

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету


(підпис)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«17» травня 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«17» травня 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Готель із центром зоотерапії в м. Рахів Закарпатської області»

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

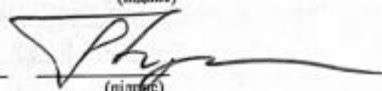
Коротков Олексій Миколайович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник В'ячеслав ГУБЕНЯ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТИНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

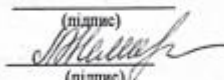
(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олександра НСМІРІЧ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

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

Здобувач


(підпис)

Київ - 2024р.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка
Кафедра готельно-ресторанної справи
Освітній ступінь магістр
Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(шифр і назва)
Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»
(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС
Лариса ШАРАН
« 05 » листопада 2024 року

З А В Д А Н Н Я

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Короткова Олексія Миколайовича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель із центром зоотерапії в м. Рахів Закарпатської області»
керівник роботи Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від «05» листопада 2024 року № 930-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Рахів Закарпатської області;
тип засобу розміщення – оздоровчий готель; категорія - 3*; інновація – центр зоотерапії.

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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компоновальне рішення готельного підприємства на відмітці
0,000. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3-4 (формат А3) –
матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Губеня В. О., доцент	 05.11.24 р.	 05.11.24 р.
Розділ 2	Губеня В. О., доцент	 05.11.24 р.	 06.11.24 р.
Розділ 3	Губеня В. О., доцент	 05.11.24 р.	 11.11.24 р.
Розділ 4	Губеня В. О., доцент	 05.11.24 р.	 14.11.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 05.11.24 р.	 18.11.24 р.

7. Дата видачі завдання 5 листопада 2024 року

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	05.11.2024	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	05.11-06.11	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	07.11-11.11	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	12.11-14.11	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	15.11-18.11	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	19.11.2024	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	19.11.2024	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	20.11.2024	Виконано
9	Графічні додатки	21.11-22.11	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	23.11.2024	Виконано
11	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	25.11.2024	Виконано

Здобувач


(підпис)

Олексій КОРОТКОВ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

В'ячеслав ГУБЕНЯ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Короткова Олексія Миколайовича

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

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

Тема роботи: «Готель із центром зоотерапії в м. Рахів Закарпатської області.»

Керівник роботи: к.т.н. доц. Губеня В.О.

Дата захисту “.....” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Готель із центром зоотерапії у м. Рахів

Проведено комплексне дослідження ринку туристичних послуг із акцентом на розвиток оздоровчого туризму. Проаналізовано внутрішнє та зовнішнє середовище, виконано маркетингові дослідження та оцінку конкурентного ринку, охоплюючи загальноукраїнський, міжнародний контекст і специфіку Карпатського регіону, зокрема м. Рахів.

Обґрунтовано концепцію діяльності туристичного готелю категорії 3* із впровадженням центру зоотерапії, спрямованого на оздоровлення та відновлення гостей за допомогою взаємодії з тваринами. Розроблено організаційну структуру сервісного процесу, об’ємно-планувальні рішення засобу розміщення, інженерно-технічні рішення та дизайн інтер’єру, ґрунтовно відповідають концепції оздоровчого туризму.

Складено зведений річний план економічної діяльності готелю, виконано оцінку капітальних вкладень та розраховано термін окупності інвестиційного проєкту. Особливу увагу приділено створенню унікальних

програм зоотерапії, які включають індивідуальні та групові заняття, відвідування спеціально обладнаних просторів для взаємодії з тваринами та екскурсії до природних місць Карпатського регіону.

Кваліфікаційна робота викладена на 13 сторінках комп'ютерного тексту, містить 57 таблицю, 27 рисунка та 5 додатків. Графічний матеріал складається з 4 аркушів.

Ключові слова: туристичний готель, зоотерапія, Рахів, Карпати, оздоровчий туризм, економічна ефективність.

Abstract

The thesis presents a comprehensive study of the tourism services market with a focus on health tourism. Internal and external environments were analyzed, marketing research and competitive assessments were conducted, covering both the national and international contexts and the specifics of the Carpathian region, particularly Rakhiv.

The concept of a 3-star tourist hotel with a center for animal-assisted therapy (zootherapy) aimed at health recovery and wellness was substantiated. The organizational structure of the service process, space-planning solutions, engineering and technical decisions, and interior design aligned with the wellness tourism concept were developed.

A consolidated annual economic activity plan was created, capital investments were assessed, and the payback period of the investment project was calculated. Special attention was paid to creating unique zootherapy programs, including individual and group sessions, visits to specially equipped spaces for interaction with animals, and excursions to the natural areas of the Carpathian region.

The graduation thesis consists of 132 pages of computer-written text, includes 57 tables, 27 figures, and 5 appendices. Graphic material is presented on 4 sheets.

Keywords: tourist hotel, zootherapy, Rakhiv, Carpathians, wellness tourism, economic efficiency..

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ І. ІННОВАЦІЙНИЙ	10
1.1 Іпотерапія як складова лікувально-оздоровчого туризму.....	10
1.2 Ефективність іпотерапії в оздоровленні та реабілітації.....	12
1.3 Цілі та завдання застосування іпотерапії при особливостях розвитку.....	17
1.4 Методологічні підходи та етапи проведення занять з іпотерапії.....	19
1.5 Особливості організації анімалотерапевтичних послуг в готелі	29
РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	33
2.1.Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва	33
2.2.Аналіз існуючого ринку готельних послуг	36
2.3.Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	42
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	45
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	49
3.1.Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується.....	49
3.2.Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	51
3.3.Характеристика житлової групи приміщень	55
3.4.Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	62
3.4.1.Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	62
3.4.2.Виробнича програма підприємства харчування	63
3.4.3.Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	75
3.4.4.Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	80
3.4.5.Визначення загальної площі підприємства харчування	81
3.5 Характеристика приміщень для надання послуг іпотерапії	82
3.6.Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення	87
3.7.Визначення загальної площі готельного підприємства конфігурації та поверховості будівлі	88
РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	91
4.1.Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	91
4.2.Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	93
4.3 Пропозиції щодо дизайну	104
РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ.....	107

5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю.....	107
5.2 Планування операційних активів готелю	111
5.3 Розробка плану з праці готелю	112
5.4 Планування поточних витрат готелю	117
5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	122
5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	123
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	125
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....	128

ВСТУП

Актуальність теми: Сучасний стан готельної індустрії в Україні змінився через економічні труднощі та наслідки війни. Багато готелів перепрофільовано для тимчасових притулків або медичних закладів, але з'явилася потреба в готелях, орієнтованих на реабілітацію, зокрема через зоотерапію.

Іпотерапія (терапевтична верхова їзда) стає популярною для реабілітації людей з психоемоційними та фізичними травмами, зокрема військових і їхніх родин.

Створення готелю з центром іпотерпії для реабілітації військових є актуальним у період післявоєнної відбудови. Учасники бойових дій часто мають психологічні травми (ПТСР, депресія), а їхні родини пережили соціальну ізоляцію та стреси. Іпотерапія допомагає знижувати тривожність, покращує фізичний стан і сприяє емоційному відновленню.

Проект готелю з реабілітаційним центром у місті Рахів, на базі природних умов Карпат, є ідеальним для таких програм. Рахів славиться кінним спортом і має добру транспортну доступність. Такий готель не тільки надасть відпочинок, а й стане важливим елементом соціальної адаптації військових та їхніх родин.

Розробка інноваційного проекту туристичного готелю 3 зірки на 70 номерів та 142 місця з центром іпотерпії в місті Рахів, Закарпатська область.

Об'єкт дослідження: Інноваційна діяльність підприємств готельного господарства, послуг розміщення, харчування та іпотерпії для забезпечення комплексного відпочинку.

Предмет дослідження: Науково-практичні аспекти створення та функціонування готелю категорії 3 зірки з 70 номерами та 142 місцями в місті Рахів, що включає в себе надання послуг розміщення, харчування та іпотерапії.

Мета дослідження: Розробка туристичного готелю категорії 3 зірки на 70 номерів і 142 місця в місті Рахів з включенням іпотерапевтичних послуг (іпотерпії), що сприятиме оздоровленню та відпочинку гостей.

Завдання дослідження:

- Вивчити міжнародний та національний досвід використання іпотерпії в готельному бізнесі.
- Оцінити доцільність впровадження іпотерпії як частини послуг готелю.
- Проаналізувати конкурентну ситуацію на ринку готельних послуг міста Рахів та обґрунтувати доцільність створення нового готелю.
- Дослідити потреби та уподобання потенційних споживачів послуг готелю, орієнтуючись на цільову аудиторію, що шукає відпочинок з оздоровчим ефектом.
- Визначити концептуальні засади діяльності проєктованого готелю та його позиціонування на ринку.
- Спроекувати сервісно-виробничі процеси, включаючи організацію іпотерапевтичних послуг.
- Проаналізувати торговельно-виробничі процеси готелю та іпотерапевтичного центру.
- Оцінити операційні доходи готелю з урахуванням іпотерапевтичних послуг.
- Спланувати поточні витрати, що включають витрати на підтримку іпотерпії.
- Розробити економічну модель діяльності готелю, визначити основні фінансові показники.
- Обґрунтувати інженерно-будівельне рішення для готелю та іпотерапевтичного центру.
- Розробити рекомендації щодо дизайну інтер'єру та екстер'єру готелю з акцентом на створення комфортного середовища для відпочинку та терапії.
- Оцінити можливості залучення партнерів для розвитку готельного бізнесу, зокрема для співпраці з реабілітаційними центрами та туристичними агентствами.
- Оцінити термін окупності проєкту з урахуванням витрат на створення та підтримку іпотерапевтичної інфраструктури.

РОЗДІЛ I. ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1 Іпотерапія як складова лікувально-оздоровчого туризму

Лікувально-оздоровчий туризм є важливою складовою частиною світових курортно-туристичних відносин. Хоча його частка в загальному обсязі туристичних послуг становить лише близько 1% від загальної кількості людино-днів перебування, його внесок у структуру доходів цього сектору складає 5-7%, що є суттєвим показником. Враховуючи сучасні тренди на здоровий спосіб життя, важливою стає пошук ефективних методів лікування. У розвинутих країнах існує велика кількість медичних установ, які пропонують широкий спектр послуг, але для лікування деяких захворювань, крім традиційних методів, також активно використовуються нетрадиційні підходи, такі як іпотерапія.

Іпотерапія — це метод лікування, що полягає у взаємодії пацієнта з особливо навченим конем, здатним адаптуватися до фізичних і психічних потреб хворого під час верхової їзди. Цей метод є визнаним у всьому світі і використовується для реабілітації пацієнтів після різних захворювань, допомагає досягти стійкої ремісії і поліпшити соціальну адаптацію. Лікування відбувається під наглядом кваліфікованого іпотерапевта або інструктора верхової їзди, що має відповідні сертифікати та дипломи. Іпотерапія здійснює одночасний фізичний, психологічний та емоційний вплив на пацієнтів, зокрема тих, хто має неврологічні, психічні та фізичні розлади.

Іпотерапія є надзвичайно корисною для пацієнтів з різними захворюваннями нервової системи, що призводять до порушень рухової функції, таких як паралічі, дитячий церебральний параліч, наслідки інсультів та енцефаліту, поліомієліт. Вона також допомагає при психічних розладах, таких як неврози, аутизм, синдром Дауна, олігофренія, глухота, сліпота, а також при певних формах шизофренії. Іпотерапія є ефективною і для

реабілітації пацієнтів після травм та операцій, для лікування захворювань внутрішніх органів і опорно-рухового апарату.

Особливу важливість іпотерапія має для людей з обмеженими можливостями, оскільки вона сприяє розвитку довірливих відносин між людиною та твариною, що забезпечує соціальну адаптацію і залучення до активного життя.

Іпотерапія проводиться у спеціалізованих медичних установах, що мають необхідну ліцензію та кваліфікований персонал. В Україні існує кілька відомих центрів, які пропонують ці послуги. Найпопулярніші з них включають «Іпотерапевтичний центр «Спіріт» у Києві, Сумський обласний центр комплексної реабілітації, Львівський навчально-реабілітаційний центр «Джерело» та Реабілітаційний центр іпотерапії «Ромашка» у Волинській області.

Отже, іпотерапія є важливою частиною нетрадиційних методів лікування та оздоровлення. Іпотерапевтичні установи можуть розглядатися як туристичні об'єкти, адже зростаючий рівень захворюваності в Україні призводить до підвищеного попиту на специфічні методи лікування, і люди шукають можливості для отримання таких послуг.

Таблиця 1.1 - Основні центри іпотерапії в Україні

Центр	Місто/Область	Тип послуг	Опис
Іпотерапевтичний центр «Спіріт»	Київ	Лікування дітей та дорослих	Благодійна організація, яка надає послуги іпотерапії для пацієнтів різного віку та з різними порушеннями
Сумський обласний центр комплексної реабілітації для дітей та осіб з інвалідністю	Суми	Реабілітація для дітей і осіб з інвалідністю	Центр спеціалізується на реабілітації дітей та осіб з обмеженими можливостями, включаючи іпотерапію
Навчально-реабілітаційний центр «Джерело»	Львів	Реабілітація дітей з обмеженими можливостями	Центр надає комплексну реабілітацію дітям з особливими потребами, включаючи лікування за допомогою іпотерапії

Реабілітаційний центр іпотерапії «Ромашка»	Волинська область	Реабілітація після травм і операцій	Спеціалізований центр іпотерапії для пацієнтів після травм, операцій та з порушеннями рухової функції
Іпотерапевтичний центр «Вікторія»	Одеська область	Лікування дорослих і дітей	Пропонує послуги іпотерапії для пацієнтів з фізичними і психічними порушеннями, а також для реабілітації після травм
Центр реабілітації «Лісова поляна»	Київська область	Реабілітація для дітей та дорослих	Центр спеціалізується на лікуванні дітей з інвалідністю та дорослих з психічними порушеннями через іпотерапію

1.2 Ефективність іпотерапії в оздоровленні та реабілітації

В Україні, а також по всьому світу, постійно зростає кількість дітей з особливими потребами - з такими розладами, як ДЦП, аутизм, синдром Дауна, синдром дефіциту уваги та гіперактивності, а також з різними неврозами, порушеннями нервової системи та психічними розладами. Для такого контингенту анімалотерапія стає найефективнішою формою реабілітації.

Анімалотерапія має користь, перш за все, для людей, які постійно перебувають у стресовому стані, мають психічні захворювання та порушення нервової системи. Домашні тварини сприяють покращенню обміну речовин, лікують серцево-судинні захворювання, простуду та захворювання опорно-рухового апарату. Крім того, тварини допомагають уникнути відчуття самотності та глибокої депресії. Анімалотерапія є корисною для маленьких дітей з ДЦП, олігофренією I-II ступеня та аутизмом [23].

Сучасні дослідження, спрямовані на вивчення взаємодії між тваринами та людьми, підтверджують позитивний вплив цієї взаємодії на здоров'я та емоційний стан людини. Іпотерапія, яка використовується для лікування різних захворювань, особливо у дітей з порушеннями розвитку, має великий потенціал в цьому відношенні.



Рис. 1.1 Проведення сеансу іпотерапії [6]

Ефективність іпотерапії полягає у використанні руху під час верхової їзди, що сприяє організації та систематизації рухів пацієнта. Цей метод комбінує кінезітерапію, фізіотерапію та когнітивну дію на емоції та психіку, сприяючи руйнуванню патологічних еферентних імпульсів.

Тварина, що виступає в ролі терапевтичного посередника, передає пацієнту різноманітні рухові імпульси, сприяючи формуванню позитивної реакції та створюючи своєрідний діалог. Крім того, верхова їзда сприяє розвитку особистості, покращує критичне мислення та емоційно-вольову сферу.

Іпотерапія є формою лікувальної фізкультури, де головним інструментом реабілітації є кінь, а процес верхової їзди та фізичні вправи сприяють задіяння всіх основних груп м'язів тіла. Цей метод впливає на організм через біомеханічні та психогенні чинники, що сприяють покращенню функцій вегетативних систем та загального стану здоров'я [27].

Лікування дітей з аутизмом часто здійснюється за допомогою іпотерапії, де кінь виступає як посередник у взаємодії. Цей метод передбачає комунікацію за допомогою жестів та дотримання тиші та відстані. Коні потребують постійної уваги, що сприяє розвитку здатностей людини до адаптації до реальності. Для дітей з психічними розладами кінна терапія може

бути дуже корисною, оскільки верхи на коні допомагають підвищити концентрацію уваги, усвідомленість та орієнтацію в просторі [7].

Виконання вправ під час верхової їзди допомагає розвивати різні групи м'язів тіла та регулювати м'язовий тонус. Крім того, величезна мотивація, яку викликає іпотерапія, допомагає дітям набутися впевненості у собі та побудувати позитивне ставлення до активності. Цей метод також впливає на центри координації головного мозку, що сприяє покращенню рухової активності та координації. Таким чином, іпотерапія може бути ефективним методом лікування дітей з аутизмом та іншими психічними розладами [11].

Тривалість сеансів іпотерапії, тобто перебування на коні, може варіюватися відповідно до діагнозу та фізичної підготовки вершника і в середньому становить 20–30 хвилин. Заняття проводяться у три етапи: початковий (адаптаційний), реабілітаційний і заключний (формування довготривалої пам'яті, збереження засвоєної навички). Ці етапи включають в себе посадку на коня, адаптацію вершника до тварини та навпаки, об'їжджування тварини під керівництвом тренера-інструктора, процедурний етап з виконанням вправ і різних елементів програми, а також спроби самостійного керування конем [15].

В іпотерапії дотримуються основних принципів психотерапевтичної дії: єдність місця, часу та дій. Використання іпотерапії у реабілітації осіб з різними порушеннями розвитку призводить до позитивних результатів, таких як полегшення загальмованості, зниження тривоги, покращення адаптації до реального середовища та самостійності.

Однією з відмінностей іпотерапії від інших методів лікувальної фізкультури є те, що вона має фізіотерапевтичні можливості, оскільки температура тіла коня трохи вища, ніж температура тіла людини. Крім того, іпотерапія викликає сильну мотивацію у дітей, що допомагає їм подолати страх та підвищити самооцінку [9].

Загалом, іпотерапія сприяє зміцненню м'язів тіла, покращенню рівноваги, координації рухів, психоемоційному стану та самооцінці, а також допомагає

дітям з аутизмом адаптуватися до навколишнього середовища.

До соціальних критеріїв іпотерапії відносяться наступні аспекти:

- Поліпшення комунікативних навичок. Під час занять вершники взаємодіють і спілкуються з іпотерапевтами та один з одним, що сприяє розвитку навичок спілкування.
- Проведення змагань з кінного спорту серед осіб із порушеннями психофізичного розвитку сприяє підвищенню самооцінки клієнтів, їхніх можливостей і потенціалу, а також сприяє зміні ставлення суспільства до людей з обмеженими можливостями.
- Іпотерапія сприяє поліпшенню фізичного, психологічного та емоційного стану, що сприяє ефективності та якості процесу соціалізації особистості.
- Спільна діяльність під час іпотерапії сприяє інтеграції інвалідів у суспільство, розширює їхні можливості і допомагає подолати бар'єри, пов'язані з інвалідністю.
- Заняття іпотерапією сприяють розвитку трудових навичок, зокрема навичок догляду за тваринами [22].

Іпотерапія особливо ефективна серед дітей у віці від 5 до 12 років, оскільки сприяє їхньому всебічному розвитку та формуванню різних корисних якостей.

Окремо варто сказати про анімалотерапію для військових.

Суспільно-політична, соціально-економічна ситуація в Україні в значній мірі збільшує ризик розвитку психологічних розладів через розширення спектра стресових факторів та поглиблення їх інтенсивності серед певних груп населення. Участь у військових діях, зокрема, створює великі стресові навантаження, які можуть призвести до різноманітних психологічних розладів серед учасників війни [4].

Посттравматичні стресові розлади (ПТСР) займають велике місце серед різновидів психічної патології у військових учасників. Це довготривалі реакції

на екстремальні події, які не пов'язані з органічними ушкодженнями головного мозку, і можуть призводити до значних змін у особистості та поведінці. ПТСР є реакцією на травматичний стрес, яка може викликати різні психічні та поведінкові порушення. Для розвитку ПТСР необхідно досвідчити стресор, який виходить за рамки звичайного людського досвіду та призводить до дистресу.

Одним з основних факторів, які травмують психіку учасників бойових дій, є тривале перебування в стані бойового стресу. Цей стан позитивно впливає під час бою, але після його закінчення, як правило, має негативні наслідки. Саме через цей стан учасники бойових дій перебувають у високоризиковій групі для розвитку ПТСР, що підтверджують дані досліджень. Частота ПТСР у воєнний час (15–30%) відрізняється від загальних даних про поширеність ПТСР після важкого стресу в мирний час (0,5–1,2%) [2].

Події, які виходять за межі звичайного людського досвіду, включають стихійні лиха, техногенні катастрофи, а також акти насильства та тероризму, що можуть травмувати психіку будь-якої здорової людини. Такі події викликають страх, жах та безпорадність. У літературі широко розповсюдженість посттравматичного стресового розладу (ПТСР) серед осіб, які пережили надзвичайні ситуації, оцінюється від 10% серед свідків подій до 95% серед тяжко постраждалих осіб. Дослідження, проведені після війни у В'єтнамі, показали, що ПТСР виникає у близько 30% ветеранів, а у 22% учасників війни спостерігаються субклінічні прояви цього розладу.

Виходячи з описаних симптомів ПТСР, слід зауважити, що вони взагалі мають деструктивний і дезадаптивний характер і негативно впливають на якість життя людини, яка страждає від цього розладу. Згідно з результатами дослідження, проведеного співробітниками ДУ «Інститут неврології, психіатрії та наркоманії НАМН України», серед військовослужбовців, що перебували в зоні АТО, у 23,8% обстежених був виявлений високий рівень дезадаптації, у 39,7% — помірний низький рівень, а у 36,5% не було ознак

дезадаптації [16].

Проте проблема полягає не лише у якості життя людини, хворої на ПТСР, але й у її взаємодії з близькими та оточуючими. За даними Науково-дослідницького центру гуманітарних проблем Збройних сил України, на момент демобілізації 80% військовослужбовців-учасників АТО мають психологічні травми. Згідно з сучасними статистичними даними, 80% розлучень, що сталися в Україні протягом 2015–2016 років, сталися в родинях демобілізованих бійців, переважно протягом перших півроку після повернення з війни. Ці дані свідчать про наявність асоціальної поведінки та критичних проблем у хворих на ПТСР, що має медико-соціальні наслідки для них та їхніх сімей, близьких, співробітників та інших осіб. Нажаль, після повномасштабного вторгнення 24 лютого 2022 року ця цифра значно зросла [6].

Окрім традиційних методів лікування ПТСР, важливе значення мають і сучасні методи психологічної терапії, такі як анімалотерапія. Використання анімалотерапії сприяє зняттю стресу, нормалізації роботи нервової системи та психіки, а також сприяє самореалізації та поліпшенню спілкування. Для людей з ПТСР особливо важливими є позитивні результати анімалотерапії, такі як отримання навичок, що сприяють гармонізації міжособистісних відносин та психосоціальної реабілітації.

1.3 Цілі та завдання застосування іпотерапії при особливостях розвитку

Іпотерапія повинна відповідати наступним цілям:

- корекційного розвитку;
- Соціальної реабілітації та адаптації.

Здорова людина, особливо дитина здатна за будь-яких умов отримати можливості для сприятливого ходу свого розвитку. Таким чином, для розвитку та соціалізації дитини в нормі достатньо її знаходження у соціумі. Якщо спочатку можливості дитини не дозволяють їй самотійно нормально

розвиватися, то такій дитині, дитині з обмеженими можливостями, необхідна допомога з боку, створення спеціальних умов, у яких вона зможе розвиватися, та які забезпечать необхідну мотивацію для цього розвитку. Створення таких умов і є корекційним розвитком.

Суть корекційного навчання становить створення спеціальних навчальних ситуацій, які, своєю чергою, створюють передумови для соціальної адаптації дитини, тобто навчання його життя у суспільстві.

Соціальна адаптація є необхідною умовою соціальної реабілітації дитини на суспільстві. Людина – соціальна істота. Потреба в емоційному співпереживанні з'являється вже в дитинстві, і її задоволення є життєво важливим. Під соціальною реабілітацією ми розуміємо знаходження певної ніші у суспільному укладі, що дозволяє індивіду виявляти його найкращі якості та бути корисним для суспільства, що забезпечує йому при цьому максимально комфортні умови існування.

Відповідно до зазначених цілей у ході іпотерапевтичних занять вирішуються такі завдання:

1.Корекція емоційно-вольової (афективної) сфери:

1.1 Активізація всіх рівнів афективної регуляції (польової реактивності, афективних стереотипів, афективної експансії та емоційного контролю);

1.2 Навчання цілеспрямованого регулювання поведінки, викликаного потребами того чи іншого рівня, та задоволенню цих потреб у соціально прийнятній формі;

2. Навчання навичкам управління власним тілом, розпізнаванню його потреб та встановленню контролю за ними (розвиток соматогностичних функцій), корекція та розвиток рухової (моторної) сфери;

3. Розширення уявлень про навколишній світ;

4. Розвиток психічних функцій (сприйняття, увага, пам'ять, мислення, мова):

4.1 Насичення сенсорними стимулами, навчання їх розпізнаванню та диференціації;

4.2 Корекція та розвиток просторових уявлень;

4.3 Навчання зосередженню, перемиканню та розподілу уваги;

4.4 Навчання раціональному управлінню мнестичними процесами (пам'яттю), послідовна активізації всіх форм запам'ятовування, відтворення отриманої інформації з поступовим збільшенням частки довільності, включення в роботу всіх видів пам'яті (оперативної, короткочасної та довготривалої, зорової, слухової, тактильної);

4.5 Активізація всіх форм мислення, починаючи від ієрархічно нижчих (наочно-дієвого та наочно-образного) до словесно-логічного та продуктивного;

4.6 Навчання невербальним та вербальним способам комунікації (безмовному та мовленнєвому спілкуванню).

Ці завдання вирішуються за допомогою спеціально розробленої реабілітаційної програми, що базується на іпотерапії.

1.4 Методологічні підходи та етапи проведення занять з іпотерапії

Виділяється сім основних етапів. У міру їх проходження активізуються більш онтогенетичні пізні (ієрархічно вищі, складніше організовані) рівні психічної організації, що спираються на попередні, задіяні та відпрацьовані на попередніх етапах. Швидкість проходження кожного етапу дуже індивідуальна, тому план заняття, запропонований кожному етапу, власне, є лише прикладом організації занять поточному етапі роботи.

I. Етап – Адаптаційний;

II. Етап - створення загального функціонального базису;

III. Етап - Розширення функціональних базових можливостей;

IV. Етап - Нагромадження навичок та автоматизмів;

V. Етап – активізація експансії;

VI. Етап - Довільне управління афектом та рухом;

VII. Етап - Верховна їзда як джерело цілеспрямованого пізнання себе та навколишнього світу;

I Етап.

Умови: Інструктор, кінь, коновод, при потребі помічник.

Обладнання:

Пандус або сходи (монтаж) для посадки на коня.

Заняття:

- Знайомство - багатоваріативна дія, яка залежить від вершника, його можливостей та інтересів.

У знайомство може бути включена, як і екскурсія стайнею, знайомство з деякими кіньми, історіями про них, так і може бути спрямоване тільки на коня, на якому відбуватиметься заняття. Інструктор також представляється.

Одна з важливих дій у знайомстві це частування коня, це пов'язано з тим, що цією дією ми нагадуємо вершнику, що кінь - це жива істота, крім того, частування коня з руки є сильним сенсорними переживаннями.

- Посадка;

Вибір способу посадки залежить від клінічного стану вершника, його ваги.

Два основні способи посадки на коня:

- Перенесення вершника із землі на коня на руках
- Посадка з сходів або пандусу
 - Самостійна
 - З частковою допомогою (страхування)
 - За допомогою (без допомоги неможлива).
- Поспішання
 - Перенесення вершника з коня на землю на руках
 - Поспішання на землю з перенесенням ноги через круп коня:
 - Самостійна
 - З частковою допомогою (страхування)
 - За допомогою (без допомоги неможлива).
 - Поспішання з сходів або пандусу
 - Самостійна

- З частковою допомогою (страхування)
- За допомогою (без допомоги неможлива);
- Частування коня

Ритуальне частування коня сприяє виробленню корисних поведінкових стереотипів у спілкуванні з живими істотами: хочеш спілкуватися - зроби спілкування приємним для того, з ким спілкуєшся, а потім - подякуй. На пізніших етапах частування стає засобом розвитку емоційного самоконтролю в дитини, сприяючи формуванню в неї можливості врахування потреб коня при взаємодії з нею;

- Закінчення заняття на стайні.

Інструктор запитує у вершника, що сподобалося, які вправи відповідає на запитання вершника чи батьків, друзів. Якщо вершник виявляє інтерес, то можливе годування коня в деннику сіном.

II Етап.

На цьому етапі в основному використовуються специфічні можливості іпотерапії (біоритми, ритмічна організація рухової активності, сенсорна насиченість заняття), не включаючись активно, в сам процес, а лише організуючи його. Це дозволяє задіяти мимовільні механізми психіки.

Вершник, який вперше виявляється верхи на коні, відчуває незвичні відчуття «плаваючої» точки опори. Зовні це виявляється у тому, що вершник постійно з'їжджає на бік. Дії інструктора у цій ситуації обмежуються безсловесною механічною допомогою. Словесна інструкція у разі може відвернути дитини від складних переживань, викликаних новою йому ситуацією, необхідні активного включення мимовільної рухової активності, спрямованої на пошук рівноваги, і сприйняття потреб і можливостей власного тіла (соматогнозиса). Емоційна підтримка так само надається наскільки можна без слів.

Стимулом цьому етапі служить боротьба інстинкту самозбереження, що живиться страхом висоти і втрати рівноваги, і привабливого впливу біополя коня. Реалізація стимульних механізмів здійснюється за допомогою

мимовільної рухової активності, спрямованої на пошук та утримання рівноваги. А результати цієї активності відбиваються у вигляді вестибуло-моторних переживань, відчуттів виникнення комфортного стану в результаті біоритмізації вегетативних функцій організму (зміна частоти серцевих скорочень та балансу основних нервових процесів – збудження, гальмування, температурних відчуттів, м'язово-суглобових відчуттів).

Умови заняття:

Ті ж, що й першому етапі; у виняткових випадках застосування вольтижувального підпруги з ручками.

Заняття:

- Вітання;
- Посадка;
- Початок руху

Після повного розслаблення та без управління.;

- Їзда

Увага вершника акцентується на пошуку рівноваги, утриманні прямої спини як необхідної умови найбільш повного сприйняття рухів коня та утримання рівноваги;

- Закінчення заняття.

III Етап.

На цьому етапі відбувається активне поповнення запасу навичок та автоматизмів вершника. При цьому базові рівні продовжують відігравати важливу роль у здобутті нових навичок.

На цьому етапі можливо більшу частину часу задіяти мимовільні пізнавальні функції (увага та запам'ятовування, просторові уявлення на рівні тіла та взаємини тіла та зовнішніх об'єктів). Це здійснюється завдяки тому, що інструктор не питає у вершника про його відчуття, переживання та спостереження, а розповідає йому про них: «Помацай конячку, тобі тепло. У неї така шовкова шерсть і густа грива, тобі м'яко, приємно її чіпати. Постав руки їй на плечі. Відчуй, як рухаються твої долоні, руки, плечі та спина. Вона

так здорово тебе похитує! Інструктор навмисно не актуалізує дистантні аналізатори (слуховий, зоровий і нюховий), оскільки спочатку важливо сформувати образ коня лише на рівні «як я відчуваю». Таким чином, ми задіємо на цьому етапі форми пізнання світу, які доступні вершнику в онтогенезі внутрішньоутробно.

Також розширюється пасивний словниковий запас, що з усвідомленням відчуттів, одержуваних вершником «від тіла» при верхової їзді. Це сприяє розвитку сприйняття, диференціації, уточненню, аналізу та синтезу сприйманої сенсорної (чуттєвої) інформації та закріпленню її на рівні свідомості.

Заняття:

- Вітання;
- Посадка;
- Вільна їзда.

Їзда кроком зі страховкою та без самостійного управління.

- Активізація мимовільних пізнавальних функцій.

Вершнику розповідається про його відчуття (пропріоцептивні - від сидіння на коні, що рухається, тактильні і температурні - від дотиків до нього).

- Поповнення рівня рухових навичок та автоматизмів.

Освоєння різних вихідних положень у межах фронтального руху. Запропонувати вершнику лягти животом на шию коня, обхопивши його руками, потім спиною на круп. Наприкінці попередньої вправи коду вершник вже значною мірою розслаблений і вільно спирається долонями на шию та круп коня, запропонувати йому самостійно або за допомогою поровести руками вздовж шиї (або крупа) коня, планомірно перемістившись у нове вихідне положення.

- Закінчення заняття.

IV Етап.

Особливість етапу полягає в актуалізації роботи дистантних аналізаторів (нюхового, зорового та слухового) та просторового сприйняття на матеріалі

вивчення будови тіла коня (виділення його частин). Починається робота над уточненням та розширенням просторових уявлень.

Етап включає завдання закріплення моторного навички пошуку рівноваги в нових вихідних положеннях. Освоюються нові вихідні положення.

За рахунок різноманітності вихідних положень діти починають простіше погоджуватися на зміни умов їзди, набувають необхідної навички роботи з власним тілом.

Формується цілісний образ коня за допомогою всіх видів сприйняття (тактильного, вестибуло-моторного, термічного, м'язово-суглобового, нюхового, слухового та зорового).

Заняття:

- Вітання;
- Посадка;
- Вільна їзда;
- Актуалізація моторного та афективного регулювання.

Їзда в різних положеннях щодо вертикалі (сидячи і лежачи), напрямом руху (обличчям, спиною або боком у напрямку руху), зі зміною точок опори (з опорою на долоні, на лікті).

- Активізація пізнавальних функцій.

Актуалізується сенсорний досвід минулих занять (тактильні, термічні та інші відчуття дотику до коня). Далі пропонується їзда із заплющеними очима по різному виду ґрунту. Вершник заплющує очі самостійно або за допомогою пов'язки, після чого інструктор акцентує увагу вершника на слухових відчуттях - стукіт копит по різному виду ґрунту, звуки, що видаються конем. Спостерігаються також інші коні, що проходять повз або гуляють у левадах. Після зняття пов'язок проводиться порівняльний аналіз зорових відчуттів: порівнюються розміри та взаєморозташування частин тіла коня, масти коней. Акцентується увага вершника на цю інформацію після їзди в умовах зорової сенсорної депривації (обмеження) з метою загострення зорової інформації, що сприяє активації реакції на новизну.

- Актуалізація самотоностичеких уявлень.

Показ вершником частин свого тіла.

- Закріплення пізнавальних навичок.

Демонстрація вершнику частин тіла коня, спостереження за рухом із різних вихідних положень. На прохання інструктора вершник на коні намагається дотягнутися до різних частин її тіла.

- Закінчення заняття.

V Етап.

На цьому етапі вершник спонукається до формування потреби «самопоширення» у всі сфери життя, подолання заборон та кордонів. Одногенетично він відповідає початку освоєння простору у дитинстві.

На цьому етапі рухи виводяться на довільний рівень. Пропонуються вправи на довільне керування власним тілом.

Стає важливим завдання активізації дистантних аналізаторних систем (зір, слух, нюх) та просторових уявлень, пов'язаних із освоєнням простору за межами власного тіла. Розвивається здатність до вербалізації просторових уявлень лише на рівні тіла.

На цьому етапі роботи можна вводити додаткове обладнання (кегли, стійки, м'ячі, предмети, що звучать і т.д.).

Акцент у роботі такого компонента когнітивної регуляції, як просторових уявлень, зміщується з об'єктів явищ, що у безпосередній близькості від тіла, до що знаходяться на відстані.

Освоюється новий алюр - рись. Їзда риссю поєднує у собі сильні переживання страху та захоплення одночасно. Так як вершник може кричати від страху під час їзди риссю, а після переходу на крок просити ще. Вироблення можливостей самоконтролю під час їзди риссю є важливою умовою насичення афективної експансії та розвитку можливості емоційного контролю. Але це, у свою чергу, призводить до необхідності введення релаксації, оскільки їзда риссю може спричинити сильне перезбудження

вершника. Даний хода освоюється тільки якщо клінічні можливості вершника це дозволяють.

Заняття:

- Вітання;
- Посадка;
- Вільна їзда;
- Актуалізація та поповнення минулого образу;
- Актуалізація просторових уявлень та розвиток можливостей їх

вербалізації.

Вправи двома руками статичні та динамічні.

- Активізація рівня експансії афективного регулювання.

Їзда рисою з опорою (гурта).

- Розширення зорового перцептивного поля.

Гра з повітряною кулею або м'ячем по секторах (починаючи з боку, що не веде руки спереду). З метою активізації максимальної кількості сенсорних систем рекомендується використання різних за розмірами та тактильним відчуттям м'ячів.

- Розширення слухового перцептивного поля.

Стеження за зміною розташування під музичний супровід.

- Закінчення заняття.

VI Етап.

Етап характеризується напрямом основних сил в розвитку можливостей вершника довільно управляти рухом і афектом. На цьому етапі добре ініціювати спільне виконання завдань вершниками у малих групах, тому що тепер вершнику необхідно співвідносити свою поведінку з діями оточуючих.

Вершник набуває нового досвіду їзди – їзди у сідлі та навчається самостійної посадки із землі або низької підставки.

Продовжується вербалізація просторових уявлень та здійснюється розвиток мислення та імпресивної мови (введення двоступінчастих інструкцій). Якщо на попередньому етапі роботи вправу можна було

продемонструвати вершнику, і, таким самим чином він виконував його за подобою, то на цьому етапі стає важливим виконання вершником вправи лише за вербальною інструкцією. Продовжується робота з корекції афективної експансії за рахунок їзди риссю (при цьому сідло та стремена сприяють переживанню нових відчуттів), а також подальший розвиток просторових уявлень на рівні взаємовідносини тіла та зовнішніх об'єктів. У разі використовуються балістичні вправи (метання, поштовхи, кидки).

Умови заняття: Кінь з сідлом, керований коноводом. Низька підставка.

- Заняття;
- Вітання;
- Посадка;

Самостійно із землі або маленької підставки.

- Вільна їзда;
- Актуалізація та поповнення минулого досвіду;
- Корекція афективної експансії;
- Розвиток просторових уявлень на рівні взаємовідносини тіла та

зовнішніх об'єктів;

Завдання на перебування частин тіла коня щодо власних різних вихідних положень: «Що в коня спереду від твоєї правої ноги?».

Гра з м'ячем на влучність кидка на кроці.

- Вербалізація просторових уявлень лише на рівні тіла.

Вправа на виділення сторін право/ліво: «Підніми праву руку вгору».

Потім двоступінчасті інструкції: «Підніми праву руку вгору, а ліву вперед».

- Розвиток можливостей емоційного контролю;

Спостереження за зміною розташування предмета, що звучить, у малій групі (один вершник знаходить іншого за звуком) без самостійного управління конем. Вершник із заплющеними очима показує де інший вершник.

- Релаксація;

Їзда із заплющеними очима у зручному вихідному положенні під музичний супровід.

- Закінчення заняття.

VII Етап.

Завершальний етап іпотерапевтичних занять, коли вводиться керування конем. Етап спрямований на придбання нових навичок, пов'язаних з керуванням конем та характеризується значною затребуваністю всіх видів довільності.

На завершальних заняттях етапу, коли навички управління вже автоматизовані, можна запропонувати вершнику управління різних вихідних положень.

На цьому етапі продовжується розвиток емоційного контролю. Вершник навчається співпраці з конем та іншими вершниками (їзда у зміні). Ігри естафети.

Розвиваються словесні позначення просторових уявлень, мовлення та мислення. Найважливішим завданням етапу є активізація довільної пізнавальної діяльності, що включає аналіз та синтез власних уявлень, зіставлення їх з уявленнями інших, запровадження складних, у граматичному плані інструкцій, встановлення причинно-наслідкових подій залежностей шляхом логічних міркувань.

Заняття:

- Вітання;
- Посадка;
- Вільна їзда;
- Навчання управлінню;
- Вербалізація просторових уявлень;

Вершнику пропонується серія квазіпросторових (складних у плані лексоко-граматичних співвідношень) інструкцій. Такі інструкції широко застосовуються у кінному спорті: «Наліво назад, зміною марш». (Кожен вершник при цьому повинен повернути назад, зробити піввольт (напівколо) і поїхати в протилежний бік одночасно з рештою).

- Навчання співробітництву (розвиток можливостей емоційного контролю);

Наслідування за звуковим сигналом малої групи (один вершник знаходить іншого за звуком). Вершник при цьому самостійно керує конем.

- Навчання їзді полегшеною рисою;

Придбання цієї навички вимагає від вершника значного рівня довільності всіх компонентів психічної регуляції і особливо сприятливо позначається розвиток рівнів емоційного контролю (вищий рівень афектної регуляції).

- Закінчення заняття.

1.5 Особливості організації анімалотерапевтичних послуг в готелі

Розвиток інноваційної діяльності у готельному господарстві нерозривно пов'язаний з інвестиційним розвитком. Це передбачає постійне формування та використання інвестиційних ресурсів для досягнення оперативних і стратегічних цілей організації у сфері економічної діяльності.

В Україні сьогодні наявна необхідність у створенні, впровадженні та реалізації інноваційно-інвестиційної моделі економічного зростання у сфері готельної індустрії. Аналіз світового досвіду показує, що основна частина інновацій формується у підприємницьких секторах, які характеризуються постійним оновленням технологічних інновацій, таких як мікро- і наноелектроніка, генна інженерія, біотехнології, інформаційні технології та інше. У цих галузях активно реалізується організація, фінансування комерціалізація досліджень, а також проводиться розробка великих проектів, що поєднують результати інноваційного пошуку малих наукомістких компаній, глобальне сканування нових ідей і ринків, а також організація виробничого процесу у різних країнах світу [31].

Будь-які інновації потребують значних фінансових вкладень, які можуть бути забезпечені різними джерелами. Серед таких джерел можуть бути як державні (через стратегічно спрямовані цільові програми), так і приватні кошти, які можуть надходити зі самофінансування корпоративних структур,

таких як франчайзингові мережі, або через зовнішні джерела фінансування.

Незалежно від джерела, зваження на результативність використання цих коштів є критичним. Відсутність фінансових ресурсів є одним із факторів, які можуть ускладнити здійснення якісної інноваційної діяльності.

Вітчизняна модель фінансування інноваційної діяльності передбачає використання таких джерел:

- Власні кошти підприємств, які можуть включати амортизаційні відрахування, мобілізацію внутрішніх активів, виручку від реалізації майна та нерозподілений прибуток.
- Кредитні ресурси, зокрема кредити банків та фінансовий лізінг.
- Бюджетні кошти, які можуть бути виділені на державному та місцевому рівнях.
- Вітчизняні та зовнішні інвестиції, такі як гранти, міжнародні програми, пайові внески іноземних інвесторів та кошти іноземних наукових фондів.

Після аналізу стану інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства в Україні можна зробити наступні висновки:

- Недооцінка органами влади та суспільством важливості розвитку інноваційно-інвестиційної сфери у готельній галузі.
- Відсутність регулювання інноваційно-інвестиційної діяльності підприємств готельного господарства на державному рівні.
- Недостатній обсяг капітальних інвестицій і прямих іноземних інвестицій у готельний сектор.
- Недостатня увага приділяється обстеженню інноваційної діяльності в цій галузі.
- Спостерігається слабкий розвиток інвестиційної сфери в готельному секторі.

У готельному комплексі буде доступна іпотерапія та каністерапія [4].

Ефективність верхової їзди як методу відновлення для хворих базується на активізації функції руху, яка має значення як для біологічного, так і для соціального стану людини. Основою цієї терапії є природні рухи коня, які допомагають пацієнтам організувати та систематизувати свої власні рухи. Іпотерапія поєднує в собі фізіотерапевтичний та когнітивний вплив на емоції та психіку пацієнта, сприяючи руйнуванню патологічних еферентних імпульсів. Конь виступає в ролі "терапевтичного посередника", передаючи хворому значну кількість різноманітних рухових імпульсів. Ця взаємодія створює особливий діалог з конем, що викликає спонтанну реакцію у пацієнта, сприяючи його розвитку та формуванню особистості.

Перевагою іпотерапії є можливість багаторазового повторення цих рухів без докучання, як при використанні тренажерів. Повторні коливальні рухи тіла, що відбуваються під час верхової їзди, допомагають у формуванні та розвитку необхідних моторних навичок. Виконання вправ, спрямованих на випрямлення тулуба, дозволяє покращити рівновагу та рухову активність відповідно до фізіологічного розвитку людини [5].

Вплив фізичних вправ на коні призводить до активізації функції вегетативних систем. Температура тіла коня перевищує людську на 1,5–2 градуси, що сприяє впливу інфрачервоних променів на м'язи та суглоби ніг і тазу під час безпосереднього контакту з твариною. Основними елементами іпотерапії є декілька складових тренувально-оздоровчої методики: позиція вершника на коні, характер руху коня та тривалість сеансів.

Позиція вершника на коні залежить від фізичних можливостей та навичок дитини і визначається конкретною методикою. Вправи можуть виконуватися як на стоячому коні, так і під час його руху. Характер руху коня та його зміна плануються інструктором відповідно до основних цілей іпотерапії [8].

Тривалість сеансів (перебування на коні) варіюється залежно від діагнозу та фізичної підготовки вершника і, в середньому, складає 20–30 хвилин. Заняття проводяться на трьох етапах: початковому (адаптаційному), реабілітаційному і заключному (формуванні довготривалої пам'яті та збереженні навичок), включаючи такі дії, як посадка на коня, адаптація вершника до тварини та навпаки, об'їжджування тварини під керівництвом тренера-інструктора, виконання вправ та

спроби самостійного керування конем.

Готель планує впровадити ряд інноваційних послуг у 2025 році. Ці послуги, такі як іпотерапія та каністерапія, мають потенціал для залучення нових клієнтів та збільшення доходів готелю.

Таблиця 1.2 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг на 2025 рік.

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Іпотерапія	2233	300	669,9
Катання на конях	1490	285	424,65
Разом	890	-	1094,55

Загальний попит на послуги іпотерапії та каністерапії становить 890 осіб. При цінах відповідно 300 гривень за іпотерапію та 285 гривень за Катання на конях, дохід від цих послуг за плановий рік складає 1094,55 тисячі гривень.

Це підтверджує, що попит на іпотерапію перевищує попит на Катання на конях, що може вказувати на більшу популярність першої послуги серед клієнтів.

Таблиця 1.3 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Тип іпотерапевтичного обладнання	Кількість, шт.	Ціна за одиницю, тис. грн	Сума, тис. грн
Конструкція для іпотерапії (конний майданчик)	Тип конструкції майданчика	1	400	400
Обладнання для іпотерапії (сідло, стремена тощо)	Тип обладнання	5	120	600
Технічний персонал для навчання та обслуговування	Тренер з іпотерапії	2	40	80
Ремонт та підготовка приміщення для іпотерапії	Ремонтні роботи	1	20	20
Медичний персонал для нагляду під час іпотерапії	Лікар-ветеринар	1	30	30
Інші витрати (матеріали для догляду за конями, утримання майданчика тощо)	Різне	-	70	670
Всього			800	

РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

2.1. Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва

Місто Рахів — найвисокогірніше місто України, розташоване на березі річки Тиса, в центрі гуцульської культури Закарпаття. Воно знаходиться на висоті 430 м над рівнем моря, з найвищою точкою, де проживають люди, на рівні 1200 м, а найнижча — близько 400 м. Місцеві жителі щодня долають значні перепади висот, що вражає гостей міста.

Рахів розташований у самому серці Українських Карпат. Приїжджаючи потягом чи автобусом, відразу можна побачити величні Чорногірський, Мармарошський та Свидовецький хребти, що підносяться над містом і є його частиною. Тут також проходять численні туристичні маршрути, багато з яких мають мінеральні джерела, як, , урочище Буркут, де є близько 15 джерел, а також численні струмки з чистою джерельною водою.

Рахів — єдине місто в Україні, де ростуть найвищі в країні модрини, що скидають хвою на зиму. Тут розташована найстаріша та найбільша алея модрин в Європі, яка налічує понад 200 років. Крім того, в місті росте алея кедрової сосни, найбільший в Україні Тис ягідний та велетенські буки, яким більше 170 років. Також тут є ялівець-велетень, висотою понад 5 метрів. Унікальним є й те, що в Рахові сакури зацвітають пізніше, ніж в Ужгороді чи Мукачеві — саме в травні. Це ще одна причина відвідати місто в цей період.

Для любителів мілітарі туризму цікавою буде Рахівська гілка лінії Арпада

Найкращий оглядовий майданчик міста — гора Лиса (1158 м), з якої відкривається панорама на всі основні вершини Українських Карпат, включаючи Близниці (1881 м), Піп Іван Марамороський (1936 м) та хребет Чорногори.

З урахуванням природних особливостей і туристичної привабливості міста, Рахів є чудовим місцем для розвитку готельного підприємства, орієнтованого на любителів природи, активного відпочинку та

реабілітаційних програм.

Майбутнє готельне господарство буде розташоване в м. Рахів Рахівської міської громади та Рахівського району Закарпатської області по вулиці – Довженка.

Відстань від одноіменної залізничної станції «Рахів» - 2,3 км.

Відстань від Автостанції «Рахів» - 1,9 км.

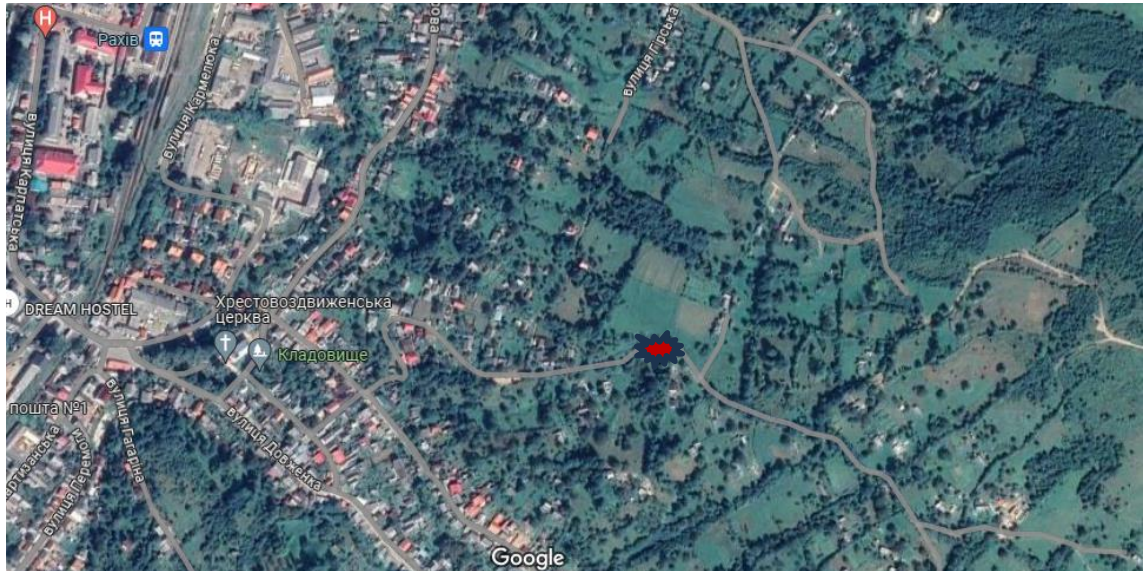


Рис. 2.1. Розташування земельної ділянки

Поряд з готельним підприємством знаходяться такі пам'ятки культури:

- Храм Святого Іоанна Непомуцького
- Пам'ятник Гуцулу у Рахові
- Музей гуцульської бриндзи
- Кінна прогулянка по околицям міста
- Дендропарк «Буркут»
- Музей екології гір
- Музей гуцульської різьби Юрія Псавдавловича

Ситуація в маркетинговому середовищі готельного бізнесу в Україні сьогодні змінюється дуже швидко і непередбачувано, особливо на тлі економічної та політичної нестабільності, що виникла після війни. Проте навіть у таких умовах є можливості для розвитку, якщо готель здатний оперативно адаптуватися до нових реалій. Зокрема, з огляду на поточний стан

економіки, високий рівень інфляції, нестабільність валютного курсу і зниження кількості іноземних туристів, попит на готельні послуги на внутрішньому ринку може зазнавати коливань. Тому важливо бути готовим до змін і активно коригувати стратегії бізнесу. , диверсифікація послуг і партнерство з іншими компаніями можуть допомогти знизити ризики і залучити нові категорії клієнтів, , через надання реабілітаційних послуг для військових чи людей, що пережили стрес.

Зараз, після війни, зростає попит на спеціалізовані послуги, як-от реабілітація для учасників бойових дій та їхніх родин. Це означає, що готелі, які пропонують такі послуги, можуть мати конкурентні переваги. Однак економічні умови залишаються складними: зростання витрат на енергоносії, матеріали та робочу силу значно ускладнює планування. У таких умовах важливо впроваджувати нові технології, що допоможуть знизити витрати, а також постійно моніторити ситуацію, щоб швидко реагувати на зміни в попиті.

Політична ситуація в Україні, незважаючи на наявність військових дій і нестабільність, все ж може дати певні стимули для розвитку готельного бізнесу завдяки державній підтримці відновлення інфраструктури, особливо в постконфліктних регіонах. Програми підтримки туризму або субсидії на розвиток інфраструктури можуть забезпечити додаткові можливості для бізнесу. Однак, політична нестабільність все ще залишається ризиком, який не можна ігнорувати, оскільки будь-яка зміна в політичному курсі може вплинути на бізнес-середовище.

Соціальні зміни також істотно впливають на готельний ринок. Люди, які пережили травми, в тому числі психологічні, потребують не тільки традиційного відпочинку, а й спеціалізованих програм відновлення. Готелі, які готові адаптувати свої послуги для таких потреб, можуть залучити нову клієнтську базу. Технологічні фактори також стають важливими: автоматизація процесів, онлайн-бронювання, маркетинг через цифрові канали — усе це дозволяє готелям зберігати конкурентоспроможність навіть у

складних економічних умовах.

Таким чином, хоч економічна ситуація в Україні і є нестабільною, є чимало факторів, які дають можливість для розвитку готельного бізнесу, зокрема через орієнтацію на нові форми послуг, що відповідають поточним потребам суспільства. Готелі повинні бути готові до гнучкої адаптації до цих змін, щоб ефективно використовувати існуючі можливості та мінімізувати ризики.

2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Ринок готельних послуг є динамічною та конкурентною галуззю, яка постійно розвивається. Успішне ведення бізнесу в цій сфері потребує глибокого розуміння ринкового середовища, конкурентів, а також потреб та очікувань клієнтів.



Рис.2.1. Аналіз ринку готельного господарство до та після повномасштабного вторгнення. [4]

Сучасний готельний ринок вражає своєю різноманітністю, де кожен тип готелю відіграє свою унікальну роль у задоволенні потреб різних категорій гостей. Починаючи від готелів економ-класу, які пропонують доступне проживання з мінімальним набором послуг, і завершуючи розкішними готелями люкс-класу, що дарують неперевершений рівень сервісу та ексклюзивність, кожен має можливість знайти саме те, що відповідає його потребам і бюджету [3].

Готелі середнього класу виступають у першому ряді, пропонуючи комфортабельні номери та широкий спектр послуг, що задовольняють потреби більшості мандрівників. Це може включати в себе ресторани, фітнес-центри, басейни та інші зручності, які роблять перебування приємним та зручним.

Апарт-готелі стають популярним вибором для тих, хто планує тривале перебування, оскільки вони пропонують номери з кухнею та іншими додатковими зручностями, що роблять їх ідеальними для сімей або довгострокових подорожей.

Невеликі бутік-готелі відзначаються своєю унікальністю та неповторною атмосферою. Вони часто відображають місцеву культуру та мають оригінальний

дизайн, що приваблює тих, хто цінує індивідуальність та неповторність [9].

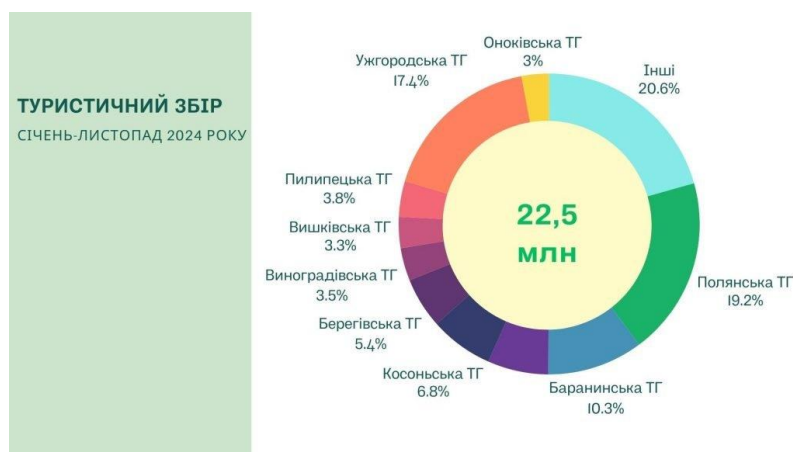


Рис. 1.3. Аналіз громад Закарпаття за к-тю туристичних зборів [6]

На ринку готельного господарства можна виділити кілька основних цінових сегментів, які відрізняються за доступністю та рівнем надання послуг. Бюджетні готелі пропонують низькі ціни, але обмежений спектр послуг, що привертає тих, хто шукає економію. Середній ціновий сегмент вражає своєю доступністю та різноманіттям послуг, які можуть задовольнити потреби широкого кола клієнтів. Преміум-сегмент відзначається високими цінами та ексклюзивними послугами, призначеними для тих, хто шукає розкіш та

найвищий рівень обслуговування. Кожен з цих сегментів має свою аудиторію та привабливість на ринку, допомагаючи задовольнити різні потреби та бажання клієнтів [10].

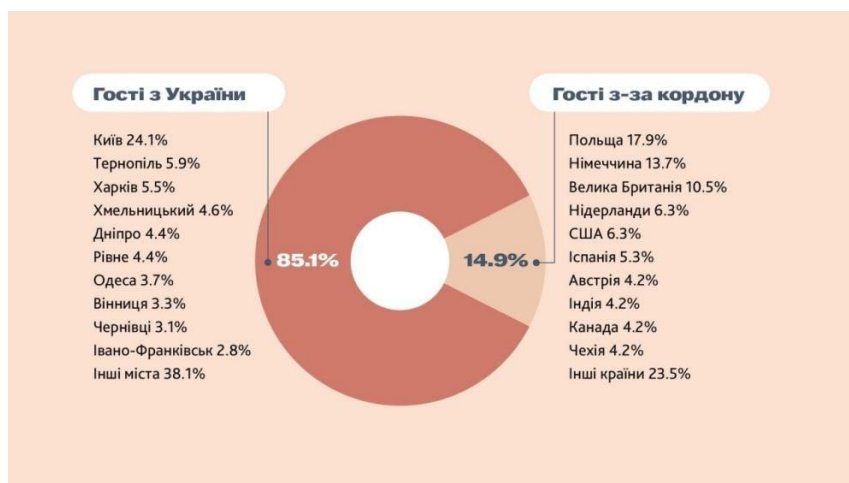


Рис.1.4. Аналіз потенційних гостей Закарпатського регіону [6]

Місце розташування готелю є одним із ключових факторів, що впливає на вибір клієнтів, оскільки воно визначає доступність інфраструктури та відповідає різним вимогам туристів. Готелі, розташовані в центрі міста, приваблюють туристів, які цінують зручність, близькість до бізнес-центрів, культурних та історичних пам'яток, а також розвинену інфраструктуру для ділових поїздок. У свою чергу, готелі на околицях міст підходять тим, хто шукає спокій, природний ландшафт і помірні ціни, а також хоче уникнути шуму міської метушні. Оскільки Україна переживає період економічної та політичної нестабільності, така сегментація ринку дозволяє залучати різні категорії туристів: від тих, хто шукає відпочинок в природних зонах, до тих, хто потребує доступу до великих міських центрів.

З урахуванням нинішньої ситуації в Україні, готелі, розташовані в туристичних регіонах, таких як Карпати, Черкаси, Одещина чи Закарпаття, пропонують не лише активний відпочинок, але й можливості для реабілітації, відновлення сил та психологічного комфорту. Вони приваблюють тих, хто шукає спокій у природі або хоче активно відпочити в горах. Гірськолижні курорти та курорти на термальних водах стали популярними серед туристів, які прагнуть відновлення після стресів, викликаних

політичною ситуацією та пандемією.

Після оцінки ринку готельних послуг в Україні можна зробити кілька важливих висновків. По-перше, ринок готельних послуг має численні сегменти, що відповідають різним уподобанням і потребам туристів. Це і бюджетні готелі для молоді, і елітні готелі для ділових мандрівників та преміум-класу для розкішних туристів. По-друге, місце розташування готелів, особливо в умовах нестабільності, стає ще важливішим фактором, адже туристи шукають доступ до природних та культурних ресурсів, або ж прагнуть перебувати у місцях із високим рівнем безпеки та розвитку інфраструктури. По-третє, різноманітність цільових аудиторій відображається у збільшеній потребі в адаптації готелів до нових соціально-економічних реалій — від безпечних готелів для сімей з дітьми до реабілітаційних центрів для ветеранів і відпочиваючих.

Така гнучкість і здатність адаптуватися до змін дозволяє готелям залишатися конкурентоспроможними навіть в умовах економічної і політичної нестабільності в Україні

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Назва готелю	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Готель «Рахів»	вул. Миру 44	курортний готель		Двомісний номер "Elegant" Тримісний номер "Elegant" Тримісний сімейний номер Люкс Номер з двома односпальними ліжками	Ресторан, автостоянка, Wi-Fi, сауна, більярд, екскурсії. Послуги: Розміщення, харчування, прибирання номерів, Wi-Fi інтернет, інформаційні послуги, послуги консьєржа, екскурсії,	60%

					виклик таксі, паркінг, масаж.	
Комплек с "Галерея Гір"	Степана Бандери 7	курор т ний готел ь		10 - номернів 5 - одномісний стандарт – 3-х місні номери 1 - апартамент	Спа-центр, басейн, ресторан, конференц-зал, фітнес-зал, дитячий майданчик, транспортні послуги Послуги: Розміщення, харчування, прибирання номерів, Wi-Fi інтернет, інформаційні послуги, послуги консьєржа, екскурсії, виклик таксі, паркінг, масаж.	75%
Готель Європа - Рахів	2 вулиця Грушевськ ого	курор т ний готел ь		Тримісний номер "Elegant" Стандартний чотиримісний номер Покращений номер з двома односпальним и ліжками	Ресторан, автостоянка, сауна, зона відпочинку, Wi- Fi Послуги: Розміщення, харчування, парковка, Wi- Fi, зберігання багажу, ксерокс, сейф, виклик таксі, щоденне прибирання номерів.	55%

На основі наданої інформації про різноманітні відпочинкові комплекси та готелі у досліджуваному регіоні можна зробити висновок, що регіон має високий потенціал для розвитку туризму та відпочинку. Кожен з представлених

комплексів має унікальні особливості та пропонує відвідувачам широкий спектр послуг та активностей. Від готелів у лісі з можливістю активного

відпочинку до затишних баз відпочинку з комфортними будиночками та саунами – різноманітність об'єктів забезпечує великі можливості для відпочинку на будь-який смак.

Таблиця 2.3 - Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проєктованого підприємства готельного господарства

Назва комплексу	Переваги	Недоліки
Готель «Рахів»	Розташування у лісі, багата інфраструктура (баня, альтанки, кафе-бар), можливості для активного відпочинку (велосипеди, байдарки)	Може бути переповнено у високий сезон
Комплекс "Галерея Гір"	Комфортний готель, наявність басейну, чанів, сауни, природної водойми та лісу	дсутність інформації про спеціальні послуги або заходи
Готель Європа - Рахів	Комфортний міні-готель, наявність доступність до природної водойми та лісу. Зручна інфраструктура	Може бути переповнено у високий сезон
Mini-Hotel Megora		Невелька к-ть номерів та додаткових послуг

Перевагою цього регіону є його природні ресурси, такі як ліси, озера, річки та пляжі, які в поєднанні з розвинутою інфраструктурою відпочинкових комплексів створюють ідеальні умови для відпочинку. Можливість займатися риболовлею, велоспортом, плаванням на байдарках, а також наявність спеціальних майданчиків для дітей, роблять ці комплекси привабливими як для сімейного відпочинку, так і для активного відпочинку молоді та любителів пригод.

Проте, для подальшого розвитку туристичної привабливості регіону необхідно враховувати можливі недоліки, такі як віддаленість деяких комплексів від основних транспортних магістралей, сезонні обмеження деяких послуг, а також потреба у подальшому розширенні та модернізації інфраструктури.

Розвиток готельного господарства у досліджуваному регіоні має велике значення для економіки регіону, створюючи нові робочі місця та залучаючи туристів. Це, в свою чергу, сприятиме збільшенню доходів місцевих громад та підвищенню загальної якості життя.

Загалом, існуючий ринок готельних послуг відкриває багато можливостей для розвитку і покращення, враховуючи різноманітність потреб та вподобань споживачів [5].

Отже, провівши аналіз місця розташування майбутнього готелю. Взявши до уваги діючі готельні підприємства та переглянувши їх недоліки та переваги, можемо узагальнити та зробити висновок. В даному регіоні буде доцільно побудувати

2.3.Дослідження контингенту потенційних споживачів

Готельний бізнес в Україні сьогодні орієнтується на різноманітну цільову аудиторію, враховуючи не тільки традиційні потреби, але й нові виклики, які виникають через економічну та політичну ситуацію в країні. Для ділових мандрівників особливо важливими залишаються комфортні умови для роботи: зручні номери, наявність конференц-залів, бізнес-послуг і швидкий доступ до інтернету. Однак, з урахуванням нестабільної ситуації, багато компаній і міжнародних організацій наразі переглядають свої плани, і це створює певні труднощі для готелів, орієнтованих на ділових клієнтів.

Туристи, з іншого боку, шукають не лише комфортне проживання, а й можливість активно відпочивати, відкривати нові місця. В Україні, де багато регіонів мають туристичний потенціал, особливо в Карпатах чи на заході країни, важливими є екскурсії, розважальні програми і трансфер до природних або культурних об'єктів. Водночас через кризу і військові дії кількість туристів може коливатися, що потребує адаптації маркетингових стратегій.

Сімейний відпочинок вимагає наявності зручних номерів для сімей та додаткових послуг для дітей. У зв'язку з війною і економічними труднощами українці частіше шукають бюджетні варіанти для відпочинку, де можуть провести час разом в умовах природного середовища або на території готелю. Водночас в країні спостерігається відновлення внутрішнього туризму, і попит на сімейні гтелі та курорти, що пропонують сімейний відпочинок,

зростає молодь, зокрема, орієнтується на доступні ціни, шукаючи хостели або готелі з неформальною атмосферою, де можна не тільки зекономити, але й знайти нових знайомих. У цьому контексті важливо, щоб готелі пропонували зручні умови для спільного відпочинку, а також мали можливості для розвитку соціальних мереж, організації молодіжних заходів і вечірок.

Демографічно, основна маса споживачів готельних послуг — це люди віком від 25 до 55 років, тобто найбільш активна робоча частина населення. У результаті економічної нестабільності та низьких доходів середнього класу, попит на готельні послуги може знизитися, проте ринок все ж залишатиметься значним, якщо готелі надаватимуть гнучкі умови для різних категорій клієнтів.

Щодо психографічних характеристик, то у сучасному світі, що змінюється, люди більше звертають увагу на безпеку, комфорт і можливість відновлення після стресу. Враховуючи ситуацію в країні, де багатьом туристам важливо мати доступ до спокійних та безпечних локацій, готелі повинні пропонувати цілий спектр послуг для відпочинку та оздоровлення. Крім того, зважаючи на нові тенденції в туризмі, зростає попит на екологічний туризм та активний відпочинок на природі — полювання, риболовля, кінний спорт, йога на відкритому повітрі.

Що стосується поведінкових характеристик, споживачі зараз стають більш чутливими до ціни, порівнюючи різні пропозиції. Багато хто вибирає готелі, що мають хороші відгуки та пропонують доступні ціни, але водночас надають необхідний комфорт. Особливо це актуально для тих, хто подорожує в умовах нестабільної економічної ситуації, коли кожен витрачений гривня має значення.

Таким чином, готельний бізнес в Україні має враховувати нові реалії, пропонуючи різноманітні послуги для різних груп туристів і ділових мандрівників, одночасно забезпечуючи необхідні умови для безпечного і комфортного перебування. Підсумувавши все вище сказано можемо зробити

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Майбутнє готельне підприємство категорія - 3 зірки.

Переваги: комфортні номери, якісне обслуговування, доступні ціни [14].

Стати місцем єднання з природою для любителів активного відпочинку, де вони зможуть насолодитися комфортом.

1. Створити атмосферу гостинності та затишку, де кожен гість відчує себе частиною природи та отримає заряд енергії та емоцій.

2. Зберегти та примножити багатства природи, дбайливо використовуючи ресурси та підтримуючи екологічні ініціативи.

Цільова аудиторія готелю

- Військовослужбовці: Військові, особливо ті, хто повернувся з зони бойових дій або пережив травми в ході служби, можуть відчувати стрес, тривогу та інші психологічні та фізичні проблеми. Анімалотерапія може бути корисною для їхнього відновлення та підтримки психологічного здоров'я. Готель з анімалотерапевтичними послугами може стати місцем, де вони зможуть знайти pokій, релаксувати та одночасно отримувати користь від взаємодії з тваринами.

- Сім'ї постраждалих: Близькі люди постраждалих від війни, травм або інших негативних подій також можуть потребувати підтримки та відпочинку. Готель з анімалотерапевтичними послугами може бути відмінним місцем для сімейного відпочинку, де вони зможуть відпочити, відновити емоційний стан та отримати позитивні емоції від спілкування з тваринами.

- Люди зі стресом та психологічними проблемами: Анімалотерапія може бути ефективним засобом зниження стресу, покращення настрою та загального психологічного благополуччя. Такі клієнти можуть шукати місце, де вони можуть насолоджуватися природою та спілкуватися з тваринами для поліпшення свого самопочуття.

- Люди з фізичними обмеженнями або хронічними захворюваннями: Анімалотерапія може також мати фізичні переваги, такі як зниження

кров'яного тиску, поліпшення рухливості та загальної фізичної форми. Люди з фізичними обмеженнями можуть шукати готель, який пропонує ці послуги разом із зручними умовами проживання та доступністю.

- Діти та підлітки з аутизмом або розвитковими порушеннями: Анімалотерапія виявила свою ефективність у полегшенні симптомів аутизму та інших розвиткових порушень у дітей. Батьки таких дітей можуть шукати готель, де є можливість здійснювати терапію з використанням тварин разом із комфортним проживанням.

Люди, що прагнуть активного відпочинку та спілкування з тваринами: Не обов'язково всі клієнти, які шукають анімалотерапію, мають психологічні або фізичні проблеми. Деякі можуть просто хотіти насолодитися природою та спілкуванням з тваринами під час свого відпочинку.

Фахівці у сфері психології та реабілітації: Готель може привертати спеціалістів, які працюють у сфері психології, психіатрії, соціальної реабілітації та інших суміжних галузях, які зацікавлені в анімалотерапії для своїх клієнтів або можуть використовувати цей готель для проведення своїх програм.

Готель пропонує своїм гостям незабутній відпочинок у затишній обстановці, поєднуючи в собі привабливі мальовничі краєвиди та комфортні умови. Розташований в оточенні лісів та водойм, готель надає можливість насолоджуватися чистим повітрям та спокоєм природи.

Комфортні номери, обладнані всім необхідним, забезпечують гостям приємне перебування, а ресторан з вишуканою кухнею та бар з розслаблюючою атмосферою створюють ідеальні умови для відпочинку та насолоди стравами та напоями.

Для створення концепції діяльності розглянемо основні ознаки та їхню характеристику. Ця інформація буде синтезована з урахуванням загальних даних, доступних на офіційному сайті та в інших джерелах Таблиця 1.5 - Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення

Таблиця 2.5 - Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення

Ознака	Характеристика ознаки
Тип готелю	Оздоровчий готель з центром зоотерапії
Спеціалізація	Оздоровчий готель з центром зоотерапії (іпотерапія)
Категорія	3*
Кількість номерів	70 (142 місця)
Місце знаходження	м. Рахів Рахівської міської громади та Рахівського району Закарпатської області по вулиці – Довженка
Форма власності	Приватна
Споруда готелю	Сучасна архітектура, новітнє обладнання для тварин
Стиль дизайну	Стиль кантрі - природний, екологічний, з акцентом на спокій та гармонію. Використанням екологічних та енергозберігаючих.
Контингент споживачів	Люди з потребами у відновленні здоров'я, релаксації та психологічній підтримці, військові після ротації та/або комплексного лікування.
Основні послуги	Проживання, харчування.
Додаткові послуги	Оздоровчі послуги, анімалотерапія, реабілітація, масаж, йога, терапевтичні процедури
Інфраструктура	В готелі розміщується ресторан, бар при вестибюлі, трансфер від автостанції ЖД вокзалу до готелю (для великої групи осіб). На території готелю знаходиться пральня. Деякі номери (особливо номери люкс, напівлюкс та де люкс) мають сейф в номері, а також відвідувачі можуть скористатись сейфом при вестибюлі. В кожному номері, відвідувачі можуть ознайомитись з послугами готелю за допомогою інформаційної папки. Також будь-яку інформації гості отримують на рецепції (виклик таксі, замовлення послуг, які не надаються в готелі (покупка квітів, замовлення сауни або хамаму по місту, тощо)). В готелі надаються туристичні послуги. Кожен відвідувач звертаючись до гіда при готелі, отримує інформації про екскурсії як в місті так і за містом. Готель має номери різної категорії в тому числі і номери для маломобільних груп населення. Ресторанний заклад при готелі надає послуги харчування: сніданки - «шведська» лінія тільки безглютенова продукція, обіди та вечері - меню вільного вибору. Спеціально обладнані приміщення для анімалотерапії, спа-зона, ресторани з органічною українською кухнею.
Режим роботи	Цілодобово для мешканців готелю та з 05:00 до 00:00 для зовнішніх відвідувачів. (В зв'язку з комендантською годиною в Україні.)

Концепція заснована на унікальному поєднанні природного оточення, сучасних засобів комфорту, спрямована на приваблення відвідувачів, які цінують спокійний відпочинок серед природи. Важливим аспектом є створення екологічно чистого та сталого засобу розміщення, що гармонійно

вписується в навколишнє середовище і сприяє збереженню природних багатств регіону.

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів, S_d , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N, \quad (2.1)$$

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

N – місткість готелю, місць

$$S_d = 142 \cdot 50 = 8000 \text{ м}^2$$

Основні концептуальні засади роботи проектного готелю наведено в таблиці 2.5.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1. Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується

Організація обслуговування в готелі повинна бути добре структурованою і спрямованою на максимально ефективне задоволення потреб гостей. Структура управління готельним комплексом визначається його типом, розташуванням, характеристиками цільової аудиторії та іншими значущими факторами. Така структура чітко регламентує обов'язки і повноваження кожного працівника, що сприяє оптимізації роботи всіх підрозділів готелю.

Основні підрозділи туристичного готелю, які складають організаційно-функціональну структуру управління, наведені в таблиці 3.1. У таблиці розкрито функції та завдання кожного відділу, які сприяють забезпеченню комфортного перебування гостей та високого рівня обслуговування.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	- Бронювання номерів за запитом гостя; - Реєстрація та оформлення гостя; - Розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - Видача ключів гостям; - Надання гостям різних інформаційних послуг; - Приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - Ведення необхідної документації; - Ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду.	Менеджер з прийому і розміщення гостей, черговий адміністратор, службовець з бронювання номерів, носій багажу
Служба управління номерним фондом	- Приймання і оброблення вхідних заявок від служби прийому та розміщення щодо графіку заселення та виписки з номерів; - Забезпечення дотримання належного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану приміщень житлової групи.	Менеджер служби, адміністратор, покоївки, кастелянша, працівники пральної, прибиральниці
служба організації харчування	- Організація приготування та подачі їжі для гостей; - Підтримання санітарних норм у кухні; - Забезпечення різноманітного меню для гостей; - Прийом та обробка заявок на спеціальне харчування.	Кухар, помічник кухаря, офіціанти, бармени, кухонні працівники, шеф-кухар

Служба безпеки	- Забезпечення безпеки гостей і персоналу готелю; - Моніторинг систем відеоспостереження; - Патрулювання території готелю; - Реагування на надзвичайні ситуації.	Охоронець, старший охоронець, оператор відеоспостереження, співробітник з контролю доступу
Служба іпотерпії	- Проведення терапевтичних сеансів за участю тварин, зокрема, іпотерапія; - Догляд за тваринами, забезпечення їхньої безпеки та здоров'я; - Консультування гостей щодо терапії з тваринами.	Терапевт з іпотерапії, інструктор з кінного спорту, ветеринар, працівники, що доглядають за тваринами (коні, інші тварини)
Технічна служба	- Обслуговування та ремонт інженерних мереж (електрика, сантехніка, опалення, кондиціонування); - Підтримка працездатності технічного обладнання готелю; - Проведення планових перевірок та профілактичних робіт.	Інженер-електрик, сантехнік, працівники з ремонту, технік з обслуговування кондиціонерів та опалення
Служба клінінгу	- Забезпечення чистоти та порядку в готелі; - Прибирання номерів, холів, санітарних приміщень; - Прання та прасування постільної білизни та рушників.	Покоївки, прибиральниці, працівники пральної, кастелянша
Служба працівників харчування та обслуговування	- Здійснення доставки їжі в номери; - Підготовка та сервування банкетів, фуршетів, конференцій; - Обслуговування гостей у ресторані готелю.	Офіціанти, бармени, кухарі, касири, працівники доставки їжі
Служба маркетингу та PR	- Реклама та просування послуг готелю; - Організація рекламних кампаній та акцій; - Спілкування з клієнтами через соціальні мережі та інші канали зв'язку; - Підтримка іміджу готелю та налагодження контактів з партнерами.	Менеджер з маркетингу, PR-менеджер, спеціаліст з реклами
Служба адміністрації	- Загальне управління готелем; - Координація роботи всіх служб та персоналу; - Планування роботи готелю, фінансовий контроль.	Директор готелю, заступник директора, адміністративний персонал

Для відображення особливостей сервісно-виробничого процесу в засобі розміщення відповідно до інноваційних впроваджень, необхідно розробити (у вигляді схеми) функціональну структуру підприємства



гостинності

та

надати описову характеристику груп приміщень в заємозв'язках між ними.

Рис. 3.1 – Функціональна схема курортного еко-готелю .

→ -вхід для відвідувачів; → -службовий вхід; → - основні проходи; → -додаткові проходи

3.2. Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

У відповідності до ДБН В:2.2-

20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», вибраної категорії готельного підприємства, його місткість та концепції необхідно обґрунтувати та навести склад приміщень приймально-вестибюльної групи

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

Визначимо корисну площу приміщень приймально-вестибюльної групи готелю враховуючи рекомендований склад та площі приміщень, наведені в ДБН В.2.2-20:2008[3], розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{кор.} = \sum p * S \quad (3.1)$$

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

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м².

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл.3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнан ня, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	Мессо	2	1530x830x930	2,54
Крісла для відпочинку	Ico	3	770x830x930	1,87
Килим	—	2	2000x1700	3,00
Торшер	—	2	700x700x1700	1,70
Всього				9,91
Бюро прийому, реєстрації та бронювання				
Стійка реєстрації	AllBiz	1	1400x900x1100	1,26
Стілець	Ico	2	470x470x1020	0,41
Шафа для зберігання ключів	A310+A10	2	830x420x1970	0,70
Телефон для зв'язку	—	1	170x170x170	-
Всього				2,42
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	Ico	1	850*500*600	0,45
Шафа	Ico	1	950*550*1950	0,50
Стілець	Ico	1	420*510*820	0,17
Крісло	Ico	2	490*690*1150	0,65
Всього				1,77
Консьєрж-сервіс				
Стіл	Ico	1	850*500*600	0,90
Шафа	Ico	1	950*850*1950	0,75
Стілець	Ico	1	650*450*1150	0,65
Всього				2,3
Сейфова				
Стіл	Ico	1	850*500*600	0,45
Стілець	Ico	1	650*450*1150	0,30
Сейф з відділами	Ferocon BC-15K	1	1650*950*1950	1,55
Всього				2,3

Камера схову				
Стелаж	RT Y567	1	1700x600x1800	0,90
Сейф	—	1	700x700x300	0,70
Всього				1,6
Гардероб				
Шафа-гардероб	River-M	3	980*780*1600	2,75
Стіл	Ico	1	880*530*600	0,39
Стійка	River-M	1	740*440*740	0,28
Стілець	Ico	1	410*500*830	0,12
Всього				3,54
Пост охорони				
Стіл	Ico	3	850*500*600	1,76
Стілець	Ico	3	420*510*840	0,79
Шафа	River-M	1	980*580*1950	0,5
Стелаж	River-M	1	850*450*2230	0,39
Всього				3,44
Термінал самообслуговування				
Термінал самообслуговування	Приват	1	980*580*1950	0,5
Всього				0,5
Санвузол жіночий				
Тумбочка з вбудованим умивальником	River-M	2	1450*850*850	1,23
Унітаз	Antonio Lupi	2	350*560*390	0,33
Всього				1,56
Санвузол чоловічий				
Тумбочка з вбудованим умивальником	River-M	1	1450*850*850	1,23
Унітаз	Antonio Lupi	2	350*560*390	0,33
Пісуар	Antonio Lupi	2	590*690	0,31
Всього				1,87
Службовий санвузол				
Тумбочка з вбудованим умивальником	Antonio Lupi	2	1450*850*850	1,35
Унітаз	Antonio Lupi	2	355*560*490	0,32
Біде	Antonio Lupi	2	290*390*480	0,3
Душова кабіна	Antonio Lupi	2	1150x1230x2150	4,55
Всього				6,52

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

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

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

Склад і площі приміщень групи зведені до табл.3.3

Таблиця 3.3 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень приймально-вестибюльної групи .

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Вестибюль	150	100,0
Бюро прийому і реєстрації	12	12,0
Кімната чергового адміністратора	12	5,0
Консьєрж-сервіс	8	6
Сейфова	8,54	7
Камера схову	22,14	15
Гардероб	10,74	10
Пост охорони	8,24	8
Термінал самообслуговування	4,14	3
Санвузол жіночий	6	6
Санвузол чоловічий	6	6
Службовий санвузол	1,4	1,2

У випадку коли розрахована загальна площа менша за нормативну, для подальших розрахунків приймається нормативна. Остаточні площі приміщень приймально-вестибюльної групи наводяться у вигляді табл.3.4.

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

Назва приміщень	Площа, м²
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Консьєрж-сервіс	8
Сейфова	8,54
Камера схову	22,14
Гардероб	10,74
Пост охорони	8,24
Термінал самообслуговування	4,14
Санвузол жіночий	6
Санвузол чоловічий	6
Службовий санвузол	1,4
Всього	249,2

3.3. Характеристика житлової групи приміщень

Номерний фонд готельного підприємства

потрібно сформулювати відповідно до обраної категорії та рекомендованих вимог ДБ НВ.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» та надати у вигляді табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду курортного еко-готелю категорії 3 на 70 номерів .

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Люкс	2	2	1	2
Напівлюкс	1	2	2	4
Номер категорії одомісний стандарт	1	1	25	25
Номер категорії двомісний стандарт	1	2	35	70
Номер категорії для маломобільних груп населення	1	2	7	14
Всього			70	142

Площа номерів у готелі визначається в залежності від переліку обладнання, яке необхідно підібрати для кожного типу номера. Це включає в себе основні меблі та технічне обладнання, яке забезпечує комфорт та функціональність номерів. Розрахунок площі передбачає врахування всіх елементів, що мають бути присутні в номері для забезпечення комфортного перебування гостей

Корисна площа номеру, $S_{кор}$, м², розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування за формулою 3.1.

Розрахунок площ номерів визначених категорій наводиться у вигляді табл. 3.

6.

Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Люкс				
Житлова кімната				

Ліжко двоспальне	«Аматі»	1	2179 1740 400	3,80
Тумбочка біля ліжка	«Аматі»	2	700 470 700	0,45
Крісло для відпочинку	«Ісо»	2	770 830 930	1,87
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2137 651 2245	1,40
Лампа нічна	«Ессо»	2	270 270 470	0,24
Дзеркало настінне	—	1	1000 800	0,80
Телевізор	«Samsung»	1	800 600 100	0,48
Столик туалетний	«Валенсія»	1	900 700 700	0,45
Телефон	—	1	270 170 100	0,04
Вітальня				
Диван	«Мартель»	1	1920 1070 1020	2,06
Журнальний столик	«Валенсія»	1	900 900 491	0,81
Телевізор	«Samsung»	1	800 600 100	0,48
Килим	—	1	2000 3000	1,20
Письмовий стіл	«Іоланта»	1	1200 600 770	0,72
Офісне крісло	«Ісо»	1	600 600 900	0,35
Основний санітарний вузол				
Ванна	«Kaldewei»	1	1800 800 430	1,44
Душова кабіна	«Radaway»	1	800 800 1870	0,64
Умивальник	«Cersanit»	1	600 470 700	0,27
Дзеркало	—	1	1000 800	0,80
Поличка для рушників	—	2	400 300 170	0,18
Туалетний папір (держатель)	—	1	300 200 100	0,03
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	«CERSANIT»	1	800 600 700	0,48
Писсуар	—	1	400 300 1000	0,12
Рушникосушка	—	1	600 400 170	0,06
Передпокій				
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2137 651 2245	1,40
Дзеркало настінне	—	1	600 600	0,36
Тумбочка для взуття	«Валенсія»	1	600 300 400	0,20
Письмовий стіл	—	1	1000 700 770	0,70
Всього				16,63 м²
Напівлюкс				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	«Аматі»	1	2179 1740 400	3,80
Тумбочка біля ліжка	«Аматі»	2	700 470 700	0,45
Крісло для відпочинку	«Ісо»	2	770 830 930	1,87
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2137 651 2245	1,40
Лампа нічна	«Ессо»	2	270 270 470	0,24
Дзеркало настінне	—	1	1000 800	0,80
Телевізор	«Samsung»	1	800 600 100	0,48
Столик туалетний	«Валенсія»	1	900 700 700	0,45
Телефон	—	1	270 170 100	0,04
Основний санітарний вузол				
Ванна	«Kaldewei»	1	1800 800 430	1,44
Душова кабіна	«Radaway»	1	800 800 1870	0,64
Умивальник	«Cersanit»	1	600 470 700	0,27
Дзеркало	—	1	1000 800	0,80

Поличка для рушників	—	2	400 300 170	0,18
Туалетний папір (держатель)	—	1	300 200 100	0,03
Додатковий санітарний вузол				
Унітаз	«CERSANIT»	1	800 600 700	0,48
Писсуар	—	1	400 300 1000	0,12
Рушникосушка	—	1	600 400 170	0,06
Передпокій				
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2137 651 2245	1,40
Дзеркало настінне	—	1	600 600	0,36
Тумбочка для взуття	«Валенсія»	1	600 300 400	0,20
Письмовий стіл	—	1	1000 700 770	0,70
Всього				11,63 м²
Номер І категорії (одномісний)				
Житлова кімната				
Ліжко односпальне	«Аврора»	1	1700 2078 420	3,12
Тумбочка біля ліжка	«Аврора»	1	700 470 700	0,23
Крісло	«Ісо»	1	770 830 930	0,93
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	1670 651 2245	1,08
Лампа нічна	«Ессо»	1	270 270 470	0,12
Телефон	—	1	270 170 100	0,04
Санітарний вузол				
Душова кабіна	«Radaway»	1	800 800 1870	0,64
Унітаз	«CERSANIT»	1	800 600 700	0,48
Поличка для рушників	—	1	400 300 170	0,09
Передпокій				
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2137 651 2245	1,40
Дзеркало настінне	—	1	600 600	0,36
Тумбочка для взуття	«Валенсія»	1	600 300 400	0,20
Письмовий стіл	—	1	1000 700 770	0,70
Всього				6,70 м²
Номер І категорії (двомісний)				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	«Аврора»	1	2179 2078 470	4,53
Ліжко односпальне	«Аврора»	2	1370 2078 470	5,61
Тумбочка біля ліжка	«Аврора»	2	700 470 700	0,46
Крісло	«Ісо»	2	770 830 930	1,87
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	1670 651 2245	1,08
Телевізор	«Samsung»	1	800 600 100	0,48
Санітарний вузол				
Душова кабіна	«Neptun N34»	1	1000 1000 1970	1,00
Унітаз	«CERSANIT»	1	800 600 700	0,48
Поличка для рушників	—	2	400 300 170	0,18
Передпокій				
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2137 651 2245	1,40
Дзеркало настінне	—	1	600 600	0,36
Тумбочка для взуття	«Валенсія»	1	600 300 400	0,20
Письмовий стіл	—	1	1000 700 770	0,70
Всього				15,13 м²

Номер І категорії для маломобільних груп населення				
Житлова кімната				
Ліжко багатофункціональне	«Invacare»	1	1030 2140 800	2,21
Ліжко односпальне	«Еколь»	1	1200 2000 470	2,40
Тумбочка біля ліжка	«Аврора»	2	700 470 700	0,46
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2100 651 2245	1,37
Лампа нічна	«Ессо»	2	270 270 470	0,24
Санітарний вузол				
Унітаз з ручками для тримання	«Kolo TOP»	1	634 455 660	0,29
Рушникосушка	—	1	600 400 170	0,06
Передпокій				
Шафа для одягу	«Іоланта»	1	2137 651 2245	1,40
Дзеркало настінне	—	1	600 600	0,36
Тумбочка для взуття	«Валенсія»	1	600 300 400	0,20
Письмовий стіл	—	1	1000 700 770	0,70
Всього				7,61 м²

Для розрахунку орієнтовної загальної площі номерів готелю, використовується корисна площа,

Порівняння з нормативною площею: Порівнюється розрахована загальна площа з нормативною площею, яка визначена для конкретної категорії та типу готелю. Нормативна площа може бути вказана в будівельних нормах або в національних стандартах для готельних підприємств.

Прийняття нормативної площі: Якщо розрахована загальна площа номерів менша за нормативну, для подальших розрахунків приймається нормативна площа.

Визначення остаточних площ номерів: Після виконання цих розрахунків остаточні площі номерів зазначаються в таблиці, де зазначаються також їхні категорії (одномісні, двомісні, люкси тощо) та необхідне обладнання для кожного типу номера. табл. 3.7.

Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю з центром зоотерапії категорії 3* на 70 номерів .

Тип номера	Житлова площа, м²	Площа санвузлів основного, м²	Площа санвузлів додаткового, м²	Площа передпокою, м²	Загальна площа, м²
Люкс	25	4	2	3	34
Напівлюкс	20	3	1,5	2,5	27

Номер I категорії (одномісний)	10	2	1	1,5	14,5
Номер I категорії (двомісний)	15	3	1,5	2	21,5
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	12	2	1,5	2	17,5

У відповідності до обраної категорії та місткості готельного підприємства необхідно визначитися зі складом і площею приміщень по поверхового обслуговування. Це передбачає детальне планування простору, що включає різні приміщення для обслуговування гостей, такі як ресторани, кафе, бари, хол, приміщення для конференцій та інших послуг.

Підбір обладнання та визначення корисної площі приміщень по поверховому обслуговуванню є важливими етапами проектування, оскільки ефективне використання простору та правильний вибір обладнання безпосередньо впливають на якість обслуговування та комфорт гостей.

Інформація щодо підбору обладнання та площ для кожного приміщення може бути наведена в таблиці 3.8, яка містить конкретні рекомендації для готельних підприємств. У такій таблиці, ймовірно, наводяться:

Типи приміщень – ресторан, кафе, бар, хол, приміщення для конференцій тощо.

Місткість приміщень – кількість гостей, яку може вмістити кожне приміщення.

Обладнання – типи та кількість необхідного обладнання для кожного приміщення (столи, стільці, кухонне обладнання, апарати для приготування напоїв тощо).

Корисна площа – необхідна площа кожного приміщення для комфортного обслуговування гостей.

Таблиця 3.8 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень по поверхового обслуговування .

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Хол				
Диван	MERX	1	2470x760x1100	1,87
Крісло	MERX	2	580x560x1100	0,65
Журнальний стіл	MERX	2	1770x770x600	2,63
Всього				5.15 м²

Кімната чергового персоналу				
Письмовий стіл	MERX	1	1200х600х770	0,72
Стілець	MERX	2	470х470х1020	0,41
Шафа для зберігання одягу	MERX	1	800х600х2200	1,06
Всього				2,19 м²
Медичний кабінет				
Ліжко медичне	MERX	1	2000х800х470	1,44
Стіл медичний	MERX	1	1200х600х770	0,72
Шафа для медичних інструментів	MERX	1	800х600х2200	1,06
Всього				3,22 м²
Кімната для персоналу				
Письмовий стіл	MERX	1	1200х600х770	0,72
Крісло	MERX	2	580х560х1100	0,65
Шафа для зберігання речей	MERX	1	800х600х2200	1,06
Всього				2,43 м²
Технічне приміщення				
Робочий стіл	MERX	1	1200х600х770	0,72
Шафа для інструментів	MERX	1	800х600х2200	1,06
Стелаж для матеріалів	MERX	2	800х600х2000	2,56
Всього				4,34 м²
Кімната для прибирання				
Швабра	MERX	2	1700х300х1700	0,90
Відро	MERX	2	300х300х370	0,10
Пилосос	MERX	1	700х300х800	0,40
Шафа для інвентарю	MERX	1	800х600х1800	1,08
Всього				2,48 м²
Полиця для білизни	MERX	3	1700х600х1700	3,24
Шафа для запасів	MERX	1	1000х600х1800	1,08
Всього				4,32 м²

На основі корисної площі за формулою 3.2 визначається орієнтовна загальна площа кожного приміщення по поверховому обслуговуванню, яку потрібно порівняти з рекомендованою нормативною (табл. 3.9).

Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень по поверхового обслуговування .

Приміщення	Розрахункова орієнтовна загальна площа приміщень, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Хол	17,2	30,0
Кімната чергового персоналу	13,2	12,0
Медичний кабінет	15,0	15,0
Кімната для персоналу	12,0	12,0
Технічне приміщення	20,0	22,0

Кімната для прибирання	10,0	10,0
------------------------	------	------

Остаточні площі приміщень поповерхового обслуговування наводяться у вигляді табл. 3.10.

Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю .

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	17,2
Кімната чергового персоналу	13,2
Медичний кабінет	15,0
Кімната для персоналу	12,0
Технічне приміщення	20,0
Кімната для прибирання	10,0
Разом	87,4

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

3.4.1.Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Ресторан оздоровчого готелю розрахований на 130 місць. Він представляє собою відкритий заклад, який обслуговує всіх охочих.

Таблиця 3.11 – Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	вищий	130	мешканці готелю та гості міста	сніданок - «шведський стіл», обід, вечеря – «А ля карт»	офіціантами, часткове, повне	європейська, українська кухня, спеціальні страви для дієтичного харчування, страви для учасників іпотерапії	07:00-22:00
Бар при вестибюлі	люкс	10	мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	барменами, повне	легкі закуски, напої	цілодобово
Бар на поверсі	вищий	15	мешканці готелю	«А ля карт»	барменами, повне	вітамінні коктейлі, напої	10:00-22:00
Їдальня для персоналу	-	40	персонал готелю	комплексне меню	самообслуговування	комплексне меню для персоналу	06:00-22:00

3.4.2.Виробнича програма підприємства харчування

Виробнича програма закладу ресторанного господарства — це сукупність продукції певної номенклатури та асортименту, яка повинна бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією закладу та виробничою потужністю, яка визначається кількістю місць в обідньому залі. Вона охоплює планування страв і напоїв, які будуть подаватися, а також визначає обсяги їх виробництва, враховуючи попит, тип обслуговування та інші фактори, що впливають на ефективність роботи закладу.

Для розробки денної виробничої програми необхідно:

- скласти меню;
- розрахувати денну кількість відвідувачів;
- визначити прогнозовану денну кількість страв;
- розбити сумарну денну кількість страв на окремі групи та розподілити їх за основними продуктами 【10,11,14】 .

Основою виробничої програми закладу в ресторанному господарстві є меню. Необхідно розробити меню для всіх закладів ресторанного господарства засобу розміщення, яке включатиме страви, напої та інші позиції відповідно до профілю закладу, типу обслуговування та потреб споживачів. При оформленні меню слід дотримуватися загальноприйнятих правил та порядку написання страв в меню; рекомендованого співвідношення різних груп страв, що випускаються закладами ресторанного господарства різного типу [13,14].

Якщо в меню використанні страви, яких немає у Збірниках рецептур, то необхідно робити посилання на технологічні карти та інші джерела, з яких використані найменування даної страви та її рецептура.

Розроблені меню закладів ресторанного господарства наводяться у вигляді та бл. 3.12...3.14.

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
	Холодні страви і закуски	
Згідно ТК	Асорті рибне (сьомга солоне, лосось солоний, севрюга)	30/30/30
Згідно ТК	Огірки свіжі	50
Згідно ТК	Помідори свіжі	50
Згідно ТК	Перець болгарський свіжий	50
Згідно ТК	Листя салату	50
Згідно ТК	Оливки зелені мариновані	50
Згідно ТК	Оливки чорні мариновані	50
Згідно ТК	Гриби мариновані з цибулею	40
Згідно ТК	Асорті м'ясне (шинка, м'ясний рулет, «Салямі»)	30/30/30
	Додатки	
-	Соус майонез	30
-	Кетчуп	30
-	Соняшникова олія	20
-	Оливкова олія	20
	Молоко і молочно кислі продукти	
Згідно ТК	Асорті сирне (пармезан, гуада, чеддер)	30/30/30
-	Сир м'який	70
-	Сметана	15
-	Масло вершкове	10
-	Масло шоколадне	10
-	Молоко	100
-	Кефір	100
-	Ряжанка	100
-	Йогурт (ягідний, полуничний, персиковий)	100
	Другі гарячі страви	
Згідно ТК	Сосиски мисливські варені	100
Згідно ТК	Каша вівсяна з вершковим маслом	90/7
Згідно ТК	Макарони з сиром	100/10
Згідно ТК	Млинчики з м'ясним фаршем	100
Згідно ТК	Млинчики з сиром	100
Згідно ТК	Млинчики з яблуками	100
Згідно ТК	Сирники	100
Згідно ТК	Ячня з шинкою	100
	Солодкі страви	
-	Мюслі	30
-	Сухий кукурудзяний сніданок	30
-	Шоколадні кукурудзяні пластівці	30
-	Мед	10
-	Джем яблучний	10
-	Джем абрикосовий	10
-	Джем полуничний	10
	Цукор	7
	Фрукти та сухофрукти	
-	Курага	40
-	Чорнослив	40

-	Родзинки	40
-	Яблука свіжі	100
-	Виноград	100
-	Груші свіжі	100
-	Банан	100
-	Ківі	100
	Гарячі напої	
Згідно ТК	Чай зелений	100
Згідно ТК	Чай чорний	100
Згідно ТК	Еспресо	40
Згідно ТК	Американо	80
Згідно ТК	Капучіно	90
Згідно ТК	Лате	110
	Холодні напої	
	Вода мінеральна «Бонаква»	100
	Сік апельсиновий «Сандора»	100
	Сік яблучний «Сандора»	100
	Сік мультифруктовий «Сандора»	100
	Сік мультивітамінний «Сандора»	100
	Хліб та хлібобулочні вироби	
	Хліб пшеничний	20
	Хліб житній	20

Меню вільного вибору страв для гостей готелю і місцевого населення (за умови, якщо підприємство харчування засобу розміщення після сніданку працює як загальнодоступний заклад) оформлюється у вигляді списку або карти страв, яка включає широкий асортимент гарячих і холодних закусок, основних страв, десертів, напоїв та інших кулінарних виробів, доступних для замовлення гостями. Меню повинно бути чітко структуроване, щоб гості могли легко орієнтуватися та вибирати страви відповідно до своїх вподобань та потреб.

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану

№ рецептури	Назва страви	Вихід, г
	Фірмові страви	
згідно ТК	Салат «Україночка» (філе курки, свіжі огірки, яйця, цибуля, сметана)	170
згідно ТК	Салат «Гриль» (салатні листя, куряче філе гриль, помідори, огірки)	180
згідно ТК	Бефстроганов по-московськи (яловичина, цибуля, сметана, спеції)	250
	Холодні страви та закуски	
згідно ТК	Асорті овочеве (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	30/30/30
згідно ТК	Салат «Дніпро» (судак смажений, помідори свіжі, маслини, салат, лимон, петрушка, олія)	170

згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою (куряче філе, ромен, пармезан, соус Цезар)	200
згідно ТК	Тартар з лосося (свіжий лосось, авокадо, лимон, оливкова олія)	150
згідно ТК	Асорті копчених риб (лосось, форель, оселедець)	120
згідно ТК	Паштет з курячої печінки (куряча печінка, вершкове масло, спеції)	100
	Основні страви	
згідно ТК	Стейк з яловичини (преміум-яловичина, спеції, соус перцевий)	300
згідно ТК	Філе лосося запечене з овочами	250
згідно ТК	Телятина в червоному вині з овочами	270
згідно ТК	Курка гриль (куряче філе, спеціальний соус барбекю)	220
згідно ТК	Печена качка з яблуками та червоним соусом	300
згідно ТК	Фрикадельки з яловичини в томатному соусі	250
згідно ТК	Стейк з яловичини «Рибай» з овочами	250
згідно ТК	Стейк з тунця з гарніром із сезонних овочів	180
згідно ТК	Шашлик зі свинини з овочами на грилі	200
згідно ТК	Філе курки з лимонним соусом і картоплею гратен	180
згідно ТК	Філе форелі на грилі з гарніром з рису з овочами	200
згідно ТК	Млинці з лососем і вершковим сиром	120
згідно ТК	Пельмені з м'ясом з домашнім бульйоном	150
згідно ТК	Суп-пюре з брокколі та шпинатом	200
	Солодкі страви (Десерти)	
згідно ТК	Торт «Чізкейк Нью-Йорк» з ягодами	100
згідно ТК	Мус з білого шоколаду з малиновим соусом	120
згідно ТК	Тірамісу на маскарпоне з кавовим лікером	100
згідно ТК	Печиво з вівсянки з медом і горіхами	50
згідно ТК	Шоколадний фондан з ягідним соусом	120
згідно ТК	Фруктовий салат (ананас, ківі, манго, апельсин, виноград)	150
згідно ТК	Пиріжки з вишнею або яблуками	80
	Напої	
згідно ТК	Кава «Капучино»	200
згідно ТК	Кава «Американо»	200
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» безалкогольний	250
згідно ТК	Коктейль «Маргарита» (алкогольний)	250
згідно ТК	Фреш з апельсина і моркви	200
згідно ТК	Сік гранатовий «Fresh»	200
згідно ТК	Мінеральна вода «Карпатська» (негазована)	500
згідно ТК	Лимонад домашній з м'ятою і медом	250
згідно ТК	Сік яблучний «Рудий»	200
згідно ТК	Лідовий чай зі смаком м'яти	200
згідно ТК	Коктейль «Сангрія» (алкогольний)	250
	Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	
згідно ТК	Багет французький	50
згідно ТК	Хліб сірий з оливками	60
згідно ТК	Піта з кунжутом	50
згідно ТК	Булочка з корицею	60

В закладі ресторанного господарства реалізуються винно-горілчані вироби, слабоалкогольні і безалкогольні напої, складається карта напоїв (табл. 3.15).

Таблиця 3.15 – Карта напоїв

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л
Горілка і горілчані вироби	
Горілка «Nemiroff з перцем», Україна	0,7/0,05
Медовуха «Дід пасічник», Україна	0,7/0,05
Горілка «Nemiroff», Україна	0,7/0,05
Горілка «Пшенична», Україна	0,7/0,05
Мінеральні води	
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	0,5
Вода мінеральна «Боржомі», Грузія	0,5
Вода мінеральна «Карпатська джерельна», Україна	0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	0,5
Напій безалкогольний «Фанта»	0,5
Напій безалкогольний «Сік апельсиновий»	0,5
Напій безалкогольний «Спрайт»	0,5
Соки	
Сік «Сандора» (мультивітамін)	1,0/0,2
Сік «Сандора» (апельсиновий)	1,0/0,2
Сік «Сандора» (ананасовий)	1,0/0,2
Сік «Тонус» (гранатовий)	1,0/0,2
Сік «Яблучний» (свіжовичавлений)	1,0/0,2
Інші напої	
Напій «Coca-Cola»	0,5
Напій «Pepsi»	0,5

В засобах розміщення організовують бари як при вестибюлі, так і прирізних лікувальних, оздоровчих комплексах, на поверхах готелю тощо (табл.3.16).

Меню бару може виконувати функцію як карти напоїв (карта бару), так і включати страви, закуски та закупівельні товари (меню бару). Меню (карта) бару розробляється службою ресторанного господарства засобу розміщення індивідуально з урахуванням асортиментного мінімуму [13, 14] .

Таблиця 3.16 – Меню бару при вестибюлі готелю категорії 3* на 70 номерів

№ рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г / Величина порції, мл
	Коктейлі	
	Безалкогольні	
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто», содова)	310
згідно ТК	Коктейль «Піна Колада» (ананасовий сік, кокосове молоко, сироп кокосовий)	300
згідно ТК	Коктейль «Сангрія безалкогольна» (фрукти, виноградний сік, яблучний сік)	350
	Алкогільні	
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (ром, м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто», содова)	310
згідно ТК	Коктейль «Маргарита» (текила, лайм, апельсиновий лікер)	250
згідно ТК	Коктейль «Дайкірі» (ром, лайм, цукровий сироп)	250
	Горілка	
Горілка	Горілка «Козацька», Україна	70
Горілка	Горілка «Nemiroff», Україна	70
Горілка	Горілка «Зеленая марка», Україна	70
	Мінеральні води	
Вода	Мінеральна вода сильногазована «Карпатська джерельна»	700
Вода	Мінеральна вода негазована «Боржомі»	500
Вода	Мінеральна вода сильногазована «Миргородська»	500
	Гарячі напої власного виробництва	
згідно ТК	Чай чорний з бергамотом «Граф Грей»	270
згідно ТК	Чай зелений «Мелісса»	270
згідно ТК	Чай чорний «Лондонський»	270
згідно ТК	Кава еспресо	30
згідно ТК	Кава латте	200
	Холодні напої власного виробництва	
згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	270
згідно ТК	Фреш апельсиновий	270
згідно ТК	Фреш морквяний	270
згідно ТК	Лимонад з м'ятою	270
	Холодні закуски	
згідно ТК	Брускетта з хумусом, кропом і маслинами	60/20/10/20
згідно ТК	Тарталетки з креветками, авокадо та соусом тартар	50/10/30
згідно ТК	Салат з тунцем, оливками та помідорами	120
згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою, салатом, пармезаном та соусом «Цезар»	150
згідно ТК	Канале з червоною рибою та крем-сиrom	40/10
	Інші закуски	
згідно ТК	Сирна тарілка з різними сирами та фруктами	150
згідно ТК	Асорті з м'ясних нарізок (хамон, салямі, ковбаски)	150
згідно ТК	Овочі гриль з соусом «Песто»	120

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

$$N = N \cdot \eta \cdot k / 100 \quad (3.3)$$

де N – кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %.

Розрахунки кількості відвідувачів за кожну годину роботи ресторану, оформляють в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17 – Графік завантаження обідньої зали ресторану

Години роботи	Оборотність місця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів, осіб
7:00-10:00	Сніданок для мешканців готелю		142
10:00-11:00	Перерва		
11:00-12:00	1,0	15	22
12:00-13:00	1,0	20	30
13:00-14:00	0,5	90	68
14:00-15:00	0,5	70	52
15:00-16:00	0,5	60	45
16:00-17:00	0,5	50	38
17:00-18:00	0,5	40	30
18:00-19:00	0,5	35	26
19:00-20:00	0,5	30	23
20:00-21:00	0,5	35	26
21:00-22:00	0,5	20	15
22:00-23:00	0,5	10	8
Разом	-	-	443

Визначаємо загальну кількість страв, які будуть реалізуватися у залі ресторану за формулою:

$$n = N \cdot m, \quad (3.4)$$

де N – кількість відвідувачів в торговельному залі;

n – загальна кількість страв, страви;

m – коефіцієнт споживання страв, який характеризує середню кількість страв на одного споживача.

$$n = 443 \cdot 3,5 = 1340$$

Визначаємо кількість видів страв за формулами:

$$\begin{aligned}
n_{x.z.} &= N \cdot m_{x.z.} \\
n_{c./} &= N \cdot m_{c.} \\
n_{g.c} &= N \cdot m_{g.c.} \\
n_{c.c} &= N \cdot m_{c.c}
\end{aligned}
\tag{3.5}$$

де $m_{x.z.}$, $m_{c.}$, $m_{g.c.}$, $m_{c.c.}$ – відповідно коефіцієнт споживання холодних закусок, супів, других страв, солодких страв.

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді табл. 3.18 та 3.19.

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

Група страв	Відсотковеспіввідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		
рибні		25	7
м'ясні		30	10
овочеві		25	7
молокоі кисломолочні		20	6
продукти			
Гарячі страви: м'ясні, рибні, овочеві круп'яні	70	20	
		25	15
		25	17
яєчні, сирні		30	30
Солодкі страви	20	100	20
Всього	100		

**Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану,
реалізованої за день**

Назва страв	Кількість відвідувачів	Відсоткове співвідношення, %	Коефіцієнт споживання	Кількість страв даної групи
Ресторан (основне меню)				
Холодні страви	443	40	1,4	536
Гарячі закуски		10	0,3	115
Супи		10	0,3	115
Другі страви		30	1,1	421
Солодкі страви		10	0,4	153
Разом		100	3,5	1340

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюється у вигляді табл. 3.20 та 3.21.

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

Найменування продукції	Кількість продукції (на сніданок)		Кількість порції (меню)	
	норма на 1 чол.	на 142 відвідувачів	норма на 1 чол.	на 443 відвідувачів
Гарячі напої, л				
Чай	0,2	30	0,16	61,28
Кава	0,25	37,5	0,2	76,6
Какао	0,05	7,5	0,04	15,32
Холодні напої, л				
Фруктові води	0,05	7,5	0,24	91,92
Мінеральні води	0,15	22,5	0,18	68,94
Соки	0,15	22,5	0,12	38,3
Хліб, кг	0,05	7,5	0,05	19,15
Борошняні кондитерські вироби, шт.	0,5	75	0,5	191
Цукерки, печиво, кг	0,02	3	0,02	7,66
Винно-горілчані вироби	-	-	0,1	38,3
Пиво	-	-	0,025	9,575

**Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма сніданку ресторану
вищого класу**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт	Вихід страви, г
	Холодні страви і закуски		
Згідно ТК	Асорті рибне (сьомга солоне, лосось солоний, севрюга)	109	30/30/30
Згідно ТК	Огірки свіжі	22	50
Згідно ТК	Помідори свіжі	26	50
Згідно ТК	Перець болгарський свіжий	27	50
Згідно ТК	Листя салату	25	50
Згідно ТК	Оливки зелені мариновані	25	50
Згідно ТК	Оливки чорні мариновані	19	50
Згідно ТК	Гриби мариновані з цибулею	9	40
Згідно ТК	Асорті м'ясне (шинка, м'ясний рулет, «Салямі»)	131	30/30/30
	Додатки		
-	Соус майонез	58	30
-	Кетчуп	62	30
-	Соняшникова олія	53	20
-	Оливкова олія	70	20
	Молоко і молочно кислі продукти		
Згідно ТК	Асорті сирне (пармезан, гуада, чеддер)	44	30/30/30
-	Сир м'який	25	70
-	Сметана	47	15
-	Масло вершкове	100	10
-	Масло шоколадне	20	10
-	Молоко	80	100
-	Кефір	40	100
-	Ряжанка	20	100
-	Йогурт (ягідний, полуничний, персиковий)	70	100
	Другі гарячі страви		
Згідно ТК	Сосиски мисливські варені	98	100
Згідно ТК	Каша вівсяна з вершковим маслом	63	90/7
Згідно ТК	Макарони з сиром	52	100/10
Згідно ТК	Млинчики з м'ясним фаршем	90	100
Згідно ТК	Млинчики з сиром	86	100
Згідно ТК	Млинчики з яблуками	84	100
Згідно ТК	Сирники	27	100
Згідно ТК	Яєчня з шинкою	229	100
	Солодкі страви		
-	Мюслі	37	30
-	Сухий кукурудзяний сніданок	23	30
-	Шоколадні кукурудзяні пластівці	40	30
-	Мед	27	10
-	Джем яблучний	18	10
-	Джем абрикосовий	25	10
-	Джем полуничний	30	10
	Цукор	463	7
	Фрукти та сухофрукти	125	

-	Курага	10	40
-	Чорнослив	8	40
-	Родзинки	7	40
-	Яблука свіжі	20	100
-	Виноград	23	100
-	Груші свіжі	10	100
-	Банан	40	100
-	Ківі	7	100
Гарячі напої			
Згідно ТК	Чай зелений	75	100
Згідно ТК	Чай чорний	55	100
Згідно ТК	Еспreso	75	40
Згідно ТК	Американо	50	80
Згідно ТК	Капучіно	67	90
Згідно ТК	Лате	36	110
Холодні напої			
	Вода мінеральна «Бонаква»	80	100
	Сік апельсиновий «Сандора»	68	100
	Сік яблучний «Сандора»	52	100
	Сік мультифруктовий «Сандора»	57	100
	Сік мультивітамінний «Сандора»	63	100
Хліб та хлібобулочні вироби			
	Хліб пшеничний	200	20
	Хліб житній	200	20

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
Фірмові страви			
згідно ТК	Салат «Україночка» (філе курки, свіжі огірки, яйця, цибуля, сметана)	30	170
згідно ТК	Салат «Гриль» (салатні листя, куряче філе гриль, помідори, огірки)	30	180
згідно ТК	Бефстроганов по-московськи (яловичина, цибуля, сметана, спеції)	20	250
Холодні страви та закуски			
згідно ТК	Асорті овочеве (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	22	30/30/30
згідно ТК	Салат «Дніпро» (судак смажений, помідори свіжі, маслини, салат, лимон, петрушка, олія)	23	170
згідно ТК	Салат «Цезар» з куркою (куряче філе, ромен, пармезан, соус Цезар)	20	200
згідно ТК	Тартар з лосося (свіжий лосось, авокадо, лимон, оливкова олія)	18	150
згідно ТК	Асорті копчених риб (лосось, форель, оселедець)	15	120
згідно ТК	Паштет з курячої печінки (куряча печінка, вершкове масло, спеції)	12	100
Основні страви			
згідно ТК	Стейк з яловичини (преміум-яловичина, спеції, соус перцевий)	20	300

згідно ТК	Філе лосося запечене з овочами	15	250
згідно ТК	Телятина в червоному вині з овочами	12	270
згідно ТК	Курка гриль (куряче філе, спеціальний соус барбекю)	20	220
згідно ТК	Печена качка з яблуками та червоним соусом	10	300
згідно ТК	Фрикадельки з яловичини в томатному соусі	25	250
	Солодкі страви (Десерти)		
згідно ТК	Торт «Наполеон»	25	100
згідно ТК	Профітролі з кремом	30	80
згідно ТК	Чизкейк «Нью-Йорк»	20	150
згідно ТК	Десерт з манго та кокосом	20	120
згідно ТК	Шоколадний мус з малиновим соусом	30	100
	Напої		
згідно ТК	Кава «Еспресо»	30	30
згідно ТК	Кава «Лате»	20	200
згідно ТК	Чай зелений «Jasmine Green»	30	200
згідно ТК	Сік апельсиновий свіжовичавлений	30	200
згідно ТК	Вода мінеральна не газована «Боржомі»	40	500
згідно ТК	Сік гранатовий	20	200

**Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану вищого класу
на 130 місць (напої) .**

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порції, л
Горілка і горілчані вироби		
Горілка «Nemiroff з перцем», Україна	7	0,7/0,05
Медовуха «Дід пасічник», Україна	2	0,7/0,05
Горілка «Nemiroff», Україна	5	0,7/0,05
Горілка «Пшенична», Україна	3	0,7/0,05
Мінеральні води		
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	4	0,5
Вода мінеральна «Боржомі», Грузія	5	0,5
Вода мінеральна «Карпатська джерельна», Україна	6	0,5
Фруктові води		
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	5	0,5
Напій безалкогольний «Фанта»	6	0,5
Напій безалкогольний «Сік апельсиновий»	5	0,5
Напій безалкогольний «Спрайт»	4	0,5
Соки		
Сік «Сандора» (мультивітамін)	3	1,0/0,2
Сік «Сандора» (апельсиновий)	3	1,0/0,2
Сік «Сандора» (ананасовий)	3	1,0/0,2
Сік «Тонус» (гранатовий)	2	1,0/0,2
Сік «Яблучний» (свіжовичавлений)	4	1,0/0,2
Інші напої		

Напій «Coca-Cola»	5	0,5
Напій «Pepsi»	4	0,5

3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Структурно-

технологічна схема закладу ресторанного господарства (індивідуальна для кожного готипідприємства) відображає особливості технологічного процесу виробництва та реалізації кулінарної продукції в закладі ресторанного господарства.

Вона дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність технологічних процесів, починаючи від надходження та зберігання сировини, напівфабрикатів та готової продукції до приготування напівфабрикатів та страв і раціонального процесу обслуговування поживачів.

Для розроблення структурно-технологічної схеми виробничого процесу закладу ресторанного господарства необхідно визначити потребу підприємства харчування в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах.

Потреба закладу ресторанного господарства в сировині, напівфабрикатах та продовольчих товарах (без розрахунків) визначається на основі віменю основного підприємства харчування та наводиться у вигляді табл. 3.25.

**Таблиця 3.25 - Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах,
продовольчих товарах за товарними групами .**

Товарна група	Найменування сировини, продукту напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина	Охолоджена, вищий
	Курча	Охолоджена, вищий
	Філе куряче	Охолоджене
	Качина грудка	Охолоджена
	Курячі сердечки	Охолоджені
	Крила обрізні курячі	Охолодженні
	Сало шпик	Свіже
	Яловичина	Охолоджена, вищий
Риба та морепродукти	Оселедець	Морожена, вакуумовані
	Короп	Охолоджений
	Форель	Охолоджена, вакуумована
	Судак	Охолоджений
	Лосось	Охолоджений
М'ясна гастрономія	Хамон	Фасований
	Прошутто	Фасоване
	Бастурма	Фасована
Рибна гастрономія	Лосось слабосолений	Вакуумований
	Сьомга холодного копчення	Вакуумована
Молоко, молочні та жирові продукти, яйця	Йогурт натуральний	Пакетоване, 2,5%
	Йогурт «Danon»	Фасований
	Яйця курячі свіжі	Фасовані, 1 гатунок
	Козячий сир	Фасований
	Сметана	Пакетована, 35%
	Кефір	Фасований
	Масло вершкове	Фасоване, 82%
	Бринза	Фасована
	Фета	Фасована
	Сир горіховий	Фасований
	Сир Гермелі	Фасований
	Перепелині яйця	Фасовані, 1 гатунок
	Сир вершкоаий	Фасований
	Ріккота	Фасований
	Молоко	Фасоване, пастеризоване
	Творог	Фасований, 1,5%
	Яйця перепилині	Фасовані
	Морозиво вершкове	Фасоване
	Фісташкове морозиво	Фасоване
	Вершки	Пакетовані, 10%/33%
Овочі та зелень	Шампіньони	Свіжі
	Капуста	Свіжа
	Лисички	Свіжі
	Зелена цибуля	Свіжа
	Рукола	Свіжа
	Огірки	Свіжі
	Баклажани	Свіжі

	Морква	Свіжа
	Листя Айсберг	Свіже
	Спаржа	Свіжа
	Картопля	Свіжа
	Буряк	Свіжий
	Солодкий перець	Свіжий
	Кабачки	Свіжі
	Томати	Свіжі
	Цибуля	Свіжа
	Перець червоний	Свіжі
	Гарбуз	Свіжий
	Шпинат	Свіжий
	Зелень петрушки	Свіжа
	Часник	Свіжий
	Мята	Свіжа
	Зелень кропу	Свіжа
Фрукти та ягоди	Лайм	Свіжий
	Лимон	Свіжі
	Виноград	Свіжий
	Сливи	Свіжі
	Авокадо	Свіжий
	Манго	Свіжі
	Яблука	Свіжі
	Полуниця	Свіжа
	Персики	Свіжі
	Ківі	Свіжі
	Малина	Свіжа
	Банан	Сіжий
	Вишні	Свіжі
	Мандарини	Свіжі
	Апельсин	Свіжий
Бакалійні товари	Рис басматі	Пакетований
	Крупа гречана	Фасована
	Кориця	Пакетована
	Желатин	Пакетований
	Рис нешліфований	Пакетований
	Крупа гречана	Фасована
	Пластівці	Пакетовані
	Гірчиця	Фасована
	Соевий соус	Бутильований
	Оливкова олія	Бутильована
	Масло рослинне	Бутильований
	Корнішони	Мариновані
	Томатна паста	Фасована
	Чорний перець горошком	Пакетований
	Цукрова пудра	Пакетована
	Кунжут	Фасований
	Печінка тріски	Фасована
	Горіхи волоські	Фасовані
	Кукурудзяний крохмаль	Фасований

	Сухарі	Фасовані
	Ванілін	Фасований
	Розпушувач	Фасований
	Какао-порошок	Пакетований
	Маслини	Фасовані
	Кукурудза	Фасована
	Маршмелоу	Фасований
Сипучі продукти	Чай зелений	Пакетований, листковий
	Цукор-пісок	Пакетований
	Пшеничне борошно	Пакетоване, вищий
	Сіль	Пакетована, екстра
	Шоколад	Фасований
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Вода мінеральна «Бонаква» сильногазована	Пляшкована
	Вода мінеральна Сан Пелегріно	Пляшкована
	Вода мінеральна Аква Панна	Пляшкована
	Вода мінеральна «Миргородська» негазована	Пляшкована
	Напій безалкогольний «Живчик» з соком яблука	Пляшкований
	Напій «Coca-Cola»	Пляшкований
	Напій Швепс Гранат	Пляшкований
	Напій безалкогольний «Спрайт»	Пляшкований
	Вода мінеральна столова	Пляшкована
	Соки (асортименті)	Фасовані
Напої алкогольні	Медовуха	Пляшкована
	Сливовиця	Пляшкована
	Хрінівка	Пляшкована
	Бочкове Карпатське домашнє вино (червоне)	Пляшковане
	Сухе червоне вино з Карпатських виноградарників	Пляшковане
	Напівсухе рожеве вино з карпатських сортів	Пляшковане
	Бочкове Карпатське домашнє вино (біле)	Пляшковане
	Сухе біле вино з Закарпаття	Пляшковане
	Вино з чорниці	Пляшковане
	Гуцульська настоянка на травах	Пляшкована
	Настоянка на чорниці	Пляшкована
	Настоянка на брусниці	Пляшкована
	Горобинова настоянка	Пляшкована
	Лікер "Медова калина"	Пляшкований
	Лікер «Трав'яний Карпатський»	Пляшкований
	Чиста горілка "Гуцульська"	Пляшкована
	Горілка «На травах»	Пляшкована
	Горілка на чабреці	Пляшкована
	Горілка Мороша Карпатська, Україна	Пляшкована
	Горілка Мороша Джерельна, Україна	Пляшкована
	Горілка «Хортиця Platinum», Україна	Пляшкована

	Арди VSOP Фин Шампань 7	Пляшкова
	Бренді Грузії, Грузія 7 років ТМ "Гурджи" Де Люкс	Пляшковане
	Шабо VS Гранд Резерв, Україна	Пляшковане
	«Джек Деніелс», Уельс	Пляшкований
	«Джемісон», Уельс	Пляшкований
	Гран Патрон Бурдеос (Gran Patron Burdeos)	Пляшкований
	Патрон Сильвер (Patron Silver)	Пляшковане
	Пиво домашнє "Карпатське темне"	Пляшковане
	Пиво домашнє "Карпатське світле"	Пляшковане
	Домашній квас на дубовій корі	Пляшкований
	Вода мінеральна «Бонаква» сильногазована	Пляшкова
	Вода мінеральна «Миргородська» негазована	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola»	Пляшкова
	Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	Пляшкова

Основою проекту підприємств харчування є технологічна частина, яка включає технологічні розрахунки та структурно-технологічну схему організації виробництва, що наведена на рис.2.1. Ця схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв.

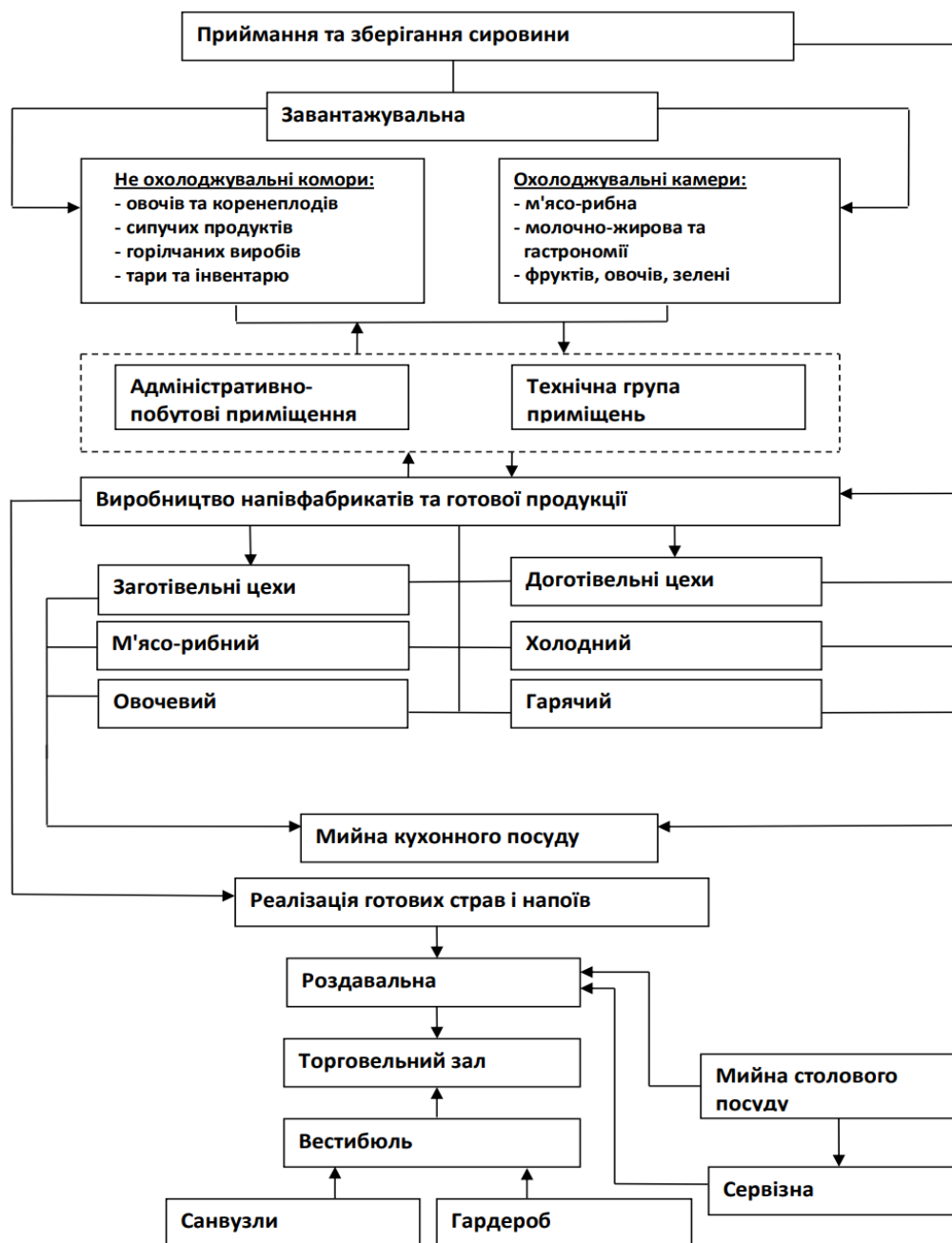


Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану

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

В даному підрозділі здобувачі розробляють технологічний процес обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства засобу розміщення у вигляді схеми та коротко надають характеристику основним процесам [13].

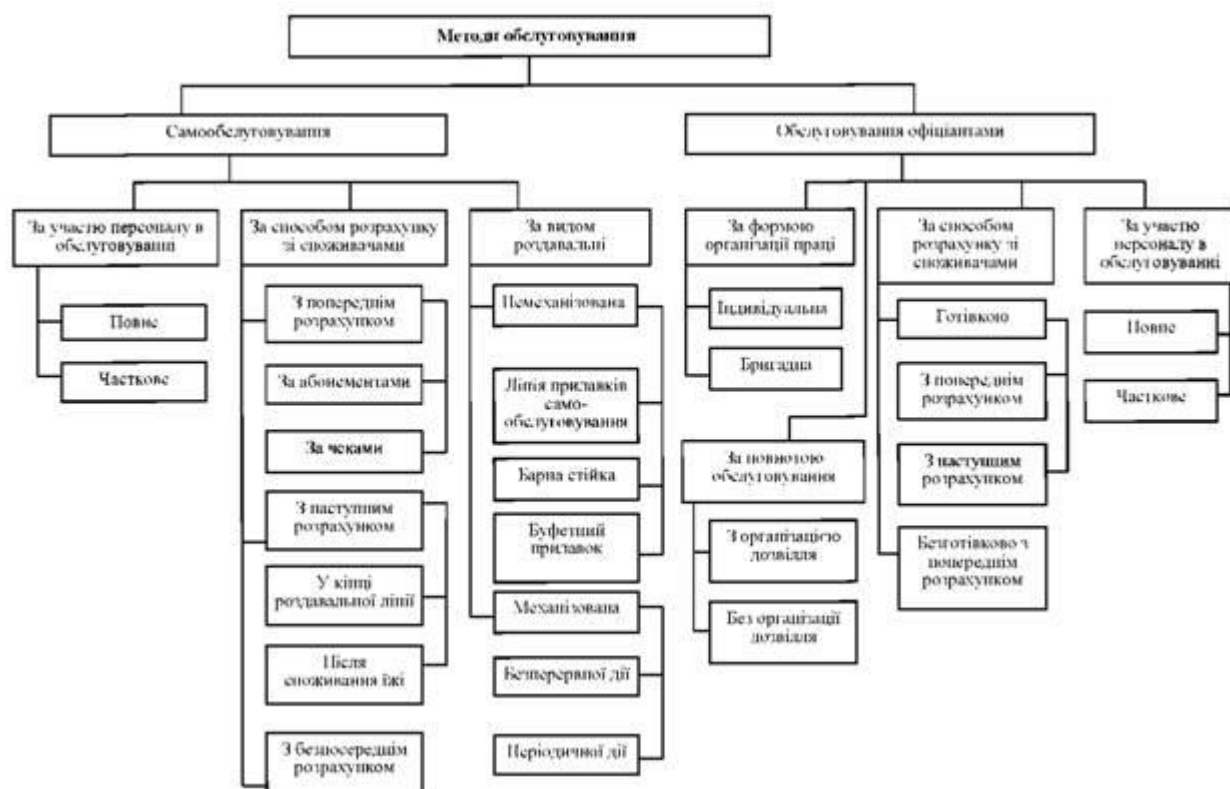


Рис.3.4 - Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення

3.4.5.Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан закладу включає ряд обов'язкових приміщень згідно структурно-технологічної схеми підприємства, табл. 3.23.

Таблиця 3.23 – Склад і площі приміщень ресторану вищого класу на 130 місць

	Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
	Заклад ресторанного господарства	
	<i>Для відвідувачів</i>	
1	Аванзал,хол	10
2	Обідня зала	162
3	Роздавальня	20
4	Вестибюль	27
5	Гардероб	11,82
6	Жіноча туалетна кімната	4,32
7	Чоловіча туалетна кімната	7,56
8	Приміщення для надання додаткових послуг	10

9	Магазин (відділ) кулінарії	10
	<i>Виробничі приміщення</i>	
10	Гарячий цех	30
11	Холодний цех	16
12	Приміщення для різання хліба	10
13	Доготівельний цех	16
14	Цех обробки зелен'	12
15	Приміщення завідуючого виробництвом	10
16	Мийна столового посуду	10
17	Мийна кухонного посуду	10
18	Мийна і корома тари	10
19	Приміщення для борошняних виробів	12
	<i>Складські приміщення</i>	
20	Завантажувалона	12
21	Охолоджувальна камера для зберігання м'ясних та рибних н/ф	16
22	Охолоджувальна камера для молочно-жирових продуктів	10
23	Комора для зберігання збертання хл'ба	10
24	Комора для зберігання сухих продуктів	10
25	Комора для зберігання гастрономічних продуктів	10
26	Комора для збертання овочей,фруктів та зелен	10
	<i>Службово-побутові</i>	
27	Кабінет директора	8
28	Контора (бухгалтерія)	8
29	Кабінет зав. виробництвом	8
30	Гардероб для чоловіків	16
31	Гардероб для жінок	16
32	Душова для чоловіків	6
33	Душова для жінок	6
34	Туалет для персоналу	3
35	Комора (приміщення) прибирального інвентарю і обладнання	10
	<i>Техннні</i>	
36	Електрощитова	7
37	Теплопункт	12
38	Вент камера припливна	24
39	Венткамера витяжна	6
	Всього	606,7

3.5 Характеристика приміщень для надання послуг іпотерапії

Іпотерапія, передбачає наявність кількох ключових приміщень, кожне з яких має специфічну функцію для забезпечення ефективного лікувального процесу. Вестибюль центру буде слугувати першим місцем для зустрічі гостей, де відвідувачі зможуть зареєструватися на сеанс і отримати інформацію про послуги. У вестибюлі також буде зона для короткого відпочинку, де клієнти зможуть почекати до початку терапевтичних занять.

Основною астиною центру стане іпотерапевтичний майданчик, на якому будуть проходити самі сеанси іпотерапії. Це відкритий простір, що спеціально облаштований для прогулянок на конях, з огороженнями для забезпечення безпеки. Майданчик матиме спеціальне покриття, яке гарантуватиме комфортні умови для пацієнтів та коней під час проведення терапевтичних занять.

Для утримання та догляду за кіньми, що беруть участь в іпотерапії, будуть передбачені кінські стайні. Це приміщення оснащене необхідними умовами для харчування, обробки та обслуговування тварин перед і після сеансів. Залишковий простір для догляду за кіньми також включатиме обладнання для миття та обробки тварин.

Важливу роль в реабілітаційному процесі відіграють масажні кабінети, де проводяться як масажі для пацієнтів, так і для коней, що сприяють їх розслабленню та відновленню. Тут буде забезпечено комфортне та спеціалізоване обладнання для різних видів масажу, а також зберігання косметичних засобів і білизни.

Для фізіотерапевтичних процедур після сеансів іпотерапії буде передбачено спеціалізоване приміщення для реабілітації пацієнтів. Тут знаходиться обладнання для тренувань і відновлення, яке допомагає покращити стан пацієнтів та прискорити процес їхнього одужання.

Приміщення для навчання та тренувань забезпечить можливість проведення теоретичних та практичних занять з іпотерапії. Це буде важливий елемент для навчання не тільки пацієнтів, але й інструкторів, які надають послуги в центрі.

Зона відпочинку для відвідувачів стане комфортним місцем для відпочинку після терапевтичних сесій. Тут клієнти зможуть розслабитись, попиту чаю і поділитись враженнями від сеансу.

Для забезпечення гігієни після занять та процедур, будуть передбачені душові кімнати, оснащені душовими кабінами та іншими необхідними

засобами для підтримки чистоти та комфорту як для пацієнтів, так і для персоналу.

Таблиця 3.27 – Приміщення для надання послуг іпотерапії

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м²	Характеристика
1	Вестибюль центру іпотерпії	15,0	Призначений для зустрічі гостей та відвідувачів центру. У вестибюлі буде розташована стійка адміністратора для реєстрації, інформаційні стенди з описом послуг і методів іпотерапії, а також зона для відпочинку з диваном і журнальним столиком для комфортного очікування клієнтів перед сеансами.
2	Іпотерапевтичний майданчик	100,0	Спеціально обладнана територія для проведення сеансів іпотерапії. На майданчику будуть розташовані зони для прогулянок на конях, облаштовані огороженнями для безпеки. Майданчик буде мати спеціальне покриття, яке забезпечує комфортні умови для проведення терапевтичних занять з кінями.
3	Кінські стайні та приміщення для догляду за конями	80,0	Приміщення для утримання та догляду за кінями, що використовуються в іпотерапії. Стайні оснащені відповідними стелажами для кормів, а також приміщеннями для обробки та миття тварин. Тут також будуть проводити обстеження та підготовку коней до терапевтичних сеансів.
4	Масажні кабінети	2 x 12,0	Кабінети для проведення масажів як для пацієнтів, так і для коней. У кабінетах буде природне освітлення та необхідне обладнання для проведення масажних процедур, зокрема масажні столи, стелажі для зберігання косметичних засобів та інструментів для догляду за тваринами.
5	Зал для реабілітаційних процедур	30,0	Приміщення для проведення спеціальних реабілітаційних процедур для пацієнтів після сеансів іпотерапії. Тут буде розміщено обладнання для фізіотерапевтичних процедур, таких як гідротерапія, реабілітаційні тренажери, спеціальні крісла для розслаблення і відновлення.
6	Приміщення для навчання та тренувань	40,0	Приміщення, де проводяться заняття для пацієнтів та інструкторів, включаючи теоретичні уроки з іпотерапії, навчання догляду за кінями та їх правильного використання. Тут також будуть проводитись тренування, на яких учасники вивчатимуть основи верхової їзди та взаємодії з тваринами.
7	Зона відпочинку для відвідувачів	20,0	Зона для відпочинку після сеансів іпотерапії. Приміщення обладнане зручними диванами, кріслами для відпочинку, столиками для чаювання

			та термосами з гарячими напоями. Відвідувачі зможуть відпочити та обговорити результати заняття, а також насолодитися спокоєм після сеансів.
--	--	--	--

Перелік обладнання та розрахунок корисної площі вибраних приміщень наводяться у вигляді табл.3.28.

Таблиця 3.29 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень для надання послуг іпотерапії.

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ² для центру іпотерапії
Манеж для верхової їзди	—	1	20000 x 6000	120 м ²
Шлеми для верхової їзди	—	10	300 x 200 x 100	2 м ²
Жилети для верхової їзди	—	10	400 x 300 x 50	1 м ²
Лави для відпочинку	—	5	1500 x 500	3 м ²
Міни для вправ на землі	—	6	1000 x 600	4 м ²
Степи для підготовки до тренувань	—	2	1000 x 500	1 м ²
Тренажери для реабілітації (електричні/пневматичні)	—	3	1200 x 800	9 м ²
Спеціалізоване медичне обладнання (апарати УВЧ, електростимулятори, масажери)	—	4	400 x 400	5 м ²
Кабіни для фізіотерапії (соляні, лазерні)	—	2	2000 x 1000	8 м ²
Зони відпочинку для пацієнтів	—	2	2000 x 1000	15 м ²
Зал для групових занять та терапії (, гімнастика для реабілітації)	—	1	12000 x 8000	96 м ²
Обладнання для тренувань на землі (м'ячі, гумові стрічки, блоки)	—	20	300 x 300	5 м ²
Системи для вимірювання фізичних показників (пульсометри, тонометри)	—	5	150 x 100	1 м ²
Консоль для моніторингу пацієнтів під час тренування	—	3	400 x 300	1,5 м ²
Спеціалізовані контейнери для зберігання медикаментів	—	3	600 x 400	1,2 м ²

Коні для іпотерапії – спеціально навчені для терапевтичних цілей. Для одного коня потрібно приблизно 2 м² площі у приміщенні або на відкритій площі.

Манеж для верхової їзди – велика площа, що дозволяє проводити заняття з верхової їзди в приміщенні. Враховуються простори для безпечного маневрування коней та інструкторів.

Шлеми та жилети – захисне обладнання для забезпечення безпеки пацієнтів під час верхової їзди. Вони займають невелику площу в спеціалізованих приміщеннях або складах.

Лави для відпочинку – необхідні для пацієнтів для відпочинку після занять, займають мінімальну площу в кімнатах відпочинку.

Міни та тренажери – використовуються для покращення фізичної реабілітації пацієнтів на землі. Вони займають порівняно невелику площу, але потребують простору для виконання вправ.

Спеціалізовані медичні апарати – необхідні для лікування і реабілітації пацієнтів. Апарати для ультразвукової терапії, електростимуляції, лазеротерапії займають невелику площу, але необхідні для комплексного лікування.

Кабіни для фізіотерапії – спеціалізовані кабінки для проведення терапевтичних процедур (, соляні, лазерні кабінки). Вони вимагають достатньо простору для пацієнта та лікаря.

Зали для групових занять – важливі для проведення реабілітаційних занять для груп пацієнтів, які потребують одночасної терапії. Площі зали дозволяють проводити вправи та фізіотерапію для кількох пацієнтів одночасно.

Зони відпочинку та консоль для моніторингу пацієнтів – ці зони потрібні для спостереження за пацієнтами та моніторингу їхнього фізичного стану під час або після реабілітаційних процедур.

Обладнання для тренувань на землі – різноманітне обладнання для фізичних вправ на землі, що займає невелику площу, але важливе для підтримки фізичної форми пацієнтів.

3.6.Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

В таблиці представлено склад і площа господарсько-виробничих груп.

Таблиця 3.26 – Склад і площа господарсько-виробничих груп

Приміщення	Площа м²
Ремонтна майстерня	6
Відділ чистої білизни	16
Відділ брудної білизни	8
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання території	14
Пральня	30
Складські приміщення	90
Насосна	6
Електрощитова	8
Майстерні	60
Разом	250

Таблиця 3.27 – Склад і площа службово-побутових приміщень готелю

Приміщення	Площа м²
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	8
Кабінет завгоспа	12
Бухгалтерія	22
Санвузол	5
Разом	79,0

3.7.Визначення загальної площі готельного підприємства конфігурації та поверховості будівлі

Після визначення площ окремих приміщень підприємства, що проектується, результати представляються у вигляді табл. 3.28.

Таблиця 3.28 – Склад і площі приміщень готелю категорії 3* на 70 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Люкс	34
Напівлюкс	54
Номер І категорії одомісний стандарт	362,5
Номер І категорії двомісний стандарт	752,5
Номер І категорії для маломобільних груп населення	122,5
Разом по групі А/1	1325,5
Група А/2. Приміщення поверхового обслуговування	
Хол	17,2
Кімната чергового персоналу	13,2
Медичний кабінет	15,0
Кімната для персоналу	12,0
Технічне приміщення	20,0
Кімната для прибирання	10,0
Разом по групі А/2	87,4
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	150
Бюро прийому і реєстрації	12
Кімната чергового адміністратора	12
Консьєрж-сервіс	8
Сейфова	8,54
Камера схову	22,14
Гардероб	10,74
Пост охорони	8,24
Термінал самообслуговування	4,14
Санвузол жіночий	6
Санвузол чоловічий	6
Службовий санвузол	1,4
Разом по групі Б/1	249,2
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан вищого класу	606,7
Бар на поверсі	50
Разом по групі Б/2	656,7
Група Б/4. Приміщення для надання послуг іпотерапії	
Вестибюль центру іпотерапії	15,0
Іпотерапевтичний майданчик	100,0
Кінські стайні та приміщення для догляду за конями	80,0
Масажні кабінети	24,0

Зал для реабілітаційних процедур	30,0
Приміщення для навчання та тренувань	40,0
Зона відпочинку для відвідувачів	20,0
Разом по групі Б/З	309
Група В. Адміністративно-побутові приміщення	
<u>Група В/1 Адміністративні приміщення</u>	
Кабінет директора	12
Приймальня	8
Кабінет заступника директора	12
Кімната головного інженера	8
Кабінет завгоспа	12
Бухгалтерія	22
Санвузол	5
Разом по групі В/1	79,0
Група В/2 Господарсько-виробничі приміщення	
Ремонтна майстерня	6
Відділ чистої білизни	16
Відділ брудної білизни	8
Приміщення розбирання брудної білизни	8
Майстерня лагодження білизни	4
Служба прибирання території	14
Пральня	30
Складські приміщення	90
Насосна	6
Електрощитова	8
Майстерні	60
Разом по групі В/2	250
Група В/3 Технічні приміщення	
Котельня	10
Електрощитова	8
Вентиляційні камери	12
Разом по групі В/3	30
Всього по групі В	359
Корисна площа приміщень	5774,2

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

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

$$S_{роб} = S_{кор} \cdot K_1, \quad (3.4)$$

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

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

$$S_{роб,} = 5774,2 * 1,25 = 7217,75$$

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

$$S_{заг} = S_{роб} * K_2, \quad (3.5)$$

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

K_2 –коефіцієнт збільшення площі $K_2 = 1,03 \div 1,15$ (для малих підприємств (до 100 номерів, до 150 місць)).

$$S_{заг,} = 7217,75 * 1,15 = 8300$$

Площа проектного готелю дорівнює 8300 м^2 .

Площа поверху будівлі (S_n) визначається за наступною формулою:

$$S_{пов} = \frac{S_{заг}}{n} = \frac{8300}{5} = 1660$$

де n – кількість поверхів.

Планується проектувати туристичний готель з поверховістю споруди у сім поверхів та терасу на перекритті будівлі.

РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Рекреаційний готель з центром іпотерпії для реабілітації військових та їхніх родин на 70 номерів буде розташований на земельній ділянці в місті Рахів, Закарпатської області. Це місто є відомим курортним центром, що привертає увагу завдяки своїй унікальній природі, гірським пейзажам і численним рекреаційним можливостям, що робить його ідеальним місцем для створення готельного комплексу, орієнтованого на відпочинок і реабілітацію.

Рельєф земельної ділянки спокійний, з легким ухилом в бік південного заходу — приблизно 5 % до вулиці, що дає змогу без труднощів прокладати основні комунікації та забезпечити зручні під'їзні шляхи. Територія не має значних природних перешкод, таких як великі лісові масиви чи водні об'єкти, тому розміщення готелю на цій ділянці не порушує природний баланс місцевості. Ґрунт на ділянці — суглинковий, підзолистий, що забезпечує хорошу стабільність та зручність для будівництва. Глибина промерзання ґрунту становить близько 80 см при температурі -10°C , що є стандартним для цієї місцевості та дозволяє застосувати звичайні методи фундаментування.

Планування території готельного комплексу включає кілька ключових елементів, необхідних для комфортного розміщення гостей та реалізації реабілітаційних програм. Основна будівля готелю буде розташована в центральній частині ділянки, зручна для доступу з головної дороги. Вона включатиме 70 номерів різної категорії, ресторан, лобі, адміністративні приміщення та санітарно-гігієнічні зони для гостей. Окрім цього, буде передбачено окремо розташовані споруди для кіноконцертного залу та конгрес-центру, де плануються конференції та культурно-розважальні заходи.

Для відпочинку та зручності гостей, на ділянці також будуть збудовані котеджі для індивідуального проживання, що дозволить створити приватні умови для відпочинку сімей та невеликих груп. Котеджі будуть розташовані на деякій відстані від основної будівлі, що забезпечить спокій і тишу для

гостей, які хочуть відпочити в тиші та комфорті. Для підтримки фізичної форми та психоемоційного відновлення гостей, будуть створені відкриті спортивні майданчики для йоги, медитації та активного відпочинку, а також зони для тренувань з кінями — основного елементу іпотерапії.

Щодо інфраструктури, на території готелю буде передбачено облаштування автостоянок для гостей та працівників. Всі під'їзди до будівель будуть покриті асфальтним або бетонним покриттям, що забезпечить безперешкодний доступ для всіх видів транспорту, зокрема для людей з обмеженими можливостями. Для створення комфортних умов для пішоходів, доріжки будуть вимощені тротуарною плиткою, що дасть змогу безпечно переміщатися по території готелю.

З огляду на специфіку готельного бізнесу, на території будуть також облаштовані садово-паркові зони, які не тільки прикрасять територію, але й стануть місцем для відпочинку та релаксації. Вони будуть включати озеленені зони з деревами, квітниками та альтанками для медитацій та прогулянок. Площа зелених насаджень складатиме 60 % від загальної площі ділянки, що дозволить створити природне середовище для відновлення сил гостей.

Враховуючи місцеві кліматичні умови, територія готелю буде обладнана освітленням для забезпечення безпеки в темний час доби. Встановлення ліхтарів денного світла та прожекторів, що буде здійснюватися на даху головної будівлі, дозволить ефективно освітлювати територію, зокрема пішохідні доріжки та зони для відпочинку.

Територія ділянки також буде оснащена сучасними системами водовідведення, водопостачання та каналізації, що відповідатиме екологічним стандартам. Всі інженерні комунікації будуть ретельно продумані, щоб забезпечити максимальний комфорт для гостей і безперебійну роботу готельного комплексу.

Розміщення об'єктів на ділянці та благоустрій території відображено на плані благоустрою, що є частиною проектної документації. Всі будівлі та споруди будуть спроектовані з урахуванням естетичних вимог, що дозволить

органічно вписати готельний комплекс в природний ландшафт Рахова.

4.2. Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Засіб розміщення повинен бути обладнаний такими інженерними системами: водопостачання, каналізація, опалення, вентиляція, кондиціонування, енергозабезпечення, а також системами безпеки та зв'язку. Водопостачання. Призначення системи водопостачання — забезпечення підприємства водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб. Системи водопостачання повинні забезпечувати споживачів водою заданої якості, у необхідній кількості та з відповідним тиском відповідно до вимог ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація». Зовнішнє пожежогасіння будівлі засобу розміщення повинно відповідати вимогам ДБН В.2.5-74:2013 «Водопостачання. Зовнішні мережі та споруди. Основні положення проектування» та ДБН В.1.1-7:2016

«Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги». $q_{\text{заг}} = 230$ л/добу на 1 людину – середня

- загальна норма витрат води споживачем за добу;
- $q_{\text{гар}} = 140$ л/добу на 1 людину –
- норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витративодинажитловугрупуприміщеньскладають:

$$V_{\text{жзаг}} = 230 \cdot 150 \cdot 365 / 1000 = 12593 \text{ м}^3$$

Втомучислігарячоїводи:

$$V_{\text{ж, гар}} = 140 \cdot 150 \cdot 365 / 1000 = 7665 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витративодидля приміщень закладів ресторанного господарства, користуючись коефіцієнтами:

- $q_{\text{заг}} = 12$ л/добу – середня загальна норма витрат води на 1 страву за добу;
- $q_{\text{гар}} = 4$ л/добу – середня загальна норма витрат гарячої води на 1 страву за добу;

Витративоди для приміщень закладів ресторанного господарства складають:

$$V_{зрг, заг} = 12 \cdot 1730 \cdot 365 / 1000 = 7577,4 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{зрг, гар} = 4 \cdot 1730 \cdot 365 / 1000 = 2525,8 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витративоди для службово-побутової групи приміщень, користуючись коефіцієнтами:

- $q_{заг} = 12 \text{ л/добу на 1 людину}$ – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;
- $q_{гар} = 5 \text{ л/добу на 1 людину}$ – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витративодина службово-побутової групи приміщень складають:

$$V_{ж заг} = 12 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 219 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{ж, гар} = 5 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 91,25 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витрати води для фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, користуючись коефіцієнтами:

- $q_{заг} = 50 \text{ л/добу на 1 людину}$ – середня загальна норма витрат води споживачем за добу;
- $q_{гар} = 30 \text{ л/добу на 1 людину}$ – середня норма витрат гарячої води споживачем за добу;

Витративодина фізкультурно-оздоровчої групи приміщень складають:

$$V_{ж заг} = 50 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 912 \text{ м}^3$$

В тому числі гарячої води:

$$V_{ж, гар} = 30 \cdot 50 \cdot 365 / 1000 = 457,5 \text{ м}^3$$

Розраховуємо витративодина полив території:

$$V_{п} = 1,08 \cdot 3000 \cdot 2 \cdot 187 / 710 = 1211,76 \text{ м}^3$$

Загальна витрата води складає:

$$V_{заг} = 12593 + 7577,4 + 219 + 912 + 1211,76 = 25476,00 \text{ м}^3,$$

в тому числі гарячої :

$$V_{заг} = 7665 + 2525,8 + 91,25 + 457,5 = 15476,00 \text{ м}^3,$$

Прирозрахунку загальних потреб води враховують потреби у воді для різних частин будівлі. Це включає потреби для житлових номерів, адміністративних приміщень, фізкультурно-оздоровчої групи приміщень, басейну, а також для поливу території.

Далі необхідно навести обґрунтування вибору трубопроводів для водопостачання засобу розміщення. Це стосується матеріалу трубопроводів та їх діаметрів, а також переваг і недоліків кожного варіанту.

Для обладнання внутрішніх водопровідних мереж холодного і гарячого водопостачання рекомендується використовувати трубопроводи з пластмаси, металополімерів, склопластику, сталі, чавуну, а також азбестоцементні труби. Дозволяється використовувати міді, бронзи, латуні труби та фасонні частини для їх підключення.

Враховуючи, що на одну людину в середньому припадає 270 літрів води на добу, для готелю з 70 номерами, кількість витраченої води за рік складається наступним чином:

- $N=142$ — кількість місць у готелі;
- $T=365$ — кількість днів в році;
- $V_p = 5V_{\text{р}} = 5V_{\text{р}} = 5 \text{ м}^3$ — витрати води на полив території.

Таким чином, загальні витрати води на рік для готелю складають 4562.5 м³.

Система водопостачання в засобах розміщення повинна включати кілька важливих елементів. Це протипожежна система з відповідними трубами, господарсько-побутова система з підключенням до змішувачів та кранів, а також технологічна система, що підключається до технологічного устаткування.

Для ремонту ділянок водопровідної мережі потрібно передбачити встановлення запірної арматури в колодязі на певній відстані від місця вводу системи в будівлю готелю, перед місцями приєднання технологічного та сантехнічного устаткування.

Введенням внутрішнього водопроводу вважається ділянка трубопроводу, яка з'єднує зовнішній водопровід з внутрішньою водогінною мережею до вodomірного вузла або запірної арматури, що розміщені всередині будівлі. Кількість введень визначається в залежності від режиму подачі води споживачам відповідно до ДБН В.2.5-64:2012 «Внутрішній водопровід та каналізація».

Для вводів найчастіше використовують сталеві труби діаметром до 70 мм, чавунні труби діаметром від 65 до 300 мм і пластмасові труби. Їх прокладають з невеликим нахилом до зовнішніх мереж для забезпечення нормального водовідведення.

Ввід закінчується вodomірним вузлом, основним елементом якого є водолічильник. Водолічильники або витратоміри встановлюють на трубопроводі між двома засувками або вентилями для обліку спожитої води. Однак на роздільному протипожежному водопроводі водолічильник не встановлюється.

Правильний вибір місць для прокладання водопровідних мереж знижує вартість системи і полегшує її експлуатацію. Трубопроводи прокладаються паралельно основним лініям колон з можливістю прямолінійного прокладання.

Залежно від призначення та рівня благоустрою засобу розміщення, трубопроводи можуть прокладатися відкритим способом по колонах, балках, фермах або стінах, або прихованим способом — у борознах, каналах, нішах, блоках і панелях.

Для системи водопостачання в готелі доцільно використовувати труби з поліпропілену або металопластикові, оскільки вони мають високу корозійну стійкість, довговічність та зручність монтажу. Для холодного водопостачання зазвичай вибираються труби діаметром 25 мм, а для гарячого — 70 мм.

Каналізація в будівлях призначена для збору та відведення виробничих і господарсько-побутових стоків, дощових вод, попереднього очищення виробничих стоків, а також для збирання та видалення сміття. Системи

каналізації в громадських, виробничих та господарських приміщеннях повинні бути окремо від каналізації житлової частини готелю і мати самостійні випуски.

Для визначення кількості стічних вод у готелі зазвичай використовують норму витрат води на одну людину на добу. Стічні води у готелях пропорційні кількості витраченої води, тому кількість стічних вод дорівнює або наближається до витрат води (хоча деякі води можуть бути використані без скидання в каналізацію, , на полив території).

Для готелю з 70 номерами (кожен номер приймає 2-3 особи) на добу припадає певна кількість стічних вод. Візьмемо наступні значення:

- Норма витрат води на одну людину в добу — 270 л/добу.
- Загальна кількість місць в готелі — 142 місць.
- Тривалість року — 365 діб.

Загальна кількість стічних вод на рік буде дорівнювати кількості витраченої води.

- $270q_{гп}=270$ л/добу — витрата води на одного гостя;
- $N=142$ — кількість місць у готелі;
- $T=365$ — кількість діб у році.

Розрахунок стічних вод:

Отже, загальні стічні води за рік становлять 4,562.5 м³.

2. Розрахунок діаметра трубопроводів для каналізації

Для розрахунку діаметра труб каналізації потрібно враховувати кількість стічних вод та швидкість руху води в трубопроводі. Зазвичай для каналізаційних труб використовують швидкість руху стічних вод від 0.7 до 1.0 м/с.

- Q — витрата стічних вод (м³/с);
- A — площа поперечного перерізу труби ($A=\pi \cdot (D/2)^2$ де D — діаметр труби);
- v — швидкість руху води в трубопроводі (м/с).

мм, для готельної каналізаційної системи буде достатньо труби діаметром 70 мм.

3. Розрахунок потужності насосної станції

Для відведення стічних вод з готелю може знадобитися насосна станція, якщо об'єкт розташований на рівнині з низьким рівнем води або вимагається перекачування стічних вод на вищі рівні. Розрахунок потужності насосної станції проводиться за формулою:

Отже, потужність насосної станції повинна становити 0.20 кВт.

4. Вибір матеріалу для труб каналізації

Зазвичай для готелів використовуються пластикові або металопластикові труби для каналізації. Труби з ПВХ або ПП мають гарну корозійну стійкість, легко монтуються і довговічні. Вибір залежить від бюджетних обмежень і вимог до терміну служби. Рекомендується використовувати труби діаметром 70 мм для внутрішньої каналізації та 110 мм для зовнішніх мереж.

5. Розрахунок вентиляції каналізаційної системи

Для запобігання появі неприємних запахів та забезпечення нормального функціонування каналізації, необхідно передбачити систему вентиляції. Для цього використовується вертикальна вентиляційна труба діаметром не менше 100 мм, що забезпечує відведення газів і підтримання негативного тиску в системі.

Для розробки проекту кондиціонування та енергозабезпечення готелю на 142 місця, слід врахувати низку важливих аспектів щодо інженерно-технічного обладнання, потужності електропостачання та відповідності нормативним вимогам. Ось основні пункти для кожного з напрямків:

1. Кондиціонування повітря (система вентиляції та кондиціонування)

Вибір системи кондиціонування:

Системи центрального кондиціонування. Якщо готель має декілька поверхів і кілька номерів, доцільно встановлювати систему центрального кондиціонування з можливістю регулювання температури для кожного

поверху. Вона забезпечує рівномірний розподіл охолодженого або підігрітого повітря по всьому готелю.

Переваги: економія простору в номерах, зручність в обслуговуванні, можливість підтримки стабільної температури в усіх зонах.

Недоліки: вища вартість установки та обслуговування.

Індивідуальні кондиціонери для кожного номера. Цей варіант дає змогу гостям регулювати температуру в своїх номерах, але збільшує загальні витрати на електроенергію та вимагає більш частого обслуговування.

Переваги: зручність для гостей, гнучкість у використанні.

Недоліки: вищі витрати на електроенергію, потребує додаткового місця для монтажу.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Q_0 , Гкал, проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_0 * V_0 * T_0 * \Delta t * R_1$$

де q_0 - питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °C, Гкал/(м³х°C) ($q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \dots 3,2674 \times 10^{-7}$, при збільшенні об'єму будівлі min);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_0 = S_{нов} * h_1 + \sum S_i * h_i$$

де S_i - площа і-го поверху будівлі готелю, м²;

$S_{нов}$ - площа під забудову, м²;

h_i - висота і-го поверху будівлі, м;

h_1 - висота покрівлі, м (для плоскої покрівлі h_1 дорівнює сумарній товщині паро- тепло-, гідроізоляції, захисного шару; при суміщеній покрівлі $h_1 = 0,4 \dots 0,6$ м; за наявності технічного поверху $h_1 = 1/2$ висоти технічного поверху ($h_1 = 0,8 \dots 0,9$ м); за наявності горіщного поверху - $1/3$ висоти цього поверху у гребні ($h_1 = 1,7$ м));

n - кількість поверхів будівлі;

$$V_0 = 1294 + ((1294 * 3,3) * 4) = 18116 \text{ м}^3$$

R_1 - поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього

середовища [3, с. 249];

T_o - тривалість опалювального періоду за рік, діб [3, с. 249];

Δt - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} * 18116 * 180 * 18,5 * 0,3 = 775,00 \text{ Гкал}$$

Розрахунок потужності кондиціонування:

Для визначення необхідної потужності системи кондиціонування на 142 місця потрібно врахувати такі фактори:

Площа приміщень (номери, коридори, лобі, ресторани).

Кількість осіб, які одночасно перебувають у готелі.

Теплове навантаження (кількість електроприладів у кожному номері, освітлення).

Місцеві кліматичні умови (середньорічні температури, максимальні температури в літній період).

Загальна потужність кондиціонера на 1 номер може варіюватися від 1,5 до 3,5 кВт, залежно від типу номера (стандартний, люкс, апартамент) та площі. Враховуючи, що в готелі 142 місця, припустимо, що кожен номер займає середню площу 20-30 м².

- Якщо в готелі 25 номерів, середня потужність кондиціонера на один номер — 2,5 кВт.

- Загальна потужність для 25 номерів = $25 \times 2,5 \text{ кВт} = 62,5 \text{ кВт}$.

Для центральної системи кондиціонування потрібно враховувати також потужність для загальних приміщень (хол, ресторан, коридори).

2. Енергозабезпечення (електропостачання)

Визначення потужності електричної системи готелю:

Необхідно врахувати всі основні споживачі електроенергії:

- Освітлення: для кожного номера (лампи в кімнатах, ванних кімнатах, коридорах) та загальних приміщень.

- Електроприлади: кондиціонери, телевізори, холодильники, мікрохвильові печі, інші електронні прилади в номерах.

- Громадські приміщення: освітлення, кондиціонування, кухонне обладнання, вентиляція, ліфти.
- Опалення (якщо електричне).
- Водно-каналізаційне обладнання: насоси, бойлери для гарячої води.

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{ж.}$, за формулою:

$$P = (P_{ж.} * N + P_{зрг} * N1 + P_{фо} * S_{фо} + P_{ав} * N_{ав}) * T$$

де $P_{ж.}$ - питоме навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце [3, с. 248];

N - кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$ - питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце [3, с. 248];

$N1$ - кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{фо}$ - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м² [3, с. 248];

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

$P_{ав}$ - питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце [3, с. 248];

$N_{ав}$ - кількість місць на відкритій автостоянці, місць;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P = (0,53 * 106 + 0,53 * 120 + 0,53 * 209 + 0,53 * 25) * 365 = 476452,00 \text{ кВт}$$

Електроосвітлення приміщень готельного підприємства прилеглої території повинні відповідати вимогам ДБНВ.2.5-28-

2006 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення».

Загальні витрати електроенергії готельним підприємством, P , кВт, визначають за збільшеним показником $P_{жп}$ за формулою:

кВт/місце [4, с. 248];

N – кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг}$ – питоме навантаження від функціонування закладів ресторанного

господарства, кВт/місце [4, с. 248];

N_1 – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$R_{\text{фо}}$ – питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого

призначення, кВт/м² [4, с. 248];

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

$R_{\text{ав}}$ – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце [4, с. 248];

$N_{\text{ав}}$ – кількість місць на відкритій автостоянці, місць;

T - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

Системи безпеки та зв'язку.

Для забезпечення безпеки готельного підприємства на 142 місць необхідно реалізувати кілька основних систем, що охоплюють контроль доступу, протипожежну безпеку, охоронну сигналізацію та відеоспостереження, а також організацію ефективного зв'язку.

Контроль доступу - Система контролю доступу в готелі дозволяє регулювати доступ до ключових приміщень. У номерах будуть встановлені електронні замки, що працюють на картках або кодах. Картки доступу дають гостям можливість відкривати тільки свої номери, що підвищує рівень безпеки. Крім того, система контролю дозволяє обмежувати доступ персоналу в обмежені зони, в серверні кімнати, склади або пральні, де зберігаються цінні або небезпечні матеріали. У випадку з вищими категоріями номерів можуть бути застосовані додаткові методи контролю, біометричні замки для доступу в люксові номери чи спеціальні зони.

Протипожежна безпека - Протипожежна система готелю повинна включати кілька рівнів захисту. На кожному поверсі та в номерах будуть встановлені димові та теплові детектори, які спрацювують у випадку підвищення температури або виявлення диму. Ці датчики підключені до

центральної пожежної сигналізації, що миттєво сповіщає як гостей, так і персонал про небезпеку. У разі пожежі спрацьовує аварійне освітлення в коридорах, сходах і ліфтах, що дозволяє евакуювати людей навіть у випадку відсутності основного освітлення. Окрім цього, в критичних місцях (кухня, склади) розташовуються вогнегасники, а також спринклерні системи, що автоматично вмикаються при досягненні певної температури, щоб гасити пожежу. Для кожного поверху розробляються плани евакуації, а також наявні знаки, що вказують напрямом до найближчого виходу. Евакуаційні маршрути мають бути позначені чіткими знаками, які видно в темряві, щоб люди могли швидко і безпечно покинути будівлю.

Охоронна сигналізація та відеоспостереження - Охоронна сигналізація для готелю включає в себе датчики руху, встановлені по периметру будівлі (навколо основного входу, біля вікон на нижніх поверхах, а також в місцях, де можуть бути потенційні спроби несанкціонованого доступу). Система сигналізації забезпечує миттєве реагування на будь-які спроби проникнення. Крім того, важливою частиною охоронної системи є відеоспостереження.

Камери встановлюються не лише на вході і вхідних зонах, а й в коридорах, холі, ресторанній зоні, а також на паркінгу та біля ліфтів. Камери повинні вести запис протягом декількох діб, що дозволить в разі необхідності переглядати відео для аналізу ситуації або розслідування інцидентів. Камери також встановлюються в ліфтах, щоб запобігти зловживанням або неприємним ситуаціям всередині. Для централізованого управління відеоспостереженням використовуються моніторингові пункти, де охорона може контролювати ситуацію в реальному часі. Крім того, всі системи охоронної сигналізації мають бути інтегровані з автоматичною тривожною сигналізацією, яка в разі спрацювання сигналу передає інформацію на пульт охорони або безпосередньо до поліції.

Система зв'язку - Для ефективної взаємодії персоналу готелю та забезпечення швидкого реагування на надзвичайні ситуації організується внутрішній система зв'язку. В кожному номері має бути телефон, через який

гості можуть звернутися до рецепції або інших служб готелю, зокрема для звернень у разі необхідності безпеки. Для персоналу готелю використовуються мобільні телефони або радіостанції, через які співробітники можуть оперативно отримати вказівки від керівництва або координувати свої дії в разі тривоги. Крім того, важливо, щоб система зв'язку була інтегрована з відеоспостереженням і сигналізацією, так що охорона могла одночасно моніторити ситуацію за допомогою камер і отримувати сигнали від датчиків.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель з центром іпотерпії, де іпотерапія є головним напрямком, має бути спроектований так, щоб забезпечити максимальний комфорт для гостей і одночасно створити умови для ефективної роботи з кіньми, що беруть участь у терапевтичних заняттях. Іпотерапія — це чудовий метод лікування, який покращує фізичне та психологічне самопочуття завдяки взаємодії з кіньми, тому дизайн готелю має відображати цю концепцію, об'єднуючи простір для відпочинку гостей та для роботи з тваринами.

Головним завданням є створення простору, де люди можуть не тільки комфортно відпочивати, а й пройти терапевтичні сеанси, зокрема з використанням іпотерапії. Такий готель потребує ретельного підходу до планування, щоб забезпечити комфорт для гостей та безпечні умови для роботи з кіньми.

Дизайн готелю повинен бути мінімалістичним, еко-орієнтованим і теплим. Для цього доцільно використовувати натуральні матеріали, такі як дерево, камінь, льон і бавовна, щоб створити атмосферу гармонії з природою. Готельний комплекс слід розташувати в мальовничій місцевості, бажано поблизу лісу або поля, де кінь може комфортно працювати і відпочивати. Це створить атмосферу єднання з природою, яка є основою для терапії та відновлення.

Рецепція та хол готелю мають бути просторими та світлими, з великими вікнами, що дозволяють природному світлу проникати всередину. Вхідна зона повинна стати першим місцем зустрічі гостей з атмосферою готелю. У холі можна встановити акваріуми з рибами або створити маленькі вольєри з іншими тваринами, що додасть заспокійливого ефекту і дозволить гостям одразу відчути зв'язок з природою та тваринами.

Основною частиною готелю є центр іпотерапії. Тут повинні бути спеціально облаштовані зони для проведення терапевтичних сеансів з кіньми. Це можуть бути манежі, де проводяться заняття під керівництвом досвідчених інструкторів і терапевтів. Важливо, щоб територія була безпечною для тварин та людей: слід передбачити спеціальні пасовища для відпочинку коней, а також майданчики для тренувань та прогулянок. Простори для роботи з кіньми повинні бути великі та добре облаштовані для комфортного перебування як для тварин, так і для гостей.

Готель має також спеціальні приміщення для кіней, зокрема стайні та вольєри для їхнього відпочинку. Важливо створити належні умови для догляду за тваринами, адже це безпосередньо впливає на ефективність терапії. Для цього потрібно передбачити комфортні кімнати для ветеринарів, тренерів і терапевтів, які працюють з кіньми.

Номери для гостей повинні бути просторими і комфортними, з великими вікнами та простими меблями, що створюють затишну атмосферу. Для гостей, які приїжджають з тваринами або планують пройти іпотерапію, варто передбачити спеціальні номери з усіма необхідними зручностями: місцями для вигулу тварин, мисками для їжі та води, а також іграшками для домашніх улюбленців. Важливо, щоб у номерах була висока звукоізоляція для того, щоб гості могли відпочивати в тиші, не порушуючи спокій тварин, які перебувають на території готелю.

Інтер'єр номерів має бути оформлений в природних відтінках, з використанням натуральних матеріалів. Пастельні кольори, дерев'яні меблі, м'яке освітлення створюватимуть атмосферу спокою, що важливо для

відновлення сил після терапевтичних сеансів. У деяких номерах можна організувати зони для медитації або йоги, де гості зможуть проводити час після занять з кіньми.

У готелі також повинні бути зони для спільного відпочинку, де гості можуть зустрічатися, обмінюватися враженнями або просто відпочивати. Це можуть бути лаунж-зони або кафе, в яких можна насолоджуватися смачними стравами і напоями в атмосфері затишку. Для тих, хто хоче перебувати разом з тваринами, можна передбачити спеціальні зони для харчування, де гості зможуть насолоджуватися їжею, перебуваючи поряд з улюбленцями.

Екологічна складова також має бути важливою частиною дизайну готелю. Оскільки іпотерапія тісно пов'язана з природою, готель має бути енергоефективним і сталим. Варто використовувати екологічні матеріали, впроваджувати системи для збору дощової води, сонячні панелі та інші технології, що допоможуть зменшити негативний вплив на навколишнє середовище. Це дозволить не тільки зберегти природу, але й створити додаткову атмосферу гармонії та відповідальності.

Загалом, готель з іпотерапією повинен стати місцем для фізичного та емоційного відновлення, де гості зможуть не лише насолоджуватися комфортним відпочинком, а й брати участь у терапевтичних сеансах, що покращують їхнє самопочуття. Такий готель буде ідеальним місцем для тих, хто шукає нові способи відновлення, хоче зв'язатися з природою і пройти ефективну терапію з кіньми.

РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю

Операційні доходи готелю – це сума грошей, яку готель отримує від продажу своїх номерів, ресторану, барів, конференц-залів та інших додаткових послуг. Проведемо аналіз на прикладі готелю

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готелю на 2025р.

Категорія номера	К-сть номерів	К-сть місць	Термін експлуатації номерів діб	Річна пропускна спроможність, людино-діб
Люкс	2	4	365	1460
Напівлюкс	2	2	365	730
Номер категорії одомісний стандарт	20	20	365	7300
Номер категорії двомісний стандарт	20	20	365	7300
Номер категорії для маломобільних груп населення	6	12	365	4380
Всього	70	142	365	21170

Таблиця 5.2 – Планування доходу від продажу номерів готелю на 2025р.

Категорія номера	Річна пропускна спроможність, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг	Ціна місяця за добу, ГРН.	Плановий річний дохід від продажу номерів, тис. ГРН.
1	2	3	4=23	5	
Люкс	1460	0,6	876	2070,00	1795,8
Напівлюкс	730	0,6	438	1970,00	854,1
Двомісний стандарт	7300	0,6	4380	1370,00	5913
Одномісний стандарт	7300	0,6	4380	2300,00	10074
Стандарт для маломобільних груп населення	4380	0,6	2628	1370,00	3600,36
Всього	21170				22237,26

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

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
<i>1. Продукція власного виробництва</i>	-	-	217,07	40200	6251,1
Холодні страви	536	150	80.4	16080	2412
Гарячі закуски	115	150	17.25	3450	517,5
Супи	115	100	11.5	3450	345
Другі страви	421	220	92.62	12630	2787,6
Солодкі страви	153	100	15.3	4590	459
<i>2. Закупні товари</i>	-	-	163,285	86070	4898,55
Гарячі напої	560	50	28	16800	840
Борошняні кондитерські вироби	191	45	8,595	5730	257,85
Холодні напої	1425	50	71,25	42750	2137,5
Алкогільні напої	693	80	55,44	20790	1663,2
3. Разом плановий роздрібний товарооборот	-	-	380,355	126270	11149,65

Готельне ресторанне господарство планує реалізувати продукцію власного виробництва та закуплені товари. Продукція власного виробництва включає холодні та гарячі страви, перші страви, салати, гарніри та десерти, з загальним товарооборотом за місяць у розмірі 17270 гривень та сумою 153,27 тисяч гривень. Закупівельні товари охоплюють холодні та гарячі напої, хлібобулочні вироби, вино-горілчані вироби та пиво, з загальним

товарооборотом за місяць у розмірі 8570 гривень та сумою 293,4 тисяч гривень.

Загальний планований товарооборот ресторанного господарства готелю складає 25800 гривень на день або 446,67 тисяч гривень за місяць.

**Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту продукції
власного виробництва та закупнних товарів ресторанного господарства
готелю**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	6251,1	75013,2
Закупні товари	4898,55	58782,6
Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)	11149,65	133795,8

Продукція власного виробництва готельного ресторанного господарства має планований товарооборот за місяць у розмірі 153,27 тис. гривень, що відповідає річному обсягу в 1839,24 тис. гривень. Закупні товари, включаючи алкогольні напої та пиво, мають планований товарооборот за місяць у розмірі 293,4 тис. гривень, що відповідає річному обсягу в 3520,8 тис. гривень. Планований роздрібний товарооборот, включаючи як продукцію власного виробництва, так і закупні товари, складає 446,67 тис. гривень на місяць, або 5360,04 тис. гривень на рік.

**Таблиця 3.4 - Дохід підрозділів готельного підприємства від
надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів)**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Пральня та прасувальна	200	540	108
Оренда велосипедів	20	250	5
Теніс, бадмінтон	60	200	12
Волейбол	40	250	10
Заняття з йоги	30	580	17,4
Разом	350	-	152,4

Загальний попит на різноманітні послуги готельного комплексу складає 195 осіб. Послуги з найбільшим попитом включають пральню та прасувальну, оренду велосипедів, теніс та бадмінтон. Загальний дохід від цих послуг за плановий рік становить 18 тисяч гривень.

Враховуючи ці показники, готель може зосередитися на розвитку та просуванні цих популярних серед гостей послуг для забезпечення стабільного доходу.

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг на 2025 рік.

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Іпотерапія	2233	800	1786,4
Катання на конях	1490	1500	2235
Разом	3723	-	4021,4

Це підтверджує, що попит на іпотерапію перевищує попит на Катання на конях, що може вказувати на більшу популярність першої послуги серед клієнтів.

Таблиця 5.6. - Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2025 рік

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис. грн.
Від продажу номерів	22237,26
Ресторанного господарства	133795,8
Інших господарських підрозділів	152,4
Доход від надання інноваційних послуг	4021,4
Разом	160206,86

. Цей дохід включає виручку від продажу номерів, ресторанного господарства, інших господарських підрозділів та дохід від надання інноваційних послуг. Зважаючи на цей планований дохід, готель може очікувати стабільний фінансовий результат у 2025 році, що є позитивним показником для діяльності підприємства.

5.2 Планування операційних активів готелю

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2025 рік визначені з урахуванням типу, категорії та місткості готелю, а також поточних ринкових цін на відповідні активи.

Таблиця 5.7. - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2025 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готель	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	72400	25870	12690	110960
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	885	769	147	1801
- Механічне обладнання	890	587	158	1635
- Теплове обладнання	985	560	206	1751
- Торговельне обладнання	485	535	138	1158
- Вимірювальні прилади	58	48	85	191
Меблі, інше офісне обладнання	1896	1574	402	3872
Транспортні засоби	965	335	155	1455
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1020	702	177	1899
Телефони	28	20	6	54
Разом	79612	31000	14164	124776

Таблиця 5.8. - Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2025 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших госп. підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	72400	25870	12690	20	3620	1293,5	634,5	5548
Машини та обладнання, в тому числі:								

- Холодильне обладнання	885	769	147	5	177	153,8	29,4	360,2
- Механічне обладнання	890	587	158	5	178	117,4	31,6	327
- Теплове обладнання	985	560	206	5	197	112	41,2	350,2
- Торговельне обладнання	485	535	138	5	97	107	27,6	231,6
- Вимірювальні прилади	58	48	85	2	29	24	42,5	95,5
Меблі, інше офісне обладнання	1896	1574	402	4	474	393,5	100,5	968
Транспортні засоби	965	335	155	5	193	67	31	291
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1020	702	177	2	510	351	88,5	949,5
Телефони	28	20	6	2	14	10	3	27
Всього								9148

5.3 Розробка плану з праці готелю

Штатний розпис готелю на 2025 рік розроблено з урахуванням типу, категорії та місткості готелю, а також його інноваційних послуг.

Таблиця 5.9 - Посадова структура штатного розпису готелю на 2025 рік

Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Виконавчий директор	1
Секретар керівника	2
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	6
Касир	2
Менеджер кадрової служби	1
Спеціаліст відділу кадрів	5
Менеджер служби прийому та розміщення	2
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2

Менеджер служби ресторанного господарства	2
Адміністратор залу	2
Адміністратор черговий /ресепшійоніст	4
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	5
Маркетологи	2
Разом адміністративно-управлінський персонал	38
Виробничий (операційний) персонал	
Завідувач виробництвом	1
Шеф-кухар	1
Кухар V розряду	5
Кухар IV розряду	4
Кухар III розряду	6
Бармен	3
Баріста	2
Офіціант	15
Хостес	2
Сомельє	1
Спеціаліст з бронювання номерів	3
Старша покоївка	2
Покоївки	10
Консьєрж	4
Телефонний оператор	2
Носій багажу	6
Порт'є	6
Майстер з ремонту інженерних систем	3
Терапевт з іпотерапії	1
інструктор з кінного спорту	2
ветеринар	1
працівники, що доглядають за тваринами	2
Майстер з ремонту обладнання	4
Разом виробничий (операційний) персонал	86
Допоміжний персонал	
Швейцар	2
Мийник посуду	4
Прибиральниця залу	5
Працівники пральної	6
Начальник охорони	1
Охоронець	8
Гардеробник	2
Комірник	2

Працівник обміну валюти	2
Продавець магазину	2
Вантажник	2
Разом Допоміжний персонал	36
Разом по ресторану	160

Штатний розпис готелю на 2025 рік передбачає 48 посадових одиниць, розподілених на адміністративно-управлінський персонал, виробничий (операційний) персонал та допоміжний персонал. Адміністративно-управлінський персонал складається з 17 посадових одиниць, які включають генерального та виконавчого директорів, бухгалтерів, менеджерів та інші адміністративні посади. Виробничий (операційний) персонал має 20 посадових одиниць, включаючи шеф-кухаря, кухарів, барменів, офіціантів, покоївок та інший персонал, що забезпечує нормальне функціонування готелю.

Допоміжний персонал складається з 9 посадових одиниць, які включають мийників посуду, прибиральниць, працівників пральні та інший персонал, що забезпечує підтримку інших підрозділів готелю.

Загалом, такий штатний розпис забезпечить ефективне функціонування готелю та задоволення потреб клієнтів у високоякісному обслуговуванні.

Таблиця 5.10. Планування фонду основної заробітної плати персоналу готелю

Посада	Кількість Посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом Фонд оплати праці, грн.
1	2	3	4=3×2	5	6	7=4+5+6
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	60000	60000	30000	30000	120000
Директор	1	47000	47000	22700	22700	90000

Секретар керівника	2	20000	40000	2000	1000	43000
Головний бухгалтер	1	26000	26000	2340	1820	30160
Бухгалтер	6	18000	108000	1800	900	110700
Касир	2	17000	34000	1700	870	36570
Менеджер кадрової служби	1	17000	17000	1700	870	19570
Спеціаліст відділу кадрів	5	17000	77000	1700	770	77270
Менеджер служби прийому та розміщення	2	20000	40000	2000	1000	43000
Менеджер служби експлуатації номерного фонду	2	20000	40000	2000	1000	43000
Менеджер служби ресторанного господарства	2	20000	40000	2000	1000	43000
Адміністратор залу	2	17000	34000	1700	870	36570
Менеджери, які відповідають за окремі напрями	5	17000	87000	1700	870	87570
Маркетологи	2	27000	70000	2700	1270	53770
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	34	-	-	-	-	834060
Виробничий (операційний) персонал						
Завідувач виробництвом	1	37000	37000	5270	5270	45700
Шеф-кухар	1	30000	30000	3000	3000	36000
Кухар V розряду	5	27000	127000	2700	1270	128770
Кухар IV розряду	4	20000	80000	2000	1000	83000

Кухар III розряду	6	17000	102000	1700	870	104570
Бармен	3	17000	51000	1700	870	53570
Баріста	2	17000	34000	1700	870	36570
Офіціант	15	17000	257000	1700	870	257570
Хостес	2	17000	30000	1700	770	32270
Сомельє	1	20000	20000	2000	1000	23000
Спеціаліст з бронювання номерів	3	17000	51000	1700	870	53570
Старша покоївка	2	17000	30000	1700	770	32270
Покоївки	10	13000	130000	1300	670	131970
Консьєрж	4	13000	52000	1300	670	53970
Телефонний оператор	2	13000	26000	1300	670	27970
Носій багажу	6	13000	78000	1300	670	79970
Порт'є	6	13000	78000	1300	670	79970
Майстер з ремонту інженерних систем	3	20000	60000	2000	1000	63000
Майстер з ремонту обладнання	4	20000	80000	2000	1000	83000
Терапевт з іпотерапії	1	18000	18000	2000	1000	21000
інструктор з кінного спорту	2	16000	32000	2000	1000	35000
ветеринар	1	15000	15000	2000	1000	18000
працівники, що доглядають за тваринами	2	12000	24000	2000	1000	27000
Разом по виробничому (операційному) персоналу	86	-	-	-	-	1507710
Допоміжний персонал						
Швейцар	2	13000	26000	1300	670	27970
Мийник посуду	4	12000	48000	1200	600	49800
Прибиральниця залу	5	12000	60000	1200	600	61800
Працівники пральної	6	12000	72000	1200	600	73800

Начальник охорони	1	27000	27000	2700	1270	28770
Охоронець	8	17000	120000	1700	770	122270
Гардеробник	2	12000	24000	1200	600	25800
Працівник обміну валюти	2	17000	34000	1700	870	36570
Продавець магазину	2	17000	30000	1700	770	32270
Комірник	2	13000	26000	1300	670	27970
Вантажник	2	12000	24000	1200	600	25800
Разом допоміжний персонал	36	-	-	-	-	512700
Разом місячний фонд основної заробітної плати	156	-	-	-	-	2854470
Разом річний фонд основної заробітної плати	156	-	-	-	-	33036120

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2025 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	834,06 x 12 = 10008,72	40	4003,488
Виробничий (операційний) персонал	1507,71 x 12 = 18092,52	30	5427,756
Допоміжний персонал	512,7 x 12 = 6152,4	20	1230,48
Разом	2854,47 x 12 = 34253,64		10661,724

Поточні витрати готельного господарства – це грошові затрати готелю на купівлю ресурсів, необхідних для організації виробництва та збуту продукції.

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2025 рік

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	Значення у розрахунку на рік, тис. грн.
Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.	осіб	156	156
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	34	34
Виробничий (операційний) персонал	осіб	86	86
Допоміжний персонал	осіб	36	36
Фонд основної заробітної плати, у т.ч.	грн.	2854,47	34253,64
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	834,06	10008,72
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1507,71	18092,52
Допоміжний персонал	грн.	512,7	6152,4
Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.	грн.	888,477	10661,724
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	333,624	4003,488
Виробничий (операційний) персонал	грн.	452,313	5427,756
Допоміжний персонал	грн.	102,54	1230,48
Фонд оплати праці, усього, у т.ч.	грн.	3742,947	44915,364
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	1167,684	14012,208
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1960,023	23520,276
Допоміжний персонал	грн.	615,24	7382,88
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.	грн.	23,993	287,919
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	34,343	412,123
Виробничий (операційний) персонал	грн.	22,79	273,491
Допоміжний персонал	грн.	17,09	205,08

Таблиця 5.14. Планування поточних витрат готелю

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1.Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	69280,978
2.Витрати на оплату праці.	44915,364
3.Єдиний соціальний внесок.	9881,38
4.Амортизаційні відрахування.	9148

5.Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	4278,05
6.Вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів	1471,7
7.Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	65,128
8.Витрати на охорону	4806,25
9.Інші поточні витрати діяльності	1200
Разом витрати готелю	145046,85

З таблиці видно, що загальна сума поточних витрат готелю складає 9007 тис. грн. Калькуляційні статті витрат розподіляються на різні складові, що включають витрати на виробництво продукції, оплату праці, соціальні внески, амортизаційні відрахування, утримання основних та малоцінних необоротних активів, податки, витрати на охорону та інші поточні витрати діяльності.

Таблиця 5.15. – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства на 2025 рік

№ пор.	Назва продукції	Роздрібний товарооборот, за рік, тис. грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
1	Продукція власного виробництва	75013,2	100	1	37506,6
2	Закупні товари	58782,6	85	0,85	31774,378
	Разом за рік	133795,8			69280,978

Таким чином, ці категорії витрат є найбільш вагомими в структурі витрат готелю і потребують уважного контролю та управління для забезпечення ефективного фінансового управління та підтримки прибутковості готельного бізнесу.

**Таблиця 5.16. – Планування поточних витрат на експлуатацію
готелю на 2025 рік**

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергії, кВт/год.	476452,00	2,64	1257,83
Опалення, Г/ккал	775,00	1654,41	1282,17
Води, в тому числі			
холодної, м ³	10000,00	22,31	223,1
гарячої, м ³	15476,00	97,89	1514,95
Разом	-		4278,05

Таблиця 5.17. – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	34	1	1700,00	57,8
Виробничий персонал	86	2	1000,00	172
Допоміжний персонал	36	2	800,00	57,6
Разом	156			287,4

**Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до
малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2025 рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1	2	3	4=2×3	5	6=4×5
1.Порцеляновий	130	3	390	700	273

та фарфоровий посуд					
2.Столові набори	130	3	390	420	163,8
3.Скляний посуд	130	3	390	430	167,7
4. Кухонний посуд	130	2	260	960	249,6
5. Столова білизна	130	2	260	1270	330,2
Разом	-	-	-	-	1184,3

Отже, вартість витрачених малоцінних, швидко зношуваних предметів складається з суми зносу спеціального одягу в готелі та суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю.

Стаття 7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів; збір за місця для паркування транспортних засобів; збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу; плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями.

- обов'язкове страхування цивільно-правової відповідальності (ОСЦВП) власників наземних транспортних засобів, з 1 січня 2025 року становить близько 2700 грн. за кожен транспортний засіб (в середньому по Україні).

(2700 грн. x кількість транспорту (2 автомобіля) = 7000 грн.);

- збір за місця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 січня 2025 року становить 8000 грн.) × 12 місяців).

Приклад розрахунку: Кількість місць для паркування автотранспорту (, 2) x 8000 грн. x 0,00075×12= 127,8 грн.);

- збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2025 рік становить 5% від вартості авто.

Приклад розрахунку: Вартість автомобіля (, 400 000грн.) x 0,05 = = 20 000 грн.)

- плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Приклад розрахунку: Кількість касових апаратів в готельно-ресторанному господарстві $5 \times 8000 \text{ грн.} = 40\,000 \text{ грн.}$)

Отже, за наведеним прикладом, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють $(7000 \text{ грн.} + 127,8 \text{ грн.} + 20\,000 \text{ грн.} + 40\,000 \text{ грн.}) = 65\,127,8 \text{ грн.} = 65,128 \text{ тис. грн.}$

Витрати на охорону. Дані витрати слід прийняти як 3 % доходу (виручки) готельного підприємства $= 160\,206,86 \text{ тис. грн.} \times 0,03 = 4\,806,205 \text{ тис. грн.}$

5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю

Прибуток готелю – це різниця між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2025 рік

Показник	Значення, тис. грн.
1. Операційні доходи готелю	160206,86
2. Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7
3. Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	11214,48

**Таблиця 5.20. – Планування основних результатів діяльності готелю
На 2025 рік**

№	Стаття	Разом за рік, тис. грн.
1	Доходи від операційної діяльності	160206,86
2	Поточні витрати	145046,85
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	15160,01
4	Податок на прибуток	2728,801
5	Чистий прибуток можливий	12431,209

6	Рентабельність операційної діяльності, %	7,7
7	Цільовий необхідний прибуток	11214,48
8	Чистий прибуток плановий	12431,209
9	Термін окупності капітальних вкладень, років	10

Термін окупності = Основні засоби / чистий прибуток плановий

Термін окупності = 124776 тис. грн. / 12431,209 тис. грн. = 10 років

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Готель планує впровадити ряд інноваційних послуг у 2025 році. Ці послуги, такі як іпотерапія та каністерапія, мають потенціал для залучення нових клієнтів та збільшення доходів готелю.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновацій

Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
Манеж для верхової їзди	—	1	8
Шлеми для верхової їзди	—	10	24
Жилети для верхової їзди	—	10	21
Лави для відпочинку	—	5	15
Міни для вправ на землі	—	6	16
Степи для підготовки до тренувань	—	2	18
Тренажери для реабілітації (електричні/пневматичні)	—	3	36
Спеціалізоване медичне обладнання (апарати УВЧ, електростимулятори, масажери)	—	4	48
Кабіни для фізіотерапії (соляні, лазерні)	—	2	14
Зони відпочинку для пацієнтів	—	2	12
Зал для групових занять та терапії (, гімнастика для реабілітації)	—	1	18
Обладнання для тренувань на землі (м'ячі, гумові стрічки, блоки)	—	20	42
Системи для вимірювання фізичних показників (пульсометри, тонометри)	—	5	15
Консоль для моніторингу пацієнтів під час тренування	—	3	36
Спеціалізовані контейнери для зберігання медикаментів	—	3	10
Коні	-	5	250

Разом		583
Разом заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис. грн.		1575,6
• Терапевт з іпотерапії • інструктор з кінного спорту • ветеринар • працівники, що доглядають за тваринами	21 x 12 = 252 + 30% = 327,6 35 x 12 = 420 + 30% = 546 18 x 12 = 216 + 30% = 280,8 27 x 12 = 324 + 30% = 421,2	
Разом витрати на впровадження інновації, тис. грн.		2158,6

Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проєктується

№	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	4021,4
2	Витрати на впровадженні інновацій	2158,6
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	1862,8
4	Податок на прибуток	335,304
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	1527,496
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	37,9
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	0,38

$$T_{\text{окупності}} = \frac{\text{Основні засоби}}{\text{Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності}}$$

$$\text{Термін окупності} = 583 \text{ тис. грн.} / 1527,496 \text{ тис. грн.} = 0,38 \text{ років}$$

інновації означають, що впровадження даної інновації буде доцільним та економічно вигідним для майбутнього готелю

Отже, аналіз показує, що інноваційна діяльність є ефективним інструментом для підвищення прибутковості та рентабельності готелю в майбутньому.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У світлі останніх глобальних викликів, зокрема тривалих військових конфліктів, потреба в реабілітації військових та їхніх родин зростає з кожним роком. Статистика показує, що все більше людей, які пережили участь у бойових діях, потребують різноманітних форм медичного, психологічного та фізичного відновлення. Військові та їхні родини стикаються з серйозними травмами, як фізичними, так і психоемоційними, що вимагає спеціалізованої реабілітації, яка допоможе їм повернутися до нормального життя після пережитих випробувань.

Статистика потреби в реабілітації:

1. Військові, що потребують реабілітації:

Згідно з даними Міністерства оборони України, станом на 2023 рік, понад 400 000 українських військових пройшли через активні бойові дії, що зробило їх учасниками інтенсивних фізичних та психічних випробувань. Велика частина з них потребує допомоги у реабілітації, зокрема:

30% військових мають психологічні розлади, зокрема посттравматичний стресовий розлад (ПТСР), депресії, тривожні стани.

40% військових пережили фізичні травми, такі як ампутації, травми хребта, поранення кінцівок, які вимагають тривалої медичної реабілітації.

Більше 5 000 військових потребують реабілітаційних заходів у спеціалізованих установах через наслідки важких травм.

Іпотерапія, яка є ефективним методом лікування за допомогою кіней, вже активно застосовується в багатьох країнах для лікування ПТСР, фізичних травм, реабілітації після інсультів чи травм спинного мозку. Кінь здатен допомогти людині відновити рівновагу, зняти стрес, покращити координацію рухів та навіть прискорити фізичне відновлення після травм.

2. Родини військових:

Сім'ї, які пережили втрату близьких або психологічну травму через участь членів родини у бойових діях, також потребують значної підтримки. За даними Національної асоціації психологів України:

До 70% родин військових стикаються з психологічними розладами, такими як тривога, депресія, панічні атаки через пережиті втрати та стрес.

Більше 40% родин потребують психологічної допомоги для адаптації до змін у родинному житті після повернення військових з бойових дій.

Окрім цього, багато родин зіштовхуються з труднощами у відновленні соціальних зв'язків, зокрема внаслідок соціальної ізоляції, стресу чи навіть економічних труднощів.

Для цих родин також можуть бути корисними програми, орієнтовані на відновлення емоційного балансу та зміцнення родинних зв'язків. Програми іпотерапії, які включають не тільки фізичні заняття, але й психологічну підтримку, можуть стати важливим інструментом реабілітації для родин, де один із членів постраждав у війні.

Міжнародний досвід та тенденції:

У багатьох країнах, що пережили військові конфлікти, вже давно впроваджені програми реабілітації для ветеранів і їхніх родин. :

США має одну з найбільших програм для ветеранів, що включає психологічну реабілітацію, фізичну відновлювальну терапію та арт-терапію. За даними Ветеранської адміністрації США, близько 20% ветеранів повертаються з бойових дій з ПТСР, і багато з них потребують підтримки для соціальної адаптації та відновлення психічного здоров'я.

У Великій Британії програми реабілітації ветеранів включають психотерапевтичні сесії, заняття кінною терапією та реабілітацію через фізичні вправи. Програми допомагають не тільки військовим, а й їхнім родинам відновити емоційну рівновагу та впоратися з наслідками війни.

Німеччина активно використовує іпотерапію для реабілітації ветеранів і військових, адже цей метод дозволяє знижувати рівень стресу, покращувати психоемоційний стан та допомагає боротися з фізичними наслідками травм.

Роль готелів у реабілітації:

Інтеграція центрів іпотерапії в концепцію готелів, орієнтованих на реабілітацію військових та їх родин, відкриває нові можливості для бізнесу. У готелі, що надають спеціалізовані реабілітаційні послуги, можуть бути створені спеціальні програми для ветеранів та їхніх родин, які включатимуть:

- Іпотерапію, арт-терапію, психологічні тренінги.
- Програми для сімей, що допоможуть відновити сімейні зв'язки та відновити соціальну адаптацію.
- Оздоровчі та відновлювальні процедури для військових після фізичних травм.
- Створення спеціальних відпочинкових зон для сімей, де вони можуть відновити внутрішній баланс і позбутися стресу.
- Потреба у таких програмах:

З огляду на вищезазначену статистику, можна стверджувати, що кількість людей, які потребують реабілітації після участі у бойових діях, продовжуватиме зростати. У свою чергу, це створює попит на нові послуги, які поєднують фізичну і психологічну допомогу, і відкриває можливості для готельного бізнесу впроваджувати інноваційні послуги, що зможуть задовольнити потреби цієї важливої категорії клієнтів.

Таким чином, створення готелів з центром іпотерапії для реабілітації військових та їхніх родин є не тільки соціально важливим кроком, а й економічно вигідним бізнес-напрямком. Зростаючий попит на реабілітаційні послуги, зокрема для учасників бойових дій, створює потребу у високоякісних реабілітаційних програмах, які включають інноваційні методи, такі як іпотерапія. Це дозволить готелям стати важливими центрами підтримки для військових і їх родин, одночасно забезпечуючи стабільний фінансовий потік та зміцнюючи їх конкурентоспроможність на ринку гостинності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Готельна справа [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, О. В. Собін – К. : НУХТ, 2021. – 24 с.
2. Готельна справа: Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
3. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 635 с.
4. Мазаракі, А. А. Навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
5. Основи автоматизованого проектування: Навчальний посібник / В. О. Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 172 с.
6. УНІАН редакція. 80% учасників АТО отримали психологічні травми. Новини України - останні новини України сьогодні - УНІАН. URL: <https://www.unian.ua/health/country/999961-80-uchasnikiv-ato-otrimali-psihiologichni-travmi.html>
7. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
8. Labinskyi, A., Hrytsyna, M., Gutytj, B., & Labinska, H. (2019). Animal therapy as a promising direction of human rehabilitation treatment. Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series Economical Sciences, 21(92), 160-164. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-e9227>
9. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс]: лабораторний практикум для здобувачів освітнього

ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, І. М. Медвідь, Ю. А. Мирошник, В. О. Губеня – К.: НУХТ, 2021. – 135 с.

10. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання курсового проекту для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська – К.: НУХТ, 2020. – 119 с.

11. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до практичних занять для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. Т. І. Іщенко, О. Б. Шидловська, Г. М. Лявинець, О. М. Люлька – К.: НУХТ, 2018. – 136 с.

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

13. Ресторанна справа [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко – К. : НУХТ, 2021. – 54 с.

14. Ресторанна справа. Модуль 1 [Електронний ресурс]: методичні рекомендації до проведення практичних занять для здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська, Т. І. Іщенко, І. М. Медвідь – К. : НУХТ, 2022. – 73 с.

15. Labinskyi, A., Hrytsyna, M., Gutyj, B., & Labinska, H. (2019).

Анімалотерапія – перспективний напрямок реабілітаційного лікування людини. НВ ЛНУ ветеринарної медицини та біотехнологій. Серія "Економічні науки", 21(92), 160-164. <https://doi.org/10.32718/nvlvet-e9227>

2. Korolchuk, O. (2016), "Post-traumatic stress disorder as a new challenge to the modern Ukraine", *Investytsiyi: praktyka ta dosvid*, vol. 17, pp. 104–111.

16. Український синдром: особливості посттравматичного стресового розладу в учасників антитерористичної операції | Український Медичний Часопис. Український Медичний Часопис - новини медицини і здоров'я. Медична практика в Україні. URL: <https://umj.com.ua/uk/publikatsia-81802-ukrainskij-sindrom-osoblivosti-posttravmatichnogo-stresovogo-rozladu-v-uchasnikiv-antiteroristichnoi-operacii>

17. 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).

18. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення: ДБН В.2.2.-9:2018. – [Чинний від 2019-06-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с. – (Державні будівельні норми України).

19. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд: ДБН В.2.2-40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. – 64 с. – (Державні будівельні норми України).

20. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади: ДБН В.2.2-16:2019. – [Чинний від 2019-11-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 93 с. – (Державні будівельні норми України).

21. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення: ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).

22. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі: ДБН В.2.2-23:2009. – [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 48 с. – (Державні

будівельні норми України).

23. 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).

24. 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).

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

26. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів: ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинний від 1999-03-25]. – К.: Мінздрав України, 1999. – 27 с. – (Державні санітарні правила та норми).

27. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація роботи закладів ресторанного господарства: ДСанПіН 5.5.2.008-01. – [Чинний від 2001-07-01]. – К.: Мінздрав України, 2001. – 38 с. – (Державні санітарні правила та норми).

28. Державні санітарні правила і норми для підприємств громадського харчування: ДСанПіН 5.5.3.007-98. – [Чинний від 1998-10-01]. – К.: Мінздрав України, 1998. – 42 с. – (Державні санітарні правила та норми).

29. Державні санітарні правила і норми для підприємств громадського харчування: ДСанПіН 5.5.3.008-01. – [Чинний від 2001-06-01]. – К.: Мінздрав України, 2001. – 40 с. – (Державні санітарні правила та норми). Послуги перукарень. Загальні вимоги: ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К.: Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).

35. Складання та оформлення проектної документації для будівництва: методичні рекомендації / Міністерство регіонального розвитку та будівництва України. — К.: Мінрегіонбуд України, 2012. — 84 с.

36. Сніжко, І. І. Основи проектування об'єктів готельно-ресторанного

господарства / І. І. Сніжко. — Харків : ХНАМГ, 2017. — 220 с.

37. Споруди готелів і підприємств ресторанного господарства: проектування та будівництво. Книга 1. Загальні вимоги до проектування / під редакцією В. С. Мусія. — К. : Державний будівельний стандарт України, 2014. — 185 с.

23. 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).

24. 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).

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

26. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів: ДСанПіН 2.2.2.022-99. — [Чинний від 1999-03-25]. — К.: Мінздрав України, 1999. — 27 с. — (Державні санітарні правила та норми).

27. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація роботи закладів ресторанного господарства: ДСанПіН 5.5.2.008-01. — [Чинний від 2001-07-01]. — К. : Мінздрав України, 2001. — 38 с. — (Державні санітарні правила та норми).

28. Державні санітарні правила і норми для підприємств громадського харчування: ДСанПіН 5.5.3.007-98. — [Чинний від 1998-10-01]. — К.: Мінздрав України, 1998. — 42 с. — (Державні санітарні правила та норми).

29. Державні санітарні правила і норми для підприємств громадського харчування: ДСанПіН 5.5.3.008-01. — [Чинний від 2001-06-01]. — К.: Мінздрав України, 2001. — 40 с. — (Державні санітарні правила та норми). Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. — [Чинний від 2003-01-01]. — К. : Держспоживстандарт України, 2002. — 9 с. — (Національні стандарти України).

35. Складання та оформлення проектної документації для будівництва: методичні рекомендації / Міністерство регіонального розвитку та будівництва України. — К. : Мінрегіонбуд України, 2012. — 84 с.

38. Споруди готелів і підприємств ресторанного господарства: проектування та будівництво. Книга 2. Вимоги до проектування інженерних систем / під редакцією В. С. Мусія. — К. : Державний будівельний стандарт України, 2015. — 180 с.

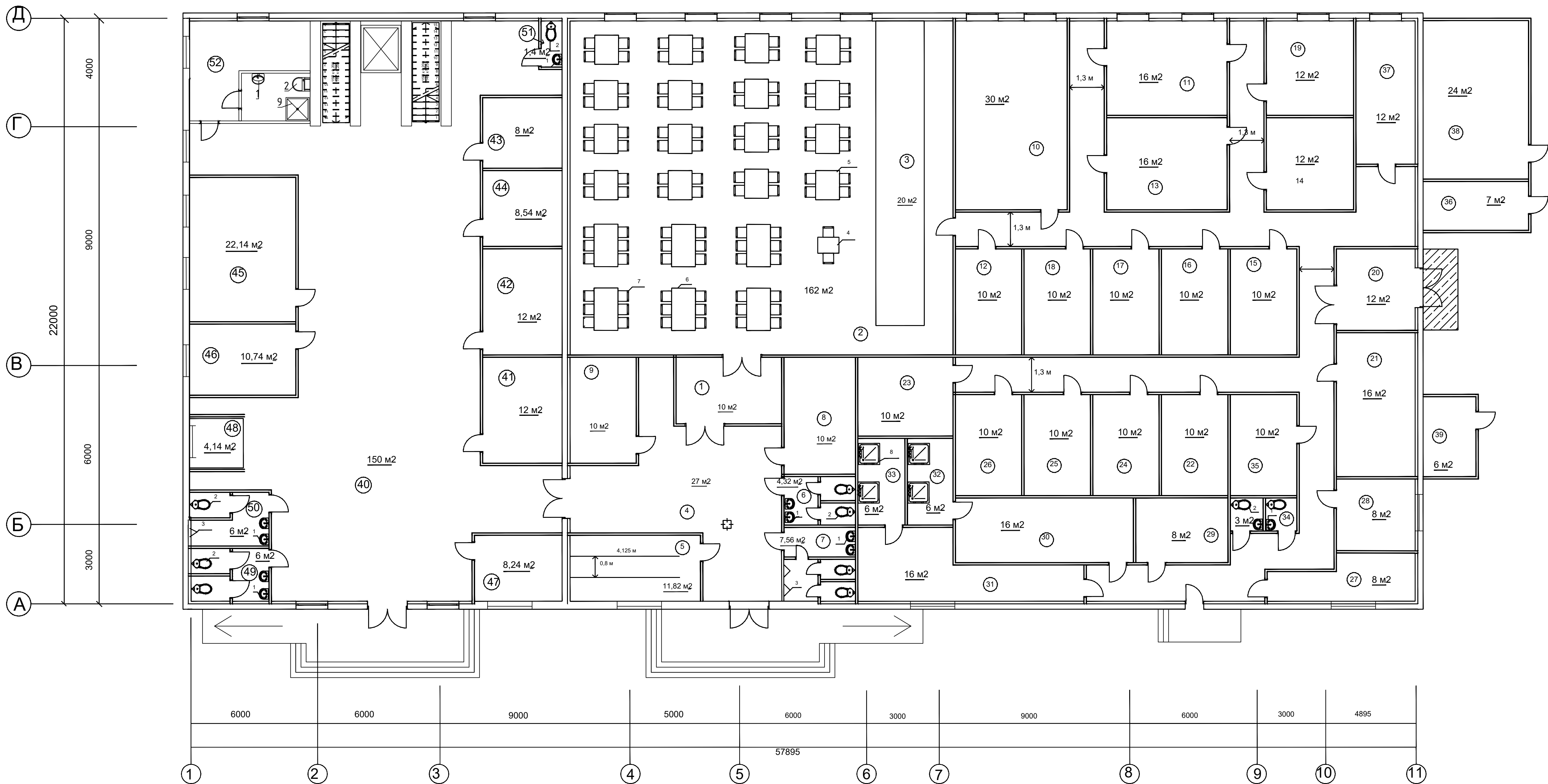
39. Стандартизація в сфері будівництва: основи теорії та практики / М. І. Лавров. — К. : Видавництво «Будівельник», 2015. — 300 с.

40. Технічний регламент щодо будівництва будівель та споруд / [за ред. В. С. Мусія]. — К. : Міністерство розвитку громад і територій України, 2021. — 55 с.

41. Управління готельним бізнесом: підручник / О. М. Довгань, М. В. Коваль. — К. : Видавничий дім «Інтелект», 2018. — 320 с.

42. Яковенко, В. В. Основи архітектури та будівництва готелів і ресторанних комплексів / В. В. Яковенко. — К. : Вища школа, 2016. — 242 с.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва приміщеннн	Площа, м²
Заклад ресторанного господарства		
<i>Для відвідувачів</i>		
1	Аванзал,хол	10
2	Обідня зала	162
3	Роздавай ьня	20
4	Вестибюль	27
5	Гардероб	11,82
6	Жіноча туалетна кімната	4,32
7	Чоловіча туалетна кімната	7,56
8	Приміщення для надання додаткових послуг	10
9	Магазин (відділ) кулінарії	10
Виробничі приміщення		
10	Гарячий цех	30
11	Холодний цех	16
12	Приміщення для різання хліба	10
13	Доготівельний цех	16
14	Цех обробки зелені	12
15	Приміщення завідуючого виробництвом	10
16	Мийна столового посуду	10
17	Мийна кухонного посуду	10
18	Мийна і корома тари	10
19	Приміщення для борошняних виробів	12
Складські приміщення		
20	Завантажувалона	12
21	Охолоджувальна камера для зберігання м'ясних та рибних н/ф	16
22	Охолоджувальна камера для молочно-жирових продуктів	10
23	Комора для зберігання збертання хліба	10
24	Комора для зберігання сухих продуктів	10
25	Комора для зберігання гастрономічних продуктів	10
26	Комора для збертання овочей,фруктів та зелен	10

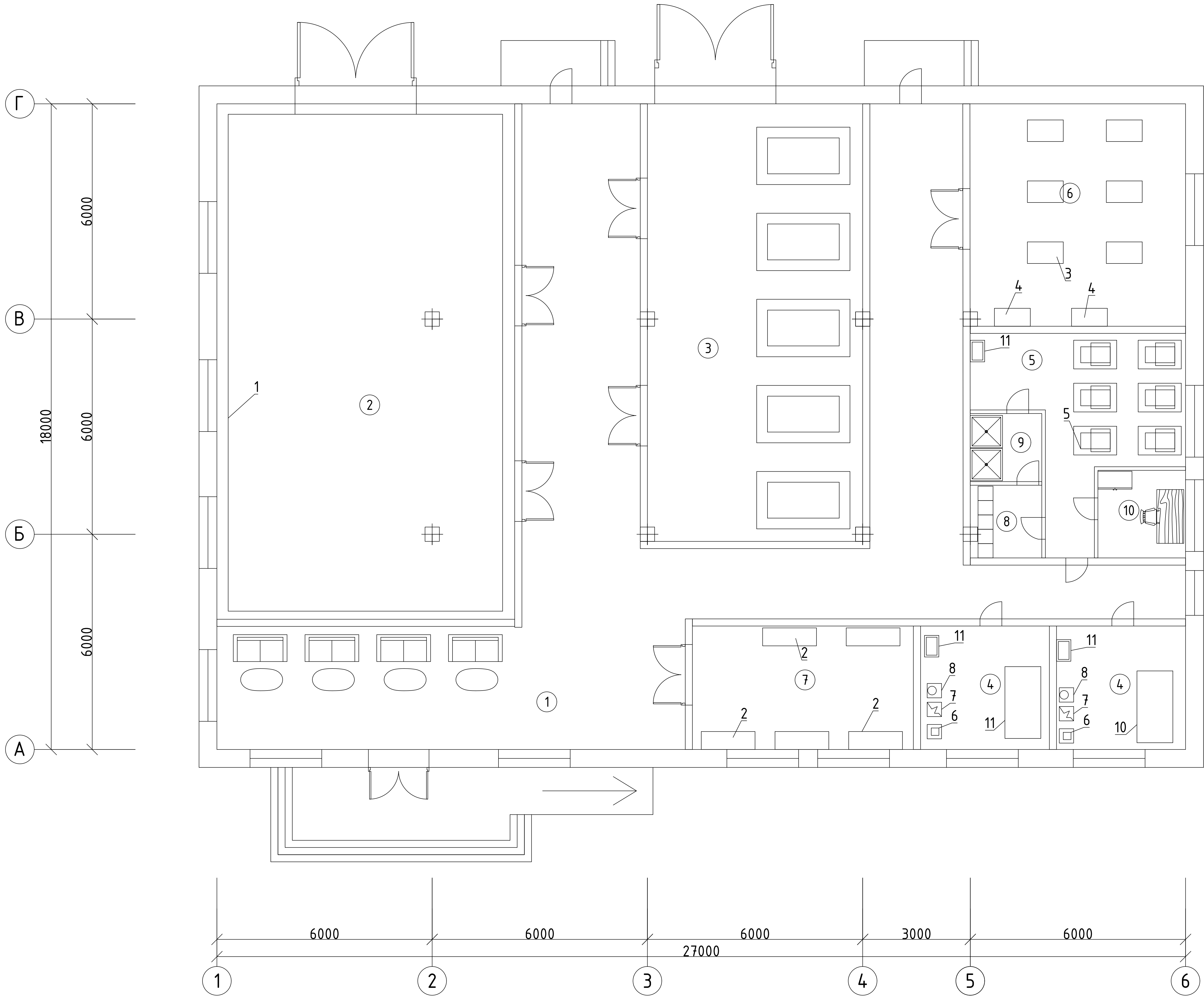
Службово-побутові		
27	Кабінет директора	8
28	Контора (бухгалтерія)	8
29	Кабінет зав. виробництвом	8
30	Гардероб для чоловіків	16
31	Гардероб для жінок	16
32	Душова для чоловіків	6
33	Душова для жінок	6
34	Туалет для персоналу	3
35	Комора (приміщення) прибирального інвентарю і обладнання	10
Техніні		
36	Електрощитова	7
37	Теплопункт	12
38	Вент камера припливна	24
39	Венткамера витяжна	6
Приймально-вестибюльна група приміщень		
40	Вестибюль	150
41	Бюро прийому і реєстрації	12
42	Кімната чергового адміністратора	12
43	Консьерж-сервіс	8
44	Сейфова	8,54
45	Камера схову	22,14
46	Гардероб	10,74
47	Пост охорони	8,24
48	Термінал самообслуговування	4,14
49	Санвузол жіночий	6
50	Санвузол чоловічий	6
51	Службовий санвузол	1,4
Приміщення житлової групи		
52	Номер І категорії для маломобільних	17,5

Специфікація обладнання				
Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Умизальник	«Cersanit»	430x333x750	13
2	Унітаз	«Cersanit»	355x35x370	12
3	Пісуар	«Cersanit»	365x355x365	4
4	Стіл двомісний	«Planivetria»	600x650x650	1
5	Стіл чотирьохмісний	«Planivetria»	1100x750x650	16
6	Стіл шестимісний	«Planivetria»	1600x900x650	4
7	Стілець	«Planivetria»	400x400x550	90
8	Кабіна душова для персоналу	«Cersanit»	800x800x2050	4
9	Душова (комплект)	«Cersanit»	100x100x200	6

План благоустрою в 3D-проекції



Компонувальне рішення центру зоотерапії на відмітці 0,000



Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщеннн	Площа, м ²
Приміщення для надання послуг іпотерапії		
1	Вестибюль центру іпотерпії	15
2	Іпотерапевтичний майданчик	120
3	Кінські стайні та приміщення для догляду за конями	80
4	Масажні кабінети	24
5	Зал для реабілітаційних процедур	22
6	Приміщення для навчання та тренувань	40
7	Зона відпочинку для відвідувачів	20
8	Роздягальня	4
9	Душова	4
10	Кабінет лікаря	5

Специфікація обладнання

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Манеж для верхової їзди	—	20000 x 6000	1
2	Лава для відпочинку	—	1500 x 500	5
3	Міна для вправ на землі	—	1000 x 600	6
4	Степи для підготовки до тренувань	—	1000 x 500	2
5	Тренажер для реабілітації	—	1200 x 800	3
6	Апарат УВЧ	—	400 x 400	2
7	Електростимулятор	—	400 x 400	2
8	Масажер	—	400 x 400	2
9	Кабіна для фізіотерапії соляна	—	2000 x 1000	1
10	Кабіна для фізіотерапії лазерні	—	2000 x 1000	1
11	Контейнер для зберігання медикаментів	—	600 x 400	3

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1.1 - Основні центри іпотерапії в Україні

Центр	Місто/Область	Тип послуг	Опис
Іпотерапевтичний центр «Спіріт»	Київ	Лікування дітей та дорослих	Благодійна організація, яка надає послуги іпотерапії для пацієнтів різного віку та з різними порушеннями
Сумський обласний центр комплексної реабілітації для дітей та осіб з інвалідністю	Суми	Реабілітація для дітей і осіб з інвалідністю	Центр спеціалізується на реабілітації дітей та осіб з обмеженими можливостями, включаючи іпотерапію
Навчально-реабілітаційний центр «Джерело»	Львів	Реабілітація дітей з обмеженими можливостями	Центр надає комплексну реабілітацію дітям з особливими потребами, включаючи лікування за допомогою іпотерапії
Реабілітаційний центр іпотерапії «Ромашка»	Волинська область	Реабілітація після травм і операцій	Спеціалізований центр іпотерапії для пацієнтів після травм, операцій та з порушеннями рухової функції
Іпотерапевтичний центр «Вікторія»	Одеська область	Лікування дорослих і дітей	Пропонує послуги іпотерапії для пацієнтів з фізичними і психічними порушеннями, а також для реабілітації після травм
Центр реабілітації «Лісова поляна»	Київська область	Реабілітація для дітей та дорослих	Центр спеціалізується на лікуванні дітей з інвалідністю та дорослих з психічними порушеннями через іпотерапію

Таблиця 1.2 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг на 2025 рік.

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Іпотерапія	2233	300	669,9
Катання на конях	1490	285	424,65
Разом	890	-	1094,55

Таблиця 1.3 – Витрати на впровадження інновації

Стаття витрат	Тип іпотерапевтичного обладнання	Кількість, шт.	Ціна за одиницю, тис. грн	Сума, тис. грн
Конструкція для іпотерапії (конний майданчик)	Тип конструкції майданчика	1	400	400
Обладнання для іпотерапії (сідло, стремена тощо)	Тип обладнання	5	120	600
Технічний персонал для навчання та обслуговування	Тренер з іпотерапії	2	40	80
Ремонт та підготовка приміщення для іпотерапії	Ремонтні роботи	1	20	20
Медичний персонал для нагляду під час іпотерапії	Лікар-ветеринар	1	30	30
Інші витрати (матеріали для догляду за конями, утримання майданчика тощо)	Різне	-	70	670
Всього			800	