

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



Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«17»



2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри



Лариса ШАРАН

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«17»



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: «Клуб-готель для дайверів на прилеглий території Коростишівського кар'єру Житомирської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ЗГС-2-1М

Донцова Анастасія Сергіївна

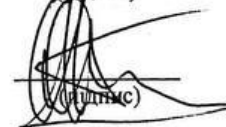
(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник

Олександр ЛЮЛЬКА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

Консультанти

Юрій ТКАЧУК

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)


(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

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

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Донцової Анастасії Сергіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Клуб-готель для дайверів на прилеглий території Коростишівського кар'єру Житомирської області»

керівник роботи Люлька Олександр Миколайович, к.т.н., доцент

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

затверджені наказом вищого навчального закладу від “05” листопада 2024 року № 931-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 25 листопада 2024 року


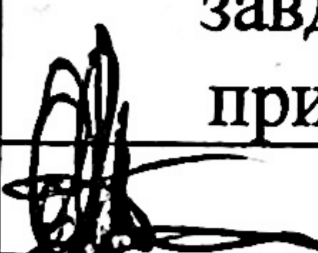








3. Вихідні дані до роботи місце розташування - Житомирська область, м. Коростишів; тип засобу розміщення – клуб-готель ; категорія - 5*; інновація – послуги снорклінгу, дайвінгу.

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; Додаток

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1А (формат А3) – Експлікація приміщень та специфікація обладнання.. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Люлька О.М., доцент	 05.11.24 р.	 05.11.24 р.
Розділ 2	Люлька О.М., доцент	 05.11.24 р.	 06.11.24 р.
Розділ 3	Люлька О.М., доцент	 05.11.24 р.	 11.11.24 р.
Розділ 4	Люлька О.М., доцент	 05.11.24 р.	 14.11.24 р.
Розділ 5	Ткачук Ю. М., 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 РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ	05.11.2024	Виконано
2	РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	05.11-06.11	Виконано
3	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	07.11-11.11	Виконано
4	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ	12.11-14.11	Виконано
5	РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	15.11-18.11	Виконано
6	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТОК	19.11.2024	Виконано
7	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	20.11.2024	Виконано
8	Графічні додатки	21.11-22.11	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	23.11.2024	Виконано
10	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	25.11.2024	Виконано

Здобувач


(підпис)

Анастасія ДОНЦОВА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи


(підпис)

Олександр ЛЮЛЬКА
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Донцової Анастасії Сергіївни

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

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

Тема роботи: «Клуб-готель для дайверів на прилеглий території
Коростишівського кар'єру Житомирської області»

Керівник роботи: к.т.н, доц. Люлька О.М.

Дата захисту “.....” грудня 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в Житомирській області м. Коростишів (поблизу Коростишівського кар'єру). На основі аналізу внутрішнього і зовнішнього середовища, а також конкурентного оточення обґрунтовано концепцію діяльності спеціалізованого готелю. Розроблено організаційну структуру сервісного процесу, що забезпечує ефективне функціонування всіх відділів і високий рівень обслуговування гостей.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення засобу розміщення з урахуванням сучасних вимог ергономіки та комфорту. Інженерно-будівельні рішення спрямовані на застосування енергоефективних технологій, що знижують експлуатаційні витрати. Дизайн інтер'єру та екстер'єру розроблено відповідно до концепції оздоровлення, з акцентом на натуральні матеріали, екологічність і теплі кольорові рішення.

Організовано програми збалансованого харчування, що включають різноманітні дієтичні меню, адаптовані до потреб гостей.

Розроблено зведений річний план господарської діяльності готелю, який охоплює прогноз доходів і витрат, оцінку рентабельності, аналіз завантаженості номерного фонду, а також маркетингові стратегії для залучення клієнтів.

Проведено оцінку капітальних вкладень і розраховано показники окупності інвестиційного проєкту, які підтвердили його фінансову доцільність. Планується впровадження дайвінгу, оздоровчих програм, таких як СПА-процедури, фітнес-заняття, релаксаційні практики та консультації з дієтологами, що відповідає концепції популяризації здорового способу життя.

Кваліфікаційна робота викладена на 119 сторінках комп'ютерного тексту та містить 57 таблиць, 17 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 6 аркушів.

***Ключові слова:** готельне підприємство, збалансоване харчування, реабілітація, конкурентоспроможність.*

Abstract

A study of the hotel services market Zhytomyr region, city of Korostyshiv (near Korostyshiv quarry). Based on the analysis of the internal and external environment, as well as the competitive environment, the concept of the health hotel's activities was substantiated. An organizational structure of the service process was developed, which ensures the effective functioning of all departments and a high level of guest service.

A spatial planning solution for the accommodation facility was developed, taking into account modern requirements of ergonomics and comfort. Engineering and construction solutions are aimed at the use of energy-efficient technologies that reduce operating costs. The interior and exterior design was developed in accordance with the concept of health, with an emphasis on natural materials, environmental friendliness and warm color solutions.

Balanced nutrition programs were organized, including various diet menus adapted to the needs of guests.

A consolidated annual business plan for the hotel was developed, which includes a forecast of income and expenses, an assessment of profitability, an analysis of the

occupancy rate of the room fund, as well as marketing strategies for attracting customers.

An assessment of capital investments was carried out and the payback indicators of the investment project were calculated, which confirmed its financial feasibility. It is planned diving to implement health programs, such as SPA procedures, fitness classes, relaxation practices and consultations with nutritionists, which corresponds to the concept of promoting a healthy lifestyle.

The graduation thesis consists of 119 pages of an explanatory note and contains 57 tables and 17 figures, 1appendices. A graphic material are in 6 sheets.

Keywords: hotel enterprise, balanced nutrition, rehabilitation, competitiveness.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	10
РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ.....	10
1.1. Аналіз готельний підприємств з дайвінг центрами	13
1.2. Інноваційні підходи до створення інфраструктури на прилеглій території кар'єру	19
1.2 Технічне забезпечення та обладнання необхідне для для реалізації концепції клуб готелю.....	23
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ	26
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та	26
обґрунтування вибору місця будівництва	26
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг	33
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	34
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення	36
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	39
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.....	39
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень	42
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	46
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах.....	54
ресторанного господарства засобу розміщення.....	54
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства	54
засобу розміщення	54
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування	55
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції	68
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних	71

послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення	71
3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування	72
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	73
3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення	75
3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	77
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі	79
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....	83
4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі	83
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	85
4.3 Пропозиції щодо дизайну.....	92
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ	95
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	108
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	111
ДОДАТОК.....	119

ВСТУП

В умовах актуальних викликів і трансформацій, спричинених повномасштабним вторгненням Росії на територію України, особливо важливою є підтримка економічної стабільності.

Вибір цієї теми обумовлений потребою у розвитку спеціалізованої туристичної інфраструктури в регіонах України, що мають природний рекреаційний потенціал, але наразі недостатньо освоєні для високоякісного туризму. Коростишівський кар'єр завдяки своїм унікальним ландшафтним особливостям, прозорості води та привабливому розташуванню є ідеальною локацією для розвитку спеціалізованого туризму. Однак, поточний стан інфраструктури не дозволяє забезпечити необхідний рівень комфорту та безпеки для відвідувачів, що створює нагальну потребу у створенні готельно-клубного комплексу з сучасними послугами.

Таким чином, проект створення клубу-готелю на території Коростишівського кар'єру не тільки сприятиме розвитку туристичної індустрії, але й стане важливим елементом відновлення економічної активності та залучення інвестицій.

Сьогодні Україна перебуває у складних умовах, спричинених війною, що впливає на всі аспекти суспільного життя та економіки. Однією з найбільш гострих проблем є дефіцит кваліфікованих кадрів і зниження доходів населення. Водночас у багатьох областях, віддалених від активних бойових дій, спостерігається позитивна динаміка у сфері внутрішнього туризму. Особливий акцент робиться на рекреаційному відпочинку, включаючи фізичну та психологічну реабілітацію громадян.

У такому контексті створення нового готельного підприємства у рекреаційній зоні набуває особливої доцільності. Це дозволить не лише сприяти розвитку місцевого туризму, але й створити додаткові створення робочих місць та залучення інвестицій та підтримати відновлення економіки. Особливості місцевості, обраної для проекту, зокрема наявність затопленого кар'єру, відкривають унікальні можливості для формування спеціалізованого туристичного продукту.

Запропонована концепція клуб-готелю для дайверів не лише враховує зростаючий інтерес до активного відпочинку, але й може сприяти професійній підготовці дайверів для рятувальних служб ДСНС та військових спеціалістів. Створення такого об'єкту не лише задовольнить потреби туристів, але й сприятиме розвитку спортивної інфраструктури та реабілітаційних послуг.

Таким чином, магістерська робота є актуальною як з урахуванням потреб туристичної галузі, так і в контексті соціально-економічного відновлення України. Вона спрямована на використання унікальних ресурсів обраної місцевості для розвитку сучасного готельного підприємства, що відповідатиме сучасним викликам і потребам суспільства.

Об'єкт дослідження є концептуальні засади створення п'ятизіркового клубу-готелю для дайверів, а також технологічні, маркетингові, організаційні та економічні аспекти його функціонування.

Предметом дослідження є інфраструктура та послуги, орієнтовані на активний відпочинок, у контексті використання потенціалу Коростишівського кар'єру як локації для п'ятизіркового клубу-готелю.

Мета дослідження – розробити концепцію та обґрунтувати можливості створення п'ятизіркового клубу-готелю для дайверів на прилеглий території Коростишівського кар'єру Житомирської області, враховуючи потреби сучасних споживачів туристичних послуг, а також специфічні вимоги для організації активного та безпечного підводного відпочинку.

Основні завдання дослідження:

1.Провести аналіз сучасних інновацій у сфері готельних послуг із акцентом на специфіку дайвінгу..

2.Розробити інноваційні підходи до створення інфраструктури на прилеглий території Коростишівського кар'єру.

3.Оцінити регіональні характеристики, що впливають на вибір місця будівництва готелю.

4.Провести аналіз ринку готельних послуг, конкуренції та цільової аудиторії.

5. Сформулювати концептуальні засади діяльності засобу розміщення, включаючи маркетингові стратегії.
6. Змодельовати сервісно-виробничі процеси майбутнього готельного підприємства.
7. Розробити характеристику основних функціональних груп приміщень (житлова, приймально-вестибюльна, культурно-дозвільна тощо).
8. Описати процес організації послуг харчування, фізкультурно-оздоровчих заходів, а також господарських і службових функцій готелю та дайвінгу.
9. Охарактеризувати розташування готелю в містобудівній структурі регіону.
10. Проаналізувати можливості використання сучасних інженерних систем і запропонувати елементи дизайну, що поєднують функціональність із естетикою.
11. Розробити фінансово-економічну модель функціонування клубу-готелю.
12. Визначити основні показники рентабельності проєкту та оцінити економічний вплив на регіон.
13. Сформулювати загальні висновки щодо реалізації проєкту.
14. Розробити практичні рекомендації для впровадження результатів дослідження

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Аналіз готельний підприємств з дайвінг центрами

Сучасна туристична індустрія характеризується швидкими темпами розвитку та впровадженням інноваційних технологій, що змінюють традиційні підходи до надання послуг і управління готельним бізнесом. Особливо це актуально для спеціалізованих закладів, таких як клуб-готелі для дайверів, де високі стандарти якості поєднуються з унікальними пропозиціями для гостей. Проаналізуємо сучасні інновації, які здатні підвищити конкурентоспроможність та привабливість закладу.

Клуб-готель із дайвінгом — це спеціалізований готельний комплекс, що поєднує функції готелю та дайвінг-клубу, орієнтований насамперед на любителів і професіоналів підводного плавання. Основною особливістю такого типу закладів є наявність повноцінної інфраструктури для дайвінгу, яка включає навчальні зали для теоретичних занять, прокат та зберігання обладнання, власний причал або доступ до води, платформи для підготовки до занурення. Такі клуб-готелі часто пропонують курси дайвінгу для початківців та досвідчених дайверів, з можливістю отримання міжнародних сертифікатів, наприклад, PADI чи SSI. Гості клуб-готелю можуть користуватися спеціалізованими послугами, такими як організація підводних екскурсій, доступ до унікальних локацій (затонулих кораблів, коралових рифів, підводних музеїв), послуги підводної фотографії. Крім того, у таких готелях створюється ком'юніті, де організуються клубні заходи, лекції та обговорення тем, пов'язаних із підводним світом. Часто такі заклади мають розширену рекреаційну інфраструктуру: зони відпочинку, спа-центри, басейни, спортивні майданчики, а також програми для тих, хто не займається дайвінгом, наприклад, снорклінг, віртуальні підводні екскурсії та інші розваги.

Натомість готель із дайвінгом є звичайним готелем, який пропонує послуги для дайверів як додаткову опцію, але не робить це своєю головною спеціалізацією. Такі готелі розташовані поблизу популярних дайвінг-спотів і зазвичай співпрацюють із зовнішніми дайвінг-центрами, які надають основні послуги, такі як навчання, прокат обладнання та організація підводних турів. У

таких готелях для дайверів можуть бути створені певні умови: базове обладнання для прокату, місця для сушіння костюмів, доступ до інформації про дайвінг-школи та місцеві підводні маршрути. Однак готель із дайвінгом здебільшого орієнтований на широку аудиторію туристів і надає послуги для тих, хто цікавиться дайвінгом, навіть якщо це не було основною метою їхнього візиту. Послуги таких готелів є обмеженими та не передбачають повноцінної інфраструктури для дайвінгу.

Таким чином, клуб-готель із дайвінгом орієнтований на надання повного спектра послуг для дайверів, включаючи спеціалізовану інфраструктуру та навчання, і створює унікальний досвід для гостей. Готель із дайвінгом, своєю чергою, пропонує послуги підводного плавання лише як частину загального сервісу, що робить його менш орієнтованим на вузькоспеціалізовану аудиторію.

«Стоні Ков» у Лестерширі є одним із найпопулярніших дайв-центрів у Великій Британії, розташований у затопленому кар'єрі [12]. Центр має розвинену інфраструктуру, включаючи магазин дайвінг-обладнання, навчальні заклади та бар-ресторан «Nemo's Bar». На дні кар'єру розташовані різноманітні підводні об'єкти, такі як копія підводного човна та кораблі, що робить занурення цікавими та пізнавальними.

«The Delph Diver Training Centre» - розташований у затопленому кар'єрі в Ланкаширі, «The Delph» пропонує послуги дайвінгу та навчання. На території є кафе та магазин дайвінг-обладнання. Підводні атракції включають затоплені човни та літаки. Проживання надається в партнерських готелях неподалік [13].

«Deep Dive Dubai» – це найглибший у світі басейн для дайвінгу, глибиною 60 метрів, який відтворює затоплене місто. Хоча він не розташований у кар'єрі, комплекс пропонує розкішні умови для дайверів та інтегрує елементи готельного сервісу, такі як зони відпочинку та ресторан [5]. Поруч із центром знаходяться висококласні готелі, що дозволяє поєднувати проживання з унікальним дайвінг-досвідом.

«Underwater Museum of Art (MUSA)» - хоча MUSA не розташований у кар'єрі, а в морських водах поблизу Канкуна, він пропонує унікальний досвід

віртуальних підводних екскурсій [8]. Музей складається з понад 500 скульптур, розміщених під водою, які можна досліджувати під час занурень або через спеціальні човни з прозорим дном. Деякі місцеві готелі пропонують пакети послуг, що включають проживання та віртуальні екскурсії за допомогою VR-технологій.

На сьогоднішній день в Україні відсутні п'ятизіркові клуб-готелі для дайверів, розташовані безпосередньо біля кар'єрів, які б пропонували комплексні послуги дайвінгу, снорклінгу та віртуальних підводних екскурсій. Проте в країні існують окремі дайвінг-центри та готелі, які надають послуги занурення у іродних водоймах і частково можуть слугувати прикладом для розвитку такого проекту.

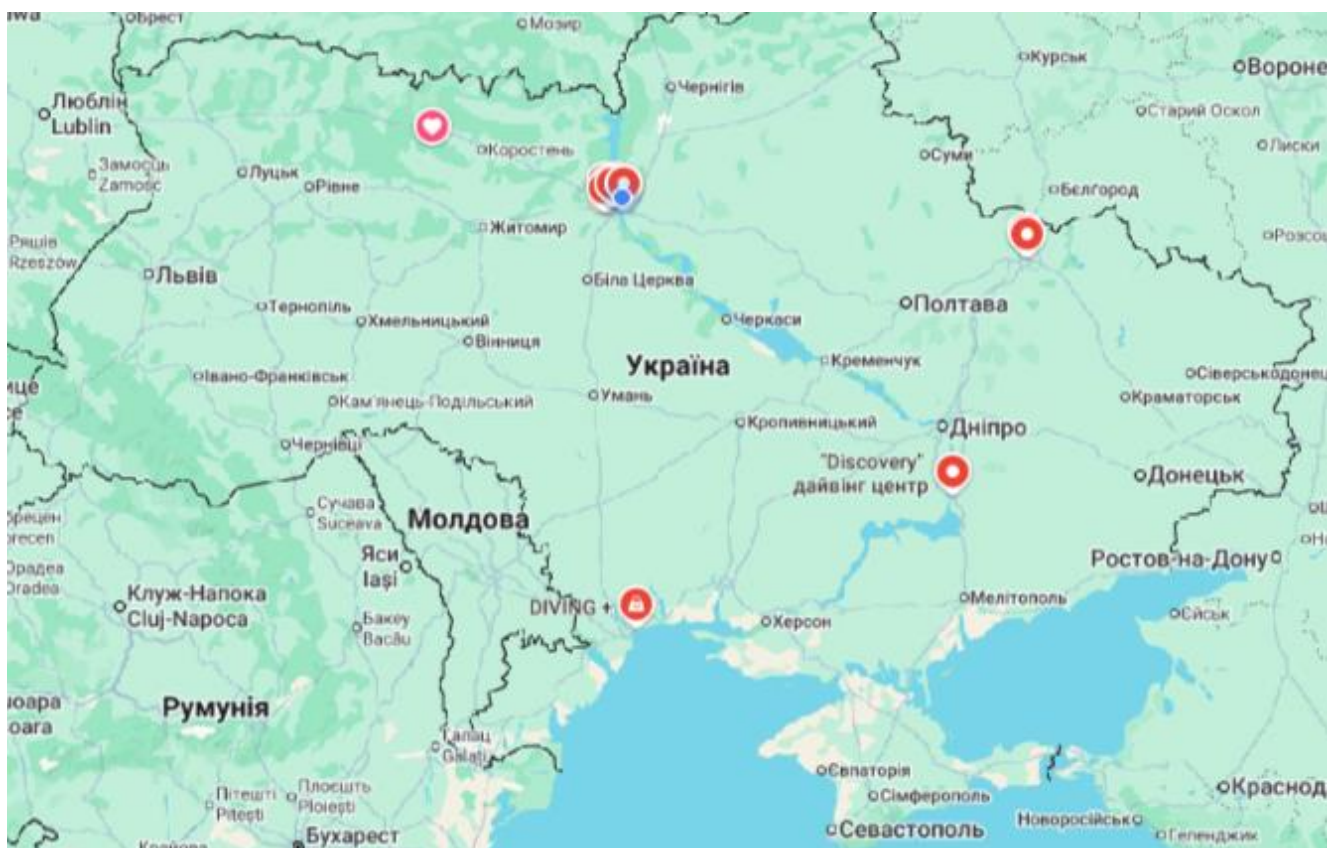


Рис.1.1. Дайвінг-центри в Україні

Джерело [69]

Дайвінг-центр PADI – «Divers» зараз представлений у Києві, Львові та Трускавці [29]. Тут заняття проходять за системою PADI – найпопулярнішою системою навчання дайвінгу у світі. Після проходження курсів дайвінгу, клуб

запрошує у різні дайвінг – тури до Єгипту, Мальдів, Мексики, Чорногорії, Болгарії.

NDC (National Dive Center) є найбільшим центром дайвінгу SSI в Україні, заснованим у 2015 році [9]. На сьогодні NDC має головний офіс та три філії в різних регіонах країни, проводячи навчання в таких містах, як Київ, Львів, Одеса, Харків, Дніпро, Луцьк і Нетішин. У навчальних центрах NDC заняття проводять сертифіковані інструктори за програмами найбільшої у світі агенції з навчання підводного плавання SSI (Scuba School International).

Отже, проаналізувавши сучасні інновації в сфері туризму стосовно клуб-готелів біля кар'єрів, які пропонують повний спектр послуг, включаючи дайвінг, снорклінг та віртуальні підводні екскурсії, ми дійшли наступних висновків.

Однією з ключових тенденцій у сфері готельного бізнесу є цифровізація процесів обслуговування. Впровадження мобільних додатків для бронювання номерів, онлайн-реєстрації та електронних ключів дозволяє спростити взаємодію між гостем і готелем, підвищуючи рівень комфорту та оперативності. Для клуб-готелю для дайверів це означає можливість створення інтегрованої платформи, де гості можуть не лише бронювати проживання, але й планувати дайвінг-тури, орендувати обладнання та отримувати персоналізовані рекомендації. Використання штучного інтелекту та чат-ботів для цілодобової підтримки клієнтів також стає стандартом у висококласних закладах.

Ринок дайвінг-обладнання активно розвивається, пропонуючи нові технології для підвищення безпеки та комфорту дайверів. Серед інновацій – інтегровані системи контролю життєво важливих показників, підводні комунікаційні пристрої та вдосконалені гідрокостюми з матеріалів нового покоління. Клуб-готель може забезпечити гостей найсучаснішим обладнанням, включаючи системи доповненої реальності для підводних екскурсій, що дозволять отримувати інформацію про об'єкти в режимі реального часу. Такі технології не лише покращують досвід занурення, але й підвищують рівень безпеки.

Використання VR та AR технологій створює нові перспективи для навчання дайверів та проведення підводних екскурсій. Віртуальні симулятори дозволяють новачкам відпрацьовувати навички в безпечному середовищі, а досвідченим дайверам – планувати складні маршрути. Такі технології можуть бути використані для створення віртуальних турів по підводних локаціях кар'єру, ознайомлення з флорою та фауною регіону, а також для проведення інтерактивних тренінгів з безпеки.

Питання екологічної відповідальності набувають все більшого значення в готельному бізнесі. Впровадження систем енергоефективності, використання відновлюваних джерел енергії та мінімізація відходів стали невід'ємною частиною концепції п'ятизіркових закладів. Для клуб-готелю на Коростишівському кар'єрі важливо інтегрувати екологічні практики, такі як використання сонячних панелей, систем збору та очищення дощової води, а також програми з відновлення та збереження місцевих екосистем, що не лише знижує операційні витрати в довгостроковій перспективі, але й підвищує привабливість закладу серед екологічно свідомих туристів.

Сучасні гості очікують індивідуального підходу та високого рівня персоналізації послуг. Застосування штучного інтелекту та аналізу даних дозволяє готелям пропонувати гостям рекомендації, що відповідають їхнім уподобанням, історії попередніх відвідувань та поведінковим моделям. Клуб-готель може впровадити систему персоналізованих пропозицій, що враховуватиме рівень підготовки дайвера, його інтереси щодо підводних локацій та додаткових послуг, таких як спа-процедури чи гастрономічні тури. Це підвищуватиме рівень задоволеності гостей та стимулює повторні візити.

Використання сучасних маркетингових інструментів, таких як соціальні мережі, контент-маркетинг та співпраця з інфлюенсерами, стає все більш важливим для залучення нових клієнтів. Створення вражаючого візуального контенту з підводних екскурсій, інтерактивних 3D-турів по готелю та залучення дайверів для промоції може значно підвищити впізнаваність клуб-готелю. Крім того, використання SEO-оптимізації та таргетованої реклами допоможе

ефективно доносити інформацію до цільової аудиторії, що шукає преміальні послуги в сфері дайвінгу.

Співпраця з міжнародними організаціями з дайвінгу, такими як PADI або SSI, дозволяє готелю пропонувати гостям сертифіковані курси та тренінги. Впровадження інноваційних методик навчання, включаючи онлайн-курси та практичні заняття з використанням VR-технологій, робить освітні програми більш доступними та ефективними. Це не лише розширить спектр послуг готелю, але й сприятиме розвитку спільноти дайверів та підвищить репутацію закладу як центру професійного навчання [68]. PADI (Professional Association of Diving Instructors) — це найбільша у світі організація, яка спеціалізується на навчанні дайвінгу та сертифікації інструкторів і водолазів. Вона була заснована у 1966 році в США й сьогодні є визнаним лідером у сфері підводного плавання. Основною метою PADI є забезпечення доступного та якісного навчання, яке відповідає міжнародним стандартам безпеки. Організація пропонує стандартизовану систему навчання, що включає теоретичні заняття, практичні вправи у воді та контрольні перевірки навичок. Програми сертифікації PADI підходять для людей із різним рівнем підготовки: від початківців до професіоналів. Наприклад, курс Open Water Diver є базовим і дозволяє отримати необхідні знання та навички для безпечного підводного плавання. Для досвідчених дайверів передбачені курси Advanced Open Water Diver, Rescue Diver та спеціалізовані програми, такі як підводна фотографія, нічне занурення, технічний дайвінг тощо. Сертифікації PADI визнаються у всьому світі, що робить її навчальні програми універсальними й зручними для мандрівників. Організація також активно підтримує екологічні ініціативи та проекти збереження океанів, сприяючи формуванню спільноти відповідальних дайверів.

У контексті дослідження і розробки, вибір концепції клуб-готелю є обґрунтованим і стратегічно виправданим рішенням, зважаючи на специфіку локації, цільову аудиторію та перспективи розвитку туристичної галузі. Коростишівський кар'єр володіє унікальними природними характеристиками, такими як прозорі води, мальовничі гранітні скелі та вигідне географічне

розташування, що створюють умови для розвитку спеціалізованого дайвінг-туризму. У сучасних умовах туристична індустрія все більше орієнтується на створення тематичних комплексів, які пропонують не лише проживання, але й повноцінний досвід, інтегруючи різноманітні послуги та розваги в єдину концепцію.

Клуб-готель є оптимальним форматом, оскільки поєднує в собі функції готельного комплексу високого класу та спеціалізованого центру для активного відпочинку, зокрема дайвінгу. Це дозволяє не лише задовольнити потреби шанувальників підводного плавання, а й запропонувати інноваційні послуги, такі як віртуальні підводні екскурсії, навчання за міжнародними стандартами та доступ до унікальних локацій. Такий підхід забезпечує конкурентну перевагу на ринку туристичних послуг, оскільки в регіоні наразі відсутні аналогічні проекти.

Завдяки цьому проект має потенціал не лише задовольнити поточний попит, а й стимулювати розвиток регіону шляхом залучення туристів, створення нових робочих місць та підвищення економічної активності. Отже, концепція клуб-готелю найкраще відповідає завданням проекту, дозволяючи ефективно використати природний потенціал Коростишівського кар'єру та забезпечити реалізацію його рекреаційного і туристичного потенціалу.

1.2. Інноваційні підходи до створення інфраструктури на прилеглий території кар'єру

Розвиток туристичної інфраструктури на прилеглих територіях природних об'єктів вимагає застосування інноваційних підходів, які поєднують комфорт та безпеку гостей з екологічною відповідальністю та збереженням природного ландшафту. У випадку з Коростишівським кар'єром, який має унікальні природні характеристики та потенціал для розвитку спеціалізованого дайвінг-туризму, важливо розробити концепцію інфраструктури, що відповідатиме сучасним вимогам та тенденціям в галузі гостинності.

Розглянемо інноваційні підходи до створення інфраструктури на прилеглій території кар'єру, які можуть бути застосовані при розробці проекту п'ятизіркового клубу-готелю для дайверів (рис.1.1.)

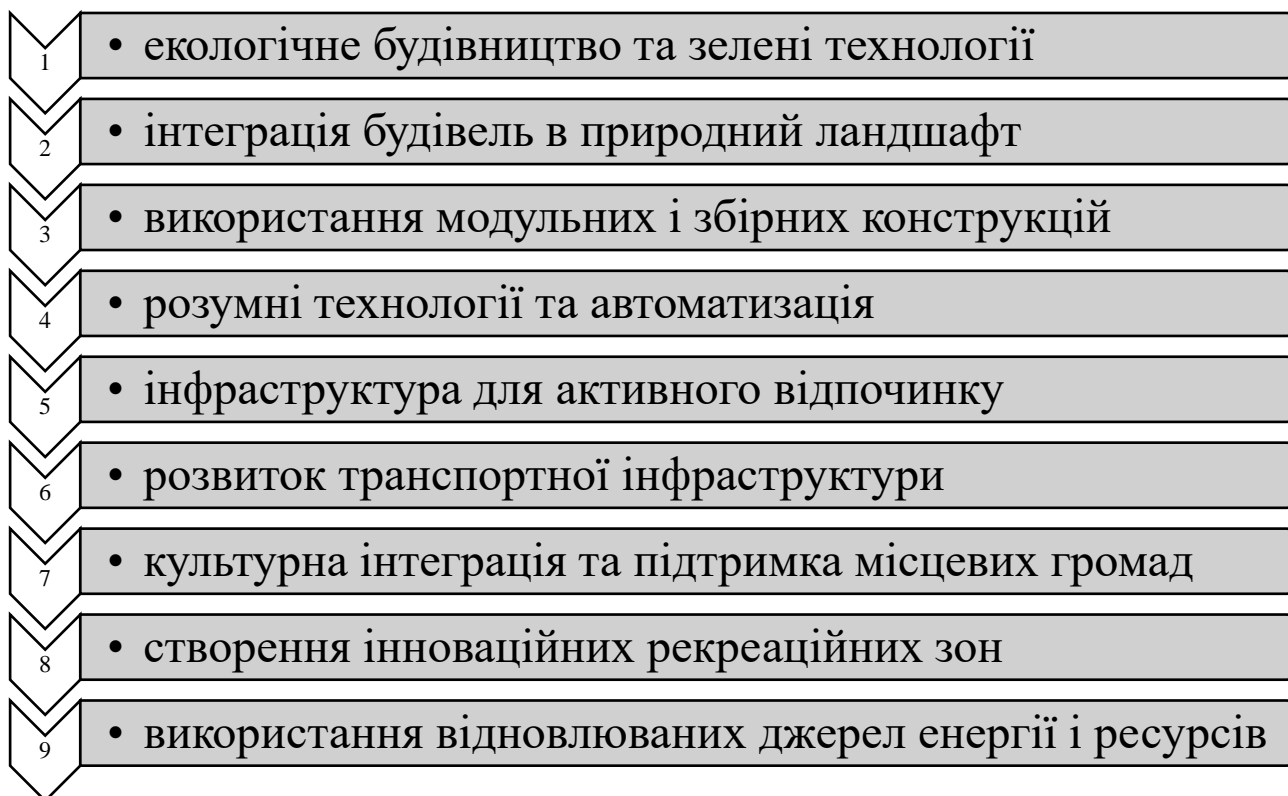


Рис.1.2. Інноваційні підходи до створення інфраструктури на прилеглій території кар'єру

Аналіз сучасних клуб-готелів із дайвінг-центрами демонструє, що цей формат є провідним у забезпеченні спеціалізованих послуг для 20райверів завдяки інтеграції готельних та рекреаційних функцій. Особливістю таких закладів є їхня здатність надавати широкий спектр унікальних послуг, включаючи курси підводного плавання за міжнародними стандартами, прокат обладнання, організацію підводних екскурсій, а також створення ком'юніті для любителів підводного світу. Це забезпечує високий рівень лояльності клієнтів та сприяє залученню нової аудиторії.

Аналіз об'єктів міжнародного рівня, таких як «Стоні Ков», «The Delph Diver Training Centre» та «Deer Dive Dubai», доводить, що поєднання високого рівня сервісу із сучасними інноваційними рішеннями, такими як VR-технології,

системи автоматизації обслуговування та інтеграція екологічних практик, значно підвищує конкурентоспроможність та привабливість готелів цього типу [2]

Унікальність Коростишівського кар'єру, як потенційної локації для клуб-готелю, полягає в його природних особливостях, таких як прозорі води, природний ландшафт і географічне розташування, що створює передумови для створення закладу міжнародного рівня. В Україні наразі відсутні п'ятизіркові клуб-готелі для 21райверів, які б пропонували повний спектр послуг, включаючи дайвінг, снорклінг та віртуальні підводні екскурсії, що дозволяє проекту зайняти унікальну нішу на туристичному ринку.

Таблиця з переліком спеціальних послуг для клуб-готелю із дайвінгом

Таблиця 1.1. – Перелік соціальних послуг для клуб-готелю

Послуги	Опис	Заходи з реалізації
Курси дайвінгу для початківців	Навчання основам підводного плавання із сертифікацією PADI або SSI.	Навчальні зали, інструктори, дайвінг-обладнання, сертифікаційні програми, доступ до водойми.
Курси для досвідчених дайверів	Підвищення кваліфікації, спеціалізовані програми (нічне занурення, технічний дайвінг).	Кваліфіковані інструктори, спеціальне обладнання (глибоководне спорядження, ліхтарі), затверджені програми навчання.
Підводні екскурсії	Організація занурень для дослідження затонулих об'єктів, флори та фауни.	Карти підводних маршрутів, гіді, безпечне спорядження, підтримка безпеки на воді.
Оренда дайвінг-обладнання	Прокат спорядження для занурення, включаючи костюми, балони, маски тощо.	Закупівля високоякісного спорядження, обладнання для технічного обслуговування, приміщення для зберігання та сушки костюмів.
Віртуальні підводні	Можливість віртуально	VR-обладнання,

екскурсії (VR)	«зануритися» та дослідити підводний світ кар'єру.	програмне забезпечення для симуляції Продовження таблиці 1.1
Підводна фотографія та відеозйомка	Послуги професійної зйомки під водою або оренда обладнання для самостійної зйомки.	Підводні камери, освітлювальні системи, досвідчені оператори, технічна підтримка.
Снорклінг	Організація плавання з маскою і трубкою для гостей, які не займаються дайвінгом.	Комплекти для снорклінгу, інструктори, безпечна зона для плавання, підтримка рятувальників.
Розширені фізкультурні програми	Заняття йогою, водною гімнастикою, реабілітаційні тренування для гостей.	Інструктори, басейни з підігрівом, зали для занять, обладнання для реабілітації.
Підводні атракції та змагання	Організація квестів, змагань з орієнтування під водою, пошук «скарбів».	Підводні маркери, реквізит для квестів, підводні карти, підтримка безпеки.
Спа-процедури після занурень	Масаж, гідротерапія, ароматерапія для релаксації після дайвінгу.	Кваліфіковані масажисти, обладнання для спа-процедур, гідромасажні ванни.
Екологічні програми	Інтерактивні лекції, участь у програмах очищення водойм.	Лектори, обладнання для збору сміття, освітні матеріали, співпраця з екологічними організаціями.
Індивідуальні дайв-тури	Персоналізовані тури з урахуванням рівня підготовки гостей та їхніх уподобань.	Персональні гідни, індивідуальні маршрути, попередня підготовка та брифінг.
Клубні заходи та вечори	Організація тематичних заходів для спільноти 22райверів (лекції, вечірки, обговорення).	Приміщення для заходів, технічне обладнання (22райверів, екрани), запрошення спеціальних гостей, кейтеринг.

1.2 Технічне забезпечення та обладнання необхідне для для реалізації концепції клуб готелю

Реалізація концепції п'ятизіркового клуб-готелю для 23райверів на базі Коростишівського кар'єру, потребує ретельного підбору технічного забезпечення та обладнання, яке забезпечить високий рівень сервісу, безпеку гостей та відповідність сучасним стандартам індустрії гостинності. Основне технічне забезпечення та обладнання можна поділити на кілька категорій: інфраструктурне, спеціалізоване дайвінг-обладнання, технологічні рішення та рекреаційне оснащення

Таблиця 1.2.- Обладнання та його призначення

Категорія	Обладнання/Рішення	Призначення/Функція
Інфраструктурне забезпечення		
Будівельні матеріали	Енергоефективні панелі, екологічна деревина, граніт.	Забезпечення енергоефективності будівель.
Інженерні системи	Системи водопостачання, збору та очищення дощової води.	Забезпечення 23райверів23й23чення
Системи безпеки	Протипожежна сигналізація, відеоспостереження, контроль доступу.	Гарантування безпеки гостей і працівників.
Спеціалізоване дайвінг-обладнання		
Навчальні зони	Басейн для тренувань, платформи для підготовки занурень.	Навчання початківців і вдосконалення навичок досвідчених 23райверів.
Обладнання для занурень	Балони з повітрям, компресори, гідрокостюми, регулятори, компенсатори плавучості.	Забезпечення повного циклу підготовки і проведення безпечних занурень.
Зони зберігання	Сушильні шафи, приміщення для зберігання спорядження.	Організація зберігання та обслуговування Продовження таблиці 1.2
Технологічні рішення		
Інтелектуальні системи	Системи «розумний готель» для	Підвищення комфорту гостей і оптимізація

	автоматизації клімат-контролю, освітлення, мультимедіа.	енерговитрат.
VR/AR технології	Обладнання для віртуальних підводних екскурсій, симулятор підводних умов.	Розширення послуг через інтерактивні технології.
Інформаційна інфраструктура	Wi-Fi мережа, інтерактивні екрани.	Забезпечення інформаційної підтримки гостей.
Рекреаційне оснащення		
Релаксаційні зони	Спа-центри, басейни з підігрівом.	Забезпечення відпочинку після активного дня.
Зони для активного відпочинку	Пішохідні та велосипедні маршрути, майданчики для йоги й фітнесу.	Організація додаткових рекреаційних активностей.
Транспорт на території	Електричні багі, зарядні станції для електротранспорту.	Переміщення гостей територією готелю з мінімальним впливом на екологію.

Готель також буде оснащений підводними атракціями, такими як затонулі об'єкти, доступні для дайвінг-екскурсій, інтерактивними зонами з використанням AR-технологій та інформаційними панелями для ознайомлення гостей із природною та культурною цінністю Коростишівського кар'єру.

Таким чином, технічне забезпечення та обладнання є фундаментальними компонентами реалізації концепції клуб-готелю. Використання сучасних технологій, екологічних рішень і спеціалізованого обладнання забезпечить високий рівень комфорту для гостей та конкурентоспроможність об'єкта на ринку туристичних послуг.

Обраний підхід до створення п'ятизіркового клуб-готелю для 24райверів із комплексною інфраструктурою та інноваційними послугами базується на сучасних тенденціях у сфері гостинності та враховує специфіку природних умов Коростишівського кар'єру. Основною метою є не лише забезпечення висококласного сервісу для туристів, але й створення унікального продукту, який інтегрується з природним середовищем, відповідає вимогам екологічної

відповідальності та використовує сучасні технології для залучення цільової аудиторії.

Коростишівський кар'єр є унікальною природною локацією з мальовничими ландшафтами, прозорими водами та багатую флорою й фауною, що створює ідеальні умови для розвитку спеціалізованого дайвінг-туризму. Вибір цього підходу обґрунтований прагненням максимально адаптувати інфраструктуру готелю до природних особливостей місцевості, забезпечуючи гармонійне поєднання архітектурних рішень, рекреаційних зон і природного ландшафту.

Глобальні тенденції у сфері гостинності демонструють зростання попиту на тематичні заклади, що пропонують не лише проживання, а й комплексні послуги та унікальний досвід. Успішними прикладами таких проектів є готелі «Deep Dive Dubai» в ОАЕ та «The Delph Diver Training Centre» у Великій Британії. Готель «Deep Dive Dubai» поєднує розкішний сервіс із найглибшим у світі басейном для дайвінгу, що дозволяє проводити тренування та занурення навіть у складних умовах. У свою чергу, «The Delph Diver Training Centre» пропонує занурення у затопленому кар'єрі з підводними атракціями, включаючи затонулі літаки й човни, що приваблює як новачків, так і досвідчених 25райверів. Ці проекти підтверджують ефективність підходу, який базується на інтеграції унікальних природних або створених умов із високоякісним сервісом.

Запропонований клуб-готель для 25райверів на Коростишівському кар'єрі є прикладом адаптації цього підходу до українських реалій. Він забезпечуватиме повний спектр послуг для 25райверів, включаючи навчання за міжнародними стандартами (PADI, SSI), оренду обладнання, організацію підводних екскурсій і віртуальні тури з використанням VR/AR технологій. Крім того, проект передбачає створення рекреаційних зон для гостей, які не займаються дайвінгом, таких як спа-центри, велосипедні маршрути, інтерактивні стежки та зони для спостереження за природою.

Таким чином, обраний підхід дозволяє створити унікальний продукт, який не лише відповідатиме сучасним вимогам туристичної індустрії, але й стане інноваційним рішенням для розвитку регіонального туризму.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Житомирська область, розташована в північній частині України, є частиною історичного Полісся та характеризується багатою культурною спадщиною й природними ресурсами. Її лісові масиви, численні річки й озера створюють оптимальні умови для розвитку екологічного туризму та активного відпочинку.

Туристичний потенціал регіону значною мірою обумовлений унікальними природними ландшафтами, серед яких виділяються лісові масиви й водні ресурси, зокрема річки Тетерів, Случ та Уж (таблиця 2.1.).

Таблиця 2.1.- Природні ресурси Житомирської області

Ресурси	Характеристика
Лісові масиви	Ліси займають близько 30% території області, що створює сприятливі умови для екотуризму та рекреації
Річкова мережа	Територією області протікають річки Тетерів, Уж, Случ, які є привабливими для водного туризму та риболовлі
Корисні копалини	Житомирщина відома запасами граніту, лабрадориту та інших декоративних каменів, що створює унікальні ландшафти, зокрема Коростишівський кар'єр

Сформовано автором на основі джерела [35]

Додатково важливими аспектами є наявність історико-культурних пам'яток, музеїв, пам'ятників, а також етнографічних особливостей, таких як народні ремесла, культурні фестивалі та ярмарки [35] (таблиця 2.2.).

Таблиця 2.2. – Історико-культурні ресурси

Ресурси	Характеристика
Замок Радомисль (м. Радомишль)	Відреставрований замок XVII століття, який нині функціонує як музей та культурно-історичний комплекс
Кафедральний Собор Святої Софії (м. Житомир)	Архітектурна пам'ятка XIX століття.
Музей космонавтики 27ра. С. П. Корольова (м. Житомир)	Єдиний в Україні музей космонавтики, присвячений життю та діяльності видатного конструктора

Сформовано автором на основі джерела [35]

Коростишівський район, розташований у центральній частині Житомирщини, має вигідне географічне розташування і відзначається багатою історико-культурною спадщиною. До основних туристичних об'єктів району належить Коростишівський гранітний кар'єр – унікальна водойма з чистою водою, оточена гранітними скелями та лісовими масивами. Кар'єр є популярним місцем для відпочинку, фотосесій та проведення активних заходів. Район також приваблює відвідувачів архітектурними пам'ятками, зокрема церквами XIX століття, історичними садибами та будівлями, а також природними парками та заповідниками, які є осередками багатой флори та фауни. Основні переваги району полягають у його близькості до столиці, що забезпечує легкий доступ для туристів, та в природних ресурсах, сприятливих для розвитку різноманітних видів туризму. Серед недоліків – недостатньо розвинена туристична інфраструктура та слабка промоція туристичного потенціалу на національному й міжнародному рівнях [39].

Місто Коростишів, адміністративний центр району, має населення близько 25 тисяч осіб і також відзначається туристичною привабливістю. Серед найвизначніших об'єктів міста – Костел Різдва Пресвятої Богородиці,

архітектурна пам'ятка XIX століття, парк культури та відпочинку, який є популярним місцем для прогулянок і сімейного відпочинку, а також музей історії Коростишівського району з експозиціями, що відображають культурну спадщину регіону. Серед переваг міста – його історична спадщина та зручна транспортна доступність. Однак розвиток міста як туристичного центру обмежується недостатньою кількістю сучасних розважальних закладів та низьким рівнем інформаційної підтримки для туристів [Ошибка! Источник ссылки не найден.].

Унікальний об'єкт, як-от Коростишівський кар'єр, має значний потенціал для розміщення п'ятизіркового клубу-готелю для 28райверів. Відсутність аналогічних об'єктів у Житомирській області та близьких регіонах створює умови для формування спеціалізованого туристичного продукту, орієнтованого на підводні види відпочинку, як-от дайвінг та снорклінг. Вигідне розташування поблизу Києва забезпечує можливий приплив туристів із високою платоспроможністю, а також іноземних відвідувачів. Серед недоліків 28райвер – необхідність розбудови транспортної інфраструктури, комунікаційних мереж та сервісних об'єктів, а також кліматичні обмеження, що впливають на сезонність туристичного потоку.

Охарактеризуємо природні характеристики Коростишевського кар'єру для кращого розуміння щодо особливостей створення концепції інфраструктури. Експлуатація Коростишівського гранітного родовища розпочалася в 1850-х роках, де видобували лабрадорит, габро та сірий граніт, забарвлення якого обумовлене сірим польовим шпатом. У 1890-х роках Коростишів набув слави як центр добування та обробки каменю, і до кінця XIX століття там функціонували три каменярські майстерні зі штатом у 176 осіб [40]. У грудні 1917 року в місті було проголошено радянську владу, проте до кінця вересня 1919 року Коростишів перебував у зоні бойових дій. По завершенні бойових дій відновили добування каменю, відкривши дві каменярські артілі на 100 осіб. З початком індустріалізації у СРСР зросла потреба у будматеріалах, і до 1935 року в кар'єрі працювало 200 осіб. Унаслідок початку Другої світової війни кар'єр призупинив діяльність. Під час німецької окупації з 9 липня 1941 до 28 грудня 1943 року були зроблені

спроби відновити роботу. У кінці 1941 року там була створена підпільна комсомольська група. У серпні 1944 року, після закінчення бойових дій, відновили роботу кар'єра через зростання потреб у будматеріалах, що використовувалися для реконструкції Києва. У 1953 році на базі кар'єра створено завод, спеціалізований на виробництві облицювальних плит і архітектурних виробів. Після проголошення незалежності України державне підприємство реорганізували у відкрите акціонерне товариство. Згодом видобуток граніту припинено, і кар'єр перетворився на штучне озеро [40].

Туристично-рекреаційна галузь Житомирської області має значний потенціал завдяки унікальним природним і культурно-історичним ресурсам. Проте, порівняно з іншими регіонами України, цей потенціал ще не повністю розкритий, що зумовлено обмеженою туристичною інфраструктурою та недостатньою промоцією регіону на національному й міжнародному рівнях (таблиця 2.3) [37].

Таблиця 2.3.- Тенденції туристичних потоків у Житомирській області

Тенденція	Характеристика
Зростання внутрішнього туризму	Останніми роками спостерігається підвищення інтересу українців до внутрішніх подорожей, особливо у зв'язку з вторгнення рф в Україну та обмеженнями міжнародних поїздок
Сезонність	Основний потік туристів припадає на весняно-літній період, коли погодні умови сприятливі для відпочинку на природі
Мотивація туристів	Відвідування природних об'єктів, екскурсії історичними місцями, участь у фестивалях та культурних заходах

Аналіз туристичних потоків показує зростання інтересу до внутрішнього туризму, особливо з огляду на військовий стан в Україні, який спричинив обмеження міжнародних поїздок. Основна частина туристів відвідує область у весняно-літній період, коли погодні умови сприяють відпочинку на природі. Мотивація туристів пов'язана із відвідуванням природних об'єктів, екскурсіями історичними місцями та участю в культурних заходах.

За даними Головного управління статистики Житомирської області, у 2024 році область відвідали близько 66 тисяч туристів, 85% із яких — внутрішні туристи з інших регіонів України, а 15% — іноземці, переважно з сусідніх країн (Польща, Молдова) (рис.2.1.) [36].

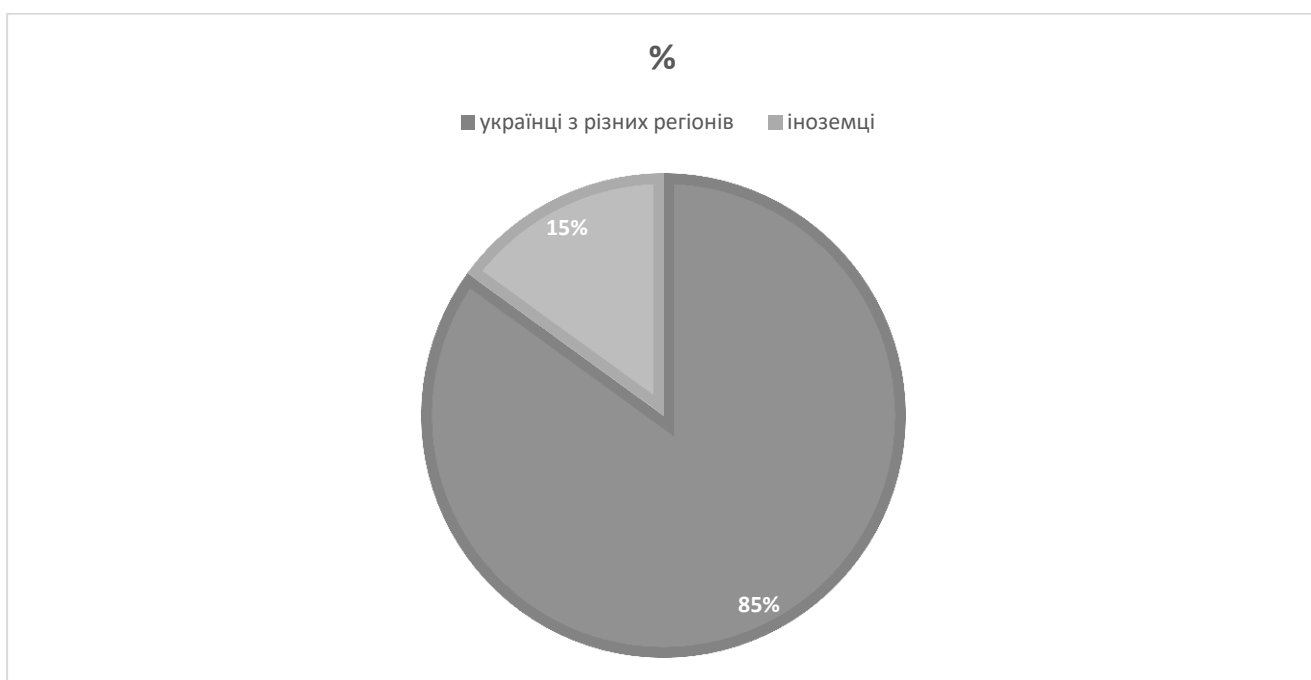


Рис.2.1. Статистики Житомирської області за 2024 рік

Споживачами готельних послуг у Житомирській області є як внутрішні туристи, так і іноземці. Протягом 2020-2024 років кількість гостей, що зупинялися в готелях, зросла з 45 до 55 тисяч осіб, що свідчить про поступове збільшення інтересу до регіону як туристичного напрямку. На території області нараховується близько 80 закладів розміщення, серед яких готелі, мотелі, бази відпочинку та хостели. Більшість із них є малими приватними готелями, а заклади вищого класу представлені лише двома чотиризірковими готелями та десятьма тризірковими. Загалом наявний номерний фонд у регіоні складає близько 2 500 номерів, що забезпечують приблизно 5 000 місць для проживання. Проте коефіцієнт

завантаженості залишається низьким, середній показник коливається в межах 35-40%, зростаючи до 60% у літні місяці й знижуючись до 20-25% у зимовий сезон **[Ошибка! Источник ссылки не найден.]**.

Коростишівський район є однією з основних туристичних локацій у регіоні завдяки унікальному Коростишівському гранітному кар'єру, який щороку відвідує близько 20 тисяч туристів. Серед відвідувачів переважають одноденні туристи та жителі Києва й Житомира, які приїжджають на вихідні. Готельна інфраструктура району складається з близько 10 невеликих готелів та баз відпочинку загальною місткістю близько 200 місць, із середнім коефіцієнтом завантаженості в 30%, що зростає до 50% у пікові літні місяці. Основні недоліки району включають відсутність висококласних готелів (4-5 зірок) та обмежений спектр послуг для туристів, таких як ресторани та об'єкти розваг.

Попит на готельні послуги високого класу в регіоні зумовлений зростаючим інтересом серед бізнес-туристів, іноземців та заможних українських мандрівників, які шукають нові місця для відпочинку. Близькість до Києва є суттєвим фактором, що стимулює цей попит, оскільки дозволяє залучати туристів із високою платоспроможністю. Окрім того, унікальність Коростишівського кар'єру, що може слугувати місцем для активного відпочинку, зокрема дайвінгу та снорклінгу, робить цей напрямок привабливим для туристів [45].

Житомирська область розташована у стратегічно важливій центральній частині України, функціонуючи як ключовий транзитний коридор між західними та північними регіонами, а також столицею – Києвом. Цей регіон славиться своїми багатими природними ресурсами, потужним промисловим потенціалом та значною історико-культурною спадщиною.

. Особливості області охоплюють розвинені галузі видобувної, обробної та харчової промисловості, вагомий внесок у сільськогосподарське виробництво, а також розгалужену транспортну інфраструктуру, що включає автомобільні та залізничні шляхи. Туристичний потенціал області зумовлений наявністю унікальних природних та культурно-історичних об'єктів, що приваблюють туристів із різних регіонів України.

Ділова активність Житомирської області характеризується сталим розвитком малих і середніх підприємств, зокрема у галузях сільського господарства, деревообробки та видобутку корисних копалин. Інвестиційний клімат області приваблює інвесторів, завдяки сприятливим умовам, включно з податковими пільгами та підтримкою місцевої влади. Зростає кількість підприємств, зайнятих у переробці сільськогосподарської продукції та експорті деревини і каменю. Регіон активно розвиває 32райверів32й підхід у видобувній та агропромисловій галузях, що сприяє ефективній співпраці між підприємствами.

Коростишівський район має розвинені зовнішні зв'язки на національному та міжнародному рівнях. Серед національних зв'язків вирізняються торгівля з іншими областями, зокрема поставки граніту та будівельних матеріалів, а також співпраця у галузі освіти і науки. Міжнародні зв'язки району включають експорт продукції, зокрема граніту до країн ЄС та Азії, а також партнерські відносини з містами у Польщі. У рамках міжнародних проектів реалізуються програми в галузях культури, екології та економіки, що підвищує імідж району на світовій арені.

Індустрія розваг та відпочинку в Житомирській області має перспективи розвитку, однак наразі обмежена кількістю розважальних закладів. Основні пропозиції представлені кафе, ресторанами та невеликими клубами, відсутні масштабні розважальні центри й тематичні парки. Водночас попит на активний відпочинок постійно зростає, а кількість туристів, які відвідують область для піших походів, велосипедних турів і водних видів спорту, за останні п'ять років збільшилась на 25%.

Таким чином, вибір Коростишівського кар'єру для будівництва п'ятизіркового клубу-готелю для 32райверів є стратегічно обґрунтованим. Унікальність місця, відсутність прямих конкурентів, сприятливі умови для бізнесу та близькість до Києва створюють всі передумови для успішної реалізації проекту.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Характеристика готелів конкурентів наведена в таблиці 2.4

Таблиця 2.4 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд цінова політика	Інфраструктура послуги	Середнє завантажен ня, %
Готель «GoodZone»	вул. Шевченка, 4, м. Коростишів	Готель	3 зірки	20 номерів; ціна від 600 грн/ніч	Ресторан, Wi- Fi, паркінг	40%
Мотель «Korostyshiv »	вул. Київська, 21, м. Коростишів	Мотель	Без категорії	15 номерів; ціна від 400 грн/ніч	Кафе, паркінг	44%
База відпочинку «Сосновий бір»	с. Городське, Коростишівс ький район	База відпочи нку	Без категорії	10 котеджів; ціна від 500 грн/ніч	Сауна, зона барбекю, доступ до водойми	58%
Садиба «Біля кар'єру»	Поблизу Коростишівс ького кар'єру	Садиба	Без категорії	5 номерів; ціна від 450 грн/ніч	Зона відпочинку, прокат велосипедів, екскурсійні послуги	74%
Готель «Вікторія»	вул. Героїв Небесної Сотні, 7, м. Коростишів	Готель	3 зірки	18 номерів; ціна від 550 грн/ніч	Ресторан, конференц-зал	80% Wi-Fi,

У Коростишівському районі діють різноманітні засоби розміщення, які пропонують туристам та гостям зручні умови для відпочинку. Готель «GoodZone», розташований на вулиці Шевченка, 4 у місті Коростишів, є тризірковим готелем з 20 номерами, вартість яких починається від 600 грн за ніч.

Він надає послуги ресторану, Wi-Fi та паркінгу, а середньорічне завантаження закладу складає 40%.

Мотель «Korostyshiv», розташований на вулиці Київській, 21, не має офіційної категорії, однак пропонує 15 номерів за ціною від 400 грн за ніч, кафе та паркінг. Середньорічне завантаження мотелю становить 44%.

База відпочинку «Сосновий бір», розташована в селі Городське Коростишівського району, також не має категорії, але пропонує 10 котеджів за ціною від 500 грн за ніч. Інфраструктура бази включає сауну, зону барбекю та доступ до водойми. Середньорічне завантаження цього об'єкту становить 58%.

Садиба «Біля кар'єру», яка розташована поблизу Коростишівського кар'єру, пропонує гостям 5 номерів за ціною від 450 грн за ніч. Вона забезпечує зону відпочинку, прокат велосипедів та екскурсійні послуги, що робить її популярним вибором для туристів; завантаження закладу сягає 74% на рік.

Готель «Вікторія», який знаходиться на вулиці Героїв Небесної Сотні, 7 у місті Коростишів, є тризірковим і пропонує 18 номерів від 550 грн за ніч. Інфраструктура готелю включає ресторан, Wi-Fi та конференц-зал. Завантаженість цього готелю є найвищою серед розглянутих закладів і складає 80% на рік.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Коростишівський кар'єр, розташований у Житомирській області, є популярною туристичною локацією завдяки своїм мальовничим пейзажам, чистій воді та унікальним гранітним скелям. Його близькість до Києва (приблизно 100 км) робить кар'єр доступним для жителів столиці та інших регіонів України. Основними маршрутами до кар'єру є напрямки Київ–Житомир–Коростишівський кар'єр (близько 100 км по автомагістралі М06), Житомир–Коростишів (близько 30 км), що дає змогу поєднати відвідування кар'єру з екскурсіями в Житомирі, а також маршрут Київ–Радомишль–Коростишів, де можна побачити історичні об'єкти, зокрема замок Радомисль.

Серед туристичних об'єктів поблизу виділяються парк «Древлянський» у Коростені, Музей космонавтики ім. С. П. Корольова в Житомирі та замок Радомисль у місті Радомишль. Коростишівський кар'єр щорічно відвідують близько 20 000 туристів, переважно в піковий сезон із травня по вересень, коли одночасно тут можуть перебувати до 500 осіб. Інфраструктура кар'єру включає зони відпочинку та місця для пікніків, але кількість закладів харчування та місць для розміщення обмежена. Протягом року відвідуваність варіюється, зокрема влітку досягає максимуму (до 40%), а в зимові місяці знижується до 5%.

Сезонний склад туристів характеризується активним літнім сезоном (травень – вересень), коли приїжджають мандрівники для занять дайвінгом, снорклінгом, скелелазінням, а також сім'ї з дітьми та молодь для кемпінгів та фестивалів. Основну частку влітку складають відвідувачі віком 18-35 років (60%), тоді як узимку, коли кар'єр приваблює фотографів, художників та корпоративні групи, більшу частку (50%) становлять туристи віком 36-55 років. Існує також потенціал для залучення іноземних туристів, зокрема завдяки близькості до міжнародного аеропорту «Бориспіль». Унікальність пропозицій, як-от дайвінг у кар'єрі та віртуальні підводні екскурсії, можуть зацікавити туристів із Європи, зокрема Польщі, Німеччини та Чехії, а також із сусідніх країн — Молдови.

Для створення п'ятизіркового клубу-готелю, орієнтованого на дайверів, рекомендована місткість становить 80 номерів: Люкс 40, сімейний 40, номер I категорії(одномісний) 10, номер категорії I(двомісний) 40, номер підвищеного комфорту 20 та номер I категорії для маломобільних груп населення 20. Готель має включати ресторан, бар біля басейну й прокатом обладнання. Віртуальні підводні екскурсії можуть бути доступні через VR-зали, що надасть унікальні можливості для відпочинку.

На прилеглий території до кар'єру планується розміщення головного готельного корпусу з рецепцією, номерами, ресторанами та спа-центром. Передбачено облаштування паркінгу, навчальних класів для дайвінгу, складів обладнання та рекреаційних зон із відкритими і закритими басейнами, терасами з видом на кар'єр і спортивними майданчиками.

Таким чином, Коростишівський кар'єр має всі умови для будівництва п'ятизіркового клубу-готелю для дайверів. Унікальність локації, відсутність аналогів у регіоні, вигідне розташування поблизу Києва та екологічний підхід до будівництва та експлуатації створюють сприятливі умови для реалізації проекту.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Визначено конкуренцію роботи майбутнього засоу розміщена, таблиця 2.2

Таблиця 2.2 - Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Клуб-готель
Спеціалізація	Готель для дайверів
Категорія	П'ятизірковий
Кількість номерів	80
Місце знаходження:	Коростишівський кар'єр
фактичне	Прилегла територія Коростишівського кар'єру, Житомирська область
знакове	У південно-східній частині Коростишевського кар'єру
Форма власності	приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна структура з чітким розподілом обов'язків між відділами
Споруда готелю	Новозбудована, інтегрована в природний ландшафт, з використанням екологічно чистих матеріалів
Стиль дизайну	Сучасний з елементами еко-стилю, натхненний підводними мотивами та природою кар'єру
Контингент споживачів	Дайвери, любителі активного відпочинку, заможні туристи, корпоративні клієнти, іноземні туристи
Основні послуги	Харчування і проживання
Додаткові послуги	Послуги: дайвінгу центру, спа-центру, конференц-залу, організація екскурсій, трансфер, прокат спорядження,

Інфраструктура	Дайвінг-центр, спа-комплекс, басейни, ресторани, бари, конференц-зали, спортивні майданчики, зони відпочинку, парковка, дитячі майданчики
Режим роботи	Цілодобово, цілий рік
Площа земельної ділянки	5 га

Концепція діяльності засобу розміщення передбачає створення клуб-готелю п'ятизіркового рівня, що спеціалізується на активному відпочинку, зокрема на дайвінгу, снорклінгу та віртуальних підводних екскурсій. Готель розташований на прилеглий території Коростишівського кар'єру в Житомирській області, у мальовничій місцевості, що пропонує унікальні умови для водних розваг і спорту.

Готель є приватною власністю, керується лінійно-функціональною організаційною структурою, що забезпечує чіткий розподіл обов'язків між різними відділами. Споруда готелю новозбудована й інтегрована в природний ландшафт, при цьому використані екологічно чисті матеріали, а сам дизайн виконаний у сучасному стилі з елементами еко-стилю, натхненного підводними мотивами та природою кар'єру.

Основним контингентом споживачів є дайвери, прихильники активного відпочинку, заможні туристи, корпоративні клієнти та іноземні гості. Основні послуги включають проживання, організацію дайвінг-турів, снорклінг, віртуальні підводні екскурсії, а також навчання дайвінгу.

Інфраструктура готелю охоплює дайвінг-центр, спа-комплекс, басейни, ресторани, бари, конференц-зали, спортивні майданчики, зони відпочинку, дитячі

майданчики та парковку. Готель працює цілодобово й цілий рік, надаючи відвідувачам комфортні умови для відпочинку незалежно від сезону. Загальна площа земельної ділянки, відведеної для цього закладу, становить 5 гектарів.

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів $S_{д,м2}$, розраховуємо відповідно до нормативу за формулою $S_{д=n3*N}$
 $294*170= 50,000 \text{ м}^2$, або 5 га

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

З огляду на специфіку діяльності такого готелю, особлива увага приділяється організації взаємодії між службами, а також забезпеченню належного рівня технічної підтримки та безпеки, що є критично важливими для занять дайвінгом. Основними критеріями під час визначення структури персоналу є відповідність міжнародним стандартам якості обслуговування, раціональний розподіл праці та створення умов для комплексного надання послуг, що включають проживання, харчування, оздоровлення, розваги та спеціалізовані заняття дайвінгом. Нижче подано таблицю 3.1., яка відображає ключові служби, їх обов'язки та склад працівників, необхідних для реалізації сервісно-виробничого процесу

Таблиця 3.1 - Основні служби готелю

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністративна служба	- Керівництво готелем - Контроль якості обслуговування - Ведення документації	Директор, адміністратор
Служба прийому та розміщення	- Реєстрація гостей - Бронювання номерів - Інформаційна підтримка	Адміністратори рецепції (3-4 особи)
Господарська служба	- Прибирання номерів і загальних зон - Прання та прасування - Утримання території	Керуючий господарством, покоївки (5-6 осіб)
Служба харчування (ресторан)	- Підготовка та подача страв - Обслуговування на барі - Організація банкетів	Шеф-кухар, кухарі (3-4 особи), офіціанти (4-5 осіб)
Служба безпеки	- Забезпечення безпеки гостей і персоналу - Відеоспостереження - Контроль доступу	Охоронці (2-3 особи)
Служба технічного обслуговування	- Підтримка технічних систем - Ремонт обладнання	Техніки (2-3 особи)

	- Обслуговування дайвінг-обладнання	
Служба дайвінг-центру	- Організація занурень - Проведення тренінгів - Прокат і технічне обслуговування спорядження	Інструктори з дайвінгу (3-4 особи), технік
Оздоровчо-реабілітаційний центр	- Спа-послуги - Масаж, фітнес-заняття - Реабілітаційні програми	Спа-терапевти, масажисти (2-3 особи), тренери (1-2 особи)
Служба маркетингу та продажів	- Просування готелю - Управління рекламними кампаніями - Співпраця з турфірмами	Маркетолог, менеджер з продажів
Анімаційна служба	- Організація розваг - Тематичні вечірки - Робота з дітьми	Аніматори (2-3 особи)
Транспортна служба	- Організація трансферів - Прокат транспорту	Водії (2-3 особи)
Фінансова служба	- Фінансовий облік - Обробка платежів	Бухгалтер, касир
Служба ІТ та зв'язку	- Технічна підтримка - Забезпечення Wi-Fi - Робота з програмним забезпеченням	ІТ-спеціаліст (1-2 особи)

Функціональна структура клуб-готелю категорії 5 зірок із дайвінг-центром охоплює декілька ключових служб, кожна з яких відіграє важливу роль у забезпеченні високоякісного обслуговування. Адміністративна служба відповідає за загальне управління готелем, контроль якості послуг, ведення документації та координацію роботи інших підрозділів. Служба прийому та розміщення виконує функції бронювання номерів, реєстрації гостей та надання консультаційних послуг. Господарська служба забезпечує санітарний стан номерів і загальних зон, прання та утримання інвентарю. Ресторанна служба організовує харчування, включаючи розробку меню, приготування страв і обслуговування банкетів. Служба безпеки відповідає за захист гостей і персоналу, а також за контроль доступу до об'єкта. Технічна служба підтримує в робочому стані всі технічні системи готелю, включаючи електрообладнання, сантехніку та інші інженерні мережі. Оздоровчо-реабілітаційний центр надає спа-послуги, проводить

реабілітаційні програми та організовує заняття з йоги і фітнесу. Анімаційна служба забезпечує дозвілля, включаючи розважальні програми, тематичні вечірки та заходи для дітей.

Особливу увагу заслуговує дайвінг-центр, який є унікальною складовою цього клуб-готелю. Його діяльність спрямована на організацію та супровід підводних занурень, що включає як послуги для досвідчених дайверів, так і програми навчання для початківців. Центр забезпечує прокат дайвінг-спорядження, яке регулярно проходить технічне обслуговування відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Крім того, тут організуються теоретичні і практичні курси дайвінгу з видачею сертифікатів, що відповідають вимогам провідних світових організацій. До складу дайвінг-центру входить команда сертифікованих інструкторів, техніків з обслуговування спорядження та спеціалізований персонал, відповідальний за планування занурень і моніторинг підводної безпеки. Таким чином, дайвінг-центр забезпечує гостей не лише унікальним досвідом, але й повну безпеку та комфорт під час занять підводним плаванням, що підвищує конкурентоспроможність готелю на туристичному ринку (рис.3.1.)

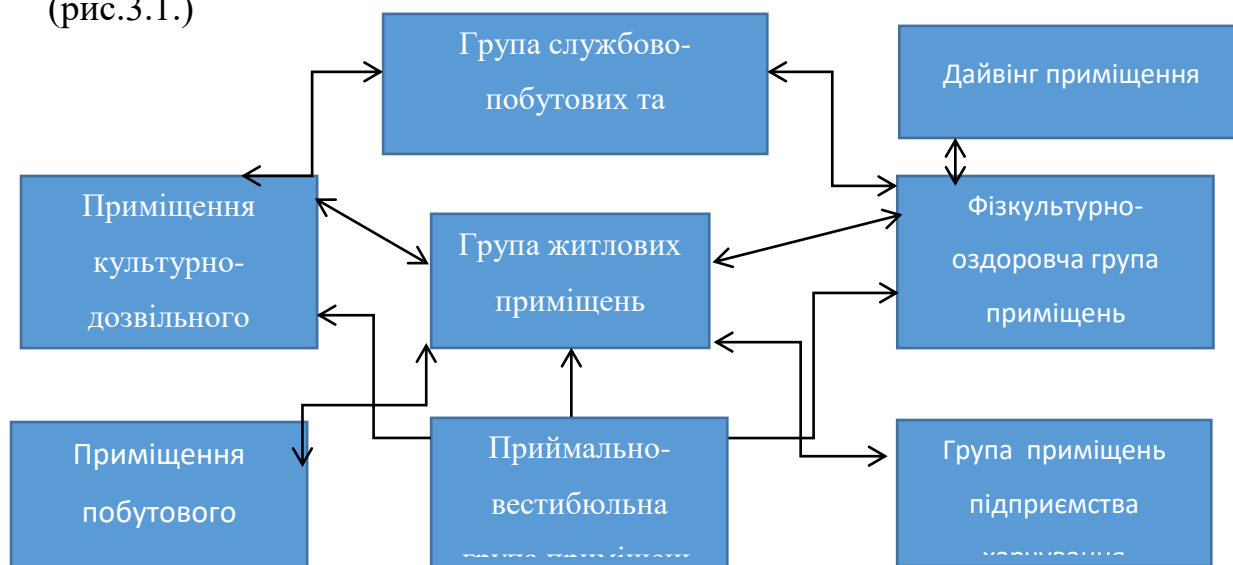


Рис.3.1. Функціональна структура підприємства гостинності

3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Приймально-вестибюльна група приміщень є однією з найважливіших функціональних зон готелю, що забезпечує первинне обслуговування гостей, створює умови для комфортного перебування, а також виконує організаційні та адміністративні функції. До її складу входять приміщення різного призначення: вестибюль, бюро прийому і реєстрації, камера схову, службовий санітарно-технічний блок, приміщення охорони, а також санвузли для чоловіків, жінок та маломобільних груп населення.

Організація простору приймально-вестибюльної групи приміщень базується на сучасних принципах ергономіки, інклюзивності та функціональності, що відповідають стандартам готелів категорії «п'ять зірок». У межах цього розділу наведено перелік основного обладнання, яке забезпечує ефективне функціонування кожного приміщення, а також виконано розрахунок площі, необхідної для розташування обладнання з урахуванням нормативних вимог.

Оцінка площ приміщень здійснена на основі порівняння розрахованих і нормативних значень, що дає змогу оцінити відповідність просторової організації приймально-вестибюльної групи архітектурним та функціональним стандартам (таблиця 3.2.)

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
Вестибюль				
Диван	Імбрайс	2	1530*850*690	2,6
Крісла для відпочинку	Памела	4	940*830*730	3,12
Стіл для журналів	GlassArt	4	800*800*450	2,56
Парасольниця	Сильвія	2	900*2300*890	0,41
Рослини (оливкове дерево)	-	2	1000*1000*1000	2
Кондиціонер	Samsung	2	720*495*270	0,71

	ar09txhqasinua			
Плазмовий екран	Samsung QLED The Serif QE50LS01DAUXUA	1	1143,2*1176,8*475,5	1,3
Кулер з водою	Hotfrost V900CSG	2	1060*358*386	0,75
Динаміки	Fonestar SONORA-6TN	2	162*262*147	0,08
Всього				13,53
Бюро прийому і реєстрації				
Стійка реєстрації	PH-64875-1	1	1800*600*1000	1,08
Стілець	Міккі	2	570*570*760	0,64
Комп'ютер	Apple iMac 24	2	547*461*147	0,5
Шафа для зберігання ключів	LEVMETAL	1	1800*1800*500	3,24
Принтер (сканер, ксерокс)	Canon MAXIFY GX6040	1	399*645*327	0,25
Інформаційний стенд	Acry	1	600*600*15	-
Годинник	Numata	1	500*500*20	-
Сейф	GRIFFON R.60.E	1	600*480*730	0,28
Кімната чергового адміністратора				
Стіл	InfoStand	1	1400*600*750	0,63
Стілець	DXRacer OH/RV001	1	690*690*1320	0,63
Гардероб				
Шафа	BRW SZF/180	1	1800*600*2100	2,26
Вішаки для одягу	Leroy Merlin VT-H003	1	800*500*1700	0,68
Швейцарська зона				
Столик для відвідувачів	IKEA LACK	1	900×550×450	0,22
Стілець	Vitra Eames DSR	2	500×500×810	0,40
Місце для багажних візків				
Візок багажний	BRUBAKER TR-V001	2	1200×600×900	1,29
Полиця для зберігання візків	METHOD ІКЕА	1	2000×800×1800	2,88
Всього				14,98
Службовий санітарно-технічний блок				
Унітаз	BAI 1013	2	500*360,5*410	0,36
Раковина	Luxor Ella	2	440*440*140	0,38
Дзеркало	Perla	2	500*500	-
Дозатор для мила	HS-1808-Y	2	270*400*1500	-
Контейнери для сміття	Plastik	2	400*300*200	0,12
Диспенсер паперових рушників	Tork	2	300*100*200	-
Кулер з водою	AquaFrost	1	1060*358*836	0,37
Шафи для одягу	Меблі НН	2	1800*800*500	2,88
Всього				4,11
Камера схову				
Шафи для зберігання	LEVMETAL ШКМ	1	1800*3600*500	6,48
Візок для багажу	В-ТК Кий-В	1	540*730*1000	0,39

Сейф	GRIFFON R.60.E	2	600*480*730	0,57
Всього				7,44
Приміщення охорони				
Робочий стіл	Меблі НН	1	1200*800*750	0,96
Стілець	Бюрократ	2	570*570*760	0,64
Моніторингова система відеоспостереження	Hikvision	1	800*600*1000	-
Шафа для зберігання документів	Меблі НН	1	800*400*200	0,32
Система сигналізації	Ajax	1	600*400*300	-
Всього				1,92
Жіночий санвузол				
Унітаз підвісний	BAI 1013	2	500*360,5*410	0,36
Раковина	Luxor Ella	2	440*440*140	0,38
Дзеркало	Perla	2	500*500	-
Дозатор сенсорний для мила	HS-1808-Y	2	270*400*1500	-
Електросушилка для рук	Rixo Maggio H01W	1	533*295*180	-
Всього				0,74
Чоловічий санвузол				
Унітаз підвісний	BAI 1013	2	500*360,5*410	0,36
Раковина	Luxor Ella	2	440*440*140	0,38
Дзеркало	Perla	2	500*500	-
Дозатор сенсорний для мила	HS-1808-Y	2	270*400*1500	-
Електросушилка для рук	Rixo Maggio H01W	1	533*295*180	-
Всього				0,74
Санвузол для маломобільних груп населення				
Унітаз підвісний для маломобільних груп населення	BAI 1013	1	500*360,5*410	0,18
Раковина із сенсорними кранами	Luxor Ella	1	440*440*140	0,19
Дзеркало нахилиюче	AGC Mirox	1	700*700	0,49
Дозатор сенсорний для мила	HS-1808-Y	1	270*400*1500	0,1
Електросушилка для рук	Rixo Maggio H01W	1	533*295*180	0,15
Всього				1,11
Гардероб				
Шафа для верхнього одягу	LuxWardrobe 2024	5	1000×600×2000	3.00
Полиця для аксесуарів	ShelfPro 500	2	800×400×300	0.64
Дзеркало настінне	AGC Mirox	1	1500×500	0.75
Стілець	HS-1808-Y	1	500×500	0.50

Всього				4.89
Кімната чергового адміністратора				
Робочий стіл	AdminDesk Pro	1	1400×800×750	1.12
Офісне крісло	ErgoChair 500	1	600×600×1200	0.36
Шафа для документів	DocStore 3000	1	1000×500×2000	1.00
Комп'ютерний монітор	Dell UltraSharp	1	600×400	0.24
Полиця настінна	WallShelf Basic	2	800×300×300	0.48
Всього				3.20

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Вестибюль	45,1	100,0
Бюро прийому і реєстрації	19,9	12,0
Службовий санітарно-технічний блок	13,7	10,0
Камера схову	24,8	15,0
Приміщення охорони	6,4	7
Жіночий санвузол	2,4	5
Чоловічий санвузол	2,4	5
Санвузол для маломобільних груп населення	3,7	10
Гардероб	4,9	5,0
Кімната чергового адміністратора	3,2	10,0

Загальна розрахована площа приміщень приймально-вестибюльної групи становить **133,4 м²**, що є меншим за нормативну площу **164,0 м²**. Це може бути результатом оптимізації простору та архітектурних особливостей проекту.

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

Назва приміщень	Площа, м ²
Вестибюль	100,0
Бюро прийому і реєстрації	19,9
Службовий санітарно-технічний блок	13,7
Камера схову	24,8
Приміщення охорони	6,4
Жіночий санвузол	3,0
Чоловічий санвузол	3,0
Санвузол для маломобільних груп населення	5,0
Гардероб	4,9
Кімната чергового адміністратора	8,0

Загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи забезпечує ефективне функціонування всіх її складових, що відповідає сучасним вимогам організації простору у готелях високого рівня.

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

Житлова група приміщень у готелях категорії «п'ять зірок» є основною складовою, яка визначає рівень комфорту та відповідність міжнародним стандартам гостинності.

Таблиця 3.5.- Розрахунок номерного фонду

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість, кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Люкс	2	4	10	40
Сімейний	2	4	10	40
Номери категорії 1 (одномісний)	1	1	10	10
Номер категорії 1 (двомісний)	1	2	20	40
Номер підвищеного комфорту	1	1	20	20
Номер 1 категорії для маломобільних груп	2	2	10	20

Всього			80	170
---------------	--	--	-----------	------------

У готелі передбачено різноманітний номерний фонд, що відповідає сучасним вимогам комфорту та забезпечує можливість обслуговування різних категорій гостей.

Усього готельний фонд складається з 80 номерів, які сумарно можуть прийняти 170 гостей. Така структура забезпечує гнучкість у розподілі місць для гостей з різними потребами та запитам, що є важливим фактором у задоволенні вимог клієнтів і підтриманні високих стандартів обслуговування

Таблиця 3.6 Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

№	Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Номер «Люкс»					
Спальня					
1	Ліжко двоспальне	"Аматі"	1	2179×1740×400	3.80
2	Тумбочка біля ліжка	"Аматі"	2	500×450×500	0.45
3	Шафа для одягу	"Юланта"	1	2137×651×2245	1.40
Всього Скор				5,65	
Вітальня					
1	Диван	"Мартель"	1	1920×1070×1020	2.06
2	Журнальний столик	"Валенсія"	1	900×900×491	0.81
3	Тумбочка	"Модерн"	1	600×450×500	0.27
Всього Скор				3.14	
Основний санітарний вузол					
1	Ванна	"Kaldewei"	1	1800×800×430	1.44
2	Душова кабіна	"Radaway"	1	800×800×1850	0.64
3	Умивальник	"Cersanit"	1	600×450×350	0.27
Всього Скор				2.35	
Додатковий санітарний вузол					
1	Унітаз	"Cersanit"	1	800×600×700	0.48
2	Біде	"Roca"	1	400×300×450	0.12
Всього Скор				0.60	
Передпокій					
1	Шафа для одягу	"Юланта"	1	2137×651×2245	1.40
2	Вішалка	"Металлик"	1	800×400×1500	0.32
Всього Скор				1.72	
Всього по номеру				13.46	

Скор					
Номер I категорії (одномісний)					
Житлова кімната					
1	Ліжко односпальне	"Аврора"	1	1500×2078×420	3.12
2	Тумбочка біля ліжка	"Аврора"	1	500×450×500	0.23
Всього Скор				3.35	
Санітарний вузол					
1	Душова кабіна	"Radaway"	1	800×800×1850	0.64
Всього Скор				0.64	
Передпокій					
1	Шафа для одягу	"Іоланта"	1	1650×651×2245	1.08
Всього Скор				1.08	
Всього номеру Скор				5.07	
Номер I категорії (двомісний)					
Житлова кімната					
1	Ліжко двоспальне	"Аврора"	1	2179×2078×450	4.53
2	Ліжко односпальне	"Аврора"	1	1350×2078×450	2.80
3	Тумбочка біля ліжка	"Аврора"	2	500×450×500	0.46
Всього Скор				7.79	
Санітарний вузол					
1	Душова кабіна	"Neptun N34"	1	1000×1000×1950	1.00
Всього Скор				1.00	
Передпокій					
1	Шафа для одягу	"Іоланта"	1	1650×651×2245	1.08
Всього Скор				1.08	
Всього номеру Скор				9.87	
Номер I категорії для маломобільних груп населення (двомісний)					
Житлова кімната					
1	Ліжко багатофункціональне	"Invacare"	1	1030×2140×800	2.21
2	Ліжко односпальне	"Еколь"	1	1200×2000×450	2.40
Всього номеру Скор				4.61	
Санітарний вузол					
1	Унітаз з ручками для тримання	"Kolo TOP"	1	634×455×660	0.29
Всього номеру Скор				0.29	
Передпокій					

1	Шафа для одягу	"Юланта"	1	2100×651×2245	1.37
Всього Скор				1.37	
Всього номера Скор				6.27	
Номер «Сімейний»					
1	Ліжко двоспальне	Модерн	1	2000×2100×450	4.20
2	Ліжко односпальне	Еколь	2	1200×2000×45	4.80
Всього номера Скор				8.80	
Санітарний вузол					
1	Душова кабіна	Radaway	1	1000×1000×1850	1.0
2	Унітаз	Cersanit	2	800×600×700	0,48
Всього номера Скор				1,48	
Передпокій					
1	Шафа для одягу	Нью-Йорк	1	1740*1120*400	2,08
2	Контейнер для сміття	MEDLE	1	260,5*240*390,5	0,08
Всього номера Скор				2,16	
Номер підвищеного комфорту					
1	Ліжко двоспальне	Аматі	1	2200×2100×500	4,60
2	Тумбочка біля ліжка	Аматі	2	500×450×500	0,45
3	Шафа для одягу	Юланта	1	2200×700×2200	2,60
Всього номера Скор				7,65	
Санітарний вузол					
1	Раковина	ETUDA	1	440*440*140	0,19
2	Вана	Kaldewei	1	900*900*1900	1.48
3	Санвузол	BAI 1013	1	500*360,5*410	0.18
Всього номера Скор				1,85	
Передпокій					
1	Вішалка для одягу	Метелик	1	800×400×1500	0,50
2	Шафа для одягу	A-12	1	1800×651×2245	1,50
3	Шафа для взуття	Юланта	1	920*676*300	0,55
Всього номера Скор				2,55	

Розрахунки орієнтовної загальної площі:

1. Одномісний номер:

- Корисна площа (Скор): **5,07 м²**
 - Орієнтовна загальна площа (Sзаг): $5,07 \text{ м}^2 \times 1,5 = 7,61 \text{ м}^2$
 - Нормативна площа: **12,00 м²**
2. Двомісний номер:
- Корисна площа (Скор): **9,87 м²**
 - Орієнтовна загальна площа (Sзаг): $9,87 \text{ м}^2 \times 1,5 = 14,81 \text{ м}^2$
 - Нормативна площа: **16,00 м²**
3. Сімейний номер:
- Корисна площа (Скор): **12,44 м²**
 - Орієнтовна загальна площа (Sзаг): $12,44 \text{ м}^2 \times 1,5 = 18,66 \text{ м}^2$
 - Нормативна площа: **18,00 м²**
4. Номер підвищеного комфорту:
- Корисна площа (Скор): **12,05 м²**
 - Орієнтовна загальна площа (Sзаг): $12,05 \text{ м}^2 \times 1,5 = 18,08 \text{ м}^2$
 - Нормативна площа: **20,00 м²**
5. Люкс:
- Корисна площа (Скор): **13,46 м²**
 - Орієнтовна загальна площа (Sзаг): $13,46 \text{ м}^2 \times 1,5 = 20,19 \text{ м}^2$
 - Нормативна площа: **25,00 м²**
6. Номер для маломобільних груп населення:
- Корисна площа (Скор): **6,27 м²**
 - Орієнтовна загальна площа (Sзаг): $6,27 \text{ м}^2 \times 1,5 = 9,41 \text{ м}^2$
 - Нормативна площа: **12,00 м²**

Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів клуб-готелю категорії 5* на 80 номерів

	Площа, м ²
--	-----------------------

Тип номера	житлова	санвузлів		перед-покою	загаль- на
		основного	додаткового		
1	2	3	4	5	6
Люкс	40	10	5	8	63
Сімейний	35	8	1	5	48
Номер І категорії (одномісний)	25	6	-	4	35
Номер І категорії(двомісний)	25	6	-	4	35
Номер І категорії для маломобільних груп населення (двомісний)	30	8	4	5	47

Таблиця 3.8 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень поповерхового обслуговування

№	Приміщення	Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Хол						
1		Диван	"MERX"	1	2450×760×1100	1.87
2		Крісло	"MERX"	2	580×560×1100	0.65
3		Журнальний стіл	"MERX"	2	1750×750×600	2.63
4		Ресепшн	"StylePro"	1	3000×800×1200	2.40
5		Вішалка	"Modus"	1	500×400×1750	0.20
Всього Скор (Хол) 7.75						
Кімната чергового персоналу						
1		Робочий стіл	"Ekotech"	1	1400×700×750	0.98
2		Стілець	"Nowy Styl"	2	500×500×900	0.25
3		Шафа для документів	"Bravo"	1	800×400×2000	0.32
4		Комп'ютерний стіл	"TechnoStyle"	1	1200×600×750	0.72
5		Кавоварка	"Philips"	1	300×300×400	0.09
Всього Скор (Кімната чергового персоналу) 2.36						
Кімната зберігання інвентаря						
1		Стелаж для інвентаря	"Strong"	2	1000×500×2000	1.00
2		Шафа засобів	"CleanPro"	1	800×600×1800	0.48

		прибирання				
3		Візок для прибиральника	"EcoMobile"	1	900×500×900	0.45
Всього Скор (Кімната зберігання інвентаря) 1.93						
Приміщення старшої покоївки						
1		Шафа білизни	Strong	1	800×500×1800	0.72
2		Ліжко	RestWell	1	2000×900×1200	2.16
3		Стілець	Nowy Styl	2	500×500×900	0.50
4		Тумба	ProStyle	1	1000×500×800	0.40
5		Дзеркало	MirrorPro	1	1200×600×50	0.36
Всього Скор(приміщення старшої покоївки) 4.14						
Комора брудної білизни						
1		Стелаж білизни	CleanPro	3	1000×500×2000	1.50
2		Шафа білизни	EcoPro	2	800×600×2000	0.96
3		Візок білизни	MobilePro	2	1000×600×900	1.8
4		Пралка	LG	1	600×600×850	0.51
5		Машина для сушіння білизни	DryPro	1	700×700×1100	0.77
Всього Скор(комора брудної білизни) 4.82						
Площадка розбирання брудної білизни						
1		Стол сортування білизни	EcoSort	4	1500×800×750	3.00
2		Візок переносу білизни	CarryPro	2	1000×500×900	0.90
3		Сортувальник	SortMaster	1	1200×700×800	0.67
4		Шафа для зберігання білизни	CleanPro	2	800×600×1800	1.04
5		Пральна машина	Samsung	1	700×700×1100	0.77
Всього Скор(Площадка розбирання брудної білизни) 6.38						
Кімната побутового обслуговування						
1		Пралка	Electrolux	2	600×600×850	1.02
2		Тумба для обслуговування	MasterPro	1	1000×500×800	0.40
3		Мікрохвильова піч	Samsung	1	500×500×300	0.15
4		Кавоварка	Philips	1	300×300×400	0.09
5		Витяжка	Electrolux	1	900×600×500	0.27
Всього Скор(кімната побутового обслуговування) 1.93						
Приміщення для зберігання візків						
1		Стелаж візків	MetalFrame	3	1000×500×2000	1.50

2		Візок для багажу	TravelPro	2	1000×500×900	0.90
3		Шафа для візків	StoragePro	1	800×600×1800	0.48
4		Полиця для аксесуарів	ShelfPro	2	1200×500×800	0.96
5		Стелаж для білизни	CleanPro	2	1000×500×2000	1.00
Всього Skor(Приміщення для зберігання візків) 4.84						
Санвузол для персоналу						
1		Умивальник	Belfor	4	600×500×900	1.20
2		Сушарка для рук	AirDry	2	300×200×1500	0.18
3		Туалет	SanitPro	2	400×400×800	0.64
4		Дзеркало	MirrorPro	2	800×600×50	0.48
5		Ручка для дверей	"DoorPro	4	50×100×200	0.04
Всього Skor(Санвузол для персоналу) 2.54						

Таблиця 3.9 - Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м ²	Нормативна площа приміщень, м ²
Хол	17.2	30.0
Кімната чергового персоналу	13.2	12.0
Кімната зберігання інвентаря	10.5	8.0
Приміщення старшої покоївки	8.0	10.0
Комора брудної білизни	10.0	12.0
Площадка розбирання брудної білизни	6.0	10.0
Кімната побутового обслуговування	12.5	12.0
Приміщення для зберігання візків	10.0	8.0
Санвузол для персоналу	6.0	8.0
Загальна площа	118.4	110.0

Таблиця 3.10 - Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30.0
Кімната чергового персоналу	12.0
Кімната зберігання інвентаря	8.0
Приміщення старшої покоївки	10.0

Комора брудної білизни	12.0
Площадка розбирання брудної білизни	10.0
Кімната побутового обслуговування	12.0
Приміщення для зберігання візків	8.0
Санвузол для персоналу	8.0
Загальна площа	110.0

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

У готелі передбачено організацію закладів ресторанного господарства різних форматів, які відповідають сучасним вимогам комфорту, обслуговування та гастрономічної спрямованості. Залежно від контингенту споживачів, виду та методу обслуговування, кожен із закладів має унікальні особливості.

Ресторан класу «Вищий» розрахований на 170 місць та обслуговує переважно мешканців готелю. Обслуговування здійснюється методом "а-парт" із залученням офіціантів, які забезпечують повний цикл сервісу. Меню ресторану включає страви європейської кухні, а також авторські кулінарні композиції збалансованого характеру. Заклад працює у режимі з 8:00 до 22:00, надаючи послуги як для сніданків, так і для обідів та вечерь.

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	80	Мешканці готелю	А-парт	Офіціантами, повне	Європейська кухня, авторські страви збалансованого характеру	8.00-22.00
Лобі-бар	Вищий	20	Мешканці готелю	А-ля карт	Баристами, повне	Десерти, кавові напої, чай, фреші	8.00-20.00
Їдальня для персоналу	-	40	Персонал готелю	-	Самообслуговування	Комплексне меню	08.00-22.00

Лобі-бар також належить до закладів вищого класу і розрахований на 20 місць. Його головною аудиторією є мешканці готелю, яким пропонується обслуговування за методом "а-ля карт". Повний сервіс забезпечується баристами, які спеціалізуються на приготуванні десертів, кавових напоїв, чаїв та фрешів. Лобі-бар функціонує з 8:00 до 20:00, надаючи гостям можливість відпочити у затишній атмосфері.

Їдальня для персоналу розрахована на 40 місць і орієнтована на обслуговування працівників готелю. Використовується метод самообслуговування, що дозволяє швидко та ефективно організувати харчування персоналу. Меню їдальні базується на комплексному підході, забезпечуючи працівників збалансованими стравами упродовж робочого дня. Графік роботи їдальні співпадає із загальним режимом роботи готелю — з 8:00 до 22:00.

Загалом, система харчування у готелі є збалансованою та продуманою, що дозволяє задовольнити потреби як гостей, так і персоналу, забезпечуючи високу якість послуг та різноманіття гастрономічних пропозицій

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Раціонально сплановане меню є основою організації харчування в готелях категорії «п'ять зірок», забезпечуючи високий рівень обслуговування, різноманіття страв та збалансоване харчування. Для кожного дня тижня складено

різноманітні варіанти меню сніданків, обідів і вечерь, які включають популярні страви світової кухні, авторські кулінарні композиції та дієтичні страви, адаптовані до сучасних стандартів здорового харчування.

Меню розроблено з урахуванням вимог до енергетичної цінності, збалансованості основних нутрієнтів і різноманіття інгредієнтів. Особливу увагу приділено використанню свіжих та екологічно чистих продуктів, а також урахуванню гастрономічних вподобань гостей. Кожний прийом їжі включає страви, що забезпечують гармонійне поєднання смаку, корисності та естетичної подачі.

Для кожної страви визначено енергетичну цінність, вагу порції та перелік основних інгредієнтів, що забезпечує прозорість і довіру з боку споживачів

Таблиця 3.12 – Меню розширеного континентального сніданку

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски		
Згідно ТК	Рибна тарілка (горбуша, лосось, масляна, палтус)	200
Згідно ТК	Овочева нарізка (помідори, огірки, перець, зелень)	150
Згідно ТК	Тарілка з хумусом, оливками та пітою	200
Згідно ТК	Канапки з лососем, авокадо та сиром	210
Згідно ТК	Канапки з помідорами, моцарелою та базиліком	160
Згідно ТК	Асорті сирів (брі, чеддер, гауда)	150
Основні страви		
Згідно ТК	Омлет з овочами (шпинат, помідори, гриби, сир)	250
Згідно ТК	Тости з яйцем пашот, авокадо, томатами	210
Згідно ТК	Каша вівсяна з фруктами і горіхами	200

Згідно ТК	Млинці з джемом, медом, ягодами або шоколадом	210
Згідно ТК	Картопля по-селянски (смажена з розмарином і часником)	260
Солодкі страви		
Згідно ТК	Млинці з сиром і ягодами	150
Згідно ТК	Пудинг шоколадний	120
Згідно ТК	Тарталетки з фруктами	80
Напої		
Згідно ТК	Кава еспресо	100
Згідно ТК	Час зелений	200
Згідно ТК	Сік апельсиновий	250
Хлібобулочні вироби		
Згідно ТК	Круасани(класичні французькі круасани з маслами або з начинками (шоколад, ваніль, джем).)	200
Згідно ТК	Рогалики (можуть бути солодкими або солоними, з різними начинками)	200
Згідно ТК	Пшеничні та житні булочки (класичні маленькі булочки для подачі з сиром, маслом або іншими додатками.)	210

Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г (мл)
Фірмові страви		
Згідно ТК	Фрігата з лососем та шпинатом (яйце, лосось, шпинат, зелена цибуля, помідори черрі, сир пармезан, оливкова олія)	200
Згідно ТК	Гост з авокадо на насінням льону (цільнозерновий хліб, авокадо, насіння льону, оливкова олія, зелень)	150
Згідно ТК	Шакшука з сиром страчатела (помідори пілаті, яйце, сир)	220

	страчатела, зелень)	
Згідно ТК	Стейк з яловичини з рисом (яловичина, рис, оливкова олія)	200
Згідно ТК	Салат "Цезар" з куркою(Романо, куряче філе, сухарики, соус "Цезар", пармезан)	300
Згідно ТК	Карпаччо з телятини(Тонко нарізане теляче філе, руккола, оливкова олія, пармезан)	250
Згідно ТК	Канапки з червоною ікрою(Білий хліб, масло вершкове, ікра червона)	150
Холодні страви закуски		
Згідно ТК	Брускетта з хумусом, кропом і маслинами	30/30/30/30/30
Згідно ТК	Оселедець з картоплею та зеленою цибулею(Оселедець слабосолений, відварна картопля, цибуля зелена, олія)	250
Згідно ТК	Тартар із тунця з авокадо(Тунець, авокадо, лимонний сік, соєвий соус, кунжут)	250
Згідно ТК	Креветки з соусом авокадо(Креветки, соус із авокадо, лайм, зелень)	200
Згідно ТК	Холодець із телятини(Телятина, бульйон, часник, морква, зелень)	150
Згідно ТК	Рулетики з лосося та крем-сиру (Слабосолений лосось, крем-сир, авокадо, зелень)	250
Супи		
Згідно ТК	Крем-суп з грибів(Печериці, вершки, ароматні спеції, грінки)	300
Згідно ТК	Борщ український з пампушками (Буряк, капуста, картопля, морква, цибуля, свинина, часникові пампушки)	300
Згідно ТК	Бульйон курячий з яйцем(Легкий курячий бульйон, перепелине яйце, зелень)	250
Згідно ТК	Том-Ям(Гострий суп з креветками, кокосовим молоком, грибами шиітаке)	270
Гарячі страви		
Згідно ТК	Стейк "Рібай(Мармурова яловичина, приправа для стейків, соус "Деміглас)	200
Згідно ТК	Лосось на грилі(Стейк з лосося, лимон, вершковий соус)	230
Згідно ТК	Куряче філе з овочами(Запечене куряче філе, кабачки, баклажани, болгарський перець)	300
Згідно ТК	Шашлик з овочами(Мариноване м'ясо з пряними спеціями, печені	200

	овочі)	
Згідно ТК	Качина ніжка з яблуками(Запечена качка з карамелізованими яблуками, соус з журавлини)	250
Гарніри		
Згідно ТК	Картопля фрі(Хрустка картопля фрі з кетчупом)	200
Згідно ТК	Рис жасминовий(Ароматний довгозернистий рис)	200
Згідно ТК	Овочі гриль(Кабачки, баклажани, болгарський перець)	210
Згідно ТК	Картопляне пюре(Класичне вершкове пюре)	230
Згідно ТК	Грінки з часником(Ароматні грінки з часником та соусом)	200
Згідно ТК	Кус-кус із зеленню(Кус-кус, петрушка, лимонний сік, оливкова олія)	210
Десерти		
Згідно ТК	Тірамісу(Класичний італійський десерт)	150
Згідно ТК	Чізкейк(Вершковий сир, пісочна основа, ягідний соус)	100
Згідно ТК	Млинці з шоколадом(Тонкі млинці з шоколадною начинкою)	120
Згідно ТК	Морозиво асорті(Ванільне, шоколадне, полуничне морозиво)	160
Згідно ТК	Малиновий десерт(десерт з малини, білого шоколаду, повітряного мусу)	150
Напої		
Згідно ТК	Кава еспресо	30
Згідно ТК	Чай зелений	200
Згідно ТК	Чай чорний	200
Згідно ТК	Сік Сандора «яблуко»	150
Згідно ТК	Сік Сандора «виноград»	150
Згідно ТК	Сік Сандора «апельсин»	150
Згідно ТК	Сік Сандора «мультивітамін»	150
Згідно ТК	Лимонад Ситро	300
Згідно ТК	Мінеральна вода Лужанська г/нг	500
Згідно ТК	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	200

Таблиця 3.15 - Карта напоїв ресторану першого класу

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 «Хлібний дар», Україна	0,5/0,05
Горілка «Finlandia», Фінляндія	0,7/0,05
Настоянка «Клюква на коньяке», Україна	0,5/0,05

Настоянка «Зелений ліс» з травами, Україна	0,5/0,05
Коньяк «Шабо», Україна	0,5/0,05
Коньяк «Hennessy», Франція	0,7/0,05
Мінеральні води	
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	0,5
Вода мінеральна столова «Моршинська»	0,5
Вода мінеральна негазована «Боржомі»	0,5
Вода «Evian», Франція	0,75
Вода «Vittel», Франція	0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	0,5
Напій газований «Pepsi»	0,5
Напій газований «Coca-Cola»	0,5
Лимонад «Ситро»	0,5
Лимонад «Дюшес»	0,5
Соки	
Сік «Сандора» (мультивітамін)	1,0/0,2
Сік «Річ» (апельсин)	1,0/0,2
Сік «Садочок» (яблуко)	1,0/0,2
Сік «Сандора» (виноград)	1,0/0,2
Сік «Сандора» (томатний)	1,0/0,2
Сік «Річ» (ананас)	1,0/0,2
Вина	
Вино біле сухе «Chardonnay», Франція	0,75/0,15
Вино червоне сухе «Cabernet Sauvignon», Франція	0,75/0,15
Вино біле напівсолодке «Шабо», Україна	0,75/0,15
Вино червоне напівсолодке «Одеський Чорний»	0,75/0,15
Вино ігристе «Martini Asti», Італія	0,75/0,15
Вино ігристе «Prosecco», Італія	0,75/0,15
Кава і чай	
Кава еспресо	0,1
Кава американо	0,2
Кава капучіно	0,2
Чай чорний	0,25
Чай зелений	0,25
Чай з травами	0,25

Таблиця 3.16 - Меню бару при вестибюлі готелю категорії 5*

Но рецептури	Назва напою, страви	Вихід страви, г / Величина порції, мл
Коктейлі	Безалкогольні	
згідно ТК	Коктейль «Еко Мохіто» (органічна м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто» з натуральних інгредієнтів, содова)	310

згідно ТК	Коктейль «Тропік» (ананасовий сік, органічний кокосовий молоковий йогурт, кубики льоду з екологічно чистої води)	300
згідно ТК	Смузі «Зелена свіжість» (шпинат, банан, ківі, натуральний йогурт, льодяні кубики)	300
Алкогольні		
згідно ТК	Коктейль «Мохіто» (органічний ром, м'ята, лайм, тростинний цукор, сироп «Мохіто», содова)	310
згідно ТК	Коктейль «Еко Маргарита» (текіла, свіжий лаймовий сік, агавовий сироп)	250
згідно ТК	Коктейль «Сонячний день» (біле органічне вино, апельсиновий сік, м'ята)	300
Горілка		
згідно ТК	Горілка органічна «Козацька», Україна	50
згідно ТК	Горілка «Nemiroff Organic», Україна	50
Мінеральні води		
згідно ТК	Вода мінеральна сильногазована «Карпатська джерельна»	500
згідно ТК	Вода мінеральна негазована «Карпатська джерельна»	500
згідно ТК	Вода «Aqua Carpatica», Україна	500
Гарячі напої власного виробництва		
згідно ТК	Чай чорний з бергамотом «Граф Грей»	250
згідно ТК	Органічний зелений чай з м'ятою	250
згідно ТК	Еко-лате з рослинним молоком (мигдальне, соєве або кокосове)	200
Холодні напої власного виробництва		
згідно ТК	Фреш грейпфрутовий	250
згідно ТК	Фреш апельсиновий	250
згідно ТК	Домашній лимонад з м'ятою і лаймом	300
Холодні закуски		
згідно ТК	Брускетта з хумусом, кропом і маслинами	60/20/10/20
згідно ТК	Брускетта з авокадо і	60/20/10/20

	томатами	
згідно ТК	Салат зі свіжих овочів і мікрогрину	100

Таблиця 3.17 - Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу на 80 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження зали, %	Кількість споживачів, осіб
07:00 - 09:00	1,5	50	60
09:00 - 10:00	1,5	40	48
11:00 - 12:00	1,5	60	72
12:00 - 13:00	1,5	80	96
13:00 - 14:00	1,5	70	84
14:00 - 15:00	1,5	60	72
15:00 - 16:00	1,5	50	60
16:00 - 17:00	1,5	40	48
17:00 - 18:00	1,5	30	36
18:00 - 19:00	1,5	70	84
19:00 - 20:00	0,6	100	80
20:00 - 21:00	0,6	80	64
21:00 - 22:00	0,6	70	56
22:00 - 23:00	0,6	60	48
ВСЬОГО відвідувачів за день (пзаг)			908
Денна оборотність місця $\eta = \text{пзаг}/N$, раз			11,35

Таблиця 3.18 - Ассортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення, %
Холодні страви та закуски	30
рибні	25
м'ясні	30
овочеві	25
молоко і кисломолочні продукти	20
Гарячі страви	50
м'ясні, рибні	20
овочеві	25
круп'яні	25
ячні, сирні	30
Солодкі страви	20
Всього	100

Таблиця 3.19 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %	Кількість страв, шт.
Холодні страви та закуски	30	465
рибні	5	116
м'ясні	25	140
салати	30	163
кисломолочні продукти	10	46
Гарячі закуски	10	78
Супи	100	388
прозорі	25	58
заправні	30	291
молочні, холодні, солодкі	35	39
Другі гарячі страви	75	465
рибні	10	70
м'ясні	15	302
овочеві	65	23
круп'яні	5	47
яечні, сирні	10	23
Солодкі страви	5	155

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача
Гарячі напої	л	0,25
Холодні напої:		
мінеральна вода	л	0,25
натуральний сік	л	0,125
Хліб та хлібобулочні вироби:		
житній	кг	0,10
пшеничний	кг	0,05
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,05
Фрукти	кг	0,07

Таблиця 3.21 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 443 відвідувача
----------------	----------------	-----------------------------------	---------------------------------------

Гарячі напої	л	0,05	22
Холодні напої:			
фруктова вода	л	0,05	22
мінеральна вода	л	0,08	35
сік	л	0,02	9
власного виробництва	л	0,1	44
Хліб та хлібобулочні вироби			
житній	кг	0,05	22
пшеничний	кг	0,05	22
Борошняні кондитерські вироби	кг	0,5	222
Цукерки, печиво, шоколад	кг	0,02	9
Фрукти	кг	0,05	22
Вино-горілчані вироби	л	0,1	44
Пиво	л	0,025	11

Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма сніданку

Но рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г (мл)
Холодні страви та закуски			
згідно ТК	Рибна тарілка (горбуша, лосось, масляна, палтус)	65	25/25/25/25
згідно ТК	Овочева нарізка (помідори, огірки, перець, зелень)	80	100
згідно ТК	Тарілка з хумусом, оливками та пітою	70	100
згідно ТК	Канапки з лососем, авокадо та сиром	70	200
згідно ТК	Канапки з помідорами, моцарелою та базиліком	70	210
Гарячі страви			
згідно ТК	Омлет з овочами (перець, помідори, шпинат)	100	200
згідно ТК	Тости з яйцем пашот, авокадо, томатами	50	150
згідно ТК	Каша вівсяна з фруктами і горіхами	90	200
згідно ТК	Млинці з джемом, медом, ягодами або шоколадом	70	210
згідно ТК	Картопля по-	90	260

	селянськи (смажена з розмарином і часником)		
Солодкі страви			
згідно ТК	Млинці з сиром і ягодами	60	150
згідно ТК	Пудинг шоколадний	70	120
згідно ТК	Тарталетки з фруктами	50	80
Напої			
згідно ТК	Кава еспресо	120	100
згідно ТК	Чай зелений	100	200
згідно ТК	Сік апельсиновий	90	250
Хлібобулочні вироби			
згідно ТК	Круасани(класичні французькі круасани з маслами або з начинками (шоколад, ваніль, джем).)	70	200
згідно ТК	Рогалики (можуть бути солодкими або солоними, з різними начинками)	65	200
згідно ТК	Пшеничні та житні булочки (класичні маленькі булочки для подачі з сиром, маслом або іншими додатками.)	60	210

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 80 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
Фірмові страви			
Згідно ТК	Фрітата з лососем та шпинатом (яйце, лосось, шпинат, зелена цибуля, помідори черрі, сир пармезан, оливкова олія)	90	200
Згідно ТК	Тост з авокадо на насінням льону (цільнозерновий хліб, авокадо, насіння льону, оливкова олія, зелень)	70	150
Згідно ТК	Шакшука з сиром страчатела (помідори пілаті, яйце, сир страчатела, зелень)	75	220
Згідно ТК	Стейк з яловичини з рисом	80	200

	(яловичина, рис, оливкова олія)		
Згідно ТК	Салат "Цезар" з куркою(Романо, куряче філе, сухарики, соус "Цезар", пармезан)	75	300
Згідно ТК	Карпаччо з телятини(Тонко нарізане теляче філе, руккола, оливкова олія, пармезан)	80	250
Згідно ТК	Каначки з червоною ікрою(Білий хліб, масло вершкове, ікра червона)	65	150
Холодні закуски і страви			
Згідно ТК	Брускетта з хумусом, кропом і маслинами	50	30/30/30/30
Згідно ТК	Оселедець з картоплею та зеленою цибулею(Оселедець слабосолений, відварна картопля, цибуля зелена, олія)	70	250
Згідно ТК	Тартар із тунця з авокадо(Тунець, авокадо, лимонний сік, соєвий соус, кунжут)	65	250
Згідно ТК	Креветки з соусом авокадо(Креветки, соус із авокадо, лайм, зелень)	60	200
Згідно ТК	Холодець із телятини(Телятина, бульйон, часник, морква, зелень)	50	150
Згідно ТК	Рулетики з лосося та крем-сиру (Слабосолений лосось, крем-сир, авокадо, зелень)	70	250
Супи			
Згідно ТК	Крем-суп з грибів(Печериці, вершки, ароматні спеції, грінки)	25	30
Згідно ТК	Борщ український з пампушками (Буряк, капуста, картопля, морква, цибуля, свинина, часникові пампушки)	20	300
Згідно ТК	Бульйон курячий з яйцем(Легкий курячий бульйон, перепелине яйце, зелень)	15	250
Згідно ТК	Том-Ям(Гострий суп з креветками, кокосовим молоком, грибами шиітаке)	19	270

Гарячі страви			
Згідно ТК	Стейк "Рібай(Мармурова яловичина, приправа для стейків, соус "Деміглас)	50	200
Згідно ТК	Лосось на грилі(Стейк з лосося, лимон, вершковий соус)	65	230
Згідно ТК	Куряче філе з овочами(Запечене куряче філе, кабачки, баклажани, болгарський перець)	60	300
Згідно ТК	Шашлик з овочами(Мариноване м'ясо з пряними спеціями, печені овочі)	50	200
Згідно ТК	Качина ніжка з яблуками(Запечена качка з карамелізованими яблуками, соус з журавлини)	60	250
Гарніри			
Згідно ТК	Картопля фрі(Хрустка картопля фрі з кетчупом)	95	200
Згідно ТК	Рис жасминовий(Ароматний довгозернистий рис)	80	200
Згідно ТК	Овочі гриль(Кабачки, баклажани, болгарський перець)	110	210
Згідно ТК	Картопляне пюре(Класичне вершкове пюре)	80	230
Згідно ТК	Грінки з часником(Ароматні грінки з часником та соусом)	100	200
Згідно ТК	Кус-кус із зеленню(Кус-кус, петрушка, лимонний сік, оливкова олія)	70	210
Солодкі страви			
Згідно ТК	Тірамісу(Класичний італійський десерт)	75	210
Згідно ТК	Чізкейк(Вершковий сир, пісочна основа, ягідний соус)	63	100
Згідно ТК	Млинці з шоколадом(Тонкі млинці з шоколадною начинкою)	40	120
Згідно ТК	Морозиво асорті(Ванільне, шоколадне, полуничне морозиво)	45	160
Згідно ТК	Малиновий десерт(десерт з малини, білого шоколаду, повітряного мусу)	50	150

Таблиця 3.24 - Денна виробнича програма ресторану першого класу на 80 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порції, л
Горілка і горілчані вироби		
Горілка «Nemiroff з перцем», Україна	9/126	0,7/0,05
Медовуха «Дід пасічник», Україна	3/42	0,7/0,05
Горілка «Хлібний дар», Україна	5/70	0,5/0,05
Мінеральні води	5	0,5
Вода мінеральна лікувально-столова «Лужанська»	4	0,5
Вода мінеральна столова «Моршинська»	4	0,5
Вода негазована «Боржомі»	5	0,5
Фруктові води		
Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	6	0,5
Лимонад «Ситро»	6	0,5
Соки		
Сік «Сандора» (мультивітамін)	4/20	0,2
Сік «Річ» (апельсин)	4/20	0,2
Сік «Садочок» (яблуко)	4/20	0,2
Сік «Сандора» (виноград)	3/15	0,2
Чай і кава		
Чай чорний	80	0,2
Чай зелений	70	0,2
Кава еспресо	100	0,1

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції є важливим аспектом функціонування закладів ресторанного господарства, особливо у готелях категорії «п'ять зірок», де якість страв і продуктів відіграє ключову роль у задоволенні запитів гостей. Ефективність цього процесу залежить від раціонального планування, правильного підбору сировини та напівфабрикатів, а також дотримання технологічних стандартів у приготуванні страв.

У цьому підпункті детально розглянуто потребу закладу у сировині та продуктах за основними товарними групами, їхні характеристики, а також умови постачання. Такий підхід дозволяє гарантувати стабільність якості, ефективно використання ресурсів і збереження високих стандартів обслуговування у готелі.

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

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	свинина - півтушки	охолоджена
	філе куряче	охолоджене
	печінка яловича	охолоджена
Риба та морепродукти	судак	охолоджений
	лосось	охолоджений
	креветки	охолоджені, фасовані
М'ясна та рибна гастрономія	салями «Польська»	фасована, в/г
	шинка «Прошутто»	нарізка, фасована
Молоко, молочні та жирові продукти	молоко	пакетоване, 2,5%
	вершки	пакетовані, 10%
	масло вершкове	фасоване, в/г
Овочі та зелень	картопля	свіжа
	помідори	свіжі
	зелень петрушки	свіжа
	листя салату	свіжі, фасовані
	огірки	свіжі
Фрукти та ягоди	лимон	свіжий
	яблука	свіжі
	виноград	свіжий
Бакалійні товари	огірок маринований	консервований
	маслини	консервовані
Сипучі продукти	борошно	пакетоване, в/г
	цукор	фасований
	сіль	фасована
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби	хліб житній	свіжий, нарізаний
	булочки	свіжі, фасовані
Напої алкогольні		

	Горілка «Nemiroff з перцем»	пляшкова
	Вино червоне «Cabernet»	пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Напій безалкогольний сильногазований «Живчик»	пляшковий
	Сік «Сандора» (мультивітамін)	пакетований, 0,2 л
	Лимонад «Ситро»	пляшковий

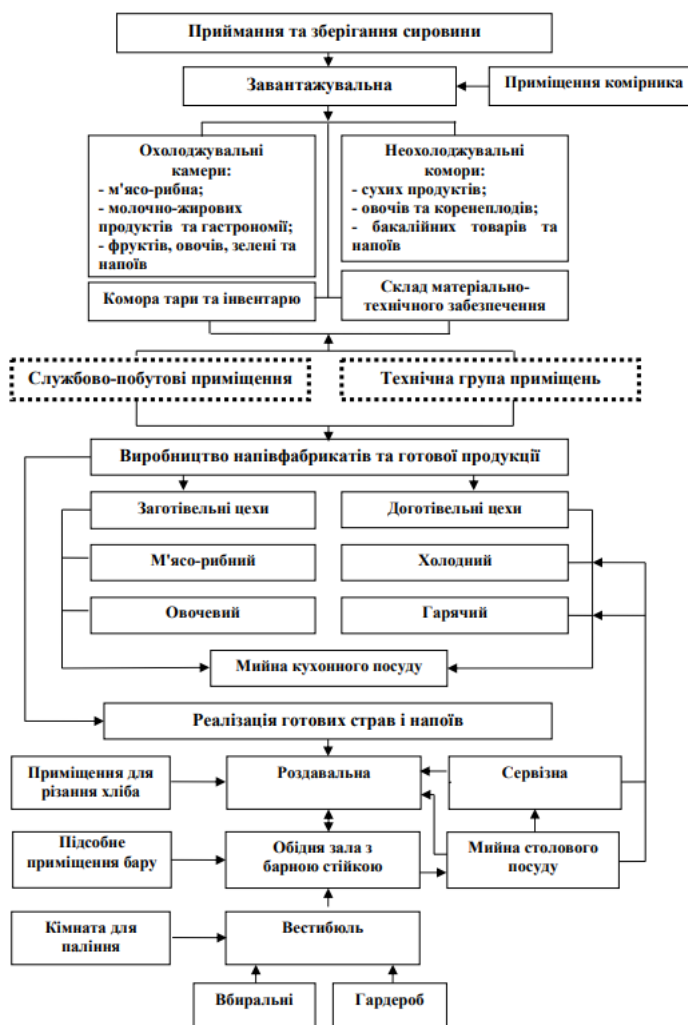


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану [71]

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

Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції, є важливим фактором забезпечення високої якості страв та ефективної роботи закладів ресторанного господарства. Цей процес охоплює всі етапи — від приймання сировини до подачі готових страв клієнтам. На початковому етапі особлива увага приділяється правильному прийманню продуктів, перевірці їх якості та кількості, а також дотриманню умов зберігання в охолоджуваних або неохолоджуваних приміщеннях, що гарантує свіжість і збереження корисних властивостей.

Підготовка сировини здійснюється в заготівельних цехах, де продукти очищають, нарізають і обробляють відповідно до технологічних вимог. Далі сировина надходить у доготівельні цехи, де проводиться термічна обробка, включаючи варіння, смаження, запікання тощо. На цьому етапі страви доводяться до готовності, що потребує суворого дотримання рецептури та технології приготування.

Готові страви порціонують і передають на роздачу або для доставки клієнтам. Під час подачі страв важливо дотримуватись стандартів обслуговування, забезпечуючи своєчасність та якість сервісу. Завершальний етап включає миття посуду, прибирання робочих зон та правильну утилізацію харчових відходів, що сприяє підтриманню чистоти та дотриманню гігієнічних норм на всіх етапах роботи.

Забезпечення належних умов зберігання, обробки та приготування продуктів має ключове значення, оскільки це дозволяє зберігати харчову цінність інгредієнтів і запобігати можливим ризикам, пов'язаним із безпекою харчування. Раціональна організація технологічного процесу сприяє зменшенню витрат через втрати сировини або її неякісне використання, підвищенню ефективності роботи персоналу та забезпеченню високого рівня обслуговування. Як наслідок, заклад

ресторанного господарства зміцнює свою репутацію, отримує лояльність клієнтів і забезпечує стабільний попит на продукцію, що відповідає найвищим стандартам якості та безпеки.

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Таблиця 3.26 - Склад і площі приміщень клуб-готелю на 80 місць

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів		
	Вестибюль	20
	Гардероб	16
	Вбиральня чоловіча	15
	Вбиральня жіноча	15
	Вбиральня для маломобільних груп населення	10
	Обідня зала з баром та рестораном	320
Виробничі		
	Гарячий цех	30
	Холодний цех	24
	Приміщення для різання хліба	6
	Кондитерський цех	20
	М'ясо-рибний цех	12
	Овочевий цех	10
	Мийна столового посуду	15
	Мийна кухонного посуду	15
	Сервізна	12
Складські приміщення		
	Завантажувальна	20
	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	15
	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних продуктів	15
	Охолоджувальна камера овочів, фруктів, зелені, напоїв	15
	Комора сухих продуктів	16
	Комора тари та інвентарю	8
	Комора бакалійних товарів і напоїв	20
	Комора комірника	10
	Комора овочів та корнеплодів	15
Службово-побутові приміщення		
	Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
	Кабінет бухгалтера	15
	Кабінет завідувача виробництвом	12
	Приміщення офіціантів та барменів	10
	Гардероб для персоналу чоловічий	6
	Гардероб для персоналу жіночий	6
	Вбиральня персоналу чоловічий	6

	Вбиральня персоналу жіночий	6
	Білизняна	8
	Комора(приміщення) прибирального інвентарю і обладнання	6
Технічні приміщення		
	Електрощитова	12
	Теплопункт	15
	Вентеляційна камера припливна	24
	Вентеляційна камера витяжна	12
	Корисна площа закладу	822

3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Таблиця 3.27 - Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення

№ з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Вестибюль оздоровчого центру	20.0	Передбачений для зустрічі гостей оздоровчого центру. Обладнаний стійкою адміністратором, диваном та журнальним столиком
2	Масажні кабінети	2*9,2=18,4	Кабінети з природним освітленням, оснащені масажними столами, стелажами для косметики, рушниками, ширмою, шафою для одягу та рукомійником.
	Зал для групових занять	28	Призначений для йоги, пілатесу та аеробіки, обладнаний дзеркалами, килимками, аудіосистемою
3	Тренажерний зал	50,0	Оснащений сучасними тренажерами для кардіо- та силових тренувань, зона для розтяжки та вільних ваг.
4	Зона для реабілітаційних занять	16.2	Призначена для виконання спеціальних вправ і програм реабілітації під наглядом фахівців.
5	Кабінет психолога	15.1	Кабінет для індивідуальних консультацій із клієнтами, облаштований зручними меблями.
6	Кабінет косметолога-дерматолога	16.0	Оснащений обладнанням для косметологічних і дерматологічних процедур.
7	Кабінет терапевта	16.5	Призначений для оглядів і консультацій пацієнтів.
8	Кабінет реабілітолога	15.1	Призначений для консультацій та розробки програм відновлення після травм чи хвороб.
9	Кабінет фізіотерапії	13.6	Оснащений апаратами для проведення фізіотерапевтичних процедур.
10	Кабінет медсестри	11.9	Призначений для підготовки медичних процедур і зберігання медичних інструментів.
11	Кабінет	12.0	Призначений для розробки індивідуальних

	дієтолога		програм харчування.
12	Релакс-зона	19.5	Зона відпочинку після процедур із м'якими кріслами, приглушеним освітленням і ароматерапією.
13	Роздягальні і душові	2*16.2=32.4	Оснащені індивідуальними шафами, лавами та сучасними душовими кабінами.
14	Басейн	306.2	Використовується для занять аквафітнесом, плавання та дайвінгу.
14	Дайвінг – центр	50,0	Містить приймальну зону, зону підготовки дайверів, навчальну зону, зону технічного обслуговування та зону зберігання спорядження.
16	Кімната для персоналу	4.2	Використовується для відпочинку та зберігання особистих речей персоналу.

Таблиця 3.28 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі дайвінг-центру

№	Назва обладнання	Марка/модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Приймальна зона					
1	Рецепційна стійка	StyleDive R-01	1	3000×800×1200	2,40
2	Крісло для адміністратора	Comfort Chair D-02	1	700×700×1200	0,49
3	Столи для клієнтів	MeetingTable M-03	2	1200×600×750	1,44
4	Крісло для клієнтів	Comfort Chair C-01	4	600×600×800	1,44
Всього				5,77 м²	
Зона підготовки дайверів					
1	Стелажі для спорядження	RackDive S-05	3	2000×800×1800	4,32
2	Лави для спорядження	BenchDive B-06	2	2500×500×450	2,50
3	Контейнери для мокрого спорядження	WetBox WB-07	4	1000×500×500	2,00
4	Дзеркало перевірки спорядження	Mirror M-08	1	1000×1500×50	1,50
Всього				10,32 м²	
Зона навчання					
1	Проектор	Epson PRO-01	1	400×400×200	0,16
2	Екран для проектора	ScreenDive S-02	1	2500×1500×50	3,75
3	Столи навчання	TrainingTable T-03	4	1200×600×750	2,88
4	Стільці для навчання	ChairTraining C-04	8	500×500×800	2,00

Всього				8,79 м²	
Зона технічного обслуговування спорядження					
1	Станція для заправки балонів	CompressorDive C-01	1	1200×800×1800	1,44
2	Стелаж для балонів	RackDive RB-02	2	2000×500×1800	2,00
3	Робочий стіл	Workbench WB-03	1	1800×700×900	1,26
4	Інструментальний стелаж	ToolRack TR-04	1	1200×400×1800	0,48
Всього				5,18 м²	
Зона зберігання					
1	Шафи для сухого спорядження	DryCabinet DC-01	4	1000×600×2000	4,80
2	Контейнери для аксесуарів	AccessBox AB-02	6	600×400×400	1,44
Всього				6,24 м²	

Таблиця 3.29 - Склад і площі дайвінг-центру

Назва приміщення	Площа, м ²
Приймальна зона	5,77
Зона підготовки дайверів	10,32
Зона навчання	8,79
Зона технічного обслуговування	5,18
Зона зберігання	6,24
Усього	36,30 м ²

3.6 Характеристика приміщень культурно-дозвільного призначення

Таблиця 3.30 - Приміщення культурно-дозвільного призначення

Но з/п	Назва приміщення	Площа, м ²	Характеристика
1	Приміщення гідів та гідра-перекладачка	12,0	Передбачена для двох працівників. Обладнана двома робочими столами та двома кріслами, двома шафами-стелажми та комп'ютерами
2	Кімната для екскурсійних груп	25,0	Призначена для підготовки екскурсійних груп. Обладнана диванами, столами для групових зібрань, інформаційними стендами
3	Бібліотека	30,0	Оснащена

			книжковими шафами, сте
4	Медіатека	20,0	Обладнана комп'ютерами, проектором, екранами для перегляду відеоматеріалів, навушниками та інтерактивними сенсорними екранами
5	Кінозал	50,0	Призначений для демонстрації фільмів і культурних заходів. Оснащений екраном, проектором, звуковою системою, зручними кріслами
6	Зона відпочинку	15,0	Обладнана м'якими меблями, журнальними столиками, акваріумом, зонами для розваг і релаксації
7	Ігрова кімната для дітей	20,0	Оснащена іграшками, меблями для дітей, розвиваючими матеріалами, зонами для малювання, книжковим куточком.
8	Музейний простір	35,0	Призначений для демонстрації культурних та історичних експонатів. Оснащений вітринами, стендами, інтерактивними панелями
Всього	207,0		

Таблиця 3.32 - Склад і площі приміщень культурно-дозвільного призначення

Назва приміщення	Площа, м ²
Приміщення гідів та гідра-перекладачка	12,0
Кімната для екскурсійних груп	25,0
Бібліотека	30,0
Медіатека	20,0
Кінозал	50,0

Зона відпочинку	15,0
Ігрова кімната для дітей	20,0
Музейний простір	35,0
Всього	207,0

3.7 Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Адміністративні приміщення будуть розміщені на другому поверсі головного корпусу готелю. Приміщення об'єднаних груп за функціональними ознаками для зручності роботи адміністрацією та управління персоналом:

Приміщення напрямків:

— Кабінет генерального директора (12 м²) – приміщення для роботи директора, обладнане робочим столом, шафою для документів, сейфом та зоною для відвідувачів.

— Приймальня (10 м²) – місце для секретаря та очікування відвідувачів, з диваном, столом для прийому та полицейськими для документів.

Приміщення інженерно-технічного персоналу :

— Кабінет головного інженера (10 м²) – призначений для управління технічним обслуговуванням готелю, забезпечений робочим столом, комп'ютером, стелажми для документації.

— Приміщення технічного персоналу (18 м²) – для інженерів і техніків, забезпечене робочими місцями з необхідним інструментом, шафами для обладнання та креслень.

Приміщення адміністративного підрозділу :

— Кабінет старшого економіста (8 м²) – приміщення для аналізу фінансових операцій, з робочим місцем, комп'ютером та стелажем для звітності.

— Бухгалтерія (16 м²) – для бухгалтерського, з робочими місцями для співробітників, сейфами для цінних документів та шафами для обліку.

— Кабінет головного бухгалтера (8 м²) – робочий кабінет з комп'ютером, робочим столом

— Каса (6 м²) – для обробки грошових операцій, оснащена сейфом, касовим апаратом та робочим місцем

— Кабінет служби безпеки (8 м²) – місце для роботи начальника безпеки, з комп'ютером та відеоспостереженням.

— Кабінет менеджера управління номерним фондом (8 м²) – робоче місце для організації розміщення гостей та координації обслуговування номерів.

— Кабінет менеджера рекреаційної служби (8 м²) – приміщення для управління рекреаційною зоною, оснащене комп'ютером та полі

Приміщення для

Службово-побутові приміщення розташовуватимуться

Роздягальні для персоналу :

— Жіноча роздягальня (20 м²) – обл

— Чоловіча роздягальня (20 м²) – аналогічно забезпечена індивідуальними шафами, лавками та дзеркалами.

Санітарні приміщення :

— Душові кабінки для персоналу (10 м²) – окремі кабінки з гарячою та холодною водою, забезпечені системою вентиляції.

— Санвузли (10 м²) – з необхідним сантехнічним обладнанням для зручності співробітників.

— Господарські приміщення розташовані на першому поверсі готелю для зручного доступу до них:

— Пральня (30 м²) – оснащена пральними та сушильними машинами

— Склад для зберігання постільної білизни (15 м²) – приміщення з полицями та

— Склад мийних засобів (10 м²) – забезпечений полиц

— Технічна кімната (15 м²) – місце для зберігання інструментів та обладнання для обслуговування готелю, забезпечене верстатами, стелажми для інструментів та місцями для ремонту дрібних технічних несправностей.

Загальна корисна площа службово-побутових та господарських приміщень становить 249 м², що забезпечує ефективну організацію роботи персоналу та належний рівень комфорту для співробітників п'ятизіркового.

3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Таблиця 3.34 - Склад і площі приміщень готелю на 80 номерів

Назва приміщення	Площа, м ²
Група А. Житлова група приміщень	
Група А/1. Житлові номери	
Одномісний	10*33,5 = 335,0
Двомісний	20*41,5 = 830,0
Сімейний	10*64,4 = 644,0
Номер підвищеного комфорту	20*49,1 = 982,0
Люкс	10*61,7 = 617,0
Номери для маломобільних груп населення	10*35,5 = 355,0
Всього	3763,0
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30,0
Кімната чергового персоналу	10,9
Комора брудної білизни	6,3
Приміщення старшої покоївки	10,0
Кімната зберігання інвентаря	4,5
Комора прибирального інвентарю	4,8
Приміщення для зберігання візків	8,0
Площадка розбирання брудної білизни	10,0
Санвузол для персоналу	4,0
Коридор	20,0
Всього на поверх	113,1
Всього на 5 поверхів	429,5
Разом по групі А	
4192,5	
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна група приміщень	
Вестибюль	100
Бюро прийому і реєстрації	12,0
Службовий санітарно-технічний блок	10,0
Камера схову	24,8
Приміщення охорони	6,4
Жіночий санвузол	3,0
Чоловічий санвузол	3,0
Санвузол для маломобільних груп населення	5,0
Гардероб	5,0
Кімната чергового адміністратора	10,0

Всього	190.8
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан	320,0
Лобі-бар при вестибюлі	40,0
Їдальня для персоналу	70,0
	446,0
Всього	876,0
Група Б/3. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення	
Вестибюль оздоровчого центру	20,0
Масажні кабінети	2*9,2 = 18,4
Зал для групових занять	28,0
Тренажерний зал	40,0
Зона для реабілітаційних занять	16,2
Кабінет психолога	15,1
Кабінет косметолога-дерматолога	16,0
Кабінет терапевта	16,5
Кабінет реабілітолога	15,1
Кабінет фізіотерапії	13,6
Кабінет медсестри	11,9
Кабінет дієтолога	12,0
Релакс-зона	19,5
Роздягальні та душові	2*16,2 = 32,4
Басейн	306,2
Дайвінг-цетр	50,00
Кімната для персоналу	4,2
Всього	635.1
Група Б/4. Приміщення культурно-дозвільного призначення	
Приміщення гідів та гадра-перекладача	12,0
Кімната для екскурсійних груп	25,0
Бібліотека	30,0
Медіатека	20,0
Кінозал	50,0
Зона відпочинку	15,0
Ігрова кімната для дітей	20,0
Музичний простір	35,0
Всього	207,0
Разом по групі Б	
	1908.9
Група В	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12,0
	15,0
Кабінет бухгалтеря	
Кабінет завідувача виробництвом	12
Приміщення офіціантів та барменів	10
Гардероб для персоналу чоловічий	6
Гардероб для персоналу жіночий	6
Вбиральня персоналу чоловічий	6
Вбиральня персоналу жіночий	6

Білизняна	8
Комора(приміщення) притирального інвентарю і обладнання	6
Всього	87.0
Група В/2. Господарські приміщення	
Приміщення для сортування білизни	10,0
Приміщення для пральних машин	15,0
Сушильна кімната	10,0
Склад для зберігання чистої білизни	12,0
Склад для господарських товарів	10,0
Склад для продуктів харчування	15,0
Майстерня для ремонту меблів та обладнання	10,0
Приміщення для зберігання господарського інвентарю	8,0
Приміщення для електрошитої та серверної	8,0
Котельня або теплогенераторна	12,0
Приміщення для вентиляційних систем	10,0
Всього	120,0
Разом по групі В	207
Корисна площа готельного підприємства, $S_{кор}$	6308.4

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа готелю для $S_{роб}$, м²:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1,$$

де $S_{кор}$ – корисна площа підприємства, м²;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 \div 1,25$ (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць) та готельних підприємств категорії 5* $K_1 \text{®max}$, для великих засобів розміщення (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_1 \text{®min}$).

$$S_{роб} = 6308.4 \times 1,10 = 6939.24 \text{ м}^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі, розраховується загальна площа для готелю за формулою:

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2,$$

де $S_{роб}$ – робоча площа;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\div 1,15$ (для малих засобів розміщення (до 100 номерів, до 150 місць) та готельних підприємств категорії 5* $K_2\geq \min$, для великих засобів розміщення (понад 300 номерів, більше 400 місць) $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{заг} = 6939.24 \times 1,03 = 7147.4 \text{ м}^2$$

Після розрахунку загальної площі готельного підприємства, що проектується, необхідно визначитися з конфігурацією та поверховістю будівлі. Готель, що проектується матиме прямокутну форму і складатиметься з 5 поверхів.

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

$$a \times b = S_{нов},$$

де a – довжина будівлі – **35.74 м**;

b - ширина будівлі – **40 м**

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

$$S_{нов} = S_{заг} / 5 = 7147.4 / 5 = 1429.4 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Для вашого п'ятизіркового клуб-готелю для дайверів, розташованого на прилеглий території Коростишевського кар'єру в Житомирській області, вибрана земельна ділянка має значний потенціал завдяки природним та кліматичним умовам. Ділянка знаходиться в межах рекреаційної зони, з чудовим доступом до водних ресурсів, що забезпечить інтерес туристів, які шукають активний відпочинок, а також природно-екологічну привабливість завдяки кришталево чистим водам кар'єру.

Рельєф ділянки переважно рівнинний, з мінімальним ухилом до кар'єру, що створює ідеальні умови для будівництва та забезпечує максимальний доступ до води для дайвінгу та снорклінгу. Глибина промерзання ґрунту на ділянці становить 60 см, що є оптимальним для будівельних робіт. Ґрунт на ділянці – суглинковий, підзолистий, що є зручним для закладу, де буде використовуватися багато технічних споруд і водних об'єктів.

На ділянці для будівництва клуб-готелю буде передбачено кілька основних об'єктів, які забезпечать комплексне обслуговування гостей, що приїжджають для відпочинку та активних водних видів спорту, таких як дайвінг і снорклінг. Розміщення об'єктів на ділянці буде зручним і функціональним, з урахуванням природних умов та забезпечення комфортного відпочинку.

Готель з номерами для проживання гостей, рестораном, зонами для релаксації та спа-послугами. У готелі буде обладнано підводний тунель для віртуальних підводних екскурсій, а також зона для прийому гостей і адміністративні приміщення.

Обладнання для дайвінгу та снорклінгу:

- Окремі приміщення для зберігання спорядження для дайвінгу та снорклінгу.
- Платформи для старту підводних занять.

— Системи для віртуальних підводних екскурсій, що дозволяють гостям насолоджуватися підводними красотами без потреби занурюватися.

Спеціально обладнаний тренажерний зал для підготовки дайверів до занурень, з тренажерами для зміцнення м'язів, які використовуються під час підводного плавання.

Спорудження басейнів, дайвінг-платформ, снорклінг-зон та місць для відпочинку на відкритому повітрі біля води. Зручний доступ до готелю для транспортних засобів гостей, автостоянка на 30 місць для автомобілів відвідувачів і персоналу.

Оздоблення території садово-парковими зонами для створення комфортного середовища для відпочинку гостей. Приміщення для зберігання інвентарю та технічних засобів для обслуговування клубу, а також інші допоміжні об'єкти.

Розташування готельного комплексу буде відповідати екологічним вимогам. Усі об'єкти будуть спроектовані з урахуванням екологічної безпеки, з використанням сучасних технологій, що зменшують вплив на навколишнє середовище. Ділянка буде обладнана системами очищення води та відведення стоків, щоб уникнути забруднення навколишніх водних ресурсів.

Земельна ділянка має хорошу транспортну доступність і зручний зв'язок з головними транспортними магістралями та іншими туристичними об'єктами регіону. Споруди для розміщення гостей будуть зручно розташовані, щоб забезпечити їм максимальний комфорт і доступ до основних зон для відпочинку та активного проведення часу.

Площа озеленення становить понад 60% від загальної площі ділянки, що забезпечить природний мікроклімат і затишок для гостей клуб-готелю.

Для забезпечення високоякісного відпочинку і максимального комфорту для всіх відвідувачів клубу, враховуючи всі сучасні вимоги екології, безпеки та інфраструктури для активного відпочинку



Рис.4.1 Приклад будівлі

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Система водопостачання є однією з ключових інженерних мереж підприємства, що забезпечує його технологічні, господарсько-побутові та протипожежні потреби. Для забезпечення належної роботи оздоровчого готелю необхідно враховувати діючі норми водоспоживання, зокрема положення ДБН В.2.5-64:2012, які регламентують внутрішні системи водопостачання, а також вимоги ДБН В.2.5-74:2013 та ДБН В.1.1-7:2016, що визначають правила зовнішнього пожежогасіння та загальної пожежної безпеки будівлі.

Розрахунок водоспоживання для клуб-готелю з дайвінг-центром на 170 місць, що працює цілорічно, дозволяє визначити загальну потребу у воді, обсяг гарячої води для господарсько-побутових потреб і необхідні витрати для поливу прилеглої території.

Виходячи з розрахункової формули:

$$V_{\text{заг}} = \sum \frac{q_{\text{гп}} \cdot N}{1000} \cdot T + V_n,$$

де $q_{\text{гп}} = 300$ - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба,місце);

$N = 170$ - кількість місць у готелі, місце;

$T = 365$ – кількість робочих днів готелю на рік, діб.

Загальні витрати води для готелю становлять 19326.13 м³ на рік. Цей обсяг води включає як побутове споживання, так і воду для технологічних потреб.

Витрати гарячої води для клуб-готелю з дайвінг-центром на 170 місць визначаються на основі добової норми витрат гарячої води на одну особу. Цей розрахунок необхідний для забезпечення всіх потреб відвідувачів, включаючи санітарно-гігієнічні вимоги.

Формула для обчислення витрат гарячої води:

$$V_{\text{гар}} = \sum \frac{q_{\text{зн}}^{\text{гар}} \cdot N}{1000} \cdot T,$$

де $q_{\text{зн}} = 100$ - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба,місце);

$N = 170$ - кількість місць у готелі, місць;

$T = 365$ – кількість робочих днів готелю на рік, діб.

Таким чином, загальні річні витрати гарячої води для клуб-готелю з дайвінг-центром становлять 6205.0 м³. Цей обсяг гарячої води необхідний для забезпечення комфортних умов перебування гостей, задоволення санітарно-гігієнічних вимог та підтримки необхідного рівня обслуговування.

Для забезпечення поливу території клуб-готелю з дайвінг-центром, витрати води розраховуються за такою формулою:

$$B_n = \frac{B_k \cdot S_d \cdot \tau \cdot T_n}{710},$$

де $B_k = 1.08 \text{ м}^3/\text{год}$ — норма витрат води одним поливним краном за годину;

$S_d = 1000 \text{ м}^2$ — площа ділянки, яку необхідно поливати;

$S_k = 710$ — площа, яку може обслуговувати один поливний кран;

$\tau = 2.5$ — час роботи поливного крана на добу;

$T_n = 187$ — період поливу протягом року.

Загальні витрати води на полив зеленої зони клуб-готелю з дайвінг-центром становлять 711,13 м³ на рік. Цей обсяг забезпечує підтримання оптимального рівня зволоження протягом поливного періоду, сприяючи

збереженню естетичного вигляду території та створенню комфортних умов для відвідувачів.

Для реалізації проєкту водопостачання клуб-готелю з дайвінг-центром було обрано різні матеріали труб, адаптовані до функціональних потреб системи. Зокрема, для внутрішніх мереж водопостачання перевагу надано пластмасовим трубам, які відзначаються низькою вартістю, стійкістю до низьких температур і простотою монтажу. Проте їх застосування обмежується для транспортування дуже гарячої води через можливість деформації під впливом високих температур.

Для забезпечення протипожежного захисту використовуються оцинковані труби діаметром Ø 82 мм, які мають високу міцність, довговічність і корозійну стійкість. Вони оснащені пожежними кранами та відповідають сучасним протипожежним нормам. У системі господарсько-побутового водопостачання застосовуються полівінілхлоридні (ПВХ) труби діаметром Ø 102 мм, які відзначаються високою стійкістю до агресивного середовища та легкістю монтажу.

Для підведення води до технологічного обладнання обрано поліпропіленові труби діаметром Ø 102 мм, які забезпечують хімічну стійкість і тривалу експлуатацію. Гаряча вода транспортується оцинкованими трубами діаметром Ø 50 мм, які надійно витримують вплив високих температур і зберігають стійкість до корозії.

Система каналізації клуб-готелю з дайвінг-центром виконує функції збирання та відведення стоків, дощових вод, а також попереднього очищення виробничих стоків. Окреме проєктування каналізаційних систем для житлової та господарсько-виробничої частин дозволяє запобігти змішуванню стоків, забезпечуючи ефективність і відповідність санітарним нормам. Для внутрішньої каналізації використано трапи, стояки та сепаратори, які сприяють ефективному очищенню та безпечному відведенню відпрацьованої води.

Зовнішня каналізація, відповідно до норм, проєктується з урахуванням кліматичних умов і рельєфу місцевості, забезпечуючи самопливне відведення

стоків. Це рішення підвищує ефективність системи навіть за умов значного навантаження.

Оптимальним вибором для системи опалення клуб-готелю з дайвінг-центром є автономний газовий котел, який забезпечує високу енергоефективність, швидке нагрівання води та точне регулювання температури. Такий підхід гарантує комфортні умови для гостей у будь-яку пору року та економічну доцільність для закладу.

Розрахунок витрат тепла на опалення проводиться за формулою:

$$Q_0 = q_0 \times V_0 \times T_0 \times \Delta t \times R_1,$$

де $q_0 = 3.5254 \times 10^{-7}$ Гкал/(м³– питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C;

V_0 – будівельний об'єм будівлі, м³;

R_1 – поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

$T_0 = 200$ – тривалість опалювального періоду за рік, діб;

$D_t = 20^\circ\text{C}$ – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °C.

$Q_0 = 3.5254 \times 10^{-7} \cdot 6600 \cdot 20 \cdot 200 = 0.466$ Гкал - теплове навантаження та опалення

$P = 0.5 \text{ kW} \times 170 = 85 \text{ kW}$

Загальний час роботи:

$t = 200 \times 24 = 4800$ годин на рік

Річні витрати електроенергії:

$E = P \times t = 85 \text{ kW} \times 4800 \text{ годин} = 408,100 \text{ кВт}$

Річні витрати електроенергії для опалення готелю складають 408,100 кВт в рік

Система опалення клуб-готелю з дайвінг-центром може бути інтегрована з автоматизованою системою керування, яка забезпечує моніторинг температури в реальному часі. Це дозволяє ефективно регулювати споживання енергії, уникати зайвих витрат і підтримувати оптимальний рівень комфорту для гостей.

Використання терморегуляторів у кожному номері дає змогу гостям налаштувати температуру індивідуально, що сприяє підвищенню задоволеності клієнтів.

Інтеграція системи опалення з альтернативними джерелами енергії, такими як сонячні колектори, допомагає зменшити енергоспоживання та сприяє екологічності готелю. Це рішення не лише скорочує витрати, але й зміцнює імідж клуб-готелю серед екологічно свідомих відвідувачів.

Наявність резервних джерел тепла, таких як електричні котли, є критично важливим для безперебійного функціонування системи в разі аварій або перебоїв у постачанні газу. Це забезпечує стабільність опалення, що особливо важливо для зон із підвищеними вимогами до комфорту.

Зважаючи на різноманітні функціональні зони клуб-готелю, включаючи житлові, адміністративні та зони дайвінг-центру, система опалення повинна бути адаптивною та гнучкою. Використання розгалуженої системи з можливістю індивідуального налаштування режимів у кожній зоні забезпечить максимальний комфорт для гостей і працівників.

Технічні характеристики системи опалення повинні відповідати стандартам ДБН В.2.5-67:2013 та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013, що гарантує її ефективність і надійність. Належна теплоізоляція трубопроводів і можливість їх огляду й обслуговування є важливими для тривалої експлуатації системи.

Для клуб-готелю з дайвінг-центром доцільно обрати механічну вентиляцію з рекуперацією тепла. Це рішення забезпечує необхідний повітрообмін у приміщеннях, таких як номери, загальні зони та дайвінг-центр, що критично важливо для комфортного перебування гостей. Рекуперація тепла дозволяє знизити енергетичні витрати, оскільки тепло вихідного повітря передається припливному, що зменшує витрати на опалення та охолодження.

Сучасні системи вентиляції можуть бути оснащені датчиками, які регулюють повітрообмін залежно від вологості, рівня вуглекислого газу та кількості гостей, що забезпечує економічне використання ресурсів. Використання

фільтрів, які затримують пил і забруднювачі, є важливим для забезпечення чистоти повітря, що особливо актуально для зон дайвінг-центру.

Враховуючи вимоги до звукоізоляції, система вентиляції розробляється з урахуванням низького рівня шуму, що сприяє комфорту та спокою гостей

Для клуб-готелю з дайвінг-центром оптимальним рішенням є використання системи VRF (Variable Refrigerant Flow). Ця система дозволяє індивідуально регулювати температуру в різних зонах, таких як номери, загальні приміщення та дайвінг-зона, забезпечуючи максимальний комфорт. Завдяки енергоефективності VRF-системи знижуються витрати на кондиціонування, що відповідає сучасним вимогам до екологічності.

Система VRF обладнана фільтрами для очищення повітря та працює майже безшумно, що є важливим для створення сприятливого середовища для гостей

Для енергозабезпечення клуб-готелю з дайвінг-центром доцільно використовувати централізоване електропостачання як основне джерело енергії. Водночас резервне живлення за допомогою дизельного генератора гарантує безперебійне функціонування у разі аварій або перебоїв, забезпечуючи надійність роботи всіх систем готелю, включаючи опалення, вентиляцію та кондиціонування.

Для розрахунку загальних витрат електроенергії використовується формула:

$$P = (P_{ж} \cdot N + P_{зрг} \cdot N_1 + P_{фо} \cdot S_{фо} + P_{ав} \cdot N_{ав}) \cdot T,$$

де $P_{ж} = 0,02$ – питома навантаження електроенергії житловою частиною готелю, кВт/місце;

$N = 170$ – кількість місць в готелі, місць;

$P_{зрг} = 0,15$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт/місце;

$N_1 = 170$ – кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць;

$P_{фо} = 0,02$ – питома навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м²;

$S_{фо} = 272 \text{ м}^2$ – площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м²;

$P_{ав} = 0,0001$ – питоме навантаження від функціонування відкритої автостоянки, кВт/місце;

$N_{ав} = 90$ – кількість місць на відкритій автостоянці, місце;

$T = 365$ - кількість робочих днів готелю на рік, діб.

$$P = (0,02 \times 170 + 1,5 \times 170 + 0,02 \times 272 + 0,0001 \times 90) \times 365 = 267.125$$

Використання двох схем електророзподілу — основної та резервної — є оптимальним рішенням для забезпечення надійності енергопостачання. Основна схема покриває щоденні потреби готелю, тоді як резервна активується в разі надзвичайних ситуацій, знижуючи ризик перебоїв та забезпечуючи безперебійність роботи всіх систем.

Для захисту електрообладнання слід встановити автоматичні вимикачі та реле часу для управління освітленням і електроприладами. Це підвищить рівень автоматизації систем і забезпечить їхню безпеку. Встановлення систем обліку електроенергії дозволить контролювати витрати та виявляти можливості для оптимізації енергоспоживання.

Енергоефективність є важливим аспектом функціонування клуб-готелю з дайвінг-центром. Використання енергозберігаючих технологій, таких як LED-освітлення, сучасні системи опалення та кондиціонування, сприятиме зниженню витрат. Впровадження відновлювальних джерел енергії, наприклад, сонячних панелей, підвищить енергонезалежність готелю та зменшить негативний вплив на навколишнє середовище.

Таким чином, поєднання централізованого електропостачання, резервних джерел живлення, сучасних систем управління та енергозберігаючих рішень забезпечить створення надійної, ефективної та безпечної системи енергозабезпечення для клуб-готелю з дайвінг-центром.

Система безпеки клуб-готелю з дайвінг-центром має бути комплексною, охоплюючи контроль доступу, протипожежний захист, охоронну сигналізацію, відеоспостереження та внутрішній зв'язок.

Контроль доступу є одним із ключових елементів. Встановлення електронних замків, таких як карткові чи біометричні системи, дозволяє

обмежити доступ до зон із підвищеними вимогами безпеки (склади, технічні приміщення тощо). Це забезпечує надійний контроль і знижує ризик несанкціонованого проникнення.

Протипожежний захист включає автоматичні системи пожежогасіння, димові детектори та сповіщувачі. Усі елементи мають бути інтегровані з центральною системою управління, щоб у разі виникнення пожежі система автоматично активувала сигналізацію, відкривала евакуаційні маршрути та сповіщала служби порятунку.

Охоронна сигналізація та відеоспостереження забезпечують моніторинг у реальному часі. Відеокамери необхідно розміщувати у стратегічно важливих зонах: на входах, коридорах, парковках, у дайвінг-центрі та інших місцях із підвищеним ризиком. Інтеграція систем відеоспостереження зі службами охорони сприятиме оперативній реакції на потенційні загрози.

Внутрішній зв'язок для персоналу має включати радіостанції, телефони та мобільні додатки для швидкої комунікації. Це підвищить ефективність координації дій під час звичайних і надзвичайних ситуацій.

Усі системи безпеки повинні відповідати вимогам ВБН В.2.5-78.11.01-2003, що гарантує їхню ефективність і відповідність стандартам. Регулярне технічне обслуговування, тестування обладнання та навчання персоналу з реагування на надзвичайні ситуації забезпечать високий рівень безпеки для гостей і працівників клуб-готелю з дайвінг-центром.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Дизайн п'ятизіркового клуб-готелю для дайверів на прилеглий території Коростишевського кар'єру повинен поєднувати комфорт, елегантність і функціональність, відображаючи тематику підводного світу, створюючи унікальний досвід для гостей. Основною концепцією дизайну є гармонія між природними елементами та сучасними технологіями, що дозволить гостям відчувати єдність з природою, залишаючись у комфортних умовах високого рівня.

Зовнішній вигляд готелю буде спроектований таким чином, щоб органічно вписуватися в природний ландшафт. Будівля матиме плавні форми, що нагадують підводний світ, а фасади з великою кількістю скла дозволять забезпечити чудові панорамні види на кар'єр і навколишню природу. Використання натуральних матеріалів, таких як камінь, дерево та метал, дозволить створити стильний і в той же час екологічно чистий вигляд, а елементи скляних конструкцій підкреслять природну відкритість і прозорість.

Інтер'єр готелю буде виконаний у стилі, що нагадує морський світ, але без надмірного використання мариністичних мотивів, щоб не створювати штучне або надмірно тематичне відчуття. Колірна гамма інтер'єрів буде включати блакитні, пісочні, білих відтінків і кольори каменю, що будуть відображати спокійну атмосферу підводного світу. Коридори, лобі та номери будуть обладнані сучасними матеріалами, з використанням дерева, скла і натурального каменю, що дозволить створити затишок і комфорт.

Лобі та рецепція готелю будуть виконані у вигляді відкритого простору, що дозволить максимально використовувати природне освітлення та відкриває панорамні види на кар'єр. Центральним елементом рецепції стане великий акваріум, що створить атмосферу занурення у підводний світ. Інтер'єр ресторану також буде в морському стилі, з великою кількістю природного освітлення та використанням натуральних матеріалів, таких як дерево та камінь. Для гостей буде створена атмосфера, яка дозволяє насолоджуватися чудовими видами, відпочивати та соціалізуватися.

Номери готелю будуть оснащені сучасними зручностями та декоровані в стилі, що поєднує елементи підводного світу з комфортом висококласного курортного відпочинку. В інтер'єрі будуть використовуватися натуральні матеріали — дерево, камінь і метал, а також декор у вигляді підводних мотивів, таких як стилізовані корали, медузи, риби та морські черепашки. Кожен номер буде оснащений всіма необхідними технічними засобами для максимального комфорту гостей, включаючи спеціалізовані кімнати для підготовки до занурень і зберігання спорядження для дайвінгу.

Особливим елементом готелю стане підводний тунель для віртуальних підводних екскурсій, де гості зможуть насолоджуватися видами підводного світу, не занурюючись у воду. Це дозволить створити унікальний досвід для тих, хто не має досвіду у дайвінгу або просто хоче побачити морське життя без занурення.

Територія готелю буде включати зони для відпочинку на відкритому повітрі, де будуть створені комфортні місця для сну, відпочинку та проведення часу біля води. Під відкритим небом будуть організовані зони для снорклінгу та дайвінгу, а також різноманітні майданчики для спортивних активностей, таких як йога, медитація чи прості прогулянки на свіжому повітрі. Зелена зона навколо готелю буде оброблена та озеленена таким чином, щоб підтримувати природний ландшафт, з додаванням декоративних рослин і дерев, що підкреслять красу навколишньої природи.

Важливими елементами дизайну також будуть освітлення території та інтер'єрів. Для цього будуть використані світильники, які імітують природне світло, підсвічування акваріумів і водних об'єктів, що створять атмосферу спокою і затишку в будь-який час доби.



Рис.4.2.Приклад дизайну

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Пропускна спроможність готелю є важливим показником його ефективності та визначає максимальну кількість гостей, які можуть бути розміщені в готелі протягом року. Розрахунок цього показника базується на кількості номерів різних категорій, їхній місткості та терміні експлуатації.

У даному розрахунку враховано такі категорії номерів, як «Люкс», «Напівлюкс», «Номер I категорії» та спеціалізовані номери для маломобільних груп населення. Для кожного типу номерів визначено їхню кількість, кількість місць і тривалість використання номерів у днях. Представлена у таблиці структура розрахунків дає змогу оцінити реальний потенціал готельного підприємства щодо обслуговування гостей і визначити можливості для покращення його роботи, зокрема шляхом оптимізації використання номерного фонду або розширення категорій номерів (табл.5.1.)

Таблиця 5.1 - Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.	Термін експлуатації номерів, днів	Річна пропускна спроможність готелю, людиноднів (шт.)
Люкс	10	40	365	14600
Сімейний	10	40	365	14600
Номер I категорії(одномісний)	10	10	365	3650
Номер категорії I(двомісний)	20	40	365	14600
Номер підвищеного комфорту	20	20	365	7300
Номер I категорії для маломобільних груп населення	10	20	365	7300
Всього	80	170	-	62050

Таблиця 5.2 - Планування доходів від продажу номерів у засобі розміщення

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Люкс	14600	0,75	10950	1100	12040
Сімейний	14600	0,75	10950	950	10400
Номер I категорії(одно місний)	3650	0,75	2738	800	2190
Номер категорії I(двомісний)	14600	0,75	10950	900	9855
Номер підвищеного комфорту	7300	0,75	5475	750	4106
Номер I категорії для маломобільних груп населення	7300	0,75	5475	700	3832
Всього	62050	-	46538	-	42423

Таблиця 5.3 - Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів закладу ресторанного господарства засобу розміщення

Назва групи страв та товарів	Кількість порцій, шт./л/кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума, тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Холодні страви і закуски	100	150	15	11	450
Гарячі закуски	50	100	5	5,4	150
Супи	80	80	6.4	870	192
Основні страви	120	250	30		
Гарячі напої	200	40	8	6	240
Холодні напої	250	25	6.25	7.5	187.5
Всього			75.25		
Закупівельні товари					
Холодні напої	150	30	4.5		135
Хліб та	100	20	2	3,0	60

хлібобулочні вироби					
Борошняні кондитерські вироби	50	60	3	1,5	90
Вино-горілчані вироби	30	150	4.5	900	135
Пиво	100	40	4	3.0	120
Всього			18		
Разом			93.25		1,759.5

Таблиця 5.4 - Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва		
Холодні страви і закуски	450	5400
Гарячі закуски	150	1800
Супи	192	2304
Гарячі напої	240	2880
Холодні напої	187.5	2250
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво		
Холодні напої	135	1620
Хліб та хлібобулочні вироби	60	720
Борошняні кондитерські вироби	90	1080
Вино-горілчані вироби	135	1620
Пиво	120	1440
Плановий роздрібний товарооборот	1760	21114
Разом	1760	21114

Таблиця 5.5 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/добу	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
СПА-центр			
СПА процедури	20	800	5840
Косметологічні процедури	15	500	2738
Масаж	25	400	3650
Бальнеологічні ванни	10	600	2190

Бальнеологічні душі	10	450	1643
Манікюр	20	200	1460
Педикюр	15	250	1375
Перукарські послуги	10	300	1095
Всього			18539

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів
представлено у табл.5.6

Таблиця 5.6 - Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2025

Дохід (виручка) готелю	Плановий дохід, тис.грн.
Від продажу номерів	42423
Ресторанного господарства	21114
Інших господарських підрозділів	18539
Разом	82076

Отже, дохід від операційної діяльності готелю становитиме 82076 тис.грн.

Таблиця 5.7 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необхідних матеріальних активів готельного підприємства на рік

Вид основних засобів та необхідних матеріальних активів	Перша вартість основних засобів та необхідних матеріальних активів, тис. грн.	Готель	Заклад ресторанного господарства	Інші господарські підрозділи	Разом
Основні засоби готелю					
Будівлі, споруди	6000	4500	1000	500	6000
Машини та обладнання, в тому числі:					
- Холодильне обладнання	300	200	50	50	300
- Механічне обладнання	350	250	50	50	350
- Теплове обладнання	250	150	50	50	250
- Торговельне обладнання	200	150	50	0	200
- Вимірювальні прилади	100	80	20	0	100
Заклад ресторанного господарства					
Обладнання кухні	700	0	700	0	700
Системи	400	300	100	0	400

кондиціонування та вентиляції					
Адміністративне обладнання	200	100	0	100	200
Разом	(сума всіх підсумків)	8800	2500	1050	12350

Таблиця 5.8 - Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.	Разом
Будівлі, споруди	6000	50	120	120
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	300	10	30	30
- Механічне обладнання	350	10	35	35
- Теплове обладнання	250	10	25	25
- Торговельне обладнання	200	5	40	40
- Вимірювальні прилади	100	5	20	20
Заклад ресторанного господарства				
Обладнання кухні	700	15	46.67	46.67
Системи кондиціонування та вентиляції	400	15	26.67	26.67
Інші господарські підрозділи				
Адміністративне обладнання	200	10	20	20
Разом	8800		343.34	343.34

Таблиця 5.9 - Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на плановий рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
	Адміністративно-управлінський персонал	

1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	2
3	Менеджер служби управління номерним фондом	2
4	Менеджер служби ресторанного господарства	2
5	Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1
6	Головний інженер	1
7	Менеджер рекреаційної служби	1
8	Менеджер служби управління присадибним господарством	1
9	Головний бухгалтер	1
10	Бухгалтер	2
11	Касир	1
12	Старший економіст	1
13	Маркетолог	1
14	Еколог	1
15	Інженер з охорони праці	1
16	Кадровий менеджер	1
17	Інспектор з питань пожежної охорони	1
18	Завідувач складським господарством	1
19	Секретар	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		23
Виробничий (операційний) персонал		
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	3
2	Службовець з бронювання номерів	2
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	3
4	Покоївка	5
5	Кастелянша	2
6	Працівники охорони	4
7	Інженер з комп'ютерних систем	1
8	Адміністратор рекреаційної служби	2
9	Провідний спеціаліст оздоровчих послуг	1
10	Спеціаліст з естетичної косметології	2

11	Масажисти	4
12	Спеціаліст бальнеотерапії	2
13	Працівник басейну	3
14	Головний інструктор	1
15	Фітнес-тренери	5
16	Спеціаліст зі SPA-послуг	2
17	Медсестра	2
18	Терапевт	1
Разом по виробничому (операційному) персоналу		40
Допоміжний персонал		
1	Носій багажу	2
2	Водій	2
3	Вантажник	2
4	Слюсарь-сантехнік	1
5	Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	1
6	Майстер з ремонту систем опалення холодильних установок	1
7	Майстер з ремонту обладнання	1
8	Працівники пральної	3
9	Персонал для благоустрою території	4
10	Працівники присадибної ділянки	3
11	Мийники посуду	5
12	Прибиральники	6
Разом по допоміжному персоналу		31
Всього		94

Таблиця 5.10 - Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на плановий рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, грн.	Надбавки, грн.	Всього ФОП, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	25000	25000	0	0	30
Менеджер служби прийому та розміщення	2	15000	30000	2000	0	36
Менеджер служби	2	14000	28000	1500	0	33

управління номерним фондом						
Менеджер служби ресторанного господарства	2	14000	28000	1500	0	33
Начальник служби безпеки та пожежної охорони	1	18000	18000	1000	0	22
Головний інженер	1	17000	17000	1000	0	21
Менеджер рекреаційної служби	1	15000	15000	500	0	18
Менеджер служби управління присадибним господарством	1	14000	14000	1000	0	17
Головний бухгалтер	1	16000	16000	1000	0	19
Бухгалтер	2	12000	24000	1500	0	30
Касир	1	10000	10000	500	0	12
Старший економіст	1	15000	15000	1000	0	18
Маркетолог	1	14000	14000	1000	0	17
Еколог	1	14000	14000	1000	0	17
Інженер з охорони праці	1	12000	12000	500	0	14
Кадровий менеджер	1	13000	13000	500	0	15
Інспектор з питань пожежної охорони	1	15000	15000	1000	0	18
Завідувач складським господарством	1	12000	12000	500	0	14
Секретар	1	10000	10000	0	0	12
Разом по адміністративно- управлінському персоналу	23					398
Виробничий (операційний) персонал						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	3	12000	36000	500	0	44
Службовець з	2	11000	22000	500	0	27

бронювання номерів						
Адміністратор служби управління номерним фондом	3	12000	36000	500	0	44
Покоївка	5	9000	45000	500	0	53
Кастелянша	2	10000	20000	500	0	24
Працівники охорони	4	11000	44000	500	0	52
Інженер комп'ютерних систем	з 1	14000	14000	500	0	17
Адміністратор рекреаційної служби	2	13000	26000	500	0	31
Провідний спеціаліст оздоровчих послуг	1	15000	15000	1000	0	19
Спеціаліст естетичної косметології	з 2	13000	26000	500	0	31
Масажисти	4	12000	48000	500	0	58
Спеціаліст бальнеотерапії	2	13000	26000	500	0	31
Працівник басейну	3	10000	30000	500	0	36
Головний інструктор	1	15000	15000	1000	0	19
Фітнес-тренери	5	11000	55000	500	0	66
Спеціаліст SPA-послуг	зі 2	13000	26000	500	0	31
Медсестра	2	11000	22000	500	0	27
Терапевт	1	12000	12000	500	0	14
Разом виробничому персоналу	по 40					523
Допоміжний персонал						
Носій багажу	2	8000	16000	500	0	19
Водій	2	10000	20000	500	0	24
Вантажник	2	9000	18000	500	0	21
Слюсарь-сантехнік	1	11000	11000	500	0	14
Електромонтер з експлуатації та ремонту електроустаткування	з 1	12000	12000	500	0	14
Майстер ремонту систем	з 1	13000	13000	500	0	15

опалення холодильних установок						
Майстер ремонт обладнання	з 1	12000	12000	500	0	14
Працівники пральної	3	8000	24000	500	0	29
Персонал для благоустрою території	4	8000	28000	500	0	34
Працівники присадибної ділянки	3	8000	28000	500	0	34
Мийники посуду	5	8000	30000	500	0	34
Прибиральники	6	8000	36000	500	0	34
Разом по допоміжному персоналу	31					480
Всього	94					1401

Таблиця 5.11 - Планування преміального фонду готельного підприємства на плановий рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	%	грн.
Адміністративно- управлінський персонал	398	10%	10	39,8
Виробничий (операційний) персонал	523	8%	8	41,84
Допоміжний персонал	480	5%	5	24
Всього	1401	-	-	105,64

Таблиця 5.12 - План з праці готельного підприємства на плановий рік

Показники	Одиниця вимірювання	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	94	94
- в т. ч. адміністративно- управлінський	осіб	23	23

персонал			
- виробничий (операційний) персонал	осіб	40	40
- допоміжний персонал	осіб	31	31
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	1401	16812
- в т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	33,17	398
- виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	43,58	523
- допоміжний персонал	тис. грн.	40	480
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	105.64	1267
- в т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	3,32	39,8
- виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	3,49	41,84
- допоміжний персонал	тис. грн.	2	24
Фонд оплати праці, всього	тис. грн.	1506,64	18079
- в т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	36,49	437,8
- виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	47,07	564,84
- допоміжний персонал	тис. грн.	42	504
Фонд оплати у розрахунку на одного працюючого	тис. грн.	1,34	9,47
- в т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	1,59	20,62
- виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1,18	8,69
- допоміжний персонал	тис. грн.	1,35	11,17

персонал			
----------	--	--	--

Таблиця 5.13 - Планування собівартості реалізованої продукції
закладу ресторанного господарства засобу розміщення на плановий рік

Назва продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торговельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Холодні страви і закуски	5400	60	0.6	3375
Гарячі закуски	1800	50	0.5	1200
Супи	2304	45	0.45	1597
Гарячі напої	2880	30	0.3	2215
Холодні напої	2250	25	0.25	1800
Всього	14634			9186
Закупівельні товари				
Холодні напої	1620	40	0.4	1157
Хліб та хлібобулочні вироби	720	30	0.3	554
Борошняні кондитерські вироби	1080	50	0.5	720
Вино-горілчані вироби	1620	70	0.7	953
Пиво	1440	60	0.6	900
Всього	6480			4584
Разом за рік	21114			12771

Таблиця 5.14 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на плановий рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія	267,1250кВт	4,50	1202
Опалення	408,1Г/ккал	1521	630
Вода			
- холодна вода	13121м ³	30	394
- гаряча вода	6205м ³	95	589
Разом			2815

Таблиця 5.15 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	23	1	1500	35
Виробничий (операційний) персонал	40	2	1200	96
Допоміжний персонал	31	2	1000	62
Всього	94			193

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готельного підприємства, на рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	80	2	160	300	48
Столові прибори	80	3	240	100	24
Скляний посуд	80	2	160	150	24
Столова білизна	80	4	320	50	16
Кухонний посуд	80	5	400	200	80
Господарський інвентар	80	1	80	500	40
Канцелярське приладдя	80	0.5	40	20	0.8
Всього			1400		232.8

Таблиця 5.17 - Планування поточних витрат готелю на плановий рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	12771
2. Витрати на оплату праці	18079
3. Єдиний соціальний внесок	3977.3
4. Амортизаційні відрахування	343.34
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	2815
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	555.1
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	11200

8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	150
9. Витрати на охорону	3000
10. Інші поточні витрати	16000
Всього	68890

Таблиця 5.18 - Планування цільового прибутку готельного підприємства на плановий рік

Показник	Значення на 2024 рік
Операційні доходи готелю, тис. грн.	82076
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	15%
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	12311

Таблиця 5.19 - Планування основних результатів діяльності готельного підприємства на 2025 рік

No	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за 2024 рік
1	Доходи від операційної діяльності	Таблиця 5.18	82076
2	Поточні витрати	Таблиця 5.17	68890
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	п.1 - п.2	82076 – 68890= 13186
4	Податок на прибуток	ставка податку за чинним законодавством 18%	13186*0,18 = 2373.4
5	Чистий прибуток можливий	п.3 - п.4	13186 - 2373.4= 10813
6	Рентабельність операційної діяльності, %	п.5 / п.1 × 100	13%
7	Чистий прибуток цільовий	Таблиця 5.18	12311
8	Чистий прибуток плановий	Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	10813
9	Рентабельність поточних витрат, %	п.8 / п.2 × 100	12311/68890*100= 17%
10	Строк окупності капітальних вкладень, років	Інвестиції / Чистий прибуток плановий	10 років

Отже, **рентабельність операційної діяльності, буде 13%**, що є о вказує на достатній рівень ефективності використання доходів для покриття витрат і формування прибутку. **Рентабельність поточних витрат, 17%**, що свідчить про намір підприємства оптимізувати витрати та збільшити ефективність. **Плановий строк окупності інвестицій становить 10 років**, що є типовим і обґрунтованим терміном для готельного бізнесу з урахуванням специфіки галузі.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У рамках магістерської роботи було проведено комплексне дослідження, присвячене розробці концепції клуб-готелю категорії 5 зірок із дайвінг-центром. Результати роботи підтверджують перспективність впровадження такого проєкту як з точки зору економічної доцільності, так і з позиції розвитку туристичної інфраструктури регіону.

Проведений аналіз показав, що інноваційний підхід до створення інфраструктури на прилеглий території кар'єру дозволяє гармонійно поєднувати природне середовище з сучасними технологіями. Розроблені технічні рішення та обране обладнання відповідають міжнародним стандартам, що створює передумови для високого рівня конкурентоспроможності готельного підприємства. Крім того, реалізація концепції враховує сучасні тенденції у сфері гостинності, спрямовані на інтеграцію екологічних і функціональних рішень.

Маркетинговий аналіз підтвердив перспективність обраного місця розташування клуб-готелю. Регламентовані природні умови, наявність розвиненої туристичної інфраструктури та активний попит серед любителів дайвінгу та активного відпочинку забезпечують сприятливі умови для реалізації проєкту. Проведене дослідження контингенту потенційних споживачів дозволило визначити основні сегменти цільової аудиторії, серед яких любителі водних видів спорту, екотуристи та туристи преміум-сегменту.

У процесі роботи було змодельовано сервісно-виробничий процес готелю, розроблено детальні характеристики приймально-вестибюльної групи приміщень, житлових номерів та закладів ресторанного господарства. Кожен етап обслуговування гостя побудований на засадах функціональності, зручності та естетики. Спеціально розроблені фізкультурно-оздоровчі зони, такі як тренажерні зали, басейни та дайвінг-центр, сприяють створенню унікальної пропозиції на ринку готельних послуг. Особлива увага приділена культурно-дозвільним зонам, що сприяють розширенню спектру послуг і залученню додаткових клієнтів.

Інженерно-технічна частина проєкту охоплює впровадження енергоефективних рішень, таких як системи вентиляції з рекуперацією тепла,

VRF-системи кондиціонування, використання сонячних панелей. Це дозволяє зменшити енергоспоживання та зробити готель більш екологічним. Пропозиції щодо дизайну забезпечують баланс між сучасною естетикою, функціональністю та гармонією з навколишнім середовищем.

Економічні розрахунки підтвердили фінансову ефективність проєкту. Рівень рентабельності операційної діяльності складає 13,%, а строк окупності капітальних вкладень — 10 років. Ці показники відповідають міжнародним стандартам і свідчать про інвестиційну привабливість клуб-готелю.

Реалізація концепції клуб-готелю з дайвінг-центром не лише сприятиме підвищенню туристичної привабливості регіону, але й стане прикладом сучасного підходу до організації готельного бізнесу. Екологічність, високий рівень комфорту, функціональність і клієнтоорієнтованість проєкту відповідають вимогам сучасного ринку гостинності. Таким чином, клуб-готель із дайвінг-центром є перспективним об'єктом, здатним задовольнити запити найвибагливіших клієнтів та забезпечити стабільний дохід у довгостроковій перспективі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. «Fogo Island Inn» в Канаді URL: <https://fogoislandinn.ca/>(дата звернення: 04.10.2024).
2. «Житомирське Памуккале»: історія Дружбівського кар'єру як нового туристичного місця URL: <https://suspilne.media/zhytomyr/521665-zitomirskie-pamukkale-istoria-druzhibvskogo-kareru-ak-novogo-turisticnogo-misca/>(дата звернення: 04.10.2024).
3. 7 цікавих місць Житомирщини, які варто відвідати заради естетичних вражень та фотографій <https://tsn.ua/tourism/7-cikavih-misc-zhitomirschini-yaki-varto-vidvidati-zaradi-estetichnih-vrazhen-ta-fografiy-1061640.html>(дата звернення: 04.10.2024).
4. CitizenM URL: <https://en.wikipedia.org/wiki/CitizenM>
5. Deep Dive Dubai (2021). *Official Website*. URL: <https://www.deepdivedubai.com/>(дата звернення: 04.10.2024).
6. Hilton Connected Room URL: <https://www.hiltonownersportal.com/resource/1567103925000/ConnectedRoomBrochure> (дата звернення: 04.10.2024).
7. Marina Bay Sands URL: https://uk.wikipedia.org/wiki/Marina_Bay_Sands (дата звернення: 04.10.2024).
8. MUSA (2022). *Underwater Museum of Art*. URL: <https://musamexico.org/>
9. NDC (National Dive Center) URL: <https://ndc.in.ua/pro-nas> (дата звернення: 04.10.2024).
10. Proximity Hotel URL: <https://www.agoda.com/ru-ru/proximity-hotel/hotel/greensboro-nc-us.html?cid=1844104&ds=tCIL52vRH%2FdQfbyJ> (дата звернення: 04.10.2024).
11. Six Senses Kaplankaya: найкращий розкішний оздоровчий готель у Туреччині URL: <https://www.luxewellnessclub.com/ru/six-senses-kaplankaya-%D0%BB%D1%83%D1%87%D1%88%D0%B8%D0%B9-%D1%80%D0%BE%D1%81%D0%BA%D0%BE%D1%88%D0%BD%D1%8B%D0%BE%D0%B7%D0%B4%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B/> (дата звернення: 04.10.2024).

12. Stoney Cove (2021). *About Us*. URL: <https://www.stoneycove.com/> (дата звернення: 04.10.2024).
13. The Delph Diver Training Centre (2022). *Welcome to The Delph*. URL: <https://www.thedelph.com/> (дата звернення: 04.10.2024).
14. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
15. 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).
16. 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).
17. 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).
18. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві 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).
19. 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).
20. 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).
21. 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).

22. 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).
23. Готель Jean Michel Cousteau Rst Fiji – Савусаву URL: <https://jean-michel-cousteau-fiji-islands-resort-savusavu.hotelmix.com.ua/> (дата звернення: 04.10.2024).
24. Готель Soneva Fushi - Атол Баа URL: <https://soneva-fushi-hotel-baa-atoll.nochi.com.ua/> (дата звернення: 04.10.2024).
25. Готель Whitepod Original – Монте URL: <https://whitepod-hotel-monthey.nochi.com.ua/> (дата звернення: 04.10.2024).
26. Готельна справа : Навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
27. 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. (дата звернення: 04.10.2024).
28. 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.
29. Дайвінг-центр PADI – «Divers» URL: <https://divers.ua/pro-nas> (дата звернення: 04.10.2024).
30. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23- 99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).
31. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів : ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинні від 1999-03-25]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 27 с. – (Державні санітарні правила та норми).

32. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 635 с.
33. Еко-готель Keemala Eco Resort URL: <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2215430-nesodavno-u-tailandi-vidkrivsa-bambukovij-gotel.html> (дата звернення: 04.10.2024).
34. Житомирська обласна державна адміністрація. Офіційний вебсайт <https://oda.zht.gov.ua/> (дата звернення: 04.10.2024).
35. Житомирська область
https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%80%D1%81%D1%8C%D0%BA%D0%B0_%D0%BE%D0%B1%D0%BB%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%8C (дата звернення: 04.10.2024).
36. Житомирська область на 4 місці серед усіх областей за кількістю внутрішніх туристів, – заступник голови ОДА https://www.zhitomir.info/news_192759.html (дата звернення: 04.10.2024).
37. Житомирщина туристична: що подивитись в Житомирській області <https://gorodotska-gromada.gov.ua/news/1694436339/> (дата звернення: 04.10.2024).
38. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
39. Коростишівська районна державна адміністрація. Офіційний вебсайт <https://zhtrda.zht.gov.ua/dokumenty/dokumenty-rajderzhadministratsij-shcho-likvidovani-shliakhom-pryiednannia/korostyshivska-rda/> (дата звернення: 04.10.2024).
40. Коростишівський кар'єр URL: <https://tamtour.com.ua/korostyshivskiyi-karier> (дата звернення: 04.10.2024).
41. Космічні дерева парку Gardens by the Bay у Сінгапурі <https://vikna.if.ua/cikavo/61914/view> (дата звернення: 04.10.2024).
42. Курорти та відпочинок Житомирська область https://ua.igotoworld.com/ua/poi_catalog/3517-545-resorts-leisure-zhytomyr-oblast.htm (дата звернення: 04.10.2024).

43. 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.
44. Містичне дно: житомирські кар’єри та озера з цікавою історією й прозорою водою URL: <https://zhytomyr.name/uk/articles-4819-mistychno-dno-zhytomyrski-karyery-ta-ozera-z-czikavoyu-istoriyeyu-j-prozoroyu-vodoyu>(дата звернення: 04.10.2024).
45. Місто, Коростишів. <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%80%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%88%D1%96%D0%B2>(дата звернення: 04.10.2024).
46. На Житомирщині визначили три найпопулярніші туристичні об’єкти <https://www.ukrinform.ua/rubric-tourism/2839876-na-zitomirsini-viznacili-tri-najpopularnisi-turisticni-obekti.html>(дата звернення: 04.10.2024).
47. Основи автоматизованого проектування : Навчальний посібник / В. О Губеня, О. М. Люлька, Т. І. Іщенко та ін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 172 с.
48. Основи дизайну інтер’єру об’єктів готельно-ресторанного господарства : Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С. Хитрий, А. В. Ковтун. – Київ : Фірма ІНКІС, 2021. – 208 с.
49. П’ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П’ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с.
50. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
51. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).

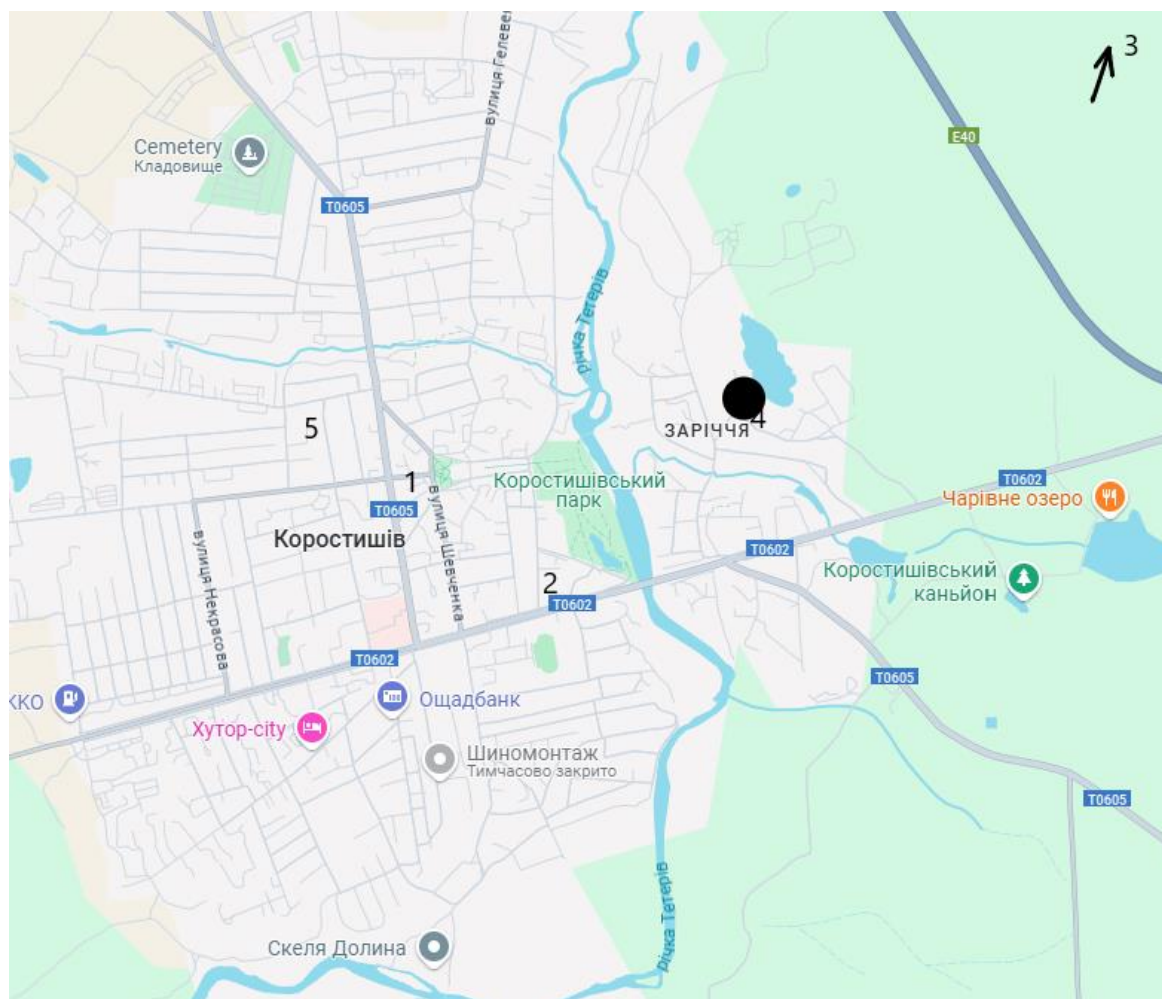
52. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).
53. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).
54. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).
55. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).
56. Про внесення змін до деяких законів України щодо охорони здоров'я населення від шкідливого впливу тютюну : [закон України : від 16 грудня 2021 р. № 1978-IX] // *Голос України*. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2022. — № 3. – С. 13-14.
57. Про державне регулювання діяльності щодо організації та проведення азартних ігор : [закон України : від 14 липня 2020 р. № 768-IX] // *Голос України*. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2020. — № 141-142. – С.11-22.
58. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
59. 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.

60. 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.
61. 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.
62. 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.
63. 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.
64. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).
65. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).

66. Склад та зміст проектної документації на будівництво : ДБН А.2.2- 3:2014. – [Чинний від 2014-10-01]. – К. : Мінрегіон України, 2014. – 25 с. - (Державні будівельні норми України).
67. Сьомка С. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання [Текст] : підручник / Сьомка С.; Сергій Сьомка, Євген Антонович ; Нац. акад. кер. кадрів культури і мистецтв. - Київ : Ліра-К, 2018. - 400 с.
68. Туристична статистика України: динаміка податкових надходжень по регіонах <https://www.tourism.gov.ua/blog/turistichna-statistika-ukrayini-dinamika-podatkovih-nahodzhen-po-regionah>
69. Padi <https://www.padi.com/> (дата звернення: 04.10.2024).
70. Дайвінг.центри.в.Україні.https://www.google.com/maps/search/%D0%B4%D0%B0%D0%B9%D0%B2%D1%96%D0%BD%D0%B3+%D1%86%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%80%D0%B8+%D0%B2+%D1%83%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D1%96/@48.040703,25.7727803,6z/data=!3m1!4b1?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI0MTEyNC4xIKXMDS0ASAFQA%3D%3D(дата.звернення:04.10.2024)
71. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвінець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.

ДОДАТОК

Додаток А

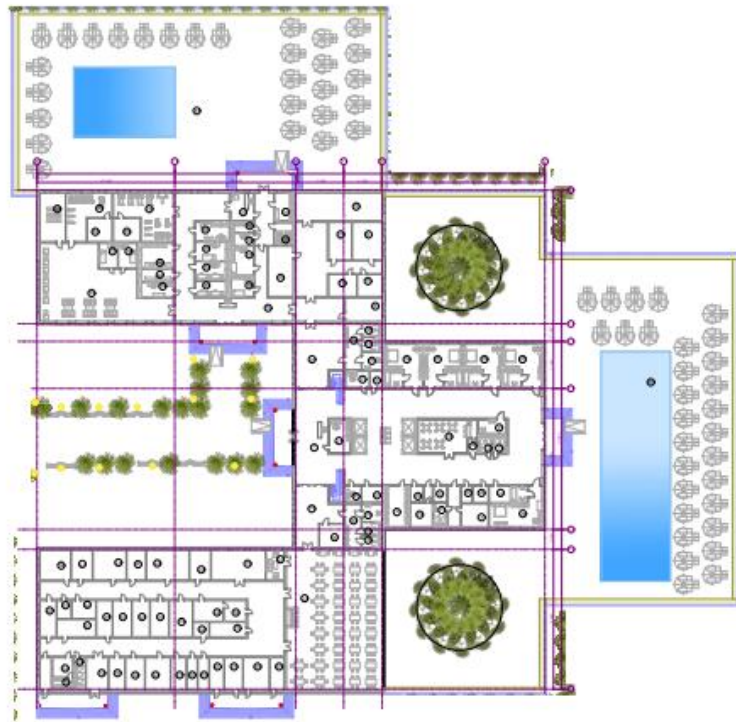


Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
●	Готель П. Конкуренти	80 номерів
1	Готель «GoodZone»	20 номерів
2	Мотель «Korostyshiv»	15 номерів
3	База відпочинку «Сосновий бір»	10 котеджів
4	Садиба «Біля кар'єру»	5 номерів
5	Готель «Вікторія»	18 номерів

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці ±0,000

Аркуш 1



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Аркуш 1А

Експлікація приміщень

№	Назва	Площа
1	Вестибюль	10,0
2	Зона ресепшн і лобі	19,9
3	Середній громадсько-комерційний блок	11,7
4	Кімнати гостів	15,9
5	Проміжки стирки	6,4
6	Житлові готельні	3,8
7	Технічні приміщення	3,8
8	Готельний блок інтегрований до ресторану	2,9
9	Кімнати готельні (інтегровані)	12,9
10	Кімнати готельні (інтегровані)	4,9
11	Готельний блок ресепшн	4,8
12	Готельні	3,8
13	Кімнати готельні (інтегровані) середня для інтегрованого блоку ресепшн	6,6
14	Проміжки для басейну вхід	4,8
15	Зона ресепшн	15,9
16	Басейн	20,0
17	Міжкімнатні	10,0
18	Диванні кімнати	10,0
19	Кімнати	10,0
20	Житлові простір	20,0
21	Кімнати для інтегрованого блоку	20,0
22	Проміжки між блоками готельними	12,9
23	Інженерні кімнати	4,8
24	Готель	6,4
25	Басейнні басейни	10,0
26	Міжкімнатні	10,0
27	Басейн	10,0
28	Міжкімнатні басейни	10,0
29	Басейн	10,0
30	Басейн	10,0
31	Басейн	10,0
32	Басейн	10,0
33	Басейн	10,0
34	Басейн	10,0
35	Басейн	10,0
36	Басейн	10,0
37	Басейн	10,0
38	Басейн	10,0
39	Басейн	10,0
40	Басейн	10,0
41	Басейн	10,0
42	Басейн	10,0
43	Басейн	10,0
44	Басейн	10,0
45	Басейн	10,0
46	Басейн	10,0
47	Басейн	10,0
48	Басейн	10,0
49	Басейн	10,0
50	Басейн	10,0
51	Басейн	10,0
52	Басейн	10,0
53	Басейн	10,0
54	Басейн	10,0
55	Басейн	10,0
56	Басейн	10,0
57	Басейн	10,0
58	Басейн	10,0
59	Басейн	10,0
60	Басейн	10,0

Експлікація приміщень

01	Кухня	20,0
02	Міжкімнатні	10,0
03	Готельні для ресепшн	10,0
04	Готельні для ресепшн	10,0
05	Міжкімнатні	10,0
06	Готельні	10,0
07	Готельні	10,0
08	Міжкімнатні	10,0
09	Міжкімнатні	10,0
10	Міжкімнатні	10,0
11	Міжкімнатні	10,0
12	Міжкімнатні	10,0
13	Міжкімнатні	10,0
14	Міжкімнатні	10,0
15	Міжкімнатні	10,0
16	Міжкімнатні	10,0
17	Міжкімнатні	10,0
18	Міжкімнатні	10,0
19	Міжкімнатні	10,0
20	Міжкімнатні	10,0
21	Міжкімнатні	10,0
22	Міжкімнатні	10,0
23	Міжкімнатні	10,0
24	Міжкімнатні	10,0
25	Міжкімнатні	10,0
26	Міжкімнатні	10,0
27	Міжкімнатні	10,0
28	Міжкімнатні	10,0
29	Міжкімнатні	10,0
30	Міжкімнатні	10,0
31	Міжкімнатні	10,0
32	Міжкімнатні	10,0

Специфікація обладнання

№	Назва	К-ть	Площа
01	Диван	2	10,0
02	Крісло для відпочинку	4	20,0
03	Крісло для відпочинку	4	20,0
04	Диван	2	10,0
05	Крісло	2	10,0
06	Крісло	2	10,0
07	Крісло	2	10,0
08	Крісло	2	10,0
09	Крісло	2	10,0
10	Крісло	2	10,0
11	Крісло	2	10,0
12	Крісло	2	10,0
13	Крісло	2	10,0
14	Крісло	2	10,0
15	Крісло	2	10,0
16	Крісло	2	10,0
17	Крісло	2	10,0
18	Крісло	2	10,0
19	Крісло	2	10,0
20	Крісло	2	10,0
21	Крісло	2	10,0
22	Крісло	2	10,0
23	Крісло	2	10,0
24	Крісло	2	10,0
25	Крісло	2	10,0
26	Крісло	2	10,0
27	Крісло	2	10,0
28	Крісло	2	10,0
29	Крісло	2	10,0
30	Крісло	2	10,0
31	Крісло	2	10,0
32	Крісло	2	10,0
33	Крісло	2	10,0
34	Крісло	2	10,0
35	Крісло	2	10,0
36	Крісло	2	10,0
37	Крісло	2	10,0
38	Крісло	2	10,0
39	Крісло	2	10,0
40	Крісло	2	10,0
41	Крісло	2	10,0
42	Крісло	2	10,0
43	Крісло	2	10,0
44	Крісло	2	10,0
45	Крісло	2	10,0
46	Крісло	2	10,0
47	Крісло	2	10,0
48	Крісло	2	10,0
49	Крісло	2	10,0
50	Крісло	2	10,0
51	Крісло	2	10,0
52	Крісло	2	10,0
53	Крісло	2	10,0
54	Крісло	2	10,0
55	Крісло	2	10,0
56	Крісло	2	10,0
57	Крісло	2	10,0
58	Крісло	2	10,0
59	Крісло	2	10,0
60	Крісло	2	10,0

Специфікація обладнання

№	Назва	К-ть	Площа
01	Диван	2	10,0
02	Крісло для відпочинку	4	20,0
03	Крісло для відпочинку	4	20,0
04	Диван	2	10,0
05	Крісло	2	10,0
06	Крісло	2	10,0
07	Крісло	2	10,0
08	Крісло	2	10,0
09	Крісло	2	10,0
10	Крісло	2	10,0
11	Крісло	2	10,0
12	Крісло	2	10,0
13	Крісло	2	10,0
14	Крісло	2	10,0
15	Крісло	2	10,0
16	Крісло	2	10,0
17	Крісло	2	10,0
18	Крісло	2	10,0
19	Крісло	2	10,0
20	Крісло	2	10,0
21	Крісло	2	10,0
22	Крісло	2	10,0
23	Крісло	2	10,0
24	Крісло	2	10,0
25	Крісло	2	10,0
26	Крісло	2	10,0
27	Крісло	2	10,0
28	Крісло	2	10,0
29	Крісло	2	10,0
30	Крісло	2	10,0
31	Крісло	2	10,0
32	Крісло	2	10,0
33	Крісло	2	10,0
34	Крісло	2	10,0
35	Крісло	2	10,0
36	Крісло	2	10,0
37	Крісло	2	10,0
38	Крісло	2	10,0
39	Крісло	2	10,0
40	Крісло	2	10,0
41	Крісло	2	10,0
42	Крісло	2	10,0
43	Крісло	2	10,0
44	Крісло	2	10,0
45	Крісло	2	10,0
46	Крісло	2	10,0
47	Крісло	2	10,0
48	Крісло	2	10,0
49	Крісло	2	10,0
50	Крісло	2	10,0
51	Крісло	2	10,0
52	Крісло	2	10,0
53	Крісло	2	10,0
54	Крісло	2	10,0
55	Крісло	2	10,0
56	Крісло	2	10,0
57	Крісло	2	10,0
58	Крісло	2	10,0
59	Крісло	2	10,0
60	Крісло	2	10,0

План благоустрою в 3D-проекції

Аркуш 2



ARCHICAD EDUCATION VERS

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 3

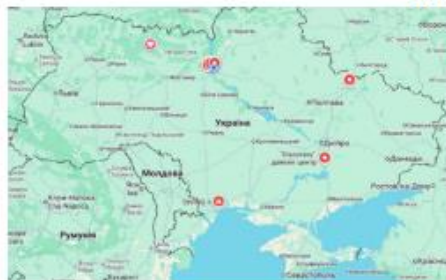


Рис.1 - Карта дайвінг-центрів України

Таблиця 1.1 Характеристика дайвінг-центрів в світі

Назва	Місцезнаходження	Характеристика (най-популярніші)
«Scuba King»	Лестертон, Велика Британія	Дайвінг у затишному картері, підводні об'єкти (бухта підводного човна, кораблі), магазин дайвінг-обладнання, спеціальні засоби, організація курсів підготовки кваліфікованих дайверів, бар/ресторан «Nemo's Bar», приватне обладнання, консультації інструкторів.
«The Dolphin Dive Training Centre»	Ланкашир, Велика Британія	Дайвінг, навчання для колегіальних і професійних, підводні апарати (самопливний човен, літак), кафе, магазин дайвінг-обладнання, приватні спорядження, організація групових заходів, послуги їди, ремонт і обслуговування дайвінг-обладнання.
«Deep Dive Dubai»	Дубай, ОАЕ	Найглибший у світі басейн для дайвінгу (60 м), історія міста, заповідник, навчання різних рівнів, човен підводного, ресторан, інтерактивна готельного-сервісу, організація корпоративних і приватних заходів, підводна фотографія, ексклюзивні програми для VIP-клієнтів.
«Underwater Museum of Art (MUSA)»	Канкун, Мексика	Віртуальні підводні екскурсії, підводний музей з понад 500 скульптур, зображень, спеціальні човни з прозорим дахом, VR-технології для екскурсій, екскурсійні тури, послуги дайвінгу, консультації фахівців щодо морської фауни і фауни, дітячі програми та навчання.
Дайвінг-центр PADI «Divers»	Київ, Львів, Тернопіль, Україна	Навчання дайвінгу за системою PADI (три рівні сертифікації), організація дайвінг-турів до Єгипту, Мальді, Мексика, Чорногорія, Болгарія, середземномор'я та архіпелагу, спеціальні курси, підготовка до повноцінного дайвінгу, оренда та продаж обладнання, підтримка сертифікаційних програм.
NDC (National Dive Center)	Київ, Львів, Одеса, Харків, Дніпро, Львів, Івано-Франків, Україна	Навчання підводного плавання за програмою агенції NSSI, організація змагань з дайвінгу, прокат та обслуговування спорядження, прокат обладнання, спеціальні курси для дітей, дайвінг-скаутинг та змагання, спеціальні тренування, клубні тури для сертифікованих дайверів.



Рис.2 - А) Вид зліва на готель



Рис.2.1 - Б) Центральний вигляд на готель

Таблиця 1.2 - Перелік послуг в клубі-готелі

Назва	Характеристика	Сфера застосування
Використання VR та AR технологій	Віртуальні симулятори для навчання дайверів, планування складних маршрутів, створення віртуальних турів по підводних локаціях, тренінги з безпеки.	Навчання дайверів, підводні екскурсії, інтерактивні тренінги, екологічна освіта.
Екологічна відповідальність	Системи енергоефективності, сонячні панелі, очищення дощової води, програми збереження місцевих екосистем, мінімізація відходів.	Готельний бізнес, зменшення операційних витрат, підвищення привабливості серед екологічно свідомих туристів.
Персоналізація послуг	Використання штучного інтелекту та аналізу даних для створення індивідуальних пропозицій: рівень підготовки дайвера, інтереси гостей, spa-процедури, гастрономічні тури.	Підвищення рівня задоволеності клієнтів, стимулювання повторних візитів.
Сучасні маркетингові інструменти	Соціальні мережі, контент-маркетинг, співпраця з інфлюенсерами, створення 3D-турів, візуальний контент підводних екскурсій, SEO-оптимізація, таргетована реклама.	Залучення нових клієнтів, підвищення впізнаваності бренду, просування послуг у сфері дайвінгу та туризму.
Співпраця з міжнародними організаціями з дайвінгу	Сертифіковані курси та тренінги (PADI, SSI), онлайн-курси, практичні заняття з VR-технологіями, програми для різних рівнів підготовки (Open Water Diver, Advanced Diver тощо).	Освітні програми, професійне навчання дайверів, створення спільноти відповідальних дайверів.
PADI	Найбільша організація для навчання дайвінгу, програми сертифікації, міжнародні стандарти безпеки, спеціалізовані курси (підводна фотографія, нічне занурення, технічний дайвінг).	Підводне плавання, сертифікація інструкторів та дайверів, екологічні ініціативи.

Матеріали інноваційних досліджень

Аркуш 4

Таблиця 1.3 - Перелік спеціальних послуг клуб-готелю

Послуга	Опис	Зона у складі
Курси дайвінгу для початківця	Надання освіти і ліцензії і навчання з сертифікованої PADI або SSI.	Навчальні танки, інструменти, дайвінг-обладнання, сертифікаційні програми, доступ до водобой.
Курси для досвідчених дайверів	Надання індивідуальних спеціалізованих програм (навігаторів, технічних дайвінгів).	Високопрофесійні інструменти, спеціалізоване обладнання (співвідповідно сертифікації, ліцензії), сертифікаційні програми навчання.
Підводні екскурсії	Організація заходів для досвідчених дайверів: об'їзди, фотосесії та фільми.	Варті відомої марки, інструменти, гід, безпека екскурсії, підтримка безпеки на місці.
Оренда дайвінг-обладнання	Пряма екскурсія для задоволення існуючих потреб, безпека, чистота та вода.	Закупівля високоякісного спорядження, спеціалізоване обладнання для технічного дайвінгу, інструменти, підтримка безпеки та сушки костюма.
Віртуальні підводні екскурсії (VR)	Можливість віртуальної жорсткого та досвідченого дайвінгу в 360°.	У-Обладнання, програмне забезпечення для екскурсії, дисплеї, окуляри, мобільні комп'ютери.
Підводні фотографії та відео зйомки	Послуги професійної зйомки під водою або екскурсії дайвінгу для самостійної зйомки.	Персоналізовані камери, спеціалізовані системи, дайвінг-оператори, технічна підтримка.
Спортивні	Організація заходів з метою і грибу для гостей, які не займаються дайвінгом.	Комплекти для спортивних інструментів, безпека зони для плавання, відеонагляд за безпекою.
Розважальні (рекреативні) програми	Записи фільмів, квізи, розважальні ігри, конкурси для гостей.	Інструменти, безпека з підтримкою, зони для танців, обладнання для розважальних ігор.
Підводні екскурсії та навчання	Організація заходів, зйомка з організуванням під водою, окремі екскурсії.	Навчальні матеріали, розклад для екскурсій, підводні камери, підтримка безпеки.
Стандартизація імені дайвінгу	Маски, гідрокорки, ароматизатори для респіраторів імені дайвінгу.	Спеціалізовані насадки, обладнання для стандартизації імені дайвінгу.
Екологічні програми	Інтерактивні ігри, участь у програмі екологічного дайвінгу.	Матеріали, обладнання для зйомки сцен, освітні матеріали, співпраця з екологічними організаціями.
Навчальні дайвінгу	Персоналізовані курси з розумінням рівня підготовки гостей та їхніх уподобань.	Персоналізовані курси, індивідуальні інструменти, підтримка підготовки на борті.
Курси зони та безпеки	Організація спеціальних заходів для підготовки дайверів (спасів, аварій, аварійних ситуацій).	Процедури для зони, безпека екскурсії (персоналі, окремі, аварійні ситуації, безпека гостей, квітання).



Рис.1 - Курси дайвінгу для початківця



Рис.2 - Підводні екскурсії



Рис.3 - Підводні атракції та заходів



Рис.4 - Підводні фотографії та відео зйомки

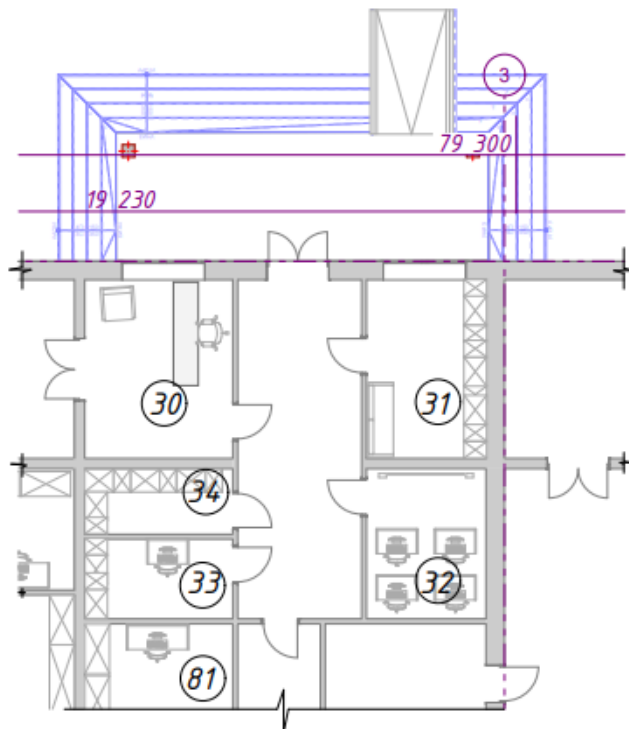


Рис.5 - Спортивні



Рис.6 - Віртуальні підводні екскурсії (VR)

Аркуш 5



Таблиця 1.4 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі дайвінг-центру

№	Вид обладнання	Марка/модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м²
Приблизно зона					
1	Розважальні стільці	StyleDive B-01	1	3000*800*1200	2,40
2	Крісло адміністратора	Comfort Chair P-02	1	700*700*1200	0,49
3	Стіл для зустрічей	MeetingTable M-01	2	1200*600*750	1,44
4	Крісло для гостей	Comfort Chair C-01	4	600*600*800	1,44
Всього					5,77 м²
Зона підготовки дайверів					
1	Стелаж спорядження	RackDive S-05	3	2000*800*1800	4,32
2	Лави спорядження	BenchDive B-06	2	2500*500*450	2,50
3	Контейнери для спорядження	WetBox WB-07	4	1000*500*500	2,00
4	Дверцята перевірки спорядження	Minor M-08	1	1000*1500*50	1,50
Всього					10,32 м²
Зона навчання					
1	Проектор	Truss PRJ-01	1	600*600*100	0,16
2	Екран проектора	ScreenDive S-02	1	2500*1500*50	3,75
3	Стіл навчання	TrainingTable T-03	4	1200*600*750	2,88
4	Стільці навчання	ChairTraining C-04	8	500*500*800	2,00
Всього					8,79 м²
Зона технічного обслуговування спорядження					
1	Стелаж спорядження	CompressorDive C-01	1	1200*800*1800	1,44
2	Стелаж для балонів	RackDive RB-02	2	2000*500*1800	2,00
3	Робочий стіл	Workbench WB-03	1	1800*700*900	1,26
4	Інструментальні стелажі	ToolRack TR-04	1	1200*400*1800	0,48
Всього					5,18 м²
Зона дайвінгу					
1	Шкаф для сухого спорядження	DryCabinet DC-01	4	1000*600*2000	4,80
2	Контейнери для аксесуарів	AccessBox AB-02	6	600*400*400	1,44
Всього					6,24 м²

Таблиця 1.5 - Склад і площі дайвінг-центру

Назва приміщення	Площа, м²
Приблизно зона	5,77
Зона підготовки дайверів	10,32
Зона навчання	8,79
Зона технічного обслуговування	5,18
Зона дайвінгу	6,24
Усього	36,30 м²