивну витяжну вентиляцію.

Торговельні зали. За призначенням торговельні зали розподіляють на зали загального призначення, спеціалізовані (дитячого, дієтичного харчування, національної кухні тощо) та бенкетні, VIP-зали тощо.

VIP-зали призначені для прийому невеликої кількості гостей з певного приводу. Бенкетних залів може бути декілька з різними інтер'єрами, меню, способами подавання страв і напоїв.

Інтер'єр залів оформлюють відповідно до обраної концепції. Підбір меблів повинен відповідати загальній ідеї закладу та запитам потенційних споживачів.

Кількість підсобних столів і сервантів у ресторанах повинна наближатися до кількості офіціантів, зайнятих у зміну. Під час обслуговування бенкетів один підсобний стіл чи сервант розрахований для обслуговування 10–15 гостей. Розстановка меблів у залі залежить від конфігурації приміщень, форми і виду меблів. Якщо в залі використовують столи різної форми, то прямокутні краще розміщувати біля стін, а круглі, овальні, квадратні – посередині. Столи прямокутної форми раціональніше розміщувати паралельно один одному, квадратної – по діагоналі або в шаховому порядку, дивани – біля стін або в

центрі, створюючи ізольовані ложі.

Підсобні столи, розраховані для обслуговування споживачів за трьома-чотирма обідніми столами, встановлюють біля стін чи колон.

Серванти розміщують у простінках та біля колон. Іноді вони слугують засобами планування та зонування зали.

Під час розрахунку кількості меблів для споживачів можна скористатися додатком і результати записати в таблицю (табл. 3.19).

Таблиця 3.19 – Характеристика меблів і торговельно-технологічного устаткування ресторану (приклад)

| Тип меблів | Розміри, мм | Кількість меблів |
|------------------------------------------------|-------------|------------------|
| <i>Торговельна зала ресторану на ... місць</i> | | |
| Стіл двохмісний (квадратний) | 800×800 | 5 |
| Стіл двомісний (прямокутний) | 600×900 | 4 |
| | | |
| Стілець ресторанный | 400×500 | 50 |
| Крісло м'яке | 1200×1300 | 4 |
| Крісло напівм'яке | 800×800 | 40 |
| Сервант | | |
| Стіл приставний | | |
| Стіл підсобний | | |
| Візок офіціантський | | |
| Бар-ескімо | | |
| Візок Flambe з пальником | | |
| Касети для підігрівання тарілок | | |
| <i>Торговельна зала бару на ... місць</i> | | |
| Тощо | | |

Далі студенту необхідно розрахувати кількість столової білизни, яка використовується за різних видів обслуговування та потребує щоденного прання. Для цього необхідно визначитися з вимогами щодо зміни скатертин, наперонів і серветок за видами обслуговування протягом дня (на сніданок, обід чи вечерю, бенкетне обслуговування тощо) або ритмічність заміни її залежно від класності з урахуванням розроблених стандартів обслуговування в закладі ресторанного господарства. Розрахунок проводимо у формі табл. 3.20.

Таблиця 3.20 – Розрахунок щоденної кількості столової білизни для прання

| Форма обслуговування | Скатертини ¹⁾ | | Серветки ²⁾ | | Ручники ³⁾ | |
|----------------------|--------------------------|----|------------------------|----|-----------------------|----|
| | шт. | кг | шт. | кг | шт. | кг |
| Шведський стіл | | | | | | |
| На замовлення | | | | | | |
| Бенкет | | | | | | |
| Разом | 40 | 20 | | | | |
| Запас ⁴⁾ | 4 | 2 | | | | |
| Усього | 44 | 22 | | | | |

Примітка до табл. 3.20:

1) – кількість скатертин розраховується за кількістю столів з урахуванням періодичності їх зміни (відповідно до стандарту обслуговування в закладі), маса визначається як добуток кількості скатертин на їх масу, яка залежить від виду тканини та її розмірів; якщо використовують скатертини різного розміру, то визначають середню масу однієї скатертини. У цьому разі маса скатертини дорівнює 0,5 кг;

2) – кількість серветок розраховують як добуток кількості місць для попереднього сервірування відповідно до стандарту обслуговування в закладі та коефіцієнта обертання місць, їх масу розраховують аналогічно скатертинам;

3) – кількість ручників розраховують за формулою: $N = N_{\text{яв.офц}} \times 1,3$, де 1,3 – коефіцієнт, що враховує необхідний запас ручників;

4) – запас приймається в обсязі 10–20%.

Наступний етап – аргументувати вибір способів подавання страв, методи, форми та техніку обслуговування гостей та їх застосування під час подання страв, напоїв та іншої продукції в проєктованому закладі, опираючись на меню, номенклатуру послуг, кваліфікаційний склад персоналу.

Розрахунок посуду, приборів та інших аксесуарів оформлюється у вигляді табл. 3.21. Асортимент і характеристику столового посуду з порцеляни наведено в додатку.

Таблиця 3.21 – Розрахунок посуду, приборів та інвентарю для подання страв індивідуального та бенкетного обслуговування для ресторану на 100 місць

| Назва | Розміри (мм, см ³), місткість, порцій | Призначення | Норма на 1 місце | Кількість |
|----------------------------|---------------------------------------------------------|-------------|---------------------|-----------|
| <i>Порцеляно-фаянсовий</i> | | | | |
| Тарілка мілка | D27 см однопорційна | підставна | 3 | 300 |
| ... | | | | |
| <i>Прибори</i> | | | | |
| | | | | |

3.3 Проєктування загальної площі об'єкта та поверховості будівлі

Розрахунок загальної площі об'єкта.

Визначення загальної площі об'єкта та поверховості будівлі

Загальну площу об'єкта визначають на основі проведених розрахунків у попередніх розділах. Результати оформляють у вигляді табл. 3.22.

Таблиця 3.22 – Склад і площі приміщень готелю *** на 80 номерів¹ (приклад)

| № з/п | Найменування приміщення | Площа, м ² |
|-------|-----------------------------------|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Приміщення готелю | |
| 2 | Приймально-вестибюльні приміщення | |
| 3 | Житлові приміщення | |

| 1 | 2 | 3 |
|----|------------------------------------------------------------|---|
| 4 | Приміщення поверхневого обслуговування | |
| 5 | Господарсько-виробничі | |
| 6 | Адміністративно-побутові | |
| 7 | Технічні приміщення | |
| 8 | Приміщення закладів ресторанного господарства | |
| 9 | Вестибюльні приміщення закладу ресторанного господарства | |
| 10 | Торговельна зала ресторану на 70 місць | |
| 11 | Банкетна зала на 40 місць | |
| 12 | Торговельна зала десертного бару на 50 місць | |
| 13 | Виробничі приміщення | |
| 14 | Складські приміщення | |
| 15 | Службово-побутові | |
| 16 | Технічні приміщення | |
| | Усього | |
| | Корисна площа закладу (за виключенням технічних приміщень) | |

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою 3.6

$$S_p = S_k * K_1, \quad (3.6)$$

де S_k – корисна площа закладу;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\div 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів із кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо), визначають загальну площу закладу формула 3.7.

$$S_{заг} = S_p \times k_2, \quad (3.7)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 номерів) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (більше 200 номерів) та закладів із кількома поверхами $K_2 \rightarrow \max$).

Визначення поверховості будівлі

Кількість поверхів залежить від таких чинників:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки та її конфігурація, тип закладу за способом розміщення тощо);
- тип і потужність закладу.

Перед прийняттям рішення щодо визначення кількості поверхів, необхідно визначитися із системою забудови, формою будівлі і тоді визначати кількість поверхів для кожної будівлі окремо.

Площа поверху будівлі (S_n) визначається за формулою:

$$S_{нов} = \frac{S_{заг}}{n}, \quad (3.8)$$

де n – кількість поверхів.

3.4 Організаційні рішення проєктованого об'єкта

Розроблення організаційної структури управління. Розробка проєкту функціональних обов'язків персоналу (згідно із завданням).

Організаційна структура управління підприємством – це сукупність управлінських ланок, що розташовані в суворій співвідпорядкованості й забезпечують взаємозв'язок між керуючою та керованою системами.

Організаційна структура готельного підприємства формується, виходячи з вимог довготривалого забезпечення його конкурентоспроможності, економічної ефективності, доцільності та раціональної кооперації. У межах організаційної структури підприємства виділяються дві основні складові: структура управління та виробнича структура.

Під структурою управління підприємством індустрії гостинності (готелем) розуміється упорядкована сукупність взаємопов'язаних рівнів управління та функціональних підрозділів (служб, змін, бригад), що знаходяться між собою в певних відношеннях і забезпечують функціонування господарюючого суб'єкта як єдиного цілого.

Управляти структурою підприємства індустрії гостинності означає оптимально розподіляти цілі та завдання між структурними підрозділами (службами, змінами, бригадами тощо) і кожним окремим працівником підприємства.

Структура управління закріплюється Статутом підприємства й документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи (служби) підприємства, посадовими інструкціями для керівників усіх рівнів управління. Найпоширенішими різновидами структур управління готелями є: *лінійна, лінійно-функціональна та функціональна*.

Виробнича структура готелю визначається його розміром,

особливостями, місцем розташування, сезонністю роботи та іншими чинниками. Готель у своєму складі має такі служби:

- служба прийому та розміщення в готелі та поверхова служба;
- служба ресторанного господарства;
- допоміжні служби.

Найбільш важливими є дві головні послуги: безпечне й комфортне проживання та якісне харчування. Інші служби готелю виконують функцію підтримки основної діяльності готелю.

Для побудови організаційної структури управління підприємством готельно-ресторанного бізнесу необхідно підготувати обґрунтування:

- типу організаційної структури управління;
- параметрів організаційної структури (кількість рівнів управління та чисельність працівників, які підпорядковуються тому чи іншому менеджеру);
- кількості структурних підрозділів апарату управління;
- зв'язків між підрозділами (лінійними та функціональними).

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління готельно-ресторанного комплексу, що проектується, є загальна чисельність персоналу та його структура, яка затверджується власником підприємства (його вищими органами управління), якщо інше не буде передбачено установчими документами під час визначення його організаційно-правового статусу, і закріплюється в організаційних схемах і розроблених посадових інструкціях, положеннях про структурні підрозділи.

У табл. 3.23 наведено приклад розробки посадових вимог до працівників служби прийому та обслуговування.

Таблиця 3.23 – Посадові вимоги до працівників служби прийому і обслуговування

| Виконавець | Посадові обов'язки | Знання та вміння |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Заступник директора з організації обслуговування гостей у готелі | Виконання делегованих йому директором завдань, керівництво службою приймання і розміщення готелю, контроль за виконанням обов'язків працівниками цієї служби; робота зі скаргами гостей; організація і контроль дотримання заходів та техніки безпеки на робочому місці; планування потреб підрозділів служби; інноваційний менеджмент: упровадження змін у роботу служби; інструктаж підлеглих; розподіл обов'язків; створення системи мотивації праці; організація і проведення ділових переговорів | <u>Знання</u> : іноземні мови: англійська (вільно); правові документи, що регламентують готельну сферу; культура міжособистісного спілкування; процедура привітання особливо важливих персон; основи конфліктології; введення в туризм / готельне господарство; правові аспекти й правила реєстрації відпочиваючих, роботу з паспортами, візами; готельний маркетинг тощо. <u>Уміння</u> : спілкування з гостями готелю; користування сучасними засобами комунікації; правильні дії в надзвичайних ситуаціях; упровадження інноваційних форм роботи; планування і контроль роботи персоналу; вирішення конфліктних ситуацій тощо |

| | | |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Адміністратор готелю | Зустріч та реєстрація гостей, розселення, розрахунок за проживання й надані послуги, ведення графіка проживання, контроль за роботою ввіреного персоналу; прийом заявок на бронювання номерів; здійснення бронювання в режимі on-line та ін. | <p><u>Знання:</u> іноземні мови: англійська (вільно); постанови, розпорядження, накази вищестоящих органів, методичні, нормативні матеріали з питань готельного обслуговування; правила користування готелями; правила прийому та обслуговування громадян; прейскуранти й тарифи на номери, місця і надані послуги; правила реєстрації і паспортно-візового режиму в готелях; порядок оформлення та правильність ведення всієї експлуатаційної документації; розташування номерів і нормативи оснащення приміщень; порядок використання номерного фонду та бронювання; порядок розрахунків за надані послуги; правила внутрішнього трудового розпорядку; правила й норми охорони праці, техніки безпеки, виробничої санітарії та протипожежного захисту.</p> <p><u>Уміння:</u> спілкування з гостями готелю; користування сучасними засобами комунікації; правильні дії в надзвичайних ситуаціях</p> |
| Тощо | | |

3.5 Забезпечення безпеки і якості послуг проектного закладу

Заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм і правил. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки, охорони навколишнього середовища, безпеки в надзвичайних ситуаціях.

Нормативними документами, які використовуються під час розроблення заходів щодо охорони праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства є:

1. ДБН В.2.2–20:2008. «Будинки і споруди. Готелі».
2. ДНАОП 7.1.30–1.96 «Правила охорони труда для предприятий общественного питания».

У цьому пункті необхідно надати:

1) вимоги до облаштування та утримання територій будинків і споруд готельно-ресторанного комплексу:

- облаштування території;
- забезпечення санітарних вимоги до утримання території;
- забезпечення вимог пожежної безпеки до території;

2) заходи з охорони праці в приміщеннях готельно-ресторанного комплексу

– вимоги до розміщення готельних приміщень (загальні вимоги, склад приміщень, об'ємно-планувальні рішення, санітарні вимоги до приміщень, вимоги пожежної безпеки до приміщень);

– вимоги до розміщення приміщень закладів ресторанного господарства (загальні вимоги, склад приміщень, об'ємно-планувальні рішення, санітарні вимоги до приміщень);

– вимоги безпеки до організації технологічних процесів і робочих місць;

– вимоги безпеки до торгово-технологічного й холодильного устаткування.

Заходи з охорони навколишнього природного середовища

Відповідно до Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища» необхідно оцінити екологічність проектних рішень будівель готелів за двома напрямками:

– екологічність умов проживання та виробничої діяльності персоналу;

– вплив будівлі на навколишнє середовище (пристрої і заходи, що забезпечують зниження шкідливих викидів у атмосферу) .

Заходи з охорони навколишнього природного середовища повинні містити:

– оцінку впливів планової діяльності на навколишнє соціальне середовище;

– оцінку впливів планової діяльності на навколишнє середовище;

– оцінку впливів планової діяльності на навколишнє техногенне середовище;

– комплексні заходи щодо забезпечення нормативного стану навколишнього середовища, його безпеки;

– оцінку впливів на навколишнє середовище під час будівництва.

Пожежна безпека та заходи в надзвичайних ситуаціях

Під час написання цього підрозділу необхідно стисло дати оцінку можливості виникнення надзвичайних ситуацій природного та техногенного походження на підприємстві.

ВИСНОВКИ

Обсяг – 3–5 сторінок, або 5% тексту рукопису. Висновки мають підсумовувати всю виконану роботу. Стисло викладаються висновки та пропозиції, які складають предмет захисту, – кінцеві результати виконаної роботи, що доводять досягнення автором поставленої мети дослідження.

Висновки та пропозиції повинні бути сформульовані в тезовій формі, чітко, зрозуміло; вони мають відображати зміст роботи, її теоретичне та практичне значення.

На завершення у висновках необхідно сказати про стан досягнення мети бакалаврського дипломного проекту, а також про вирішення основних завдань, визначених у вступі.

РОЗДІЛ 4

ВИМОГИ ДО ОФОРМЛЕННЯ БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ

4.1. Загальні вимоги до оформлення бакалаврського дипломного проекту

Дипломний проект має бути оформленим відповідно до вимог державних та галузевих стандартів:

- ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила»;
- ГОСТ 7.1.-84. «Библиографическое описание документа. Общие требования и правила составления»;
- ДСТУ 3582-97 «Інформація та документація, скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі. Загальні вимоги та правила»;
- ДСТУ 8302:2015 «Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання»;
- Методичні рекомендації щодо виконання та захисту бакалаврського дипломного проекту студентами освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр.

Мова бакалаврського дипломного проекту – державна, стиль – науковий, чіткий, без орфографічних і синтаксичних помилок; послідовність – логічна. Пряме переписування – плагіат – у роботі матеріалів із літературних джерел є неприпустимим.

Матеріали бакалаврського дипломного проекту комплектуються в такій послідовності:

- титульна сторінка пояснювальної записки;
- бланк завдання;
- анотація (українською та англійською мовами);
- зміст;
- вступ;
- основна частина;
- висновки;
- список використаних джерел;
- додатки.

Також до бакалаврського дипломного проекту додаються:

- відгук керівника бакалаврського дипломного проекту;
- рецензія зовнішнього рецензента;
- ксерокопія опублікованої статті або тез доповідей на науковій конференції за тематикою роботи із зазначенням вихідних даних (за наявності).

Зазначені документи вкладають у конверт, який приклеюється на жорсткій обкладинці в кінці бакалаврського дипломного проекту.

4.2. Титульна сторінка

Титульна сторінка бакалаврського дипломного проекту оформлюється за встановленою формою (додаток А).

Завдання бакалаврського дипломного проекту роздруковується з двох боків аркуша та розміщується після титульної сторінки (додаток Б).

Завершену роботу підписують на титульній сторінці та на бланку завдання: дипломник – автор роботи, науковий керівник, завідувач кафедри готельного і ресторанного бізнесу.

4.3. Анотація

Для ознайомлення зі змістом та результатами бакалаврського дипломного проекту подається анотація українською та перекладається англійською мовою. Обсяг анотації – до 1 сторінки через одинарний інтервал. Усі анотації розміщуються на одній окремій сторінці відразу після титульної сторінки. Нумерація сторінок не ставиться. Починається анотація стандартною фразою: «Робота складається зі вступу, N розділів, висновків; містить N сторінок тексту, N рисунків, N таблиць, N додатків. Список джерел включає N найменувань літератури». В анотації бакалаврського дипломного проекту мають бути стисло подані основні результати роботи. Анотація завершується наведенням ключових слів – сталих термінологічних словосполучень, які з позицій інформаційного пошуку визначають смислове навантаження бакалаврської дипломної роботи. Ключові слова подаються в називному відмінку, друкуються в один рядок, через кому, їх загальна кількість повинна бути в межах п'яти-п'ятнадцяти слів.

4.4. Зміст

На початку по центру розміщується слово «ЗМІСТ». Зміст відображає послідовність розташування складових частин бакалаврського дипломного проекту: вступ, назви всіх розділів і підрозділів, висновки, бібліографічний список, додатки. У змісті вказується номер сторінки, із якої починається викладення кожної частини.

4.5. Вступ

На початку по центру розміщується слово «ВСТУП». Вступ до роботи розкриває суть і стан наукової проблеми (завдання) та її значущість, підстави й вихідні дані для розроблення теми, обґрунтування необхідності проведення дослідження.

4.6. Вимоги до оформлення тексту

Текст бакалаврського дипломного проекту набирається на комп'ютері через 1,5 інтервали на стандартних аркушах формату А4 (210x297 мм) без рамки. Текст друкується на одній стороні аркуша (пастою чорного кольору середньої жирності). Шрифт – Times New Roman, кегль – 14 пт, вирівнювання – по ширині, абзацний відступ скрізь однаковий – 1,25 см. Поля: з лівого боку – 25 мм, з правого – 15 мм, зверху – 20 мм, знизу – 20 мм. Рекомендовані параметри відступів та інтервалів наведено на рис. 4.1.

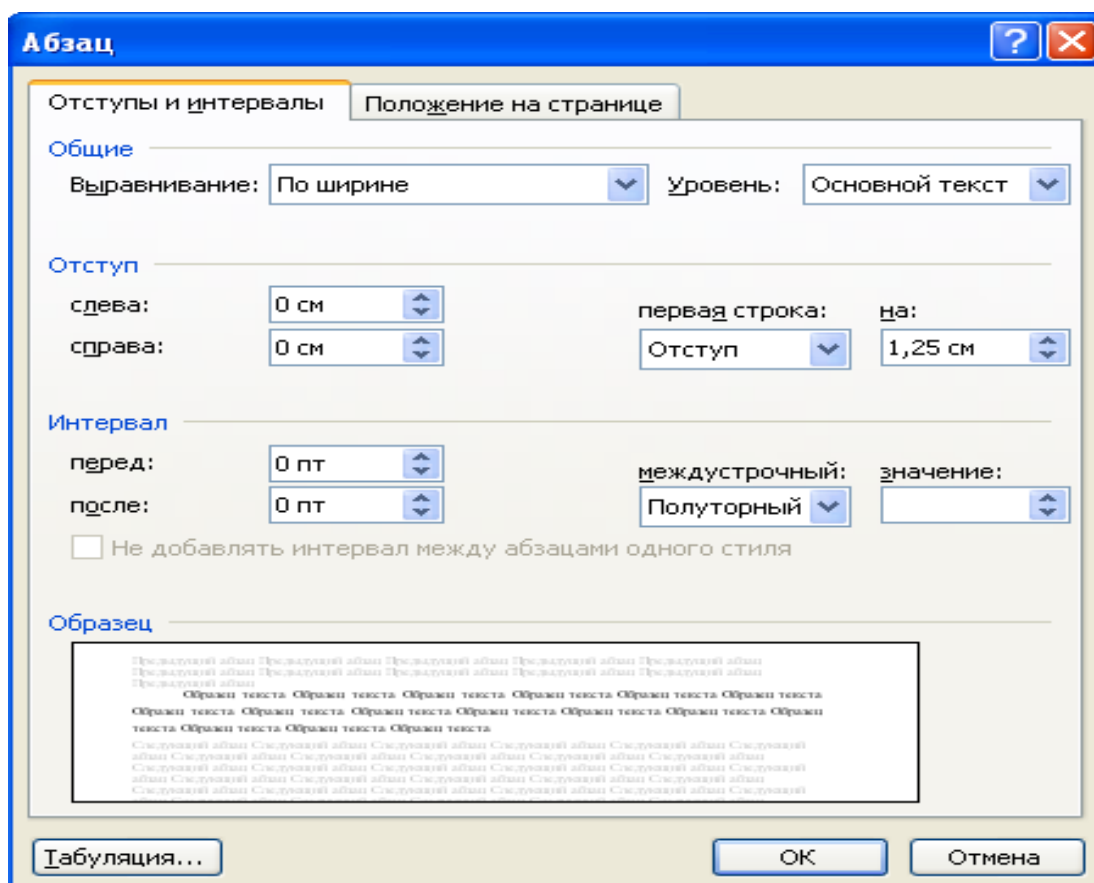


Рисунок 4.1 – Відступи та інтервали

Головна вимога до змісту основної частини – самостійність і послідовність викладу. Текст потрібно формулювати стилістично й науково

грамотно. У тексті бажано уникати складних і громіздких речень.

Друкарські помилки, описки та графічні неточності, які виявилися в процесі написання роботи, можна виправляти (до двох виправлень на одній сторінці) за допомогою коректора та ручки виключно чорного кольору, при цьому щільність вписаного тексту повинна відповідати щільності основного тексту.

4.7. Оформлення елементів тексту

Текст роботи розбивається на розділи та підрозділи, які повинні мати порядкові номери. Розділи основної частини нумеруються арабськими цифрами в межах усієї роботи.

(«**ЗМІСТ**», «**ВСТУП**», «**ВИСНОВКИ**», «**ДОДАТКИ**», «**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**») та назви розділів друкують **великими літерами напівжирним шрифтом** по центру симетрично до основного тексту. Заголовки підрозділів друкують маленькими літерами (крім першої великої) **напівжирним шрифтом** з абзацного відступу. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Якщо заголовок складається з двох або більше речень, їх розділяють крапкою.

Розділи роботи мають бути пронумеровані таким чином: ставиться його номер арабською цифрою (1, 2, 3), після номера крапка не ставиться, потім друкуються заголовки розділу. Кожний розділ роботи починається з нової сторінки великими літерами по центру (шрифт жирний). Перенесення частини слова в назві не допускається.

Підрозділи нумеруються двома арабськими цифрами: перша цифра означає номер розділу, друга – номер підрозділу, наприклад, 2.3 (другий розділ, третій підрозділ), після номера крапка не ставиться, потім друкуються назва підрозділу. Перед назвою підрозділу витримують інтервал в один рядок. Заголовки підрозділів пишуться жирним шрифтом, з абзацу, вирівнювання по ширині. Кожний новий підрозділ починають на тій самій сторінці, на якій було завершено попередній, залишивши відступ у один рядок. Остання сторінка кожного розділу має бути заповнена текстом не менше, ніж на 2/3.

Крапка після назв розділів, підрозділів, таблиць, діаграм, графіків тощо не ставиться.

Приклад оформлення тексту наведено в додатку Ж.

4.8. Посилання на джерела

Кожен використаний у роботі фактичний матеріал (фрагмент тексту

документа, числові дані, цитата, відомості про маловідомий факт тощо) повинен супроводжуватися посиланням на джерело, із якого цей матеріал було взято. Посилання являє собою порядковий номер джерела в списку використаних джерел, який розміщується в квадратних дужках. Якщо посилання здійснюється на друковане джерело, також зазначаються номери сторінок, на яких безпосередньо розміщений матеріал (наприклад, певні дані або цитата). Якщо посилання здійснюється відразу на декілька джерел, вони відділяються одне від одного крапкою з комою.

Приклад речення з посиланнями:

Інноваційна діяльність – це діяльність в межах інноваційного процесу, яка перетворює наукові та економічні знання за допомогою використання комплексу методів та процедур у інновації [15, с. 12].

4.9. Нумерація

Нумерація сторінок проекту повинна бути наскрізною, включаючи список літератури й додатки.

Рисунки та таблиці, розташовані на окремих сторінках, включаються до загальної нумерації. Першою сторінкою дипломної роботи є титульний аркуш, який включається до загальної нумерації сторінок роботи, другою та третьою – завдання роботи тощо. На титульному аркуші, на бланку завдання (завдання має дві сторінки, які треба врахувати), номери сторінок не ставляться.

Номери сторінок проставляються арабськими цифрами в правому верхньому куті аркуша без крапки.

Нумерація сторінок, розділів, підрозділів, пунктів, підпунктів, рисунків, таблиць, формул подається арабськими цифрами без знака №. Номери сторінок починають проставляти з першої сторінки вступу в правому верхньому куті без крапки в кінці до останньої сторінки додатків включно.

4.10. Оформлення ілюстрацій

Усі ілюстрації (схеми, графіки, діаграми, креслення та ін.) називаються рисунками, у тексті вони позначаються словом «Рисунок 1.2 – Назва рисунка», із позначенням номера розділу й номера рисунку в його межах. Номер рисунка та підпис (назва) до нього розташовуються по центру під рисунком і відокремлюється від рисунка та тексту одним інтервалом. Приклад оформлення рисунків наведено в додатку Ж.

4.11. Оформлення таблиць

Усі таблиці повинні мати назви, що характеризують їх зміст. Таблиці нумерують послідовно (за винятком таблиць, поданих у додатках) у межах розділу. З абзацу, вирівнювання по ширині листа пишеться слово «Таблиця 2.3 – Назва таблиці» з позначенням номера розділу і номера таблиці в його межах. Назва таблиці пишеться над таблицею. Таблиці, наведені в додатку, нумеруються в межах додатка. Заголовки в рядках таблиці слід писати стисло й зрозуміло, без скорочень слів. У графах таблиці обов'язково вказуються одиниці вимірювання. Крапка після назви таблиць не ставиться.

У разі перенесенні таблиці на наступну сторінку стовпці нумерують і повторюють їх нумерацію на наступній сторінці. Заголовок таблиці не повторюють, пишуть: «Продовження таблиці 2.3» або «Закінчення таблиці 2.3». Приклад оформлення таблиць наведено в додатку Ж.

4.12. Формули

Усі математичні формули та вирази, які є в роботі, необхідно пояснити. Якщо формула запозичена зі спеціальної літератури, можна обмежитися посиланням на джерело й розкрити значення символів, що входять до неї. Оригінальні формули пояснюються в ході їх обґрунтування. При цьому наводяться не всі елементарні проміжні результати, а лише основні етапи виведення формули та кінцевий результат.

Позначення величин пояснюють під час їх першої появи в тексті. Доцільно пояснювати всі позначення, які містить заключна формула, особливо, якщо вона є розрахунковою.

Усі математичні вирази, а також знаки математичних дій у тексті з метою досягнення єдиного стилю друкуються малими літерами.

Під час написання математичних формул особливу увагу слід звертати на чітке виділення індексів і показників ступеня, розташування та довжину дробової риски тощо.

Формули підлягають наскрізній нумерації. Номер формули розташовується в круглих дужках на правій стороні аркуша на рівні останнього рядка формули.

4.13. Висновки

Висновки – це завершальний етап дипломної роботи. У них коротко наводяться найбільш важливі теоретичні та практичні положення, які містять оцінку досягнутих результатів із точки зору відповідності меті дипломного проекту та поставленим у

вступі завданням, пропозицій щодо вдосконалення досліджуваного напрямку. Послідовність висновків має відповідати поставленим і наведеним у вступі завданням.

4.14. Оформлення списку використаних джерел

Список використаних джерел оформлюється відповідно до вимог державного стандарту ДСТУ 3008–95.

Перелік використаних джерел рекомендується складати за алфавітом у такій послідовності:

- закони України;
- укази Президента України;
- декрети й ухвали Кабінету Міністрів України;
- монографії, книги, статті, збірки документів (наводяться в алфавітному порядку за прізвищем авторів);
- іноземні джерела;
- ресурси електронних бібліотек;
- недруковані фондові, відомчі та авторські матеріали.

Бібліографічний список нумерується від першої до останньої назви.

Підзаголовки до окремих типів документів не робляться, кожний документ нумерується окремо. Роботи одного автора розмішуються відповідно до алфавіту назв або хронології написання праць.

Назви праць прийнято писати мовою оригіналу. Спочатку подається література мовами народів, які користуються кирилицею, потім література мовами народів, які користуються латиницею. Нумерація всіх використаних джерел наскрізна – від першого до останнього.

Бібліографічний опис має такі складові:

- прізвище автора(–ів) із великої літери;
- основний заголовок;
- підзаголовні дані;
- відомості про видання;
- місто видання;
- видавництво або організація, що видає;
- дата видання;
- обсяг (у сторінках).

Кожна складова опису відділяється від подальшої спеціальним розділовим знаком «крапка, тире» (.–). Після назви міста перед назвою видавництва ставиться знак (:). Відомості про статтю та видання, у якому опублікована стаття, розділяється знаком «дві похилі риски» (/). Знак «похила риска» (/) передує відомостям про видання.

Обов'язково зазначається обсяг книги. Опис літератури іноземними мовами виконується за тими самими правилами. Міста видання Київ, Москва, Санкт–Петербург у всіх випадках пишуться скорочено (К., М., СПб.). В іноземних виданнях скорочуються: London – L., Paris – P., New York – N.Y. Решта міст наводяться повністю (додаток Д).

4.15. Додатки

Додатки розміщуються після списку використаної літератури. Вони містять необхідний ілюстративний та довідковий матеріал, що слугує початковою базою для розрахунку:

- таблиці допоміжних цифрових даних;
- проміжні формули та розрахунки;
- законодавчі акти;
- акти впровадження;
- інструкції та методики;
- описи алгоритмів і програм, вирішених на ЕОМ;
- зразки документів.

Не допускається включення в додаток матеріалів, на які відсутні посилання в тексті. Додаток починається словом «ДОДАТОК А» світлим шрифтом по центру. Заголовок додатка підписують окремим рядком, жирним шрифтом, по центру, великими літерами.

Кожний додаток розташовують із нової сторінки з вказівкою вгорі, по центру сторінки слова «ДОДАТОК», надрукованого великими літерами, та його позначення. Додатки позначають великими літерами кирилиці й латиниці, починаючи з А, за винятком букв З, Г, І, Є И, О, Ч, Ь, І, Ї, Є. У разі повного використання букв українського та латинського алфавітів допускається позначати додатки арабськими цифрами.

Текст кожного додатка можна розбивати на розділи, підрозділи, пункти, підпункти, які нумеруються в межах кожного додатка. Перед номером ставиться позначення цього додатка, наприклад, В. 1.2.

Рисунки, таблиці та формули, розміщені в додатку, нумеруються арабськими цифрами в межах кожного додатка: «Таблиця Б.1».

Матеріал, що наводиться в додатках, повинен відповідати обраній темі дослідження й містити в собі необхідні матеріали, що були базою для проведення досліджень і практичних розробок.

Обсяг додатків не обмежується, але повинен визначатися реальними потребами роботи.

РОЗДІЛ 5

РЕЦЕНЗУВАННЯ ТА ЗАХИСТ БАКАЛАВРСЬКОГО ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ

5.1. Рецензування бакалаврського дипломного проекту

Рецензенти призначаються завідувачем випускової кафедри з числа викладачів споріднених кафедр (крім випускової) і фахівців виробництва, а також фахівців з адміністративного апарату державних структур.

У рецензії вказується актуальність теми, робиться короткий, але глибокий аналіз змісту бакалаврського дипломного проекту з критичними зауваженнями, оцінюється ступінь досягнення поставлених мети та завдань дослідження.

За основною частиною роботи рецензент відзначає позитивні та негативні сторони дослідження, установлює у якій мірі дипломнику вдалося виявити невирішені проблеми, чи повністю розкрито зміст теми, чи переконливо обґрунтовані пропозиції, визначає особистий внесок автора в їх вирішення. Також вказується, що слід зробити додатково для більш аргументованого обґрунтування пропозицій та глибшого вивчення теоретичних положень.

5.2. захист бакалаврського дипломного проекту

Згідно з регламентом бакалавр зобов'язаний подавати дипломну роботу керівнику на перевірку в установлені строки. Під час підготовки до захисту необхідно усунути всі зауваження.

Перед захистом дипломний проект бакалавра проходить нормо-контроль, не пізніше ніж за тиждень до дати захисту, на який необхідно представити:

- дипломний проект (пояснювальну записку), підписаний студентом і керівником;
- електронний варіант дипломного проекту;
- ілюстраційний (графічний) матеріал;
- презентацію до дипломного проекту в електронному варіанті.

До захисту не допускаються студенти, які не виконали навчальний план і на момент подання до захисту дипломної роботи мають академічну заборгованість. Питання про недопуск дипломної роботи бакалавра до захисту розглядається на засіданні випускової кафедри та деканом факультету.

Екзаменаційній комісії можуть бути надані також інші матеріали, що характеризують наукову та практичну цінність виконаної дипломної роботи, – надруковані статті за темою роботи, документи, що вказують на практичне її застосування тощо.

Захист бакалаврського дипломного проекту проводиться на відкритих засіданнях Екзаменаційної комісії. В ЕК випускник представляє такі матеріали:

- відгук керівника бакалаврського дипломного проекту;
- рецензію на бакалаврський дипломний проект.

Процедура захисту дипломного проекту є прилюдною та складається з таких етапів:

- інформації секретаря ЕК про виконання випускником навчального плану;
- доповідь випускника (коротке повідомлення автора – визначається мета, зміст, наукова та практична цінність роботи; питання, що винесені на захист, та результати дипломної роботи). Рекомендована тривалість доповіді студента – 10–15 хв;
- відповіді на питання членів ЕК і присутніх на захисті;
- оголошення відгуку та рецензій;
- відповіді дипломника на зауваження керівника й рецензента.

На креслення, графіки, таблиці, представлені до ЕК, дипломник посилається в ході доповіді. Навчальні посібники покликані ілюструвати перш за все основний зміст виступу, звільняючи доповідача від необхідності характеризувати статистичний матеріал словами. Кількість навчальних посібників залежить як від теми роботи, так і складності її виконання. Мінімальна кількість наочних матеріалів – два.

Під час захисту ведеться протокол засідання ЕК. Окремо відзначається думка членів ЕК про практичну цінність і рекомендації щодо використання пропозицій автора.

Загальний час захисту не повинен перевищувати 20 хвилин у середньому на одного бакалавра.

Оцінка дипломної роботи бакалавра проводиться за стобальною шкалою на підставі відгуку керівника, результатів захисту роботи. Державна екзаменаційна комісія приймає мотивоване рішення по кожному бакалавру про присвоєння кваліфікації бакалавра.

Результати захисту дипломних проектів оголошуються в цей самий день після оформлення протоколів засідання екзаменаційної комісії. Студенти, роботи яких містять значний обсяг наукової новизни, можуть бути рекомендовані екзаменаційною комісією для вступу до аспірантури.

5.3. Критерії оцінювання бакалаврських дипломних проектів екзаменаційною комісією

Під час оцінювання роботи враховується глибина опрацювання й широта охоплення теми, ступінь використання джерел, уміння аналізувати зібраний матеріал, грамотність і стиль викладу, якість технічного оформлення роботи, якість доповіді студента та його відповідей на питання й критичні зауваження.

Оцінка дається за якість кожного з елементів роботи в межах, зазначених у табл. 5.1: відмінно, дуже добре, добре, задовільно, достатньо, незадовільно. Роботу оцінюють на закритому засіданні комісії за сумою балів.

Таблиця 5.1 – Шкала оцінювання

| Сума балів | Оцінка за національною шкалою |
|------------|-------------------------------|
| 90–100 | відмінно |
| 80–89 | добре |
| 70–79 | |
| 60–69 | задовільно |
| 50–59 | |
| 1–49 | незадовільно |

Якщо захист бакалаврського дипломного проекту не відбувся з поважних причин (про що студент має подати відповідні документи в ЕК), то ректор університету може подовжити термін навчання студента до наступного терміну роботи ЕК, але не більше ніж на один рік. Незалежно від причин повторний захист бакалаврських робіт того самого навчального року забороняється.

Випускник, який отримав оцінку «незадовільно» або не допущений до захисту, відраховується з університету й отримує академічну довідку встановленого зразка. Він має право бути повторно допущеним до захисту бакалаврського дипломного проекту протягом наступних трьох років лише за умови укладення контракту з університетом.

Повторно дипломний проект виконується за наявності заяви студента про допуск до захисту, дозволу ректора та рішення кафедри про затвердження теми дослідження й призначення наукового керівника. За вимогами кафедри тема бакалаврського дипломного проекту може бути зміненою або в межах старої теми матеріали роботи можуть бути суттєво оновлені та доповнені.

ПЕРЕЛІК ДЖЕРЕЛ ІНФОРМАЦІЇ

1. Области образования и профессиональной подготовки 2013 (МСКО-О 2013). Сопроводительное руководство к Международной стандартной классификации образования 2011. [Электронный ресурс]. – Институт статистики ЮНЕСКО, 2014. – Режим доступа : <http://www.uis.unesco.org/Library/Documents/iscfed-2013-fields-of-education-training-2014-rus.pdf>.
2. Національний освітній глосарій: вища освіта – авт.-уклад. : [В. М. Захарченко та ін.] ; за ред. В. Г. Кременя. 2-е вид., перероб. і доп. – К. : Плеяди, 2014. – 100 с.
3. Корякін М. В. Основи наукових досліджень / М. В. Корякін, М. Ю. Чік.– К. : Алерта, 2014. – 622 с.
4. Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1-2003, IDT) : ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. – [Чинний від 2007-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України 2007. – 48 с. – (Національний стандарт України).
5. Про внесення змін до переліків та форм документів, що використовуються при атестації наукових та науково-педагогічних працівників: Наказ № 63 від 26.02.2008 р. ВАК України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.uzhnu.edu.ua>.
6. Свеженцева О. І. Методичні рекомендації щодо написання кваліфікаційних робіт / О. І. Свеженцева, Г. І. Мелеганіч. – Ужгород : ДВНЗ «УжНУ», 2015. – 46 с.
7. Здобнов А. И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Циганенко, М. И. Пересичный. – К. : А.С.К., 2001. – 656 с.
8. Методичні рекомендації з розробки рецептур на нову кулінарну продукцію / [Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова, Л. Д. Манєлова [та ін.]]. – Харків : ХДУХТ, 2005. – 42 с.
9. Эрл М. Примеры разработки пищевых продуктов. Анализ кейсов / М. Эрл, Р. Эрл – Санкт-Петербург : Профессия, 2010. – 463 с.
10. Райер В. Разработка меню ресторана. Карманная книга менеджера ресторана / В. Райер. – М. : Отдельное издание, 2006. – 220 с.
11. Мавралашвили Г. Й. Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим / Г. Й. Мавралашвили. – СПб. : Питер, 2010. – 168 с.
12. Затуливетров А. Б. Ресторан: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим / А. Б. Затуливетров. – СПб. : Питер, 2008. – 221 с.
13. Кристофер Э. Т. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно

управлять рестораном / Э. Т. Кристофер. – М. : РосКонсульт, 1999. – 272 с.

14. Види меню [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://mirrestoratora.ru>.

15. Меню, що себе продає само [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://trade-drive.ru/services/analysis_restaurant_business/analysis_menu_design/.

16. Меню, що продає себе само або як тримати руку на пульсі гостя [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://restoranoved.ru/magazines/magazine_1_2015/article.

17. Продающее меню: секреты оформления [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://saltandpepper.com.ua/blog/prodayushhee-menu-sekretuyoformleniya>.

18. Как создать меню ресторана [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://grandmenu.org/poleznoe/kak-sozdat-menju-dlja-restorana.html>.

19. Джум Т. А. Ресторан и его рыночная среда [Электронный ресурс] / Т. А. Джум. – Режим доступа : <http://journal.kfrgteu.ru/files/1/2012.10.08.pdf>.

20. Про затвердження Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства та Порядку застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства : Наказ № 1111 від 12.10.2009 р. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua>.

21. Склад та зміст детального плану території : ДБН Б.1.1-14:2012. – [Чинний від 2012-10-01]. – К. : Мінрегіон України, 2012. – 22 с. – (Державні будівельні норми України).

22. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посібник для студентів спеціальності «Технологія харчування» / [О. І. Черевко та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2005. – 295 с.

23. Будинки і споруди. Будинки і споруди навчальних закладів : ДБН В.2.2-3-97. – [Чинний від 1998-01-01]. – К. : Держкоммістобудування України, 1997. – 39 с. – (Державні будівельні норми України).

24. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2-16:2005. – [Чинний від 2006-04-01]. – К. : Держбуд України, 2005. – 65 с. – (Державні будівельні норми України).

25. 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).

26. 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).

27. 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).

28. 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).

29. 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).

30. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення : ДСТУ 3008:2015. – [Чинний від 2017-01-07]. – К. : ДП «УкрНДНЦ», 2016. – 31 с. – (Державний стандарт України).

31. Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1-2003, ІДТ) : ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. – [Чинний від 2007-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України 2007. – 48 с. – (Національний стандарт України).

32. Скорочення слів в українській мові у бібліографічному описі. Загальні вимоги і правила : ДСТУ 3582-97. – [Чинний від 1998-07-01]. – К. : Держстандарт України, 1998. – 59 с. – (Державний стандарт України).

33. Гребіник Д. М. Методичні вказівки до оформлення презентації курсових та дипломних робіт / Д. М. Гребіник, І. В. Компанець, Г. М. Толстанова ; – Київський національний університет ім. Тараса Шевченка. Навчально-науковий центр «Інститут біології». – Київ, 2015. – 27 с.

34. Методичні рекомендації щодо підготовки презентацій до випускних робіт / С. М. Свешніков, Ю. В. Мельник, Н. В. Богданова, О. Ю. Лепеха ; Центр перепідготовки та підвищення кваліфікації керівних кадрів органів державної податкової служби України. – Київ, 2012. – 8 с.

35. Положення з нормативного регулювання державної атестації студентів вищого навчального закладу. – Х. : ХДУХТ, 2013. – 26 с.

ДОДАТКИ

ДОДАТОК А
ТИТУЛЬНА СТОРІНКА ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ
(ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до дипломного проекту

бакалавр

(ступінь)

на тему _____

Виконав: студент ____ курсу,
групи _____
спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»,

(прізвище та ініціали)

Керівник

(прізвище та ініціали)

Рецензент _____

(прізвище та ініціали)

Харків – 20__ року

ДОДАТОК Б
ЗАВДАННЯ НА ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

Факультет _____ менеджменту _____

Кафедра _____ готельного і ресторанного бізнесу _____

Ступінь _____ бакалавр _____

Спеціальність _____ 241 «Готельно-ресторанна справа» _____
(шифр і назва)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Завідувач кафедри готельного
і ресторанного бізнесу,
д.т.н., професор О.Г. Терешкін

_____ року
« _____ » _____

**З А В Д А Н Н Я
НА ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ СТУДЕНТУ**

_____ (прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту _____

Керівник проекту _____

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від «__» __ 20__ року №__

2. Строк подання студентом проекту _____

3. Вихідні дані до проекту _____

4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити)

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень) _____

ДОДАТОК В АНОТАЦІЯ

Пояснювальна записка дипломного проекту: сторінок – 150, рисунків – 15, таблиць – 40, літературних джерел – 75, додатків – 4.

Ключові слова: ГОТЕЛЬ, РЕСТОРАН, ПОСЛУГИ, ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА, ЗАСОБИ РОЗМІЩЕННЯ, ОХОРОНА ПРАЦІ, ЕКОНОМІЧНІ ПОКАЗНИКИ.

Об'єкт дослідження – процес надання послуг готельно-ресторанного господарства.

Мета роботи – розроблення проекту готельно-ресторанного комплексу з

_____.

Методи дослідження: математичне моделювання, обробляння та аналіз отриманих результатів.

Визначено ...

Здійснено ...

У результаті досліджень встановлено, що ...

На основі результатів виконаних досліджень розроблено ...

Упровадження розробленого проекту уможливілює ...

ДОДАТОК Г
ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ЗМІСТУ
Типова структура бакалаврського дипломного проекту
з готельно-ресторанної справи

Вступ

1 ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ПОСЛУГ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СФЕРИ

1.1 Аналіз ринку послуг закладів готельно-ресторанного бізнесу певного сегменту (відповідно до теми)

1.2 Визначення загальних засад діяльності об'єкта, що проектується

2 МОДЕЛЮВАННЯ СЕРВІСНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПРОЕКТОВАНОГО ОБ'ЄКТА

2.1 Формування готельних і ресторанних послуг готелю, їх характеристика

2.2 Обґрунтування та вибір процесів обслуговування в закладі готельно-ресторанного господарства

3 ПРОЕКТНИЙ РОЗДІЛ

3.1 Проектування приміщень готелю

3.2 Проектування приміщень закладу ресторанного господарства

3.2.1 Моделювання виробничого процесу в закладі ресторанного господарства

3.2.2 Моделювання процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства

3.3 Проектування загальної площі об'єкта та поверховості будівлі

3.4 Організаційні рішення проектного об'єкта

3.5 Забезпечення безпеки та якості послуг проектного закладу

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

ДОДАТОК Д
ЗРАЗОК ОФОРМЛЕННЯ СПИСКУ ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

| Характеристика джерела | Приклад оформлення |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нормативно–правові акти | Про внесення змін до Закону України «Про туризм»: Закон України від 18.11.2003 № 1282-ІУ // Відомості Верховної Ради України. – 2004. – № 13. |
| Один автор | Дядечко Л. П. Економіка туристичного бізнесу : навч. посіб. / Л. П. Дядечко. – К. : ЦУЛ, 2013. – 224 с. |
| Декілька авторів | Темный Ю. В., Темная Л. Р. Экономика туризма : учебник. – М. : Финансы и статистика, 2013. – 448 с. Туризм в системі пріоритетів регіонального розвитку : монографія / за ред. проф. В. В. Александрова. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2010. – 280 с. Туристичне країнознавство : підручник / О. О. Вишневська, А. Ю. Парфіненко, В. І. Сідоров. – Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2011. – 756 с. |
| Збірки наукових праць | Порох А. Формування передумов інтеграції України у світове господарство / А. Порох // Збірник наукових праць. Інститут світової економіки і міжнародних відносин НАНУ. – 2000. – Вип. 26. – С. 154–163 |
| Тези конференцій | Довгаль Г. В. Впровадження системи управління якістю (TQM) на санаторно-курортних підприємствах як управлінська інновація / Г. В. Довгаль // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : матеріали IV Міжнар. наук.– практ. конф. – Черкаси : Україна, 2013. – С. 36–39 |
| Статті журналів та газет | Парфіненко А. Ю. Туризм як національний пріоритет соціально-економічного розвитку України / А. Ю. Парфіненко // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. (Сер. економічна). – |
| Інтернет–ресурси | Довгаль Г. В. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства в Україні [Електронний ресурс] / Г. В. Довгаль. – Режим доступу : http://www.dieh.edu.ua/index.files/conf/dov.pdf . |
| Інші | www.ukrstat.gov.ua – офіційний сайт Державного комітету статистики України |

ДОДАТОК Е
РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМАТИКА ДИПЛОМНИХ ПРОЕКТІВ
ДЛЯ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ
241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

1. Проект готелю ___ зірки на ___ номерів з рестораном ділового призначення в місті _____.
2. Проект готелю ___ зірки на ___ місць сімейного призначення з рестораном в місті _____.
3. Проект готелю ___ зірки на ___ номерів з рестораном у місті _____.
4. Проект готелю ___ зірки на ___ місць з рестораном у місті _____.
5. Проект агроготелю на ___ номерів з рестораном у _____.
6. Проект туристичного комплексу на ___ номерів з рестораном у передмісті _____.
7. Проект туристично-оздоровчого комплексу на ___ номерів з рестораном у місті _____.
8. Проект спортивно-оздоровчого комплексу на ___ номерів у місті _____.
9. Проект лікувально-оздоровчого комплексу на ___ місць у місті _____.
10. Проект дитячого оздоровчого комплексу на ___ місць у місті _____.
11. Проект акваелю на ___ номерів з рестораном у _____.
12. Проект акваелю в рекреаційній зоні _____ на ___ номерів.
13. Проект апартамент-готелю на ___ номерів у місті _____.
14. Проект бази відпочинку в передмісті _____ на ___ номерів.
15. Проект ботелю на ___ номерів.
16. Проект ботокемпінгу на ___ номерів у _____.
17. Проект будинку відпочинку в рекреаційній зоні _____ на ___ місць.
18. Проект гірського притулку на ___ номерів у _____.
19. Проект гостьового будинку в рекреаційній зоні _____ на ___ місць.
20. Проект гостьового будинку в населеному пункті _____ на _____ номерів.
21. Проект готельно-офісного центру на ___ номерів з рестораном у місті _____.
22. Проект гуртожитку на ___ місць у місті _____.
23. Проект дитячого табору на ___ місць у рекреаційній зоні _____.
24. Проект клуб-готелю на ___ місць з рестораном у рекреаційній зоні _____.

25. Проект конгрес-готелю на ___ місць у місті _____.
26. Проект котеджу на ___ місць у рекреаційній зоні _____.
27. Проект круїзного судна на ___ місць.
28. Проект курортного готелю на _____ номерів з рестораном у місті _____.
29. Проект мотелю на ___ номерів на автошляху _____.
30. Проект мотелю на ___ номерів у передмісті _____.
31. Проект готелю-люкс на _____ номерів у місті _____.
32. Проект готелю-резиденції на ___ номерів у передмісті _____.
33. Проект готелю-резиденції на номерів у рекреаційній зоні _____.
34. Проект палацу-готелю на _____ номерів у передмісті _____.
35. Проект палацу-готелю на _____ номерів у місті _____.
36. Проект пансіонату на ___ місць у рекреаційній зоні _____.
37. Проект профілакторію на ___ місць _____.
38. Проект табору праці та відпочинку на ___ місць у _____.
39. Проект фермерського будинку в сільській місцевості _____.
40. Проект туристичної бази в рекреаційній зоні _____.
41. Проект хостесу в населеному пункті _____.
42. Проект флотелю в рекреаційній зоні _____.
43. Реконструкція готелю __ зірки з метою підвищення категорії готелю.
44. Проект готельного комплексу на _____ номерів у місті _____.
45. Проект готельно-ресторанного комплексу на ___ місць у місті _____.

ДОДАТОК Ж
ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ ОСНОВНИХ СТРУКТУРНИХ ЕЛЕМЕНТІВ
ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

**1 ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ПОСЛУГ
У ГОТЕЛЬНІЙ І РЕСТОРАННІЙ СФЕРІ**

**1.1 Аналіз ринку послуг закладів у готельній і ресторанній сфері
певного сегменту**

1.1.1 Назва пункту

Заклади готельно-ресторанного господарства приділяють особливу увагу якості наданих послуг, адже якість одна з головних умов успішного і ефективного розвитку підприємства [5–7].

Перелік послуг, що надає готель, наведено в табл. 1.1.

Таблиця 1.1 – Перелік послуг, що надає готель

| № з/п | Послуга | Безкоштовна | Платна |
|-------|-----------------------------------------------------------|-------------|--------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Служба приймання цілодобово | + | |
| 2 | Швейцар | + | |
| 3 | Прибирання номеру (щоденне) і санітарних вузлів покоївкою | + | |

Продовження таблиці 1.1
(або Закінчення таблиці 1.1)

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|--------------------------------------------|---|---|
| 25 | Міні-сейф у всіх номерах | + | |
| 26 | Збереження цінностей у сейфі адміністрації | + | |

Готельно-ресторанний комплекс розташований...

Дохід від операційної діяльності ($D(V)_{од}$) готельного закладу розраховують за формулою:

$$D(V)_{од} = D_{н.ф} + D_{і.г.п} , \quad (1.1)$$

де $D(V)_{од}$ – це...;

$D_{н.ф}$ – це ;

$D_{і.г.п}$ – це...

Характеристику якісного та кількісного складу номерів готелю наведено в табл. 1.2.

Таблиця 1.2 – Характеристика якісного та кількісного складу номерів готелю

| Номер | Типи номерів | | | | Кількість номерів, шт. | Типи санвузлів | |
|-----------|------------------|-----------------|--------------------------------------------------|----------------|------------------------|-----------------------------|-------------------------------|
| | Кількість кімнат | Кількість місць | Площа номера/ вітальні/ санвузла, м ² | | | основний, (м ²) | додатковий, (м ²) |
| | | | за нормою | за розрахунком | | | |
| Люкс | 2 | 2 | 35/16/5,2 | 39/18/9 | 2 | 6,0 | 3,0 |
| Напівлюкс | 1 | 2 | 16/0/3 | 22/0/5,5 | 2 | 5,5 | – |

Послуги ресторанного господарства ...

Склад основних операційних доходів готелю за джерелами формування наведено на рис. 1.1.

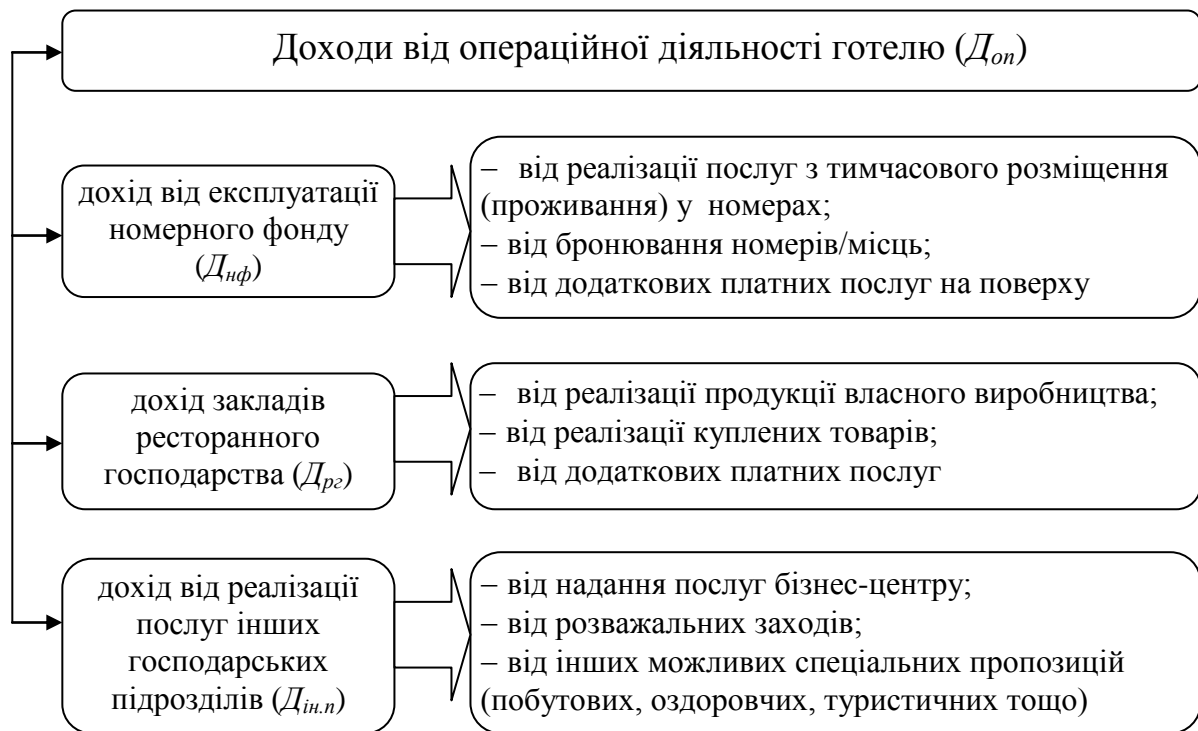


Рисунок 1.1 – Склад основних операційних доходів готелю за джерелами формування

ДОДАТОК И

Таблиця И.1 – Структура послуг проживання в готелях різних категорій

| Номери | Кількість місць | Відсоток номерів до загальної кількості в готелях різної категорії, % | | | | |
|---------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | ***** | **** | *** | ** | * |
| Президентський апартамент | 1(2) | Не більше 5 | | | | |
| Апартамент | 2 | Не більше 5 | Не більше 5 | Не більше 5 | | |
| Дуплекс, люкс | 2 | Не більше 5 | Не більше 5 | Не більше 5 | | |
| Люкс | 2 та більше | | | | Не більше 5 | Не більше 3 |
| Напівлюкс, студіо | 2 | Не більше 3 | Не більше 5 | | | |
| Номер першої категорії | 1(2) | Не менше 50 | | | Не більше 5 | Не більше 7 |
| Номер першої категорії | 2 | | Не менше 60 | Не менше 70 | | |
| Номер першої категорії | 1 | | Не менше 20 | Не менше 20 | | |
| Номер другої категорії | 2 | | | | Не менше 25 | Не менше 20 |
| Номер третьої категорії | 3 | | | | Не менше 50 | Не менше 60 |

Примітка: таблиця складена згідно з ДБНУ В.2.2–20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»

Таблиця И.2 – Місткість закладів ресторанного господарства за категоріями готелів (Витяг з ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»)

| Заклад ресторанного господарства ¹ | Мінімальна кількість місць, % місткості готелю, за категоріями готелів ² | | | | |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------|-------|
| | * | ** | *** | **** | ***** |
| Ресторан | – | 60 | 75 | 90 | 95 |
| Кафе | 50 | 25 | 15 | 10 | 10 |
| Їдальня | 50 | – | – | – | – |
| Буфет | 10 | 10 | 5 | 5 | – |
| Бар: | | | | | |
| при вестибюлі | 1 | 1 | 1,5 | 2 | 3 |
| на жилу поверхі | – | – | 5 | 10 | 10 |
| при басейні | – | – | – | 1 | 1 |
| при сауні | – | – | – | 2 | 2 |
| при спорткомплексі | – | – | – | 3 | 3 |
| при зальному комплексі | – | – | 3 | 3 | 5 |

Примітки:

¹ Розташовані в готелях заклади ресторанного господарства проектують відкритими (загальнодоступними, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де розташований готель) і закритими, які обслуговують лише проживаючих.

² Рекомендована місткість закладів ресторанного господарства, крім їдалень для персоналу. У готелях категорій **–***** слід передбачати заклади ресторанного господарства для персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% – у їдальнях, 2% – у буфетах, у готелях категорії * – відповідно 20 і 10%.

Таблиця И. 3 – Орієнтовні значення оборотності місць у залі закладу ресторанного господарства протягом дня

| Тип закладу | Денна оборотність місця, разів |
|-------------|--------------------------------|
| Ресторан | 2–3 |
| Їдальня | 3–4 |
| Бар | 4–6 |
| Кафе | 4–6 |
| ПШО | 7–11 |

Таблиця И. 4 – Рекомендовані послуги для готелів різних категорій

| № з/п | Вимога | Категорія готелю | | | | |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----|-----|------|-------|
| | | * | ** | *** | **** | ***** |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Ванні кімнати або душові: ванни або душові кабінки, туалетна кабінка, умивальник із дзеркалом та поличкою для туалетних речей, гачки для одягу, кошики для сміття з вогнетривкого матеріалу | 0 | 0 | | | |
| 2 | Приміщення для надавання послуг харчування. Ресторан, бар, кафе, їдальня, закуочна – щонайменше один об'єкт із вищеперерахованих | | 0 | | | |
| 3 | Ресторан або кафе: кількість посадкових місць не менше ніж 75% від кількості місць у готелі | | | 0 | | |
| 4 | Ресторан, кілька залів, окремі кабінети: кількість столів не менше ніж 75% від кількості номерів; клас обслуговування – не нижчий за «вищий» | | | | 0 | 0 |
| 5 | Банкетний зал(-и), можливо такий(-і), що можна трансформувати в конференц-зал | | | | 0 | 0 |
| 6 | Бар | | | | 0 | 0 |
| 7 | Додатковий бар у зоні приймання | | | | | 0 |
| 8 | Окреме приміщення для харчування персоналу | | | | 0 | 0 |
| 9 | Додаткові приміщення для надавання інших послуг. Зал універсальний для проведення культурних або ділових заходів з аудіо- та відеоапаратурою (для мотелів необов'язково) | | | 0 | 0 | 0 |
| 10 | Бізнес-центр із телефаксом, копіювальною технікою, комп'ютерами, під'єднаними до Інтернету | | | | 0 | 0 |

Продовження табл. И.4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 11 | Приміщення для біологічного відновлювання організму та занять спортом: 1) плавальний басейн, сауна, тренажерний зал, солярій, масажна, спортивний зал – щонайменше два об'єкти з вищеназваного (обов'язково для готелів ***, розташованих у курортно-рекреаційній зоні); 2) плавальний басейн | | | о | о | о |
| 12 | Медичний кабінет | | | | | о |
| 13 | Перукарня першої чи другої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094 (якщо кількість номерів більше ніж 50) | | | о | | |
| 94 | Перукарня вищої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094 | | | | о | о |
| 14 | Кімната побутового обслуговування | о | о | о | о | |
| 15 | Камера схову (цілодобово) | о | о | о | о | о |
| 16 | Магазини та торговельні кіоски (із продажу сувенірів, парфумерно-косметичної, тютюнової продукції, газет, журналів та іншої поліграфічної продукції) | | | о | о | о |
| 17 | Послуги. Служба приймання (цілодобово) | о | о | о | о | о |
| 18 | Швейцар | | | | о | о |
| 19 | Піднесення багажу (з машини в номер і з номера в машину) цілодобово: 1) на прохання; 2) обов'язково | | | о | о | о |
| 20 | Прибирання номера покоївкою: 1) щоденно; 2) контролюючи його стан протягом дня | о | о | о | о | о |
| 21 | Організування зустрічей і проводів (в аеропорту, на вокзалі тощо) | | | | о | о |

| | | | | | | |
|----|--------------|---|---|---|---|---|
| 22 | Виклик таксі | o | o | o | o | o |
|----|--------------|---|---|---|---|---|

Продовження табл. И.4

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|---|---|
| 23 | Оренда (прокат) автомобіля | | | | о | о |
| 24 | Паркування автомобіля персоналом готелю та подання з гаража (зі стоянки) до під'їзду автомобіля гостя | | | | | о |
| 25 | Бронювання квитків на різні види транспорту | | | о | о | о |
| 26 | Бронювання і (або) продаж квитків до театру та на інші розважальні заходи | | о | о | о | о |
| 27 | Туристичні послуги (туристична інформація, екскурсії, гіді-перекладачі тощо) | | | о | о | о |
| 28 | Прокат спортивного та відпочинкового інвентарю для готелів, розташованих у курортно-рекреаційній зоні | | | о | о | о |
| 29 | Виклик швидкої допомоги, користування аптечкою першої допомоги | о | о | о | о | о |
| | Послуги харчування | | | | | |
| 30 | Надавання сніданків | | | о | о | о |
| 31 | Робота принаймні одного бару цілодобово | | | | о | о |
| 32 | Обслуговування в номері | | | | | |
| | 1) із 7.00 до 24.00 год | | | о | | |
| | 2) цілодобово | | | | о | о |

Примітка :

¹ ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів», с. 9–10.

Таблиця И.5 – Площі номерів готелів різних типів. Вимоги до різних типів номерів готелів (рекомендовані)

| Категорія готелів | Назва номерів | Типи номерів | | | % номерів кожного типу | Типи санвузлів ¹⁾ | |
|-------------------|-----------------------------------------|------------------|-----------------|------------------------------------------|------------------------|------------------------------|------------|
| | | кількість кімнат | кількість місць | житлова площа, м ² , не менше | | основний | додатковий |
| ***** | Президентський апартамент ²⁾ | 3 та більше | 1(2) | 30 | Не більше 5 | А | Г |
| | Апартамент ²⁾ | 2 та більше | 2 | 45 | | Б | Г |
| | Дуплекс, люкс ²⁾ | 2 та більше | 2 | 35 | | Б | Г |
| | Напівлюкс, студіо | 1 | 2 | 25 | Не більше 35 | В | – |
| | Номер I категорії | 1 | 1(2) | 14 | Не менше 50 | В | – |
| | Номер I категорії | 1 | 2 | 16 | | В | – |
| **** | Апартамент ²⁾ | 2 та більше | 1(2) | 50 | Не більше 5 | Б | Г |
| | Дуплекс, люкс ²⁾ | 2 та більше | 2 | 35 | | В | Г |
| | Напівлюкс, студіо | 1 | 1 | 16 | | В | – |
| | Номер I категорії | 1 | 1 | 10 | Не менше 20 | В | – |
| | Номер I категорії | 1 | 2 | 15 | Не менше 60 | В | – |
| *** | Апартамент ²⁾ | 2 та більше | 1(2) | 40 | Не більше 5 | Б | Г |
| | Дуплекс, люкс ²⁾ | 2 та більше | 1(2) | 30 | | В | Г |
| | Номер I категорії | 1 | 1 | 10 | Не менше 20 | В | – |
| | Номер I категорії | 1 | 2 | 14 | Не менше 70 | В | – |
| ** | Люкс ²⁾ | 2 та більше | 1(2) | 30 | Не більше 5 | В | Г |
| | Номер I категорії | 1 | 1(2) | 9(12) | | В | – |
| | Номер II категорії | 1 | 2 | 12 | Не менше 25 | Г | – |
| | Номер III категорії | 1 | 3 | 16 | Не менше 50 | Г | – |
| * | Люкс ²⁾ | 2 та більше | 1(2) | 30 | Не більше 3 | В | Г |
| | Номер I категорії | 1 | 1(2) | 8 | Не більше 7 | В | – |
| | Номер II категорії | 1 | 2 | 12 | Не менше 20 | Г | – |
| | Номер III категорії | 1 | 3 | 14 | Не менше 60 | Г | – |

Примітки:

¹⁾Види санвузлів та їх обладнання:

А. Унітаз, умивальник, біде, ванна або джакузі, душ, сушильник рушника, тепла підлога, фен, телефон, площею не менше 7,5 м².

Б. Унітаз, умивальник, ванна, душ, сушильник рушника, площею не менше 6,5 м².

В. Унітаз, умивальник, ванна або душ, сушильник рушника, площею не менше 3 м².

Г. Унітаз, умивальник, площею не менше 2,2 м².

²⁾ Із вітальню не менше 16 м². Поповерхові загальні санвузли на житлових поверхах, а також санвузли у громадських зонах готелів і мотелів слід проектувати за розрахунком на кожні 100 місць не менше: для чоловіків – один унітаз, один пісуар, для жінок – два унітази.

Таблиця И.6 – Площі приміщень приймально-вестибюльної групи (рекомендовані)

| Приміщення | Місткість, місць | Площа приміщень, м ² , не менше, і залежно від категорії готелю | | | | | Примітки |
|------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----|-----|------|-------|---------------------------------------------|
| | | * | ** | *** | **** | ***** | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. Вестибюль | 50 | 36 | 45 | 50 | 60 | 70 | |
| | 100 | 70 | 90 | 90 | 100 | 120 | |
| | 300 | 150 | 210 | 210 | 300 | 330 | |
| | 500 | – | 300 | 300 | 350 | 400 | |
| | 800 | – | – | 400 | 480 | 560 | |
| | 1000 | – | – | – | 600 | – | |
| 2. Бюро прийому та реєстрації | 50 | 6 | 8 | 10 | 10 | 12 | При вестибюлі |
| | 100 | 8 | 10 | 12 | 12 | 14 | |
| | 300 | 10 | 10 | 12 | 12 | 14 | |
| | 500 | – | 12 | 12 | 14 | 16 | |
| | 800 | – | – | 12 | 12 | 16 | |
| | 1000 | – | – | – | 14 | – | |
| 3. Бюро бронювання | 50 | – | – | – | 8 | 8 | При вестибюлі |
| | 100 | – | – | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | 8 | 8 | 10 | 10 | 10 | |
| | 500 | – | 8 | 10 | 10 | 10 | |
| | 800 | – | – | 10 | 10 | 10 | |
| | 1000 | – | – | – | 10 | – | |
| 4. Пункт оперативного та факсимільного зв'язку | 50 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | При бюро бронюванні або прийомі |
| | 100 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | |
| | 300 | 6 | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| | 500 | – | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 800 | – | – | 8 | 10 | 10 | |
| | 1000 | – | – | – | 10 | – | |
| 5. Кімнати чергового персоналу | 50 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 1–2 кімнати |
| | 100 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 500 | – | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 800 | – | – | 14 | 14 | 16 | |
| | 1000 | – | – | – | 16 | – | |
| 6. Службовий санітарно-технічний блок | 50 | 3 | 3 | 6 | 6 | | Санвузол, душові, кімната особистої гігієни |
| | 100 | 3 | 3 | 6 | 10 | 10 | |
| | 300 | 6 | 6 | 10 | 10 | 10 | |
| | 500 | – | 6 | 10 | 14 | 14 | |
| | 800 | – | – | 14 | 14 | 14 | |
| | 1000 | – | – | – | 14 | – | |
| 7. Кімната чергового адміністратора | 50 | – | – | – | 12 | 16 | |
| | 100 | 8 | 8 | 8 | 12 | 16 | |
| | 300 | 8 | 8 | 8 | 12 | 16 | |
| | 500 | – | 8 | 8 | 12 | 20 | |
| | 800 | – | – | 12 | 16 | 20 | |
| | 1000 | – | – | – | 16 | – | |

Продовження табл. И.6

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-------------------------------------------------------|------|----|-----|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8. Сейфова | 50 | – | – | – | – | – | При кімнатах чергового персоналу або відділеннях банків |
| | 100 | – | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| | 300 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 500 | – | 8 | 8 | 8 | 12 | |
| | 800 | – | – | 8 | 8 | 12 | |
| | 1000 | – | – | – | 8 | – | |
| 9. Швейцарська і приміщення носильників | 50 | – | – | – | – | – | Поблизу головного входу |
| | 100 | – | 6 | 6 | 8 | 8 | |
| | 300 | – | 6 | 6 | 8 | 10 | |
| | 500 | – | 6 | 8 | 10 | 12 | |
| | 800 | – | – | 8 | 10 | 12 | |
| | 1000 | – | – | – | 10 | – | |
| 10. Камера схову | 50 | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 100 | 8 | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| | 300 | 10 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| | 500 | – | 16 | 16 | 16 | 16 | |
| | 800 | – | – | 16 | 16 | 20 | |
| | 1000 | – | – | – | 20 | – | |
| 11. Приміщення охорони | 50 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8x2 | Допускається об'єднання декількох кімнат |
| | 100 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8x2 | |
| | 300 | 8 | 8x2 | 8x2 | 8x2 | 8x3 | |
| | 500 | – | 8x2 | 8x2 | 8x2 | 8x3 | |
| | 800 | – | – | 8x3 | 8x3 | 8x4 | |
| | 1000 | – | – | – | 8x3 | – | |
| 12. Приміщення посылних | 50 | – | – | 8 | 8 | 8 | |
| | 100 | – | 8 | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | – | 8 | 8 | 8 | 12 | |
| | 500 | – | 8 | 8 | 12 | 12 | |
| | 800 | – | – | 12 | 12 | 16 | |
| | 1000 | – | – | – | 12 | – | |
| 13. Відділення зв'язку | 50 | – | – | – | 12 | 12 | |
| | 100 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | |
| | 300 | 12 | 12 | 12 | 12 | 24 | |
| | 500 | – | 12 | 12 | 24 | 30 | |
| | 800 | – | – | 24 | 30 | 42 | |
| | 1000 | – | – | – | 42 | – | |
| 14. Телефонний переговорний пункт міжміського зв'язку | 50 | – | 4 | 4 | 8 | 8 | Допускається встановлення телефонів-автоматів. У готелях категорій **** і ***** передбачається супутниковий зв'язок |
| | 100 | 4 | 4 | 8 | 8 | 8 | |
| | 300 | 8 | 8 | 8 | 12 | 12 | |
| | 500 | – | 8 | 12 | 12 | 16 | |
| | 800 | – | – | 12 | 16 | 16 | |
| | 1000 | – | – | – | 16 | – | |

Продовження табл. И.6

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|------------------------------------------------------------------------------|
| 15. Відділення банків, пункт обміну валюти | 500–1000 | | | | | | Допускається розміщення в бюро обслуговування з відповідним скороченням площ |
| 16. Бюро обслуговування (уключаючи кабінет завідуючого, операційний зал, кімнату перекладів) | 50–100 | | | | | | Допускається суміщення з бізнес-центром |
| 17. Гардероб | 500–1000 | | | | | | Із розрахунку обслуговування до 10% проживаючих і гостей |
| 18. Приміщення порт'є | 50–1000 | | | | | | У разі застосування системи «Порт'є» |
| 19. Багажний вестибюль | 100–1000 | За завданням на проектування з розрахунку 0,1 м ² на одного гостя з обсягу організованого потоку, але не менше 12 м ² | | | | | Рекомендується для забезпечення обслуговування організованих потоків |
| 20. Приміщення для багажних візків | 100–1000 | Із розрахунку 3 м ² на 100 проживаючих у готелі, але не менше 3 м ² | | | | | За відсутності багажного вестибюля і підносиць багажу |
| 21. Комора прибирального інвентарю | 50–1000 | Із розрахунку 3 м ² на 100 м ² вестибюля, але не менше 3 м ² | | | | | Обладнати раковиною і трапом |
| 22. Медпункт | 50 | – | – | – | – | 14 | |
| | 100 | – | 14 | 14 | 14 | 26 | |
| | 300 | – | 14 | 14 | 26 | 26 | |
| | 500 | – | 14 | 26 | 26 | 42 | |
| | 800 | – | – | 26 | 36 | 42 | |
| | 1000 | – | – | – | 36 | – | |
| 23. Санвузол (роздільний для жінок і чоловіків) з умивальниками в шлюзах | | За розрахунком на кожні 100 місць не менше: для жінок – два унітази, для чоловіків – один унітаз, один пісуар | | | | | |

Таблиця И. 7– Рекомендований склад і розрахункова кількість відвідувачів функціональних груп клубного комплексу ДБНВ.2.2-16-2005

| Найменування приміщень | Кількість відвідувачів, ¹⁾ осіб | | | | | |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------|----------------------------|------------------------|--------------------------|---------------|
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Загальна місткість клубної частини | 75 | 150(175) ²⁾ | 300 (350) ²⁾ | 600(675) ²⁾ | 900 (1000) ²⁾ | 1200 |
| Група приміщень для відпочинку та розваг | | | | | | |
| Загальна місткість групи у тому числі: | 25 | 50 | 100 | 200 | 300 | 400 |
| вітальня | 15 | 20 | 30 | 30 | 40 | 50 (20+30) |
| відеобар (буфет) | 10 | 10 | 20 | 20 | 30 | – |
| відеокафе | – | – | – | – | – | 50 |
| танцзал (дискотека) | – | – | – | 100 | 160 | 200 |
| зали ігрових автоматів та атракціонів | – | 10 | 20 | 20 | 25 | 30 |
| Вітальня-ігрова настільних або комп'ютерних ігор | – | 6 | 10 | 10 | 20 | 25 |
| більярдна | – | 4 | 10 | 10 | 15 | 20 |
| дитяча ігрова | – | – | 10 | 10 | 15 | 25 |
| Лекційно-інформаційна група приміщень | | | | | | |
| Загальна місткість групи у тому числі: | 25 | 50 | 100 | 200 | 300 | 400 |
| відеокомплекс (відеозал, відеокабіни, відеотека) | 10 | 25 | 30 | 30 | 30 | 50 |

| Найменування приміщень | Кількість відвідувачів, ¹⁾ осіб | | | | | |
|------------------------|--------------------------------------------|---|---|----|-----|-----|
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | | | | | | |
| аудиторія (кінозал) | – | – | – | 60 | 110 | 150 |

Продовження табл. И.7

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|
| зал святкувань та обрядів | – | – | 40 | 40 | 50 | 50 |
| виставковий зал (музей) | – | – | – | 30 | 50 | 90 |
| навчальний кабінет (бізнес-клас) | 15 | 20 | 20 | 30 | 30 | 30 |
| бібліотека, тис. од. зберігання місць у читальному залі | – | $\frac{2}{5}$ | $\frac{3}{10}$ | $\frac{6}{10}$ | $\frac{25}{30}$ | $\frac{25}{30}$ |
| Гуртково-студійна група приміщень | | | | | | |
| Загальна місткість групи: в тому числі: | 25 | 50 | 100 | 200 | 300 | 400 |
| гуртки універсального призначення | 25 | 30 | 10 | 10 | 20 | 30 |
| за інтересами | – | 20 | 10 | 30 | 30 | 50 |
| сценічна студія (хорові, театральні-драматичні, оркестрові, музично-виконавські, хореографічні та циркові гуртки) | – | – | 40 | 90 | 130 | 150 |
| технічна студія (технічні та ін.) | – | – | 10 | 30 | 40 | 60 |
| художня студія (образотворчого мистецтва, художніх промислів та ремесел, національних традицій та етнографії) | – | – | 30 | 40 | 60 | 80 |

Продовження табл. И.7

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|----|----|-------|----|
| кінофотостудія | – | – | – | – | 20 | 30 |
| Група фізкультурно–оздоровчих приміщень | | | | | | |
| Загальна місткість групи є тому числі: | – | 25 | 50 | 75 | 100 | – |
| зал для групових занять загальнофізичною підготовкою (уключаючи ігри з м'ячем) | – | – | 25 | 25 | 25 | – |
| зал для занять ритмічною або оздоровчою гімнастикою | – | 15 | 15 | 25 | 25+15 | – |
| ігрова настільного тенісу | – | 4 | 4 | 4 | 8 | – |
| зал боротьби | – | – | – | 15 | 15 | – |
| тренажерна кімната | – | 6 | 6 | 6 | 12 | – |
| Примітки: | | | | | | |
| 1) Допускається перерозподіляти місткість приміщень у межах кожної групи. | | | | | | |
| 2) У дужках наведено місткість клубного комплексу разом із групою фізкультурно-оздоровчих приміщень. | | | | | | |

Таблиця И.8 – Склад і площі основних та допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення (рекомендовані)

| Приміщення | Площа, м ² , не менше, для місткості готелю, місць | | | | | |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|------|----------------|------------------|-----------------|------------------|
| | 50 | 100 | 300 | 500 | 800 | 1000 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. Спортивний зал | – | – | 108 (9 x12) | 216 (12 x 18) | 432 (18x 24) | 648 (18 x 36) |
| 2. Приміщення при спортзалі: | | | | | | |
| а) снарядна | – | – | 12 | 18 | 30 | 36 |
| б) кімната інструктора | – | – | 8 | 8 | 12 | 8+12 |
| в) роздільні роздягальні з душовими та санвузлами | – | – | 18x2 | 24x2 | 30x2 | 36x2 |
| г) кімната медсестри | – | – | 8 | 12 | 12 | 16 |
| д) господарська комора | – | – | 4 | 4 | 6 | 8 |
| 3. Зал тренажерів | 36 | 42 | 64 | 72 | – | – |
| 4. Приміщення при залі тренажерів | | | | | | |
| а) зберігання і ремонт тренажерів | 8 | 10 | 12 | 16 | – | – |
| б) кімната інструктора | 8 | 8 | 8 | 8 | – | – |
| в) роздільні роздягальні з душовими та санвузлами | 12x2 | 16x2 | 18x2 | 24x2 | – | – |
| г) господарська комора | 4 | 4 | 6 | 8 | – | – |

Продовження табл. И.8

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----|------|------|-------|------|
| 5. Плавальний басейн (ванна) | – | – | 17x8 | 25x9 | 25x12 | 25x9 |
| 6. Приміщення при басейні: | За розрахунком | | | | | |
| а) технічні приміщення | | | | | | |
| б) роздільні роздягальні з душовими та санвузлами | – | – | 20x2 | 30x2 | 40x2 | 50x2 |
| в) кімната відпочинку | – | – | 8 | 12 | 12 | 12 |
| г) кімната медсестри | – | – | 12 | 12 | 12 | 12x2 |
| д) комора водного інвентарю | – | – | 4 | 6 | 8 | 8 |
| е) господарська комора | – | – | 4 | 6 | 6 | 8 |
| 7. Сауна | | | | | | |
| а) без басейну ¹⁾ (у складі роздягальні, душової, парильної, бара, кімнати відпочинку) | – | 20 | 30 | 50 | 80 | 100 |
| б) те саме з басейном | – | – | 70 | 90 | 110 | 130 |
| Примітка. ¹⁾ Допускається замінити або доповнювати російською, східною або іншими видами лазень, склад яких уточнюється завданням на проектування. | | | | | | |

Таблиця И.8 – Склад і площі групи адміністративних приміщень готелів

| Приміщення | Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць | | | | | | Примітки |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|-----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 50 | 100 | 300 | 500 | 800 | 1000 | |
| 1. Кабінет директора | 12 | 12 | 16 | 20 | 24 | 30 | Для категорій **** і ***** допускається збільшення на 20% |
| 2. Кімната відпочинку | – | – | 12 | 12 | 12 | 12 | Для категорій вище *** |
| 3. Санвузол | – | – | – | 3 | 6 | 6 | Для категорій вище ***; 6 м ² – з душовою |
| 4. Приймальня | – | 8 | 12 | 12 | 16 | 20 | |
| 5. Кабінет заступників директора | 12 | 12 | 14 | 16 | 16 | 20 | |
| 6. Кімната головного інженера (техніка) | – | 8 | 12 | 14 | 16 | 20 | За наявності посади |
| 7. Кімната завгоспа | 10 | 12 | 12 | 16 | 16 | 18 | |
| 8. Кімната коменданта | – | – | 8 | 10 | 10 | 12 | За наявності посади |
| 9. Відділ кадрів | – | – | 12 | 16 | 24 | 36 | |
| 10. Архів | 8 | 12 | 16 | 20 | 24 | 30 | |
| 11. Бухгалтерія, у тому числі: | 16 | 22 | 30 | 38 | 44 | 54 | |
| а) кабінет головного бухгалтера | – | – | 8 | 12 | 14 | 16 | |
| б) робочі приміщення | 12 | 16 | 16 | 20 | 24 | 30 | |
| в) каса | 4 | 6 | 6 | 6 | 6 | 8 | |
| 12. Планово–виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі: | | | | | | | |
| а) кабінет начальника | – | – | 8 | 10 | 12 | 14 | |
| б) робочі приміщення | – | 12 | 12 | 16 | 20 | 24 | |
| 13. Відділ праці і зарплати | – | – | 12 | 16 | 20 | 24 | За наявності посади |
| 14. Відділ матеріально–технічного постачання | – | – | 8 | 10 | 12 | 14 | За наявності посади |
| 15. Розмножувальне (машинописне) бюро | – | – | 8 | 8 | 12 | 16 | |
| 16. Кабінети начальників служб експлуатації (головний енергетик, начальник сантехнічної служби, головні спеціалісти з опалення, вентиляції та кондиціонування, начальник будівельної групи та ін.) | – | – | 8 | 8 | 12 | 16 | За наявності посади |
| 17. Клас підвищення кваліфікації персоналу | – | – | – | 36 | 36 | 36 | |
| 18. Зал зборів | – | – | 60 | 80 | 120 | 150 | Допускається проведення загальних зборів у ідальні персоналу й приміщеннях зального комплексу |
| 19. Санвузли з умивальниками в шлюзах | За розрахунком на 50% денної зміни: жіночі – один унітаз на 12 жінок, чоловічі – один унітаз, один пісуар на 18 чоловіків | | | | | | |

Таблиця И.9 – Склад і площі господарсько-виробничих приміщень готелів (рекомендовані)

| Приміщення | Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць | | | | | | Примітки |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----|-----|----------------|-----|------|----------------------------------------------------------------------------------|
| | 50 | 100 | 300 | 500 | 800 | 1000 | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1. Центральний диспетчерський пост, у тому числі: | | | | | | | |
| а) машинний зал | – | – | – | За розрахунком | | | |
| б) операційний зал | – | – | 12 | 18 | 24 | 30 | |
| в) пожежний пост | За розрахунком, але не менше 15 м ² | | | | | | |
| г) ремонтна майстерня | – | – | – | 12 | 12 | 16 | |
| д) приміщення чергової ремонтної зміни | 6 | 8 | 10 | 14 | 18 | 22 | |
| е) диспетчерська ліфтів | – | – | – | – | – | 8 | |
| 2. Комп'ютерний центр | – | – | – | 18 | 24 | 30 | |
| 3. АТС | За технічними умовами оператора комунікаційної мережі | | | | | | |
| 4. Вузол зв'язку, у тому числі: | 12 | 14 | 72 | 80 | 110 | 134 | |
| а) радіовузол | 6 | 8 | 8 | 8 | 8 | 16 | |
| б) телестудія | – | – | 30 | 30 | 42 | 42 | Категорії *** і вище |
| в) ремонтна майстерня | 6 | 6 | 12 | 16 | 20 | 24 | |
| г) склад техніки | – | – | 6 | 6 | 12 | 12 | |
| д) кімната персоналу | – | – | 8 | 8 | 12 | 12 | |
| е) служба часофікації | – | – | – | – | – | 8 | |
| ж) служба відеопроєкції | – | – | 8 | 12 | 16 | 16 | За наявності систем |
| 5. Центральна білизняна, у тому числі: | | | | | | | У готелях категорій ** і вище слід збільшувати пропорційно частоті зміни білизни |
| а) відділення чистої білизни | 12 | 16 | 20 | 24 | 30 | 42 | |
| б) відділення брудної білизни | 6 | 8 | 12 | 16 | 20 | 30 | |
| в) приміщення розбирання брудної білизни | 6 | 8 | 8 | 12 | 12 | 12 | При відділенні брудної білизни |
| г) майстерня лагодження білизни | 4 | 4 | 6 | 6 | 8 | 12 | |
| д) кабінет завідуючого білизняним господарством | – | – | – | 8 | 10 | 12 | |
| е) розвантажувальний майданчик | – | – | 6 | 6 | 6 | 8 | За відсутності пральні постільної білизни в готелі |
| 6. Служба дезінфекції | – | – | 6 | 5 | 6 | 8 | |
| 7. Служба прибирання території (двірницька), у тому числі: | | | | | | | |
| а) побутові приміщення | 6 | 6 | 8 | 12 | 12 | 16 | |
| б) склад прибирального інвентарю | – | 4 | 4 | 6 | 8 | 10 | |
| в) склад видаткових засобів | – | 4 | 6 | 8 | 10 | 12 | |
| г) склад садового інвентарю й прибиральної техніки | За розрахунком | | | | | | За наявності озеленення й дорожньо-паркової зони |

Продовження табл. И.9

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|----|-----|-----|-----|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 8.Майстерні, у тому числі: | 40 | 60 | 106 | 140 | 156 | 212 | |
| а) електротехнічна | 8 | 8 | 12 | 16 | 24 | 30 | |
| б) сантехнічна | – | 8 | 12 | 16 | 24 | 30 | |
| в) слюсарна | 8 | 8 | 12 | 16 | 30 | 42 | |
| г) КВП і А | – | 8 | 12 | 16 | 30 | 42 | |
| д) торговельного й технологічного обладнання | – | – | 12 | 24 | 36 | 48 | |
| є) столярна | 16 | 16 | 30 | 36 | 42 | 48 | |
| ж) малярна | 8 | 12 | 16 | 16 | 24 | 30 | |
| к) кімната художника | – | – | – | 10 | 14 | 18 | |
| 9. Складські приміщення, у тому числі: | | | | | | | У готелях категорій **** і ***** слід збільшувати пропорційно частоті зміни білизни |
| а) резервний склад білизни | 6 | 8 | 12 | 16 | 20 | 30 | |
| б) склад драпірувань | – | 6 | 8 | 10 | 12 | 16 | |
| в) матеріально-технічні склади | 20 | 30 | 40 | 50 | 70 | 90 | |
| г) склад видаткових матеріалів | 12 | 16 | 20 | 24 | 30 | 40 | |
| д) склад меблів | 20 | 30 | 50 | 70 | 90 | 110 | |
| е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку тощо) | За розрахунком | | | | | | Розміщують, як правило, поблизу ремонтних майстерень |
| ж) склад лакофарбових матеріалів | Розраховується на зберігання не більше 50 кг | | | | | | Зі здійсненням необхідних протипожежних заходів |
| з) склад пиломатеріалів | 16 | 20 | 24 | 30 | 40 | 60 | |
| 10. Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові | За розрахунком | | | | | | Згідно зі СНиП 2.09.04 |
| 11. Пральня | За розрахунком | | | | | | Згідно з ДБН В.2.2-11 |
| 12. Господарські | 1–2 на поверх із розрахунку 3 м ² | | | | | | |

Таблиця И.10 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу ресторан

| № п/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | | | | |
|-------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------|---------|---------|-----------|
| | | | 24–50 | 51–80 | 81–100 | 101–150 | 151–200 | понад 200 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | М600 | М700 | серії М800–М900 | | | | |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко 1 | – | – | – | 10 | 10 | 10 |
| 1.2 | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко 1 | 4 | 6 | 6 | 10 | 10 | 10 |
| 1.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко 1 | 4 | 6 | 6 | 10 | 10 | 12 |
| 1.4 | Фритюрниці | л | 4 | 6 | 6 | 8 | 10 | 12 |
| 1.5 | Сковороди (жаровні) | л | 21 | 21 | 33 | 33 | 33 | 33 |
| 1.6 | Сковороди перекидні | л | – | – | 44 | 44 | 63 | 63 |
| 1.7 | Плити конфоркові (поверхня різна) | кв. м площа для смаження | 0,36 | 0,36 | 0,72 | 0,72 | 1,44 | 1,44 |
| 1.8 | Плити безпосереднього смаження | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 0,59 | 0,7 |
| 1.9 | Плити (жаровні)-гриль | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 0,59 | 0,7 |
| 1.10 | Гриль прижимний | шт. | – | – | – | 1 | 1 | 1 |
| 1.11 | Гриль ротаційний (планетарний) | кільк. шпажок | – | – | 4 | 4 | 4 | 6 |
| 1.12 | Котли | л | – | – | – | 40 | 60 | 100 |
| 1.13 | Кип'ятильники | л/год | 25 | 50 | 50 | 100 | 100 | 100 |
| 1.14 | Шафи для смаження | деко 2 | 4 | 6 | 6 | 10 | 10 | 12 |
| 1.15 | Пекарські (кондитерська) шафи | деко 2 | 4 | 6 | 6 | 10 | 10 | 12 |
| 2 | Роздавальне й барне | | | | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 30 | 30 | 30 |
| 2.2 | Тостер | шт. | – | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандер* | шт. | – | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти водяні | деко 1 | 2 | 2 | 4 | 4 | 6 | 8 |
| 2.5 | Марміти сухі | л | 1 | 1 | 1 | 1,5 | 1,5 | 2 |
| 2.6 | Термостати | л | – | 10 | 10 | 20 | 20 | 40 |
| 2.7 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки*** | компл. | (1) | 1 | 1 | 1 | 1–2 | 1–3 |
| 2.8 | Комплект «шведський стіл»**** | компл. | – | – | 1 | 1 | 1 | 1 |

Продовження табл. И.10

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|---------------------------------------------------------|--------------------------|-----|--------|--------|--------|-----|------|
| 2.9 | Пристрої підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 | 50 | 80 | 100 | 160 |
| 2.10 | Каво(чає)варка | блок | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 | 3-5 |
| 2.11 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2-5 |
| 2.12 | Соковижималки | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 |
| 2.13 | Блендери** | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.14 | Соковижималки оранж-фреш | шт. | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 2.15 | Міксери | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 2.16 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 | 10 | 25 | 25 | 40 |
| 2.17 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 6 | 12 | 12 | 18 | 18 |
| 2.18 | Ларі морозильні | л | 200 | 200 | 200 | 370 | 400 | 440 |
| 2.19 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | - | - | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 2.20 | Візки офіціантські | шт. | - | 1 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 2.21 | Візки для посуду | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 3 | Холодильне (технологічне) | | | | | | | |
| 3.1 | Камери середньотемпературні | кв. м | 4 | 8 | 12 | 16 | 20 | 24 |
| 3.2 | Камери низькотемпературні | кв. м | - | 4 | 4 | 8 | 8 | 12 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | куб. л 600 | 2 | 2 | 2 | - | - | - |
| 3.4 | Шафи низькотемпературні | куб. л | - | 600 3) | 600 3) | 600 3) | 700 | 1200 |
| 3.5 | Ларі морозильні | куб. л | 200 | 200 3) | 200 3) | 370 3) | 400 | 440 |
| 3.6 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 140 | 140 | 270 | 540 | 680 | 1080 |
| 3.7 | Льодогенератор | кг/добу | - | - | - | 25 | 25 | 25 |
| 4 | Механічне | | | | | | | |
| 4.1 | Машини очищення овочів | ємність завантаження, кг | 4 | 8 | 15 | 15 | 30 | 30 |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год | 50 | 50 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| 4.3 | Кутер м'ясний | шт. | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 4.4 | Кутер кухонний | шт. | - | - | - | 1 | 1 | 1 |
| 4.5 | Овочерізка | кг/год | 50 | 50 | 50 | 200 | 200 | 200 |
| 4.6 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | - | - | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 4.7 | Машини нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |

Продовження табл. И.10

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|------|--------------------------------------------------------|---------|-----|-----|-----|------|-------|-----------|
| 4.8 | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | 5 | 5 | 5 | 10 | 20 | 20 |
| 4.9 | Машини тістомісильні | л | – | – | – | 20 | 45–65 | 45–65 |
| 4.10 | Машини тісторозкатувальні | шт. | – | – | – | – | – | 1 |
| 4.11 | Хліборізки | компл. | – | – | – | 1 | 1 | 1 |
| 4.12 | Спеціалізоване механічне | компл. | – | – | – | 1 | 1 | 1 |
| 5 | Мийне | | | | | | | |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год | – | – | 400 | 540 | 1000 | 1000 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год | 400 | 540 | 540 | 1000 | 1200 | 1500–1200 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 9 | 9 | 11 | 11 | 13 | 13 |
| 5.4 | Столи з мийними ваннами | шт. | – | – | 1 | 1 | 2 | 3 |
| 5.5 | Утилізатори харчових відходів | кг/год | 25 | 25 | 50 | 80 | 150 | 300 |
| 6 | Ваговимірювальне й підйомно-транспортне (технологічне) | | | | | | | |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 200 | 200 | 200 | 400 | 400 | 500 |
| 6.2 | Ваги настільні електронні 5) | шт. | 1 | 2 | 3 | 4 | 4 | 6 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 |
| 6.4 | Стелажі пересувні | шт. | – | – | – | 2 | 2 | 2 |

Таблиця И.11 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу ресторан-бар

| № п/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | | |
|-------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|--------|---------|
| | | | 24–50 | 51–80 | 81–100 | 101–150 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | серії М600-М700 | серія М800 | | | |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко 1 | – | – | – | 10 |
| 1.2 | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко 1 | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 1.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко 1 | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 1.4 | Фритюрниці | л | 4 | 6 | 6 | 8 |
| 1.5 | Сковороди (жаровні) | л | 21 | 21 | 33 | 33 |
| 1.6 | Сковороди перекидні | л | – | – | 44 | 44 |
| 1.7 | Плити конфоркові (поверхня різна) | кв. м площа для смаження | 0,36 | 0,36 | 0,72 | 0,72 |
| 1.8 | Плити безпосереднього смаження | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 |
| 1.9 | Плити (жаровні)–гриль | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 |
| 1.10 | Гриль прижимний | шт. | – | – | – | 1 |
| 1.11 | Гриль ротаційний (планетарний) | кільк. шпажок | – | – | 4 | 4 |
| 1.12 | Котли | л | – | – | – | 40 |
| 1.13 | Кип'ятильники | л/год | 25 | 50 | 50 | 100 |
| 1.14 | Шафи для смаження | деко 2 | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 1.15 | Пекарські (кондитерські) шафи | деко 2 | 4 | 6 | 6 | 10 |
| 2 | Роздавальне та барне 4 | | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 30 |
| 2.2 | Гостер | шт. | – | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандер* | шт. | – | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти водяні | деко 1 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 2.5 | Марміти сухі | л | 1 | 1 | 1 | 1,5 |
| 2.6 | Термостати | л | – | 10 | 10 | 20 |
| 2.7 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки*** | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.8 | Комплект «шведський стіл»**** | компл. | – | – | 1 | 1 |
| 2.9 | Пристрої підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 | 50 | 80 |
| 2.10 | Каво(чає)варка | блок | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 2.11 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.12 | Соковижималки | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.13 | Блендери** | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.14 | Соковижималки оранж–фреш | шт. | – | – | – | 1 |
| 2.15 | Міксери | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.16 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 | 10 | 25 |
| 2.17 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | довжина, м | – | 1 | 1,2 | 2–2,4 |

Продовження табл. И.11

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------------------------------------|--------------------------|-----|--------|--------|--------|
| 2.18 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 6 | 12 | 12 |
| 2.19 | Ларі морозильні | л | 200 | 200 | 200 | 370 |
| 2.20 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | – | 2 | 2 | 3 |
| 2.21 | Візки офіціантські | шт. | – | 1 | 2 | 2 |
| 2.22 | Візки для посуду | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 3 | Холодильне (технологічне) | | | | | |
| 3.1 | Камери середньотемпературні | кв. м | 4 | 8 | 12 | 16 |
| 3.2 | Камери низькотемпературні | кв. м | – | 4 | 4 | 8 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | куб. л 600 | 2 | 2 | 2 | – |
| 3.4 | Шафи низькотемпературні | куб. л | – | 600 3) | 600 3) | 600 3) |
| 3.5 | Ларі морозильні | куб. л | 200 | 200 3) | 200 3) | 370 3) |
| 3.6 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 140 | 140 | 270 | 540 |
| 3.7 | Льодогенератор | кг/добу | – | – | – | 25 |
| 4 | Механічне | | | | | |
| 4.1 | Машини очищення овочів | ємність завантаження, кг | 4 | 8 | 15 | 15 |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год | 50 | 50 | 150 | 150 |
| 4.3 | Кутер м'ясний | шт. | – | – | – | 1 |
| 4.4 | Кутер кухонний | шт. | – | – | – | 1 |
| 4.5 | Овочерізка | кг/год | 50 | 50 | 50 | 200 |
| 4.6 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | – | – | 1 | 1 |
| 4.7 | Машини нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.8 | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | 5 | 5 | 5 | 10 |
| 4.9 | Машини тістомісильні | л | – | – | – | 20 |
| 4.10 | Машини тісторозкатувальні | шт. | – | – | – | – |
| 4.11 | Хліборізки | компл. | – | – | – | 1 |
| 4.12 | Спеціалізоване механічне | компл. | – | – | – | 1 |
| 5 | Мийне | | | | | |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год | – | – | 400 | 540 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год | 400 | 540 | 540 | 1000 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 9 | 9 | 11 | 11 |
| 5.4 | Столи з мийними ваннами | шт. | – | – | 1 | 1 |
| 5.5 | Утилізатори харчових відходів | кг/год | 25 | 25 | 50 | 80 |
| 6 | Ваговимірювальне й підйомно-транспортне (технологічне) | | | | | |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 200 | 200 | 200 | 400 |
| 6.2 | Ваги настільні електронні 5 | шт. | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 6.4 | Стелажі пересувні | шт. | – | – | – | 2 |

Таблиця И. 12 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу ресторан швидкого обслуговування (фаст-фуд)

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | | |
|-------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|---------|---------|
| | | | 50–80 | 81–100 | 101–150 | 151–200 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | серія М700 | серія М800 | серія М900 | | |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко 1 | 4 | 6 | 10 | 10 |
| 1.2 | Фритюрниці | л | 4 | 6 | 8 | 10 |
| 1.3 | Плити конфоркові (поверхня різна) | кв. м площа для смаження | 0,36 | 0,72 | 0,72 | 1,08 |
| 1.4 | Плити безпосереднього смаження | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,42 | 0,64 |
| 1.5 | Плити (жаровні)–гриль | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,42 | 0,64 |
| 1.6 | Гриль прижимний | шт. | 1 | 2 | 2 | 3 |
| 1.7 | Гриль ротаційний (планетарний) | кільк. шпажок | – | 4 | 4 | 4 |
| 1.8 | Кип'ятильники | л/год | 25 | 25 | 50 | 50 |
| 1.9 | Макароноварки | л | 25 | 50 | 50 | 100 |
| 2 | Роздавальне і барне 4 | | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.3 | Саламандер* | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти сухі | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.5 | Термостати | л | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 2.6 | Теплові шафи | деко 1 | 4 | 6 | 10 | 12 |
| 2.7 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки*** | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.8 | Лінії роздавальні (комплект)**** | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.9 | Пристрої підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 | 50 | 100 |
| 2.10 | Каво(чає)варка | блок | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 2.11 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.12 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 | 20 | 20 |
| 2.13 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | довжина, м | 1 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| 2.14 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 10 | 12 | 16 |
| 2.15 | Ларі морозильні | л | 200 | 200 | 200 | 200 |

Продовження табл. И.12

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|------|---------------------------------------------------------|--------|------|------|-----|-----|
| 2.16 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.17 | Ваги настільні електронні | шт. | 2 | 2 | 3 | 4 |
| 3 | Холодильне (технологічне) | | | | | |
| 3.1 | Камери середньотемпературні | куб. м | – | – | 6 | 8 |
| 3.2 | Камери низькотемпературні | куб. м | – | – | 6 | 8 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | л | 1400 | 1800 | – | – |
| 3.4 | Шафи низькотемпературні | л | 400 | 400 | – | – |
| 3.5 | Ларі морозильні | л | 200 | 200 | 300 | 400 |
| 3.6 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 140 | 140 | 180 | 200 |
| 4 | Механічне | | | | | |
| 4.1 | Машини нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5 | Мийне | – | 1 | 2 | 2 | |
| 5.1 | Столи з мийними ваннами | шт. | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 5.2 | Ванни мийні | шт. | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 5.3 | Утилізатори харчових відходів | кг/год | 25 | 25 | 25 | 25 |
| 6 | Ваговимірювальне та підйомно-транспортне (технологічне) | | | | | |
| 6.1 | Ваги настільні | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 6.2 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |

Таблиця И.13 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу кафетерій (ресторан самообслуговування)

| № з/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | | |
|-------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|------------|---------|---------|
| | | | 50–80 | 81–100 | 101–150 | 151–200 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | серія М700 | серія М800 | серія М900 | | |
| 1.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко 1 | 4 | 6 | 10 | 10 |
| 1.2 | Фритюрниці | л | 4 | 6 | 8 | 10 |
| 1.3 | Плити конфоркові (поверхня різна) | кв. м площа для смаження | 0,36 | 0,72 | 0,72 | 1,08 |
| 1.4 | Плити безпосереднього смаження | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,42 | 0,64 |
| 1.5 | Плити (жаровні)–гриль | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,42 | 0,64 |
| 1.8 | Кип'ятильники | л/год. | 25 | 25 | 50 | 50 |
| 2 | Роздавально-барне | | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 20 |
| 2.2 | Гостер | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.3 | Саламандер* | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Марміти сухі | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.5 | Термостати | л | 5 | 10 | 10 | 15 |
| 2.6 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки*** | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.7 | Комплект «шведський стіл»**** | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.8 | Пристрої підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 | 50 | 100 |
| 2.9 | Каво(чає)варка | блок | 2 | 2 | 4 | 4 |
| 2.10 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.11 | Соковижималки | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.12 | Блендери** | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.13 | Міксери | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.14 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 | 20 | 20 |
| 2.15 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | довжина, м | 1 | 1,2 | 1,4 | 1,4 |
| 2.16 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 10 | 12 | 16 |
| 2.17 | Ларі морозильні | л | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 2.18 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.19 | Ваги настільні електронні | шт. | 2 | 2 | 3 | 4 |

Продовження табл. И.13

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|-----|---------------------------------------------------------|--------------------------|------|------|------|------|
| 3 | Холодильне (технологічне) | | | | | |
| 3.1 | Шафи холодильні середньотемпературні | куб. л | 1400 | 1800 | 2000 | 2400 |
| 3.2 | Шафи низькотемпературні | л | 400 | 400 | 500 | 600 |
| 3.3 | Ларі морозильні | л | 200 | 200 | 300 | 400 |
| 3.4 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 140 | 140 | 180 | 200 |
| 4 | Механічне | | | | | |
| 4.1 | Машини очищення овочів | ємність завантаження, кг | 4 | 4 | 6 | 8 |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 4.3 | Овочерізка | кг/год | 50 | 50 | 50 | 50 |
| 4.4 | Машини нарізання гастрономії (слайсер) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.5 | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 4.6 | Хліборізка | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.7 | Спеціалізоване механічне | компл. | – | 1 | 1 | 1 |
| 5 | Мийне | | | | | |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год | 400 | 540 | 1080 | 1200 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год | 400 | 540 | 1080 | 1200 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 2 | 3 | 3 | 4 |
| 5.4 | Утилізатори харчових відходів | кг/год | 25 | 25 | 25 | 25 |
| 6 | Ваговимірювальне та підйомно–транспортне (технологічне) | | | | | |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 200 | 200 | 200 | 200 |
| 6.2 | Ваги настільні технологічні | шт. | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 |

Таблиця И.14 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткуванням закладу ресторанного господарства типу «бар»

| № п/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градация за місткістю зали, місць | |
|-------|---------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-------|
| | | | 24–49 | 50–80 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | серії М600–М700 | | |
| 1.1 | Плити конфоркові (поверхня різна) | кв. м площа для смаження | 0,36 | 0,36 |
| 1.2 | Кип'ятильники | л/год | 25 | 25 |
| 2 | Роздавальне і барне | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 |
| 2.2 | Тостер | шт. | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандер* | шт. | 1 | 1 |
| 2.4 | Каво(чає)варка | блок | 2 | 3 |
| 2.5 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 |
| 2.6 | Соковижималки | шт. | 1 | 1 |
| 2.7 | Блендери** | шт. | 1 | 1 |
| 2.8 | Соковижималки оранж-фреш | шт. | 1 | 1 |
| 2.9 | Міксери | шт. | 1 | 1 |
| 2.10 | Льодогенератори | кг/добу | 25 | 25 |
| 2.11 | Вітрини (прилавки) охолоджувальні | довжина, м | 1 | 1,5 |
| 2.12 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 18 | 18 |
| 2.13 | Ларі морозильні | л | 200 | 200 |
| 2.14 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | 2 | 2 |
| 2.15 | Ваги настільні електронні 0,2–2 кг | шт. | 1 | 1 |
| 3 | Холодильне (технологічне) | | | |
| 3.1 | Камери середньотемпературні | кв. м | 4 | 4 |
| 3.2 | Шафи холодильні середньотемпературні | л | 1400 | 1400 |
| 3.3 | Шафи низькотемпературні | л | 400 | 400 |
| 4 | Механічне | | | |
| 4.1 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | – | 1 |
| 4.2 | Машини нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 |
| 4.3 | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | 5 | 5 |
| 4.4 | Спеціалізоване механічне | компл. | 1 | 1 |
| 5 | Мийне | | | |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год | 400 | 400 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год | 540 | 540 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 3 | 3 |
| 5.4 | Столи з мийними ваннами | шт. | 1 | 1 |
| 5.5 | Утилізатори харчових відходів | кг/год | 25 | 25 |
| 6 | Ваговимірювальне (технологічне) | | | |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 100 | 100 |
| 6.2 | Ваги настільні технологічні 2–10 кг | шт. | 1 | 1 |

Таблиця И.15 – Рекомендовані норми технічного оснащення устаткування закладу ресторанного господарства типу кафе

| № п/п | Устаткування: тип, вид, найменування | Показник потужності, продуктивності | Градація за місткістю зали, місць | | | | |
|-------|------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------|--------|---------|---------|
| | | | 24–50 | 51–80 | 81–100 | 101–150 | 151–200 |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | Теплове (електричне або газове) | М600 | М700 | серії М800–М900 | | | |
| 1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко 1 | – | – | – | – | 6 |
| 1.2 | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко 1 | – | – | – | 6 | 6 |
| 1.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко 1 | 4 | 4 | 6 | 8 | 8 |
| 1.4 | Фритюрниці | л | 4 | 4 | 4 | 6 | 10 |
| 1.5 | Плити конфоркові (поверхня різна) | кв. м площа для смаження | 0,36 | 0,36 | 0,72 | 0,72 | 1,44 |
| 1.6 | Плити безпосереднього жаріння | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 0,35 |
| 1.7 | Плити (жаровні)-гриль | кв. м площа для смаження | 0,22 | 0,35 | 0,35 | 0,35 | 0,59 |
| 1.8 | Гриль прижимний | шт. | – | – | – | – | 1 |
| 1.9 | Котли | л | – | – | – | – | 40 |
| 1.10 | Кип'ятильники | л/год | 25 | 25 | 25 | 50 | 50 |
| 2 | Роздавальне та барне | | | | | | |
| 2.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 20 | 20 | 20 | 30 |
| 2.2 | Гостер | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.3 | Саламандер* | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.4 | Термостати | л | – | – | 10 | 10 | 10 |
| 2.5 | Барні (буфетні, коктейльні) стойки*** | компл. | 1 | 1 | 1 | 1–2 | 2–3 |
| 2.6 | Пристрої підігрівання посуду | тарілок | 50 | 50 | 50 | 50 | 80 |
| 2.7 | Каво(чає)варка | блок | 1 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| 2.8 | Кавомолки (млинки кавові) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.9 | Соковижималки | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 2.10 | Блендери** | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.11 | Соковижималки оранж-фреш | шт. | – | – | – | 1 | 1 |
| 2.12 | Міксери | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 2.13 | Льодогенератори | кг/добу | 10 | 10 | 25 | 25 | 40 |
| 2.14 | Охолоджувачі напоїв та соків | л | 6 | 12 | 18 | 18 | 30 |
| 2.15 | Ларі морозильні | л | 200 | 200 | 370 | 370 | 400 |
| 2.16 | Спеціалізоване охолоджувальне устаткування | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 2.17 | Візки для посуду | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 3 | Холодильне (технологічне) | | | | | | |
| 3.1 | Камери холодильні середньотемпературні | кв. м | 4 | 8 | 12 | 16 | 20 |

Продовження табл. И.15

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|-----|---------------------------------------------------------|--------------------------|------|------|------|------|------|
| 3.2 | Камери холодильні низькотемпературні | кв. м | – | – | 4 | 6 | 8 |
| 3.3 | Шафи холодильні середньотемпературні | куб. л | 1200 | 1200 | 1800 | 2400 | 3200 |
| 3.4 | Шафи холодильні низькотемпературні | куб. л | 400 | 400 | 400 | 400 | 600 |
| 3.5 | Ларі морозильні | | 200 | 200 | 370 | 370 | 370 |
| 3.6 | Столи з охолоджувальними шафами | куб. л | – | – | 140 | 270 | 270 |
| 3.7 | Льодогенератор | кг/добу | 10 | 10 | 10 | 25 | 25 |
| 4 | Механічне | | | | | | |
| 4.1 | Машини очищення овочів | ємність завантаження, кг | – | 4 | 4 | 4 | 8 |
| 4.2 | М'ясорубка | кг/год | 50 | 50 | 50 | 50 | 150 |
| 4.3 | Овочерізка | кг/год | 50 | 50 | 50 | 50 | 200 |
| 4.4 | Машини універсальні кухонні та спеціалізовані (приводи) | компл. | – | – | 1 | 1 | 1 |
| 4.5 | Машини нарізання гастрономії (слайсери) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.6 | Машини збивальні (міксери планетарні) | л | 5 | 5 | 10 | 20 | 20 |
| 4.7 | Хліборізки | компл. | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 4.8 | Спеціалізоване механічне | компл. | – | 1 | 1 | 1 | 1 |
| 5 | Мийне | | | | | | |
| 5.1 | Спеціалізовані посудомийні машини | шт./год | 400 | 400 | 540 | 540 | 540 |
| 5.2 | Універсальні посудомийні машини | шт./год | 400 | 540 | 540 | 1000 | 1200 |
| 5.3 | Ванни мийні | шт. | 9 | 9 | 11 | 11 | 11 |
| 5.4 | Столи з мийними ваннами | шт. | – | – | – | 1 | 2 |
| 5.5 | Утилізатори харчових відходів | кг/год | 25 | 25 | 25 | 50 | 50 |
| 6 | Ваговимірювальне і підйомно-транспортне (технологічне) | | | | | | |
| 6.1 | Ваги товарні | кг | 200 | 200 | 200 | 200 | 400 |
| 6.2 | Ваги настільні електронні 5) | шт. | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 |
| 6.3 | Візки вантажні | шт. | 1 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| 6.4 | Стелажі пересувні | шт. | – | – | – | 1 | 2 |

Таблиця И.16 – Номенклатура торговельно-технологічного устаткування, рекомендованого для технічного оснащення закладів (підприємств) ресторанного господарства різних типів

| № п/п | Найменування устаткування | Основний параметр | Коротка технічна характеристика | | Примітка |
|--------|-----------------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------------|--------------|----------|
| | | | продуктивність | габарити, мм | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | Теплове устаткування | – | | | |
| 1.1 | Тип: печі конвекційні (конвектомати) спеціалізовані 1) | | | | |
| 1.1.1 | Печі конвекційні спеціалізовані (конвектомати) | деко 1 | 3 2/3 | 580x549x362 | – |
| 1.1.2 | – – | деко 1 | 4 2/3 | 595x590x570 | – |
| 1.1.3 | – – | деко 1 | 6 2/3 | 835x740x570 | – |
| 1.2 | Тип: печі конвекційні (конвектомати) універсальні | | | | – |
| 1.2.1 | Печі конвекційні універсальні (конвектомати) | деко 1 | 4 1/1 | 820x640x580 | – |
| 1.2.2 | – – | деко | 5 2/3 | 595x580x 670 | – |
| 1.2.3 | – – | деко 1 | 6 1/1 | 940x820x690 | – |
| 1.2.4 | – – | деко 1 | 12 1/1 | 940x830x1165 | – |
| 1.3 | Тип: печі пароконвекційні (пароконвектомати) універсальні | | | | – |
| 1.3.1 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко 1 | 5 2/3 | 625x692 x630 | – |
| 1.3.2 | – – | деко 1 | 5 1/1 | 830x662x630 | – |
| 1.3.3 | Печі пароконвекційні універсальні (пароконвектомати) | деко 1 | 5 3/2 | 940x816x630 | – |
| 1.3.4 | – " – | деко 1 | 7 1/1 | 940x816x816 | – |
| 1.3.5 | – " – | деко 1 | 10 1/1 | 830x662x960 | – |
| 1.3.6 | – " – | деко 1 | 12 1/1 | 940x816x1138 | – |
| 1.4 | Тип: фритюрниці | | – | | |
| 1.4.1 | Фритюрниці | л | 4 | 210x370x250 | – |
| 1.4.2 | – – | л | 2 x 4 | 390x370x250 | – |
| 1.4.3 | – – | л | 6 | 260x320x230 | – |
| 1.4.4 | – – | л | 2 x 6 | 525x320x230 | – |
| 1.4.5 | – – | л | 8 | 260x320x250 | – |
| 1.4.6 | – – | л | 2 x 8 | 525x320x250 | – |
| 1.4.7 | – – | л | 10 | 265x370x355 | – |
| 1.4.8 | – – | л | 2 x 10 | 525x320x330 | – |
| 1.4.9 | – – | л | 15 | 400x750x850 | – |
| 1.4.10 | – – | л | 2 x 12,5 | 600x850x850 | – |
| 1.4.11 | – – | л | 30 | 600x850x850 | – |
| 1.5 | Тип: сковороди (жаровні 2) | | – | | |
| 1.5.1 | Сковороди (жаровні) | л | 21 | 600x800x850 | – |
| 1.5.2 | – – | л | 33 | 800x800x850 | – |
| 1.6 | Тип: сковороди перекидні 2) | | | | – |
| 1.6.1 | Сковороди перекидні | л | 44 | 600x800x850 | – |
| 1.6.2 | Сковороди перекидні | л | 59 | 800x800x850 | – |
| 1.6.3 | – – | л | 85 | 1100x800x850 | – |
| 1.6.4 | – – | л | 93 | 1300x800x850 | – |
| 1.7 | Тип: плити конфоркові | | – | | |
| 1.7.1 | Плити конфоркові (поверхня різна 2) | кв. м площа для смаження | 0,46 | 400x800x850 | – |
| 1.7.2 | – – | кв. м площа для смаження | 0,36 | 600x800x850 | – |
| 1.7.3 | – – | кв. м площа для смаження | 0,52 | 800x800x850 | – |
| 1.7.4 | – – | кв. м площа для смаження | 0,64 | 1000x800x850 | – |
| 1.7.5 | – – | кв. м площа для смаження | 0,77 | 1200x800x850 | – |

Продовження табл. И.16

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|-------------------------------------------------------|--------------------------|--------|---------------|-----------------------------------|
| 1.8 | Тип: плити безпосереднього смаження 2) | кв. м площа для смаження | | | – |
| 1.8.1 | Плита електрична безпосереднього смаження | кв. м площа для смаження | 0,29 | 400x800x850 | – |
| 1.8.2 | – – | кв. м площа для смаження | 0,43 | 600x800x850 | – |
| 1.8.3 | – – | кв. м площа для смаження | 0,58 | 800x800x850 | – |
| 1.9 | Тип: плити (жаровні)-гриль | | | | – |
| 1.9.1 | Плити (жаровні)-гриль | кв. м площа для смаження | 0,22 | 400x800x850 | – |
| 1.9.2 | – – | кв. м площа для смаження | 0,35 | 600x800x850 | – |
| 1.9.3 | Плити (жаровні)-гриль | кв. м площа для смаження | 0,59 | 800x800x850 | |
| 1.10 | Тип: гриль прижимний (контактний) | | | | – |
| 1.10.1 | Гриль прижимний (контактний) | кв. м робочої поверхні | 0,08 | 430x420x270 | ребристий або гладкий + ребристий |
| 1.10.2 | – – | кв. м робочої поверхні | 0,13 | 560x430x270 | гладкий + ребристий |
| 1.10.3 | – – | кв. м робочої поверхні | 0,05 | 310x420x270 | ребристий або гладкий |
| 1.11 | Тип: гриль ротаційний (планетарний) | | – | | |
| 1.11.1 | Гриль ротаційний (планетарний) | кільк. шпажок | 3 | 400x700x480 | – |
| 1.11.2 | – – | кільк. шпажок | 4 | 400x800x550 | – |
| 1.11.3 | – – | кільк. шпажок | 6 | 450x800x550 | – |
| 1.11.4 | – – | кільк. шпажок | 12–22 | 1000x710x780 | – |
| 1.12 | Тип: котли | | | | – |
| 1.12.1 | Котли | л | 40/60 | 800x850x850 | – |
| 1.12.2 | – – | л | 80/100 | 800x850x850 | – |
| 1.12.3 | – – | л | 150 | 1000x850x850 | – |
| 1.12.4 | – – | л | 300 | 1400x850x850 | – |
| 1.13.1 | Кип'ятильники | л/год | 25 | Ф320 | – |
| 1.13.2 | – – | л/год | 40 | Ф400 | – |
| 1.13.3 | Кип'ятильники | л/год | 50 | Ф420 | – |
| 1.13.4 | – – | л/год | 100 | Ф550 | – |
| 1.14 | Тип: пекарські, кондитерські шафи і шафи для смаження | | – | | |
| 1.14.1 | Пекарські, кондитерські шафи і шафи для смаження | деко 1 | 4 | 650x700x850 | – |
| 1.14.2 | – – | деко 1 | 6 | 670x700x1020 | – |
| 1.14.3 | – – | деко 1 | 10 | 1015x775x1025 | – |
| 1.14.4 | – – | деко 1 | 12 | 1015x775x1625 | – |
| 1.14.5 | – – | деко 1 | 24 | 1450x940x1845 | – |
| 2 | Роздавальне та барне устаткування | | | | |
| 2.1 | Тип: печі мікрохвильові (НВЧ) | | | | – |
| 2.1.1 | Печі мікрохвильові (НВЧ) | л | 20 | 430x420x460 | – |
| 2.1.2 | – – | л | 30 | 430x530x526 | – |
| 2.2 | Тип: тостери | | | | – |
| 2.2.1 | Тостери | завантажено тостів | 4 | 360x250x240 | – |
| 2.2.2 | – – | завантажено тостів | 6 | 480x250x240 | – |
| 2.2.3 | – – | завантажено тостів | 12 | 480x250x330 | – |
| 2.3 | Тип: саламандери (гриль повітряний чи поверхневий) | нагрівальний елемент | | | |
| 2.3.1 | Саламандер | – | – | 520x510x430 | *стаціонарний |
| 2.3.2 | – – | – | – | 400x510x505 | *пересувний |

Продовження табл. И.16

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|---------------------------------------------------------------|---------------|---------------|--------------|---------------------------------|
| 2.4 | Тип: Марміти водяні | | – | | |
| 2.4.1 | Марміти водяні | деко 1 | 2 | 800x820x885 | – |
| 2.4.2 | Марміти водяні | деко 1 | 3 | 1100x820x885 | – |
| 2.4.3 | – – | деко 1 | 4 | 1400x820x885 | – |
| 2.4.4 | – – | деко 1 | 5 | 1800x820x885 | – |
| 2.5 | Тип: марміти сухі | | – | | |
| 2.5.1 | Марміти сухі | л | 1 | 400x800x900 | – |
| 2.5.2 | – – | л | 2 | 800x800x900 | – |
| 2.5.3 | – – | л | 3 | 1100x800x900 | – |
| 2.6 | Тип: термостати | | – | | |
| 2.6.1 | Термостати | л | 10 | Ф300 | – |
| 2.6.2 | – – | л | 20 | Ф400 | – |
| 2.7 | Тип: пристрої підігріву посуду | | – | | |
| 2.7.1 | Пристрої підігріву посуду | тарілок | 50 | 400x600x900 | – |
| 2.7.2 | – – | тарілок | 80 | 800x600x900 | – |
| 2.8 | Тип: каво(чає)варка | | – | | |
| 2.8.1 | Каво(чає)варка | блок | 1 | 330x450x450 | – |
| 2.8.2 | – – | блок | 2 | 600x580x495 | – |
| 2.8.3 | – – | блок | 3 | 700x580x550 | – |
| 2.9 | Тип: комбайни барні | | – | | |
| 2.9.2 | (міксер + блендер) | | | 300x160x500 | – |
| 2.9.2 | (міксер + блендер + соковижималка) | | | 420x330x520 | – |
| 2.9.3 | (міксер + блендер + соковижималка оранж-фреш + льодопокривач) | | | 530x350x540 | – |
| 2.10 | Тип: соковижималки | | – | | |
| 2.10.1 | Соковижималка | л | 0,8 | 280x440x500 | – |
| 2.10.2 | – – | л | 0,5 | 250x400x460 | – |
| 2.11 | Тип: блендери | | – | | |
| 2.11.1 | Блендери | л | 1 x 1,5 (1,2) | 200x200x500 | споживацький пластиковий стакан |
| 2.11.2 | – – | л | 1 x 2 | 150x150x500 | інвентарний металевий стакан |
| 2.11.3 | – – | л | 2 x 2 | 140x300x520 | інвентарний металевий стакан |
| 2.12 | Тип: соковижималки для цитрусових (оранж-фреш) | | – | | |
| 2.12.1 | Соковижималки для цитрусових (оранж-фреш) | л | 0,4 | 210x210x250 | – |
| 2.12.2 | – – | л | 0,6 | 200x310x360 | – |
| 2.13 | Тип: міксери | | – | | |
| 2.13.1 | Міксери | л | 1 x 0,5 | 160x300x500 | – |
| 2.13.2 | – – | л | 2 x 0,5 | 320x300x500 | – |
| 2.14 | Тип: льодогенератори | | – | | |
| 2.14.1 | Льодогенератор | кг/добу | 10 | 350x400x500 | – |
| 2.14.2 | – – | кг/добу | 20 | 353x400x583 | – |
| 2.14.3 | – – | кг/добу | 28 | 380x520x620 | – |
| 2.14.4 | – – | кг/добу | 38 | 490x630x675 | – |
| 2.14.5 | – – | кг/добу | 50 | 490x630x785 | – |
| 2.14.6 | – – | кг/добу | 90 | 496x680x885 | лускоподібний лід |
| 2.15 | Тип: охолоджувачі напоїв і пива | | – | | |
| 2.15.1 | Охолоджувачі напоїв і пива | кільк. напоїв | 2 x 10 | 230x340x580 | – |
| 2.15.2 | – – | кільк. напоїв | 2 | 500x400x350 | надстіковий |
| 2.15.3 | – – | кільк. напоїв | 4 | 630x400x350 | надстіковий |

Продовження табл. И.16

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|-------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------|----------------|
| 3 | Холодильне устаткування | | | | |
| 3.1 | Тип: модульні холодильні камери (середньо- та низькотемпературні) | модуль панель 1200/1500 та 900/1200 Н= 2200 (2150), 2600 (2550), 3200 (3150) | | | |
| | Модульні холодильні камери | куб. м | 6,0 | 1800 x 1500 x 2150 | |
| | — — | куб. м | 86,4 | 7350 x 6150 x 2200 | |
| 3.2 | Тип: шафи холодильні (середньотемпературні й низькотемпературні) | варіанти: глухі двері, скляні двері, розсувні двері | | | |
| 3.2.1 | Шафи холодильні (середньотемпературні й низькотемпературні) | л | 500 | 655 x 735 x 2000 | |
| 3.2.2 | — — | л | 600 | 745 x 735 x 2000 | |
| 3.2.3 | — — | л | 700 | 845 x 740 x 2000 | |
| 3.2.4 | — — | л | 1200 | 1260 x 780 x 2000 | |
| 3.2.5 | — — | л | 1400 | 1430 x 780 x 2000 | |
| 3.3 | Тип: ларі (прилавки) морозильні (низькотемпературні) | розсувні верхні кришки | | | |
| 3.3.1 | Ларі (прилавки) морозильні (низькотемпературні) | л | 180/130 | 720 x 600 x 850 | — |
| 3.3.2 | — — | л | 200/170 | 905 x 600 x 850 | *скляні |
| 3.3.3 | — — | л | 300/270 | 1200 x 600 x 850 | *глухі |
| 3.3.4 | — — | л | 450/550 | 1450 x 665 x 930 | — |
| 3.4 | Тип: Столи з охолоджувальними шафами | | — | | |
| 3.4.1 | Столи з охолоджувальними шафами | л | 220 | 1250 x 600 x 850 | — |
| 3.4.2 | — — | л | 120 | 790 x 700 x 850 | — |
| 3.4.3 | — — | л | 270 | 1250 x 700 x 850 | — |
| 3.4.4 | — — | л | 420 | 1725 x 700 x 850 | — |
| 3.4.5 | — — | л | 670 | 2195 x 700 x 850 | — |
| 3.4.6 | — — | л | 270 | 1250 x 700 x 1220 | салатний |
| 4 | Механічне устаткування | | | | |
| 4.1 | Тип: Машини чищення овочів | продуктивність | | | |
| 4.1.1 | Машини чищення овочів | завантаження, кг | 3,5 | 450 x 340 x 550 | до 70 кг/год. |
| 4.1.2 | — — | завантаження, кг | 4 | 320 x 420 x 560 | до 80 кг/год. |
| 4.1.3 | — — | завантаження, кг | 8 | 400 x 400 x 830 | до 200 кг/год. |
| 4.2 | Тип: м'ясорубка | | — | | |
| 4.2.1 | М'ясорубка | кг/год. | 16 – 30 | 270 x 280 x 380 | — |
| 4.2.2 | — — | кг/год. | 60 – 120 | 370 x 210 x 380 | — |
| 4.2.3 | — — | кг/год. | 150 – 300 | 550 x 310 x 420 | — |
| 4.3 | Тип: кутери | | — | | |
| 4.3.1 | Кутер | завантаження, кг | 3,5 | 400 x 330 x 270 | — |
| 4.3.2 | — — | завантаження, кг | 5,5 | 410 x 330 x 350 | — |
| 4.4 | Тип: овочерізка | | — | | |
| 4.4.1 | Овочерізка | кг/год. | 50 – 180 | 355 x 310 x 48 | — |
| 4.4.2 | — — | кг/год. | 180 – 200 | 530 x 310 x 520 | — |
| 4.4.3 | — — | кг/год. | 250 – 350 | 355 x 640 x 605 | — |
| 4.5 | Тип: машини нарізання гастрономії (слайсери) | | — | | |
| 4.5.1 | Машини нарізання гастрономії (слайсери) | рад. ножа, см | 22 | 380 x 360 x 290 | — |
| 4.5.2 | — — | рад. ножа, см | 25 | 440 x 400 x 300 | — |

| | | | | | |
|-------|------|---------------|------|-----------------|---|
| 4.5.3 | - - | рад. ножа, см | 27,5 | 570 x 480 x 420 | - |
|-------|------|---------------|------|-----------------|---|

Продовження табл. И.16

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|------------------------------------------------------------|---------|-------------|-------------------|---------------------------------------------------|
| 4.6 | Тип: машини збивальні (планетарні) | | – | | |
| 4.6.1 | Машини збивальні (планетарні) | л | 5 – 7 | 380 x 230 x 250 | – |
| 4.6.2 | – – | л | 20 | 573 x 630 x 107 | – |
| 4.6.3 | – – | л | 30 | 840 x 560 x 805 | – |
| 4.6.4 | – – | л | 40 | 740 x 750 x 131 | – |
| 4.7 | Тип: машини тістомісильні | | – | | |
| 4.7.1 | Машини тістомісильні | л | 28 | 450 x 650 x 965 | – |
| 4.7.2 | – – | л | 32 | 440 x 640 x 750 | – |
| 4.7.3 | – – | л | 50 | 530 x 800 x 800 | – |
| 4.7.4 | – – | л | 80 | 80 x 1400 x 1100 | – |
| 4.7.5 | – – | л | 140 | 50 x 1245 x 1100 | – |
| 5 | Мийне устаткування | | | | |
| 5.1 | Тип: спеціалізовані мийні машини | | | | |
| 5.1.1 | Спеціалізовані мийні машини для тарілок | шт./год | 400 | 600 x 600 x 850 | розмір без столика попереднього оброблення посуду |
| 5.1.2 | – – | шт./год | 720 | 600 x 600 x 1120 | |
| 5.1.3 | Спеціалізовані мийні машини для скляного посуду | шт./год | 1500 | 460 x 550 x 700 | |
| 5.1.4 | – – | шт./год | 2100 | 600 x 600 x 850 | |
| 5.1.5 | Спеціалізовані мийні машини для скляного посуду (моноблок) | шт./год | 400 | 1800 x 600 x 850 | розмір зі столиком попереднього оброблення посуду |
| 5.2 | Тип: універсальні мийні машини | | | | |
| 5.2.1 | Універсальні мийні машини | шт./год | 430 | 460 x 550 x 700 | розмір без столика попереднього оброблення посуду |
| 5.2.2 | – – | шт./год | 540 | 600 x 600 x 850 | |
| 5.2.3 | – – | шт./год | 720 | 600 x 600 x 1250 | |
| 5.2.4 | Універсальні мийні машини періодичної дії (камерні) | шт./год | 540 | 635 x 750 x 1965 | |
| 5.2.5 | Універсальні мийні машини періодичної дії (камерні) | шт./год | 1080 | 335 x 750 x 1965 | розмір зі столиком попереднього оброблення посуду |
| 5.2.6 | – – | шт./год | 1200 | 835 x 750 x 1965 | розмір зі столиком попереднього оброблення посуду |
| 5.2.7 | – – | шт./год | 2400 | 380 x 750 x 1870 | – |
| 5.2.8 | – – | шт./год | 2160 | 380 x 750 x 1870 | – |
| 5.2.9 | Універсальні мийні машини (моноблоки) | шт./год | 400 | 1800 x 600 x 850 | – |
| 5.2.10 | – " – | шт./год | 720 | 1800 x 600 x 850 | – |
| 5.2.11 | Універсальні мийні машини (конвеєрно-транспортні) | шт./год | 1600 – 1800 | 380 x 900 x 1650 | – |
| 5.2.12 | – – | шт./год | 1600 – 2400 | 350 x 900 x 1650 | – |
| 5.3 | Тип: ванни мийні | | | | |
| 5.3.1 | Ванни мийні односекційні | – | – | 600 x 600 | глибина 250 |
| 5.3.2 | – – | – | – | 700 x 700 | глибина 300 |
| 5.3.3 | – – | – | – | 700 x 800 | глибина 300 |
| 5.3.4 | Ванни мийні двосекційні | – | – | 1200 x 600 | глибина 250 |
| 5.3.5 | – – | – | – | 1200 (1400) x 700 | глибина 300 |
| 5.3.6 | – – | – | – | 1200 (1400) x 800 | глибина 300 |

Продовження табл. И.16

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|---------------------------------------------------------|---------------------|-----------|----------------------|-------------------------------|
| 5.3.7 | Ванни мийні зі столиком (полицею) | – | – | 1200 (1400) x 600 | 1–секційні |
| 5.3.8 | – – | – | – | 1600 (1800) x 600 | 2–секційні |
| 5.3.9 | – – | – | – | 1900 x 600 | 3– та 4–секційні |
| 5.3.10 | Ванни мийні зі столиком (полицею) | – | – | 1200 (1400) x 700 | 1–секційні |
| 5.3.11 | – – | – | – | 1600 (1800) x 700 | 2–секційні |
| 5.3.12 | – – | – | – | 2400 x 700 | 3–секційні |
| 5.3.13 | Ванни мийні трисекційні | – | – | 1900 x 800 | 2–секційні |
| 5.3.14 | – – | – | – | 1600 (1800) x 600 | глибина 250 |
| 5.3.15 | – – | – | – | 1000 x 700 | глибина 300 |
| 5.4 | Тип: столи з мийними ваннами | | – | | |
| 5.4.1 | Столи з мийними ваннами (серія 500) | – | – | L = 1000, 1500 | – |
| 5.4.2 | Столи з мийними ваннами (серії 600, 700, 800) | – | – | L = 1200, 1500, 1800 | – |
| 6 | Ваговимірювальне та підйомно–транспортне устаткування | | | | |
| 6.1 | Тип: ваги механічні | розмір платформи: | | | |
| 6.1.1 | Ваги механічні | межа зважування, кг | 6 – 10 | 260 x 275 | – |
| 6.1.2 | – – | межа зважування, кг | 100, 200 | 450 x 600 | – |
| 6.1.3 | – – | межа зважування, кг | 500, 1000 | 265 x 795 | – |
| 6.2 | Тип: ваги електронні (торговельні, порційні та товарні) | розмір платформи: | | | |
| 6.2.1 | Ваги електронні (торговельні, порційні та товарні) | межа зважування, кг | 3 | 220 x 150 | – |
| 6.2.2 | – – | межа зважування, кг | 6 | 350 x 290 | – |
| 6.2.3 | – – | межа зважування, кг | 15 | 250 x 380 | – |
| 6.2.4 | – – | межа зважування, кг | 15 | 357 x 426 | з чеко друкувальним пристроєм |
| 6.2.5 | – – | межа зважування, кг | 60 | 300 x 300 | – |
| 6.2.6 | – – | межа зважування, кг | 150 | 600 x 400 | – |
| 6.2.7 | – – | межа зважування, кг | 300, 600 | 815 x 620 | – |
| 6.3 | Тип: візки вантажні (платформи) | платформа: | | | |
| 6.3.1 | Візки вантажні (платформи) | кг | 100 | 460 x 360 | міжприлавочні |
| 6.3.2 | – – | кг | 100 | 700 x 450 | – |
| 6.3.3 | – – | кг | 200 | 850 x 550 | – |
| 6.3.4 | – – | кг | 300 | 1000 x 650 | – |
| 6.3.5 | – – | кг | 400 | 1150 x 750 | із бортом або без нього |
| 6.3.6 | Візок з гідравлічним підйомом | кг | 1250 | 1240 x 640 x 380 | – |
| 6.3.7 | Штабелер | кг | 400, 1000 | | – |

Продовження табл. И.16

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--------|--------------------------------------------|--------|----------|------------------|---|
| 6.4 | Тип: Візки спеціальні та стелажі пересувні | – | | | |
| 6.4.1 | Візок з підйомною платформою | кг | 80 | | – |
| 6.4.2 | Візок для збору посуду | кг | | 500 x 600 x 1100 | – |
| 6.4.3 | Візок офіціантський | кг | | 420 x 640 x 1100 | – |
| 6.4.4 | Стелаж кондитерський пересувний | деко 1 | 8 – 1/1 | 425 x 600 x 850 | – |
| 6.4.5 | – – | деко 1 | 16 – 1/1 | 800 x 600 x 850 | – |
| 6.4.6 | – – | деко 1 | 8 – 3/2 | 500 x 670 x 850 | – |
| 6.4.7 | – – | деко 1 | 16 – 3/2 | 950 x 670 x 850 | – |
| 6.4.8 | – – | деко 1 | 20 – 1/1 | 400 x 570 x 1650 | – |
| 6.4.9 | – – | деко 1 | 40 – 1/1 | 800 x 600 x 1650 | – |
| 6.4.10 | – – | деко 1 | 20 – 3/2 | 500 x 670 x 1650 | – |
| 6.4.11 | – – | деко 1 | 40 – 3/2 | 950 x 670 x 1650 | – |

Примітки:

1. За одиницю «деко» прийнята гастроємність євростандарту (модуля) (GN 1/1, габаритні розміри:

1/1 – 530x325 мм;

2/3 – 435x315 мм;

3/2 – 600x400 мм.

2. Показник характеристики прийнятий для найбільш поширеного устаткування серії M800. У разі використання устаткування інших серій слід використовувати поправочні коефіцієнти для серій:

M600 – 0,75;

M700 – 0,88;

M850 – 1,06;

M900 – 1,13; M1000 – 1,25.

Таблиця И.17 – Норми чисельності працівників за умови роботи в другу та третю зміни

| Для готелів категорій **_**** (2–4 зірки) | | Для готелів категорії * (одна зірка) | |
|----------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|
| Кількість місць у готелі | Нормативна чисельність працівників, осіб | Кількість місць у готелі | Нормативна чисельність працівників, осіб |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| До 100 | 2–3,5 | До 100 | 2–3 |
| 101–150 | 3,5–5 | 101–150 | 3–1 |
| 151–250 | 5–7,5 | 151–250 | 4–6 |
| 251–350 | 7,5–10 | 251–350 | 6–8 |
| 351–500 | 10–14 | 351–500 | 8–11 |
| 501–700 | 14–20 | 501–650 | 11–15 |
| 701–900 | 20–26 | 651–800 | 15–19 |
| 901–1100 | 26–34,5 | 801–1000 | 19–24 |

| | | | |
|-----------|---------|-----------|-------|
| 1101–1400 | 34,5–40 | 1001–1200 | 24–29 |
|-----------|---------|-----------|-------|

Продовження табл. И.17

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|-----------|---------|-----------|-------|
| 1401–1700 | 40–46 | 1201–1400 | 29–34 |
| 1701–2000 | 46–54 | 1401–1600 | 34–39 |
| 2001–2400 | 54–69 | 1601–1800 | 39–44 |
| 2401–2800 | 69–80 | 1801–2000 | 44–50 |
| 2801–3200 | 80–92 | 2001–2200 | 50–56 |
| 3201–3700 | 92–106 | 2201–2400 | 56–59 |
| 3701–4200 | 106–122 | | |
| 4201–4900 | 122–140 | | |
| 4901–5600 | 140–161 | | |
| 5601–6350 | 161–185 | | |

Таблиця И.18 – Нормативна чисельність працівників служби приймання та розміщення начальник відділу (служби), адміністратор, порт'є

| Кількість місць номерного фонду | Середньооблікова чисельність працівників, осіб | | | | |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|---------|---------|----------|----------------|
| | до 100 | 101–200 | 201–800 | 801–1500 | 1501 та більше |
| | Нормативна чисельність працівників, осіб | | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки) | | | | | |
| До 100 | 3–5 | | | | |
| 101–200 | 5–6 | 6–8 | | | |
| 201–500 | 6–8 | 8–10 | | | |
| 501–1000 | | 10–13 | 13–15 | | |
| 1001–1500 | | | 15–17 | 17–19 | |
| 1501–2000 | | | 17–20 | 20–23 | |

Продовження табл. И.18

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|------------------------------------------|-------|-------|-------|--------|-------|
| 2001–3000 | | | 23–25 | 25–28 | 28–31 |
| 3001–5000 | | | | 28–31 | 31–35 |
| 5001 та більше | | | | | 35–39 |
| Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки) | | | | | |
| До 100 | 3–3,5 | | | | |
| 101–200 | 3,5–4 | | | | |
| 201–500 | 4–5 | 5–5,5 | | | |
| 501–1000 | | 5,5–7 | 7–7,5 | | |
| 1001–1500 | | | 7,5–8 | 8,5 | |
| 1501–2000 | | | 8,5 | 9 | |
| 2001–3000 | | | 9 | 9,5–10 | |
| 3001 та більше | | | | 11 | 12–13 |

Таблиця И.19 – Нормативна чисельність кастелянок для готелів категорій *–**** (1–4 зірки)

| Кількість місць у готелі | Нормативна чисельність працівників на добу, осіб |
|--------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| До 200 | 1–1,5 |
| 201–400 | 1,5–2,5 |
| 401–700 | 2,5–4 |
| 701–1000 | 4–5,5 |
| 1001–1300 | 5,5–7 |
| 1301–1600 | 7–8 |

Продовження табл. И.19

| | |
|----------------|---------|
| 1 | 2 |
| 1601–1900 | 8–9 |
| 1901–2200 | 9–11 |
| 2201–2500 | 11–13 |
| 2501–2800 | 13–14,5 |
| 2801–3100 | 14,5–17 |
| 3101–3300 | 17–18 |
| 3301–3600 | 18–20 |
| 3601–3900 | 20–22 |
| 3901–4200 | 22–23,5 |
| 4201–4500 | 23,5–25 |
| 4501–4800 | 25–27 |
| 4801 та більше | 27–31 |

Таблиця И.20 – Нормативна чисельність комірників у камері схову для готелів категорій *_**** (1–4 зірки)

| Кількість місць у камері схову | Нормативна чисельність працівників у зміну, осіб |
|--------------------------------|--------------------------------------------------|
| До 100 | 1 |
| 101–150 | 1–1,5 |
| 151–200 | 1,5–2 |
| 201–250 | 2–2,5 |
| 251–300 | 2,5–3 |

Таблиця И.21 – Рекомендовані норми Нормативна чисельність комірників складу матеріальних цінностей для готелів категорій *_**** (1–4 зірки)

| Кількість місць у готелі | Нормативна чисельність працівників на добу, осіб |
|--------------------------|--------------------------------------------------|
| До 500 | 1 |
| 501–1000 | 1–1,5 |
| 1001–1500 | 1,5–2 |
| 1501–2200 | 2–2,5 |
| 251–300 | 2,5–3 |

Таблиця И.22 – Нормативи чисельності працівників із технічного обслуговування та поточного ремонту будівель готелів (покрівельник з покрівель рулонних, сталевих, штучних матеріалів, маляр будівельний, облицювальник–плиточник, облицювальник синтетичними матеріалами, тесляр, паркетник, скляр, штукатур, електрогазозварювальник)

| Загальна площа будівлі готелю, м ² | Нормативна чисельність працівників на добу, осіб |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 1 | 2 |
| Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки) | |
| До 11000 | 1–1,5 |
| 11001–14400 | 1,5–2 |
| 14401–18700 | 2–2,5 |
| 18701–24300 | 2,5–3 |
| 24301–31500 | 3–4 |
| 31501–41000 | 4–5 |
| 41001–53000 | 5–6,5 |
| 53201–69200 | 6,5–8 |
| 69201–89900 | 8–11 |

| | |
|--------------|-------|
| 89901-116800 | 11-14 |
|--------------|-------|

Продовження табл. И.22

| 1 | 2 |
|------------------------------------------|-------|
| 116801–152100 | 14–18 |
| 152101–198300 | 14–18 |
| 198301–257200 | 23–30 |
| Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки) | |
| До 14000 | 1–1,5 |
| 14001–18100 | 1,5–2 |
| 18101–23700 | 2–2,5 |
| 23701–30600 | 2,5–3 |
| 30601–40300 | 3–3,5 |
| 40301–52800 | 3,5–4 |
| 52801–68100 | 4–4,6 |
| 68101–88900 | 4,6–6 |
| 88901–115300 | 6–7 |
| 115301–150100 | 7–10 |
| 150101–195900 | 10–13 |

Таблиця И. 23 – Нормативна чисельність працівників з обслуговування та ремонту устаткування для готелів категорій *_**** (1–4 зірки)

| Загальна площа будівлі готелю, м ² | Нормативна чисельність працівників на добу, осіб |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| До 4000 | 2–4 |
| 4001–6000 | 4–6 |
| 6001–10000 | 6–9,5 |
| 10001–15000 | 9,5–13 |
| 15001–20000 | 13–17 |
| 20001–25000 | 17–24 |
| 25001–35000 | 24–29 |
| 35001–50000 | 29–38 |
| 50001–65000 | 38–47 |
| 65001–80000 | 47–58 |
| 80001–95000 | 58–70 |
| 95001–120000 | 70–85 |
| 120001–150000 | 85–105 |
| 150001–190000 | 105–130 |
| 190001–230000 | 130–160 |
| 230001–270000 | 160–190 |
| 270001 та більше | 190–230 |

Таблиця И.24 – Співвідношення чисельності робітників

| Технічна служба | Співвідношення чисельності працівників, % |
|--------------------------------|-------------------------------------------|
| Служба вентиляції і автоматики | 27 |
| Електросилове господарство | 33 |
| Служба сантехніки | 40 |
| Разом | 100 |

Таблиця И. 25 – Нормативна чисельність столярів

| Для готелів категорій **_**** (2–4 зірки) | | Для готелів категорії * (одна зірка) | |
|----------------------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------|
| Кількість місць у готелі | Нормативна чисельність працівників, осіб | Кількість місць у готелі | Нормативна чисельність працівників, осіб |
| До 300 | 1 | До 300 | 1 |
| 300–500 | 1,5–2 | 301–400 | 1–1,5 |
| 500–800 | 2–2,5 | 401–600 | 1,5 |
| 800–1100 | 2,5–3,5 | 401–600 | 1,8–2 |
| 1100–1500 | 3,5–4,5 | 801–1000 | 2–2,5 |
| 1501–1900 | 4,5–6 | 1001–1000 | 2,5–3 |
| 1901–2400 | 6–7,5 | 1001–1300 | 2,5–3 |
| 2401–3000 | 7,5–9,5 | 1301–1600 | 3–1 |
| 3001–3900 | 9,5–12 | | |
| 3901–4800 | 12–16 | | |
| 4801–6000 | 16–19 | | |

Таблиця И.26 – Нормативна чисельність гардеробників

| Кількість місць у гардеробі | Нормативна чисельність працівників у зміну, осіб |
|-----------------------------|--------------------------------------------------|
| До 100 | 1 |
| 101–200 | 1–1,5 |
| 201–500 | 1,5–2 |
| 501–700 | 2–2,5 |
| 701–1000 | 2,5–3,5 |

Нормативна чисельність швейцарів

Розраховують так: один працівник на один пост у зміну.

Для покращення організації обслуговування в готелях вищого розряду рекомендується додатково передбачити чисельність працівників для надання допомоги під час переміщення багажу відвідувачів на їх прохання.

Нормативна чисельність ліфтерів:

- а) при супроводі кабіни ліфта у зміну на один ліфт один робітник;
- б) при самостійному користуванні ліфтом у зміну на один пост один робітник.

Рекомендації щодо нормування праці персоналу загального керівництва підприємств готельного господарства та закладів ресторанного господарства

Таблиця И.27 – Директор, заступник директора, головний інженер, заступник головного інженера, завідуючий корпусом (філією) готелю.

| Кількість місць номерного фонду | Середньооблікова чисельність працівників, осіб | | | |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|---------|----------|----------------|
| | до 200 | 201–800 | 801–1500 | 1501 та більше |
| | Нормативна чисельність працівників, осіб | | | |
| Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки) | | | | |
| До 100 | 1–2 | 2–2,5 | | |
| 101–300 | 2 | 3 | | |
| 301–800 | 2–3 | 3–4 | | |
| 801–1500 | | 4–5 | 5–6 | |
| 1501–3000 | | 5–6 | 6–7 | 8–9 |
| 3001 та більше | | 7–7,5 | 8,5 | 9–10 |
| Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки) | | | | |
| До 100 | 1–1,5 | 2 | | |
| 101–300 | 1,5–2 | 2,5 | | |
| 301–800 | 2,5–3 | 3–4 | | |
| 801–1500 | | 4,5 | 5 | |
| 1501–3000 | | 5 | 5,5 | |
| 3001 та більше | | | 5,5–6 | 6,5–7 |

Таблиця И.28 – Нормативна чисельність працівників бухгалтерії для готелів категорій *–**** (1–4 зірки) (головний бухгалтер, заступник головного бухгалтера, бухгалтер, касир)

| Кількість місць номерного фонду | Середньооблікова чисельність працівників, осіб | | | |
|------------------------------------|------------------------------------------------|---------|----------|----------------|
| | до 200 | 201–800 | 801–1500 | 1501 та більше |
| До 100 | 4 | 4–5 | | |
| 101–300 | 4–5 | 5–6 | | |
| 301–800 | 6–7 | 7–9 | | |
| 801–1500 | | 11–13 | 13–15 | |
| 1501–3000 | | 13–15 | 15–17 | 17–19 |
| 3001–5000 | | 15–19 | 19–22 | 22–26 |
| 5001 та більше | | | | 26–31 |

Таблиця И. 29 – Чисельність працівників фінансово–економічного відділу (начальник відділу, економіст (з планування, фінансової роботи))

| Кількість місць номерного фонду | Середньооблікова чисельність працівників, осіб | | | |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|---------|----------|----------------|
| | до 200 | 201–800 | 801–1500 | 1501 та більше |
| Нормативна чисельність працівників, осіб | | | | |
| Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки) | | | | |
| До 1000 | 1 | 1–1,5 | | |
| 1001–1500 | | 1,5–3 | 3–3,5 | |
| 1501–3000 | | | 3,5–4 | |
| 3001–5000 | | | 4–7 | 7–8 |
| 5001 та більше | | | | 8–9 |
| Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки) | | | | |
| До 1000 | 1 | 1–1,5 | | |
| 1001–1500 | | 1,5 | 1,5–2 | |
| 1501–3000 | | | 2–2,5 | 2,5–3 |
| 3001 та більше | | | 3–3,5 | 3,5 – 4 |

Таблиця И.30 – Нормативна чисельність працівників відділу комплектування і підготовки кадрів для готелів категорій *–**** (1–4 зірки) (начальник відділу, інспектор з кадрів, інженер з підготовки кадрів)

| Кількість місць номерного фонду | Середньооблікова чисельність працівників | | | |
|---------------------------------|------------------------------------------|---------|----------|----------------|
| | до 200 | 201–800 | 801–1500 | 1501 та більше |
| | Нормативна чисельність працівників, осіб | | | |
| До 1000 | 1–2 | 2–2,5 | | |
| 1001–1500 | | 2,5–3 | 3–3,5 | |
| 1501–3000 | | 3–3,5 | 3,5–4 | |
| 3001–5000 | | 3,5–4 | 4,5–5 | 5–7 |
| 5001 та більше | | | 7–8 | 8–10 |

Таблиця И.31 – Нормативна чисельність працівників відділу матеріально-технічного постачання і господарського обслуговування (начальник відділу, товарознавець, завідуючий господарством, завідуючий складом, завідуючий центральним складом, експедитор з перевезення вантажів)

| Кількість місць номерного фонду | Середньооблікова чисельність працівників, осіб | | | |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------|---------|----------|----------------|
| | до 200 | 201–800 | 801–1500 | 1501 та більше |
| | Нормативна чисельність працівників, осіб | | | |
| Для готелів категорій ***, **** (3, 4 зірки) | | | | |
| До 500 | 3 | 3–4 | | |
| 501–1000 | 3–4 | 4–5 | | |
| 1001–1500 | | 5–6 | 6–7 | |
| 1501–3000 | | 6–8 | 7–9 | |
| 3001–5000 | | | 9–11 | 11–12 |
| 5001 та більше | | | 11–12 | 12–13 |

Продовження табл. И.30

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|------------------------------------------|-------|-------|-----|-----|
| Для готелів категорій *, ** (1, 2 зірки) | | | | |
| До 500 | 1–1,5 | 1,5–2 | | |
| 501–1000 | 2–3 | 3–3,5 | | |
| 1001–1500 | | 3,5–4 | 4–5 | |
| 1501–3000 | | 4–5 | 5–6 | |
| 3001 та більше | | | 6–7 | 7–9 |

Таблиця И.32 – Нормативна чисельність працівників відділу ремонтного і енергетичного обслуговування для готелів категорій *–**** (1–4 зірки) (начальник відділу (служби, ділянки), інженер з ремонту (інженери всіх спеціальностей з ремонту різних видів устаткування та інших основних фондів), технік, майстер.)

| Кількість місць номерного фонду | Середньооблікова чисельність працівників, осіб | | | | | | | |
|---------------------------------|------------------------------------------------|-------|-------|-------|--------|---------|---------|---------------|
| | до 15 | 16–30 | 31–50 | 51–70 | 71–100 | 101–150 | 151–200 | 201 та більше |
| | Нормативна чисельність працівників, осіб | | | | | | | |
| До 100 | 1–2 | 2–3 | | | | | | |
| 101–300 | 2–3 | 3–5 | | | | | | |
| 301–500 | | 4–6 | 6–8 | | | | | |
| 501–1000 | | | 8–10 | 10–12 | | | | |
| 1001–1500 | | | 10–12 | 12–14 | 14–16 | | | |
| 1501–3000 | | | 16–18 | 18–24 | 24–30 | | | |
| 3001–5000 | | | 24–32 | 32–40 | 40–48 | 48–56 | 56–64 | |
| 5001 та більше | | | 32^0 | 40–48 | 48–56 | 56–64 | 64–72 | 72–80 |

Таблиця И.33 – Структура професійного забезпечення роботи готелів України в середньому на одне підприємство*

| Працівники | в середньому на один готель, % | | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|------------|------------|------------|--------------|
| | мале підприємство | 1-зірковий | 2-зірковий | 3-зірковий | 4-5-зірковий |
| Керівники | 8,2 | 3,8 | 3,1 | 2,3 | 1,7 |
| Менеджери | 2,7 | 3,1 | 3,8 | 3,2 | 2,6 |
| Порт'є/адміністратори | 20,0 | 9,1 | 7,6 | 6,4 | 5,1 |
| Економісти | 1,8 | 2,0 | 1,9 | 1,5 | 1,1 |
| Маркетологи | 0,9 | 1,1 | 1,8 | 1,7 | 1,2 |
| Бухгалтери | 7,3 | 6,5 | 5,1 | 3,8 | 2,9 |
| Працівники відділу кадрів | 1,8 | 1,8 | 1,2 | 1,0 | 0,6 |
| Інженерно-технічні працівники | 3,6 | 12,4 | 10,2 | 8,7 | 14,8 |
| Покоївки | 31,8 | 28,5 | 24,8 | 19,8 | 13,0 |
| Господарники | 7,3 | 11,1 | 10,6 | 9,6 | 8,9 |
| Працівники ресторанів/барів | 14,5 | 16,9 | 26,4 | 37,4 | 39,9 |
| Медичний персонал | 0,0 | 0,0 | 0,1 | 0,7 | 0,7 |
| Інші категорії працівників | 0,0 | 3,6 | 3,5 | 4,0 | 7,6 |

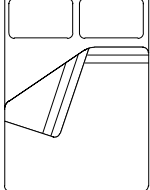
* Бунтова Н. В. Кадрове забезпечення готельного господарства України: проблеми та шляхи їх вирішення : дис. канд. екон. наук : 08.00.07 / Бунтова Наталія Василівна ; НАН України, Рада по вивченню продуктивних сил України. – К., 2008. – 232 с.

ДОДАТОК К

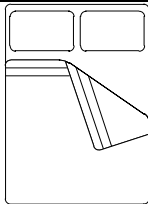
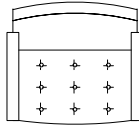






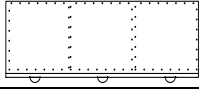
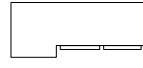
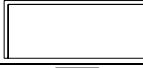


КАТАЛОГ

технологічного устаткування, сантехнічного обладнання, будівельних елементів споруд готелів і ресторанів (умовні позначення)

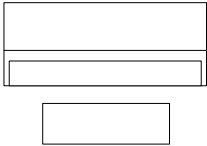
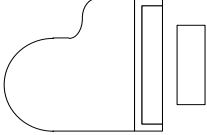
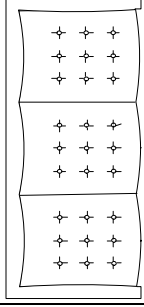


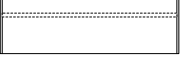





Таблиця К.1 – Меблі для готелів

| № з/п | Назва | Габарити | Умовні позначення |
|-------|------------------------------------------------------------------|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Ліжко одномісне (лівостороннє) | 800x2000 900x2000 |  |
| 2 | Ліжко одномісне (правостороннє) | 800x2000 900x2000 |  |
| 3 | Ліжко одномісне підвищеної комфортності (лівостороннє) | 1200x2000 |  |
| 4 | Ліжко одномісне підвищеної комфортності (правостороннє) | 1200x2000 |  |
| 5 | Ліжко двомісне (лівостороннє) | 1400x2000 1600x2000 |  |
| 6 | Ліжко двомісне (правостороннє) | 1400x2000 1600x2000 |  |
| 7 | Ліжко двомісне підвищеної комфортності (лівостороннє) | 1800x2000 |  |

Продовження табл. К1

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 8 | Ліжко двомісне підвищеної комфортності (правостороннє) | 1800x2000 |  |
| 9 | Диван-ліжко | у залежності від інтер'єру номеру |  |
| 10 | Тумба для постільної білизни | за розрахунком |  |
| 11 | Тумба прикроватьна | 300x300 |  |
| 12 | Стіл журнальний | залежно від інтер'єру номера |  |
| 13 | Бенкетка | залежно від інтер'єру номера |  |
| 14 | Крісло | залежно від інтер'єру номера |  |
| 15 | Підставка для валіз (складна) | за стандартом |  |
| 16 | Шафа для одягу та білизни | за розрахунком |  |
| 17 | Стінна шафа | залежно від інтер'єру номера |  |
| 18 | Книжна шафа | за розрахунком |  |
| 19 | Стіл для телевізора | залежно від інтер'єру номера |  |
| 20 | Диван | залежно від інтер'єру номера |  |

Продовження табл. К.1

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|--------------------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 21 | Піаніно | залежно від інтер'єру номера |  |
| 22 | Рояль | залежно від інтер'єру номера |  |
| 23 | Ліжко розкладне | за розрахунком |  |
| 24 | Підніжка із шухлядою для щіток | за стандартом |  |
| 25 | Шафа господарська | за розрахунком |  |
| 26 | Полиця навісна | за стандартом |  |
| 27 | Шафа навісна | залежно від інтер'єру номера |  |
| 28 | Дзеркало | за стандартом |  |
| 29 | Настінна вішалка (з кількістю крючків 3–6) | за стандартом |  |
| 30 | Табурет | за стандартом |  |
| 31 | Стіл обідній прямокутний | 1800x900 |  |


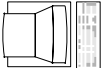


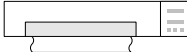

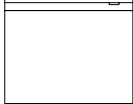
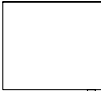

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|--------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 32 | Стіл обідній круглий | 1000x1000 |  |
| 33 | Стіл робочий зі стільцем | за стандартом |  |
| 34 | Настільна лампа | за стандартом |  |
| 35 | Дошка | за стандартом |  |

Таблиця К. 2 – Офісні меблі

| № з/п | Назва | Габарити | Умовні позначення |
|-------|----------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Робочі місця на рецепції персоналу (кубічне) | за стандартом |  |
| 2 | Робочі місця персоналу | за стандартом |  |
| 3 | Робоче місце для нарад | за розрахунком |  |
| 4 | Робочі місця персоналу (кутове) | за стандартом |  |
| 5 | Перетинки | за стандартом |  |


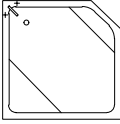
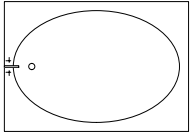
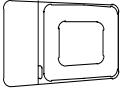

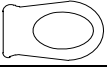
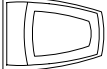




| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|---------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Приставка | за стандартом |  |
| 7 | Робочі поверхні | за розрахунком |  |
| 8 | Картотека | за стандартом |  |
| 9 | Підставка під квіти | за вимогами інтер'єру |  |
| 10 | Домашні квіти | за вимогами інтер'єру |  |
| 11 | Дрібні квіти | за вимогами інтер'єру |  |
| 12 | Фонтани | за вимогами інтер'єру |  |

Таблиця К. 3 – Побутова техніка

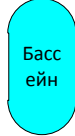



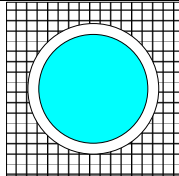

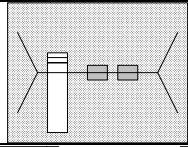
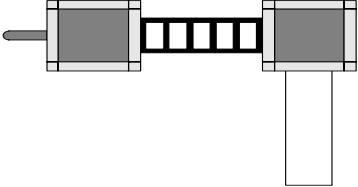
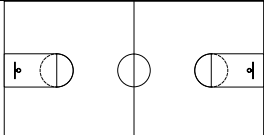
| № з/п | Назва | Габарити | Умовні позначення |
|-------|---------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Телевізори | за стандартом |  |
| 2 | Комп'ютери | за стандартом |  |
| 3 | Факсимільний апарат | за стандартом |  |
| 4 | Телефон | за стандартом |  |
| 5 | Плотер | за стандартом |  |
| 6 | Проектор | за стандартом |  |
| 7 | Прально – сушильна машина | за розрахунком |  |
| 8 | Сушильний барабан | за розрахунком |  |
| 9 | Ігрова приставка | за стандартом |  |

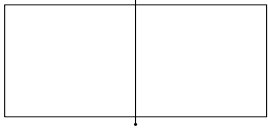
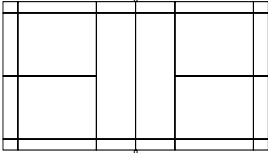
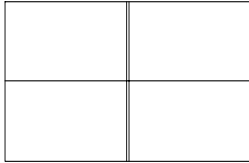
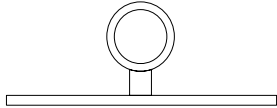
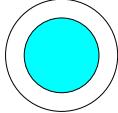
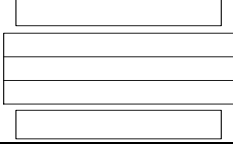
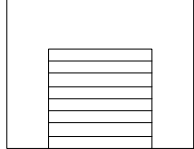
Таблиця К.4 – Санітарно – технічне обладнання

| № з/п | Назва | Габарити | Умовні позначення |
|-------|---------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Умивальник одинарний з тумбою | за стандартом |  |
| 2 | Умивальник подвійний з тумбою | за стандартом |  |
| 3 | Умивальник зі столом | за стандартом |  |
| 4 | Умивальник одинарний зі спинкою | за стандартом |  |
| 5 | Умивальник– тюльпан | за стандартом |  |
| 6 | Умивальник– тюльпан | за стандартом |  |
| 7 | Умивальник одинарний | за стандартом |  |
| 8 | Умивальник подвійний | за стандартом |  |
| 9 | Піддон для душової кабінки квадратний | за стандартом |  |
| 10 | Піддон для душової кабінки трикутний | за стандартом |  |
| 11 | Ванна прямокутна | за стандартом |  |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|---------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 12 | Ванна овальна | за стандартом |  |
| 13 | Душова кабінка з прямокутним піддоном | за стандартом |  |
| 14 | Душова кабінка з овальним піддоном | за стандартом |  |
| 15 | Унітаз підвісний | за стандартом |  |
| 16 | Сидячий туалет | за стандартом |  |
| 17 | Унітаз | за стандартом |  |
| 18 | Біде | за стандартом |  |
| 19 | Пісуар | за стандартом |  |
| 20 | Вішалка для рушників | за стандартом |  |
| 21 | Аптечка | за стандартом |  |
| 22 | Держак для туалетного паперу | за стандартом |  |

Таблиця К.5 – Елементи інфраструктури готельно–ресторанних комплексів

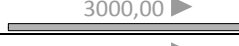
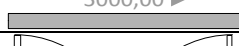

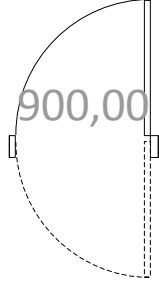
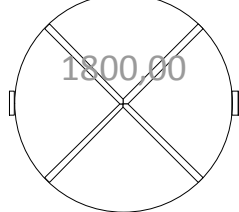
| № з/п | Назва | Габарити | Умовні позначення |
|-------|----------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Басейни овальні | за розрахунком |  |
| 2 | Басейн овальний – вигнутий | за розрахунком |  |
| 3 | Басейн спортивний | за розрахунком |  |
| 4 | Прямокутний басейн | за розрахунком |  |
| 5 | Гідромасажний басейн | за розрахунком |  |
| 6 | Дошка для стрибків у воду | за розрахунком |  |
| 7 | Гойдалки | за розрахунком |  |
| 8 | Ігровий майданчик | за розрахунком |  |
| 9 | Баскетбольний майданчик | за розрахунком |  |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|------------------------|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | Волейбольний майданчик | за стандартом |  |
| 11 | Бадмінтонікорти | за стандартом |  |
| 12 | Столи для пінгпонгу | за стандартом |  |
| 13 | Баскетбольний щит | за стандартом |  |
| 14 | Фонтани | за вимогами інтер'єру |  |
| 15 | Лавка | за розрахунком |  |
| 16 | Стіл для пікніка | за розрахунком |  |
| 17 | Мангал | за розрахунком |  |
| 18 | Шезлонг | за стандартом |  |

Продовження табл. К5

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|----------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | Контейнер для збору сміття | за стандартом |  |
| 20 | Парасолька велика | за стандартом |  |
| 21 | Паркова лавка | за стандартом |  |

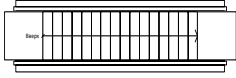
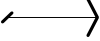


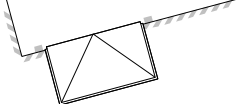
Таблиця К.6 – Елементи конструкцій будівель та споруд

| № з/п | Назва | Габарити | Умовні позначення |
|-------|-----------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Стіна внутрішня | за стандартом |  |
| 2 | Стіна зовнішня | за стандартом |  |
| 3 | Двері подвійні | за стандартом |  |
| 4 | Двері двостулкові розстібні | за стандартом |  |
| 5 | Двері карусельні | за стандартом |  |

Продовження табл. К.6


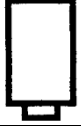



| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|-----------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Двері стандартні | за стандартом |  |
| 7 | Двері розсувні | за стандартом |  |
| 8 | Двері двостулкові, що складаються | за стандартом |  |
| 9 | Вікна стандартні | за стандартом |  |
| 10 | Вікна панорамні | за стандартом | |
| 11 | Скло, що ковзає | за стандартом |  |
| 12 | Ліфти пасажирські | за розрахунком |  |
| 13 | Ліфти вантажні | за розрахунком |  |
| 14 | Сходи прямі | за розрахунком |  |
| 15 | Сходи розстібні | за розрахунком |  |
| 16 | Сходи гвинтові | за розрахунком |  |
| 17 | Сходові майданчики | за розрахунком |  |
| 18 | Кутовий сходовий майданчик | за розрахунком |  |







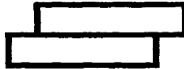

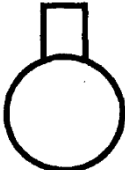

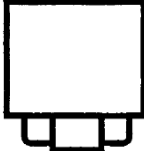
Продовження табл. К.6

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|---------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 19 | Ескалатори | за розрахунком |  |
| 20 | Напрям сходів | за стандартом | Вверх  |
| 21 | Пандуси | за стандартом |  |
| 22 | Поручні | за стандартом |  |
| 23 | Рампи | за стандартом |  |


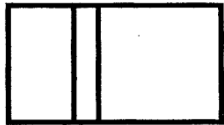



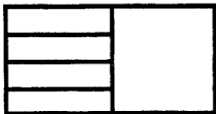
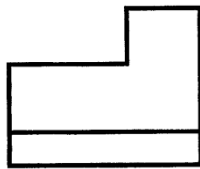
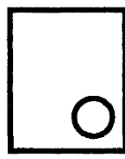


Обладнання для закладів ресторанного господарства

Таблиця К.7 – Механічне обладнання




| № з/п | Найменування | Габарити | Умовні позначення |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Машина кухонна універсальна | 1000x700x925 |  |
| 2 | М'ясорубка | 840x450x950 |  |
| 3 | — — | 680x370x950 | |
| 4 | М'ясорубка (на столі) | 565x290x580 |  |
| 5 | Машина для формування котлет (на столі) | 392x610x630 |  |
| 6 | Універсальна машина для подрібнення м'яса та нарізання овочів (на столі) | 500x400 |  |
| 7 | Машина для розпушування м'яса (на столі) | 560x260x390 |  |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|----------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 8 | Пристрій для чищення риби (на столі) | 250x185x250 |  |
| 9 | Машина картопле-очищувальна | 450x755x785 |  |
| 10 | - - | 610x385x660 | |
| 11 | Машина для очищення коренеплодів | 420x550 | |
| 12 | Машина для миття зелені та фруктів | 970x530x1395 |  |
| 13 | Машина овочерізальна (на столі) | 515x292x575 |  |
| 14 | Машина для нарізання гастрономічних продуктів (на столі) | 600x700x600 |  |
| 15 | Поділювач масла (на столі) | 370x260x515 |  |
| 16 | Машина для нарізання хліба (на столі) | 1200x500x515 |  |
| 17 | Малогабаритна тістомісильна машина | 540x750x1165 |  |
| 18 | Тістомісильна машина | 650x350x600 | |
| 19 | Тістомісильна машина (на підставці) | 320x520x570 |  |
| 20 | Машина збивальна | 650x1105x1300 |  |
| 21 | Машина збивальна універсальна | 600x970x1300 | |
| 22 | Машина кондитерська універсальна | 1080x975x1440 |  |




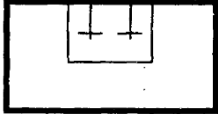

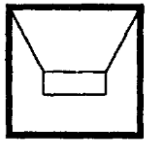
Продовження табл. К.7


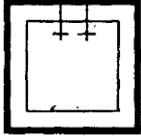
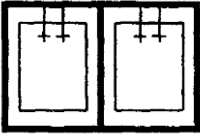
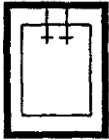
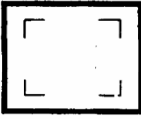
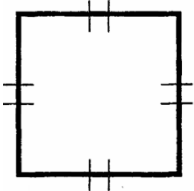

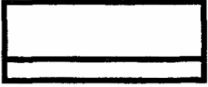
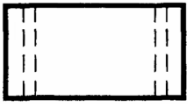
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|-----|----------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 23. | Машина для розкочування тіста | 740x1050x1200 |  |
| 24 | Машина настільна для розкочування тіста | 960x1700x650 |  |
| 25 | Просіювач електричний (на столі) | 460x460x530 |  |
| 26 | Установка змішувальна (на столі) | 460x460x530 |  |
| 27 | Машина для приготування оладків | 700x900x1450 |  |
| 28 | Машина для приготування млинців | 2100x1100x1700 |  |
| 29 | Автомат для приготування й смаження пиріжків | 1550x1780x1250 |  |
| 30 | Автомат для приготування і смаження пончиків | 900x1220x1600 |  |
| 31 | Кавомолка (на столі) | 240x155x100 |  |
| 32 | Комбайн кухонний (на столі) | 460x320x205 |  |

Продовження табл. К.7

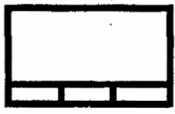
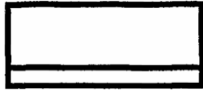
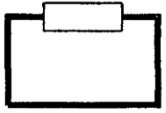
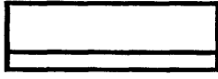




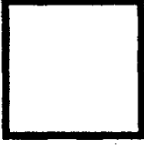
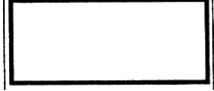
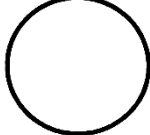
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|--------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 33 | Слайсер (на столі) | 240x243x355 |  |
| 34 | Прес для виготовлення напівфабрикатів із щільного тіста (на столі) | 1100x300x400 |  |
| 35 | Автомат для пельменів (на столі) | 1100x300x400 |  |








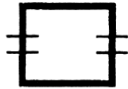
Таблиця К.8 – Немеханічне обладнання

| № з/п | Найменування | Габарити | Умовні позначення |
|-------|---------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Стіл виробничий | 1000x800x850 |  |
| 2 | - - | 1200x800x850 | |
| 3 | - - | 1500x800x850 | |
| 4 | Стіл для піци | 954x700x1350 |  |
| 5 | Стіл виробничий для установки засобів малої механізації | 1500x800x1600 |  |
| 6 | Стіл виробничий із вбудованою мийною ванною | 1500x800x1600 |  |
| 7 | Стіл для збирання залишків їжі | 1050x630x860 |  |
| 8 | Стіл для доочищення цибулі | 840x840x1320 |  |

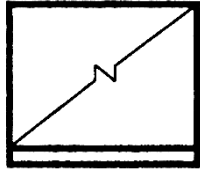
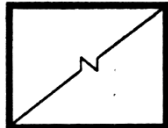

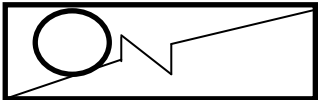
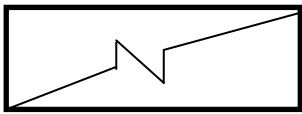

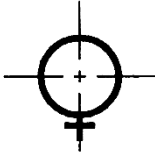

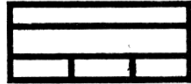
| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|---------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 9 | Стіл для доочищення картоплі | 840x840x840 |  |
| 10 | Ванна мийна | 1050x840x860 |  |
| 11 | - - | 840x840x860 | |
| 12 | - - | 630x630x860 | |
| 13 | - - | 1680x840x860 | |
| 14 | - - | 1260x630x860 |  |
| 15 | Ванна мийна пересувна | 840x630x860 |  |
| 16 | Ванна для промивання гарніру | 840x630x860 | |
| 17 | Стелаж виробничий стаціонарний | 1470x840x2000 | |
| 18 | - - | 1050x840x2000 | |
| 19 | - - | 1500x800x2000 |  |
| 20 | - - | 1000x800x2000 | |
| 21 | Стелаж виробничий пересувний | 1198x630x1750 | |
| 22 | - - | 600x400x1500 | |
| 23 | Стелаж кондитерський поворотний | 1334x1344x1975 |  |
| 24 | Стелаж для складських приміщень | 1000x500x2250 |  |
| 25 | - - | 1000x800x2250 | |
| 26 | - - | 1500x500x2250 | |
| 27 | - - | 1500x800x2250 | |
| 28 | Шафа для хліба | 1470x630x2000 |  |
| 29 | - - | 1050x630x2000 | |
| 30 | - - | 1500x600x2000 | |
| 31 | Підтоварник | 1500x800x280 |  |
| 32 | - - | 1000x800x280 | |
| 33 | - - | 1500x500x280 | |

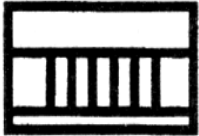
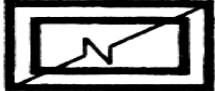



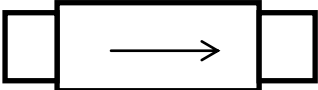
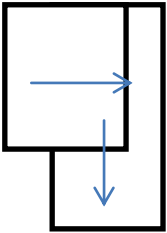
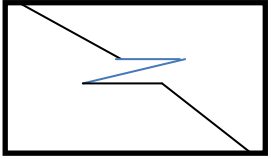
| | | | |
|----|------|--------------|--|
| 34 | - - | 1000x500x280 | |
|----|------|--------------|--|

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|--------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 35 | Шафа для білизни | 1470x630x2000 |  |
| 36 | - - | 1050x630x2000 | |
| 37 | Шафа для зберігання посуду | 1470x630x2000 |  |
| 38 | - - | 1050x630x2000 | |
| 39 | Шафа для зберігання посуду з передаточним вікном | 1470x630x2000 |  |
| 40 | - - | 1050x630x2000 | |
| 41 | Шафа для одягу | 400x500x2000 |  |
| 42 | - - | 1680x630x2000 | |
| 43 | Шафа підвісна для посуду | 1800x420x1000 |  |
| 44 | Скриня для білизни | 1470x630x860 |  |
| 45 | - - | 1050x630x860 | |
| 46 | Стіл для ресторану двомісний | 800x625x740 |  |
| 47 | - - | 900x700x740 | |
| 48 | Стіл для ресторану двомісний круглий | Ø0700 |  |
| 49 | - - | Ø0800 | |
| 50 | Стіл для ресторану чотиримісний | 800x800x740 |  |
| 51 | - - | 850x850x740 | |
| 52 | - - | 900x900x740 | |
| 53 | - - | 1250x800x740 | |
| 54 | Стіл для ресторану чотиримісний круглий | Ø0900 | |
| 55 | - - | Ø01100 |  |
| 56 | Стіл для ресторану шестимісний | 1875x800x740 | |
| 57 | - - | 1950x850x740 | |
| 58 | - - | 2100x900x740 |  |
| 59 | Стіл для ресторану 6-місний круглий | Ø01300 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|--------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 60 | Крісло | 600x500 |  |
| 61 | - - | 700x550 | |
| 62 | Візок ручний для збирання і перевезення посуду, столових приборів і таць | 770x470x890 |  |
| 63 | Сервант для зберігання посуду, приборів і білизни | 1000x450x900 |  |
| 64 | - - | 1200x500x740 | |
| 65 | Підсобний столик | 500x500x740 |  |
| 66 | - - | 600x800x740 | |
| 67 | Приставний стіл | 700x350x740 |  |
| 68 | - - | 800x400x740 | |
| 69 | Полиця настінна для інвентарю і касових апаратів | 840x210x300 |  |
| 70 | - - | 1470x630x605 | |
| 71 | Стілець | 400x400 |  |
| 72 | Візок пересувний для розстоювання і випікання хлібобулочних виробів | 571x500x1525 |  |

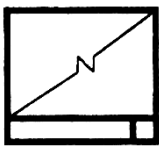
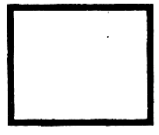



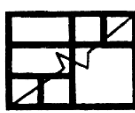
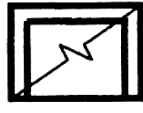





Таблиця К.9 – Теплове обладнання


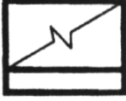

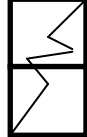





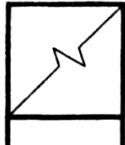
| № з/п | Найменування | Габарити | Умовні позначення |
|-------|--------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Пароконвектомат | 1200x1040x1615 |  |
| 2 | Гриль електричний (на підставці) | 720x510x810 |  |
| 3 | - - | 1000x800x700 | |
| 4 | - - | 1350x750x900 | |
| 5 | Електрогриль (на столі) | 300x268x126 |  |
| 6 | - - | 860x310x200 | |
| 7 | Електрошашличниця (на столі) | 350x280x187 | |
| 8 | Марміт стаціонарний електричний для перших страв | 1680x800x530 |  |
| 9 | Марміт стаціонарний електричний для других страв | 1050x840x1010 |  |
| 10 | Марміт стаціонарний електричний | 1600x840x1050 | |
| 11 | Електросушарка на стіні | 305x115x235 |  |
| 12 | Електрокип'ятильник | 515x380x800 |  |
| 13 | Електрокип'ятильник (на столі) | 350x430x545 | |
| 14 | - - | 350x430x545 | |
| 15 | Водонагрівач (на столі) | 640x320x270 |  |
| 16 | Експрес-кавоварка | 350x390x300 |  |
| 17 | - - | 1170x510x465 | |

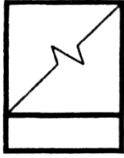
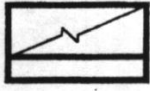
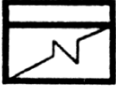

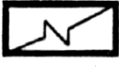


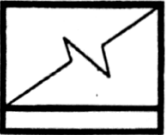
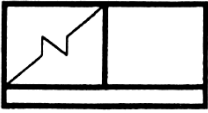

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|-----------------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18 | Апарат для виготовлення гарячих напоїв (на стійці, столі) | 600x400x400 |  |
| 19 | Апарат для приготування чаю | 325x200x190 | |
| 20 | Фритюрниця електрична (на столі) | 540x200x390 |  |
| 21 | - - | 250x355x285 | |
| 22 | Апарат для жарки сосисок (на столі) | 680x430x200 |  |
| 23 | - - | 790x490x260 | |
| 24 | Тостер для смаження хлібобулочних виробів (на столі) | 640x390x550 |  |
| 25 | - - | 175x350x140 | |
| 26 | Піч (на столі) | 900x450x335 |  |
| 27 | Машина посудомийна побутова | 800x600x900 |   |
| 28 | - - | 3580x1000x1350 | |
| 29 | - - | 3800x1100x1350 | |
| 30 | Плита електрична | 500x800x850 |  |
| 31 | - - | 1200x800x850 | |
| 32 | - - | 1000x800x850 | |
| 33 | - - | 1100x800x850 | |

Продовження табл. К.9

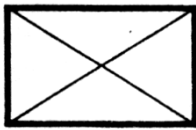
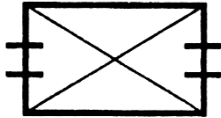
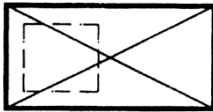
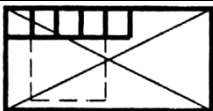
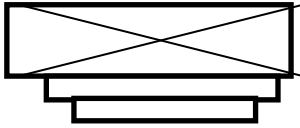
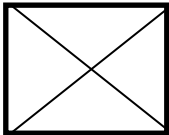
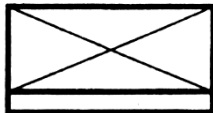


| 1 | 2 | 3 | 4 |
|-----|----------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 34 | Холодильний прилавок із прямим склом | 1250x1080x1250 |  |
| 35 | Шафа жарильна електрична | 500x860x1550 |  |
| 36 | - - | 800x860x1650 | |
| 37 | Пательня електрична | 500x800x900 |  |
| 38 | - - | 1200x885x920 | |
| 39 | Фритюрниця електрична | 500x800x965 |  |
| 40 | Пристрій електричний варильний | 600x800x1125 |  |
| 41 | Котел харчовий електричний | 800x920x1170 |  |
| 42 | - - | 1200x920x1170 | |
| 43 | - - | 1500x920x1170 | |
| 44 | Вставка до обладнання | 500x800x850 |  |
| 45 | - - | 400x800x850 | |
| 46. | Яйцеварка (на столі) | 130x253x120 |  |
| 47 | Вафельниця електрична (на столі) | 173x225x230 |  |
| 48 | Установка для приготування гамбургерів | 620x620x420 |  |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|-----------------------------|--------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 49 | Піч для піци (на підставці) | 730x640x325 |  |
| 50 | - - | 730x640x525 | |
| 51 | - - | 830x720x430 | |
| 52 | Підставка | 650x530x800 |  |
| 53 | - - | 760x650x800 | |
| Кухонна лінія Multiline-600 | | | |
| 54 | Фритюрниця на дві ємності (на підставці) | 400x600x300x550 |  |
| 55 | Фритюрниця на одну ємність (на підставці) | 400x600x300x550 |  |
| 56 | Марміт (на підставці) для супів | 400x600x300x550 |  |
| 57 | Марміт (на підставці) | 800x600x300x550 |  |
| 58 | Плита для швидкого смаження (на підставці) | 400x600x300x550 |  |
| 59 | - - | 800x600x300x550 | |
| 60 | Електропательня (на підставці) | 400x600x300x550 |  |
| 61 | Жаровня-гриль (на підставці) | 400x600x300x550 |  |
| 62 | Сосисоварка (на підставці) | 400x600x300x550 |  |
| 63 | - - | 400x600x300x550 |  |
| 64 | Пароварка (на підставці) | 400x600x300x550 |  |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|-----------------------------|--------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 65 | Мийка (на підставці) | 400x600x300x550 |  |
| 66 | Духовка конвекційна (на підставці) | 800x555x550x550 |  |
| Кухонна лінія Multiline-700 | | | |
| 67 | Плита електрична (на підставці) | 400x700x340x560 |  |
| 68 | - - | 800x700x340x560 | |
| 69 | Марміт (на підставці) | 400x700x340x560 |  |
| 70 | Фритюрниця електрична (на підставці) | 400x700x340x560 |  |
| 71 | - - | 800x700x340x560 | |
| 72 | Плита для жаріння (на підставці) | 400x700x340x560 |  |
| 73 | - - | 800x700x340x560 | |
| 74 | Робочий стіл (на підставці) | 400x700x340x560 |  |
| 75 | - - | 800x700x340x560 | |
| 76 | Пательня електрична | 800x700x875 |  |
| 77 | Котел електричний | 800x700x875 |  |
| 78 | - - | 800x700x875 | |
| 79 | Піч пекарська | 550x600x850 |  |
| 80 | - - | 900x830x920 | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|-------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 81 | Піч пекарська | 550x600x850 |  |
| 82 | — — | 900x830x920 | |
| 83 | — — | 950x1180x920 | |
| 84 | Гриль для курей с підставкою і підігрівом | 880x630x1400 |  |
| 85 | — — | 900x510x1590 | |
| 86 | Гриль контактний (на столі) | 265x440x165 |  |
| 87 | — — | 360x520x115 | |
| 88 | Фритюрниця (на столі) | 180x405x280 |  |
| 89 | — — | 265x405x280 | |
| 90 | Тостер–обсмажувач | 440x250x280 |  |
| 91 | — — | 600x300x305 | |
| 92 | Пароварка | 330x410x190 |  |
| 93 | Шафа жарильна (на підставці) | 800x850x640/600 |  |
| 94 | — — | 800x850x1145 | |
| 95 | Електрошафа для хлібобулочних виробів | 1040x800x1600 |  |
| 96 | Шафа розтоєчна | 1600x800x1750 |  |
| 97 | Мікрохвильова піч (на столі) | 280x480x340 |  |
| 98 | — — | 240x470x320 | |

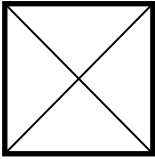
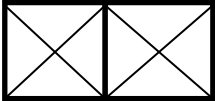
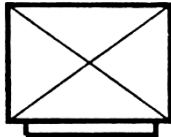
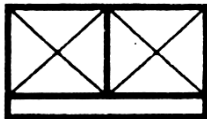
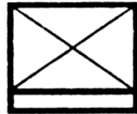


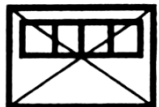
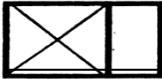
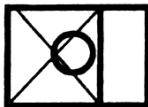

Таблиця К.10 – Холодильне обладнання

| № з/п | Найменування | Габарити | Умовні позначення |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Прилавок холодильний низько температурний закритий періодичної дії | 1200x760x920 |  |
| 2 | Прилавок холодильний низькотемпературний пересувний | 1200x750x980 |  |
| 3 | Секція-стіл З охолоджувальною шафою | 1680x840x860 |  |
| 4 | Секція-стіл з охолоджувальною шафою та гіркою | 1680x840x1030 |  |
| 5 | Прилавок-вітрина холодильний середньо- температурний | 1800x900x1200 |  |
| 6 | - - | 1800x900x1200 | |
| 7 | Вітрина холодильна середньо- температурна | 1800x1150x1250 |  |
| 8 | Шафа холодильна | 1570x810x2120 |  |
| 9 | - - | 1500x750x1810 | |
| 10 | - - | 1120x850x1775 | |
| 11 | - - | 750x750x1810 | |
| 12 | Фризер | 750x640x1500 |  |
| 13 | Охолоджувач напоїв (на стійці або столі) | 540x535 |  |

Продовження табл. К.10

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|-------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 14 | Камера холодильна збірно-розбірна | 1920x1920 |  |
| 15 | - - | 3840x1920 | |
| 16 | Збірна холодильна камера | 1200x1200 |  |
| 17 | - - | 1500x1500 | |
| 18 | Збірна морозильна камера | 1200x1200 |  |
| 19 | - - | 1500x1800 | |
| 20 | - - | 2100x1800 | |
| 21 | Стіл з охолоджувальною шафою (56 кг) | 1680x840x860 |  |
| 22 | Стіл з охолоджувальною шафою і гіркою (60 кг) | 1680x840x860 | |
| 23 | Вітрина холодильна торгова (пристінна) | 1200x650x1820 |  |
| 24 | Шафа холодильна низько температурна | 1200x690x1820 |  |
| 25 | Вітрина холодильна кондитерська | 1300x900x1400 |  |
| 26 | - - | 1600x900x1400 | |
| 27 | - - | 1900x900x1400 | |
| 28 | Прилавок-скриня для морозива і заморожених продуктів (пересувний) | 603x556x850 |  |
| 29 | Холодильний прилавок з увігнутим склом | 1250x1080x1250 |  |
| 30 | - - | 1450x1080x1250 | |
| 31 | Прилавок-скриня для заморожених продуктів | 600x720x895 |  |

Продовження табл. К.10

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|----|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 32 | Холодильний прилавок з прямим склом | 1250x1080x1250 |  |
| 33 | Двокамерний холодильний прилавок | 2450x1080x1250 |  |
| 34 | Кондитерський прилавок з увігнутим склом | 1250x950x138 |  |
| 35 | - - | 1450x950x1380 | |
| 36 | Двокамерна холодильна шафа зі склом | 1260x715x1850 |  |
| 37 | - - | 1430x715x1850 | |
| 38 | Шафа холодильна | 845x740x1850 | |
| 39 | - - | 1430x740x1850 |  |
| 40 | Льодогенератор | 345x425x635 |  |
| 41 | - - | 410x430x660 | |
| 42 | Стіл для піци з охолодженням | 1600x700x1350 |  |
| 43 | - - | 954x700x1350 | |
| 44 | Стіл-салатниця з охолодженням | 954x700x1350 |  |
| 45 | Стіл виробничий з охолодженням | 954x700x1350 |  |
| 46 | 954x700x350 |  | |
| 47 | Стіл-вітрина з охолодженням | 954x700x1350 |  |

Примітка

Графічна розбивка сходів

1. Уклони маршів за звичаєм приймають рівними 1:2. Ширину приступу приймають рівною 300 мм, а висоту сходинок – у межах від 150 до 170 мм. При цьому ширину першої і останньої щаблі кожного маршу, які називаються фризовими, беруть в інтервалі 220–260 мм.

2. Відстань E від площини стіни до першої сходинки повинна бути не менш 1200 мм. Тому в будівлях з висотою поверху 3,6 м ширину фризових щаблів приймаємо рівною 250 мм, а за меншої висоти поверху, ширину фризових щаблів – 300 мм.

3. Поміж маршів повинна бути відстань 100–200 мм – проміжок, необхідний для пропуску пожежного шлангу.

4. В основу графічної розбивки щаблів беруть висоту поверху та визначають рівень проміжного майданчику (на половині висоти поверху). Проводять вертикальні лінії за кількістю щаблів у плані.

5. Відстань поміж лініями дорівнює ширині щаблі і складає 300 м.

6. На рис. 1 наведено приклад розбивки двох маршових щаблів у будівлі з висотою поверху $H = 3.1$ м. Висота кожного маршу дорівнює $H/2 = 1.55$ м. Кількість сходинок в одному марші дорівнює $1550/155 = 10$.

7. Під розрахунками сходів розуміють визначення числа щаблів (підсходинок) n , їхні висоти h , ширини a , закладення (довжини маршу в плані) l і ширини B сходової клітки (рис.). В основі розрахунків щаблів і їх наступної графічної розбивки лежить висота поверху, тобто відстань від підлоги поверху до підлоги наступного поверху, і такі рекомендації:

8. Висота щабля повинна бути не більше 170 мм, а ширина – не менше 260 мм; ширина маршу d – не менше 1200 мм, пожежна відстань між маршами 80–120 мм, ширина сходових майданчиків t повинна бути не менше ширини маршу. В одному марші допускається не більше 16 і не менше 3 щаблів.

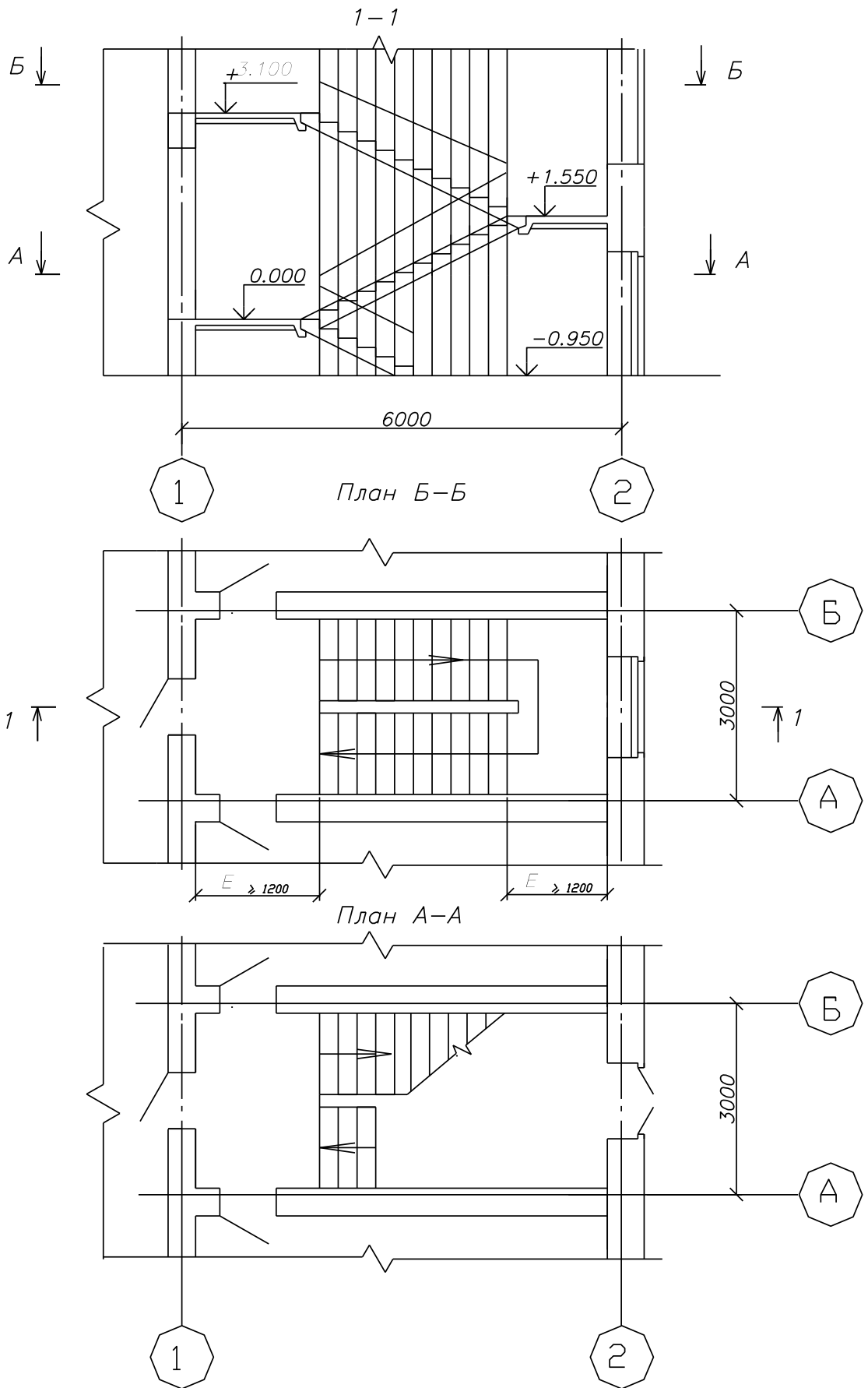


Рис. Графічна розбивка щаблів.

Навчальне видання

ТЕРЕШКІН Олег Георгійович
МАЛЮК Людмила Петрівна
ДАВИДОВА Оксана Юріївна [та ін.]

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА. ДИПЛОМНЕ ПРОЕКТУВАННЯ

Навчальний посібник

Відповідальний за випуск зав. кафедри готельного і
ресторанного бізнесу ХДУХТ д-р техн. наук, професор О.Г. Терешкін

Редактор Н.А. Кобилко
Дизайн обкладинки Р.В. Варипаєв

План 2018 р., поз.198

Підписано до друку 12.12.2018 р. Формат 60841/16. Папір офсет Друк офсет.
Умов.друк. арк. 9,7. Тираж 50 прим.

Видавець і виготовник
Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
ДК № 4417 від 10.10.12 р.