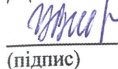


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

«До захисту в ЕК»

Декан факультету

  
(підпис)

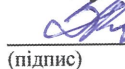
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«13» 02 2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

  
(підпис)

Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«12» лютого 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА  
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ МАГІСТРА

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа»

на тему: «Готель категорії 3\* з послугами іпотерапії в с. Підгірці Київської області»

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

Федотова Єкатерина Костянтинівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Наталія Бондар

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Консультанти Тетяна НІКІТІНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олена ПАВЛЮЧЕНКО

(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) незарядженої 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»

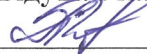
(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Завідувач кафедри ГРС



Лариса ШАРАН

“ 19 ” грудня 2023 року

**З А В Д А Н Н Я  
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Федотової Єкатери́ни Костянти́нівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель категорії 3\* з послугами іпотерапії в с. Підгірці Київської області»

керівник роботи Бондар Наталія Петрівна, к.т.н., доцент,

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

затвержені наказом вищого навчального закладу від “19” грудня 2023 року № 1007-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 04 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – с. Підгірці, Київська обл., тип засобу розміщення – готель; категорія - 3\*; інновація – іпотерапевтичні послуги

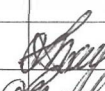
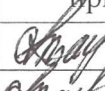
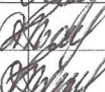
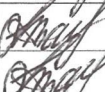
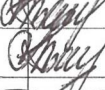
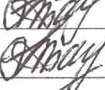
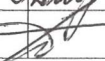
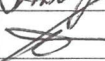
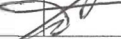
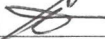
4. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 «Інноваційний»; Розділ 2 «Маркетингові дослідження»; Розділ 3 «Організаційно-технологічний»; Розділ 4 «Інженерно-технічний»; Розділ 5 «Економічний»; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури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

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 (формат А3) – 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	Бондар Н.П., доцент	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Бондар Н.П., доцент	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Бондар Н.П., доцент	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Бондар Н.П., доцент	 19.12.23 р.	 24.01.24 р.
Розділ 5	Нікітіна Т. А., доцент	 19.12.23 р.	 29.01.24 р.

7. Дата видачі завдання 19 грудня 2023 року

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН**

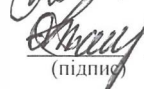
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<b>ВСТУП</b>	19.12-20.12	Виконано
	<b>РОЗДІЛ 1 Інноваційний</b>		
2	<b>РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження</b>	21.12-25.12	Виконано
3	<b>РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний</b>	26.12-31.12	Виконано
4	<b>РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний</b>	22.01-24.01	Виконано
5	<b>РОЗДІЛ 5 Економічний</b>	25.01-28.01	Виконано
6	<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.</b>	28.01-29.01	Виконано
7	<b>Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику</b>	<b>30.01.2024</b>	Виконано
8	<b>Графічні додатки</b>	30.01-31.01	Виконано
9	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
10	<b>Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі</b>	<b>02.02.2024</b>	Виконано

Здобувач



Скатерина ФЕДОРОВА  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи



Наталія БОНДАР  
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**  
**ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА**  
**НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Здобувача: Федотової Єкатери́ни Костянти́нівни

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

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

**Тема роботи: «Готель категорії 3\* з послугами іпотерапії в с. Підгірці Київської області»**

Керівник роботи: к.т.н, доц. Бондар Н.П.

Дата захисту “15” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена дослідженню концепції туристичного готелю, який надає послуги іпотерапії. У роботі розглядаються основні аспекти організації та функціонування готелю, включаючи важливість іпотерапії в сучасному світі туризму.

Проведено аналіз існуючих досліджень у галузі, методи та стратегії, які можуть бути використані для ефективної реалізації іпотерапевтичних послуг у готельному середовищі. Дослідження враховує потенційні користі для гостей готелю та можливості розвитку бізнесу в галузі туризму та лікувального туризму.

Дослідження також включає аналіз витрат фінансів та розгляд будівельних рішень, спрямованих на створення оптимального середовища для іпотерапії в засобі розміщення.

Результати роботи можуть бути використані для практичної реалізації іпотерапевтичних послуг у туристичних готелях та розробки стратегій подальшого розвитку цього напрямку в галузі туризму.

Кваліфікаційна робота викладена на 145 сторінках комп'ютерного тексту та містить 68 таблиць, 11 рисунків. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

*Ключові слова:* готельне підприємство, іпотерапія, ефективна реалізація, лікувальний туризм.

### Abstract

The qualification work is dedicated to researching the concept of a tourist hotel that provides hippotherapy services. The work examines the main aspects of the organization and operation of the hotel, including the importance of hippotherapy in the modern world of tourism.

An analysis of existing research in the field, methods and strategies that can be used for effective implementation of hippotherapeutic services in the hotel environment has been carried out. The study considers potential benefits for hotel guests and business development opportunities in tourism and medical tourism.

The study also includes an analysis of the costs of finance and consideration of construction solutions aimed at creating an optimal environment for hippotherapy in the accommodation facility.

The results of the work can be used for the practical implementation of hippotherapeutic services in tourist hotels and the development of strategies for the further development of this direction in the field of tourism.

The qualification work is laid out on 145 pages of computer text and contains 68 tables, 11 figures. The graphic material contains 5 sheets.

*Keywords:* hotel enterprise, hippotherapy, effective implementation, medical tourism.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	<b>7</b>
<b>РОЗДІЛ І. ІННОВАЦІЙНИЙ</b> .....	<b>11</b>
1.1 Характеристика засобів іпотерапії у забезпеченні адаптації людей з обмеженими можливостями здоров'я.....	11
1.2 Біомеханічні та психологічні ефекти іпотерапевтичних занять для людей з обмеженими можливостями здоров'я .....	16
1.2.1 Біомеханічний ефект іпотерапії.....	17
1.2.2 Психологічні ефекти іпотерапії .....	18
1.3 Аналіз існуючого ринку послуг іпотерапії в Київській області.....	24
1.4 Перспектива організації загальнодоступного кінного клубу при готельному підприємстві .....	28
1.5 Проектування кінного клубу при туристичному готелі .....	29
1.5.1. Загальна характеристика кінного клубу що проектується .....	29
1.5.2 Технологія виробництва послуг кінного клубу що проектується .....	34
1.5.3 Характеристика персоналу кінного клубу.....	37
1.5.4 Харктеристика ризиків, фінансового плану та надходжень кінного клубу .....	39
<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b> .....	<b>42</b>
2.1 Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство, та обґрунтування вибору місця будівництва .....	42
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних .....	44
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів .....	46
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	49
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b> .....	<b>51</b>
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства	51
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень .....	55
3.3 Характеристика житлової групи приміщень .....	60
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	69
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	69
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування .....	71
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції .....	83
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення .....	89
3.3.5 Визначення загальної площі підприємства харчування.....	90
3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення .....	92
3.6 Характеристика приміщень кінного клубу.....	96
3.7 Характеристика службово-побутових та господарсько-виробничих приміщень засобу розміщення.....	100
3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	101
<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b> .....	<b>104</b>

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі .....	104
4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення .....	106
4.3 Пропозиції щодо дизайну .....	117
<b>РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ.....</b>	<b>120</b>
5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю .....	120
5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	124
5.3 Розробка плану з праці.....	126
5.4. Планування поточних затрат закладу ресторанного господарства.....	131
5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю.....	135
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....</b>	<b>140</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ</b> .....	<b>143</b>
<b>ГРАФІЧНА СКЛАДОВА.....</b>	<b>146</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Основна місія готельного господарства – надання якісних послуг для комфортного перебування туристів. Тому готельна індустрія - це сукупність дещо різних галузей, які надають суміжні послуги. Сьогодні готель – це не просто місце проживання, а й місце, де можна отримати послуги зовсім іншого характеру, наприклад, оздоровчі та розважальні програми. Готельна індустрія є важливою частиною індустрії туризму, і хоча цей сектор послуг має сезонний характер, потрібне додаткове фінансування в міру зростання цін на послуги та покращення їх якості.

Розвиток цієї сфери послуг забезпечує певні надходження до державного бюджету, створює додаткові робочі місця та формує загальний імідж туризму в країні. Сучасний стан і тенденції розвитку готельного господарства України характеризують наступні положення: Враховуючи світові тенденції зростання сфери послуг, процвітання та розвиток регіону, досягнення українського готельного господарства дуже скромні.

Основні готельні фонди країни не відповідають міжнародним стандартам. В Україні за участю іноземних компаній розпочато функціонування висококомфортабельних готелів. На сучасному етапі розвитку готельна індустрія включає не тільки розміщення, харчування та послуги, а й забезпечення комфортного перебування гостей. Готельна індустрія в цій країні сьогодні дуже різноманітна, але в той же час має багато функціональних проблем, які допомагають створити економічний механізм, відповідну економічну політику країни та правову базу для сфери послуг.

Це призвело до скорочення спектру послуг, що надаються готельними компаніями, та зниження якості послуг, що призвело до зниження попиту на готельні послуги та заповнюваності готелів.

Слабка підтримка готельної діяльності з боку держави, проблеми з інвестиційною діяльністю, сезонність заповнюваності та неоднорідність заповнюваності в різних регіонах України, виникнення конкуренції на готельному ринку між готельними підприємствами та окремими

транспортними засобами, крім готелів; Нецільове використання готелів, відсутність надання достовірної та достовірної інформації про ситуацію на ринку готельних послуг та відповідну конкуренцію на цьому ринку ще більше погіршить ситуацію та відстрочить вихід України зі світового туристичного ринку. Економічні реалії, пов'язані з практикою готельного господарства, внутрішньогалузевою конкуренцією, складними внутрішньоекономічними умовами та взаємовідносинами значно ускладнили підприємницьку діяльність на ринку послуг та визначили нові закономірності його розвитку.

Це потребує постійного вдосконалення та поглиблення існуючих наукових теорій і, зокрема, перегляду підходів і принципів управління та розвитку підприємницької діяльності в регіональному туризмі, інтеграції наукових концепцій та інструментів у бізнес-середовище сучасних економічних умов. Протягом останніх років готельні підприємства розвивалися в негативних умовах, внаслідок чого спостерігається зниження туристичної та ділової активності, брак коштів, відсутність привабливих готельних комплексів та будівельних майданчиків, довгострокова окупність таких проектів тощо.

У міру розвитку людського суспільства, у зв'язку з механізацією основних сільськогосподарських та транспортних робіт зростає роль коня як тварини з метою розвитку кінного спорту, розширення можливостей організації активного відпочинку людини (кінний туризм, біги, стрибки, народні ігри), організації лікувальної верхової їзди.

Організація надання послуг кінного клубу визначає орієнтири підприємства на реальні та майбутні потреби покупців зі створенням прийнятної пропозиції задоволення існуючої потреби та отримання прибутку.

У сучасній соціо-культурній ситуації загострюється проблема інтеграції людей з обмеженими можливостями здоров'я. Процес адаптації та соціалізації людей, які мають обмежені можливості здоров'я, також є однією з провідних проблем. У зв'язку із щорічним збільшенням числа таких людей, зростає необхідність вибору методу спеціальної психологічної допомоги та супроводу таких людей.

Існує велика кількість способів підтримки, реабілітації та адаптації для людей з обмеженими можливостями здоров'я. Важливо, що можливості методів психологічної допомоги визначаються і характером хвороби, його тривалістю, показаннями та протипоказаннями до застосування тих чи інших методів. Серед сучасних методів існують такі, популярність яких з кожним днем зростає.

Сьогодні перевага часто віддається іпотерапії – лікувальна верхова їзда. Це достатньо новий метод психологічної, реабілітаційної та адаптаційної допомоги. Реальна ефективність іпотерапії призвела до того, що цей метод інтенсивно розвивається у США, Німеччині, Великій Британії, Італії, Франції та інших країнах. Сьогодні іпотерапія набуває все більшого соціального значення, використовується як медичний підхід до лікування та оздоровлення, тому є дуже перспективним та актуальним напрямком для розширення асортименту послуг кінного клубу.

**Об'єкт дослідження** – туристичний готель з послугами іпотерапії в с. Підгірці, Київської області.

**Предмет дослідження** – туристичний готель з послугами іпотерапії в с. Підгірці, Київської області.

**Мета кваліфікаційної дипломної роботи** – туристичний готель з послугами іпотерапії в с. Підгірці, Київської області.

**Завдання** кваліфікаційної дипломної роботи:

- визначити маркетингове середовище та його вплив на діяльність закладу готельного господарства в с. Підгірці, Київської області.
- дослідити регіональний ринок послуг закладів готельно-ресторанного господарства обраного регіону;
- охарактеризувати послуги іпотерапії в Київській області.
- змодельовати сервісно-виробничий процес готельного підприємства, що проектується;
- провести розрахунок груп приміщень готелю;
- спроектувати заклад ресторанного господарства при готелі;

- розробити заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проєктованому засобі розміщення;
- визначити загальну площу підприємства гостинності та розробити об'ємно-планувальне рішення проєктованого готелю.
- розробити економічну ефективність готелю, що проєктується.

## РОЗДІЛ I. ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1 Характеристика засобів іпотерапії у забезпеченні адаптації людей з обмеженими можливостями здоров'я

*Іпотерапія* (від ін. грец. ἵπλος – «кінь», θεραπεία – лікування) – це вид анімалотерапії, який використовує як основний засіб спілкування з кіньми та верхову їзду. З кінця 1950-х років її почали застосовувати при психічних та неврологічних захворюваннях, а зараз, у 45 країнах Європи та Північної Америки, створено центри лікувальної верхової їзди. Цей метод використовують при порушеннях опорно-рухового апарату, атеросклерозі, черепно-мозкових травмах, поліомієліті, сколіозі, розумовій відсталості та інших патологіях організму людини.

Іпотерапія виступає в ролі медичного, психологічного та психолого-педагогічного інструменту, найчастіше – в один і той же час. Сукупність цих факторів є найбільш підходящою для комплексної корекції порушень у людей із порушеннями опорно-рухового апарату. Кінь – це унікальний живий тренажер, він підлаштовує свої рухи під вершника, зігріває та масажує його м'язи, нормалізує м'язовий тонус [1]. Ритмічні рухи коня на кроці сприяють відновленню власних ритмів вершника, а це дуже важливо при лікуванні мовних розладів. Крім того, потрібно відзначити, що позитивний емоційний настрій, що відрізняє заняття верховою їздою, сприяє активності, поліпшенню настрою та загального стану людини. Тілесний контакт є терапевтично цінним механізмом встановлення емоційних взаємин між твариною та людиною.

З давніх-давен відомо, що їзда на коні і спілкування з нею благотворно впливають на здоров'я і самопочуття людини. В епоху античності Гіппократ стверджував, що люди, які отримали травми та мають хвороби опорно-рухового апарату, швидше та ефективніше одужують, якщо займаються верхом.

У сучасній Європі лікувальна верхова їзда (ЛВІ) стала розвиватися в останні 20-30 років: спочатку в Скандинавських країнах, потім у Німеччині, Франції, Голландії, Швейцарії, Великій Британії, Польщі та ін. Іпотерапевтичні центри стали відкриватися в багатьох країнах. Так, у США працює понад 1000,

а у Великій Британії близько 700 груп іпотерапії, у яких понад 26000 осіб із найрізноманітнішою патологією. У Польщі працюють близько 60 таких центрів.

Поштовхом до поширення ЛВІ у країнах Північної Європи, а потім і в інших країнах світу послужила історія датчанки Ліз Хартел. Ліз була спортсменкою, займалася кінним спортом, поки одного разу не захворіла на поліомієліт (рідко зустрічається у дорослих). Хвороба прикувала Ліз до інвалідного візка. Але через кілька місяців занять верховою їздою, Л. Хартел одужала і знову почала займатися кінним спортом, здобувши срібну медаль Олімпійських ігор у Гельсінкі. Цей експеримент став початком до проведення численних медичних та наукових досліджень у Німеччині, Англії та США.

Перші спроби застосувати дозовану верхову їзду та фізичні вправи на коні для лікування та реабілітації деяких категорій інвалідів були здійснені на початку 50-х років у ФРН, країнах Скандинавії, а потім у Великій Британії, Канаді, Швейцарії, Польщі та Франції. У 60-х роках, як зазначає Kurqian (1986), доктор M. Reichenbach у заснованій ним лікарні у гірському селі Бінкейройт (ФРН) займався лікуванням своїх пацієнтів, використовуючи верхову їзду як терапію на коні.

Однією з перших публікацій про застосування лікувальної верхової їзди є стаття доктора Druschky [2] "Гімнастика на коні, як шлях до лікування". Перші спроби застосування лікувальної верхової їзди були здійснені в 80-х роках ХХ століття в Грузії (Цвєрава Д.М., 1980). Їх основним напрямом використання іпотерапії було фізіологічна реабілітація дітей та дорослих, які мають проблеми з опорно-руховим апаратом. Кінь використовувався як апарат фізіотерапії. Тоді іпотерапія (райттерапія - термін, що був прийнятий у Грузії для позначення іпотерапії) включалася до навчальної програми Інституту Удосконалення лікарів як одного з методів лікувальної фізичної культури (ЛФК).

Численні публікації у науково-популярних виданнях привертають увагу фахівців різних галузей (в т.ч. та психології) до нового методу роботи з метою реабілітації та адаптації осіб з обмеженими можливостями. Питанням

терапевтичної верхової їзди присвячено низку міжнародних конгресів, які регулярно проводяться з 1974 року і до теперішнього часу.

Центри реабілітації по всьому світу застосовують метод іпотерапії для інвалідів із різними захворюваннями: епілепсія, аутизм, дитячий церебральний параліч. Основною метою іпотерапії є сприяння реабілітації, що має обмежені можливості для здоров'я. В даний час у 45 країнах світу діють центри ЛВЕ - самостійні або при клубах верхової їзди, що виділяють невеликі манежі та коней для занять з інвалідами. На сьогоднішній день для лікувальної верхової їзди визначено декілька напрямків роботи. Основними напрямками є: лікувальний, оздоровчий, соціальний та психолого-педагогічний. Залежно від необхідного результату та діагнозу пацієнта, існують особливі напрямки ЛВІ:

1. іпотерапія як корекція різних порушень опорно-рухового апарату;
2. лікувальна верхова їзда та вольтижування (гімнастичні вправи на коні) як метод педагогічного впливу має показання для людей з порушеннями інтелектуального розвитку, людей з девіантною поведінкою, утрудненнями у навчанні з метою педагогічної корекції;
3. верхова їзда як спорт серед інвалідів, як спортивна діяльність, що сприяє підтримці загальної фізичної активності та реабілітації особи;
4. іпотерапія як призначений лікарем лікувально-гімнастичний захід у комплексній реабілітації при рухових розладах, деяких соматичних захворюваннях, а також в ортопедичній практиці.
5. іпотерапія як відновлення здатності до пересування у межах після операційної реабілітації хірургічних хворих.
6. у психоневрологічній практиці їзда верхом застосовується при лікуванні різних депресій, неврозів, окремих психозів (під особливим лікарським контролем), а також при затримці психомоторного розвитку у людей [3,4].

Саме такий поділ іпотерапії як великого методу реабілітації було необхідним для повного та ретельного розбору необхідних цілей задля досягнення потрібного ефекту. Але, незважаючи на таку кількість видів

іпотерапії, вибір певного виду занять досить утруднений. Це тому, що в Україні іпотерапія носить комплексний характер впливів, також, це від ступеня наукового вивчення малолітньому досвіду розвитку методу країни. Дедалі більше іпотерапія набирає обертів у психологічному напрямі досліджень, оскільки у інших областях вона переважно розвинена.

Протипоказань до занять іпотерапією не дуже багато. Усі обмеження поділяються кілька груп – абсолютні, відносні, застереження. Нижче описуються абсолютні та відносні протипоказання:

- абсолютні медичні протипоказання - ті, за яких використання іпотерапії категорично забороняється.
- відносні протипоказання - ті, за яких, при дотриманні певних умов і обмежень займатися іпотерапією все ж таки можливо [5].

Абсолютними протипоказаннями є:

- хвороба Лобштейна – Фролика (остеопороз, ламкість кісток);
- усі гострі захворювання та травми, в т.ч. будь-які захворювання в гострому періоді або стадії загострення, запальних захворювань нирок, підтвержене аналізами сечі, діабет у стадії загострення;
- деякі травматичні та запальні захворювання тазостегнових суглобів (загострення хронічних коксартритів, в т.ч. не прооперований вроджений вивих тазостегнового суглоба);
- травматичні ушкодження та вроджені аномалії шийного (С-м Дауна) та нижньої третини поперекового відділу хребта;
- злоякісні новоутворення.

Крім вище описаних абсолютних протипоказань, також необхідно враховувати, що існують і відносні, які можуть мати тимчасовий характер і виникати спонтанно. Іпотерапія може проводитися, зважаючи на наступні аспекти, але тільки в індивідуальному порядку:

- епісіндром органічного чи психотичного типу – заняття можливі за умови постійного застосування протисудомних препаратів;
- хронічні запальні захворювання нирок – займатися

іпотерапією можна тільки в стадії ремісії (нормальні аналізи сечі) і тільки кроком (найповільнішим алюром);

- діабет - можна займатися у стадії ремісії, (коли зміст цукру у крові на нормальному або середньому рівні);
- залишкові явища після травматичних ушкоджень шийного або поперекового (крім нижньої третини поперекового) відділів хребта; заняття на різних аллюрах (крок, рись) у малих кількостях, але тільки для пацієнтів, які займаються досить тривалий час;

5. пацієнти із синдромом Дауна допускаються до занять ЛВЕ лише за наявності рентгенограми шийного відділу хребта, що свідчить про відсутність патології;

Найголовнішими моментами, які варто врахувати перед початком курсу занять, є:

- рекомендації лікарів про заборону пацієнтові їздити з опущеною вниз головою;
- необхідність випорожнити сечовий міхур перед заняттям;
- необхідність займатися сидячи на м'якій підстилці тощо.

Слід врахувати, що іпотерапія зарекомендувала себе як один із найефективніших видів анімалотерапії. Щоб отримати можливість пройти курс іпотерапевтичних занять, існує безліч центрів і соціальних служб, які направляють сім'ї з дітьми на чергу в отриманні безкоштовних занять. Іпотерапія – досить дорогий метод. Вартість коня, його специфічне навчання та послуги ветеринара завдають чимало клопоту, засобів, сил та часу людини. Мати власного коня та необхідні умови для його існування може далеко не кожен. Це одна з відмінностей іпотерапії від інших видів анімалотерапії. Щоб зрозуміти механізми впливу іпотерапії, доцільно розглянути ефекти, які виникають при взаємодії людини з конем [6].

## **1.2 Біомеханічні та психологічні ефекти іпотерапевтичних занять для людей з обмеженими можливостями здоров'я**

Іпотерапія, чи лікувальна верхова їзда – це метод лікувальної фізкультури для людей, які мають порушений розвиток [7]. Особливість іпотерапії полягає в гармонійному поєднанні когнітивних та тілесно-орієнтованих прийомів на психіку людини. Відповідно до теорії заміщуючого онтогенезу (Б.А. Архіпов, А.В. Семенович та інших.), специфічне вплив іпотерапії на сенсомоторний рівень з урахуванням загальних закономірностей розвитку організму викликає активізацію у розвитку всіх вищих психічних функцій. Принциповою відмінністю іпотерапії від інших методів реабілітації є комплексність на фізичну і психічну сферу людини.

Комплексність впливу іпотерапії обумовлюється одночасним впливом двох основних факторів: біомеханічного та психогенного. Оскільки методика іпотерапії почала використовуватися ще в минулому столітті в рамках фізіотерапевтичного лікування, оскільки біомеханічний фактор вивчений більшою мірою і йому приписується основна роль у механізмі іпотерапевтичного впливу. Вплив біомеханічного фактора обумовлюється такими особливостями:

- впливом коливань, що виникають у спині коня, що йде що поширюються у трьох взаємно-перпендикулярних площинах. Ці ритмічні коливання викликають почергове напруження та відносно розслаблення м'язів тулуба вершника, що зумовлює утримання рівноваги тіла людини на коні під час її руху;
- виникненням у людини нових рефлексів, розвитком рівноваги, координація рухів. Розвиток рівноваги супроводжується симетричним тренуванням та зміцненням м'язів тулуба, кінцівок, суглобово-зв'язкового апарату, тобто. всього опорно-рухового апарату. У той же час, навчання балансу вершника на коні, при різній швидкості його руху, сприяє виникненню та закріпленню нових умовних та безумовних рефлексів [8].

Всі ці особливості сприяє формуванню нової рухової навички. Нижче зупинимося на особливостях біомеханічного ефекту іпотерапії.

### **1.2.1 Біомеханічний ефект іпотерапії**

Біомеханічний фактор іпотерапії розкривається у вигляді фізіотерапевтичних механізмів. На відміну від кінного спорту під час іпотерапевтичних занять не використовується сідло як допоміжна амуніція для стійкої посадки вершника. За рахунок безпосереднього контакту тіла людини та спини коня, під час її руху, відбувається специфічний масаж. Температура тіла коня на 1-1,5 градуса вище за температуру тіла людини. Під час руху коня відбуваються тривимірні коливання її спини, які під дією температурної різниці покращує кровообіг у м'язах та тканинах організму людини. В результаті здійснюється одночасна напруга та розслаблення м'язів вершника.

У процесі руху коні тулуб і м'язовий корсет вершника виконують рухи, ідентичні до прямої ходьби. Функцію ніг людини виконують кінцівки коня, тому що при верховій їзді ноги людини вимкнені з антигравітаційної системи, а хребет знаходиться у безпосередньому контакті зі спиною коня. Отже, максимальне навантаження падає на м'язи тулуба людини, насамперед спини [8]. Досягнення синхронності руху пацієнта та коні, тобто. створення єдиної біологічної системи є основою корекції викривленого хребта [10].

Для дітей із ДЦП, які мають різні форми цього захворювання та інші поєднані порушення, основні цілі застосування іпотерапії пов'язані з розвитком координації, зниженням спастичності верхніх та нижніх кінцівок, зміцненням м'язового корсету. Як показує практика, дитячий церебральний параліч – одне з найпоширеніших захворювань для застосування засобів іпотерапії. Більшість досліджень у галузі іпотерапії проводилися на вибірці дітей, які мають проблеми опорно-рухового апарату.

Незважаючи на той факт, що про іпотерапію відомо з найдавніших часів, і цей метод використовується по всьому світу, його поширення ускладнене через брак психологічних досліджень. Розглянемо докладніше психологічні ефекти, які можуть спостерігатися у процесі використання іпотерапії.

### 1.2.2 Психологічні ефекти іпотерапії

Іпотерапевтичне заняття створює особливу атмосферу для всіх суб'єктів його психологічного супроводу, і насамперед для людини, коня, іпотерапевта та батьків або близьких. Ця атмосфера, як показує практика, визначається двома відмінними рисами впливу іпотерапії, до яких відносяться:

- емоційний зв'язок всіх учасників іпотерапевтичного заняття з конем;
- активна мобілізація фізичних та психічних зусиль дітей, обумовлена досить жорсткими правилами їзди на коні [11].

Саме поєднання цих особливостей створює унікальну терапевтичну ситуацію, властиву виключно іпотерапії. Ця ситуація провокує виникнення спостережуваних та прихованих психологічних ефектів іпотерапії, узагальнений перелік яких представлений нижче:

- комунікативний
- емоційний
- інтелектуальний
- координаційний
- мотиваційний
- рефлексивний
- регуляторний
- поведінковий
- енергетичний
- соматичний

Результати деяких досліджень показують, що іпотерапія сприяє розвитку пізнавальної сфери людини з обмеженими можливостями здоров'я (ОМЗ) [12]. Цей ефект можна позначити як – інтелектуальний. Застосування іпотерапії як засобу активізації пізнавальної сфери та психічних процесів розвиває концентрацію уваги, зосередженість, максимальну зібраність під час занять, а також необхідність пам'яті та планування своїх дій. Іпотерапевтичні заняття також спрямовані на розширення уявлень людини з ОМЗ про навколишнє середовище, про своє безпосереднє місце у світі.

Відмінною рисою іпотерапії є суб'єктно-суб'єктний тип взаємовідносин, у якому беруть участь людина, іпотерапевт та батьки або близькі. Особливе місце у взаємовідносинах займає взаємодія людини і коня, опосередковане іпотерапевтом і батьками або близькими, що в кінцевому підсумку, зводиться до створення цілісної системи комунікації. Ядром комунікативної системи, що формується, є взаємодія людини і коня, хоча іпотерапевту належить роль пускового механізму і корекції їх взаємодії.

У процесі занять для іпотерапевтів важливо допомогти людині виконувати вправи, налагодити з нею взаємодії, використовуючи як професійні, а й особисті якості. Крім того, до завдань іпотерапевта входять налагодження стосунків людини з конем та конем з людиною та дотримання безпеки під час руху [18].

Участь батьків або близьких зводиться до спостереження за перебігом заняття, за поведінкою людини, коня та іпотерапевта, і нерідко перетворюється на джерело контролю результатів та емоційного напруження.

Основними ефектами іпотерапевтичного процесу є - емоційний і комунікативний ефекти. Основою прояву цих ефектів є самий незвичайний простір іпотерапевтичного взаємодії, що зумовлює емоційні реакції людини. Насамперед, емоційні реакції людини адресовані коні. Однак дані реакції людини виявляються різною мірою, а також залежно від наявності у процесі занять комфортної психологічної обстановки. Така атмосфера заняття дозволяє людині краще адаптуватися в середовищі та переносити отримані відчуття та навчання у побудову свого життєвого досвіду. Емоційний ефект можна простежити за такими індикаторами: відкриті вираз своїх почуттів, рвучкість, нетерплячість, нестриманість, тривога, занепокоєння, напруга під час заняття, виникнення позитивних емоцій від навколишніх процесів іпотерапевтичного заняття. Емоційний ефект іпотерапії нерозривно пов'язаний із комунікативним ефектом.

Комунікативний ефект іпотерапії відображає налагоджений психологічний клімат, зручний та комфортний простір для батьків або близьких

та людини. Процес іпотерапії побудований як на емоціях, а й у спілкуванні між суб'єктами. Спілкування – це з головних чинників адаптації людини з ОМЗ в соціумі [13]. Даний ефект спостерігається за наступними індикаторами поведінки людини: прояв ініціативи у встановленні, збереженні та розриві контактів з оточуючими людьми; товариськість; вербальний/невербальний контакт з конем та оточуючими дорослими (батьками або близькими та іпотерапевтами); відкритість/закритість у спілкуванні; доброзичливість.

Необхідно відзначити, що найчастіше відзначаються випадки, коли людина з проблемами у розвитку зазнає труднощів у спілкуванні з однолітками. Подолати ці проблеми йому допомагає більш адаптований варіант спілкування на іпотерапевтичному занятті, де кінь виступає у ньому партнером. Взаємодія з конем є допоміжним процесом для соціалізації. Як показує практика застосування іпотерапії за кордоном, у процесі іпотерапевтичних занять кінь виступає як помічник, провідник для людини. У американській термінології іпотерапія називається – equine-assisted therapy, що у перекладі з англійської мови, дослівно, означає – терапія з допомогою коня як тьютора (супроводжувачого) [14].

Комунікативний ефект у процесі занять не може бути виключатися з оцінки ефективності іпотерапії, оскільки в іншому випадку не створюється емоційна основа, внаслідок чого вся система взаємодії може зруйнуватися. Понад те, верхова їзда більшість людей – незвична форма рухової діяльності, тому, крім перелічених вище впливів, містить у собі особливі механізми впливу на вершників. Вони складаються із спілкування з «живим тренажером» – конем, великою, темпераментною та сильною твариною, володіння та управління яким дарує людині, в тому числі людині з ОМЗ відчуття перемоги, влади над величезною потужною істотою. Не виключається також почуття переваги над оточуючими, які стоять унизу, землі людей [15]

Унікальність іпотерапії полягає в гармонійному поєднанні комунікативного та емоційного ефектів, що обумовлює побудову психологічно

комфортного клімату на заняттях. Емоційний і комунікативний ефекти взаємопов'язані і тому неможливо уявити один без іншого.

У процесі навчання навичкам верхової їзди вершник змушений долати низку психічних та фізичних труднощів, завдяки великому бажанню та підвищеному інтересу до занять [16]. Ми визначили ці ознаки дають говорити про мотиваційний ефект. Важливо, що подолання психологічних бар'єрів, нормалізація психічного стану результаті спілкування з конем, управління нею формують в людини відчуття перемоги, незалежності, високої власної значимості. З цього погляду українські фахівці розглядають іпотерапію як «...один із методів лікування, спрямованих на виховання синдрому мотивації, – бажання самостійно стояти та ходити, що у багатьох людей ослаблене чи відсутнє» [17].

Наявність мотивації у людини до занять на коні забезпечується рефлексивним ефектом. Вплив іпотерапевтичного заняття обумовлюється комфортною атмосферою, що безпосередньо відбивається на подальшому бажанні спілкуватися з конем та ходити на заняття. Рефлексивний ефект у людини закладається батьківською оцінкою поведінки людини до, під час та після заняття. Вони звертають увагу на поведінку після занять, появу в домашній атмосфері бажання повернутися до занять з конем. Вони фіксують частоту спогадів про заняття, а також емоційні реакції, які викликають різноманітні зображення коня. Крім цього, необхідно враховувати враження, вироблене незвично великим простір навколо людини (манеж або плац на відкритому повітрі), яке дозволяє йому відчувати себе вільним, розкутим. Рефлексивні процеси посилюють мотивацію людини до іпотерапевтичних занять. Мотивація (мотиваційний ефект) у разі виникає з допомогою формування, що прискорює психологічний вплив іпотерапії.

Зміна поведінки людини під час іпотерапевтичного заняття та після неї формує – поведінковий ефект. Поведінковий ефект - досягається за рахунок того, що іпотерапія забезпечує розвиток власної значущості та сили, коли людина з ОМЗ позбавляється механічної підтримки інвалідного крісла або

милиць і здатна пересуватися на потужній тварині, керувати нею. Крім того, становище верхи на коні виявляється виграшним: "Я нагорі, вони внизу". Тому саме коні використовуються для підвищення самооцінки людей та зняття депресивного фону настрою. Незважаючи на те, що більшість людей - інтелектуально збережені, в силу складної структури дефектів та відсутності в деяких мовах, вони не можуть вербалізувати свої почуття та переживання від іпотерапевтичних занять. Результат занять як зміни у психічній сфері буде видно через поведінку людини, тобто. його зовнішню діяльність. Спостерігачі за їх поведінкою, в першу чергу, є батьки або близькі. У момент занять вони практично завжди знаходяться поряд і відстежують зміни у поведінці людини.

Простежити прояви регуляторного ефекту у поведінці людини можна за такими індикаторами: часто відволікається на навколишні фактори; мляві рухи; погана поведінка; зосередження на собі; зайнятий собою; відмова виконувати завдання, що не перевищує здібності та фізіологічні можливості (лінь); постійна потреба у допомозі інструктора; з інтересом та бажанням справляється із завданнями; покладається на свої сили; самостійний; врівноважений та спокійний; здатний контролювати свої дії. Уважність – один з найголовніших процесів регулятивної діяльності людини під час заняття.

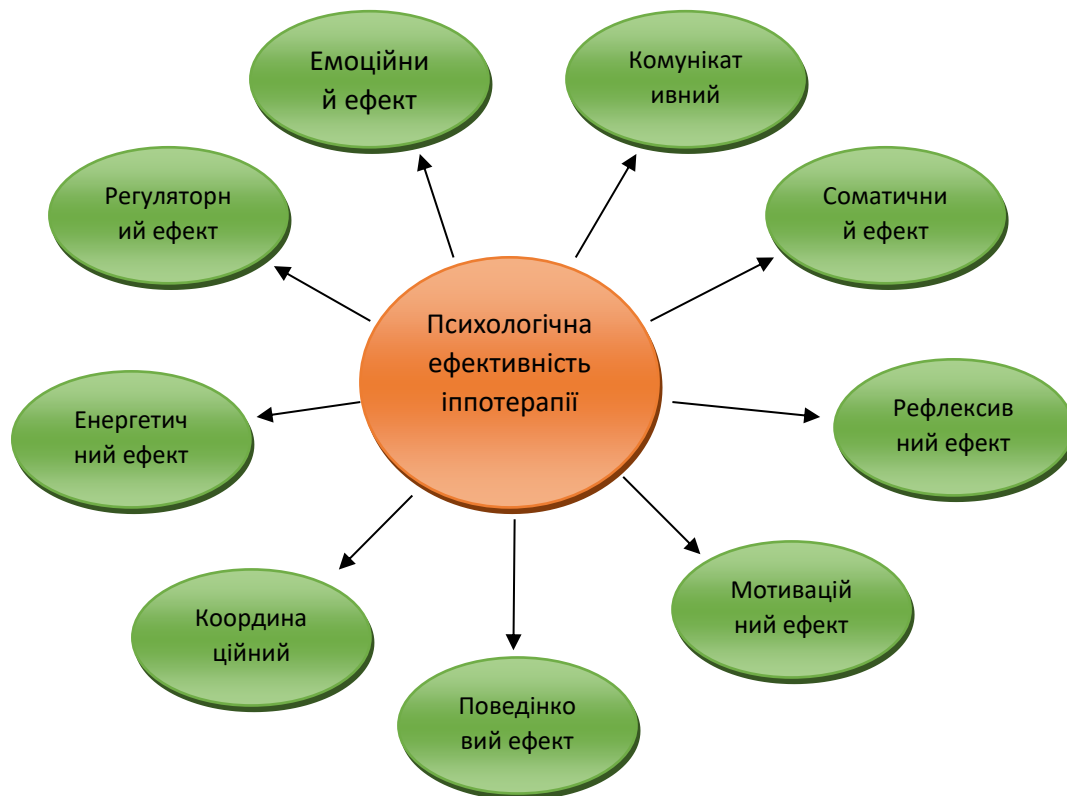
На основі взаємодії та взаємовпливу вище описаних ефектів виникає комплекс ефектів, названий нами як енергетичні ефекти. Цей комплекс поєднує такі ефекти: соматичний та енергетичний.

Соматичний включає характеристики, що дозволяють оцінити фізичний стан і самопочуття людини перед заняттям з конем, під час і після нього. Соматичний ефект завжди оцінюється іпотерапевтами та батьками або близькими, насамперед перед початком заняття. Прояви даного ефекту відслідковуються за такими індикаторами: больові та неприємні відчуття в ділянці шлунково-кишкового тракту, дихальної системи, серцево-судинної системи, видільної системи; головні болі; сонливість; тремор кінцівок; вегето-судинні прояви; зміна апетиту; якість сну; енурез. У разі поганого самопочуття

людини перед заняттям з іпотерапії, її варто скасувати або перенести на інший час.

Енергетичний ефект, особливості якого спостерігаються так само як і попередні, батьками або близькими та іпотерапевтами, характеризується несподіваними проявами апатії та, навпаки, різким переходом до активної діяльності. Різкі і раптові перепади енергії можуть свідчити про стан здоров'я людини на сьогоднішній день, що часто, проявляється за поведінкою як у домашній обстановці, так і на самому занятті.

Розглянувши ми можемо припустити, що всі можливі психологічні ефекти іпотерапії, можна об'єднати їх одну структуру, визначальну ефективність іпотерапії загалом, представлену нижче:



**Рис. 1.1 - Структура психологічних ефектів іпотерапії**

Проаналізувавши механізми психокорекційної допомоги іпотерапії, а також психологічні ефекти іпотерапії для людей з обмеженими можливостями здоров'я, ми вважаємо за доцільне провести спеціальне дослідження. Воно має бути спрямоване на розкриття змісту та особливостей психологічних ефектів

іпотерапевтичних занять з дітьми, які мають обмежені можливості здоров'я з погляду основних суб'єктів психологічного супроводу людини – батьків або близьких та іпотерапевтів. Також необхідно розкрити психологічну ефективність іпотерапії як засіб активізації адаптаційного потенціалу людини з обмеженими можливостями здоров'я. Через те, що людина хоче займатися з конем, ми можемо припустити, що вся структура психологічної ефективності іпотерапії замикається в єдину циклічну систему. З огляду на те, що мотиваційний та рефлексивний ефекти взаємопов'язані, розділити їх не вдається.

### 1.3 Аналіз існуючого ринку послуг іпотерапії в Київській області

Прогулянки на конях – це не тільки відпочинок, позитивні емоції і виклик самому собі, але ще й ефективне лікування. Іпотерапія – так називають визнаний метод лікування, що допомагає оздоровитися фізично і духовно. Нижче наведемо де в Києві можна покататися на конях і стати здоровішими.

**Таблиця 1.1 - Характеристика існуючого ринку послуг іпотерапії в Київській області**

Назва	Адреса	Особливості	Послуги	Переваги	Недоліки
Реабілітаційний центр іпотерапії «Спіріт»	Територія Київського іподрому, ст. метро Іподром, Голосіївський район.	Професійна іпотерапія Адаптивний кінний спорт	комплексна реабілітація на основі іпотерапії для дітей	Коні центру спеціально купуються для роботи в іпотерапії та проходять підготовку професійними спортсменами, володіють чудовим покірним норовом, високою чутливістю, повною самовіддачею, ритмічними і плавними рухами, мають м'яку невисоку холку. Кожного дня, перед заняттями	Відсутня можливість проведення занять в закритому приміщенні

				з дітьми, коні відпрацьовують ся професійним берейтором. Про ходять ветеринарний контроль.	
Кінноспортивний клуб «MAGNAT»	Київська область, село Чубинське, вул. Липнева, 1.	Ідеальне місце для знайомства з тваринами, що володіють неймовірною енергетикою	їзда верхи, підготовка до участі в змаганні, прогулянка верхи у лісі, екскурсія до стайні, вікенд на природі, фотосесію зі скакунами	Територія кінноспортивного комплексу налічує 11 гектарів площі	Не місце розташування
Кінноспортивний клуб Equides	Київська область, село Лісники, вул. Вишнева (Чапаєва), 36	Вирізняється одним з найбільш мальовничих розташувань.	навчання їздити верхи з нуля, закріплення вже набутих навичок і допомога досягти вершин у кінному спорті.	Територія площею 16 гектарів.	Слабо розвинена транспортна мережа
Елітна школа кінної їзди Butenko Stable	Київська область, село Проців, вул. Хутірська, 12-Б.	Під керівництвом французьких та італійських професіоналів	діти 3-8 років можуть поспілкуватися з кінями в якості терапії.	Наявність готелю, ресторану, басейну і тенісного корту.	Немає наявності вільної землі що дозволяє побудувати нові відкриті та криті манежі
Школа верхової їзди «Аргмак»	Київ, Труханів острів, вулиця Труханівська, 1.	Місце розташування в центрі столиці	Прокат скакунів, навчання правильному догляду за конем, обслуговування найрізноманітніших свят і кінний туризм.	Розташування в п'яти хвилинах від столичного Пішохідного моста	Відсутність утримання коней максимально сучасним і правильним способом

Кінноспортивний клуб «Дарвін»	Київ, вул. Ушицька, 30.	затишний кінний клуб для любителів	прогулянки на конях наступного формату: ви вибираєте одного з шести скакунів і відправляєтеся в найближчий ліс разом з інструктором. Також для шанувальників в верховій їзди тут є відкритий манеж.	П'ять хвилин від метро Лісова	Немає можливості організувати екскурсії дітей у стайні
Клуб любителів коней Golden Horse	Київська область, село Тарасівка, вулиця Ломоносова, 1	Акцент саме на навчання верховій їзді	заняття проходять індивідуально з інструктором або цілими групами. підбір необхідного екіпірування і фотосет з кіньми. крокові прогулянки верхи	Можна купити абонемент на уроки, а з ним отримати і повний спектр додаткових послуг безкоштовно	Не забезпечений високий комфорт. Немає зручних приміщень для перевдягання, можливість прийняти душ
Кінноспортивний клуб «Фаворит»	село Лисичанка, вул. Центральна.	відмінний клубний ресторан, шикарний яблучний сад для неспішних бесід і приємні готельні номери. Для дітей: спілкування з поні і ручною морською свинкою.	Повний комплекс для новачків і досвідчених любителів кінного спорту. У теплу пору року з конем можна навіть поплавати.	Хороші тренери з великим досвідом комфортабельні стайні, поля європейського рівня, обладнані левади і пасовища.	Не напрацьована клієнтська база

Кінний клуб Free Riding Club	метро Іподром, пр. Академіка Глушкова, 1	виконує важливу гуманно-соціальну місію – рятує коней, які потрапили в біду; надає потребуючим дітям безкоштовне навчання;	Відмінні кінні прогулянки на комерційній основі	Надає можливість бажаючим почати кар'єру в кінному спорті.	Відсутність унікальної послуги.
Кінно-спортивний клуб «Болівар»	Київська область, село Здорівка, вул. Щорса 114.	Спеціалізується на конкурі, кінних пробігах і виїздках	Відмінні кінні прогулянки на комерційній основі	Спортсмени «Болівара» – чемпіони різних українських змагань. У комплексі є все необхідне для коней, зокрема, наприклад, солярій.	Вузький сегмент потенційних клієнтів
Кінно-прогулянков а база «Набіг»	м. Київ ул. Вишгородська 85В.	Можна купити коня, підготовленого до верхової їзди;	Верхова їзда дітям і дорослим В наявності 7 коней для прогулянок, 4 запряжних коня, 30 різних поні, бричка-поні і навіть карета-фаєтон	Є можливість провести івент; замовити виїзд коней для заходів; а також індивідуально орендувати будь-яких коней, карети, екіпажі	Висока цінова політика
Кінно-спортивний клуб «Кентавр	Одеська траса, зупинка 1-Садова.	Шикарні коні «Кентавра» – справжні зірки фільмів і кліпів	Надання красивого коня не тільки для прогулянки, але і для будь-якого заходу. Розкішне тематичне святкування Дня народження або весілля, а також фотосесій	Знаходиться всього лише за 3 кілометри від Києва – в селищі Хотів.	Висока цінова політика

Після проведення аналізу конкурентів виокремлюються кілька ключових факторів, які знижують рівень клубів, такі як: атмосфера та локація, професійний підхід, стан будівель та територія, спектр послуг, забезпечення комфорту для гостей. В проектуваному кінному клубі всі фактори будуть гармоніювати для надання послуг вищого рівня.

#### **1.4 Перспектива організації загальнодоступного кінного клубу при готельному підприємстві**

В Україні бізнес у сегменті кінноспортивних клубів лише починає розвиватися. Ринок перебуває у зародковому стані, а клубів високого рівня, які відповідають загальноєвропейським стандартам, замало. Важливою характеристикою ринку є збільшення частки людей з статком вище середнього та середнього, які займаються даним видом спорту. Раніше вважалося, що кінноспортивні клуби доступні виключно заможним людям. Так, за останні п'ять років кількість тих, хто займається кінним спортом, збільшилася в чотири рази і очікується, що надалі приріст буде на досить високому рівні.

Важливою характеристикою ринку кінного бізнесу є збільшення частки людей із середнім статком і вище середнього, які готові займатися верховою їздою, а також використовувати інші послуги кінного клубу. Так, за останні п'ять років кількість тих, хто займається кінним спортом, збільшилася в чотири рази і очікується, що надалі приріст буде на досить високому рівні. На даний момент у Київській області налічується 12 кінних клубів охарактеризовані вище.

До комерційних товарів організації будуть відноситись всі види послуг, вони також не матеріальні і становлять первинний ринок збуту. Послуги, що будуть надаються клубом, будуть основним продуктом діяльності організації.

До вторинних продуктів кінного клубу можна віднести такий вид послуг - як фото та відео зйомка. Це не буде основною метою діяльності організації, але сприяє збільшенню доходів, підтримці основного продукту, зростанню іміджу, популярності та конкурентоспроможності підприємства. Фотографії з

кіньми, відеозаписи занять, змагань та шоу-програм будуть вторинним, матеріальним продуктом.

Послуги майбутнього кінного клубу будуть задовольняти наступні потреби клієнтів: дозвілля, спілкування, самореалізації, фізичний розвиток, лікування.

Показники якості які будуть передбачені в кінному клубі що проектується:

1. безпека
2. професіоналізм співробітників
3. позитивний вплив верхової їзди на фізичний та емоційний стан
4. ефективність лікування (іпотерапією)
5. чистота та порядок на всій території кінного клубу
6. здорові та доглянуті коні
7. охайні співробітники

Основні напрями, які будуть передбачені в кінному клубі що проектується з метою вдосконалення послуг:

1. регулярні ветеринарні огляди коней,
2. проведення курсів щодо підвищення кваліфікації для співробітників,
3. розробка покращених програм навчання та лікування,
4. розробка нових маршрутів для прокату коней.

Чинники успіху:

1. якісне надання послуг
2. дотримання всіх встановлених правил безпеки
3. створення корпоративної культури.

## **1.5 Проектування кінного клубу при туристичному готелі**

### **1.5.1. Загальна характеристика кінного клубу що проектується**

Кінний клуб що проектується буде одним з кращих в Київській області, так як буде володіти широким асортиментом послуг, вигідним місцезнаходженням і високою якістю обслуговування.

Загальна мета організації кінного клубу полягає у отриманні прибутку, пропаганді здорового життя і розвитку кінного бізнесу у в Київській області та в Україні.

Буде передбачений наступний асортимент послуг:

1. прокат коней;
2. кінні прогулянки парком;
3. навчання навичкам верхової їзди;
4. заняття кінним спортом;
5. заняття іпотерапією (лікувальною верховою їздою);
6. проведення змагань;
7. утримання приватних коней;
8. організація свят;
9. прокат карет.

Кінний клуб проектується на 26 коней. Породи коней, представлені у клубі: французький рисак, тракени, напівкровні коні, поні.

Основну групу клієнтів будуть складати гості готелю та учні клубу (як правило діти) та приватні особи. Щодо деяких видів послуг, замовниками можуть виступати як фізичні, так і юридичні особи (в т.ч. адміністрація різних міст Київської області), це пов'язано із обслуговуванням святкових заходів, участь у параді тощо.

Управління кінним клубом буде здійснювати професійний зооінженер з конярства, наїзник, тренер з верхової їзди, інструктор-іпотерапевт.

Місія майбутнього кінного клубу - "Популяризація верхової їзди як елемента здорового способу життя".

Цілі майбутнього кінного клубу:

1. Завоювання лідируючого місця на ринку послуг (серед кінних клубів Київській області);
2. Економічна ефективність проекту, отримання прибутку;
3. Соціальна відповідальність, пропаганда здорового способу життя;

4. Якісний підбір персоналу, створення основи підготовки фахівців, створення корпоративної культури;
5. Розвиток ринку послуг, запровадження інновацій;
6. Оптимальне використання та економія ресурсів;
7. Проведення ефективної рекламної кампанії.

Фінансові надходження підприємства будуть залежати від його діяльності, реалізації всього асортименту послуг. Кінний клуб є незалежною організацією, оскільки дохід перевищує витрати. Всі інвестиції, що надходять, планується використовувати для розширення клубу. Можливі джерела фінансування: приватні підприємці, комерційні організації, місцева адміністрація.

Цільовий сегмент кінного клубу що проектується:

1. Діти (від 8 до 18 років);
2. Дорослі (від 18 до 50 років);
3. Сім'ї (із середнім доходом або вищим за середній);
4. Діти, які мають проблеми зі здоров'ям;
5. Юридичні особи;
6. Місцеві організації (школи, дитячі будинки та сади).

Основну групу клієнтів кінного клубу що проектується будуть складати гості готелю та учні клубу (як правило діти) та приватні особи. Тому персонал кінно-спортивного клубу має бути висококваліфікованим і приділяти велику увагу техніці безпеки.

**Таблиця 1.2 - Прогноз обсягу продажу послуг**

Показники	2024 рік				2025 рік	2026 рік
	I	II	III	IV		
1. Навчання верхової їзди. Обсяг продажів (обслуговано чол./рік)	90	90	114	114	456	504
Ціна (тис. грн)	405	405	513	513	2052	2 268
2. Кінні прогулянки (чол./рік)	780	780	816	816	888	960
Ціна (тис. грн)	780	780	816	816	888	960

*Маркетингова стратегія розвитку кінного клубу*

Одна з основних цілей підприємства буде полягати в тому, щоб зайняти привабливу та продуктивну позицію у безпосередньому оточенні – позицію, яка забезпечує приплив капітальних, людських та інших ресурсів та полегшує реалізацію послуг замовникам та іншим клієнтам. При цьому прийнятний випуск послуг має здійснюватися поряд із забезпеченням необхідних для протікання внутрішніх процесів засобів та можливостей підтримки зовнішньої життєздатності підприємства.

Основними зонами уваги будуть передбачені:

1. просування послуг ринку;
2. надійність фінансового забезпечення роботи підприємства;
3. оновлення асортименту послуг.

Для діяльності кінного клубу характерна стратегія концентрованого зростання. У разі дотримання цієї стратегії підприємство робить спроби покращення запропонованих послуг та збільшення асортименту.

Для успішної діяльності кінного клубу будуть передбачені такі елементи стратегії концентрованого зростання:

- 1) Стратегія посилення позиції на ринку, коли кінний клуб робить усе, щоб із цим видом послуг на цьому ринку завоювати кращі позиції. Задля реалізації цієї стратегії будуть обов'язково проводитися великі маркетингові зусилля. Від якісної реклами безпосередньо залежить добробут кінного клубу.
- 2) Стратегія розвитку, яка полягає у пошуку нових ринків для продукту, що вже випускається. Таким чином, клуб що проектується буде мати перспективи співпраці з різними місцевими та комерційними організаціями: школами, дитячими садками, лікарнями, приватними санаторіями, зонами відпочинку тощо;
- 3) Стратегія розвитку продукту, передбачає вирішення завдання зростання з допомогою випуску інноваційних послуг і вдосконалення традиційних, та їх реалізація на вже освоєному підприємством ринку.

Можна зробити висновок, що при грамотному плануванні та реалізації вищезгаданих стратегій клуб досягне всіх поставлених цілей, зміцниться на ринку і досягне максимального фінансового успіху. Так як в Україні кінний бізнес тільки починає розвиватися, в умовах очевидного дефіциту добре організованих і відповідних світовим стандартам кінних клубів успіх практично гарантований.

При проектуванні майбутнього кінного клубу передбачається використання концентрованого маркетингу та проведення наступних заходів:

- 1) Організація рекламних кампаній;
- 2) Щорічне оновлення рекламних матеріалів, розповсюдження листівок, публікації у ЗМІ через кожні 3 місяці з 2024р.
- 3) Піар (залучення відомих особистостей);
- 4) Участь у значних заходах (день міста, свята, відкриття спортивних олімпіад тощо)

Продуктовий портфель майбутнього кінного клубу:

Основна товарна група - найбільший приріст прибутку кінному клубу забезпечують послуги з проведення святкових заходів, таких як весілля, дні народження тощо.

Підтримуюча товарна група – стабільний та постійний приплив прибутку забезпечують прокат коней, кінні прогулянки, спортивні секції верхової їзди.

Стратегічна товарна група - перспективи розвитку представляє кінний туризм, організація походів тривалістю до 3 днів; а також показ театралізованих вистав та кінні шоу.

Тактична товарна група – для успішного збуту «зірок» та «дійних корів», необхідне проведення занять з навчання навичкам верхової їзди для всіх бажаючих, оскільки навчившись триматися в сідлі, клієнт зможе дозволити собі весь асортимент послуг.

Цінова політика майбутнього кінного клубу:

- 1) Забезпечення збуту;

- 2) Максимізація прибутку (проведення маркетингових заходів – березень/вересень 2024р.);
- 3) Утримання ринку (запровадження сезонних знижок: 20% на прокат коней та 15% на навчання у період з 1.12.2024 по 31.02.2025);

### **1.5.2 Технологія виробництва послуг кінного клубу що проектується** Технологія надання послуг майбутнього кінного клубу

1) Основним видом послуг є прокат коней, він поділяється на кілька типів:

- організація кінних прогулянок поза клубом, тривалість її становить від півгодини до 3 годин, залежно від вартості. Може бути як індивідуальним, так і груповим. Обов'язково присутність інструктора, який супроводжує клієнта на іншому коні. Клієнт зобов'язаний ознайомитися з технікою безпеки та особливостями польової їзди, а також підписати угоду про те, що клуб не несе відповідальності за життя та здоров'я клієнта. Надаються абонементи буднього чи вихідного дня;

- Прокат коней на території кінного клубу. Здійснюється у спеціально обладнаному манежі, під наглядом інструктора, але без його безпосередньої участі. Тривалість також становить від пів години до 3 годин;

- прокат коней на святкових заходах. Є катанням по певній траєкторії (найчастіше коло) із встановленою ціною, при цьому клієнт не керує конем. Інструктор, веде коня під вуздечки і відповідає за безпеку клієнта.

2) Спеціальний курс навчання навичкам верхової їзди. Заняття можуть проводитись інструктором або тренером. Тривалість одного заняття – 1 год. Поділяються на індивідуальні та групові, дитячі (з 5 років) та дорослі, ранкові та вечірні. Надаються абонементи.

3) Спортивна секція верхової їзди. Заняття проводяться кваліфікованим тренером із педагогічним досвідом. Має кілька напрямків: конкур (один із основних видів кінного спорту, подолання перешкод на певному маршруті) та виїздка (вища школа верхової їзди, мистецтво управління конем на різних аллюрах). Підготовка учнів до спортивних змагань, участь у яких дозволить

підвищити статус клубу. Заняття проводяться також і для приватних власників коней.

4) Іпотерапія - це лікувальна верхова їзда, яка використовується при: ДЦП, травмах голови, м'язової дистрофії, поліомієліті, пошкодженнях спинного мозку, інсультах, артритах, розсіяному склерозі, ампутаціях, втрати слуху і зору, епілепсії, аутизмі. Заняття індивідуальні, допускаються діти з півтора року. Обов'язковий прийом лікаря-іпотерапевта. Проводяться тренером чи іпотерапевтом, бажано за наявності батьків. Буде передбачена секція адаптивного кінного спорту для людей з обмеженими фізичними можливостями.

5) Обслуговування свят, замовлення карет, саней, весільних фаєтонів. Участь у святкових заходах та парадах, костюмовані виступи та шоу-програми.

6) Утримання приватних коней. Здача коней у найм, надання повного пансіону (розміщення, догляд, годівля). Надання послуг берейтора, ветеринара та коваля.

7) Кінний туризм. Організація кінних походів та виїздів тривалістю від 3 годин до 5 днів. З обов'язковим супроводом інструктора – гіда, а у разі походу, тривалістю понад 1 день – необхідна присутність ветеринарного лікаря.

8) Виробництво сувенірної продукції та фотографії з кіньми.

Контроль виробничого процесу кінного клубу що проектується буде включати:

- Дотримання техніки безпеки;
- Регулярний ветеринарний огляд коней (щоденний огляд – перед початком роботи, повне обстеження – 2 рази на рік);
- Проведення атестації співробітників (насамперед іпотерапевтів, тренерського та інструкторського складу – через кожні 2 роки).

**Таблиця 1.3 - Потреба в довгострокових активах**

Довгострокові активи	Вартість од. (тис. грн)	Кількість, шт.)	Загальна вартість
Земельна ділянка	1650000	1	1650000
Будівля	3500000	1	3500000
Стайня	780000	2	1560000
Коні	60000	26	1560000

Амуніція (комплект: сідло, пітник, вальтрап, вуздечка)	28000	27	756 000
Карета	210000	2	420000
Сані	130000	1	130000
Коневозка	250000	1	250000
Тренувальні снаряди	400	15	6000
<b>Разом</b>			<b>9 832000</b>

**Таблиця 1.4 - Потреба в оборотних коштах**

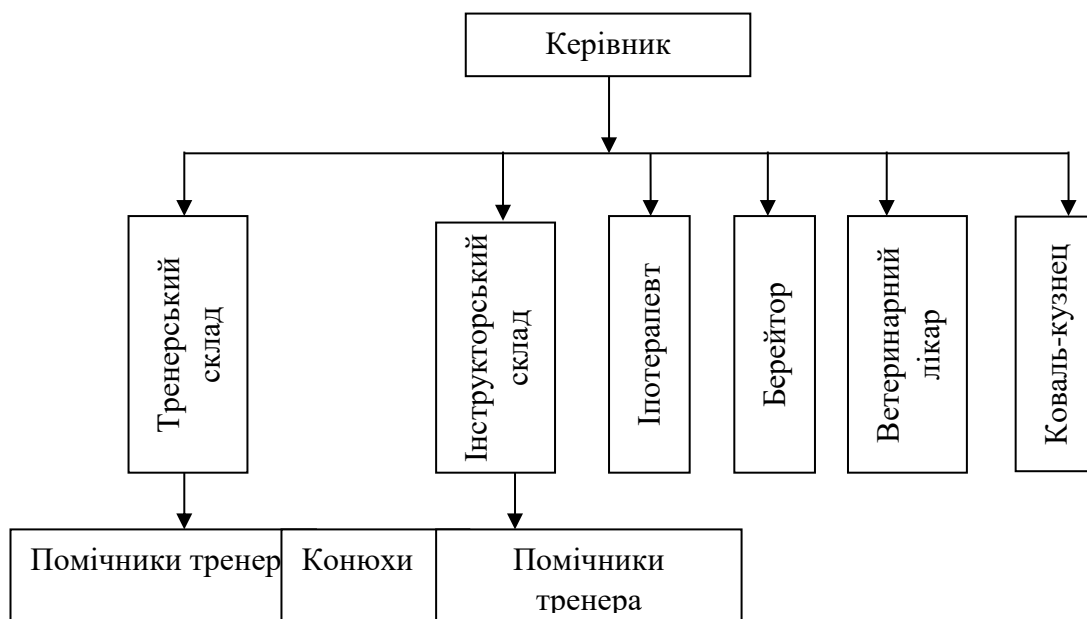
Види та найменування ресурсів	Вартість (грн. / Рік)
Комунальні послуги	124000
Господарський інвентар та приладдя (лопати, мітли, візки, відра, тари, вила, коси, шафи тощо);	50000
Корми (сіно, овес, коренеплоди)	800000
Медикаменти	260000
<b>Разом</b>	<b>1234000</b>

За ознакою нормування, більшість оборотних засобів кінного клубу є нормованими. За рівнем сталості – стабільні.

До постійного оборотного капіталу відносяться кошти, необхідні для утримання коней та оплати комунальних послуг. До змінного оборотного капіталу – додаткові активи, необхідних роботи у пікові періоди, наприклад плату оренду сільськогосподарських угідь, під випас.

### 1.5.3 Характеристика персоналу кінного клубу

Нижче на рис. 1.2 наведено структуру управління майбутнього кінного клубу



**Рис. 1. 2 - Структура управління кінного клубу**

Характеристика структури персоналу кінного клубу наведена в таблиці 1.5

**Таблиця 1.5. - Структура персоналу кінного клубу**

Посада	Обов'язки	Професійні вимоги
Директор	Управління організацією, ведення документації, несення відповідальності.	Вища освіта, знання менеджменту, основи ведення бізнесу
Інструктор	Навчання навичкам верхової їзди, супровід туристичних груп, прокат коней.	Допустима середня кваліфікація, досвід роботи з кіньми не менше 3 років
Тренер	Викладання у секції спортивної верхової їзди, підготовка учнів до спортивних змагань.	Висока кваліфікація, дипломований спеціаліст, досвід роботи у кінному спорті
Іпотерапевт	Проведення занять лікувально-оздоровчої верхової їзди.	Висока кваліфікація, обов'язкова наявність медичної освіти
Конюх	Догляд за кіньми, збирання стайні	Досвід роботи
Коваль	Підковування коней, догляд за копитами	Висока кваліфікація
Берейтор	Навчання та тренування коней	Висока кваліфікація
Ветеринарний лікар	Проведення ветеринарно-санітарних заходів, надання першої допомоги.	Висока кваліфікація, зоотехнічна освіта

В таблиці 1.6 наведений штатний розпис персоналу кінного клубу.

**Таблиця 1.6 - Штатний розпис персоналу кінного клубу**

Посада	Форма оплати праці	Оклад	Надбавки	Кількість людей	Оплата праці
Директор	фіксована	43 000	5 000	1	48 000
Інструктор	Відрядна + додаткові виплати	24 000	15% виручки (від прокату)	5	120 000
Тренер	Відрядна, фіксована	27 000	7 000	3	102 000
Іпотерапевт	Відрядна, фіксована	27 000	7 000	2	68 000
Конюх	Відрядна, фіксована	13 000	5 000	4	72 000
Коваль	Погодинна	13000	-	1	13000
Берейтор	Погодинна з елементами відрядної	13000	-	1	13000
Ветеринарний лікар	Погодинна з елементами відрядної	15000	-	1	15000
<b>Разом</b>				<b>18</b>	<b>451000</b>

## Кадрова політика

### 1) Система відбору персоналу:

- При прийомі на роботу проводиться співбесіда;
- Перевіряється наявність ліцензії у іпотерапевта, для інших співробітників – оцінка рекомендацій, свідоцтв про освіту, досвід роботи тощо;
- Встановлюється випробувальний термін (1 місяць).

### 2) Оцінка якості роботи персоналу:

- Атестація персоналу кожні 6 місяців (вересень/березень), перевірка теоретичних знань (тестування) та практичних навичок.
- Щомісячне зведення відгуків та пропозицій клієнтів.
- Перевірка звітів про стан здоров'я коней кожні 3 місяці.

3) Просування по службі: При проходженні курсу підвищення кваліфікації, терміном у 2 місяці, передбачається кар'єрне зростання (конюх – інструктор/ інструктор - тренер), при отриманні додаткової іпотерапевтичної освіти та ліцензії (інструктор – іпотерапевт / тренер - іпотерапевт).

## 1.5.4 Характеристика ризиків, фінансового плану та надходжень кінного клубу

Таблиця 1.7 - Ризики організації кінного клубу

Види ризиків	Негативний вплив
Нестійкість попиту	Падіння попиту із зростанням цін
Зниження цін конкурентів	Зниження цін
Збільшення виробництва у конкурентів	Падіння продажів або зниження цін
Зростання податків	Зменшення чистого прибутку
Зниження платоспроможності споживачів	Падіння продажу
Зростання цін на корми, перевезення	Збільшення витрат, зниження виробництва (послуг)
Залежність від постачальників, відсутність альтернативи	Збільшення витрат
Ризик захворювання, загибелі тварин	Зниження виробництва, великі фінансові втрати
Форс-мажорні обставини	Зниження виробництва, великі фінансові втрати

*Дії які будуть передбачені для зниження ризиків:*

- 1) Диверсифікація ризиків завдяки широкому асортименту послуг та розподіл ризиків у часі.
- 2) Орієнтація на середню норму прибутку, продуманий розподіл доходів, залучення інвестицій. Створення системи резервів та регулярне їх поповнення (щомісячні відрахування).
- 3) Здійснення контролю всіх стадіях надання послуги.
- 4) Страхування коней, майна та виробництва.
- 5) Ретельний вибір персоналу.
- 6) Здавання об'єктів нерухомості під сигналізацію.

З метою запобігання нестійкості попиту чи негативного впливу конкурентів щорічно буде проводитись соціально-економічний моніторинг ринку та цілеспрямований маркетинг.

У разі падіння попиту чи платоспроможності населення, буде передбачено гнучку цінову політику (запровадження знижок).

Ризик збільшення витрат у зв'язку зі зростанням цін на корми або залежністю від постачальників може бути знижений завдяки залученню додаткових інвестицій та спонсорської допомоги.

Ризик захворювання коней знижується за рахунок проведення регулярних ветеринарних оглядів та профілактичних заходів.

**Таблиця 1.8 - Кошторис витрат кінного клубу**

<b>Витрати</b>	<b>Сума грн./рік</b>
Заробітня плата	5354400
Корми (сіно, овес, коренеплоди)	800000
Комунальні послуги (електроенергія, водопостачання)	124000
господарський інвентар та приладдя (лопати, мітли, візки, відра, тари, вила, коси, шафи тощо);	50000
Медикаменти	260000
Транспортні витрати	180000
Реклама	30000
Амортизаційні відрахування	286000
ПДВ (18%)	365100
<b>Разом</b>	<b>7449500</b>

**Таблиця 1.9 - Фінансові надходження кінного клубу**

<b>Вид послуги</b>	<b>Кількість чол./міс.</b>	<b>Вартість грн/міс.</b>
Кінні прогулянки (у парку)	260	260000
Навчання навичкам верхової їзди	30	135000
Заняття кінним спортом	26	93600
Заняття іпотерапією (лікувальною верховою їздою);	10	60000
Утримання приватних коней	6	90000
Організація свят	4	40000
Прокат карет.	8	24000
Фото -сесія	6	15800
<b>Разом за місяць</b>		<b>718400</b>
<b>Разом за рік</b>		<b>8620800</b>

Стабільний щорічний дохід 8620800 грн. Прогноз продажів: до 2025 року збільшення кількості клієнтів на 168 осіб, до 2026 року – на 408 осіб.

## РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Земельна ділянка на якій потенційно буде розташовано новий засіб розміщення знаходиться за адресою: Київська область, Обухівський район, с. Підгірці, вул. Боровкова 79б.

Підгірці — село в Україні, в Обухівському районі Київської області. Населення становить 485 осіб.

Розташоване за 23 км від районного центру м. Обухів та за 25 км від обласного центру — м. Київ.

Відстань до найближчої залізничної станції — ст. Підгірці — 3 км. Територія населеного пункту межує з трасою міжнародного значення.

У давнину поселення знаходилося на горах, та з часом воно переселилося вниз, під гору, звідки і його назва — Підгірці. Над селом височіють гори: Круча, Ткачів горб, Високий горб, Винниця.

Біля Підгірців у 1950 р. виявлено поселення трипільської археологічної культури (3 тис. до н.е.), доби пізньої бронзи (2 тис. до н.е.), поселення і скарб бронзових речей передскитського часу (IX-VIII ст. до н.е.). В урочищах Обірок і Човника досліджено скарб бронзових прикрас, поховання. А також поселення із залишками житель та бронзової майстерні раннього залізного віку (V ст. до н.е.), яке дало назву археологічній підгірцівській культурі. На горі Винниці зберігаються залишки курганів скитського часу, що мають спільну назву — Гострі Могили.

Перші згадки про село відносяться до XVI ст. У своєму заповіті Семен Мелешкович роздав свої маєтки, у т.ч. і Підгірці, різним монастирям. До того часу село належало київському землянинові, пану Богуфалу Михайловичу Паші — підсудкові київському, який заклав село Мелешковичу за позичені гроші. Мелешкович у 1563 р. заповів Підгірці Микільському монастиреві з правом викупу Пашею. У 1629 р. село, маючи 31 двір, належало Печерському панненському (дівоному) монастиреві.

22 грудня 1648 р. універсал Богдана Хмельницького вимагав від підгірцівських селян бути “в послушенстві” ігумені Києво-Печерського дівочого монастиря Магдалини Біленької. Належність Підгірців Свято-Вознесенському Фролівському монастиреві універсалом 3 лютого 1660 р. підтвердив гетьман Іван Самойлович. Цю належність підтверджували також надані царями Іваном Олексійовичем і Петром Олексійовичем, царівною Софією Олексіївною грамоти (1690 р.). У 1729 р. Фролівський Києво-Подільський монастир мав у Підгірцях 52 двори.

У 1742 р. збудовано Свято-Михайлівську церкву, що збереглася до наших днів і є архітектурною пам'яткою XVIII ст.

У XVIII ст. Підгірці носили статус містечка. 4 січня 1806 р. Київська казенна палата представила титулярному радникові Гудимі села Підгірці та Мархалівку “в питейний откуп”.

1900-го року в Підгірцях знаходилося 372 двори, в яких мешкало 1980 жителів. Місцеві селяни займалися хліборобством, а дехто з них відправлявся на заробітки до Києва. Земля (2180 десятин) належала селянам. У Підгірцях працювали: православна церква, однокласна парафіяльна школа, 27 вітряків місцевих селян.

Під час громадянської війни, у 1919 р., місцеве населення підтримувало повстанський рух селян Київщини, очолюваний отаманом Данилом Зеленим.

У 1923 р. село ввійшло до складу Обухівського району Київської округи Київської губернії.

У 1930-х роках село понесло багато втрат під час колективізації, Голодомору, репресій. Великих збитків і людських втрат зазнали Підгірці під час Великої Вітчизняної війни.

Від 1986 року неподалік села розташовано полігон № 5 для твердих побутових відходів, на якому ВАТ «Київспецтранс» заховує понад половину твердих відходів міста Києва.

У 2007 у селі на кошти міста Києва збудовано нову школу.

На території сільської ради розташовані 52 садових товариств, здійснює сільськогосподарську діяльність ТОВ «Укрземком», працюють 12 магазинів.

Здійснюють підприємницьку діяльність ПАТ «Київспецтранс» (полігон №5 ТПВ м. Києва), Креничанський глиняний кар'єр, ТОВ «НВК Телеоптик», ТОВ НВФ «Практика ЛТД», МПП «Свій дім», ТОВ «Екомат», ТОВ «Компанія Ніколсан», ТОВ «Оріон-Агро», ТОВ «Ілта», ДП «Інвест-Обухів», ТОВ «Торг-Сервіс М» та інші фізичні особи-підприємці, суб'єкти підприємницької діяльності — більше 30.

Організовані місця відпочинку біля штучних та природних водоймищ, одним з відомих є «Голубе озеро».

Розміщені та діють АТС — 1, СТО — 2, автозаправки — 5, газові заправки — 1.

У селі розташована дерев'яна Свято-Михайлівська церква зведена 1742 року, відреставрована 2008 року. Поруч із церквою у 19 столітті було добудовано дзвіницю.

Отже, беручи до уваги наведену характеристику ділянки на прилеглій місцевості, тут доцільно створювати нове готельне підприємство.

## 2.2 Аналіз існуючого ринку готельних

Для визначення типу, категорії та перспектив розвитку закладу, що проектуємо, більш детально дослідимо і охарактеризуємо існуючу забезпеченість готельними підприємствами с. Підгірці і прилеглих територій, ступінь їх завантаження. Результати дослідження подано у табл. 2.1.

**Таблиця 2.1 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
Aquarius	Дніпровське шосе, Підгірці,	Курортний готель	4*	7 номерів, стандарт 1,2-місний (2700-3000грн.),	Ресторан, бар, лазня на дровах, SPA процедури,	54

	Київська обл., 08710			напівлюкс (3700грн.), сімейний (4000 грн.), люкс (4200 грн.)	більярд, риболовля, причал, прокат яхт, школа яхтингу, кінотеатр, дитячий майданчик, 3-ри конференц-зали та кімната переговорів, басейн, пляж	
Olympic Village	26 кілометр, Новообухівське шосе, Олімпійська я 1, Київ, 02000	Курортний готель	2*	23 номери, стандарт 1,2-місний (650-800 грн. ), сімейний (950 грн.), люкс (1050 грн.)	Ресторан європейської та української кухонь, бар, сауна, дитячий майданчик	52
"Трипільське Сонце"	вул.Боровкова, 81 с, Підгірці, Київська обл., 08710	Курортний готель	3*	36 номерів, студіо (1700 грн. ), апартаменти (3300-4300 грн.)	Бар, прокат човнів, велосипедів, критий басейн, спортзал	40
Бутик отель "BeerLog ovo"	Лісова 7б, Романків, Київська обл область, 08710	Курортний готель	4*	18 номерів, двомісний номер (2200 грн.), люкс (2500 грн.), апартаменти(2800-3000 грн.)	Ресторан «Zafferano», бар, сезонний відкритий басейн, сад, дитячий майданчик	43

З даних таблиці можна побачити, що в с. Підгірці на відстані 3,5 км від ділянки забудови є 2 готелі категорії 4\*, 1 готель категорії 3\*, 1 готель категорії 2\*. Всі готелі курортного призначення, де пропонується широкий спектр spa-послуг, активного відпочинку, 1 – ділового та 1 – лікувально-оздоровчого.

Майже всі підприємства готельного господарства, що подані в табл. 2.1 мають басейни, сауни, деякі надають послуги конференц-сервісу, велосипедів, дитячі ігрові майданчики.

Всі підприємства готельно-ресторанного господарства мають малу місткість. Переважна більшість закладів спрямовані на обслуговування туристів, які прибувають з Києва і прилеглих територій для відпочинку.

Дослідивши ринок готельних послуг досліджуваної місцевості навколо ділянки, зроблено висновок, що на обраній ділянці доцільно запроектувати туристичний готель категорії 3\*. Саме таке готельне підприємство успішно конкуруватиме з іншими готелями, які вже працюють в цій місцевості.

### **2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів**

Вивчаючи ринок реалізації продуктів і послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу при виборі контингенту споживачів можна виділити такі критерії:

- привабливість регіону,
- мета і тривалість перебування,
- вік та стать туристів,
- оцінка окремих видів послуг,
- місткість існуючої мережі підприємств готельного господарства.

Хоч с. Підгірці є невеликим за територією, але це місце, яке вражає своєю екологічною цінністю: тут чудові пейзажі, густі зелені ліси, чисті озера, піщані береги двох річок, природний заказник «Заплавний», садово-ландшафтний центр. Також є історичні пам'ятки: історико-краєзнавчий музей, музей Анатолія Солов'яненка, літературний музей Обухівщини. Окрім перерахованого ще є такі місця скупчення туристів:

- Конюшня «Sport Elite»;
- Спортивний комплекс;
- Центр оренди велосипедів;
- Парк «Хвойний»;
- Велика кількість закладів ресторанного господарства.

В останні роки спостерігається збільшення кількості туристів в с. Підгірці. Статистика туристичного потоку ( 2019 -2022 р.р.) показана в вигляді діаграми на рис. 2.1.

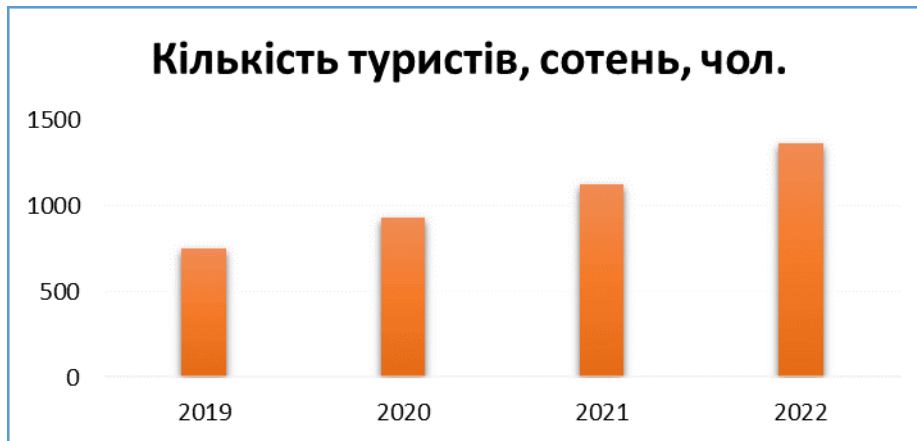


Рис. 2.1 - Статистика туристичного потоку ( 2019 -2022 р.р.) в с. Підгірці

За даними статистичних досліджень туристичних потоків, основним контингентом відвідувачів даного туристичного регіону є відвідувачі з України, що складають 65% та 35 % іноземці. (Рис. 2.3.)

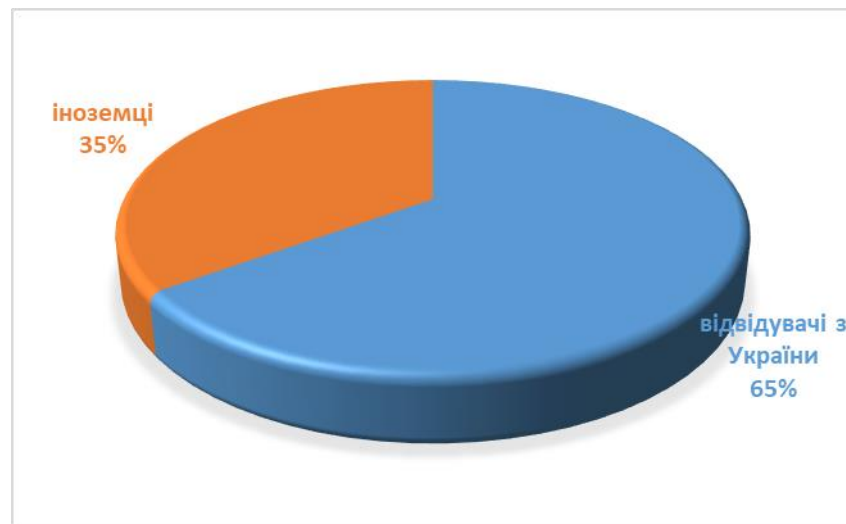


Рис. 2.2 – Контингент відвідувачів с. Підгірці

В основному в с. Підгірці приїжджають туристи з м. Києва, що пов'язано з близькістю розташування (всього 30 км) і можливістю зануритись в тишу і відпочити від шумного мегаполісу за 20 хв їзди машиною. За даними форми державного статистичного спостереження № 1-туризм (річна) "Звіт про туристичну діяльність" можна спостерігати динаміку зростання кількості туристів, що виїжджають з м. Києва з метою оздоровлення та лікування. Дані наведені за період 2015-2022 р.р. ( діаграма на рис. 2.3)

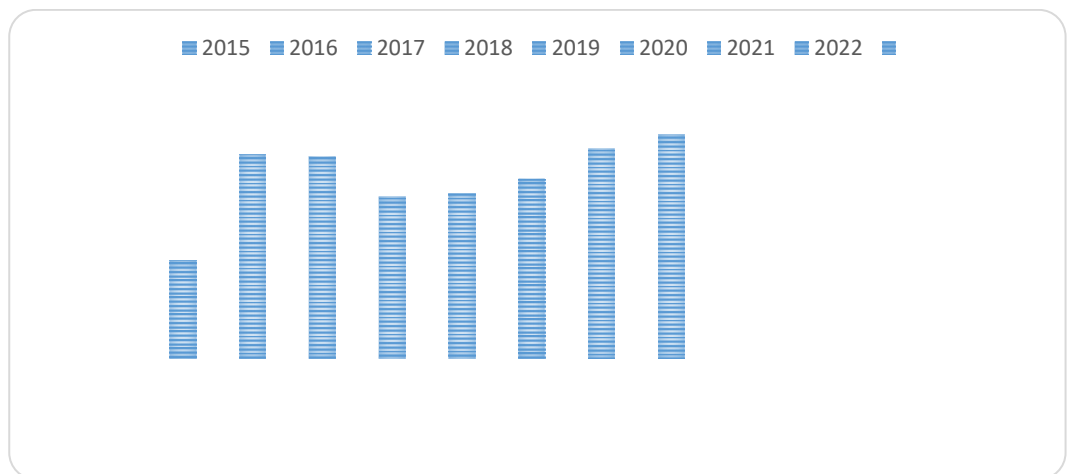
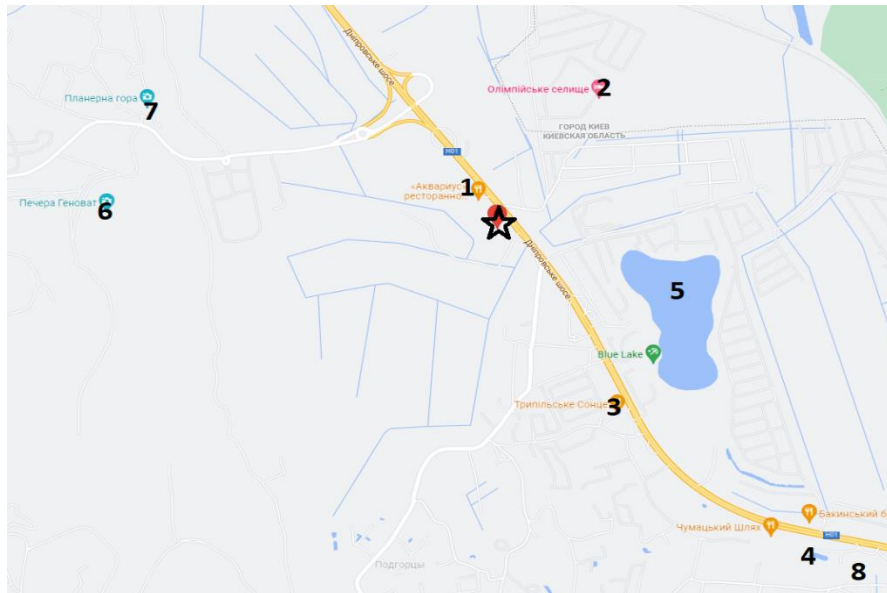


Рис. 2.3 – Кількість туристів, що виїжджають з м. Києва з метою оздоровлення і лікування

Враховуючи інформацію подану вище, можна зробити висновок, що с. Підгірці недостатньо забезпечений закладами готельного господарства, особливо курортними засобами розміщення.

Тому ми пропонуємо побудувати туристичний готель категорії 3\*.



### Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	111 номерів
	II. Конкуренти	
1.	Aquarius	7 номерів
2.	Olympic Village	23 номерів
3.	"Трипільське Сонце"	36 номерів
4.	Бутик отель "BeerLogovo"	18 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
5.	Блакитне озеро	1000 осіб
6.	Печера Геноват	1000 м <sup>2</sup>
7.	Планерна гора	10000 м <sup>2</sup>
8.	Лісовий півний клуб Партизан	300 осіб

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Щодо визначення концепції закладу готельного господарства, всі аспекти наведені в таблиці 2.3

**Таблиця 2.3 – Концепція діяльності засобу розміщення**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип готелю	Готель
Спеціалізація	Туристичний
Категорія	3*
Кількість номерів	111 номерів
Місце знаходження - Фактичне - знакове	с. Підгірці, Київська область, вул. Боровкова 79Б Біля Блакитного озера
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будівля

Стиль дизайну	Еко
Контингент споживачів	Готель розрахований на обслуговування гостей всіх вікових категорій
Основні послуги	Розміщення, харчування
Додаткові послуги	Додаткові безоплатні послуги: приймання та розміщення, користування багажною кімнатою, послуга „Доброго ранку”; послуга піднесення багажу; надання в номер предметів гостинності одноразового використання; прямий телефонний зв’язок; кабельне телебачення; виклик невідкладної швидкої допомоги; виклик таксі; кондиціонери; щоденне прибирання номера та ліжка; заміна постільної білизни; щоденна заміна рушників; надання інформаційних послуг; WI-FI, автостоянка, цілодобова система охорони і безпеки у готелі. Додаткові послуги, що надаватимуться за додаткову плату: Тренажерний зал Сауна Спа-центр Естетична косметологія Сольова баня Кінний туризм, Послуги іпотерапії Пункт прокату коней
Особливості обслуговування даного контингенту споживачів	Миттєва реакція на запити гостей, якісне обслуговування кваліфікованими спеціалістами
Інфраструктура	Перукарня, тренажерний зал, дитяча ігрова кімната, пункт прокату коней
Режим роботи	Цілодобовий, цілорічний
Площа земельної ділянки	15000 м <sup>2</sup>

Необхідна площа земельної ділянки для окремих будівель готелів,  $S_d$ , м<sup>2</sup>, розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N,$$

де  $n_z$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/місце;

$N$  – місткість готелю, місць.

$$S_d = 75 \cdot 200 = 15000 \text{ м}^2,$$

Отже порівнявши розраховану площу ділянки з дійсною можна зробити висновок про те що обраної території вистачить для готелю на 160 місць.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

В об'єкті що проектується організація обслуговування спрямована на максимальне задоволення потреб споживачів готельних послуг та має бути чітко сформованою.

До основних функціональних служб готелю, що проектується відносяться:

- служба прийому та розміщення
- адміністративна служба
- служба експлуатації номерним фондом
- служба безпеки
- рекреаційна служба
- інженерно – технічна служба
- служба ресторанного господарства

Характеристика основних функціональних служб готелю надана в табл.3.1

**Таблиця 3.1 – Основні служби готелю**

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	Займається вирішенням питань, пов'язаних із бронюванням кімнат відповідної категорії, прийомом туристів, які прибувають до готелю, їх реєстрацією, розміщенням у номерах, доставкою багажу.	Менеджер служби прийому та розміщення, спеціаліст із бронювання номерів, адміністратор, носій багажу.
Адміністративна служба	Відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові питання, питання кадрового забезпечення, займається створенням відповідних умов праці для персоналу готелю, контролює дотримання відповідних норм і правил з охорони праці, протипожежної та екологічної безпеки	Секретар, спеціаліст відділу кадрів, спеціаліст з охорони праці, головний бухгалтер, бухгалтер.

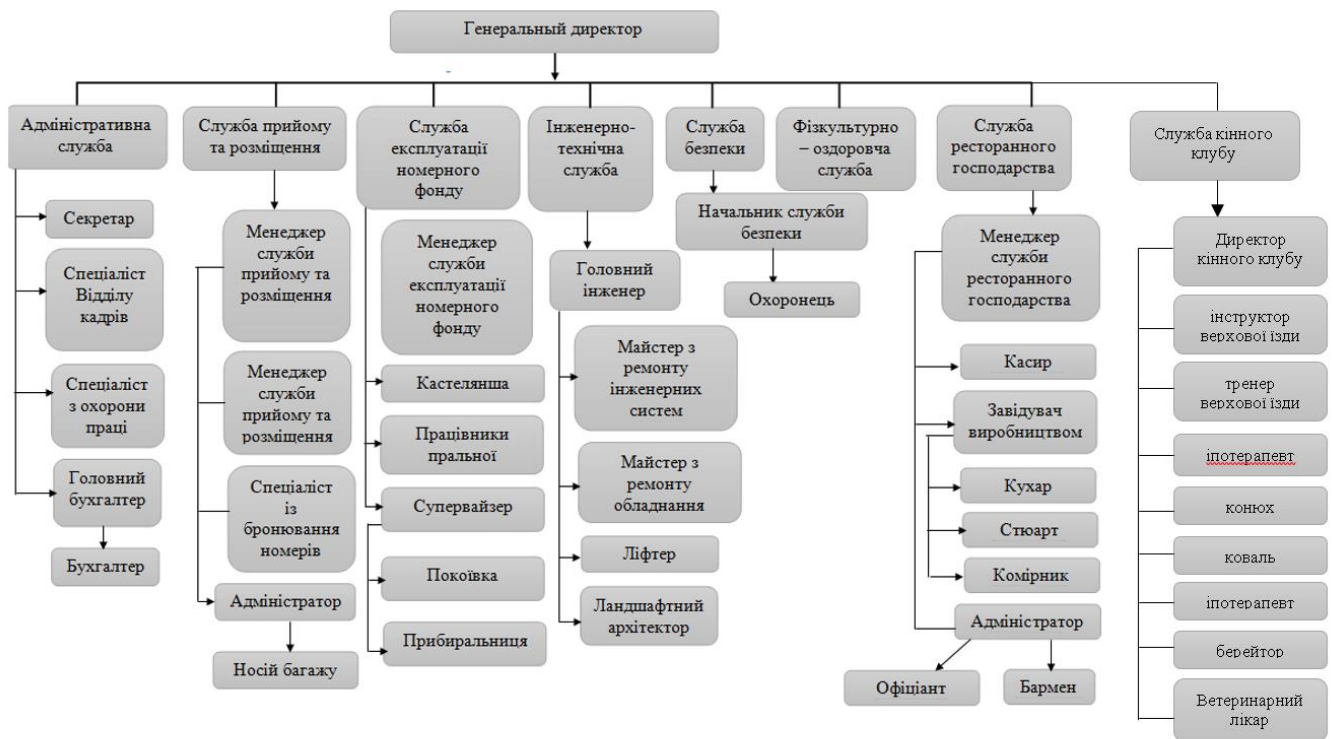
Служба експлуатації номерним фондом	Підтримка необхідного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану готельних номерів, а також суспільних приміщень.	Менеджер служби експлуатації номерного фонду, працівники пральної, кастелянша, супервайзер, покоївка, прибиральниця.
Служба безпеки	Забезпечення безпеки гостей та їхньої власності	Начальник служби безпеки, охоронець
Фізкультурно – оздоровча служба	Забезпечує задоволення потреб в оздоровчо – спортивному обслуговуванні та відпочинку.	Менеджер рекреаційної служби, адміністратор, головний інструктор, фітнес-тренер, інструктор з йоги, інструктор з плавання, провідний спеціаліст оздоровчих послуг, спеціаліст з SPA-послуг, спеціаліст з естетичної косметології, масажист, працівник банного комплексу, медсестра,
Інженерно – технічна служба	Забезпечує надійне та ефективне функціонування номерного і підсобного фонду готелю, об'єктів зовнішнього благоустрою, озеленення та інших приналежних готелю об'єктів, оперативний контроль технічного стану та експлуатації готелю, підготовки його до роботи, участь у розробці генерального плану розвитку готелю у своїй сфері діяльності, планів реконструкції і утримання готелю, забезпечення безперебійної роботи всіх технічних пристроїв та споруд готелю, що перераховані вище	Головний інженер, майстер з ремонту інженерних систем, майстер з ремонту обладнання, ландшафтний архітектор, ліфтер.
Служба ресторанного господарства	Основною функцією є пропонування гостям продуктів харчування і напоїв. Обслуговування з боку цієї служби носить комплексний характер.	Менеджер служби ресторанного господарства, завідувач виробництвом, касир, кухар, стюарт, комірник, адміністратор, офіціант, бармен

Служба кінного клубу	Забезпечує задоволення потреб в оздоровчо – спортивному обслуговуванні та відпочинку.	Директор кінного клубу, інструктор верхової їзди, тренер верхової їзди, іпотерапевт, конюх, коваль, берейтор, ветеринарний лікар
----------------------	---	--

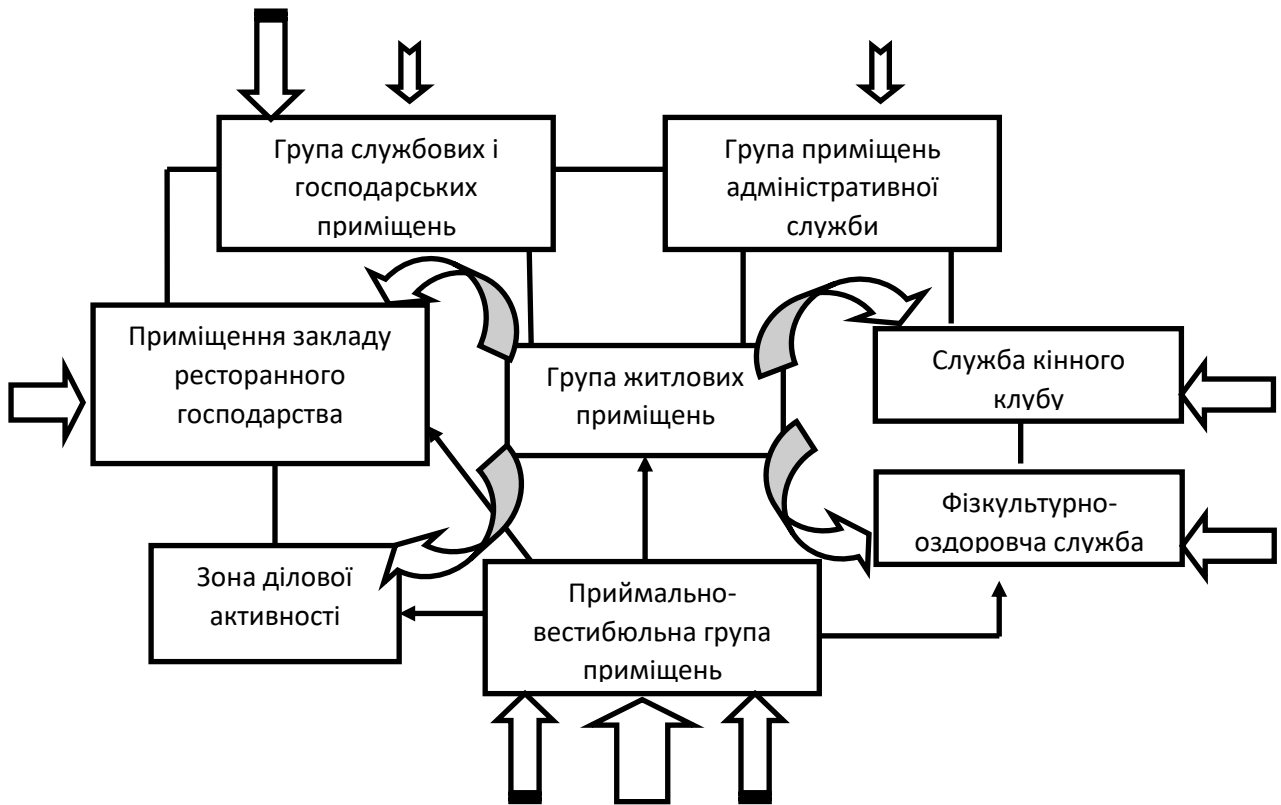
В засобі розміщення обрано лінійно – функціональну систему управління.

В такій структурі лінійні ланки приймають рішення, а функціональні підрозділи допомагають готувати різні рішення, заходи, плани для прийняття управлінських рішень .

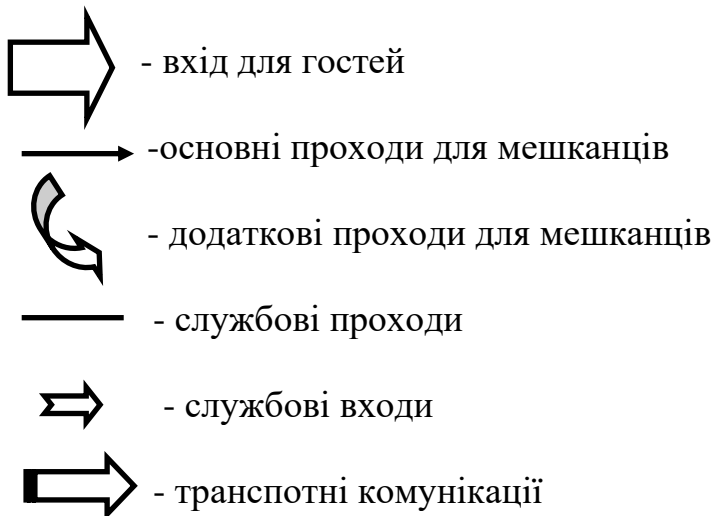
Обрана система відображена схематично(рис.3.1, 3.2).



**Рис.3.1 – Органіграма лінійно – функціонального типу організаційної структури управління готелем**



**Рис.3.2 – Функціональна схема засобу розміщення**



Отже, на схемі(рис.3.3) бачимо, що житлова група приміщень, яка займає більше 50% об'єму будівлі та являє собою номери , а також безпосередньо пов'язані з ними службові та допоміжні приміщення. Група зв'язана з усіма іншими групами готелю проходами, тобто гості мають можливість потрапити куди їм потрібно, також має службові проходи до службово – побутових приміщень.

Приймально – вестибюльна група приміщень має постійно діючий вхід з вулиці, основні проходи для мешканців готелю з груп приміщень закладів ресторанного господарства, фізкультурно – оздоровчої та житлової. Також має службові проходи з фізкультурно – оздоровчою та закладами ресторанного господарства, ще є додаткові проходи для гостей з житловою групою.

Фізкультурно – оздоровча група приміщень має постійний вхід для гостей та службовий прохід з приймально – вестибюльної групи та додаткові проходи для гостей з житлової групи. Також має службові проходи з адміністративними приміщеннями та вхід періодичної дії.

Адміністративні приміщення мають службові проходи з фізкультурно – оздоровчою, інженерно – технічною та громадської групами приміщень.

Інженерно – технічна та господарська група приміщень в свою чергу зв'язана службовим проходом ще й з службово – побутовими приміщеннями.

Службово – побутова група має зв'язок службовими проходами ще й з групою приміщень закладів ресторанного господарства та житловою.

Група приміщень ресторанного господарства має вхід періодичної дії, основні та додаткові проходи для гостей готелю і службовий прохід з приймально – вестибюльною групою.

### **3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень**

Важливий вплив на враження від готелю в цілому має обслуговуючий персонал. Як правило, першим зустрічає гостей швейцар, що стоїть біля входу у готель. Він вітає гостей, допомагає їм вийти з машини. Швейцар володіє інформацією про послуги, що надаються в готелі, про місце розташування готелю.

Служба прийому і розміщення у готелі, що проектується, знаходитиметься у безпосередній близькості до головного входу у готель. Над реєстраційною стійкою та взагалі по всьому готелю знаходитимуться

інформаційні показники обов'язково з написами двома мовами: українською та англійською.

За стійкою рецепції гостей вітає адміністратор та менеджер з бронювання. До функцій менеджера з бронювання належить:

- 1) приймання заявок на бронювання та їх обробка;
- 2) складання необхідної документації, графіків заїзду на кожен день (тиждень, місяць, квартал, рік);
- 3) укладання договорів з різними компаніями, постійними гостями;
- 4) розробка схем бронювання послуг, їх підтвердження і оформлення;
- 5) вивчати і аналізувати відгуки гостей щодо покращення якості послуг;
- б) координація роботи адміністраторів.

За стійкою реєстрації гостей також вітає адміністратор готелю або як його ще називають портье. Адміністратор підпорядковуються менеджеру з бронювання номерів. Адміністратори безпосередньо спілкуються з гостями, вони приймають оперативні рішення на місцях, обговорюють з гостями такі питання, як ціна за номер, терміни розміщення, форма і порядок оплати. Таким чином, одне з головних завдань адміністраторів усіх рівнів - контролювати весь процес прийому і розміщення гостей, професійно вирішуючи конфлікти, від яких може постраждати престиж готелю.

Працівники служби прийому і розміщення мають бездоганний зовнішній вигляд і відповідно себе поведуть. З гостями розмовляють тільки стоячи.

Основними функціями служби бронювання, прийому та розміщення є:

- Бронювання номерів;
- Реєстрація споживачів готельних послуг, які прибули до готельного підприємства;
- Розподіл номерного фонду;
- Виписка та розрахунки з клієнтами;
- Ведення картотеки гостей;
- Надання різноманітної інформації.

Склад приміщень приймально-вестибюльної групи залежать від категорії готельного підприємства і його місткості.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення приймально-вестибюльної групи розташовані на першому поверсі й прилягають безпосередньо до головного входу. Ці приміщення — основні в організації готелю, презентують його, формують перші візуальні враження гостей про заклад розміщення. Тому під час проектування готелів плануванню вестибюлю, розміщенню в ньому обладнання й організації служб, художньо-естетичному оформленню буде приділена особлива увага.

У вестибюлі знаходяться основні приміщення, призначені для обслуговування гостей. Тут відбувається організація основного технологічного процесу — переміщення гостей, відвідувачів, багажу й організація прийому, торгове, побутове обслуговування, надання банківських послуг, поштового, телефонного зв'язку, відпочинку, очікування під час оформлення документів тощо.

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

Необхідне обладнання та меблі				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<b>Вестибюль</b>				
Диван	Mercury	4	1330x600x700	3,2
Крісло	Mercury	8	690x600x700	3,3
Журнальний стіл	Mercury	4	1420x1100x520	6,24
Всього				12,74
<b>Бюро прийому і реєстрації</b>				
Стійка рецепції	Mercury	1	3700x1200x750	4,4
Крісло офісне	Mercury	2	640x750x1080	0,96
Шафа для зберігання документів	Mercury	1	830x420x1950	0,35
Шафа для зберігання ключів	Mercury	1	830x420x1950	0,35
Всього				6,06
<b>Консьєрж сервіс</b>				
Шафа для документів	Mercury	1	770x580x2000	0,45
Диван	Mercury	1	1320x610x800	0,8
Крісло	Mercury	1	690x600x700	0,4
Стіл письмовий	Mercury	1	800x800x430	0,64

Всього				2,29
<b>Комора багажних візків</b>				
Стелаж	Mercury	1	1800x910x460	1,63
Шафа	Mercury	1	770x370x1220	0,28
Раковина	Mercury	1	400x330x540	0,13
Всього				2,04
<b>Службовий санітарно-технічний блок</b>				
Раковина	STATUS	2	400x330x540	0,26
Унітаз	STATUS	2	350x360x500	0,25
Тумбочка	STATUS	2	440x450x600	0,4
Всього				0,91
<b>Кімната чергового адміністратора</b>				
Диван	Mercury	1	1320x610x800	0,8
Стіл письмовий	Mercury	1	900x730x760	0,66
Крісло офісне	Mercury	1	640x750x1080	0,48
Шафа для документів	Mercury	1	770x370x2000	0,28
Всього				2,22
<b>Сейфова</b>				
Стійка	Mercury	1	1660x360x420	0,6
Сейф	Mercury	5	458x458x1830	1,04
Всього				1,64
<b>Швейцарська зона</b>				
Диван	Mercury	1	1320x610x800	0,8
Стіл робочий	Mercury	1	900x730x760	0,66
Багажний візок	Mercury	3	1200x840x1050	3,03
Всього				4,49
<b>Камера схову</b>				
Стійка	Mercury	1	1660x360x420	0,6
Стелаж	Mercury	4	770x370x2000	1,12
Всього				1,72
<b>Приміщення охорони</b>				
Диван	Mercury	1	1320x610x800	0,8
Стіл-пуль	Mercury	1	900x730x760	0,66
Крісло офісне	Mercury	1	640x750x1080	0,48
Шафа для документів	Mercury	1	770x370x2000	0,28
Всього				2,22
<b>Гардероб</b>				
Стійка	Mercury	1	1660x360x420	0,6
Стіл	Mercury	1	900x730x760	0,66
Вішак секційний (по 10 вішалок)	Mercury	2	1090x740x1840	1,62
Крісло офісне	Mercury	1	640x750x1080	0,48
Всього				3,36
<b>Савузол жіночий</b>				
Раковина	STATUS	2	400x330x540	0,26
Унітаз	STATUS	2	350x360x500	0,26
Тумбочка	STATUS	2	440x450x600	0,4
Всього				0,92
<b>Савузол чоловічий</b>				

Раковина	STATUS	2	400x330x540	0,26
Унітаз	STATUS	1	350x360x500	0,13
Пісуар	STATUS	2	350x360x500	0,26
Тумбочка	STATUS	2	440x450x600	0,4
Всього				1,05
<b>Савузол для маломобільних груп населення</b>				
Раковина	STATUS	2	400x330x540	0,26
Унітаз	STATUS	2	350x360x500	0,26
Всього				0,52

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщення. Для цього використовуємо рекомендовані площі приміщень для приймально вестибюльної групи.

На основі корисної площі визначаємо орієнтовну загальну площу приміщень,  $S_{заг}$

$$S_{заг} = S_{кор} / k ,$$

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

Визначаємо склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи та наводимо їх у вигляді табл. 3.4.

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м2	Нормативна площа приміщень, м2
Вестибюль	42,47	110
Бюро прийому і реєстрації	20,20	12
Консьєрж сервіс	7,63	6
Комора багажних візків	6,80	6
Службовий санітарно – технічний блок	3,03	8
Кімната чергового адміністратора	7,40	8
Сейфова	5,47	6
Швейцарська зона	14,97	4
Камера схову	5,73	10
Приміщення охорони	7,40	2
Гардероб	11,20	6
Санвузол жіночий	3,07	6
Санвузол чоловічий	3,50	6
Савузол для маломобільних груп населення	1,73	6
<b>Всього</b>		<b>196</b>

**Таблиця 3.4 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

Приміщення	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
Вестибюль	110
Бюро прийому і реєстрації	20
Консьєрж сервіс	7,63
Комора багажних візків	6,80
Службовий санітарно – технічний блок	8
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Швейцарська зона	14,97
Камера схову	10
Приміщення охорони	7,40
Гардероб	11,20
Санвузол жіночий	6
Санвузол чоловічий	6
Санвузол для маломобільних груп населення	6
<b>Всього</b>	<b>228</b>

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи буде становити 228 м<sup>2</sup>.

### **3.3 Характеристика житлової групи приміщень**

Служба обслуговування номерів разом зі службою прийому та розміщення, бронювання, обслуговування гостей у приміщеннях вестибюльної групи належить до найголовніших підрозділів. Чистота і порядок, згідно з очікуваннями клієнта, — основна ознака комфорту готельних підприємств. Важлива функція служби стосується надання послуг у номерах, забезпечення необхідного санітарно-гігієнічного стану та комфорту номерів, приміщень загального користування (вестибюль, хол, коридор, сходові, ліфтові зони та ін.), контролю за станом обладнання номерів, постільною білизною, форменим одягом працівників готелю. За кількістю працівників у готелі служба обслуговування номерів найчисельніша — близько 50 % усього обслуговуючого персоналу.

Очолює службу обслуговування номерів менеджер, у готелях значних розмірів — заступник директора готелю з обслуговування. Менеджеру служби підпорядковані чергові на поверхах, старша покоївка, завідувач білизняною, покоївки, кастелянша, швачка, прибиральниці.

Робочий день менеджера зі старшими нічної зміни починається з перевірки прибиральниць: чистоти вестибюля, зон рекреації, коридорів, станом готовності вільних номерів до прийому гостей. Після перевірки приміщень готелю менеджер служби перевіряє технологічну документацію — записи у Журналі служби, звіти за попередню добу, аналізує прогноз заповнення номерів готелю й уточнює кількість гостей, котрі вибувають, прибули нещодавно, цікавиться прибуттям гостей з метою забезпечення необхідного приготування до прийому. У ранішній час менеджер служби організовує нараду за участю старших на поверхах, завідувача білизняною, кастелянші, іншого персоналу служби, визначає проблеми служби, дає розпорядження. Після наради керівник служби перевіряє бюджет служби, узгоджує замовлення на придбання необхідних виробничих матеріалів, обладнання, коригує з інженерно-експлуатаційною службою ремонтні роботи. Він також контролює стан інвентарю вільних номерів і наряди, що надходять від експлуатаційних служб.

У діяльності служби обслуговування номерного фонду суттєва роль належить моральним якостям персоналу — чесності, незвабливості до чужих речей. Клієнти довіряють персоналу, і він повинен виправдовувати цю довіру. Постійний контакт з особистими речами гостей, у тому числі з коштовними, не повинен вводити у спокусу до зловживань. У європейських готелях функціонують бюро або стіл знахідок, куди персонал передає всі залишені гостями речі.

Форма організації діяльності служби експлуатації номерного фонду може бути як індивідуальною, так і бригадною. Індивідуальна організація роботи передбачає замкнутий технологічний цикл, виконання всіх операцій у номері однією покоївкою. Бригадна організація роботи передбачає розімкнутий технологічний цикл, тобто розподіл технологічних операцій за їхньою однотипністю (здійснення лише однієї операції).

Служба обслуговування номерів повинна мати приміщення виробничого використання для організації керівником служби

координаційної роботи, навчання, тренінгів, корпоративних заходів. У загальному службовому приміщенні покоївки отримують завдання та звітуються про їхнє виконання, обговорюють питання про подальшу роботу за секторами готелю тощо.

На кожному поверсі у готелях повинні також бути технологічні приміщення для обслуговуючого персоналу, де зберігають інвентар, засоби догляду за приміщеннями, особисті речі та ін.

Обсяг роботи і розподіл обов'язків серед персоналу господарської служби суттєво залежить від розмірів готелю, місця його розташування, прилеглої території, що належить до структури готельного комплексу.

Оскільки, проєктований готель належить до готелів середньої місткості, налічує 111 номерів , тому службу обслуговування номерів доцільно передбачити в такому складі:

- Менеджер служби
- Старші покоївки
- Покоївки
- Працівники пральні
- Персонал білизняної

Отже, успішне функціонування майбутнього готелю в великій мірі буде залежати від складу та якості виконання обов'язків даною службою.

До приміщень житлової групи проєктованого готелю відносять:

- житлові кімнати;
- коридори;
- вітальні, дитячі кімнати;
- холи перед сходами та ліфтами;
- приміщення поповерхового обслуговування;

Сучасні номери, як правило, складаються з житлової кімнати (або кімнат), передпокою, санітарного вузла. Житлова кімната однокімнатного номера суміщає ряд функцій: її використовують для сну, роботи, іноді для денного відпочинку, зберігання речей, їжі, прийому гостей. У зв'язку з цим

архітектурно-планувальна організація номера повинна забезпечити можливість зручного розміщення всіх необхідних для цього меблів. Прийоми розміщення залежать від ширини номера, його житлової площі, розмірів простінків, системи опалення і опалювальних приладів, їх розташування. Для меблювання готельних комплексів потрібні спеціальні готельні меблі, які характеризуються підвищеною міцністю, а також забезпечують зручність користування і прибирання в умовах частої зміни мешканців.

У зв'язку з тим, що готельний комплекс - тимчасове житло, число предметів меблів у номері слід обмежувати. У складі наборів слід передбачати меблі для сну, роботи, денного відпочинку, зберігання особистих речей. Різні поєднання їх дозволяють задовольнити всі основні функціональні вимоги, що висуваються до номерів у готельних комплексах різного рівня комфорту. Залежно від характеру меблів і варіантів їх розташування однокімнатний номер можна трактувати як кімнату денного перебування, яку вночі використовують як спальню, або навпаки, як спальню, що трансформується в кімнату денного перебування. Останнім часом все частіше номер розглядають як кімнату денного перебування. Для зручності проживання в номері меблі та устаткування необхідно розставити раціонально, щоб зонувати простір кімнати.

У сучасному готельному номері звичайно виділяють 3 основних функціональних зони: зону для сну, робочу зону, зону денного відпочинку. Залежно від призначення готельного комплексу одній з них віддають перевагу. Тож в проектуваному курортному готелі перевага надається зоні денного відпочинку.

Розподіл площі житлової частини між номерами та іншими приміщеннями значно відрізняється: частка номерів складає 50-75 %, на коридори припадає від 15 до 20 %.

Для готелю було обрано прямокутну форму плану з номерами з двох боків вздовж коридору. Номери будуть розташовані на житлових поверхах,

починаючи з третього. Тільки номери для маломобільних будуть розміщені на першому поверсі.

Перш за все необхідно визначитися, на основі нормативних документів, з категорією, кількістю та площею номерів, які будуть розташовані в готелі категорії 3\* на 111 номерів (табл. 3.5).

**Таблиця 3.5 - Розрахунок номерного фонду готелю категорії 3 зірки місткістю 111 номерів**

Категорія номера	Характеристика номера		Кількість номерів даної категорії, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість міст, шт.		
Апартамент	2	2	3	6
Люкс	2	2	3	6
Номер I категорії одномісний	1	1	20	20
Номер I категорії двомісний	1	2	74	148
Номер I категорії для маломобільних	1	2	11	22
<b>Всього</b>			<b>111</b>	<b>202</b>

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл. 3.6.

**Таблиця 3.6 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень житлової групи**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Апартамент</b>				
Житлова кімната				
Ліжко двоспальне	MERX	1	1800x2000x575	3,6
Підставка під багаж	Brand	2	900x440x730	0,79
Пуфик біля туалетного столика	MERX	1	545x555x525	0,3
Туалетний столик	Brand	1	600x440x730	0,26
Тумбочка біля спального ліжка	KOMIS	2	480x400x495	0,38
Шафа	MERX	1	2085x1610x585	3,2
Всього				8,53
<b>Вітальня</b>				
Диван	Romira Орфей	1	860x2090x960	1,8
Журнальний столик	August KOM2D4S	1	420x700x1200	0,29
Крісло	Romira	2	860x1170x960	2,02

	Орфей			
Кухонна барна стійка	MERX	1	1300x550x1350	0,72
Міні-холодильник	Frescolino	1	290x320x460	0,13
Стілець барний	Magis	2	460x560x1070	0,52
Стілець м'який	MERX	2	430x910x530	0,78
Тумба під міні-бар	August KOM2D4S	1	650x620x730	0,4
Шафа комбінована	ФорвардЛайн	1	500x460x2070	0,23
Всього				5,09
<i>Санітарний вузол</i>				
Ванна	PRESTIGE	1	1700x900x700	1,53
Душ	Diga	1	900x900x1950	0,81
Меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником	QUATTRO	2	1180x420x413	0,99
Унітаз	Arcadia	2	570x355x335	0,4
Шафа для ванної кімнати	AVONE	2	300x750x200	0,45
Всього				2,65
<i>Передпокій</i>				
Шафа-купе	ФорвардЛайн	1	1100x420x2070	0,68
Всього				0,68
<b>Апартамент всього</b>				<b>20,48</b>
<b>Люкс</b>				
<i>Житлова кімната</i>				
Ліжко двоспальне	MERX	1	1800x2000x575	3,6
Підставка під багаж	Brand	2	900x440x730	0,79
Стіл письмовий	MERX	1	1350x600x730	0,8
Стілець м'який	MERX	1	430x530x910	0,39
Тумбочка біля спального ліжка	KOMIS	2	480x400x495	0,38
Шафа	MERX	1	1610x585x2085	1
Всього				3,36
<i>Вітальня</i>				
Диван	Romira Орфей	1	860x2090x960	1,8
Журнальний столик	August KOM2D4S	1	420x700x1200	0,29
Крісло	Romira Орфей	2	860x1170x960	2,02
Стілець м'який	MERX	2	430x910x530	0,78
Тумба під міні-бар	August KOM2D4S	1	650x620x730	0,4
Шафа комбінована	ФорвардЛайн	1	500x460x2070	0,23
Комод трьохсекційний	ФорвардЛайн	1	1850x460x730	0,85
Всього				4,28
<i>Санітарний вузол</i>				
Ванна	PRESTIGE	1	1700x900x700	1,53
Меблі для ванної з вбудованим	QUATTRO	1	590x420x1100	0,25

умивальником				
Меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником	QUATTRO	1	1180x420x1100	0,49
Унітаз	Arcadia	2	570x355x335	0,4
Шафа для ванної кімнати	AVONE	2	300x750x200	0,45
Всього				1,34
Передпокій				
Шафа-купе	ФорвардЛайн	1	1100x420x2070	0,68
Всього				<b>0,68</b>
Люкс всього				<b>19,92</b>
<b>Стандарт, номер I категорії (1-місний)</b>				
Житлова кімната				
Комод	August KOM2D4S	1	920x405x1435	0,36
Ліжко односпальне	MERX	1	960x2060x400	1,98
Підставка під багаж	Brand	1	900x440x730	0,4
Стіл письмовий	MERX	1	1350x600x730	0,81
Стілець м'який	MERX	2	430x910x530	0,78
Тумбочка біля спального ліжка	KOMIS	1	480x400x495	0,19
Шафа	MERX	1	2085x910x1800	2,52
Всього				4,7
Санітарний вузол				
Унітаз	Arcadia	1	570x355x335	0,2
Душ	Diga	1	900x900x1950	0,81
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	KLEA	1	780x500x1100	0,39
Всього				0,39
Передпокій				
Шафа-купе	Форвард Лайн	1	1100x420x2070	0,68
Всього				0,68
<b>Стандарт 1-місний всього</b>				<b>10,3</b>
<b>Стандарт, номер I категорії ( 2-місний)</b>				
Житлова кімната				
Комод	August KOM2D4S	1	920x405 XI435	0,36
Ліжко двоспальне	MERX	1	1800x2000x575	3,6
Ліжко односпальне	MERX	2	960x2060x400	3,9
Підставка під багаж	Brand	2	900x440x730	0,79
Стіл письмовий	MERX	1	1350x600x730	0,81
Стілець м'який	MERX	3	430x910x530	1,17
Тумбочка біля спального ліжка	KOMIS	1	480x400x495	0,19
Шафа	MERX	1	2085x910x1800	3,32
Всього				10,18
Санітарний вузол				
Унітаз	Arcadia	1	570x355x335	0,2

Душ	Diga	1	900x900x1950	0,81
Меблі для ванної з вбудованим подвійним умивальником	QUATTRO	1	1180x420x413	0,49
Всього				0,49
<i>Передпокій</i>				
Шафа-купе	ФорвардЛайн	1	1100x420x2070	0,68
Всього				0,68
<b>Стандарт 2-місний всього</b>				<b>13,19</b>
<b>Стандарт для маломобільних</b>				
<i>Житлова кімната</i>				
Комод	August KOM2D4S	1	920x405 XI435	0,36
Ліжко багатофункціональне	Invacare	1	1800x2000x575	3,6
Ліжко односпальне	MERX	1	960x2060x400	1,9
Підставка під багаж	Brand	2	900x440x730	0,79
Стіл письмовий	MERX	1	1350x600x730	0,81
Стілець м'який	MERX	2	430x910x530	0,78
Тумбочка біля спального ліжка	KOMIS	2	480x400x495	0,38
Шафа	MERX	1	1510x910x585	3,33
Всього				7,99
<i>Санітарний вузол</i>				
Унітаз	Arcadia	1	570x355x335	0,42
Меблі для ванної з вбудованим умивальником	KLEA	1	590x400x1100	0,2
Душова кабіна	STATUS	1	1350x1350x1950	1,82
Всього				1,82
<i>Передпокій</i>				
Шафа-купе	ФорвардЛайн	1	1100x420x2070	0,68
Всього				0,68
<b>Стандарт для маломобільних всього</b>				<b>19,58</b>

Склад і площі приміщень заданої групи надається у вигляді табл.3.7.

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів готелю категорії \*\*\* на 110 номерів**

Категорія номеру	Площа, м <sup>2</sup>				Загальна
	Житлова	санвузлів		Передпокою	
		основного	додаткового		
Апартамент	45,4	8,8	-	2,4	56,6
Люкс	25,4	4,46	-	2,4	32,3
Стандарт, номер I категорії (1-місний)	15,6	1,3	-	2,4	19,3
Стандарт, номер	33,9	1,63	-	2,4	37,9

I категорії (2-місний з двома односпальними ліжками)					
Стандарт для маломобільних (2-місний)	26,6	6,06	-	2,4	35,1

**Таблиця 3.8 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень по поверхового обслуговування**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Хол</b>				
Диван	Bella	1 1	1790x980x900	1,8
Журнальний столик	Орех	1	1100x600x450	0,7
Всього				S <sub>КОР</sub> = 2,5
<b>Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни</b>				
Стелаж для білизни	Tehma	1	1300x400x1855	0,5
Стіл	MERX	1	1150x1150x750	1,3
Стілець	MERX	1	400x370x830	0,2
Всього				S <sub>КОР.</sub> = 2
<b>Комора прибирального інвентарю</b>				
Стелаж	ДиКом СТ-030	1	1000x300x1855	0,3
Всього				S <sub>КОР</sub> = 0,3
<b>Комора брудної білизни</b>				
Стелаж	Tehma	1	1300x400x1855	0,5
Візок для брудної білизни	Saro	1	950x700x1050	0,7
Всього				S <sub>КОР</sub> = 1,2
<b>Санвузол персоналу</b>				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,23
Душ	Dolphi	1	900x900x2000	0,81
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Всього				S <sub>КОР.</sub> = 1,19
<b>Кімната побутового обслуговування та чищення взуття</b>				
Умивальник	Status Eko 35	1	350x300	0,15
Прасувальна дошка	Granit Ginger	1	1200x360x900	0,4
Стійка для вішалок	Unit	1	1500x300x1500	0,5
Всього				S <sub>КОР.</sub> = 1,05
<b>Приміщення для зберігання візків покоївок</b>				
Візок	Saro	5	950x700x1050	3,32
Всього				S <sub>КОР.</sub> = 3,32

**Таблиця 3.9 – Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування**

<b>Приміщення</b>	<b>Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м2</b>	<b>Нормативна площа приміщень, м2</b>
Хол	8,3	35
Комора брудної білизни	4	7
Площадка розбирання брудної білизни	4	7
Комора прибирального інвентарю	1	7
Кімната побутового обслуговування та чищення взуття	3,5	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	11,6	10
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	6,6	10
Санузол персоналу	3,96	7

**Таблиця 3.10 - Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування**

<b>Приміщення</b>	<b>Площа, м2</b>
Хол	30
Комора брудної білизни	7
Площадка розбирання брудної білизни	7
Комора прибирального інвентарю	7
Кімната побутового обслуговування та чищення взуття	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	11,6
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Санузол персоналу	7
<b>Разом</b>	<b>86,6</b>

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

#### 3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Харчування мешканців готелю, що проектується буде організовано у ресторані, що знаходиться безпосередньо у будівлі готелю.

При готелі, що проектується, передбачається проектування ресторану першого класу на 160 місць. Тип, клас та місткість ресторану було обрано відповідно до категорії та місткості готелю, що проектується. Ресторан проектується відкритого типу, тобто відвідувачами закладу ресторанного

господарства зможуть бути не лише гості готелю, але й мешканці та гості самого міста. Ресторан буде працювати з 7:30 до 23:00. З 7.30 до 10.30 в закладі будуть надаватися сніданки, які включені у вартість номера, та обслуговування відбудуватиметься за спеціальним меню сніданків, а з 11.00 до 23:00 в ресторані діятиме меню вільного вибору страв.

Відвідувачів обслуговують метрдотелі, офіціанти та бармени. У ресторані високий рівень обслуговування. В проектованому закладі буде організоване повне обслуговування офіціантами. При повному обслуговуванні всі операції (одержання продукції, доставка її в зал, подавання страв і напоїв в обніс, збирання посуду, розрахунок) здійснюють офіціанти. Повне обслуговування офіціантами забезпечує більш високу культуру обслуговування.

Форма обслуговування споживачів під час сніданків – шведський стіл.

Також в готелі для організації харчування співробітників, відповідно до їх соцпакету, організовано їдальню. Їдальня має зручний зв'язок з виробничими приміщення ресторану та службовими ліфтами, щоб запобігти перетинанню потоків гостей та персоналу готелю. Місткість їдальні складає 30 % від найбільшої зміни. Страви напередодні замовляють з меню вільного вибору страв з 50 % знижкою.

Загальна характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення наводиться у вигляді табл. 3.11.

**Таблиця 3.11- Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення**

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливість послуг	Режим роботи
Ресторан	Перший	160	Мешканці готелю	«А ля карт»	Офіціантами, повне	Європейська кухня	7:30 23.00 (сніданок -08.00 11.00)
Лоббі бар	Перший	10	Мешканці готелю	«Аля карт»	Барменами, повне	-	09.00 21.00
Їдальня для персоналу		30	Персонал готелю		Самообслуговування	Комплексне Меню	06.00 22.00

### 3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

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

Так як потужність нашого закладу ресторанного господарства виражена кількістю місць в обідній залі ресторану, то *виробничою програмою* підприємства харчування – є *розрахункове меню* для реалізації страв в залі даного закладу.

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

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

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

Меню складається з урахуванням обраної концепції діяльності проектованого засобу розміщення, типу, класу закладу ресторанного господарства, асортиментного мінімуму найменувань кулінарної продукції для різних типів підприємств харчування, попиту, сезонності продуктів, різноманіття страв по днях тижня, прийомів теплової обробки, особливостей смаків місцевого населення з використанням діючих Збірників рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури з дієтичного харчування [24, 30].

Підприємство що проектується може самостійно визначати асортиментний мінімум відповідно до спеціалізації, наявної сировини та сезону року.

Обов'язковою складовою концепції закладу є розробка меню. Для розробки виробничої програми складаємо меню для гостей ресторану в готелі.

Меню складаємо з урахуванням усередненого асортиментного мінімуму для закладів ресторанного господарства при готелях з використанням Збірника рецептур страв і кулінарних виробів.

Основним завданням виробничої програми є максимальне задоволення потреб споживачів у високоякісній продукції, яка випускається підприємствами при найкращому використанні їхніх ресурсів та отриманні максимального прибутку. В основу розробки виробничої програми повинна бути покладена реальна потреба в конкретній продукції.

Меню підприємства представлено у табл. 3.12, 3.13[5,11, 12, 13, 14]

**Таблиця 3.12– Меню сніданку для ресторану першого класу на 160 місьць**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Вихід страви, г</b>
1	2	4
	<i><b>Холодні страви і закуски</b></i>	
згідно ТК	Канапе з ікрою зернистою	52
згідно ТК	Канапе з паштетом	80
згідно ТК	Бутерброд з сиром ( <i>хліб, масло вершкове, сир</i> )	50
згідно ТК	Овочеve асорті ( <i>свіжі огірки, помідори, солодкий перець, зелень петрушки та кропу</i> )	40/40/35/10
згідно ТК	Яйця варені	1 шт.
згідно ТК	Нарізка сирна з маслом ( <i>сир російський, чеддер, московський, голландський, масло</i> )	20/20/20/20/ 5
	Йогурт з наповнювачем «Полуниця»	100
	Йогурт з наповнювачем «Персик»	100
	Масло вершкове	20
	<i><b>Гарячі закуски</b></i>	
згідно ТК	Сосиски відварені	120
згідно ТК	Ячня з сиром	130
згідно ТК	Ячня з грибами	100
згідно ТК	Омлет з цибулею	100
згідно ТК	Омлет з помідорами та зеленню ( <i>яйця, помідори, зелень петрушки та кропу</i> )	100
	<i><b>Солодкі страви</b></i>	
згідно ТК	Банани з вершками	205
згідно ТК	Кукурудзяні пластівці з молоком	200
згідно ТК	Маса з кисломолочного сиру з ізюмом	200
згідно ТК	Яблука по-київські ( <i>яблука, варення, борошно, цукор, сметана, яйця</i> )	100
згідно ТК	Фрукти свіжі ( <i>банан, яблуко, апельсин, ківі</i> )	30/40/30/20
	<i><b>Напої</b></i>	
згідно ТК	Чай чорний	200
згідно ТК	Чай зелений	200

згідно ТК	Кава Еспресо	60
згідно ТК	Кава Американо	200
	Сік апельсиновий «Сандора»	200
	Сік томатний «Сандора»	200
	<b>Борошняні кулінарні і кондитерські вироби</b>	
	Хліб Український	75
	Хліб Пшеничний	75
згідно ТК	Пончики з цукровою пудрою	80/2
	Круасан з джемом	55
	Круасан з шоколадом	55

**Таблиця 3.13 - Меню вільного вибору ресторану першого класу на 160 місць**

№ рецептури	Страви	Вихід, г
1	2	4
	Фірмові страви	
Згідно ТК	Морські овочі в соусі (креветки, корінь петрушки, морква, вершковий соус)	250
Згідно ТК	Стейк Нью-Йорк (лопатка яловичини, голландський соус)	200/30
	Холодні страви і закуски	
Згідно ТК	Антипасто з м'ятою (хліб пшеничний, горошок зелений, м'ята, сметана, масло оливкове)	100/65/5/40/8
Згідно ТК	Антипасто з моцареллою (хліб пшеничний, моцарелла, помідори) та базиліком	80/25/25/5
Згідно ТК	Карп в медовому соусі (карп та лимон під соусом медовим з мигдалем та родзинками)	150/20/80
Згідно ТК	Салат «Муза» (фарш з курячого філе та грецьких горіхів з картоплею, огірком, зеленим горошком та апельсином, заправлений майонезом)	200
Згідно ТК	Патте з апельсином (спаржа, апельсини, горошок консервований, гірчиця, оливкова олія, сік лимонний)	200
Згідно ТК	Салат «Фінік» (фініки, мандарини, яблука, імбирний соус)	150
Згідно ТК	Фруктовий салат «Зимній» (яблука, груші, ананас консервований, персики консервовані, ківі, сметана, кокосова стружка)	200
Згідно ТК	Салат з куркою в тарталетках (тарталетки, м'якоть смаженої курки, ананас консервований, сир твердий, сметана, часник, зелень петрушки)	80
Згідно ТК	Яйця, фаршировані печінкою курячою	40/25
Згідно ТК	Хичини з сиром (бринза, плавлений сир, часник, зелень петрушки, м'ята, кунжут, листя зеленого салату)	40
	Перші страви (супи) :	
Згідно ТК	Бульйон з галушками	200/50
Згідно ТК	Зелений суп з шампіньйонами (шампіньйони, шпинат, щавель, цибуля, морква)	250
	Другі гарячі страви	

Згідно ТК	Риба в клярі	250
Згідно ТК	Запечений минтай з помідорами (філе минтаю, помідори, сир твердий)	200
Згідно ТК	Курка з спаржою	200
Згідно ТК	Кролик в горщику	200
Згідно ТК	Запечена картопля з шампіньйони (картопля, шампіньйони, цибуля, сир твердий, зелень петрушки)	200
Згідно ТК	Гарнір «Веселка» (смажена картопля з тушкованими морквою та чорносливом, зеленим горошком)	70/70/10/50
Згідно ТК	Домашня лошкина з чері	150/50/10
Згідно ТК	Омлет з болгарським перцем та грибами (яйця, рис, перець солодкий, опеньки мариновані, горошок зелений консервований, цибуля зелена)	120
	Солодкі страви	
Згідно ТК	Яблука по-київськи (яблука, варення, сметана, цукрова пудра)	100
Згідно ТК	Компот апельсиновий	200
Згідно ТК	Кисіль із журавлини	200
Згідно ТК	Кисіль абрикосовий зі збитими вершками	200/30
Згідно ТК	Желе «Казка» (малина, агрус, виноград, обліпиха, полуниця) з «зеленим» соусом	180/30
Згідно ТК	Мус «Насолода» (ківі, полуниця, йогурт, молоко, мюслі)	200
Згідно ТК	Мус «Фруктово-ягідний» (яблука, чорниця, лимон)	200
Згідно ТК	Морозиво «Лісове» (чорниця, йогурт, вершки, лимон, кориця)	180
Згідно ТК	Морозиво «Насолода»	180
Згідно ТК	Сорбет з ківі (ківі, апельсини, цукор, апельсиновий лікер)	180
	Фруктове асорті «Бажання» (апельсин, виноград зелений, ківі)	50/50/50
	Фруктове асорті «Ностальгія» (груші, яблука, апельсин)	50/50/50
	Шоколад чорний екстра «Rochen»	100
	Шоколад молочний «Rochen»	100
	Гарячі напої власного виробництва	
Згідно ТК	Чай чорний листовий	100
Згідно ТК	Чай зелений листовий	100
Згідно ТК	Чай чорний зі шматочками апельсину	100/75
Згідно ТК	Чай «Бадьорий ранок» (зелений чай, мед, кориця)	100
Згідно ТК	Кава чорна натуральна «Американо»	100
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	120
Згідно ТК	Кава на молоці (чорна кава, молоко, цукор)	120
Згідно ТК	Кава «Лимонне задоволення» (кава мелена, цедр лимону, гвоздика, перець чорний мелений)	125
Згідно ТК	Какао з морозивом	100/50
Згідно ТК	Какао з корицею	100/30
Згідно ТК	Гарячий шоколад з апельсиновою цедрою	100/15
Згідно ТК	Шоколад «До Мажор» (тертий шоколад, цедр апельсину, мелена кориця, молоко, густі вершки, палички кориці)	100

Згідно ТК	Шоколад «Вершковий» (молочний шоколад, цукор, збиті вершки)	100
	Холодні напої власного виробництва	
Згідно ТК	Напій «Молочний апельсин» (молоко, сік апельсиновий, морозиво вершкове, апельсини)	200
Згідно ТК	Напій «Абрикосовий з ківі» (абрикос, ківі, сік абрикосовий, лимонад, лимони, лід)	200
Згідно ТК	Коктейль «Фруктово-ягідний» (кавун, полуниця, цукор, вино біле)	180
Згідно ТК	Коктейль «Смородина» (мед, смородина)	200
Згідно ТК	Полуничний крüşон (полуниця, сироп полуничний, яблука, газована вода)	180
Згідно ТК	Сік-фреш в асортименті (виноградний, яблучний, апельсиновий, морквяний)	200
	Хліб, хлібобулочні, борошняні та кондитерські вироби	
	Хліб пшеничний	50
	Хліб житній з висівками	50
	Канле з чорницею та коньяком	75
	Тістечко «Тірамісу»	100
	Торт «Наполеон»	100
	Торт «Мандариновий»	100

**Таблиця 3.14 Карта напоїв ресторану першого класу на 160 місць**

Назва напою	Ємність пляшки або величина порції, л
1	2
Горілка та горілчані вироби	
Горілка «Nemiroff з перцем», Україна	0,05/0,5
Горілка «Хортиця Срібна», Україна	0,05/0,5
Горілка «Хортиця перцева з медом», Україна	0,05/0,5
Виноградні вина	
Вино біле сухе, Ріслінг «Князь Трубецький», Україна	0,1/0,75
Вино червоне сухе, Каберне «Князь Трубецький», Україна	0,1/0,75
Вино біле н/солодке, «Ореанда Шардоне», Україна	0,1/0,75
Вино червоне н/солодке, «Ореанда Бастардо», Україна	0,1/0,75
Шампанське та ігристі вина	
«Ореанда брют», Україна	0,75
«Ореанда напівсухе», Україна	0,75
«Ореанда напівсолодке», Україна	0,75
Ігристе вино «Советское», Україна	0,75
Лікери	
«Самбука»	0,05/0,1/0,5
«Б-52»	0,05/0,1/0,5
«Де кайпер»	0,05/0,1/0,5
«Бейліс»	0,05/0,1/0,5
Мінеральні води	
Вода мінеральна «Прозора» (негазована, газована)	0,5
Вода мінеральна «Моршинська» (негазована, газована)	0,5
Фруктові води	
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-coïa»	0,5

Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	0,5
Соки	
Сік «Сандора» в асортименті (мультивітамінний, яблучний, виноградний, апельсиновий)	0,5
Сік «Jaffa» апельсиновий	0,33
Пиво	
Пиво «Оболонь безалкогольне» світле, Україна	0,5
Пиво «Балтика 0» світле, Санкт-Петербург	0,5
Пиво «Оболонь соборне» світле, 4,5%, Україна	0,5
Пиво «Оболонь оксамитове» світле, 4,5%, Україна	0,5
Пиво «Львівське Преміум» темне 4,7%, Україна	0,5
Пиво «Львівське Портер» темне 7,4 %, Україна	0,5

**Таблиця 3.15 – Графік завантаження обідньої зали зали ресторану першого класу на 160 місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
7.30-10.30	сніданок для мешканців готелю		202
11-12	0,6	26	25
12-13	0,6	32	31
13-14	1,5	39	94
14-15	1,5	30	72
15-16	0,6	32	31
16-17	0,6	19	18
17-18	0,6	26	25
18-19	0,6	35	34
19-20	0,6	50	48
20-21	0,6	51	49
21-22	0,6	45	43
22-23	0,6	38	37
<b>ВСЬОГО відвідувачів за день (n<sub>заг</sub>)</b>			505
<b>Денна оборотність місця η= n<sub>заг</sub>/N, раз</b>			3,15

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

Кількість страв, які реалізуються за день, N<sub>стр</sub>, шт., визначаємо за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k$$

де  $n_{заг}$  – загальна денна кількість відвідувачів торговельного залу проектного закладу, осіб;

$k$  – коефіцієнт споживання страв (при готелі=3).

$$N_{стр} = 160 * 3 + 505 * 1,5 = 1238 \text{ шт}$$

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

**Таблиця 3.16. – Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<b><i>Холодні страви та закуски:</i></b>	30		143
рибні		25	36
м'ясні		30	43
овочеві		25	36
молоко і кисломолочні продукти		20	29
<b><i>Гарячі страви:</i></b>	50		238
м'ясні, рибні		20	48
овочеві		25	60
круп'яні		25	60
ячні, сирні		30	71
<b><i>Солодкі страви</i></b>	20		95
<b><i>Всього</i></b>	<b>100</b>		<b>476</b>

**Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<b><i>Холодні страви та закуски:</i></b>	30		217
рибні		25	54
м'ясні		30	65
салати		35	76
кисломолочні продукти		10	22
<b><i>Гарячі закуски</i></b>	5		36
<b><i>Супи:</i></b>	25		181
прозорі		15	27
заправні		75	136
молочні, холодні, солодкі		10	18
<b><i>Другі гарячі страви:</i></b>	30		217
рибні		15	32
м'ясні		65	141
овочеві		5	11
круп'яні		10	22
ячні, сирні		5	11
<b><i>Солодкі страви</i></b>	10		72
<b><i>Всього</i></b>			<b>723</b>

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для ресторану визначаємо на підставі норм споживання на одну особу та зводимо до табл.3.18.

**Таблиця 3.18 – Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 202 відвідувача
1	2	3	4
<b>Гарячі напої:</b>	л	<b>0,25</b>	51
чай		0,125	25
кава		0,125	25
<b>Холодні напої:</b>	л	<b>0,25</b>	51
сік		0,25	51
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг	<b>0,1</b>	20
житній		0,05	10
пшеничний		0,05	10
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	<b>0,7</b>	141
<b>Фрукти</b>	кг	<b>0,07</b>	14

**Таблиця 3.19 Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 505 відвідувачів
Гарячі напої:	л		70,7
чай		0,014	7,07
кава		0,098	49,49
Какао, шоколад		0,028	14,14
Холодні напої:	л		25,25
Фруктова вода		0,02	10,1
Мінеральна вода		0,01	5,05
Натуральний сік		0,02	10,1
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		20,2
житній		0,02	10,1
пшеничний		0,02	10,1
Борошняні, кондитерські вироби	шт.	0,5	252,5
Шоколад	кг	0,007	3,535
Фрукти	кг	0,02	10,1
Вино-горілчані вироби	л	0,1	50,5
Пиво	л	0,025	12,625

Провівши розрахунки в даному підрозділі ми визначили загальну кількість страв, які будуть реалізовані за день, а також кількість закупівельної продукції, необхідної для ресторану загального типу на 160 місць.

На підставі розробленого меню складається денна виробнича програма (розрахункове меню) майбутнього закладу ресторанного господарства (табл.3.21-3.22).

**Таблиця 3.21 - Денна виробнича програма сніданку**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви, г
1	2	3	4
	<b><i>Холодні страви і закуски</i></b>	286	
згідно ТК	Канapé з ікрою зернистою	48	52
згідно ТК	Канapé з паштетом	48	80
згідно ТК	Бутерброд з сиром ( <i>хліб, масло вершкове, сир</i> )	39	50
згідно ТК	Овоче́ве асо́рти ( <i>свіжі огірки, помідори, солодкий перець, зелень петрушки та кропу</i> )	31	40/40/35/10
згідно ТК	Яйця варені	26	1 шт.
згідно ТК	Нарізка сирна з маслом ( <i>сир російський, чеддер, московський, голландський, масло</i> )	31	20/20/20/20/5
	Йогурт з наповнювачем «Полуниця»	7	100
	Йогурт з наповнювачем «Персик»	7	100
	Масло вершкове	6	20
	<b><i>Гарячі закуски</i></b>	476	
згідно ТК	Сосиски відварені	139	120
згідно ТК	Яєчня з сиром	67	130
згідно ТК	Яєчня з грибами	67	100
згідно ТК	Омлет з цибулею	67	100
згідно ТК	Омлет з помідорами та зеленню ( <i>яйця, помідори, зелень петрушки та кропу</i> )	65	100
	<b><i>Солодкі страви</i></b>	190	
згідно ТК	Банани з вершками	27	205
згідно ТК	Кукурудзяні пластівці з молоком	46	200
згідно ТК	Маса з кисломолочного сиру з ізюмом	27	200
згідно ТК	Яблука по-київські ( <i>яблука, варення, борошно, цукор, сметана, яйця</i> )	27	100
згідно ТК	Фрукти свіжі ( <i>банан, яблуко, апельсин, ківі</i> )	35	30/40/30/20
	<b><i>Напої</i></b>	379	
згідно ТК	Чай чорний	37	200
згідно ТК	Чай зелений	37	200
згідно ТК	Кава Еспресо	39	60
згідно ТК	Кава Американо	61	200
	Сік апельсиновий «Сандора»	73	200
	Сік томатний «Сандора»	73	200
	<b><i>Борошняні кулінарні і кондитерські вироби</i></b>		
	Хліб Український	77	75
	Хліб Пшеничний	77	75

згідно ТК	Пончики з цукровою пудрою	28	80/2
	Круасан з джемом	27	55
	Круасан з шоколадом	27	55

**Таблиця 3.22 - Денна виробнича програма ресторану**

№ рецептури	Страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
1	2	3	4
	<b>Фірмові страви</b>		
Згідно ТК	Морські овочі в соусі (креветки, корінь петрушки, морква, вершковий соус)	21	250
Згідно ТК	Стейк Нью-Йорк (лопатка яловичини, голландський соус)	20	200/30
	<b>Холодні страви і закуски</b>		
Згідно ТК	Антипасто з м'ятою (хліб пшеничний, горошок зелений, м'ята, сметана, масло оливкове)	20	100/65/5/40/8
Згідно ТК	Антипасто з моцареллою (хліб пшеничний, моцарелла, помідори) та базиліком	20	80/25/25/5
Згідно ТК	Карп в медовому соусі (карп та лимон під соусом медовим з мигдалем та родзинками)	25	150/20/80
Згідно ТК	Салат «Муза» (фарш з курячого філе та грецьких горіхів з картоплею, огірком, зеленим горошком та апельсином, заправлений майонезом)	9	200
Згідно ТК	Патте з апельсином (спаржа, апельсини, горошок консервований, гірчиця, оливкова олія, сік лимонний)	8	200
Згідно ТК	Салат «Фінік» (фініки, мандарини, яблука, імбирний соус)	8	150
Згідно ТК	Фруктовий салат «Зимній» (яблука, груші, ананас консервований, персики консервовані, ківі, сметана, кокосова стружка)	8	200
Згідно ТК	Салат з куркою в тарталетках (тарталетки, м'якоть смаженої курки, ананас консервований, сир твердий, сметана, часник, зелень петрушки)	25	80
Згідно ТК	Яйця, фаршировані печінкою курячою	26	40/25
Згідно ТК	Хичини з сиром (бринза, плавлений сир, часник, зелень петрушки, м'ята, кунжут, листя зеленого салату)	27	40
	<b>Перші страви (супи) :</b>		
Згідно ТК	Бульйон з галушками	13	200/50
Згідно ТК	Зелений суп з шампінйонами (шампінйони, шпинат, щавель, цибуля, морква)	13	250
	<b>Другі гарячі страви</b>		
Згідно ТК	Риба в клярі	18	250
Згідно ТК	Запечений мінтай з помідорами (філе мінтаю, помідори, сир твердий)	18	200
Згідно ТК	Курка з спаржою	18	200
Згідно ТК	Кролик в горщику	18	200

Згідно ТК	Запечена картопля з шампінйони (картопля, шампінйони, цибуля, сир твердий, зелень петрушки)	12	200
Згідно ТК	Гарнір «Веселка» (смажена картопля з тушкованими морквою та чорносливом, зеленим горошком)	11	70/70/10/50
Згідно ТК	Домашня лошкина з чері	11	150/50/10
Згідно ТК	Омлет з болгарським перцем та грибами (яйця, рис, перець солодкий, опеньки мариновані, горошок зелений консервований, цибуля зелена)	26	120
	<b>Солодкі страви</b>		
Згідно ТК	Яблука по-київськи (яблука, варення, сметана, цукрова пудра)	13	100
Згідно ТК	Компот апельсиновий	14	200
Згідно ТК	Кисіль із журавлини	12	200
Згідно ТК	Кисіль абрикосовий зі збитими вершками	11	200/30
Згідно ТК	Желе «Казка» (малина, агрус, виноград, обліпіха, полуниця) з «зеленим» соусом	14	180/30
Згідно ТК	Мус «Насолода» (ківі, полуниця, йогурт, молоко, мюслі)	13	200
Згідно ТК	Мус «Фруктово-ягідний» (яблука, чорниця, лимон)	12	200
Згідно ТК	Морозиво «Лісове» (чорниця, йогурт, вершки, лимон, кориця)	13	180
Згідно ТК	Морозиво «Насолода»	13	180
Згідно ТК	Сорбет з ківі (ківі, апельсини, цукор, апельсиновий лікер)	13	180
	Фруктове асорті «Бажання» (апельсин, виноград зелений, ківі)	6	50/50/50
	Фруктове асорті «Ностальгія» (груші, яблука, апельсин)	6	50/50/50
	Шоколад чорний екстра «Rochen»	7	100
	Шоколад молочний «Rochen»	7	100
	<b>Гарячі напої власного виробництва</b>		
Згідно ТК	Чай чорний листовий	2	100
Згідно ТК	Чай зелений листовий	2	100
Згідно ТК	Чай чорний зі шматочками апельсину	2	100/75
Згідно ТК	Чай «Бадьорий ранок» (зелений чай, мед, кориця)	2	100
Згідно ТК	Кава чорна натуральна «Американо»	42	100
Згідно ТК	Кава «Капучіно»	42	120
Згідно ТК	Кава на молоці (чорна кава, молоко, цукор)	42	120
Згідно ТК	Кава «Лимонне задоволення» (кава мелена, цедра лимону, гвоздика, перець чорний мелений)	45	125
Згідно ТК	Какао з морозивом	7	100/50
Згідно ТК	Какао з корицею	8	100/30
Згідно ТК	Гарячий шоколад з апельсиновою цедрою	6	100/15
Згідно ТК	Шоколад «До Мажор» (тертий шоколад, цедра апельсину, мелена кориця, молоко, густі вершки, палички кориці)	6	100
Згідно ТК	Шоколад «Вершковий» (молочний шоколад, цукор, збиті вершки)	6	100
	<b>Холодні напої власного виробництва</b>		

Згідно ТК	Напій «Молочний апельсин» (молоко, сік апельсиновий, морозиво вершкове, апельсини)	3	200
Згідно ТК	Напій «Абрикосовий з ківі» (абрикос, ківі, сік абрикосовий, лимонад, лимони, лід)	3	200
Згідно ТК	Коктейль «Фруктово-ягідний» (кавун, полуниця, цукор, вино біле)	3	180
Згідно ТК	Коктейль «Смородина» (мед, смородина)	2	200
Згідно ТК	Полуничний крющон (полуниця, сироп полуничний, яблука, газована вода)	3	180
Згідно ТК	Сік-фреш в асортименті (виноградний, яблучний, апельсиновий, морквяний)	4	200
	<b>Хліб, хлібобулочні, борошняні та кондитерські вироби</b>		
	Хліб пшеничний	78	50
	Хліб житній з висівками	78	50
	Канле з чорницею та коньяком	28	75
	Тістечко «Тірамісу»	25	100
	Торт «Наполеон»	22	100
	Торт «Мандариновий»	25	100

**Таблиця 3.23 Денна виробнича програма ресторану (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок, шт.	Ємність пляшки / величина порції, л
1	3	2
<b>Горілка та горілчані вироби</b>		
Горілка «Nemiroff з перцем», Україна	1	0,05
Горілка «Хортиця Срібна», Україна	1	0,05
Горілка «Хортиця перцева з медом», Україна	1	0,05
<b>Виноградні вина</b>		
Вино біле сухе, Ріслінг «Князь Трубецький», Україна	3	0,75
Вино червоне сухе, Каберне «Князь Трубецький», Україна	3	0,75
Вино біле н/солодке, «Ореанда Шардоне», Україна	3	0,75
Вино червоне н/солодке, «Ореанда Бастардо», Україна	3	0,75
<b>Шампанське та ігристі вина</b>		
«Ореанда брют», Україна	1	0,75
«Ореанда напівсухе», Україна	1	0,75
«Ореанда напівсолодке», Україна	1	0,75
Ігристе вино «Советское», Україна	1	0,75
<b>Лікери</b>		
«Самбука»	1	0,5
«Б-52»	1	0,5
«Де кайпер»	1	0,5
«Бейліс»	1	0,5
<b>Мінеральні води</b>		
Вода мінеральна «Прозора» (негазована, газована)	2	0,2
Вода мінеральна «Моршинська» (негазована, газована)	2	0,2

Фруктові води		0,2
Напій безалкогольний сильногазований «Coca-соїа»	4	0,2
Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	4	0,2
Соки		
Сік «Сандора» в асортименті (мультивітамінний, яблучний, виноградний, апельсиновий)	4	0,5
Сік «Jaffa» апельсиновий	3	0,5
Пиво		0,5
Пиво «Оболонь безалкогольне» світле, Україна	2	0,5
Пиво «Балтика 0» світле, Санкт-Петербург	2	0,5
Пиво «Оболонь соборне» світле, 4,5%, Україна	2	0,5
Пиво «Оболонь оксамитове» світле, 4,5%, Україна	2	0,5
Пиво «Львівське Преміум» темне 4,7%, Україна	2	0,5
Пиво «Львівське Портер» темне 7,4 %, Україна	2	0,5

### 3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Загальний асортимент та денну кількість необхідної для роботи ресторану сировини наводимо у таблиці 3.24.

**Таблиця 3.24 - Асортимент та добова кількість необхідної сировини**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан
1	2	3
М'ясо та м'ясопродукти		
	Яловичина (лопатка)	охолоджене
	Куряче філе	охолоджене
	Куряча печінка	охолоджене
	Кролик	охолоджене
Риба та морепродукти		
	Короп цілий	охолоджене
	Філе хеку	охолоджене
	Філе мінтаю	охолоджене
	Креветки	охолоджене
Молоко, молочні та жирові продукти		
	Молоко	охолоджене
	Сир твердий «Російський»	охолоджене
	Сир «Моцарелла»	охолоджене
	Бринза	охолоджене
	Сир плавлений «Весела корівка»	охолоджене
	Сметана	охолоджене
	Морозиво вершкове	охолоджене
	Вершки 25% жирності	охолоджене
	Йогурт	охолоджене
	Кефір	охолоджене
	Вершкове масло	охолоджене

	Оливкова олія	охолоджене
	Соняшникова олія	охолоджене
	Майонез	охолоджене
	Гірчиця	охолоджене
	Яйця курячі свіжі	
Овочі та зелень		
	Картопля	свіжі
	Морква	свіжі
	Корінь петрушки	свіжі
	Імбир	свіжі
	Помідори	свіжі
	Огірки	свіжі
	Спаржа	свіжі
	Перець болгарський	свіжі
	Часник	свіжі
	Цибуля ріпчаста	свіжі
	Цибуля зелена	свіжі
	Зелень петрушки	свіжі
	Шпинат	свіжі
	Щавель	свіжі
	Листя зеленого салату	свіжі
	Листя смородини	свіжі
	Базилік	свіжі
	М'ята	свіжі
	Печериці	свіжі
Фрукти та ягоди свіжі		
	Лимон	свіжі
	Кавун	свіжі
	Виноград зелений	свіжі
	Апельсин	свіжі
	Мандарин	свіжі
	Яблука «Смиренка»	свіжі
	Груша	свіжі
	Ківі	свіжі
	Полуниця	свіжі
	Абрикоси	свіжі
	Чорниця	свіжі
	Малина	свіжі
	Смородина чорна	свіжі
	Журавлина	свіжі
	Агрус	свіжі
	Обліпіха	свіжі
Бакалійні товари		
	Персики консервовані	пакетовано
	Ананаси консервовані	пакетовано
	Горошок зелений консервований	пакетовано
	Опеньки мариновані	пакетовано
	Оцет столовий, 9%	пакетовано
	Варення яблучне	пакетовано
	Сироп полуничний	пакетовано
	Молоко згущене варене	пакетовано

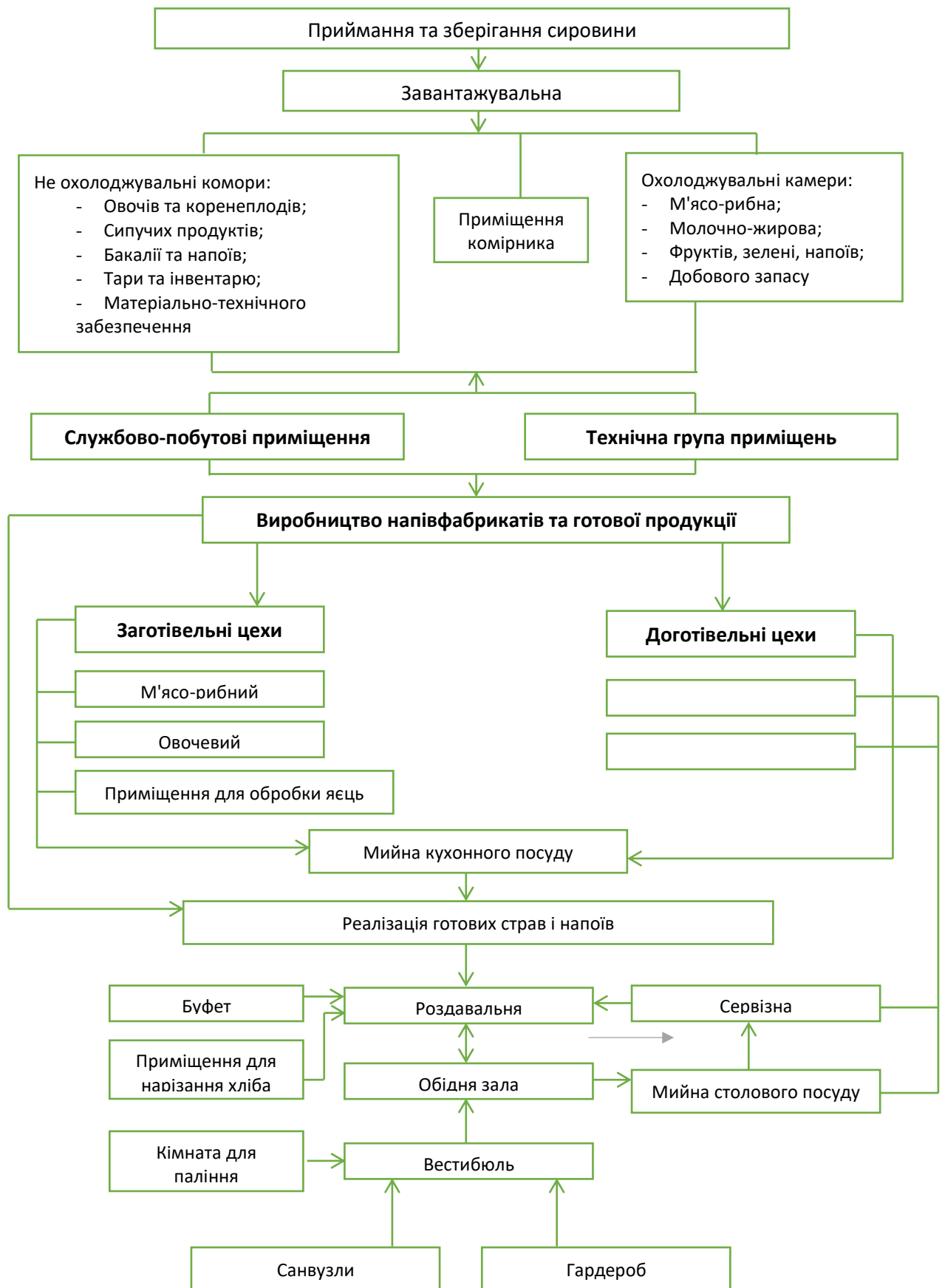
	Шоколад чорний гіркий	пакетовано
	Шоколад молочний	пакетовано
	Мед квітковий	пакетовано
	Какао-порошок	пакетовано
	Кориця мелена	пакетовано
	Палички кориці	пакетовано
	Грецькі горіхи	пакетовано
	Мигдаль	пакетовано
	Родзинки	пакетовано
	Фініки	пакетовано
	Чорнослив	пакетовано
	Кунжут	пакетовано
	Г воздика	пакетовано
	Перець білий мелений	пакетовано
	Перець чорний мелений	пакетовано
	Лавровий лист	пакетовано
	Лимонна кислота	пакетовано
	Желатин	пакетовано
	Кокосова стружка	пакетовано
	Чай чорний листовий	пакетовано
	Чай зелений листовий	пакетовано
	Кава чорна натуральна «Еспресо»	пакетовано
	Тарталетки напівфабрикат	пакетовано
Сипучі продукти		
	Борошно	пакетовано
	Крохмаль картопляний	пакетовано
	Рисова крупа	пакетовано
	Локшина	пакетовано
	Мюслі	пакетовано
	Цукор-пісок	пакетовано
	Цукрова пудра	пакетовано
	Сіль кухонна	пакетовано
Кондитерські та хлібобулочні вироби		
	Хліб пшеничний	пакетовано
	Хліб пшеничний	пакетовано
	Хліб житній з висівками	пакетовано
	Канле з чорницею та коньяком	пакетовано
	Тістечко «Тірамісу»	пакетовано
	Торт «Наполеон»	пакетовано
	Торт «Мандариновий»	пакетовано
Алкогольні напої		
	Горілка «Nemiroff з перцем»	пляшкове
	Горілка «Хортиця Срібна»	пляшкове
	Горілка «Хортиця перцева з медом»	пляшкове
	Вино біле сухе, Ріслінг «Князь Трубецький», Україна	пляшкове
	Вино біле сухе, Совіньйон, «Чизай», Україна	пляшкове
	Вино червоне сухе, Каберне «Князь Трубецький», Україна	пляшкове

	Вино біле н/солодке, «Ореанда Шардоне», Україна	пляшкове
	Вино червоне н/солодке «Ореанда Бастардо», Україна	пляшкове
	«Ореанда брют», Україна	пляшкове
	«Ореанда напівсухе», Україна	пляшкове
	«Ореанда напівсолодке», Україна	пляшкове
	Ігристе вино «Советское», Україна	пляшкове
	«Самбука»	пляшкове
	«Б-5 2»	пляшкове
	«Де кайпер»	пляшкове
	«Бейліс»	пляшкове
	Лікер апельсиновий	пляшкове
Напої безалкогольні та слабоалкогольні		
	Вода мінеральна «Прозора», газована, негазована	пляшкове
	Вода мінеральна «Моршинська», не газована, газована	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Coca-Cola»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Fanta»	пляшкове
	Напій безалкогольний сильногазований «Тархун»	пляшкове
	Напій безалкогольний слабогазований «Лимонад»	пляшкове
	Сік «Сандора» мультівітамінний	пляшкове
	Сік «Сандора» яблучний	пляшкове
	Сік «Сандора» виноградний	пляшкове
	Сік «Сандора» апельсиновий	пляшкове
	Сік «Jaffa» апельсиновий	пляшкове
	Сік грейпфрутовий	пляшкове
	Сік яблучний	пляшкове
	Сік апельсиновий	пляшкове
	Сік абрикосовий	пляшкове
	Пиво «Оболонь безалкогольне» світле, Україна	пляшкове
	Пиво «Балтика 0» світле, Санкт-Петербург	пляшкове
	Пиво «Оболонь соборне» світле, 4,5%, Україна	пляшкове
	Пиво «Оболонь оксамитове» світле, 4,5%, Україна	пляшкове
	Пиво «Львівське Преміум» темне 4,7%, Україна	пляшкове
	Пиво «Львівське Портер» темне 7,4 %, Україна	пляшкове

Основою проекту підприємств харчування є технологічна частина, яка включає технологічні розрахунки та структурно-технологічну схему організації виробництва (рис.3.4). Ця схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв. Обов'язкова умова виробництва - це його поточність на всіх ділянках, випуск напівфабрикатів високого ступеню готовності та готової продукції високої якості, оформлення при подачі.

Приймання та зберігання сировини та товарів відбувається у завантажувальній. Далі сировина направляється на обробку у заготівельні цехи та у складські приміщення для тимчасового зберігання. У м'ясо-рибному та овочевому цехах проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів. У м'ясо-рибному цеху забезпечується природне освітлення, а в овочевому лише штучне. М'ясо-рибний цех має зручний зв'язок з завантажувальною, а також з гарячим цехом.

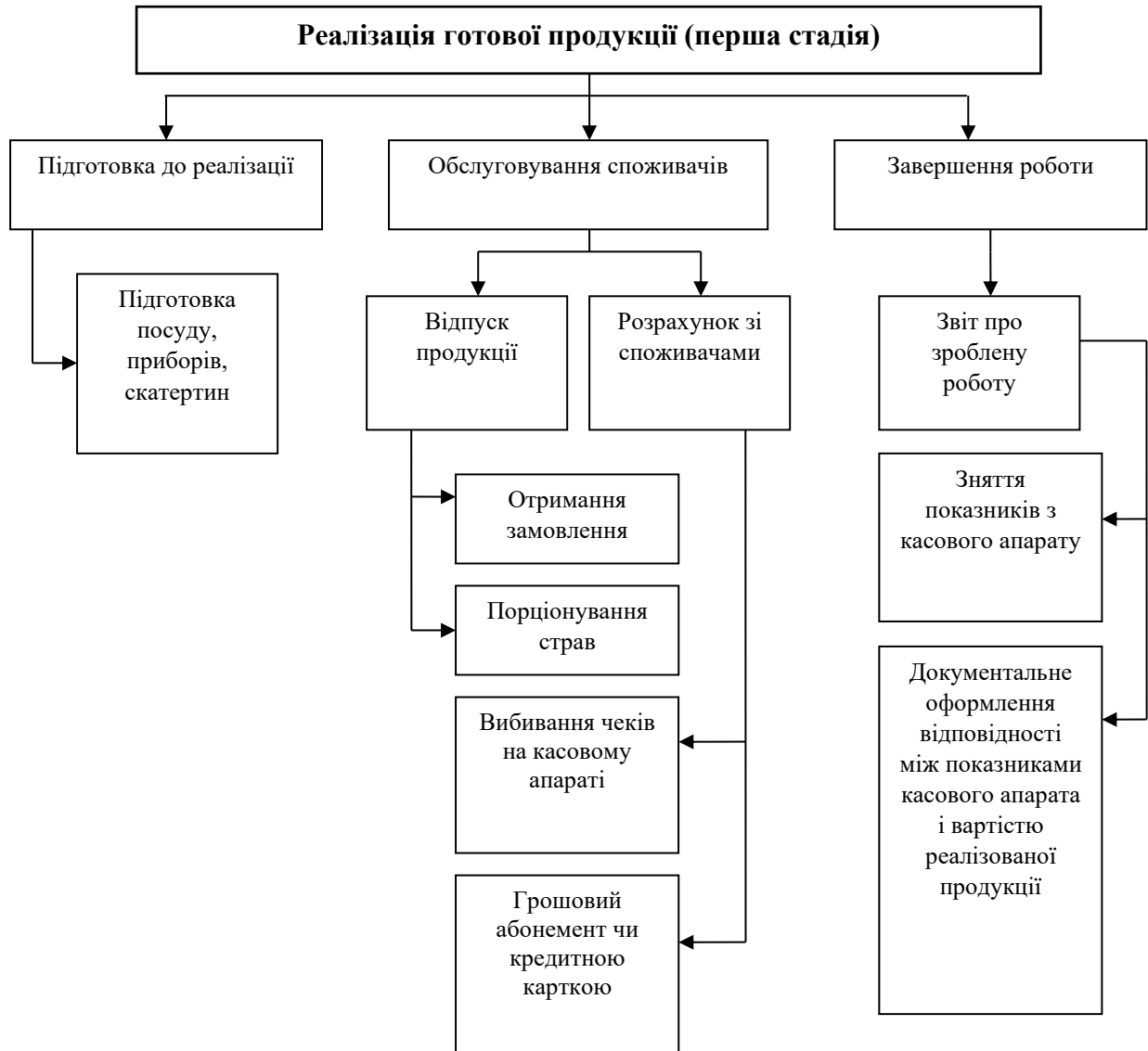
У холодному цеху ресторану виробляються холодні закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів. Даний цех повинен мати зручний зв'язок з мийною кухонного і столового посуду, а також м'ясо-рибним і овочевим цехом. Готові страви та напої подаються до роздавальної, звідти офіціанти забирають дані страви і реалізуються в торгівельний зал.

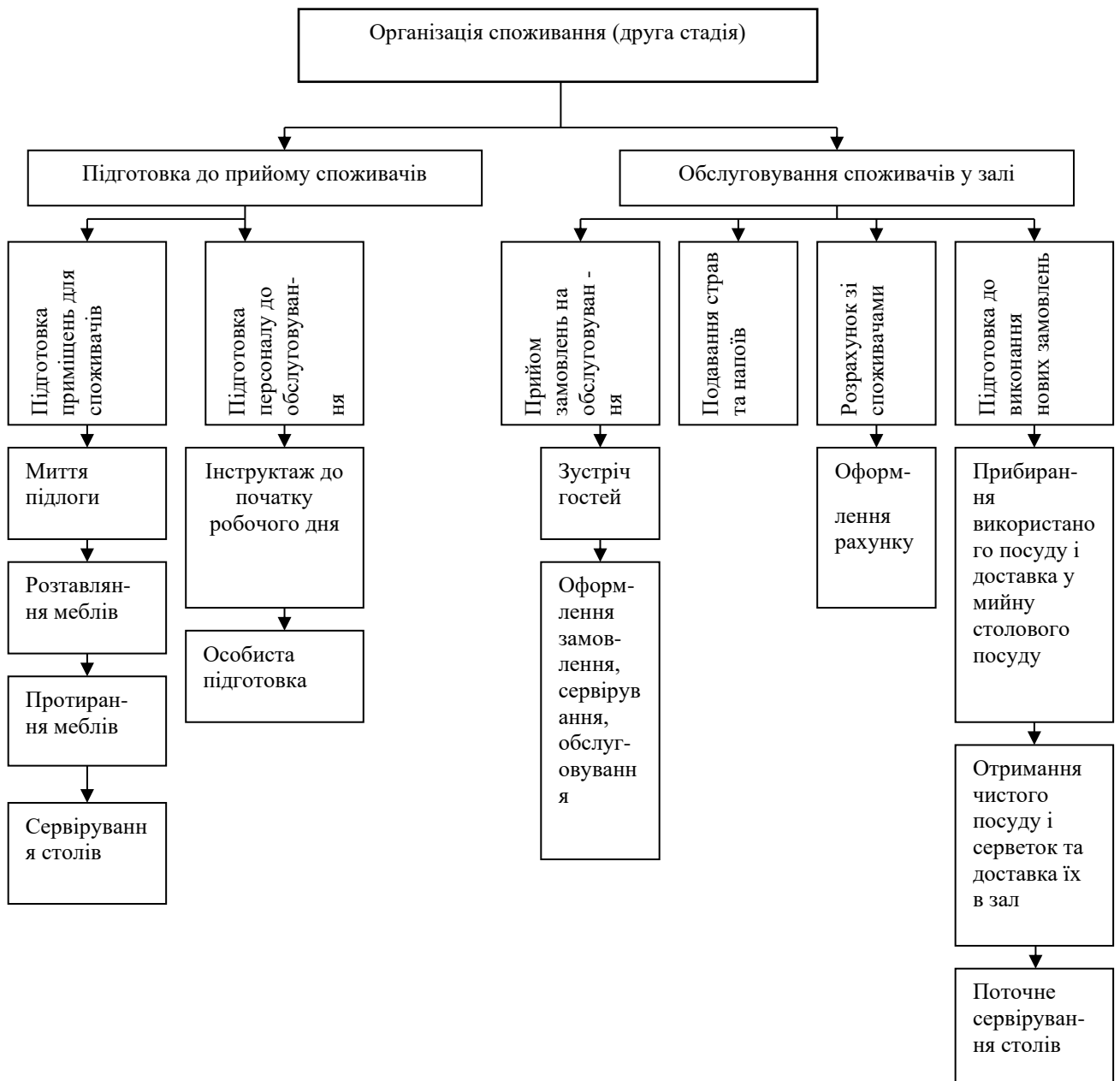


**Рис. 3.4 Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану**

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

Організація обслуговування споживачів починається з вибору та характеристики видів, методів та форм обслуговування. Структура процесу обслуговування складається з двох стадій – реалізації готової продукції і організації споживання. Вона подається у вигляді рис.3.4.





**Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані**

### 3.3.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Після визначення площ окремих приміщень закладу, що проектується, результати представляємо у вигляді табл.3.25.

**Таблиця 3.25 - Склад і площі приміщень приміщень ресторану першого класу на 160 місць**

Назва приміщень	Площа, м2
Для відвідувачів	
Обідня зала	200
Бенкетна зала	26
Вестибюль	50
Гардероб	11
Туалет (вбиральня) чоловіча	4

Туалет (вбиральня) жіноча	4
Туалет (вбиральня) для інвалідів	11
Кімната для паління	9
Приміщення ради ресторану	11
Складські	
Завантажувальна	22
Приміщення комірника	9
Комора овочів та коренеплодів	8
Комора сипучих продуктів	8
Комора бакалійних товарів, напоїв та горілчаних виробів	8
М'ясо-рибна охолоджувальна камера	7
Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	8
Охолоджувальна камера фруктів, зелені, напоїв	7
Охолоджувальна камера добового запасу	7
Виробничі	
Буфет	11
Гарячий цех	31
Холодний цех	11
М'ясо-рибний цех	9
Овочевий цех	18
Роздавальна	11
Приміщення для обробки яєць	11
Приміщення для нарізання хліба	11
Мийна столового посуду	11
Сервізна	11
Мийна кухонного посуду	11
Мийна і комора тари	8
Приміщення завідуючого виробництвом	11
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	9
Бухгалтерія	9
Приміщення офіціантів	9
Гардероб офіціантів	9
Приміщення персоналу	11
Гардероб і душова чоловіча	11
Гардероб і душова жіноча	11
Туалет персоналу	9
Білизняна	7
Комора матеріально-технічного забезпечення	4
Технічні	
Електрощитова	7
Теплопункт	10
Венткамера припливна	9
Венткамера витяжна	7
Машинне відділення	5
<b>Разом</b>	<b>702</b>

### **3.5 Характеристика приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

На туристичних маршрутах обов'язково передбачаються загальні послуги спортивно-оздоровчого характеру і спеціалізовані відповідно до особливостей конкретного маршруту.

Загальними вимогами до послуг такого характеру є наявність:

- залу або багатофункціонального приміщення для проведення спортивних ігор, тренувань з техніки туризму;
- басейну для тренувального й оздоровчого плавання, сауни;
- медичного пункту;
- озелененої території при готельних господарствах і майданчиків для спортивно-оздоровчих занять на повітрі.

Басейни розміщують при спортивних залах, саунах і як самостійну будівлю. Вони повинні мати додаткові приміщення: душові, санітарні вузли, роздягальню, кабінети для масажу та медичний. Сауни, як правило, знаходяться на цокольних поверхах з невеликим басейном, розрахованим на 4-6-8 осіб.

Побутові приміщення та службові проходи відокремлюють від приміщень для обслуговування споживачів готельних послуг. [3]

Організація надання спортивно-оздоровчих послуг дозволить підтримувати здоров'я населення та забезпечувати працездатні кадри.

В проектуючому готелі передбачено: тренажерний зал, басейн, SPA-комплекс, сауна, баня, прокат гірськолижного спорядження.

Кадровий склад даної служби передбачає такий персонал, як: менеджер, адміністратор, провідний спеціаліст оздоровчих послуг, спеціаліст зі SPA-послуг, спеціаліст з естетичної косметології, масажист, працівник банного комплексу, головний інструктор, фітнес – тренер, інструктор з плавання, з йоги, медсестра.

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл.3.26. [10]

**Таблиця 3.26 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	
<b>Тренажерний зал</b>				
Бігова доріжка	X-Line	4	1870x870x1400	6,48
Гребний тренажер	X-Line	2	2400x600x900	2,88
Жим ногами	X-Line	2	2210x1880x1290	8,3
Жим під кутом вгору	X-Line	1	1875x1610x1350	3,01
Комбінований верстат	X-Line	1	1890x1840x2080	3,47
Лава горизонтальна	X-Line	2	1396x822x468	2,26
Лава для пресу	X-Line	2	1720x640x1070	2,2
Машина Сміта	X-Line	1	1620x2030x2150	3,28
Пулlover	X-Line	1	1450x1240x1700	1,80
Ролик для йоги	X-Line	3	300x85x300	0,08
Тренажер для привідних та відвідних м'язів стегна	X-Line	2	1495x710x1620	2,12
<b>Всього</b>				<b>35,88</b>
<b>Кімната інструкторів</b>				
Диван	Марсель	1	1370x770x670	1,05
Міні – холодильник	Liberton LRU 85-100SMD	1	450x850x472	0,38
Офісний стілець	Марсель	7	1220x680x610	5,8
Стіл	Марсель	7	740x1000x600	5,18
Шафа для документів	Марсель	1	700x1825x347	1,28
Шафа для одягу	Марсель	1	1800x800x500	1,44
<b>Всього</b>				<b>15,13</b>
<b>Жіноча роздягальня з душовими та санвузлом при тренажерному залі</b>				
Душова кабіна	FRIDA	3	1850x900x900	5,01
Лава	Марсель	2	2000x300x445	1,2
Унітаз	FRIDA	2	790x370x615	0,58
Шафа для зберігання речей	Марсель	3	1830x575x500	3,18
<b>Всього</b>				<b>9,97</b>
<b>Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлом при тренажерному залі</b>				
Душова кабіна	FRIDA	3	1850x900x900	5,01
Лава	Марсель	2	2000x300x445	1,2
Унітаз	FRIDA	2	790x370x615	0,58
Шафа для зберігання речей	Марсель	3	1830x575x500	3,18
<b>Всього</b>				<b>9,97</b>
<b>Санвузол для персоналу</b>				
Унітаз	FRIDA	1	790x370x615	0,29

Душова кабіна	FRIDA	1	1850x900x900	1,66
Умивальник	FRIDA	1	544x282x900	0,15
<b>Всього</b>				<b>2,1</b>
Кімната медсестри				
Кушетка	Марсель	1	1900x580x530	1,10
Офісний стілець	Марсель	2	1220x680x610	1,64
Стіл	Марсель	1	740x1000x600	0,74
Умивальник	FRIDA	1	544x282x900	0,15
Шафа для документів	Марсель	1	700x1825x347	1,28
Шафа для одягу	Марсель	1	1800x800x500	1,44
<b>Всього</b>				<b>6,35</b>
Сауна				
Піч для бані та сауни	Новаслав ПКС	1	1800x800x500	1,44
<b>Всього</b>				<b>1,44</b>
Кімната відпочинку при сауні				
Диван	Karina 02 D-5	2	1370x770x670	2,1
Крісло	Nicolas MERIDA	2	610x510x880	0,62
Журнальний столик	Марсель	2	500x1000x450	1
<b>Всього</b>				<b>3,72</b>
SPA-центр				
Бальнеологічна ванна	VICHI	1	1550x860x760	1,33
Ванна для підводного ручного масажу	VICHI	1	2100x980x850	2,05
Кушетка для безконтактного масажу та хромотерапії	VICHI	2	2200x820x800	3,6
Кушетка для обгортання	VICHI	4	2370x985x2170	9,32
Масажний стіл	VICHI	4	1850x600x600	4,44
Стіл хамам	VICHI	2	2095x800x729	3,34
<b>Всього</b>				<b>24,08</b>
Кабінет естетичної косметології				
Апарат пресотерапії	AMED	1	570x470x1130	0,26
Візок косметологічний	AMED	1	830x490x370	0,40
Вішак	AMED	1	300x300x1800	0,09
Косметологічний комбайн	AMED	1	470x470x930	0,22
Кушетка для косметологічних процедур	AMED	1	1830x630x750	1,15
Стілець майстра	AMED	1	400x400x650	0,16

Шафа для косметичних засобів	AMED	1	400x955x1610	0,38
Ширма трьохсекційна	AMED	1	1700x30x1700	0,06
<b>Всього</b>				<b>2,72</b>
Жіноча роздягальня з душовими та санвузлом при басейні				
Шафа для зберігання речей	Марсель	3	1830x575x500	3,18
Унітаз	FRIDA	2	790x370x615	0,58
Душова кабіна	FRIDA	3	1850x900x900	5,01
Лава	Марсель	2	2000x300x445	1,2
<b>Всього</b>				<b>9,97</b>
Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлом при басейні				
Шафа для зберігання речей	Марсель	3	1830x575x500	3,18
Унітаз	FRIDA	2	790x370x615	0,58
Душова кабіна	FRIDA	3	1850x900x900	5,01
Лава	Марсель	2	2000x300x445	1,2
<b>Всього</b>				<b>9,97</b>
Комора ремонту та зберігання інвентарю				
Стелаж	AMED	3	1830x575x500	3,18
<b>Всього</b>				<b>3,18</b>
Сольова баня				
Кушетка	AMED	4	1830x630x750	4,6
<b>Всього</b>				<b>4,6</b>

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа приміщення,  $S_{заг}$ , м<sup>2</sup>:

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

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

Склад і площі приміщень групи зведені до табл.3.27

**Таблиця 3.27 – Склад і площі приміщень фізкультурно-оздоровчої групи**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Тренажерний зал	90
Кімната інструкторів	38
Жіноча роздягальня з душовими та санвузлом при тренажерному залі	25
Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлом при тренажерному залі	25
Санвузол для персоналу	5
Кімната медсестри	16
Сауна	4
Кімната відпочинку при сауні	9
SPA-центр	60
Кабінет естетичної косметології	7
Жіноча роздягальня з душовими та санвузлом при басейні	25

Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлом при басейні	25
Комора ремонту та зберігання інвентарю	8
Сольова баня	12
Плавальний басейн	150
<b>Всього</b>	<b>498</b>

### 3.6 Характеристика приміщень кінного клубу

Інновацією даного засобу розміщення є кінний клуб, який буде розміщуватись на одній території, з готельний господарством. Він буде функціонувати як для мешканців готелю (основні послуги входять до вартості пакета послуг) так і для жителів міста (відповідно сплачуються окремо).

Приміщення кінного клубу подано в таблиці 3.28.

**Таблиця 3.28 – Приміщення кінного клубу**

Назва приміщення	S, м <sup>2</sup>	Характеристика
Приймальня	29	Передбачений для зустрічі гостей клубу. Буде обладнаний стійкою адміністратора, диваном та журнальним столиком
Кабінет директора кінного клубу	23	Буде оснащений столом, стільцем, кріслом, диваном, шафою для паперів, комп'ютером
Кабінет інструктора	23	Буде оснащений столом, стільцем, кріслом, диваном, шафою для паперів, комп'ютером
Кабінет тренера	23	Буде оснащений столом, стільцем, кріслом, диваном, шафою для паперів, комп'ютером
Кабінет іпотерапевта	23	Буде оснащений столом, стільцем, кріслом, диваном, шафою для паперів, комп'ютером
Кабінет конюха	5	Буде оснащений столом, стільцем
Кабінет коваля	5	Буде оснащений столом, стільцем
Кабінет берейтора	12	Буде оснащений столом, стільцем, кріслом, шафою для паперів
Кабінет ветеринарного лікаря	23	Буде оснащений столом, стільцем, кріслом, диваном, шафою для медичних засобів та медичних карток, комп'ютером
Санвузол чоловічий	10	Санвузол буде оснащено унітазом, пісуаром та рукомийником
Санвузол жіночий	8	Санвузол буде оснащено унітазом, біде та рукомийником
Санвузол для маломобільних груп населення	4	Санвузол буде оснащено унітазом з ручками для тримання та рукомийником, біде
Приміщення для зберігання тренувальних снарядів	16	Передбачене для розміщення тренувальних снарядів
Приміщення для зберігання амуніції	10	Передбачене для розміщення амуніції
Приміщення для зберігання коневозки	66	Передбачене для розміщення коневозки

Приміщення для зберігання карет та саней	72	Передбачене для розміщення карет та саней
Стайня	400	Передбачена для розміщення коней. Буде обладнана стійками для корму, наковальнею
Приміщення для зберігання господарського інвентарю та приладдя	31	Буде розміщувати лопати, мітли, візки, відра, тари, вила, коси, шафи
Приміщення для зберігання кормів	190	Передбачене для розміщення сіна, овесу та коренеплодів
Земельна ділянка	10000	Передбачена для надання послуг кінного клубу

Обладнання для приміщень кінного клубу та їх площі подано в табл. 3.29.

**Таблиця 3.29 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень кінного клубу**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Приймальня</b>				
Стіл	Jysk	1	900x750x700	0,68
Стілець	Jysk	1	640x860x680	0,55
Диван	Jysk	1	1530x1970x1060	3,01
Крісло	Jysk	2	810x970x880	1,58
Журнальний стіл	Jysk	1	900x900x491	0,81
Шафа для одягу	Jysk	1	2200x800x600	1,76
Комп'ютер	LG	1	500x300x170	0,15
<b>Всього</b>				<b>8,54</b>
<b>Кабінет директора</b>				
Стіл	Jysk	1	900x750x700	0,68
Крісло	Jysk	1	810x970x880	0,79
Диван	Jysk	1	1530x1970x1060	3,01
Стілець	Jysk	2	640x860x680	1,10
Шафа для паперів	Jysk	1	1100x800x600	0,88
Комп'ютер	LG	1	500x300x170	0,15
<b>Всього</b>				<b>6,61</b>
<b>Кабінет інструктора</b>				
Стіл	Jysk	1	900x750x700	0,68
Крісло	Jysk	1	810x970x880	0,79
Диван	Jysk	1	1530x1970x1060	3,01
Стілець	Jysk	2	640x860x680	1,10
Шафа для паперів	Jysk	1	1100x800x600	0,88
Комп'ютер	LG	1	500x300x170	0,15
<b>Всього</b>				<b>6,61</b>
<b>Кабінет тренера</b>				
Стіл	Jysk	1	900x750x700	0,68
Крісло	Jysk	1	810x970x880	0,79

Диван	Jysk	1	1530x1970x1060	3,01
Стілець	Jysk	2	640x860x680	1,10
Шафа для паперів	Jysk	1	1100x800x600	0,88
Комп'ютер	LG	1	500x300x170	0,15
<b>Всього</b>				<b>6,61</b>
<b>Кабінет іпотерапевта</b>				
Стіл	Jysk	1	900x750x700	0,68
Крісло	Jysk	1	810x970x880	0,79
Диван	Jysk	1	1530x1970x1060	3,01
Стілець	Jysk	2	640x860x680	1,10
Шафа для паперів	Jysk	1	1100x800x600	0,88
Комп'ютер	LG	1	500x300x170	0,15
<b>Всього</b>				<b>6,61</b>
<b>Кабінет конюха</b>				
Стіл	Jysk	1	900x750x700	0,68
Стілець	Jysk	1	640x860x680	0,55
<b>Всього</b>				<b>1,23</b>
<b>Кабінет коваля</b>				
Стіл	Jysk	1	810x970x880	0,79
Стілець	Jysk	1	640x860x680	0,55
<b>Всього</b>				<b>1,23</b>
<b>Кабінет берейтора</b>				
Стіл	Jysk	1	900x750x700	0,68
Крісло	Jysk	1	810x970x880	0,79
Стілець	Jysk	2	640x860x680	1,10
Шафа для паперів	Jysk	1	1100x800x600	0,88
<b>Всього</b>				<b>3,45</b>
<b>Кабінет ветеринарного лікаря</b>				
Стіл	Jysk	1	900x750x700	0,68
Крісло	Jysk	1	810x970x880	0,79
Диван	Jysk	1	1530x1970x1060	3,01
Стілець	Jysk	2	640x860x680	1,10
Шафа для медичних засобів	Jysk	1	1100x800x600	0,88
Комп'ютер	LG	1	500x300x170	0,15
<b>Всього</b>				<b>6,61</b>
<b>Санвузол чоловічий</b>				
Унітаз	Cersanit	1	850x616x410	0,7
Пісуар	Cersanit	2	230x320x450	0,64
Рукомийник	Cersanit	2	430x745x800	1,47
<b>Всього</b>				<b>2,81</b>
<b>Санвузол жіночий</b>				
Унітаз	Cersanit	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Cersanit	2	430x745x800	0,64
Біде	Cersanit	1	440x370x540	0,16
<b>Всього</b>				<b>2,20</b>
<b>Санвузол для маломобільних груп населення</b>				
Рукомийник	Cersanit	1	430x745x800	0,32
Унітаз з ручками для тримання	Cersanit	1	850x616x410	0,52
Біде	Cersanit	1	440x370x540	0,16
<b>Всього</b>				<b>1,00</b>

<i>Приміщення для зберігання тренувальних снарядів</i>				
Тренувальні снаряди	Collar	15	200x800x1200	4,8
<i>Всього</i>				<b>4,8</b>
<i>Приміщення для зберігання амуніції</i>				
Сідло	Staral	26	460x245x600	-
Пітник	Horse	26	130x845x600	-
Вальтрап	Skidar	26	130x845x700	-
Вузечка	Skidar	26	30x345x500	-
Стелаж	СТ	6	600x800x1900	2,88
<i>Всього</i>				<b>2,88</b>
<i>Приміщення для зберігання коневозки</i>				
Коневозка	Батман	1	3430x5745x3200	19,6
<i>Всього</i>				<b>19,6</b>
<i>Приміщення для зберігання карет та саней</i>				
Карета	Horse	2	2430x3745x2200	18,17
Сані	Horse	1	2560x1245x1500	3,17
<i>Всього</i>				<b>21,34</b>
<i>Стайня</i>				
Стійка для корму	Skidar	26	630x300x400	-
Наковальня	Skidar	4	430x745x800	1,27
<i>Всього</i>				<b>1,27</b>
<i>Приміщення для зберігання господарського інвентарю та приладдя</i>				
Лопата	Fiskars	5	430x745x800	-
Мітла	Fiskars	5	430x745x800	-
Візок	ТПС	5	1430x745x800	5,29
Відро	Fiskars	10	430x745x800	-
Тара	Fiskars	20	430x745x800	-
Вили	Fiskars	5	430x745x800	-
Коса	Fiskars	5	430x745x800	-
Стелаж	СТ	6	600x800x1900	2,88
Шафа	Jysk	1	1100x800x600	0,88
<i>Всього</i>				<b>9,05</b>
<i>Приміщення для зберігання кормів</i>				
Ємність для овесу	Horse	3	2500x2500x2000	18,75
Ємність для сіна	Horse	3	2500x2500x2000	18,75
Ємність для коренеплодів	Horse	3	2500x2500x2000	18,75
<i>Всього</i>				<b>56,25</b>

Склад і площі приміщень кінного клубу наводяться у вигляді табл. 3.30.

**Таблиця 3.30 – Склад і площі приміщень кінного клубу**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Приймальна	29
Кабінет директора кінного клубу	23
Кабінет інструктора	23
Кабінет тренера	23
Кабінет іпотерапевта	23
Кабінет конюха	5
Кабінет коваля	5
Кабінет берейтора	12
Кабінет ветеринарного лікаря	23

Санвузол чоловічий	10
Санвузол жіночий	8
Санвузол для маломобільних груп населення	4
Приміщення для зберігання тренувальних снарядів	16
Приміщення для зберігання амуніції	10
Приміщення для зберігання коневозки	66
Приміщення для зберігання карет та саней	72
Стайня	400
Приміщення для зберігання господарського інвентарю та приладдя	31
Приміщення для зберігання кормів	190
Земельна ділянка	10000
<b>Всього, приміщення кінного клубу, м<sup>2</sup></b>	<b>10973</b>

### 3.7 Характеристика службово-побутових та господарсько-виробничих приміщень засобу розміщення

#### *Група службово-побутових приміщень*

Приміщення адміністрації будуть розміщуватися на другому поверсі поза основними потоками проживаючих. Склад приміщень адміністрації та їх площі визначаємо згідно до ДБН В.3.2-20:2008 та наводимо у вигляді табл. 3.31.

**Таблиця 3.31 - Загальна площа службово-побутових приміщень**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет директора	15
Приймальна	10
Кабінет заступника директора	13
Кімната головного інженера	10
Кімната завгоспа	12
Архів	13
Бухгалтерія	22
<b>Всього</b>	<b>95</b>

#### *Господарські та виробничі приміщення*

Господарські та виробничі приміщення готелів проектуємо за вимогами ДБН В.3.2-11 та СНиП 3.09.04.

Група службово-господарських приміщень у готелі забезпечить простір і умови для основного технологічного процесу обслуговування, управління, інженерно-технічного і господарського функціонування всіх приміщень транзитного готелю.

Склад і площі інженерно-технічних приміщень визначаються завданням на проектування або проектом та відповідають чинним нормативним документам.

На основі корисної площі розраховуємо загальну площу приміщень та визначаємо склад і їх площі та наводимо у вигляді табл. 3.32.

**Таблиця 3.32- Загальна площа господарських і виробничих приміщень**

<b>Приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Робочі приміщення	12
Білизняна	39
Побутові приміщення	7
Склад прибирального інвентарю	4
Склад видаткових засобів	5
Майстерні	79
Складські приміщення	132
Санвузли та душові	20
Венткамера припливна	12
Венткамера витяжна	10
Електрощитова	8
Теплопункт	8
<b>Всього</b>	<b>336</b>

### **3.8 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі**

Склад приміщень засобу розміщення підбирається відповідно до визначеної концепції за допомогою ДБН В.3.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі».

Склад та площі приміщень готельного підприємства оформлюються у вигляді табл.3.33.

**Таблиця 3.33 – Склад і площі приміщень готелю категорії 3\* на 111 номерів**

<b>Назва приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
<b>Група А. Житлові поверхи</b>	
<b>Група А/1. Житлові номери</b>	
Апартамент	169,8
Люкс	96,9
Стандарт, номер I категорії (1- місний)	386
Стандарт, номер I категорії (2- місний з двома односпальними ліжками)	2804,6

Стандарт для маломобільних (2- місний)	386,1
<b>Разом по групі А/1</b>	<b>3843,4</b>
<b>Група А/3. Приміщення поповерхового обслуговування</b>	
Хол	30
Комора брудної білизни	7
Площадка розбирання брудної білизни	7
Комора прибирального інвентарю	7
Кімната побутового обслуговування та чищення взуття	7
Приміщення для зберігання візків покоївок	11,6
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	10
Санвузол персоналу	7
<b>Разом по групі А/2</b>	<b>86,6</b>
<b>Група Б.Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b>	
Тренажерний зал	90
Кімната інструкторів	38
Жіноча роздягальня з душовими та санвузлом при тренажерному залі	25
Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлом при тренажерному залі	25
Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлом при басейні	5
Жіноча роздягальня з душовими та санвузлом при басейні	16
Комора ремонту та зберігання інвентарю	4
Плавальний басейн	9
Кімната медсестри	60
Санвузол для персоналу	7
Сауна	25
Сольова баня	25
Кімната відпочинку при сауні	8
Кабінет естетичної косметології	12
SPA-центр	150
<b>Разом по групі Б</b>	<b>498</b>
<b>Група В. Приміщення громадського призначення</b>	
<b>Група В/1. Приймально – вестибюльна група</b>	
Вестибюль	110
Бюро прийому і реєстрації	20
Консьєрж сервіс	7,63
Комора багажних візків	6,80
Службовий санітарно – технічний блок	8
Кімната чергового адміністратора	8
Сейфова	6
Швейцарська зона	14,97
Камера схову	10
Приміщення охорони	7,40
Гардероб	11,20
Санвузол жіночий	6
Санвузол чоловічий	6
Санвузол для маломобільних груп населення	6
<b>Разом по групі В/1</b>	<b>228</b>
<b>Група В/3. Заклад ресторанного господарства</b>	
<b>Разом по групі В/2</b>	<b>702</b>

<b>Група Г</b>	
<b>Група Г/1 – службово-побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	15
Приймальна	10
Кабінет заступника директора	13
Кімната головного інженера	10
Кімната завгоспа	12
Архів	13
Бухгалтерія	22
<b>Разом по групі Г/1</b>	
<b>95</b>	
<b>Група Г/2 – господарські і виробничі приміщення</b>	
Робочі приміщення	12
Білизняна	39
Побутові приміщення	7
Склад прибирального інвентарю	4
Склад видаткових засобів	5
Майстерні	79
Складські приміщення	132
Санвузли та душові	20
Венткамера припливна	12
Венткамера витяжна	10
Електрощитова	8
Теплопункт	8
<b>Разом по групі Г/3</b>	
<b>336</b>	
<b>Корисна площа приміщень</b>	
<b>6167</b>	

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

Для врахування площ коридорів визначається робоча площа підприємства:

$$S_{\text{роб}} = 6167 \times 1,15 = 7092 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа засобу розміщення:

$$S_{\text{заг}} = 7092 \times 1,15 = 7801,3 \text{ м}^2$$

## РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

### 4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Проектований готель категорії \*\*\* на 111 номерів буде розміщений у окремо стоячій будівлі. Для будівництва готельного підприємства було обрано земельну ділянку за адресою с. Підгірці, Київська область, вул. Боровкова 79Б Біля Блакитного озера.

Рельєф ділянки забудови спокійний, тип ґрунту – бурі підзолисті, який має глибину сезонного промерзання 70 см.

Площа ділянки визначена розміщенням закладу у досліджуваній місцевості, характером міської забудови та становить 15000 м<sup>2</sup>.

На території проектуючої ділянки буде спроектовано 2 автостоянки: 1. для тривалого перебування гостей, друга для короткочасної зупинки автомобілів та автобусів. Під'їзди та підходи до головного входу в готель та ресторан та господарського двору, з одностороннім рухом машин шириною 4 м, викладені асфальтом.

Основний підхід до закладу готельного господарства має ширину 3 м, а пішохідні доріжки – 2 м, вимощені фігурною бруківкою. Проїзди на територію організовано за кільцевою схемою, по всій території забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін.

Кількість місць на автостоянках визначається згідно з ДСТУ 4269 «Послуги туристичні. Класифікація готелів» і для готелю категорії \*\*\* вона має становити не менше 25% від кількості номерів у готелі. Для проєктованого готелю було передбачено 50 місць для стоянок автомобілів (в тому числі для тимчасового паркування 20 автомобілів), так як заклад має ресторан, відкритий для сторонніх відвідувачів.

Біля входу в готель розміщується стоянка з 10 машино-місцями для маломобільних груп населення (у готелі наявні 11 номерів для маломобільних), а головний вхід обладнаний пандусом.

Територія обгороджена зеленими насадженнями - декоративними деревами та кущами. Перед фасадом будівлі будуть розміщені клумби з

квітниками на газоні. Зелені насадження розміщуються на відстані 10 м від зовнішніх стін будівлі та 3 м від краю проїжджої частини вулиці.

Проектований готель буде централізованої системи забудови. Всього поверховість житлової частини будівлі буде становити 6 поверхів.

Визначивши і дослідивши територію забудови було виявлено можливість підключення проектуючого закладу до існуючої інженерної системи мереж: каналізації, водопостачання, енергопостачання, опалення, сигналізації та телекомунікації.

Характеристика зовнішніх інженерних мереж (для нового будівництва):

- Мережі енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №1 по вул. Боровкова 77;
- Мережі водопостачання – сільський водогін  $\varnothing$  500 мм проходить по вул. Боровкова 77 на відстані 70 м від межі території забудови ;
- Мережі каналізації – районний колектор  $\varnothing$  600 мм проходить на відстані 40 м від межі території забудови. Дощова каналізація – прийомник дощових вод на вул. Боровкова 77 на відстані 40 м від ділянки будівництва;
- Мережа водопостачання — сільський водогін  $\varnothing$  100 мм проходить між вул. Боровкова 77 на відстані 50 м від межі території забудови;
- мережа теплофікації — міський теплопровід — власна котельня.

Розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на аркуші 2 - план благоустрою в 3d-проекції.

## 4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

### *Водопостачання.*

Водопостачання об'єкта для технологічних, побутових і протипожежних потреб здійснюється водопроводом. Система водопостачання забезпечить отримання споживачами води заданої якості, кількості та тиску. Система водопостачання готелю буде проектуватися згідно ДБН В. 2. 5 64:2012.

Проект готелю відповідатиме ДБН В. 2. 5 74:2013 та передбачає забезпечення холодної та гарячої води, господарсько-побутової каналізації, водостічної системи та внутрішнього протипожежного водопостачання. Для забезпечення зовнішнього пожежогасіння будівлі готелю використовується ДБН В. 1. 1 7:2016.

*Розрахунок витрат води.*

Загальні витрати води,  $V_{заг}$ ,  $м^3$ , розраховуються за формулою:

$$V_{заг} = \sum ((q_{zn} * N) / 1000) * T + B_n$$

де  $q_{zn}$  - норма витрат води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба\*місце), [3, с. 249];

$N$  - кількість місць у готелі, місць;

$T$  - кількість робочих днів готелю на рік, днів;

$B_n$  - витрати води на полив території,  $м^3$ .

$$V_{заг} = \sum ((265 * 202) / 1000) * 365 + 8533,52 = 28072 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води,  $V_{гар}$ ,  $м^3$ :

$$V_{гар} = \sum ((q_{гар} * N) / 1000) * T$$

де  $q_{гар}$  - норма витрат гарячої води на потреби окремих функціональних груп приміщень готелю за добу, л/(доба місце), [3, с. 249].

При розрахунку потреб у гарячій воді враховують потреби всіх груп приміщень засобу розміщення.

$$B_{\text{заг}} = \sum ((160*202)/1000)*365 = 11796,8 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території,  $B_n$ ,  $\text{м}^3$ , визначають за формулою:

$$B_n = (B_k * S_d * \tau * T_n) / 710$$

де  $B_k$  - норма витрат води одним поливним краном за годину,  $\text{м}^3$  ( $B_k = 1,08 \text{ м}^3/\text{год.}$ );

$S_d$  - площа ділянки, яку поливатимуть,  $\text{м}^2$ ;

$\tau$  - час роботи поливного крана за добу, год. ( $\tau = 2 \dots 3 \text{ год.}$ );

$T_n$  - період поливу території протягом року, діб ( $T_n = 187 \text{ діб}$ );

710 - площа, яку обслуговує один кран,  $\text{м}^2$ .

$$B_n = (1,08 * 15000 * 2 * 187) / 710 = 8533,52 \text{ м}^3$$

У готелі та ресторани буде встановлено сантехнічне обладнання з технологією аерації для економії води. Використання цієї технології може бути зменшено, незважаючи на те, що вода є цінним і часом дорогим ресурсом.

Система водопостачання готелю буде розділена на кілька категорій:

Пожежна безпека забезпечується використанням пожежних гідрантів та оцинкованих труб 50 мм.

Домогосподарство з оцинкованими трубами 50 мм, які підключаються до кранів і змішувачів.

Для виробництва використовуються поліпропіленові труби 25 мм, які підключаються до технологічних пристроїв, таких як пароконвектомати, овочеочисні машини або посудомийні машини.

Централізоване гаряче водопостачання з оцинкованих труб 50мм – призначення пароперегрівача теплового пункту. Що таке адаптація.

(Детальніше дивіться в таблиці) Водорозподільні арматури в номерах готелю отримуватимуть мінімум 0,1 МПа для холодної води та 0,2 МПа для гарячої води, з оптимальним тиском 0,45 МПа.

Для внутрішнього водопостачання планованого об'єкта будуть використовуватися пластикові труби діаметром менше 120 мм, зовнішня мережа має ухил 0,003.

ДБН В. 1. 1 7:2016 визначено, що на вводах і відгалуженнях централізованого гарячого водопостачання необхідно встановлювати лічильники холодної води, які забезпечать електроенергією всі підключені до нього об'єкти.

Внутрішні водопроводи пролягають прямолінійно через стіни та по лініях колон. Трубопроводи планується приховати на виділеному об'єкті 3\*, відповідно до його класифікації.

На об'єкті, що проектується, буде встановлено протипожежний водопровід згідно ДБН В. 1. 1 7:2016.

### ***Каналізація.***

Буде передбачено існувати тісний зв'язок між каналізаційною системою та водопровідним обладнанням запланованого готелю. Кухню, пральню, ванну кімнату та туалети готельних номерів відводити через каналізаційні труби.

Каналізаційні системи приміщень проектного закладу та житлової частини готелю будуть виведені окремо.

Хімічні та механічні забруднення поглинаються стічними системами пральні. Багато стоків розташовані на підлогах біля основи, також є водоуловлювачі під пральними машинами та центрифугами. Невеликі колодязі призначені для циклічного відбору значної кількості води.

Для будівництва каналізаційної мережі буде використовуватися пластик товщиною менше 85 100 мм з ухилом 0,6 м.

Монтаж внутрішньої каналізаційної мережі передбачає використання чавунних труб.

Каналізаційні системи та магістральні трубопроводи є основними застосуваннями чавуну. Труби виготовляються методом лиття згідно з ДБН В. 2. 1. За посиланням 5 64:2012, пристрій може приймати як внутрішній діаметр, так і товщину стінки, розміри від 65 до 1000 мм і від 6 до 27 м. .

Чавунні труби відрізняються високою надійністю завдяки своїй товстій стінці, що забезпечує незначний вплив шуму.

Відповідно до ДБН В. 2. Короткі лінії підведення умивальників, раковин та ванн прокладати із сталевих труб згідно 5 64:2012.

Ресторан має зовнішню та внутрішню каналізацію. Внутрішня система включає всю побутову та промислову дренажну систему, яка відповідає вимогам ДБН В. 2. 5 - 64: 2012.

Дренажна система всередині будівлі включає приймальні пробки та напірні труби з чавунної труби  $\varnothing 800$  мм. та дренажна труба з чавунної труби  $\varnothing 800$  мм. У постачально-оздоблювальному цеху є сходи ( $\varnothing 100$  мм), а в пральному — сходи ( $\varnothing 200$  мм).

Стояки, приховані в траншеях або спеціальних шахтах. Верхня частина стояка виконана у вигляді витяжної труби, розташованої на висоті 0,8 м над дахом будівлі. Побутові та промислові відходи збираються окремо та вивозяться на вулицю. Система зовнішнього водовідведення включатиме систему очищення відходів, а злизові стоки будуть скидатися в дорожню мережу.

Проектом передбачено, що внутрішні водостоки будуть відводити дощову та снігову воду з даху через труби, встановлені всередині будівлі.

Планований готель буде обладнано системою утилізації відходів для централізованого видалення відходів (наприклад, ліофілізованих відходів) у приміщеннях, які будуть розташовані під землею.

Встановлюється централізована вакуумна система з урахуванням типу об'єкта, що будується. Виходячи з досвіду розвинених країн Європи, передбачається встановлення системи очищення відходів стисненого повітря. У цій системі спеціальні каналізаційні труби діаметром від 500 до 600 мм,

виготовлені з високоміцної сталі, будуть прокладені на великі відстані під землею. На українських вокзалах сміття пресують і завантажують у контейнери, які потім відправляють на сміттєспалювальні заводи чи сміттєпереробні підприємства.

Дренажні мережі призначені для збору та фільтрації промислової, побутової та дощової води, попереднього очищення промислових стічних вод та збору та фільтрації сміття.

Пропонований готель матиме внутрішньовиробничу каналізацію та систему побутової та господарської каналізації. По-перше, стічні води будуть прийматися з мийки, мийки та сходів виробничого приміщення. У другий буде надходити вода з унітазу, раковини та душу, та інше сантехнічне обладнання. Обидві системи будуть підключені до зовнішньої мережі побутових та фекальних стічних вод через незалежні випуски. Запланована внутрішня система очищення стічних вод компанії включатиме водозабір та мережу труб. Стічні води будуть надходити з мийок, раковин і технологічного обладнання.

Будуть передбачені овочеві, м'ясні та харчові комбінати, мийки та гаряче водопостачання. Біля котла є дренажна труба діаметром 100 мм. Стійки використовуються для прийому вихлопних труб. Встановлюються непокрито біля стін. Така система очищення стічних вод забезпечує якісне очищення води та виробничих приміщень ресторанного господарства. Для утримання жиру та відходів встановлюються жируловлювачі.

Відповідно до вимог ДБН В.2.5-64: 2012 система внутрішнього водовідведення будівлі включає - Приймальна система; - Труби напірні з чавунних труб діаметром 100 мм; - Стояк чавунної труби діаметром 50 мм; - Будуть встановлені сходи діаметром 100мм для зберігання овочів, м'яса, риби, білизни та гарячих страв.

Готель буде обладнано централізованою системою переробки відходів із розміщенням сміттєвих баків у дворі.

Будівля готелю буде обладнана сміттєпроводом для багатоквартирних будинків з пропускною здатністю 0,6 кг сміття на добу.

Сміттєпровід повинен складатися з вертикальної свердловини, яка має можливу камеру збору відходів, в камерах повинні бути встановлені переносні контейнери, з яких відходи збираються та утилізуються спец.

Корпус сміттєпроводу та сміттєзбірна камера розроблені відповідно до вимог ДБН В.2.2-9 та ДБН В.2.2-15, а також ДСТУ Б В.2.5-34.

### ***Опалення.***

Будівля готелю буде обладнана системою опалення, спроектованою відповідно до стандартів ДБН В.2.5-67: 2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування повітря» та ДСТУ-НБ В.2.5-73: 2013 «Інструкції з монтажу внутрішньотехнічних і сантехніки».

Системи опалення призначені для підтримки температурного режиму в приміщеннях будівлі в теплу пору року. Для подальшої організації джерелом живлення є теплова мережа районної котельні.

Температура теплоносія на вході становить 120°C Тепловий пункт готелю призначений для розділення мереж опалення та гарячого водопостачання та має бути обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу, обладнаний пусковим пристроєм, пристроєм керування та автоматичного регулювання кількості та температури теплоносія для опалення і живлення в гарячій воді.

У внутрішню систему опалення буде подаватися вода температурою 60-70°C.

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

$$Q_0 = q_6 * V_6 * T_0 * \Delta t * R_l$$

де  $q_6$  - питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1 °C, Гкал/(м<sup>3</sup>х°C) ( $q_6 = 3,5254 \times 10^{-7}$ ..  $3,2674 \times 10^{-7}$ , при збільшенні об'єму будівлі min);

$V_{\bar{o}}$  – будівельний об’єм будівлі, м<sup>3</sup>, який розраховується за формулою:

$$V_{\bar{o}} = S_{\text{нов}} * h_1 + \sum S_i * h_i$$

де  $S_i$  - площа і-го поверху будівлі готелю, м<sup>2</sup>;

$S_{\text{нов}}$  - площа під забудову, м<sup>2</sup>;

$h_i$  - висота і-го поверху будівлі, м;

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

$n$  - кількість поверхів будівлі;

$$V_{\bar{o}} = 2194,94 * 0,8 + ((2194,94 * 3,3)*6) = 45215,8 \text{ м}^3$$

$R_1$  - поправочний коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища [3, с. 249];

$T_o$  - тривалість опалювального періоду зарік, діб [3, с. 249];

$\Delta t$  - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, °С

$$Q_o = 3,5254 \times 10^{-7} * 45215,8 * 180 * 18,5 * 0,3 = 15,92 \text{ Гкал}$$

Розрахунок тепловтрат у будівлі готелю проводиться для визначення необхідної теплової потужності системи опалення.

Розрахункова тепла потужність системи опалення визначається з урахуванням: а) втрат тепла через навколишні конструкції; б) втрати тепла при нагріванні зовнішнього вентиляційного повітря; в) втрати тепла з поверхні

ізолюваних труб, розміщених у неопалюваних місцях; г) звичайний тепловий потік від електроприладів, освітлення, побутової техніки тощо.

Система опалення призначена для опалення приміщення в холодну пору року та підтримки нормальної температури повітря в приміщенні незалежно від зовнішньої температури. У проектному готелі буде використовуватися гаряча вода.

У готелі буде використовуватися система опалення середнього тиску з температурою води до 120°C, яка подається від міської ТЕС ТК-504 і потім використовується для опалення.

Усі нагрівальні прилади повинні бути розташовані таким чином, щоб забезпечити їх огляд, очищення та ремонт.

Їх розташовують під підвіконнями, в стінних нішах. Будівля готелю буде підключена до централізованої системи теплопостачання через індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладами обліку споживання теплової енергії та автоматичними тепловимірниками опалення, вентиляції та гарячого водопостачання.

Для різних груп житлових, громадських, виробничих і господарських об'єктів будуть проектуватися окремі системи з роздільними приладами обліку споживання тепла, розташовані в межах загальних приміщень ІТП.

### ***Вентиляція.***

Відповідно до ДБН В.2.5-67: 2013 готелі призначені для забезпечення організації природної вентиляції, розташованих у виробничих, складських, адміністративно-побутових приміщеннях, а також у номерах ресторану.

Крім того, в закладі встановлена система механічної вентиляції. У виробничих приміщеннях, де встановлено теплове обладнання, здатне виділяти значну кількість тепла, передбачають отвори для місцевої вентиляції.

Крім того, системи вентиляції встановлюються в адміністративно-побутових приміщеннях, а також у закладах, що надають додаткові послуги відвідувачам..

Для керування припливно-витяжною системою вентиляції автоматичне та ручне дистанційне ввімкнення/вимкнення припливної вентиляційної системи в залежності від температури навколишнього повітря, часу доби, опору вмикання/вимкнення в залежності від температури навколишнього повітря, контроль температури припливного повітря з регулюванням його подачі, контролювати кількість подаваного повітря з регулюванням, контролювати роботу вентиляторів, нагрівачів повітря, електродвигуна, контролювати положення реєстрів і керувати ними.

У проєктованому готелі заплановано встановлення систем припливно-витяжної вентиляції. Він призначений для використання як локальних, так і загальних систем обміну на виробничих підприємствах, особливо в закладах громадського харчування, де під час приготування їжі спостерігається виділення тепла та газу. Рух повітря буде здійснюватися механічно за допомогою вентиляторів. Проєктування передбачає використання всіх шумозахисних заходів. Для зниження шуму передбачено спеціальне підключення вентилятора до повітропроводу. Між отвором для випуску повітря та повітропроводом буде розміщено антивібраційну прокладку.

### ***Кондиціонування.***

Система кондиціонування, яка буде використовуватися в готелі, призначена для створення комфортних умов для людей і оптимізації параметрів повітряного середовища для виробничого процесу.

Неможливо уявити об'єкт готельного господарства без системи кондиціонування повітря, адже це елемент комфорту послуг, які надаватиме готель. Системи кондиціонування повітря, які будуть використовуватися в майбутніх установках, повинні відповідати вимогам ДБН В.2.2-20: 2008.

Щоб забезпечити найкращі умови для споживачів, будуть встановлені локальні, циркуляційні, цілорічні системи кондиціонування повітря в межах проєктованої території готелю. Прилади призначені для підтримки температури, вологості та фільтрації повітря. У житлових приміщеннях

проектованих готельних номерів встановлюються системи кондиціонування повітря другого класу. Подібні системи слід встановлювати в залах, залах ресторанів і конференц-залах.

### ***Енергозабезпечення.***

Електропостачання та електрообладнання будівель і споруд готелів здійснюватиметься згідно з вимогами ДБН В.2.5-23: 2010 «Проектування електрообладнання цивільних споруд», ДБН В.2.5-27-2006.

Електропостачання готелю здійснюватиметься від ТП ПС 110 кВ «Центральна», що обслуговує цю територію, до головного розподільного щита, розташованого в зоні монтажу щитової. У ньому буде розміщений 4-жильний кабель напругою 380/220 В. У шафі буде загальний вимикач, лічильники споживання електроенергії, вимірювальні прилади, запобіжники, шафові вимикачі електричної групи. Електрична мережа буде поділена на електричну мережу напругою 380 В та мережу освітлення напругою 220 В. панелі мережевої корпорації будуть розташовані біля споживачів із вільним доступом.

Освітлювальна мережа підключатиметься за магістральною схемою, а електрична мережа – за радіальною.

Холодильне обладнання приєднується до окремих групових панелей за радіальною схемою. Окрім живлення, будівля також матиме слабкострумну систему. За допомогою слабкострумних установок буде забезпечено телефонний зв'язок, внутрішній оперативний зв'язок, телевізійне мовлення, пожежну та охоронну сигналізацію.

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

$$P=(P_{жс} * N + P_{зрг} * Nl + P_{фо} * S_{фо} + P_{ав} * N_{ав}) * T$$

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

$N$  - кількість місць в готелі, місць;

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

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

$P_{фо}$  - питоме навантаження від функціонування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, кВт/м<sup>2</sup> [3, с. 248];

$S_{фо}$  - площа приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення, м<sup>2</sup>;

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

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

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

$$P=(0,53*202+0,53 *160+0,53*498+0,53*60)*365 = 177974 \text{ кВт}$$

### ***Системи безпеки та зв'язку.***

На проектуваному об'єкті будуть встановлені окремі системи пожежної сигналізації та охорони. Датчики автоматичної охоронної сигналізації будуть розташовані на вікнах та дверях будівлі. При спрацьовуванні сигналізації надходить сигнал на центральну станцію відділу охорони. Датчики пожежної сигналізації будуть розміщені в коридорах, камерах зберігання сухих продуктів та зонах очікування.

У разі спрацьовування тривоги на центральний пункт управління охорони надходить сповіщення. Також на підприємстві будуть встановлені системи: міського телефонного та внутрішнього зв'язку, супутникового, релейного телебачення, Інтернету.

Приміщення пожежної станції, електроцити, входи на технічні поверхи та евакуаційні виходи на даху будівлі, входи в машинні приміщення ліфтів, двері в шафи пожежних кранів на поверхах будуть обладнані системою охоронної сигналізації з виведенням сигналу на централізовану моніторинг служб безпеки.

Системи зв'язку та сигналізації для нежитлових приміщень,

розташованих у будівлях готелів, впроваджуються згідно з ДБН В.2.2-9. Встановлення комплексної пожежної сигналізації та охорони ВБН В.2.5-78.11.01-2003 на території готелю, що проектується.

До міської телефонної мережі підключають адміністративні та житлові приміщення, а також готельні номери. Передбачається, що внутрішній зв'язок буде організований між усіма підрозділами готелю.

Очікуйте, що готельні номери будуть обладнані відомчою охоронною сигналізацією, електронними картковими замками з енергонезалежною пам'яттю не менше 500 подій, захищеними від систематичного повторення подій, функцією антипаніки, автоматичним живленням, функцією запобігання згортанню засувки.

Згідно з планом, усі технічні та охоронні системи готелю будуть об'єднані в єдиний комплекс з можливістю одночасного експорту інформації про стан системи.

Такий створений комплекс стане незамінним джерелом інформації про поточну ситуацію в сфері готельного та громадського харчування для служби безпеки, вищого керівництва або готельєрів.

При цьому є можливість контролювати роботу обслуговуючого персоналу та покращувати якість обслуговування споживачів послуг організації.

#### **4.3 Пропозиції щодо дизайну**

Еко-стиль — це сучасний напрям для якого характерне використання тільки натуральних матеріалів. Наприклад, дерево, скло, глина чи камінь. Екологічний стиль в інтер'єрі спрямований на те, щоб створити у приміщення відчуття комфортності, спокою та гармонії. Використання натуральних відтінків дозволяє створити світлу та простору атмосферу. Категорично не рекомендується додавати в кімнату деталі з пластику, ДСП чи іншої штучної сировини.

Для того, щоб створити дійсно еко стиль інтер'єру, потрібно враховувати його особливості та основні риси, до яких можна віднести:

- наявність простору. У приміщенні не повинно бути дуже багато меблів, краще щоб зберігалось якомога більше вільного місця. У кімнаті повинні бути лише найнеобхідніші предмети, котрі не будуть її захащувати.

Це називається еко мінімалізм;

- достатня кількість світла. Якщо у приміщенні немає панорамних вікон, та великої кількості природного світла, тоді краще встановити якомога більше торшерів та світильників, які вирішують цю проблему;

- поєднання тільки природних матеріалів. Якщо текстиль, то з льону або бавовни. Якщо предмети побуту або підлога, то це камінь або дерево;

- натуральні відтінки. Екостиль в інтер'єрі створюється завдяки таким кольорам, як: молочний, білий, бежевий, можливо бірюзовий або лавандовий. Підходять різноманітні відтінки зеленого та коричневого. Можливе використання сірого і блакитного;

- декор. Використання живих рослин є дуже важливим у створенні природного інтер'єру. Вони повинні прикрашати не тільки підвіконня, як здебільшого всі звикли, але й саму кімнату.

Доречними будуть деталі з натурального дерева, плетені корзини, вироби з глини, картини з моху, скульптури та різні панно з рослин, квітів та гілочок.

Стиль еко в інтер'єрі починається з якісного оздоблення стін. Їх можна прикрасити за допомогою натуральної зелені. Досить часто використовують систему дренажу. Рослини будуть виконувати не тільки естетичну функцію, але й забезпечувати повітря киснем. До речі саме завдяки цьому, дизайн інтер'єру еко стилі дуже підходить для дитячих кімнат. Серед інших нюансів:

- стіни можна декорувати матеріалами з імітацією під камінь, або власне камінням. Врахуйте, що чим більше каміння ви використовуєте, тим більше освітлення потрібно в кімнаті;

- дерев'яні панелі. Вони прикріплюються на стіни та виглядають дуже ефектно. Можуть бути виготовлені зі стабілізованого моху;
- фактурна штукатурка. Такий матеріал допомагає створити рельєфність на стінах, що доповнює еко дизайн інтер'єру;
- дозволяються й шпалери: очеретові або бамбукові.

Щодо меблів, то це натуральна деревина або плетені вироби. Колоди та вироби із грубого зрубу теж виглядають дуже гармонічно. Дерев'яні балки ідеально виглядають на стелі. На підлогу викладено паркет або екологічну пробку.

Ванну кімнату потрібно оформлювати в мінімалістичному стилі.

1. Усі флакончики, щітки та гігієнічні приладдя, краще зберігати у закритій шафі. Вона може бути білого або іншого світлого кольору декорована матовими ручками.

2. Жодного металу/алюмінію та блискучих деталей (кранів/змішувачів). Благо вибір подібного типу сантехніки зараз дуже широкий.

3. Плитку теж обрано матову у молочному, бежевому або блакитному кольорі.

4. Дзеркала та рукомийники декоровано.

5. Стабілізований мох виглядає в ній пречудово.

Для забезпечення гарного освітлення краще монтувати додаткові світильники, які будуть підходити до загального дизайну.

## РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1. Обґрунтування операційних доходів готелю

У розрахунку доходу від продажу номерів можна враховувати диференційований плановий коефіцієнт завантаження номерів різних типів і категорій відповідно до попиту споживачів.

Розрахунок пропускної спроможності готелю, на рік представлено у вигляді табл.5.1.

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності засобу розміщення на 2024 рік**

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Апартамент	3	6	365	2190
Люкс	3	6	365	2190
Номер I категорії (одномісний)	20	20	365	7300
Номер I категорії (двомісний)	74	148	365	54020
Номер I категорії для маломобільних	11	22	365	8030
<b>Разом</b>	<b>111</b>	<b>202</b>	<b>365</b>	<b>73730</b>

Плановий дохід (виручку) від реалізації послуг з тимчасового розміщення гостей (продажу номерів) надано у табл.5.2.

**Таблиця 5.2. – Планування доходів від продажу номерів на 2024 рік**

Категорія номерів	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.
Апартамент	2190	0,6	1314	3500,000	4599,000
Люкс	2190	0,6	1314	2400,000	3153,600
Номер I категорії (одномісний)	7300	0,6	4380	1800,000	7884,000
Номер I категорії (двомісний)	54020	0,6	32412	1900,000	61582,800

Номер І категорії для маломобільних	8030	0,6	4818	1500,000	7227,000
<b>Разом</b>	<b>73730</b>		<b>44238</b>		<b>84446,400</b>

Товарооборот закладів ресторанного господарства складається з двох основних компонентів [12, с.307]:

- реалізації продукції власного виробництва;
- продажу закупних (купівельних) товарів.

**До продукції власного виробництва** належать харчові продукти та напівфабрикати, які виготовив або обробив заклад ресторанного господарства. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, мучні вироби, напівфабрикати тощо [12, с.307].

**До закупних належать товари**, які заклад ресторанного господарства купує для перепродажу споживачам без кулінарного оброблення в закладі. До складу закупних товарів входять хліб та хлібобулочні вироби, алкогольні та безалкогольні напої, пиво, морозиво, фрукти, овочі, кондитерські вироби та ін.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю показано у табл.5.3

**Таблиця 5.3 – Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів закладу ресторанного господарства на 2024 р**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій, кг, л, шт Табл 3.17, 3.19	Середньозважена роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, кг, л, шт	Сума тис. грн.
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
<b>1.Продукція власного виробництва</b>					
Холодні страви та закуски:	217	65,00	14,11	6510,00	423,15
Гарячі закуски	36	86,00	3,10	1080,00	92,88
Супи:	181	90,00	16,29	5430,00	488,70

Другі гарячі страви	217	150,00	32,55	6510,00	976,50
Солодкі страви та гарячі напої	72	120,00	8,64	2160,00	259,20
<b>Всього</b>	<b>723</b>		<b>74,68</b>	<b>21690,00</b>	<b>2240,43</b>
<b>2.Закупні товари</b>					
Гарячі напої	70,700	95,00	6,72	2121,00	201,50
Холодні напої	25,250	85,00	2,15	757,50	64,39
Хліб та хлібобулочні вироби	20,200	45,00	0,91	606,00	27,27
Борошняні, кондитерські вироби	252,500	75,00	18,94	7575,00	568,13
Шоколад	3,535	145,00	0,51	106,05	15,38
Фрукти	10,100	65,00	0,66	303,00	19,70
Вино-горілчані вироби	50,500	130,00	6,57	1515,00	196,95
Пиво	12,625	70,00	0,88	378,75	26,51
<b>Всього</b>	<b>445,410</b>		<b>37,33</b>		<b>1119,81</b>
<b>Разом</b>			<b>112,01</b>		<b>3360,24</b>

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнюємо у табл.5.4.

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупних товарів ресторанного господарства готелю на 2024 рік**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис.грн.
<b>Продукція власного виробництва</b>	2240,430	26885,160
<b>Закупні товари</b>	1119,812	13437,747
в тому числі алкогольні напої, пиво	223,463	2681,550
<b>Плановий роздрібний товаро-оборот (п.1.+ п.2)</b>	<b>3360,242</b>	<b>40322,907</b>

Плановий товарооборот закладу ресторанного господарства становить основу для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів і прибутків.

Склад і обсяг доходу (виручки) від реалізації послуг інших господарських підрозділів [12, с.308] залежать від багатьох чинників, основними з яких є тип та категорія готелю. Дохід від додаткових послуг приймається як 5-10% від загального доходу готелю, або розраховується окремо (див. табл 5.5.).

**Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських підрозділів) на 2024 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб /рік	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Тренажерний зал	4500	200	900,000
Сауна	4500	200	900,000
Спа-центр	4500	500	2250,000
Естетична косметологія	4500	400	1800,000
Сольова баня	4500	200	900,000
<b>Разом</b>			<b>6750,000</b>

**Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг на 2024 рік**

Послуга	Загальний попит, осіб /рік	Ціна, грн.	Прибуток за плановий рік, тис. грн.
Кінні прогулянки (у парку)	3120	1000,000	3120,000
Навчання навичкам верхової їзди	360	4500,000	1620,000
Заняття кінним спортом	312	3600,000	1123,200
Заняття іпотерапією	120	6000,000	720,000
Утримання приватних коней	72	15000,000	1080,000
Організація свят	48	10000,000	480,000
Прокат карет.	96	3000,000	288,000
Фото -сесія	72	2633,333	189,600
<b>Разом</b>			<b>8620,800</b>

Узагальнення отриманих результатів розрахунку операційних доходів представлено у табл.5.7.

**Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2024 рік.**

<b>Дохід (виручка) готелю</b>	<b>Плановий дохід, тис. грн.</b>
Від продажу номерів	84446,400
Ресторанного господарства	40322,907
Інших господарських підрозділів	6750,000
Від надання додаткових інноваційних послуг	8620,800
<b>Всього</b>	<b>140140,107</b>

## **5.2. Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення**

На баланс проєктованого готелю основні засоби та інші необоротні матеріальні активи зараховують за первісною вартістю.

Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнені у табл.5.8.

**Таблиця 5.8. – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів засобу розміщення на 2024 рік**

<b>Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів</b>	<b>Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.</b>			
	<b>засобу розміщення</b>	<b>закладу ресторан-ного господарства</b>	<b>інших господарських підрозділів</b>	<b>Разом</b>
1.Будівлі, споруди	104888,926	35059,495	23153,461	163101,883
2.Машини та обладнання, в тому числі:				
2.1. Холодильне обладнання	2835,987	2398,808	704,029	5938,823
2.2. Механічне обладнання	2080,859	1209,340	718,223	4008,422
2.3. Теплове обладнання	2762,177	1572,709	1200,823	5535,710
2.4. Торговельне обладнання	1162,783	1351,281	374,725	2888,789
2.5. Вимірювальні прилади	876,913	360,531	51,099	1288,543
3.Меблі, інше офісне обладнання	14967,992	3679,118	1459,156	20106,266
4.Транспортні засоби	6599,702	2302,288	457,051	9359,040

5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	4190,106	357,692	357,692	4905,491
6. Телефони	400,274	352,014	317,948	1070,237
Разом				218203,203

У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 3–5% первісної вартості.

Розрахунок суми амортизації за кожним видом основних засобів та по підприємству в цілому наведений у табл. 5.9 з використанням даних табл.5.8.

**Таблиця 5.9. – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готелю на 2024 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			
	засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
1.Будівлі, споруди	104888,926	35059,495	23153,461	25	4195,557	1402,380	926,138	6524,075
2.Машини та обладнання, в тому числі:								
2.1.Холодильне обладнання	2835,987	2398,808	704,029	3	945,329	799,603	234,676	1979,608
2.2.Механічне обладнання	2080,859	1209,340	718,223	3	693,620	403,113	239,408	1336,141
2.3.Теплове обладнання	2762,177	1572,709	1200,823	5	552,435	314,542	240,165	1107,142
2.4.Торговельне обладнання	1162,783	1351,281	374,725	5	232,557	270,256	74,945	577,758
2.5. Вимірювальні прилади	876,913	360,531	51,099	5	175,383	72,106	10,220	257,709
3.Меблі, інше офісне обладнання	14967,992	3679,118	1459,156	7	2138,285	525,588	208,451	2872,324
4.Транспортні засоби	6599,702	2302,288	457,051	10	659,970	230,229	45,705	935,904
5.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	4190,106	357,692	357,692	5	838,021	71,538	71,538	981,098
6. Телефони	400,274	352,014	317,948	4	100,069	88,004	79,487	267,559
<b>Разом за рік</b>								16839,317

Суму амортизації слід врахувати при розрахунку собівартості готельних послуг і продукції ресторанного господарства, поточних витрат та визначенні ефективності капітальних вкладень підприємства.

### 5.3 Розробка плану з праці

**Чисельність персоналу готелю** планують за категоріями: адміністративно- управлінський; виробничий (операційний); допоміжний.

План з праці складається з планування:

- чисельності персоналу та складання штатного розпису;
- фонду оплати праці.

**Таблиця 5.10. – Посадова структура штатного розпису засобу розміщення на 2024 рік**

№ пор.	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
1	2	3
	<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
1	Генеральний директор	1
2	Менеджер служби прийому та розміщення	1
3	Менеджер служби управління номерним фондом	1
4	Менеджер служби ресторанного господарства	2
5	Головний інженер	1
6	Менеджер служби управління присадибним господарством	1
7	Головний бухгалтер	1
8	Бухгалтер	1
9	Касир	2
10	Старший економіст	1
11	Маркетолог	2
12	Інженер з охорони праці	1
13	Кадровий менеджер	1
14	Завідувач складським господарством	1
15	Секретар	1
16	Директор кінного клубу	1
17	Начальник охорони	1
	<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>20</b>
	<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
1	Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2
2	Службовець з бронювання номерів	1
3	Адміністратор служби управління номерним фондом	1
4	Покоївка	18
5	Кастелянша	3
6	Працівники охорони	4

7	Інженер з комп'ютерних систем	2
8	Фітнес-тренер	2
9	Медсестра	1
10	Майстер з естетичної косметології	1
11	Масажист	2
12	Завідувач виробництвом	1
13	Кухарі 3 розряду	3
14	Кухарі 4 розряду	5
15	Кухарі 5 розряду	3
16	Комірник	2
17	Вантажник	2
18	Гардеробник	2
19	Адміністратор залу	2
20	Офіціант	12
21	Бармен	3
22	Інструктор	5
23	Тренер	3
24	Іпотерапевт	2
25	Конюх	4
26	Коваль	1
27	Берейтор	1
28	Ветеринарний лікар	1
	<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>89</b>
	<b>Допоміжний персонал</b>	
1	Носій багажу	2
2	Водій	2
3	Вантажник	2
4	Слюсарь-сантехнік	1
5	Електромонтер	1
6	Майстер з ремонту систем опалення	1
7	Майстер з ремонту обладнання	2
8	Працівники пральної	1
9	Персонал для благоустрою території	3
10	Працівники присадибної ділянки	1
11	Мийники посуду	2
12	Прибиральники	2
	<b>Разом по допоміжному персоналу</b>	<b>20</b>
	<b>Разом по закладу готельно - ресторанного господарства</b>	<b>129</b>

Систему матеріального стимулювання праці персоналу готелю встановлюють за наступним алгоритмом: вибір форми та системи оплати праці для кожної категорії працівників; обґрунтування планового фонду основної заробітної плати; формування системи додаткового стимулювання праці.

Плановий фонд основної заробітної плати складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок.

План з праці готелю розробляється з урахуванням кваліфікації працівників та характеру виконуваних ними робіт (табл.5.11).

**Таблиця 5.11. – Планування фонду основної заробітної плати персоналу засобу розміщення на 2024 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом ФОП, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Генеральний директор	1	60000	60000	-	-	60,00
Менеджер служби прийому та розміщення	1	33000	33000	-	-	33,00
Менеджер служби управління номерним фондом	1	31000	31000	-	-	31,00
Менеджер служби ресторанного господарства	2	30000	60000	-	-	60,00
Головний інженер	1	30000	30000	-	-	30,00
Менеджер служби управління присадибним господарством	1	25000	25000	-	-	25,00
Головний бухгалтер	1	25000	25000	-	-	25,00
Бухгалтер	1	20000	20000	-	-	20,00
Касир	2	14000	28000	-	-	28,00
Старший економіст	1	22000	22000	-	-	22,00
Маркетолог	2	30000	60000	-	-	60,00
Інженер з охорони праці	1	19000	19000	-	-	19,00
Кадровий менеджер	1	17000	17000	-	-	17,00
Завідувач складським господарством	1	16000	16000	-	-	16,00
Секретар	1	15000	15000	-	-	15,00
Директор кінного клубу	1	48000	48000	-	-	48,00
Начальник охорони	1	30000	30000	-	-	30,00
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>20</b>		<b>539000</b>			<b>539,00</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2	20000	40000	-	-	40,00
Службовець з бронювання номерів	1	18000	18000	-	-	18,00

Адміністратор служби управління номерним фондом	1	18000	18000	-	-	18,00
Покоївка	18	15000	270000	-	-	270,00
Кастелянша	3	13000	39000	-	-	39,00
Працівники охорони	4	14000	56000	-	-	56,00
Інженер з комп'ютерних систем	2	21000	42000	-	-	42,00
Фітнес-тренер	2	20000	40000	-	-	40,00
Медсестра	1	17000	17000	-	-	17,00
Майстер з естетичної косметології	1	17000	17000	-	-	17,00
Масажист	2	18000	36000	-	-	36,00
Завідувач виробництвом	1	28000	28000	-	-	28,00
Кухарі 3 розряду	3	19000	57000	-	-	57,00
Кухарі 4 розряду	5	19000	95000	-	-	95,00
Кухарі 5 розряду	3	19000	57000	-	-	57,00
Комірник	2	13000	26000	-	-	26,00
Вантажник	2	12000	24000	-	-	24,00
Гардеробник	2	10000	20000	-	-	20,00
Адміністратор залу	2	20000	40000	-	-	40,00
Офіціант	12	12000	144000	-	-	144,00
Бармен	3	13000	39000	-	-	39,00
Інструктор	5	24000	120000	-	-	120,00
Тренер	3	34000	102000	-	-	102,00
Іпотерапевт	2	34000	68000	-	-	68,00
Конюх	4	18000	72000	-	-	72,00
Коваль	1	13000	13000	-	-	13,00
Берейтор	1	13000	13000	-	-	13,00
Ветеринарний лікар	1	15000	15000	-	-	15,00
<b>Разом по виробничо-му (операційному)</b>	<b>89</b>		<b>1526000</b>	-	-	<b>1526,00</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Носій багажу	2	10000	20000	-	-	20,00
Водій	2	13000	26000	-	-	26,00
Вантажник	2	10000	20000	-	-	20,00
Слюсарь-сантехнік	1	10000	10000	-	-	10,00
Електромонтер	1	13000	13000	-	-	13,00
Майстер з ремонту систем опалення	1	15000	15000	-	-	15,00
Майстер з ремонту обладнання	2	15000	30000	-	-	30,00
Працівники пральної	1	10000	10000			10,00
Персонал для благоустрою території	3	11000	33000	-	-	33,00
Працівники присадибної ділянки	1	12000	12000	-	-	12,00
Мийники посуду	2	10000	20000	-	-	20,00
Прибиральники	2	10000	20000	-	-	20,00
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>20</b>	-	<b>229000</b>			<b>229,00</b>

<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>		-				<b>2294,00</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>		-				<b>27528,00</b>

У проекті плану з праці необхідно передбачити преміальну частину фонду оплати праці.

Вихідною вимогою до нарахування премій є отримання підприємством прибутків. У табл.5.12. представлено планування преміального фонду готелю.

**Таблиця 5.12. – Планування преміального фонду засобу розміщення на плановий рік**

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6468,000	40	2587,200
Виробничий (операційний) персонал	18312,000	30	5493,600
Допоміжний персонал	2748,000	25	687,000
<b>Разом</b>	<b>27528,000</b>	-	<b>8767,800</b>

Розрахунки плану з праці персоналу мають бути узагальнені (табл.5.13).

**Таблиця 5.13.– План з праці готелю на 2024 рік**

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис.грн.
<b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>	<b>осіб</b>	<b>129</b>	<b>129</b>
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	20	20
Виробничий (операційний) персонал	осіб	89	89
Допоміжний персонал	осіб	20	20
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>2294,000</b>	<b>27528,000</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	539,000	6468,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1526,000	18312,000
Допоміжний персонал	грн.	229,000	2748,000
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>730,650</b>	<b>8767,800</b>

Адміністративно-управлінський персонал	грн.	215,600	2587,200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	457,800	5493,600
Допоміжний персонал	грн.	57,250	687,000
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>3024,650</b>	<b>36295,800</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	754,600	9055,200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1983,800	23805,600
Допоміжний персонал	грн.	286,250	3435,000
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>23,447</b>	<b>281,363</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	37,730	452,760
Виробничий (операційний) персонал	грн.	22,290	267,479
Допоміжний персонал	грн.	14,313	171,750

#### 5.4. Планування поточних затрат закладу ресторанного господарства

Витрати готельного господарства – грошові затрати готелю на купівлю ресурсів необхідних для організації виробництва та збуту продукції (заробітна плата працівників, витрати на сировину та матеріали, оренда, амортизація основного капіталу тощо).

Склад та порядок планування поточних витрат об'єкта проектування наведено в табл.5.14.

**Таблиця 5.14. – Планування поточних витрат засобу розміщення на 2024 рік**

<b>Калькуляційні статті витрат</b>	<b>Поточні витрати, тис.грн.</b>
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	28802,076
2. Витрати на оплату праці.	36295,800
3. Єдиний соціальний внесок	7985,076
4. Амортизаційні відрахування.	16839,317
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	1995,318
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозно-шувальних предметів	1356,200
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	105,766
8. Витрати на охорону	42,042

9.Інші поточні витрати діяльності	21500,000
<b>Разом</b>	114921,595

**Стаття 1.** Собівартість реалізованих товарів характеризує первісну вартість (вартість придбання) закупнених товарів, що були реалізовані. Порядок розрахунку собівартості продукції власного виробництва та закупнених товарів закладу ресторанного господарства наведено в табл.5.15.

**Таблиця 5.15. – Планування собівартості реалізованої продукції ресторанного господарства на 2024 рік**

Назва продукції	Роздрібний товарооборот за рік, тис.грн.	Середній відсоток торгівельної націнки	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.
Продукція власного виробництва	26885,160	40	0,4	19203,686
Закупні товари	13437,747	40	0,4	9598,391
<b>Разом за рік</b>	40322,907			28802,076

**Стаття 2.** Витрати на оплату праці – це запланований обсяг фонду оплати праці, що складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат. Плановий фонд оплати праці наведений у табл.5.15.

**Стаття 3.**Єдиний соціальний внесок визначають виходячи із запланованих витрат на оплату праці, (22%).

**Стаття 4.** Витрати на амортизацію основних засобів визначають за розрахунками, здійсненими в табл.5.9.

**Стаття 5.** Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Витрати зведені в табл.5.16.

**Таблиця 5.16. – Планування поточних витрат на експлуатацію засобу розміщення на плановий рік**

Витрати	Витрати в натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю,грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
---------	----------------------------------	-------------------------------	----------------------------------

Електроенергії кВт/год.	177974,00	6,00	1067,84
Опалення, Г/ккал	15,92	1400,00	22,29
Води, у тому числі:			
холодної, м <sup>3</sup>	16275,20	23,00	374,33
гарячої, м <sup>3</sup>	11796,80	45,00	530,86
<b>Разом</b>			1995,32

**Стаття 6.** Вартість витрачених малоцінних, швидко зношувальних предметів. До швидко зношувальних малоцінних предметів у готелі належать матеріальні цінності, які використовують у господарській діяльності терміном до одного року. Вартість придбання таких матеріальних активів (без урахування ПДВ) списують на поточні витрати підприємства.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі та закладі ресторанного господарства на рік здійснюють у формі табл.5.17.

**Таблиця 5.17. – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в засобі розміщення та закладі ресторанного господарства**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	20	1	3000	60,00
Виробничий персонал	89	2	2500	445,00
Допоміжний персонал	20	2	2000	80,00
<b>Разом</b>	<b>129</b>	-		585,00

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі входить до поточних витрат готелю визначаємо у табл. 5.18.

**Таблиця 5.18 – Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношувальних предметів засобу розміщення на 2024 рік**

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний Показник, шт	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн.

Порцеляновий посуд	160	3	480	390,00	187,20
Столові прибори	160	3	480	290,00	139,20
Скляний посуд	160	3	480	290,00	139,20
Столова білизна	160	3	480	250,00	120,00
Кухонний посуд	160	3	480	250,00	120,00
Господарський інвентар	160	1	160	250,00	40,00
Канцелярське приладдя	160	1	160	160,00	25,60
<b>Разом</b>					771,20

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

**Стаття 7.** Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

- збір за першу реєстрацію транспортного засобу з 1 січня 2024 року становить 2500 грн. за кожен транспортний засіб

Розрахунок: За наявності автотранспорту в готелі:

$(2500 \text{ грн.} \times 5 \text{ кількість транспорту} = 12500 \text{ грн.})$

– збір за місяця для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати, яка станом на 01.01.2024р становить 7100 грн.).

Розрахунок:  $50 \text{ Кількість місць для паркування автотранспорту} \times 7100 \text{ грн} \times$

$0,00075 = 266,25 \text{ грн};$

- збір на обов'язкове державне пенсійне страхування під час першої реєстрації транспортного засобу на 2024 рік становить 5% від вартості авто.

$900000 \text{ Вартість всіх автомобілів} \times 0,05 = 45000 \text{ грн}$

– плата за ліцензію на роздрібну торгівлю алкогольними напоями, становить 8 000 гривень на кожний окремий, зазначений в ліцензії електронний контрольно-касовий апарат.

Розрахунок:  $6 \text{ Кількість касових апаратів} \times 8000 \text{ грн} = 48000 \text{ грн};$

Отже, податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі у загальній сумі дорівнюють:

$$12500 + 266,25 + 45000 + 48000 = 105766 \text{ грн}$$

**Стаття 8.** Витрати на охорону готелю приймаємо як 0,03% доходу (виручки) підприємства

$$\text{Розрахунок: } 140140,107 \times 0,03 / 100 = 42,04 \text{ тис. грн}$$

**Стаття 9.** Інші поточні витрати – 21500,000грн, із них: на рекламу та маркетингові дослідження – 6020,000грн (28%); на страхування майна – 6880,000грн (32%); від знецінення запасів – 4730,000грн (22%); поштово-телефонні та на Інтернет – 3870,000грн (18%).

### **5.5. Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готелю**

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

Цільовий прибуток характеризує такий, що відповідає цільовим параметрам діяльності готелю. При розробленні дипломного проекту закладаємо певні цільові параметри прибутку. Для спрощення розрахунків як цільовий визначаємо прибуток, що відповідає середньогалузевим характеристикам (від 7 до 12%)(табл.5.19).

**Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2024 рік**

<b>Показник</b>	<b>Алгоритм розрахунку</b>	<b>Значення тис, грн</b>
Операційні доходи засобу розміщення, тис.грн.	табл.5.7	140140,107
Середньогалузевий рівень рентабельно-сті операційної діяльності, %		7,00
Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	п.1. x 2/100	9809,807

Можливий прибуток це такий, який потрібно розрахувати виходячи з обґрунтованих у попередніх частинах доходів від операційної діяльності та витрат. Розрахунок результативних показників діяльності готелю наведено в табл. 5.20.

**Таблиця 5.20. – Планування основних результатів діяльності засобу розміщення на 2024 рік**

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	табл.5.7	140140,107
2	Поточні витрати, тис. грн	табл.5.14	114921,595
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн	п.1- п.2	25218,512
4	Податок на прибуток, тис. грн	Ставка податку за чинним законодавством 18% від п 3	4539,332
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн	п.3- п.4	20679,180
6	Рентабельність операційної діяльності,%	п.5/п.1 x100	14,756
7	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	табл.5.19	9809,807
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн	Обираємо між необхідним та можливим прибутком	20679,180
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	Табл. 5.8 / п.8	10,552

Термін окупності капітальних вкладень в роках визначається як співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів засобу розміщення на 2024 рік які складають - 218203,203 тис.грн.до чистого планового прибутку від діяльності готелю який складає - 20679,180 тис.грн.

Розрахунок витрат на проведення інновації наведено у табл.5.21.

**Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інноваційної діяльності.**

№	Стаття витрат	Марка	Кількість, шт.	Сума, тис. грн.
<b>Обладнання для впровадження інноваційної діяльності</b>				
1	Стіл	Jysk	9	27,000
2	Стілець	Jysk	15	15,000
3	Диван	Jysk	5	50,000
4	Крісло	Jysk	8	32,000
5	Журнальний стіл	Jysk	1	2,000
6	Шафа для одягу	Jysk	1	4,000
7	Комп'ютер	LG	6	90,000
8	Шафа для паперів	Jysk	5	20,000
9	Шафа для медичних засобів	Jysk	1	4,000
10	Унітаз	Cersanit	3	12,000
11	Пісуар	Cersanit	2	8,000

12	Рукомийник	Cersanit	5	15,000
13	Біде	Cersanit	1	3,000
14	Унітаз з ручками для тримання	Cersanit	1	4,000
15	Тренувальні снаряди	Collar	15	30,000
16	Сідло	Staral	26	52,000
17	Пітник	Horse	26	26,000
18	Вальтрап	Skidar	26	26,000
19	Вуздечка	Skidar	26	52,000
20	Стелаж	СТ	6	24,000
21	Коневозка	Батман	1	65,000
22	Карета	Horse	2	100,000
23	Сані	Horse	1	20,000
24	Стійка для корму	Skidar	26	26,000
25	Наковальня	Skidar	4	8,000
26	Лопата	Fiskars	5	5,000
27	Мітла	Fiskars	5	2,500
28	Візок	ТПС	5	5,000
29	Відро	Fiskars	10	5,000
30	Тара	Fiskars	20	10,000
31	Вили	Fiskars	5	2,500
32	Коса	Fiskars	5	2,500
33	Стелаж	СТ	6	12,000
34	Шафа	Jysk	1	3,000
35	Ємність для овесу	Horse	3	3,000
36	Ємність для сіна	Horse	3	3,000
37	Ємність для коренеплодів	Horse	3	90,000
38	Коні		26	390,000
39	Стайня		1	300,000
40	<b>Разом: первісна вартість основних засобів для впровадження інновації</b>			1548,500
41	<b>Разом: заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік (див. Табл.5.22)</b>			6286,800
42	<b>Разом витрати на впровадження інновації</b>			7835,300

**Таблиця 5.22 –Планування фонду основної заробітної плати персоналу центру психологічної реабілітації**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тариф-ної частини, грн.	Сума тариф-ної частини за рік, тис.грн.	Премія, % та тис.грн. 30%	Разом ФОП, тис. грн. за рік, тис.грн.
1	2	3	4	5	6	7
<b>Персонал кінного клубу</b>						
Інструктор	5	24000,000	120000,000	1440,000	432,000	1872,000
Тренер	3	34000,000	102000,000	1224,000	367,200	1591,200
Іпотерапевт	2	34000,000	68000,000	816,000	244,800	1060,800

Конюх	4	18000,000	72000,000	864,000	259,200	1123,200
Коваль	1	13000,000	13000,000	156,000	46,800	202,800
Берейтор	1	13000,000	13000,000	156,000	46,800	202,800
Ветеринарний лікар	1	15000,000	15000,000	180,000	54,000	234,000
Разом	17					<b>6286,800</b>

**Таблиця 5.22. – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі що проектується на 2024 рік**

№	Стаття	Алгоритм розрахунку	Разом за 2024 рік, тис.грн.
1	Доходи від інноваційної діяльності	Див. табл. 5.7	8620,80
2	Витрати на впровадження інновацій	Див. табл.5.21.	7835,30
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування	п.1-п.2.	785,50
4	Податок на прибуток	Ставка податку за чинним законодавством, розрахована у абсолютному значенні відносно п.3.	141,390
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності	п.3-п.4.	644,11
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності,%	$(\text{п.5}/\text{п.1}) \times 100\%$	7,47
7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновації, років	Співвідношення інвестицій у первісну вартість основних засобів для проведення інновації (див. табл.5.21) до чистого прибутку від впровадження інноваційної діяльності п.5	2,4

Термін окупності інновації в роках визначається як співвідношення **первісна вартість основних засобів для впровадження інновації** які складають - 1548,500 тис.грн. Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності який складає – 644,11 тис.грн.

### **Висновки**

Розрахований рівень рентабельності операційної діяльності проєктованого готелю становить 14,75 %, це означає, що закладені витрати в межах норми.

Можливий прибуток який становить 20679,180 тис.грн, перевищує цільовий (9809,807тис. грн), це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проєкту дають змогу отримати та перевищити цільові установки.

Період окупності інвестиційного проєкту (капітальних вкладень) дорівнює 10,55 років, тому у розробленому проєкті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Готельне господарство є однією з складових туристської індустрії. Матеріальна база, що призначена для розміщення туристів, посідає одне з перших місць при формуванні туристичної інфраструктури, бо якість проживання та відповідне обслуговування рішуче впливають на рівень туристичного сервісу. А отже, готельна індустрія стає швидко зростаючим бізнесом. Вітчизняна готельна галузь стає невід'ємною складовою світового готельного господарства.

Індустрія гостинності є найважливішим елементом соціальної сфери. Вона відіграє важливу роль у підвищенні ефективності громадського виробництва, та відповідно, росту життєвого рівня населення.

Земельна ділянка на якій потенційно буде розташовано новий засіб розміщення знаходиться за адресою: Київська область, Обухівський район, с. Підгірці, вул. Боровкова 79б.

Підгірці — село в Україні, в Обухівському районі Київської області. Розташоване за 23 км від районного центру м. Обухів та за 25 км від обласного центру — м. Київ.

Відстань до найближчої залізничної станції — ст. Підгірці — 3 км. Територія населеного пункту межує з трасою міжнародного значення.

Влітку також можна насолодитися мальовничою красою незасніжених гір, відправитися в похід гірськими маршрутами та на різноманітні екскурсії, замовити гірські квадранти або ж просто взяти на прокат велосипеди.

Земельна ділянка розташована зі зручним виходом до усіх необхідних зовнішніх інженерних систем. Готельне підприємство має централізовану систему забудови, яка характеризується тим, що громадська та житлова частини знаходяться в обсязі однієї будівлі. Це дозволяє:

- більш чітко організувати вільну від забудови територію;
- збільшити зону зелених насаджень та відпочинку, спортивно-оздоровчу зону, зберегти природний ландшафт;

за рахунок скорочення протяжності інженерних мереж і комунікацій, раціональній організації під'їзних шляхів і внутрішніх проїздів для транспорту зменшити капітальні вкладення.

У сучасній соціо-культурній ситуації загострюється проблема інтеграції людей з обмеженими можливостями здоров'я. Процес адаптації та соціалізації людей, які мають обмежені можливості здоров'я, також є однією з провідних проблем. У зв'язку із щорічним збільшенням числа таких людей, зростає необхідність вибору методу спеціальної психологічної допомоги та супроводу таких людей.

Сьогодні перевага часто віддається іпотерапії – лікувальна верхова їзда. Це достатньо новий метод психологічної, реабілітаційної та адаптаційної допомоги.

Сьогодні іпотерапія набуває все більшого соціального значення, використовується як медичний підхід до лікування та оздоровлення, тому є дуже перспективним та актуальним напрямком для розширення асортименту послуг кінного клубу, а саме: кінні прогулянки (у парку), навчання навичкам верхової їзди, заняття кінним спортом, заняття іпотерапією (лікувальною верховою їздою); утримання приватних коней, організація свят, прокат карет, фото – сесія.

Рельєф ділянки забудови спокійний, тип ґрунту – бурі підзолисті, який має глибину сезонного промерзання 70 см.

Площа ділянки визначена розміщенням закладу у досліджуваній місцевості, характером міської забудови та становить 15000 м<sup>2</sup>.

На території проектуючої ділянки буде спроектовано 2 автостоянки: 1. для тривалого перебування гостей, друга для короткочасної зупинки автомобілів та автобусів. Під'їзди та підходи до головного входу в готель та ресторан та господарського двору, з одностороннім рухом машин шириною 4 м, викладені асфальтом.

Проектований готель категорії \*\*\* на 111 номерів буде розміщений у окремо стоячій будівлі.

Харчування мешканців готелю, що проектується буде організовано у ресторані, що знаходиться безпосередньо у будівлі готелю.

При готелі, що проектується, передбачається проектування ресторану вищого класу на 200 місць. Тип, клас та місткість ресторану було обрано відповідно до категорії та місткості готелю, що проектується. Ресторан проектується відкритого типу, тобто відвідувачами закладу ресторанного господарства зможуть бути не лише гості готелю, але й мешканці та гості самого міста. Ресторан буде працювати з 7:30 до 23:00. З 7.30 до 10.30 в закладі будуть надаватися сніданки, які включені у вартість номера, та обслуговування відбуватиметься за спеціальним меню сніданків, а з 11.00 до 23:00 в ресторані діятиме меню вільного вибору страв.

Розрахований рівень рентабельності операційної діяльності проектного готелю становить 14,75 %, це означає, що закладені витрати в межах норми.

Можливий прибуток який становить 20679,180 тис.грн, перевищує цільовий (9809,807тис. грн), це свідчить, що розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проекту дають змогу отримати та перевищити цільові установки.

Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 10,55 років, тому у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

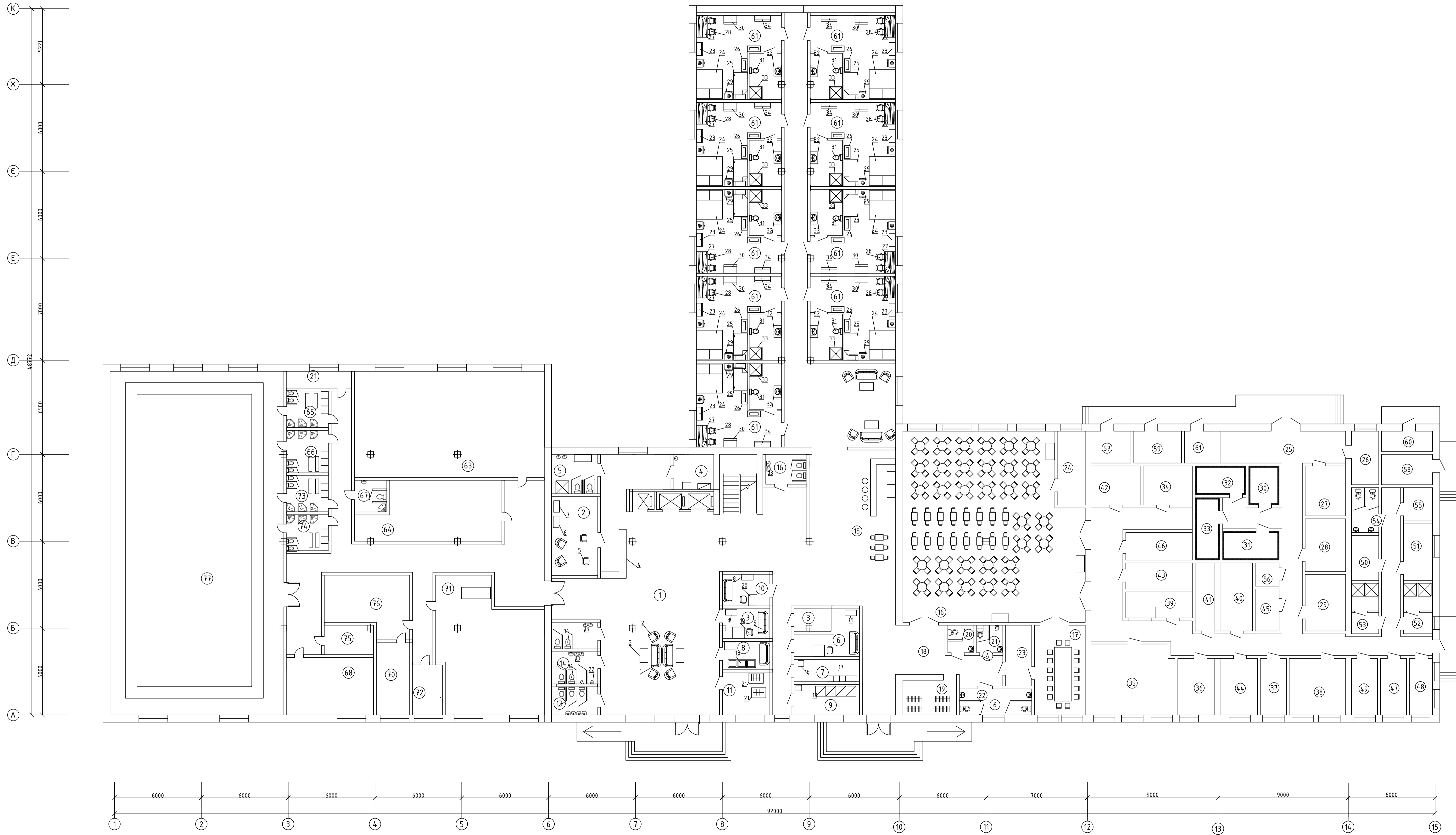
1. Анцупова І.І., Призначення: кінь, кішка чи собака? // Навколо світу. – 2006. – N 12. – С. 214-215
2. Бадалян Л.О. Невропатологія. - 2-ге вид., перероб. - М.: Просвітництво, 1987. - 317 с. ;
3. Барканова О.В. Методики діагностики емоційної сфери: психологічний практикум/уклад. О.В. Барканова серія: Бібліотека актуальної психології - Вип.2. - Красноярськ: Літера-принт, 2009. - 237 с.
4. Божович Л.І. Проблеми формування особистості/Под ред. Д.І. Фельдштейн. М.-Воронеж: 1995. С.157-162
5. Виготський Л.С. Розвиток психічних функцій. - Вид-во: М., 1960
6. Горбунова Є.А., Косарева О.М. Іпотерапія при захворюваннях опорно-рухового апарату. Білгородський державний технологічний університет ім. Шухова. Білгород, 1999
7. Горбунова Є.А., Косарева О.М. Іпотерапія при захворюваннях опорно-рухового апарату // Збірник наукових праць студентів. Білгород, [www.livingthread.ru](http://www.livingthread.ru)
8. Жіхарева Ю.М. Психологічний вплив іпотерапії формування готовності до навчання у шкільництві дітей із затримкою психічного розвитку: автореф. дис. к. психол. наук Ю.М. Жихарева, ЯрДПУ ім. К.Д. Ушинського, Ярославль, 2002
9. Клімова В.К. Фізична реабілітація хворих на цукровий діабет методом іпотерапії / В.К. Клімова, Я.А. Стрелкова, М.В. Клімова // Теорія та практика фіз. культури. - № 10, 2011. С. 34.
10. Коновальчук В.М., Пополітов Р.А., Архангельська О.В. Біомеханічні основи іпотерапії. Вчені записки Таврійського національного університету ім. В. І. Вернадського. - Вид-во: Серія «Біологія, хімія». Том 23(62). № 2., м. Сімферополь, Україна, 2010. С. 104-107

11. Маклаков А.Г. Особистісний адаптаційний потенціал: його мобілізація та прогнозування в екстремальних умовах // Психологічний журнал. Т. 22. 2001. №1
12. Нестерова Д.В. Кішкотерапія: пухнасті ліки. - М: РІПОЛ класик, 2006. стор.18-19
13. Нікітіна Н.А. Іпотерапія, або лікувальна верхова їзда, як метод фізичної реабілітації та адаптації інвалідів при інклюзивній освіті // Вісник УДНЕУ: наука, освіта, економіка, – Вид-во: Вісник УДНЕУ, 2015
14. Осницький А. К. Визначення характеристик соціальної адаптації/А.К. Осницький // Психологія та школа. - 2004. - №1. - С.43-56
15. Попова Є.В., Сладкова Н.А., Савін І.В., Цимбал А.В. Іпотерапія – шлях до здоров'я: навчально-методичний посібник, - Вид-во: СПб, 2013
16. Попова Є.В., Сладкова Н.А., Савін І.В., Цимбал А.В. Іпотерапія – шлях до здоров'я: навчально-методичний посібник, - Вид-во: СПб, 2013
17. Посохова С.Т. Довідник практичного психолога Психодіагностика. // Упоряд. С.Т. Посохова. - СПб.: Сова, 2005. - 672 с
18. Філатова-Сафронова М.А. Вплив іпотерапії на розвиток дитячо-батьківських відносин: афтореф. дис. к.психол.н. М.А. Філатова-Сафронова, КДПУ, Казань, 2002
19. Харчук Ю. Анімалотерапія. Домашні тварини та наше здоров'я. - М.: Фенікс, 2007. - 320 с.
20. Штраус І. Іпотерапія. Нейрофізіологічне лікування із застосуванням верхової їзди/І. Штраус. - М.: Вид-во ІРПО, 2000. - 240с.
21. Borgi M., Loliva D., Cerino S. and colleges. Ефективність з Standardized Equine-Assisted Therapy Program for Children with Autism Spectrum Disorder. Springer Science+Business Media., New York, 2015
22. Gencheva N., Chavdarov Iv., KiriakovaM., Docheva N. Hippitherapy для cerebral palsy children // pilot study. Bulgaria, 2000

23. Margaret M. Bass, Catherine A. Duchowny, Maria M. Llabre. Діяльність Therapeutic Horseback Riding on Social Functioning in Children with Autism. *Autism Dev Disord* (2009) 39: 1261. doi:10.1007/s10803-009-0734-3
24. K. Tabares, FV Castro, SS Herrera, Analysis of psychophysiological changes as effect of hipotherapy for children with developmental disabilities, *Journal of Social and Behavioral Sciences*, Vol.132. Netherlands, 2014, с.88
25. 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 Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.
26. ДБН А.2.2-3-2004 Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
27. ДБН В.2.2 – 25:2009 „Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)”
28. ДБН В.2.2.-9-99 «Будинки і споруди. Готелі».
29. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
30. ДСТУ 4268-2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги»
31. ДСТУ 4269-2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»
32. СанПіН 42-123-5777-91 Санітарні правила для підприємств громадського харчування.
33. Агафонова Л.Г., Агафонова О.С. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Київський ун-т туризму, економіки і права. - К.: Знання України, 2002. - 352 с.
34. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства / В.В. Архіпов. - К.: Інкос, 2007 – 280 с.

35. Белоусова О.С., Афанас'єва О.С//Вісник Волинського інституту економіки і менеджменту. – 2013. – № 2. – С. 9–13.
36. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуговування / М.И. Белошапка. - М.: Академия, 2006. – 224 с.
37. Бойцова М., Піроженко О. Усе про облік та організацію го-тельного бізнесу. - Харків: Фактор, 2005. - 232 с.
38. Волков Ю. Ф. Экономика гостиничного бизнеса. - М.: Феникс, 2003. - 384 с.
39. 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 Литвинець – К.: НУХТ, 2022 – 78 с.
40. Могильный М.П. Оборудование предприятий общественного питания/ М.П.Могильный, Т.В.Калашнова, А.Ю.Баласанян; под ред. М.П.Могильного. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 320 с.
41. Мунін Г.Б., Змішов А.О., Зінов'єв Г.О. Управління сучасним готельним комплексом. Навчальний посібник. - К.: Ліра-К, 2005. - 520 с.
42. Нечаюк Л. І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. — К.: Центр Навчальної Літератури, 2003. — 346 с.
43. П'ятницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. – К.: Нац. торг.-економ. ун-т, 2005.
44. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих / Л. Зигель, С. Зигель, Р. Летер та ін. - М.: Центр полиграф, 2003. - 210 с.

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



## Експлікація приміщень та специфікація обладнання

## Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення</b>		
<b>Приміщення-вестибюльна група</b>		
1	Вестибюль	110
2	Бюро прийому і реєстрації	20
3	Консьерж сервіс	7,63
4	Комора багажних візків	6,8
5	Службовий санітарно – технічний блок	8
6	Кімната чергового адміністратора	8
7	Сейфова	6
8	Швейцарська зона	14,97
9	Камера схову	10
10	Приміщення охорони	7,4
11	Гардероб	11,2
12	Санвузол жіночий	6
13	Санвузол чоловічий	6
14	Санвузол для маломобільних груп населення	6
15	Лобі бар	30
<b>Заклад ресторанного господарства</b>		
<i>Для відвідувачів</i>		
16	Обідня зала	290
17	Банкетна зала	26
18	Вестибюль	50
19	Гардероб	11
20	Туалет (вбиральня) чоловіча	4
21	Туалет (вбиральня) жіноча	4
22	Туалет (вбиральня) для інвалідів	11
23	Кімната для паління	9
24	Приміщення ради ресторану	11
<b>Складські</b>		
25	Завантажувальна	22
26	Приміщення комірника	9
27	Комора овочів та коренеплодів	8
28	Комора сирих продуктів	8
29	Комора бакалійних товарів, напоїв та горілчаних виробів	8
30	М'ясо-рибна охолоджувальна камера	7
31	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	8
32	Охолоджувальна камера фруктів, зелені, напоїв	7
33	Охолоджувальна камера добового запасу	7
<b>Виробничі</b>		
34	Буфет	11
35	Гарячий цех	31
36	Холодний цех	11
37	М'ясо-рибний цех	9
38	Овочевий цех	18
39	Роздавальна	11
40	Приміщення для обробки яєць	11
41	Приміщення для нарізання хліба	11
42	Мийна столового посуду	11
43	Сервізна	11
44	Мийна кухонного посуду	11
45	Мийна і комора тари	8
46	Приміщення завідуючого виробництвом	11

Адміністративно-побутові		
47	Кабінет директора	9
48	Бухгалтерія	9
49	Приміщення офіціантів	9
50	Гардероб офіціантів	9
51	Приміщення персоналу	11
52	Гардероб і духова чоловіча	11
53	Гардероб і духова жіноча	11
54	Туалет персоналу	9
55	Білизняна	7
56	Комора матеріально-технічного забезпечення	4
<b>Технічні</b>		
57	Електрошитова	7
58	Теплопункт	10
59	Венткамера припливна	9
60	Венткамера витяжна	7
61	Машинне відділення	5
<b>Житлові номери</b>		
62	Номер для маломобільних груп населення	35,1
<b>Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення</b>		
63	Тренажерний зал	90
64	Кімната інструкторів	38
65	Жіноча роздягальня з душовими та санвузлом при тренажерному залі	25
66	Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлом при тренажерному залі	25
67	Санвузол для персоналу	5
68	Кімната медсестри	16
69	Сауна	4
70	Кімната відпочинку при сауні	9
71	SPA-центр	60
72	Кабінет естетичної косметології	7
73	Жіноча роздягальня з душовими та санвузлом при басейні	25
74	Чоловіча роздягальня з душовими та санвузлом при басейні	25
75	Комора ремонту та зберігання інвентарю	8
76	Сольова баня	12
77	Плавальний басейн	150

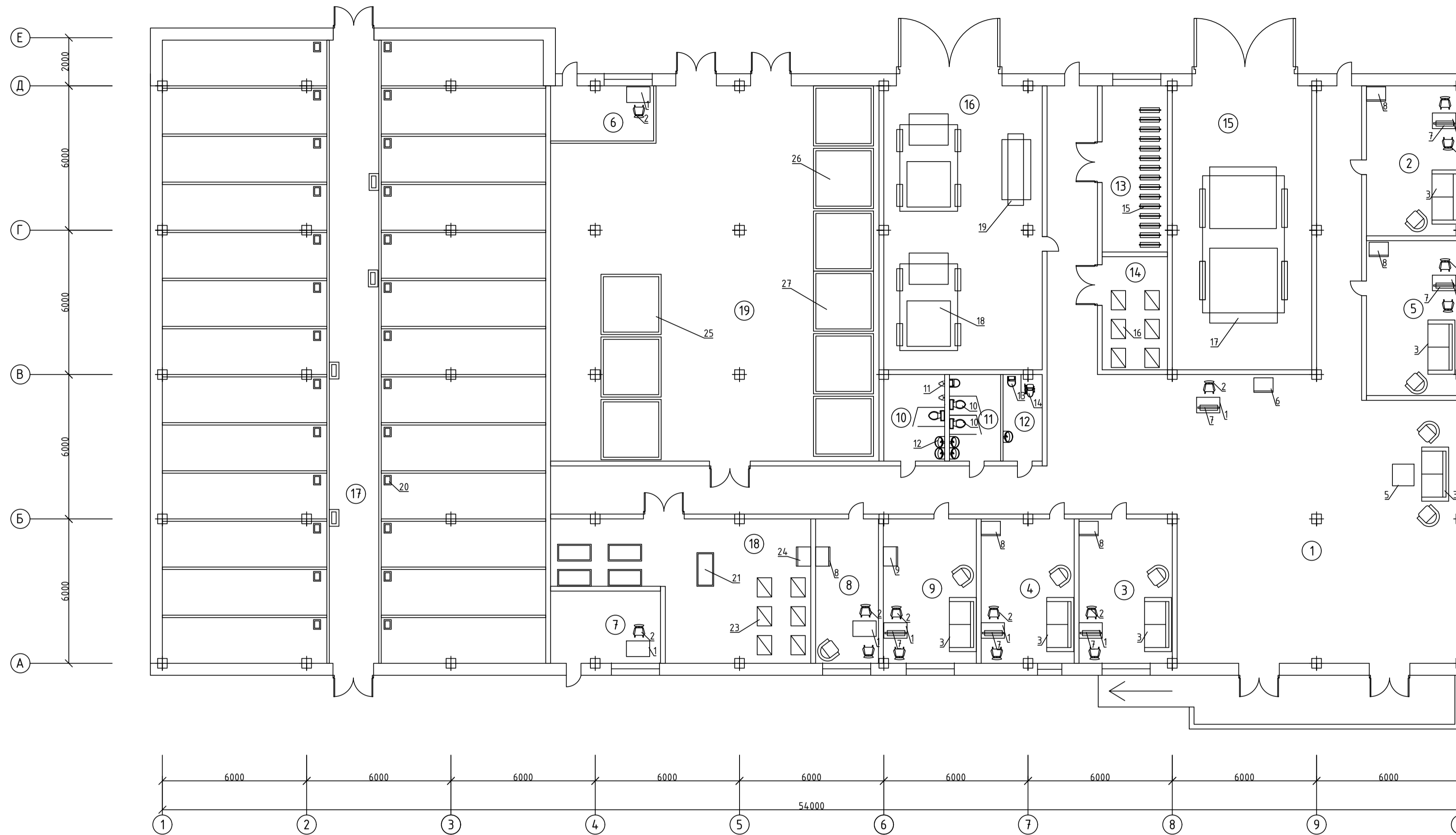
## Специфікація обладнання

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Диван	Mercury	1330x600x700	4
2	Крісло	Mercury	690x600x700	8
3	Журнальний стіл	Mercury	1420*1100*520	4
4	Стійка репешції	Mercury	3700*1200*750	1
5	Крісло офісне	Mercury	640*750*1080	2
6	Шафа для зберігання документів	Mercury	830*420*1950	1
7	Шафа для зберігання ключів	Mercury	830*420*1950	1
8	Шафа для документів	Mercury	770*580*2000	3
9	Диван	Mercury	1320x610x800	3
10	Крісло	Mercury	690x600x700	3
11	Стелаж	Mercury	800*800*430	3
12	Шафа	Mercury	1800*910*460	3
13	Раковина	STATUS	770*370*1220	3
14	Унітаз	STATUS	400*330*540	3
15	Тумбочка	Mercury	350*360*500	3
16	Стійка	Mercury	1660*360*420	3
17	Сейф	Mercury	458*458*1830	3
18	Багажний візок	Mercury	120*840*1050	3
19	Стелаж	Mercury	770*370*2000	3
20	Стіл-пуль	Mercury	900*730*760	3
21	Вішак секційний (по 10 вішалок)	Mercury	1090*740*1840	3
22	Пікуар	STATUS	350*360*500	3
23	Комод	August	920x405 X1435	11
24	Ліжко багатofункціональне	Invacare	1800x2000x575	11
25	Ліжко односпальне	MERX	960x2060x400	11
26	Підставка під багаж	Brand	900x440x730	22
27	Стіл письмовий	MERX	1350x600x730	11
28	Стілець м'який	MERX	430x910x530	22
29	Тумбочка біля спального ліжка	KOMIS	480x400x495	22
30	Шафа	MERX	1510x910x585	11
31	Унітаз	Aradia	570x355x335	11
32	Меблі для ванної з умивальником	KLEA	590x400x1100	11
33	Душова кабіна	STATUS	1350x1350x1950	11
34	Шафа-купе	ФорвардЛайн	1100x420x2070	11

План благоустрою в 3D-проекції



Матеріали інноваційних досліджень



Експлікація приміщень

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення кінного клубу</b>		
1	Приміщення	150
2	Кабінет директора кінного клубу	23
3	Кабінет інструктора	23
4	Кабінет тренера	23
5	Кабінет іпотерапевта	23
6	Кабінет конюха	5
7	Кабінет коваля	5
8	Кабінет берейтора	12
9	Кабінет ветеринарного лікаря	23
10	Санвузол чоловічий	10
11	Санвузол жіночий	8
12	Санвузол для маломобільних груп населення	4
13	Приміщення для зберігання тренувальних снарядів	16
14	Приміщення для зберігання амуніції	10
15	Приміщення для зберігання коневозки	66
16	Приміщення для зберігання карет та саней	72
17	Стайня	400
18	Приміщення для зберігання господарського інвентарю та приладдя	31
19	Приміщення для зберігання кормів	190

Специфікація обладнання

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Стіл	Jysk	900x750x700	9
2	Стілець	Jysk	640x860x680	18
3	Диван	Jysk	1530x1970x1060	9
4	Крісло	Jysk	810x970x880	9
5	Журнальний стіл	Jysk	900x900x491	9
6	Шафа для одягу	Jysk	2200x800x600	9
7	Комп'ютер	LG	500x300x170	9
8	Шафа для паперів	Jysk	1100x800x600	8
9	Шафа для медичних засобів	Jysk	1100x800x600	1
10	Унітаз	Cersanit	850x616x410	3
11	Пісуар	Cersanit	230x320x450	2
12	Рукомийник	Cersanit	430x745x800	5
13	Біле	Cersanit	440x370x540	1
14	Унітаз з ручками для тримання	Cersanit	850x616x410	1
15	Тренувальні снаряди	Collar	200x800x1200	15
16	Стелаж	СТ	600x800x1900	12
17	Коневозка	Батман	3430x3745x3200	1
18	Карета	Horse	2430x3745x2200	2
19	Сані	Horse	2560x1245x1500	1
20	Стойка для корму	Skidar	630x300x400	26
21	Наковальня	Skidar	430x745x800	4
22	Візок	ТІС	1430x745x800	5
23	Стелаж	СТ	600x800x1900	6
24	Шафа	Jysk	1100x800x600	1
25	Ємність для овесу	Horse	2500x2500x2000	3
26	Ємність для сіна	Horse	2500x2500x2000	3
27	Ємність для коренеплодів	Horse	2500x2500x2000	3

Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 1 - Характеристика існуючого ринку послуг іпотерапії в Київській області

Назва	Переваги	Недоліки
Реабілітаційний центр іпотерапії «Спірит»	Коні центру спеціально купуються для роботи в іпотерапії та проходять підготовку професійними спортсменами, володіють чудовим покірним норовом, високою чутливістю, повною самовіддачею, ритмічними і плавними руками, мають м'яку невисоку холку. Кожного дня, перед заняттями з дітьми, коні відпрацьовуються професійним берейтором. Проходять ветеринарний контроль.	Відсутня можливість проведення занять в закритому приміщенні
Кінноспортивний клуб «MAGNAT»	Територія кінноспортивного комплексу налічує 11 гектарів площі	Не місце розташування
Кінноспортивний клуб Equides	Територія площею 16 гектарів.	Слабо розвинена транспортна мережа
Елітна школа кінної їзди Butenko Stable	Наявність готелю, ресторану, басейну і тенісного корту.	Немає наявність вільної землі що дозволяє побудувати нові відкриті та криті манежі
Школа верхової їзди «Аргамая»	Розташування в п'яти хвилинах від столичного Пішохідного моста	Відсутність утримання коней максимально сучасним і правильним способом
Кінноспортивний клуб «Дарвін»	П'ять хвилин від метро Лісова	Немає можливості організувати екскурсії дітей у стайні
Клуб любителів коней Golden Horse	Можна купити абонемент на уроки, а з ним отримати і повний спектр додаткових послуг безкоштовно	Не забезпечений високий комфорт Немає зручних приміщень для перевдягання, можливість прийняти душ після тренування чи катання.
Кінноспортивний клуб «Фаворит»	Хороші тренери з великим досвідом комфортабельні стайні, поля європейського рівня, обладнані левади і пасовища.	Не напрацьована клієнтська база
Кінний клуб Free Riding Club	Надає можливість бажаючим почати кар'єру в кінному спорті.	Відсутність унікальної послуги.
Кінно-спортивний клуб «Болівар»	Спортсмени «Болівара» – чемпіони різних українських змагань. У комплексі є все необхідне для коней, зокрема, наприклад, соларій.	Вузький сегмент потенційних клієнтів
Кінно-прогулянкова база «Набіг»	Є можливість провести івент; замовити виїзд коней для заходів; а також індивідуально орендувати будь-яких коней, карети, екіпажі	Висока цінова політика
Кінно-спортивний клуб «Кентавр	Знаходиться всього лише за 3 кілометри від Києва – в селищі Хотів.	Висока цінова політика

Таблиця 2 - Фінансові надходження кінного клубу

Вид послуги	Кількість чол./міс.	Вартість грн/міс.
Кінні прогулянки (у парку)	260	260000
Навчання навичкам верхової їзди	30	135000
Заняття кінним спортом	26	93600
Заняття іпотерапією (лікувальною верховою їздою);	10	60000
Утримання приватних коней	6	90000
Організація свят	4	40000
Прокат карет.	8	24000
Фото -сесія	6	15800
<b>Разом за місяць</b>		<b>718400</b>
<b>Разом за рік</b>		<b>8620800</b>

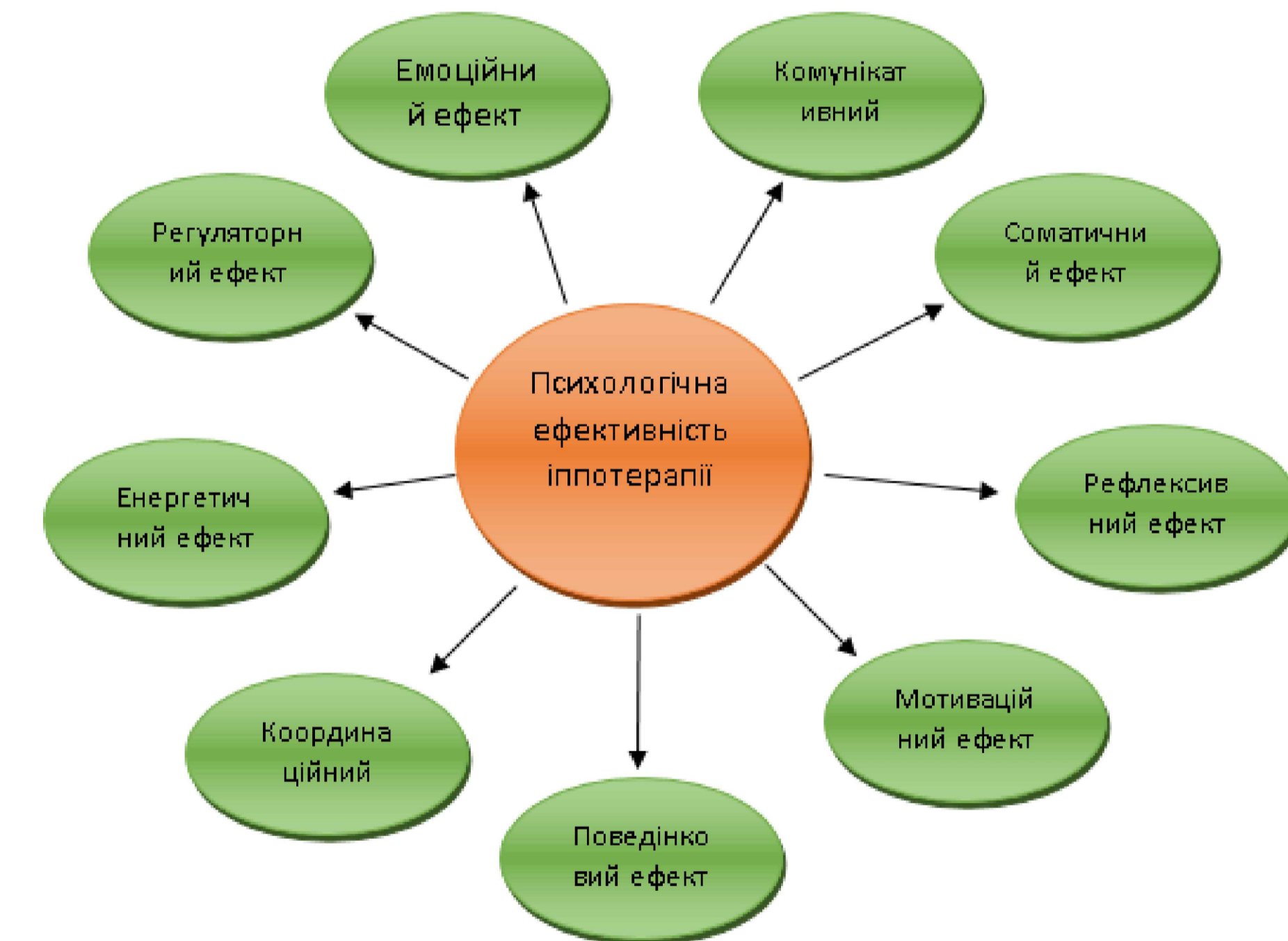


Рис. - Структура психологічних ефектів іпотерапії

## Матеріали інноваційних досліджень

Таблиця 3 - Структура персоналу кінного клубу

Посада	Обов'язки	Професійні вимоги
Директор	Управління організацією, ведення документації, несення відповідальності.	Вища освіта, знання менеджменту, основи ведення бізнесу
Інструктор	Навчання навичкам верхової їзди, супровід туристичних груп, прокат коней.	Допустима середня кваліфікація, досвід роботи з кіньми не менше 3 років
Тренер	Викладання у секції спортивної верхової їзди, підготовка учнів до спортивних змагань.	Висока кваліфікація, дипломований спеціаліст, досвід роботи у кінному спорті
Іпотерапевт	Проведення занять лікувально-оздоровчої верхової їзди.	Висока кваліфікація, обов'язкова наявність медичної освіти
Конюх	Догляд за кіньми, збирання стайні	Досвід роботи
Коваль	Підковування коней, догляд за копитами	Висока кваліфікація
Берейтор	Навчання та тренування коней	Висока кваліфікація
Ветеринарний лікар	Проведення ветеринарно-санітарних заходів, надання першої допомоги.	Висока кваліфікація, зоотехнічна освіта

Таблиця 4 - Ризики організації кінного клубу

Види ризиків	Негативний вплив
Нестійкість попиту	Падіння попиту із зростанням цін
Зниження цін конкурентів	Зниження цін
Збільшення виробництва у конкурентів	Падіння продажів або зниження цін
Зростання податків	Зменшення чистого прибутку
Зниження платоспроможності споживачів	Падіння продажу
Зростання цін на корми, перевезення	Збільшення витрат, зниження виробництва (послуг)
Залежність від постачальників, відсутність альтернативи	Збільшення витрат
Ризик захворювання, загибелі тварин	Зниження виробництва, великі фінансові втрати
Форс-мажорні обставини	Зниження виробництва, великі фінансові втрати