

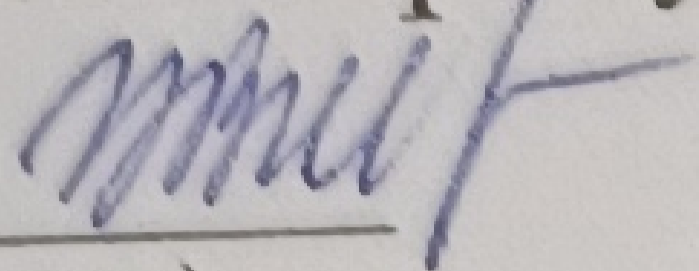
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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)

«22»

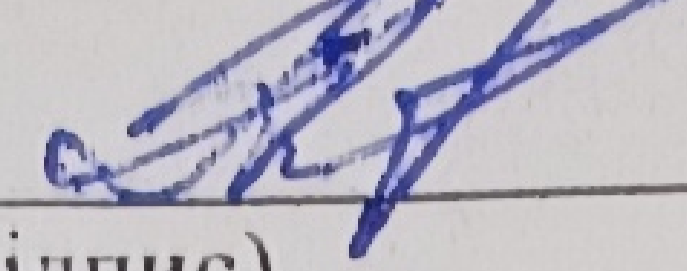
02

2024 р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

(підпис)



Лариса ШАРАН

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

«22»

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»

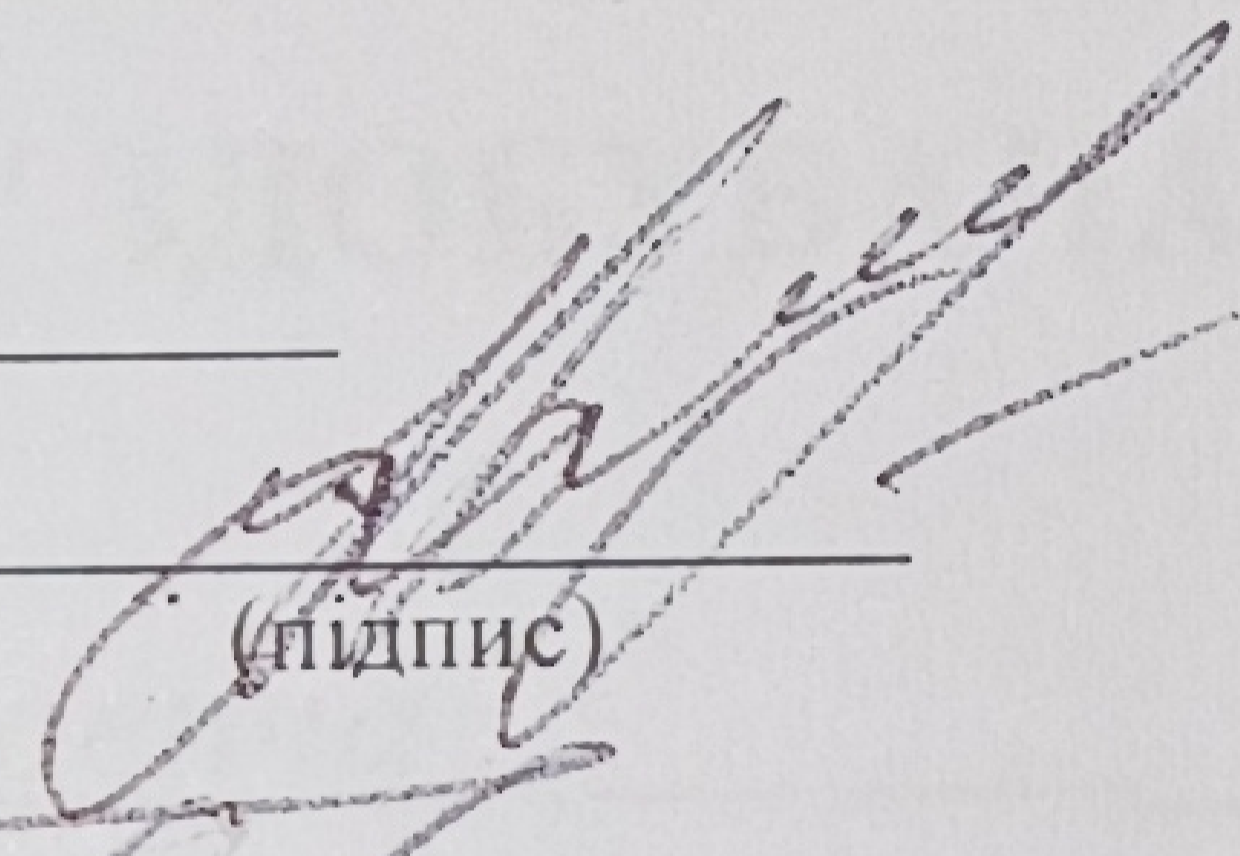
на тему: «Готель з оздоровчим центром у м. Підгороднє Дніпропетровської області»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-4М

Калініченко Руслан Андрійович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

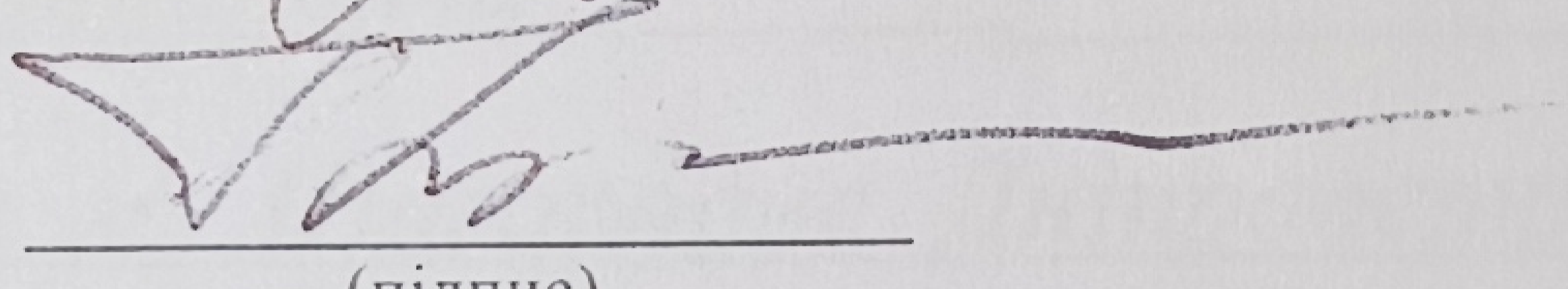
(підпис)



Керівник В'ячеслав ГУБЕНЯ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

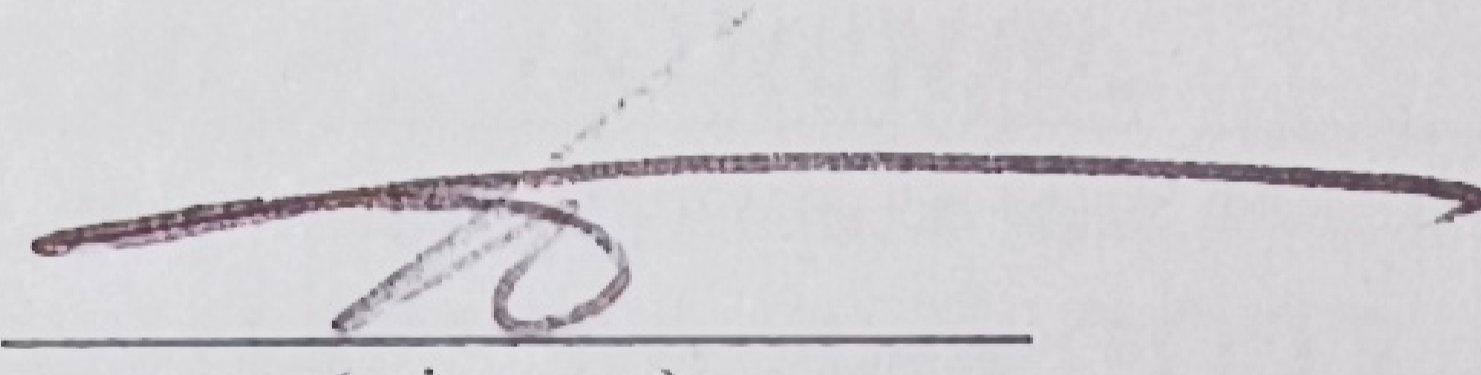
(підпис)



Консультанти Тетяна НІКІТІНА

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)



(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

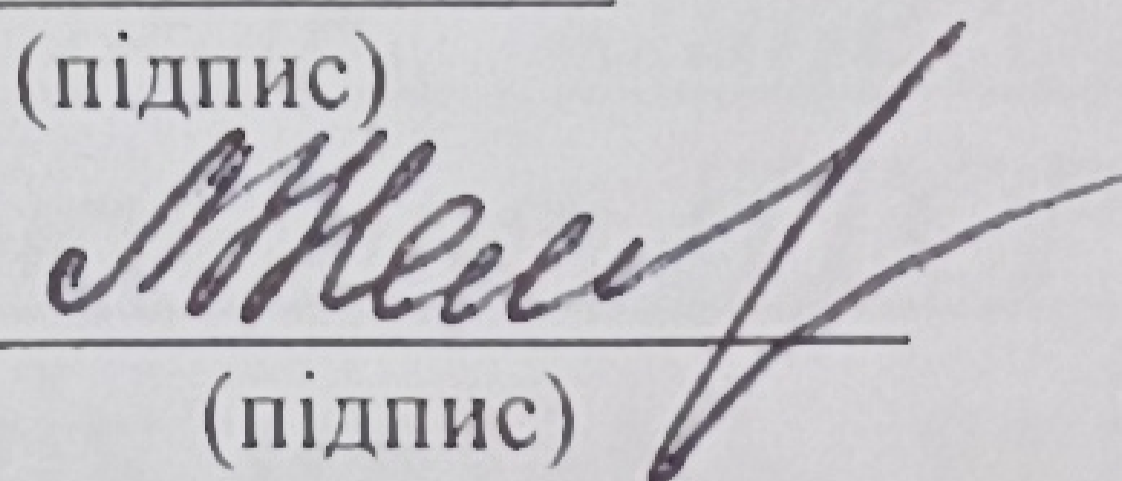
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

(підпис)

Рецензент Олександра НЄМІРІЧ

(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

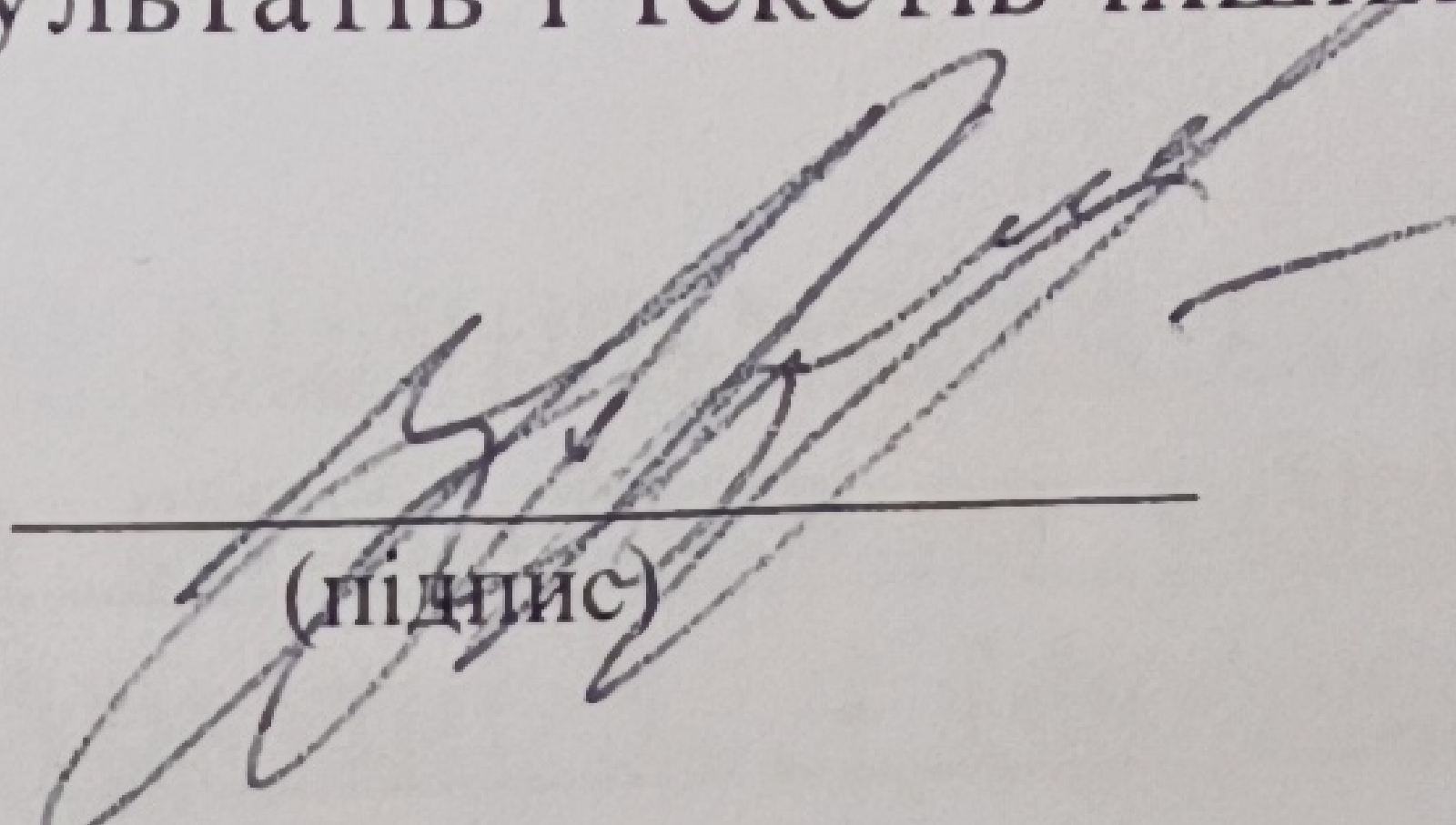
(підпис)



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

Здобувач

(підпис)



Київ - 2024р.

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри ГРС
Лариса ШАРАН
« 19 » грудня 2023 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Калініченко Руслана Андрійовича
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Готель з оздоровчим центром у м. Підгороднє Дніпропетровської області»

керівник роботи Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент,
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від «19» грудня 2023 року № 1007-КС

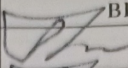
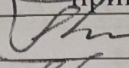
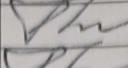
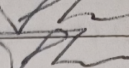
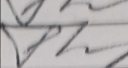
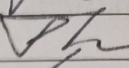
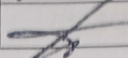
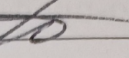
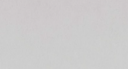
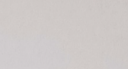
2. Строк подання здобувачем роботи 02 лютого 2024 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – м. Підгороднє Дніпропетровської області; тип засобу розміщення – оздоровчий готель; категорія - 3*; інновація – використанням низькочастотної електротерапії для лікування ПТЄР

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

5. Перелік графічного матеріалу
Аркуш 1 (формат А3) – компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000. Аркуш 1а (формат А3) – експлікація приміщень та специфікація обладнання. Аркуш 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуші 3...4 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

6. Консультанти розділів роботи

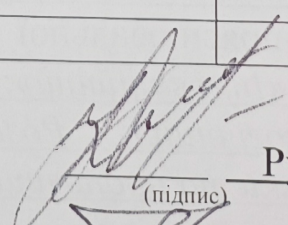
Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Розділ 1	Губеня В. О., доцент	 19.12.23 р.	 20.12.23 р.
Розділ 2	Губеня В. О., доцент	 19.12.23 р.	 25.12.23 р.
Розділ 3	Губеня В. О., доцент	 19.12.23 р.	 29.12.23 р.
Розділ 4	Губеня В. О., доцент	 19.12.23 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

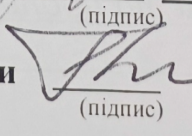
№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	ВСТУП	19.12-20.12	Виконано
2	РОЗДІЛ 1 Інноваційний	21.12-25.12	Виконано
3	РОЗДІЛ 2 Маркетингові дослідження	26.12-31.12	Виконано
4	РОЗДІЛ 3 Організаційно-технологічний	22.01-24.01	Виконано
5	РОЗДІЛ 4 Інженерно-технічний	25.01-28.01	Виконано
6	РОЗДІЛ 5 Економічний	28.01-29.01	Виконано
7	ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТОК	30.01-2024	Виконано
8	Подання скомпонованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику	28.01-29.01	Виконано
9	Графічні додатки	30.01-31.01	Виконано
10	Дооформлення кваліфікаційної роботи	01.02-02.02	Виконано
	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	02.02.2024	Виконано

Здобувач



Руслан КАЛІНЧЕНКО
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Керівник роботи



В'ячеслав ГУБЕНЯ
(Ім'я ПРІЗВИЩЕ)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Калініченко Руслана Андрійовича

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 з оздоровчим центром у м. Підгородне
Дніпропетровської області»

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

Дата захисту “_____” лютого 2024 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено дослідження ринку готельних послуг в м. Підгородне Дніпропетровської області. За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища та на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію діяльності підприємства.

Розроблено організаційну структуру сервісного процесу та об’ємно-планувальне рішення засобу розміщення, інженерно-будівельні рішення, підібрано дизайн, що відповідає концепції.

На основі здійсненого аналізу було розроблено оздоровчий готель з використанням низькочастотної електротерапії для лікування ПТСР (посттравматичний стресовий розлад).

Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності готелю. Проведена оцінка капітальних вкладів, окупності інвестиційного проекту.

Кваліфікаційна робота викладена на 163 сторінках комп'ютерного тексту та містить 53 таблиці, 17 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

Ключові слова: готельне підприємство, оздоровчий готель, електротерапія, лікування ПТСР, конкурентоспроможність.

Abstract

The research of the market of hotel services in Pigorodne in Dnipropetrovsk region is conducted. Based on the results of studies of the internal and external environment and on the basis of the analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activity is substantiated.

The organizational structure of the service process and space-planning decision institution, civil engineering solutions, labor protection measures, selected a design that meets the concept.

Based on the analysis, a health hotel was developed using low-frequency electrotherapy for the treatment of PTSD (Post-traumatic stress disorder).

The shown annual plan of results of economic activities of establishment of a restaurant facilities is developed. The lead estimation of capital investments, a recouplement of the investment project.

The graduation thesis consists of 163 pages of an explanatory note and contains 53 tables and 17 figures, 1 appendice. A graphic material are in 5 sheets.

Keywords: hotel enterprise, health hotel, electrotherapy, PTSD treatment, competitiveness.

ЗМІСТ

Вступ.....	7
РОЗДІЛ І ІННОВАЦІЙНИЙ.....	9
1.1. Огляд походження посттравматичного стресового розладу.....	9
1.2. Класифікація посттравматичного стресового розладу.....	9
1.3 Впровадження інноваційних рішень в готелі, що проектується.....	15
1.4 Сучасне інноваційне електролікування, яке буде застосоване для ПТСР в оздоровчому готелі.....	22
1.5 Новітнє обладнання, що буде впроваджене в оздоровчому готелі	23
РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ.....	28
2.1 Характеристика району, де планується розмістити готельне підприємство, та обґрунтування вибору місця будівництва	28
2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	30
2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	34
2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення.....	39
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	41
3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного готельного підприємства.....	41
3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	46
3.3 Характеристика житлової групи приміщень.....	51
3.4 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	61
3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування.....	84
3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	87
3.4.4 Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	93

3.4.5	Визначення загальної площі підприємства харчування.....	94
3.5	Характеристика приміщень лікувально-оздоровчої групи.....	96
3.6	Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	102
3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі.....	102
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ.....		106
4.1	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі.....	106
4.2	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	107
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	117
РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ.....		121
5.1.	Обґрунтування операційних доходів засобу розміщення.....	121
5.2	Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення.....	125
5.3	Розробка плану з праці.....	128
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства.....	137
5.5	Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку.....	142
5.6	Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується.....	143
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....		150
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ....		152
ДОДАТОК.....		157

ВСТУП

Повномасштабна війна завдала серйозної шкоди туристичній індустрії, в тому числі готельному бізнесу винищенням територій та рекреаційних зон.

За даними The NY Times, заповнюваність українських готелів вимушеними переселенцями на початку 2022 року здійснив приріст майже в два рази в порівнянні з минулим ковідним роком (69,5 % проти 35,7%). Звісно дуже засмучує, коли завантаженість готелів підвищується за рахунок вимушеної міграції населення. Щоб не простоювати і допомогти в боротьбі з окупантами, готелі по всій Україні передають номерні фонди медикам та військовим, які працювали в «фронтівій зоні» і продовжують там перебувати після ротації чи відпустки. В Україні аналіз показує, що туристична галузь поступово розвивається, хоча і не характеризується стабільним зростанням. Навіть під час війни туризм в Україні продовжує функціонувати.

Рекреаційні заходи, як-от відвідування парків, гастрономічні тури, велопогулянки, піші прогулянки та купання, доступні переважно на заході України. Однак деякі райони закриті для відвідування. До них відносяться стратегічні об'єкти, прикордонні території та деякі гірські і лісові маршрути.

Готельне господарство України є важливою складовою індустрії туризму та гостинності країни. Наразі будуються нові готелі з новітнім спрямуванням, а існуючі реконструюються та модернізуються, щоб відповідати сучасним потребам. Онлайн-бронювання готелів стало популярним і зручним методом для гостей готелів, тому час став важливим ресурсом а прибуття в зазначену точку критичним та важливим спектром. Багато готелів пропонують своїм гостям безкоштовну медичну допомогу в разі потреби та використовують соціальні мережі для просування своїх послуг і взаємодії з клієнтами. Українська готельна індустрія продовжує розвиватися та вдосконалювати стандарти обслуговування для забезпечення комфорту гостей.

Особливості управління готелем в умовах війни можуть бути значно відмінними від традиційних підходів. У таких ситуаціях готелі можуть зіткнутися з різними викликами, такими як збільшена безпекова загроза, обмеження руху

іноземних гостей, зміни в туристичній інфраструктурі та інші непередбачувані обставини.

Загалом, переформатування готелів та пристосування методів управління готелем до умов війни може мати значимість не тільки для готельного бізнесу, але й для соціальної та гуманітарної сфер, а також для вироблення кращих практик управління в умовах непередбачених кризових ситуацій.

Метою виконання кваліфікаційної роботи є створення готелю оздоровчого призначення в м. Підгородне Дніпропетровської області, впровадження інноваційного лікування посттравматичного стресового розладу для військових та осіб, що постраждали внаслідок ведення бойових дій та бомбардування армією окупанта, розроблення підходів для комфортного перебування гостей.

Для виконання мети роботи потрібно виконати такі **завдання**:

- Дослідити сучасні засоби розміщення та системи ведення рекреаційних готелів;
- Розробити заходи щодо впровадження інновації в проєктованому готелі;
- Провести маркетингові дослідження ринку готелів подібного типу в м. Підгородне Дніпропетровської області та обґрунтувати категорію та спеціалізацію нового засобу розміщення;
- Зпроекувати основні групи приміщень готелю (приймально-вестибюльну, житлову, ділової діяльності, лікувально-оздоровчої)
- Розробити заходи з надання послуг харчування в новому готелі (обґрунтувати перелік закладів ресторанного господарства, скласти концептуальне меню та виробничу програму ресторану, визначити перелік сировини для виконання виробничої програми);
- Здійснити основні інженерні розрахунки з витрат електроенергії, води тощо;
- Розрахувати основні економічні показники роботи готелю (рентабельність, термін окупності капітальних вкладень, вартість впровадження інновації).

РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ

1.1. Огляд походження посттравматичного стресового розладу

Посттравматичний стресовий розлад (ПТСР) був включений до DSM (діагностичний і статистичний посібник з психічних розладів) в 1980 році і визначив це як специфічний психопатологічний вплив екстремальних життєвих подій, які включають протистояння зі смертю, серйозною загрозою або сексуальним насильством, в порівнянні з іншими життєвими стресами.

Понад 40 років досліджень продемонстрували докази того, що ПТСР є системним захворюванням з нейробіологічними підставами, які призводять до ряду фізичних проявів. Історія ПТСР висвітлює важливу роль культурного та політичного контексту таких груп як ветерани.

Військові, жіночий рух та жертви злочину, зосереджують увагу на попередньому неадекватному визнанні психологічних страждань таких груп. Оскільки епідеміологічні дослідження визначили, що травматичні події зустрічаються набагато частіше, ніж спочатку, повторюваним викликом у переглядах DSM була межа визначення критерію стресу та категоріальний характер діагнозу.

Однією з найважливіших проблем, яка буде висвітлена, є важливість розробки на місцях, а саме в оздоровчих готельних підприємствах системного підходу лікування ПТСР.

1.2. Класифікація ПТСР

Постійні дебати в області ПТСР включають межі самого діагнозу. Це стосується того, як класифікувати ПТСР та відокремлення тих, хто має значні симптоми, від повного ПТСР. Друга гранична дискусія стосується конкретних стресових факторів, які можуть призвести до порушення порядку, що відіграє ключову роль у застосуванні діагнозу, наприклад, виключаючи знущання.

ПТСР є гетерогенним розладом, а травма є фактором ризику для різних психічних захворювань, починаючи від тривоги, настрою, особистості та психотичних розладів, для яких існує значне перекриття та супутні захворювання.

Протягом більшої частини історії ПТСР звучали заклики до визнання спектру пов'язаних з травмою станів, які включатимуть не тільки травми та розлади, пов'язані зі стресом, розлади настрою та тривожні розлади, але також травматичне горе, соматизацію, дисоціативні розлади та розлади особистості.

Поточні діагностичні категорії ПТСР, включаючи нові категорії комплексного ПТСР, будуть описані нижче.

1.2.1. Класичний ПТСР

ПТСР вимагає принаймні одного місяця симптомів після впливу фактичної або засвідченої травматичної події, в якій була фактична або загроза смерті, серйозних травм або сексуального насильства. Це також може включати в себе невідповідний сексуальний досвід без загрози або фактичного насильства.

Необхідно представити чотири групи симптомів:

1. симптоми вторгнення (рецидивуючі, мимовільні, нав'язливі спогади або сни, дисоціативні реакції, такі як спогади, або тривожні психологічні або фізіологічні реакції при впливі травматичних нагадувань),
2. уникнення внутрішніх або зовнішніх травматичних нагадувань,
3. негативні зміни настрою та пізнання (амнезія щодо аспекту травми, перебільшені негативні переконання, стійкі негативні емоційні стани, зменшення інтересу до діяльності, почуття відчуженості або відстороненості від інших, або нездатність відчувати позитивні емоції), і
4. зміна збудливості (дратівливість, сердиті спалахи, безрозсудна або саморуйнівна поведінка, гіперспостережливність, перебільшена реакція на стрес, або порушена концентрація або сон).

Діагноз ПТСР більш вузький, зосереджуючись на традиційних симптомах страху, таких як повторне переживання, уникнення та гіперспостереження. На відміну від ВДР включають більш широкий спектр стійких емоційних реакцій, таких як провина, сором та нездатність відчувати позитивні емоції, «зміни» збудження та реактивності, а також додавання саморуйнівної та ризикованої поведінки.

1.2.2. ПТСР дисоціативного підтипу та складний ПТСР

Обидва випадки, пов'язаними з травмою, військовою травмою та нехтуванням, більшим тягарем травми, більш важким та хронічним перебігом, а також більшою суїцидальною ідеацією, тривогою, депресією та коморбідністю межового розладу особистості .

Це узгоджується з аналізом латентних класів, що вказує на існування окремої групи осіб як з високими симптомами ПТСР, так і з високими порушеннями самоорганізації, а також групи з високими симптомами ПТСР без цих порушень . Важливо зазначити, що "дисоціація" стосуватиметься пов'язаної з травмою дисоціації, якщо не вказано інше. Ця відмінність необхідна, оскільки цей термін використовується для опису декількох різних психічних процесів і станів, починаючи від звичайної відсутності свідомості, гіпнотичних станів, пов'язаної з травмою дисоціації, дисоціативного розладу ідентичності, медичних станів, таких як парціальні складні судоми, і станів, викликаних ліками, такими як кетамін.

1.2.3 Дитяча травма

Починаючи з несприятливого дитячого досвіду, є чіткі докази того, що проблеми раннього дитинства є фактором ризику психологічних та медичних розладів у подальшому житті.

Чотири дитячі негаразди (фізичне та сексуальне насильство, нехтування та батьківська психопатологія) пов'язані з 80% збільшенням шансів розвитку ПТСР. Однак дитячий травматичний стрес не виникає у вакуумі, але, як правило, супроводжується кількома типами несприятливих переживань.

Ukraine Physical GOV.POST опитали 1699 дітей, які отримували лікування, орієнтоване на травму, і повідомили, що 78% зазнали багаторазових та/або тривалих міжособистісних травм. Хоча менше половини з них відповідали критеріям ПТСР, більшість демонстрували інші посттравматичні симптоми, причому половина демонструвала емоційну дисрегуляцію, неухважність, погану концентрацію уваги, негативну самооцінку, поганий імпульсний контроль, агресію та ризиковану поведінку. Це може закласти основу для пізніших, часто нетипових

або складних форм ПТСР та інших психопатологій у дорослому віці, які часто є менш чутливими до лікування.

1.2.4 Міжособистісна травма

Міжособистісна травма, яка зараз визнана поширеною і призводить до високої ймовірності ПТСР порівняно з іншими травмами, відрізняється тим, що вона передбачає навмисну шкоду. Відомо, що фізичне та сексуальне насильство передбачає тяжкість та хронічність ПТСР та погану реакцію на лікування. Це може бути пов'язано з ускладнюючими ефектами коморбідної дитячої травми або більшою роллю сорому, провини, гніву, огиди та специфічних для травми румінацій, що сприяє відсутності довіри, емоційному онімінню та хронічності розладу.

Міжособистісна травма може як призвести до проблем у відносинах, так і загострити їх, що може сприяти хронічності ПТСР. Діагностичні, дослідницькі та лікувальні наслідки є безліччю, особливо з огляду на договір про довіру та терапевтичні відносини. Військова сексуальна травма (МСТ) в результаті 6 сексуального насильства з боку військового колеги, за роллю схожого на члена сім'ї, останнім часом описується як глибока форма зради. Серед канадських збройних сил, які активно служать у регулярних військах, 70% у 2018 році повідомили, що стали свідками або зазнали принаймні однієї форми сексуальних проступків протягом попередніх 12 місяців військової служби, причому 15,4% респондентів (28,1% жінок, 13% чоловіків) заявили, що вони були особистими цілями.

Це включає недоречну вербальну або невербальну комунікацію, матеріали сексуального характеру, фізичний контакт або запропоновані сексуальні стосунки, або дискримінацію за ознакою статі, сексуальної орієнтації або гендерної ідентичності. Сексуальна неправильна поведінка пов'язана з несприятливими наслідками для здоров'я, такими як підвищені показники депресії, вживання психоактивних речовин, проблеми з сексуальним здоров'ям, проблеми з фізичним здоров'ям та ПТСР у Військового населення США. Міжособистісна травма може

докорінно зламати самосприйняття людини, впливаючи на повсякденну функцію та здатність вступати у стосунки.

1.2.5 Травма на виробництві

Професійний ПТСР також змінюється в залежності від впливу травми та різних внутрішньоособистісних, міжособистісних та системних факторів. Наприклад, медичні працівники, включаючи медсестер, лікарів та інших медичних працівників, що реагують, можуть мати підвищений ризик ПТСР та депресії, причому ризик збільшується з роками служби, старшим віком, попереднім впливом насильства, історією психічних розладів та статусом не випускника. Професійний ПТСР має особливе значення для персоналу служби екстреної допомоги, який має подвійний ризик розвитку ПТСР протягом своєї робочої кар'єри, порівняно з загальним населенням; працівники швидкої допомоги піддаються найбільшому ризику.

Це включає в себе вплив цілого ряду травматичних переживань, включаючи катастрофи, події з масовими жертвами та пандемії, а також ризик міжособистісного насильства. Значно більша частка персоналу служби екстреної допомоги має субсиндромний ПТСР і представляє групу, де раннє втручання має потенціал для суттєвої користі. Наприклад, Pietrzak et al. (2012) вивчали працівників поліції, що брали участь у ліквідації наслідків атаки на Всесвітній торговий центр, і виявили, що через чотири роки 5,4% мали ПТСР, тоді як 15,4% мали субсиндромний ПТСР. Існували значні асоціації зі зловживанням алкоголем та соматичними симптомами в обох групах. Вони дійшли висновку, що важливо мати вимірну перспективу посттравматичного стресового розладу "... особливо в таких професіях, як поліція, оскільки визначення операцій та звичайні точки скринінгу можуть недооцінювати психологічний тягар для цієї популяції". Кумулятивний вплив травми на населення служби екстреної допомоги також є задокументованим фактором ризику для збільшення початку ПТСР, а картографування кумулятивного впливу має корисність для управління ризиком ПТСР у персоналу служби екстреної допомоги.

Зокрема, було ідентифіковано сукупний ризик для персоналу аварійно-рятувальних служб, пов'язаний з тим, що він зазнає смерті. Дослідження поліції Сполученого Королівства стверджує, що «... слід приділяти особливу увагу оцінці довго працюючих службовців, які не були підвищені за сукупним рівнем впливу травми та симптомів ПТСР, а також контролювати співробітників, які відчували себе приниженими або сексуально переслідуваними». Сукупний, далекосяжний та тривалий вплив пандемії COVID-19 на фахівців у галузі психічного здоров'я 7 також все більше беруть до уваги. Під час пандемії фахівці охорони здоров'я не тільки піддавалися більш високому ризику ПТСР, який оцінювався в 17-29% поширеності, та його супутніх захворювань, але також вигорання та моральної травми, через поєднання кумулятивних травматичних впливів, високого ризику інфекції та пов'язаних з роботою стресових факторів, таких як нестача персоналу, відсутність засобів індивідуального захисту та моральні дилеми, які визначають ефективні організаційні відповіді.

ПТСР також може підвищити і без того вищий базовий ризик самогубства у деяких медичних працівників, особливо лікарів та медсестер, які володіють знаннями та засобами для повного самогубства. Вищезазначений розділ чітко підкреслює необхідність моніторингу та втручання для управління специфічними та незвичайними ризиками, пов'язаними з цими конкретними формами зайнятості.

1.2.6 Військова травма

Чітко продемонстровано вплив кумулятивного травматичного стресового впливу серед військових ветеранів. Дослідження з ветеранами виявили, що довічна травма є важливим предиктором як ПТСР, так і депресії у військових популяціях, крім наслідків бойового досвіду. Це не просто вплив однієї травматичної події, а скоріше повторні травматичні впливи, які в кінцевому підсумку призводять до подальшої сенсibilізації та нейробіологічної дисрегуляції, що в кінцевому підсумку призводить до виникнення клінічного розладу.

Численні дослідження військовослужбовців описують агресивні показники провідних розладів психічного здоров'я у ветеранів, таких як ПТСР, депресивні

розлади, тривога та залежність (алкоголь або наркотики).

Фактори ризику для наслідків психічного здоров'я від впливу на бойові дії, починаючи від військової служби до пост-військового життя, і, таким чином, охоплюють як військовослужбовців збройних сил, так і ветеранів. Наслідки такого впливу для психічного здоров'я можуть бути віддаленими та першими після військової служби.

Показники ПТСР також дуже високі серед персоналу громадської безпеки, пожежників та військовослужбовців, причому від однієї третини до більш ніж половини піддаються потенційно травматичним подіям. Поширеність ПТСР у ветеранів бойових дій оцінюється в межах від 10 % до 15 %, з оцінками поширеності протягом усього життя від 12 % до 30 %. Демографічні фактори, фактори зайнятості, соціальна підтримка, травми, фізичні та психологічні фактори та індивідуальні риси можуть бути важливими предикторами ПТСР у цій популяції.

1.3 Впровадження інноваційних рішень в оздоровчому готелі

Інновація – це нововведення, створене інтелектуальною діяльністю людини. Основне завдання інновацій - забезпечення якісного зростання ефективності, що приводить до збільшення прибутку. Будь-яка інновація, дає якісну зміну робочих процесів, дозволяє підвищити ефективність, отримати на виході результат високого рівня, підняти престиж підприємства.

Сьогодні готелі це не просто локація для зупинки і відпочинку, а багатофункціональний комплекс для задоволення різних потреб населення до яких треба пристосуватися.

Зараз є нагальна потреба в допомозі нашим військовим, які боронять нашу країну від загарбників. Тому дослідивши проблему ПТСР, я вбачаю впровадити технологію лікування для військових та працівників які зазнали травм на роботі. Проведено дослідження новітніх процесів лікування ПТСР та зроблено висновок, що найрезультативнішим напрямом є застосування постійних струмів через електроди шкіри голови над цільовими ділянками кори, що забезпечить

покращення психічного здоров'я, тому ми проектуємо корпус з новітнім обладнанням для лікування захворювання, націлену на військових та робітників з хворобою ПТСР.

Військовослужбовці та ветерани є основними користувачами технологічних інновацій в новоствореному готельному підприємстві оздоровчого спрямування. Їх робочі відрядження, зустрічі і навіть відпочинок проходять поруч з природою в рекреаційній зоні та під наглядом спеціалістів які надають свої послуги гостям з тривалими проблемами в вигляді ПТСР.

Завдання готельних операторів полягає в максимальній адаптації простору готелів до цих умов сьогодення. Сучасний оздоровчий готель, який спрямований на цільову аудиторію, проектується в форматі єдиної цифрової екосистеми. Всередині неї присутність технологій, які відчувається всюди.

Одним із завдань цієї роботи є зробити модель лікувального корпусу з новітніми апаратами електростимуляції для лікування ПТСР. Нижче я розкрию питання лікування струмом та продемонструю наглядні прилади якими слід облаштувати лікувальний корпус.

1.3.1 Інструменти для діагностування посттравматичного стресового розладу в закладі розміщення

В засобі розміщення спеціалісти готелю будуть використовувати такі методики діагностування захворювання та запровадять низку шкал і методик, ефективність яких доведено світовою клінічною практикою.

Серед них можна виокремити:

- Шкалу оцінювання тяжкості травматичного впливу;
- Міссісіпську шкалу для оцінювання посттравматичних реакцій ;
- Опитувальник Бека для діагностики депресивних станів;
- Опитувальник виразності психопатологічної симптоматики;
- Опитувальник травматичного стресу ;
- Опитувальник симптомів ПТСР;
- Шкалу посттравматичної діагностики.

Запропоновані шкали мають використовувати фахівці зі сфери психічного здоров'я, які ознайомлені з діагностикою і статистикою, розробленою Американською психіатричною асоціацією, та які отримали спеціалізовану освіту з базовими знаннями психопатології та мають досвід роботи у сфері проведення психо-діагностичних інтерв'ю.

Прикладом загальної спрямованості скрінінгових питань є короткий опитувальник створений на підставі даних клінічних спостережень:

1. Ви запобігаєте спогадам про певні події через уникнення відповідних місць, людей або діяльності?
2. Ви втратили зацікавленість до діяльності, яку -раніше сприймали як важливу або приємну?
3. Ви стали почуватися самотнім та ізольованим від інших?
4. Вам складно відчувати любов або прихильність до інших?
5. Ви вважаєте безглуздим будувати плани на майбутнє?
6. У вас є проблеми із засинанням або сном?
7. Ви стали більш нервово реагувати на буденний шум чи інші чинники?

1.3.2 Методи електролікування, які будуть застосовані для ПТСР в оздоровчому готелі

1. Гальванізація – використання з лікувальною метою постійного, незмінного по величині електричного струму низької напруги (до 60 В), який пропускають через визначені ділянки тіла. При цьому електричні заряди-іони мають направлений рух. Цей метод лікувального застосування електричного струму, який має постійну величину і є безперервний механізм дії гальванізації. Позитивно заряджені частинки (катіони) рухаються до від'ємного полюса, а від'ємно заряджені частинки (аніони) рухаються до позитивного полюса – анода. При проходженні постійного струму через тканини відбувається також переміщення до того або іншого полюса великих білкових молекул (амфолітів) і в направленні до катоду – частинок води (електроосмос).

Швидкість переміщення іонів залежить від валентності, розмірів, ступеня гідратації, величини потенціалу і ряду інших факторів. Коло металевого електроду іони втрачають свої заряди і перетворюються в хімічно активні атоми, які при взаємодії з водою утворюють продукти електролізу. На позитивному електроді – кислота, а на від'ємному – лужне середовище. Тому ці речовини можуть викликати опік тканин при дотику шкіри до металевієї пластинки. Електропровідність шкіри залежить від її товщини, стану поверхневого шару, кількості потових і сальних залоз на одиницю площини і інших факторів. Електричний струм проникає в тканини через вивідні протоки потових і сальних залоз. Електропровідність тканин не є величиною постійною. Вона змінюється при порушеннях водно-сольового балансу, при запаленнях і залежить від функціональної активності нервової, ендокринної і інших систем організму. Під час проходження електричного струму в тканинах виникає електрорушійна сила поляризації, яка направлена проти струму, що пропускається. При цьому виникає додатковий опір, який зменшує величину

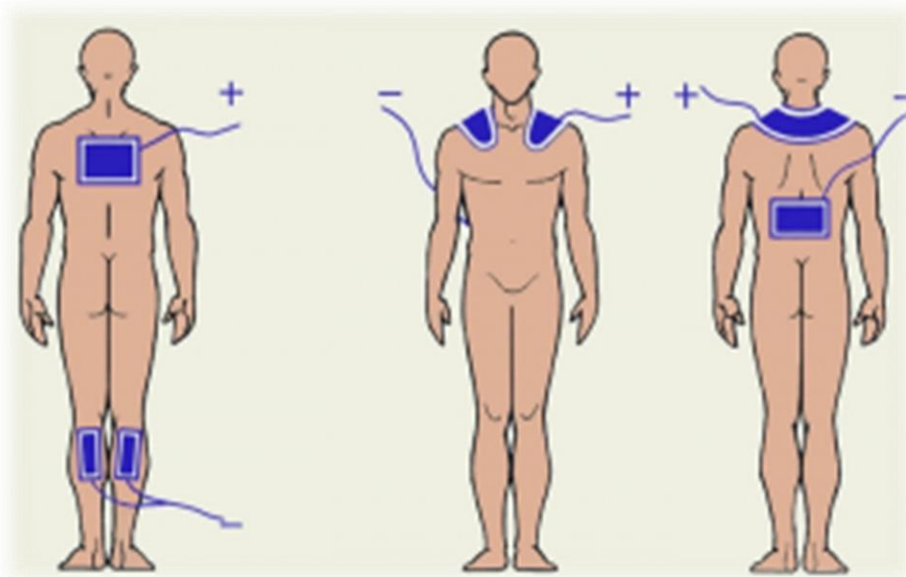


Рис.1.1 Розташування електродів при гальванізації

2. Низько частотна електростимуляція — метод поєднаної дії на організм постійного електричного струму і лікарських речовин, які вводяться за його допомогою в організм.

Обидва фактори (електричний і фармакологічний) впливають на організм в тісному взаємозв'язку, викликаючи специфічну для кожної лікарської речовини відповідну реакцію на тлі дії постійного струму, як активного біологічного подразника. Механізм дії низькочастотної електростимуляції. Довге і безперервне подразнення шкірних рецепторів лікарськими речовинами, які вводяться за допомогою приладу подачі струму, супроводжуються виникненням тканинних реакцій зі змінами біохімічних процесів, які характерні для кожного фармакологічного препарату.

Внаслідок малої швидкості переміщення іонів під впливом електричного струму останні проникають тільки в верхні шари шкіри, де за слабого кровообігу вони затримуються на довгий час, утворюючи шкірне депо іонів і утримуються в ній до 3-х тижнів.

Ефективність дії малої кількості іонів обумовлена тим, що на тлі зміненої електричним струмом реактивності організму підвищуються адсорбційні властивості тканин, а іони вивільняються від зв'язку з білками і переходять в активний стан. При низько частотної електростимуляції не спостерігається побічних реакцій і відсутні больові почуття, не порушується цілісність шкіри, виключається введення розчинників та баластних речовин.

Низько частотну електростимуляцію дозують за силою струму – від 0,01 до 0,1...0,2 мА на см площі гідрофільної прокладки. Якщо площа електродів (прокладок) різна, то силу струму визначають перемноженням щільності струму на площу меншої прокладки. При електрофорезі потрібно враховувати індивідуальну переносимість струму та ліків і почуття хворого у вигляді легенького поколювання під електродами. Тривалість процедури від 6...10 до 20...30 хвилин. Курс лікування 10...20 процедур, які проводяться щоденно або через день.

3. Діадинамотерапія – лікувальний метод, при якому для фізіотерапевтичного лікування застосовується постійний імпульсний струм напів синусоїдальної форми з частотою 50 і 100 Гц і їх різними комбінаціями. Існує діадинамічний струм однокітний (ОТ – частота 50 Гц), двокітний (ДТ – частота 100 Гц), однокітний ритмічний струм (ОТР – ритм сінкопа), струм, модульований

короткими періодами (КП) однотактного і двохтактного струмів з паузою через 1,5 і 1 сек, струм, модульований довгими періодами (ДП) з поступовим підвищенням та спадом однотактного і двохтактного струмів з довжиною періодів відповідно через 8 і 4 сек, однотактний хвильовий струм (ОХ – довжина періоду 12 сек з поступовим підвищенням і зниженням струму), двохтактний хвильовий струм (ДХ – довжина періоду 12 сек з поступовим підвищенням і зниженням струму).

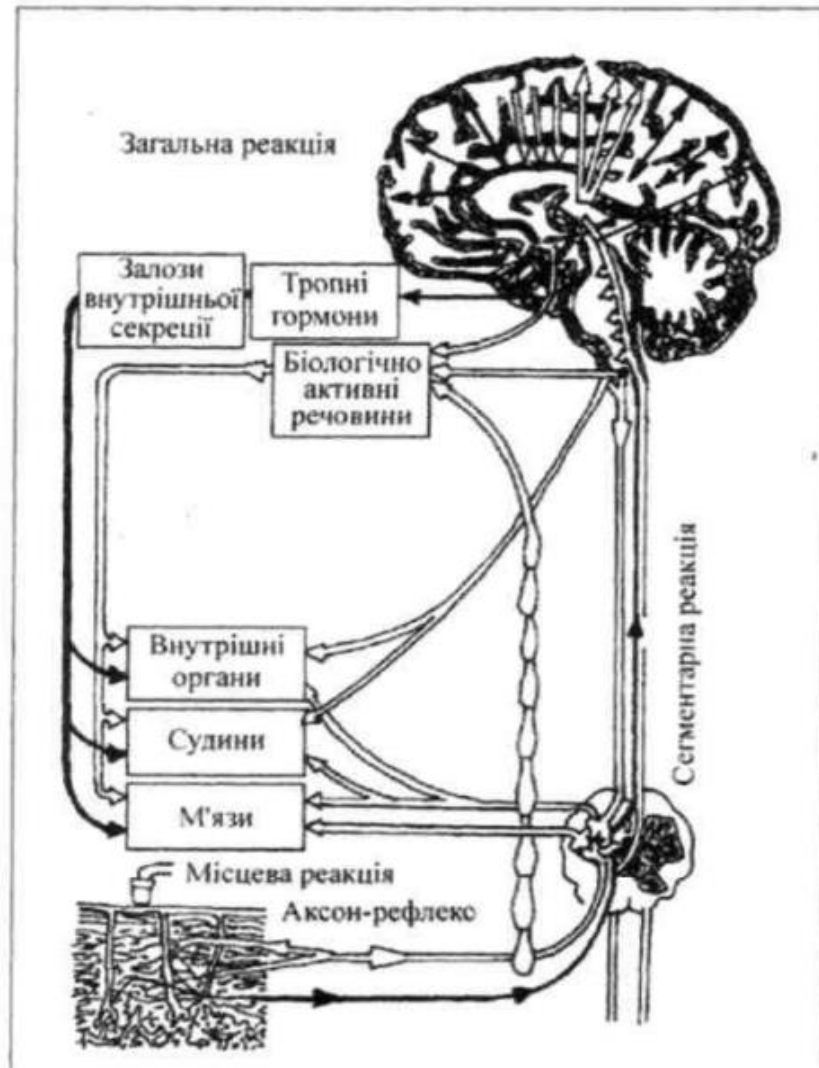


Рис.1.2 Зображення процесу реакції мозку при діадинамотерапія

При проведенні процедур використовують такі ж електроди, як і при гальванізації. На больову точку накладають електрод, який з'єднаний з від'ємним полюсом, другий електрод такої ж самої величини розташовують поряд з першим на відстані, рівній або більшій від його попередника. При електродах різної величини — менший (активний) накладають на больову точку, а інший

(індиферентний) на проксимальний відділ нервового стовбура – на значній відстані. Електроди фіксуються за допомогою еластичних бинтів або мішечків з піском. Прокладки між електродом та шкірою діадинамотерапії змочують водою, а при діадинамофорезі відповідними ліками. Якщо потрібно знеболити міленькі суглоби рук або ніг, то використовують скляні або ебонітові ванночки, які заповнені теплою водою і з'єднані з джерелом струму через вугільні електроди. Після включення апарату сила струму збільшується до тих пір, поки хворий не відчує знеболюючу вібрацію. В залежності від площі електродів сила струму коливається від 2-5 мА (при локальних електродах) до 15-20 мА (при пластинчатих електродах). Для зменшення звикання процедуру проводять 2-3 видами струмів. Починають процедуру двох-періодним безперервним струмом, потім модульованим з короткими періодами і закінчують модульованим струмом з довгими періодами.

4. Діагностика шляхом короткохвильового імпульсу – дослідження збудливості нервово-м'язового апарату за допомогою подразнення електричним струмом для визначення функціонального або анатомічного стану нервових стовбурів та м'язів.

В теперішній час використовують класичну електродіагностику, яка підтверджує і уточнює результати клінічних досліджень, а повторні дослідження оцінюють ефективність проведеного лікування і визначають прогноз. З іншого боку, визначає стан електрозбудливості нервово-м'язового апарату, тому дозволяє підібрати найбільш оптимальні параметри струму для електростимуляції. Крім класичної електродіагностики використовують ще розширену, де визначають криву "силу -тривалість" та лабільність нервово м'язового апарату.

Якісні зміни електрозбудливості виражаються в зміні форми скорочення м'яза у відповідь на подразнення постійним електричним струмом. Може бути невідповідність збудливості на гальванічний і тетанізуючий струм (гальванічно-тетанізуюча дисоціація) і більш швидке падіння електрозбудливості нерва в порівнянні зі збудливістю м'яза. За ступенями розрізняють часткову і повну реакцію переродження.

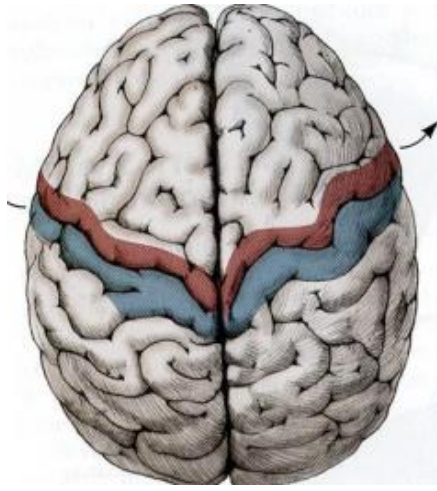


Рис.1.3 Зони стимуляції мозку при короткохвильовому імпульсі

До реакцій з якісно-кількісними змінами електрозбудливості відносять міопатичні реакції. Для них характерні мляве і разом з тим тетанічне скорочення, яке продовжується після розмикання струму. Паралельно з цим спостерігається підвищення збудливості та перекручення формули полярності.

1.4 Сучасне інноваційне електролікування, яке буде застосоване для ПТСР в оздоровчому готелі

Вище описані методики лікування та апаратне діагностування є сталими та широко використовують в лікуванні хвороб пов'язаних з психічними розладами. Вони є ефективними та дієвими в лікуванні хвороб в сегменті неврології.

Багатьом з цих методик вже понад 30 років. Наразі світ рухається великими кроками вперед в частості в сегменті лікування психічних розладів. Тому на зміну цим методикам та діагностикам приходять більш сучасні методи та прилади.

В готель, що проектується я пропоную придбати один з таких приладів а саме:

Інноваційний прилад високотонової терапії з мікропроцесорним управлінням GBO HiToP 1touch.

Цей прилад вже використовують в багатьох медичних установах Німеччини для лікування низки хвороб пов'язаних з психічними розладами.

Цей пристрій діє на підставі високотонової терапії та є принципово новим напрямком у розвитку електротерапії. біохімічних та біофізичних реакцій. Використання змінного електричного струму високої частоти (4-32 кГц), модульованого одночасно за частотою та амплітуді, викликає резонансні коливання всередині клітин організму, що призводить до терапевтичних змін як на внутрішньо-, так і на клітинному та тканинному рівнях. Ефективність лікування на цьому апараті в кілька разів вища, ніж при звичайній електротерапії.

Таким чином, принципи, закладені в НіТоР, дозволяють лікувати цілу низку захворювань, раніше недоступних для медикаментозних методів впливу та методів класичної електротерапії.

Перша відмінність від електротерапії – вплив на метаболізм за допомогою:

- феномена резонансу
- індивідуально підбирається для кожного пацієнта рівня інтенсивності струму
- більшої кількості енергії, що надходить в організм пацієнта, в порівнянні з класичними терапевтичними ефектами впливу на організм у цілому.

Збільшення мітохондрій сприяє посиленню кооперації й комунікації між клітинами і активізує енергійний потенціал клітин. Після закінчення терапії пацієнт відчуває бадьорити почуття як після пробігу. Посилюється обмін речовин. Пацієнт відчуває приплив життєвих сил і одночасно приємне розслаблення. Захворювання, при яких показано проведення високотонової терапії є неврологія та психіатрія:

НЕВРОЛОГІЯ: Невралгія трійчастого нерва, Мігрені, Вазомоторні головні болі, Полінейропатії

ПСИХІАТРІЯ: Стан страху, Депресії, *ПТСР*, ВДР, Фобії, Синдром відміни при наркотичній залежності.

1.5 Новітнє обладнання, що буде впроваджене в оздоровчому готелі

Впровадження новітніх систем та приладів- це неминуча зміна, яка прийде в будь-який робочий процес рано чи пізно.

XXI століття – це століття людських ресурсів, думок і ідей, тому для

отримання максимальної користі потрібно створити комфортні умови роботи, активно застосовуючи для цього нові інноваційні рішення.

В готелі, що проектується, до оздоровчих послуг пропонуватиметься такий перелік обладнання, що наведений в табл.1.1.

Таблиця 1.1 Новітнє обладнання,що буде впроваджене в оздоровчому готелі

Найменування обладнання	Характеристика	Зображення
HiToP 1touch	Використання змінного електричного струму високої частоти (4-32 кГц), модульованого одночасно за частотою та амплітуді, викликає резонансні коливання всередині клітин організму.	
МІНА BODYTEC II	Електроміостимуляції всього тіла (WB-EMS) здебільшого контролюється суб'єктивними шкалами, такими як шкала Борга CR-10.	

<p>BIONESS Ness L300</p>	<p>Являє собою системою функціональної електричної стимуляції (FES), яка стимулює нерви в нижній частині головної долі.</p>	
<p>INDIBA Activ CT8</p>	<p>Перетворює електричний струм на фіксовану стабільну частоту 448 кГц, збільшуючи іонний обмін на клітинному рівні, що сприяє відновленню тканин і допомагає зменшити біль.</p>	
<p>REMEDI Salus Talent</p>	<p>Стимулювання вироблене сильними афектами магнітного поля глибокими всередині тіла тому що воно прорізує, не стимулює поверхню. Через стимулювання на м'язовій тканині та тканині нерва.</p>	

<p>DIAPULSE D103</p>	<p>Терапевтична система діапульсу PEMF (імпульсна електромагнітна частота) Метод лікування при гострих і хронічних ПТСП захворюваннях. Діапульс є відмінним допоміжним засобом для відновлення пацієнтів.</p>	
<p>ZIMMER GALVA 5</p>	<p>Нового покоління електротерапевтичного обладнання в апараті закладені всі види і форми струмів: TENS - асиметричний, симетричний, змінні, СМТ (ампліпульстерапія), класична чотириполюсна інтерференція, російська стимуляція, діадинамічний струм.</p>	

Отже, в новому оздоровчому готелі будуть впроваджені новітні методи електrolікування ПТСП з використанням сучасного медичного обладнання.

Апаратне лікування приладом високотонавої терапії з мікропроцесорним управлінням GBO HiToP 1touch. Робота цього пристрою заснована на високотонавій терапії та є принципово новим напрямком у розвитку електротерапії. Таким чином, принципи, закладені в HiToP, дають змогу лікувати цілу низку захворювань, раніше недоступних для медикаментозних методів впливу та методів класичної електротерапії.

Також було впровадження низку методик та електролікування які вже є сталими для нашого розуміння та ефективними в сфері неврології та психіатрії а саме:

1. **Гальванізація** — використання з лікувальною метою постійного, незмінного по величині електричного струму низької напруги (до 60 В)

2. **Низькочастотна електростимуляція** — метод поєднаної дії на організм постійного електричного струму і лікарських речовин, які вводяться за його допомогою в організм

3. **Діадинамотерапія** — лікувальний метод, при якому для фізіотерапевтичного лікування застосовується постійний імпульсний струм напів синусоїдальної форми з частотою 50 і 100 Гц і їх різними комбінаціями

4. **Діагностика шляхом короткохвильового імпульсу** — це метод використання різних імпульсних струмів низької частоти для відновлення діяльності органів і тканин з порушеними або втраченими нормальними функціями.

РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Новий заклад готельно-ресторанного господарства планується побудувати на вільній від забудови земельній ділянці, придатній для будівництва, в місті Підгородне, Дніпропетровської області.

Підгородне – місто Дніпропетровської області на узбережжі річки Самара. Населення 1528 осіб. Підгородне розташований біля річки Самара за 20 км від Дніпра.

Територія міста (згідно з формою б-зем) становить 631 га, із них 415,6 га займають селищні території (196,5 га забудованих земель і 175,1 га присадибних ділянок), що становить ~70 % від усієї території населеного пункту. Рекреаційна зона становить 143,1 га або близько 1/3 території міста.

Інші площі зайняті землями сільськогосподарського призначення (130,8 га), полями Дніпровського державного фермерського господарства (30,0 га), частково заболоченими землями (2,2 га), невеличкими озерами (7,9 га) та сухими відкритими землями (68,8 га).

У поряд з містом розташовано близько 15 баз відпочинку в лісовій зоні, також можна зняти житло у приватному секторі. Також тут можна знайти такі розваги: катання на каяках, моторних човнах, катамаранах, водних скутерах, моторному човні, політ на парашлані над річкою на висоті 60-80 м. Працюють пункти прокату туристичного й спортивного спорядження, є рятувальні служби.

У центральній частині міста знаходиться безліч кафе і барів з літніми майданчиками. Вночі працюють деякі закладів відпочинку.

Також можна відвідати екскурсії: поїздка до лісової зони відпочинку Орловщина, відвідування Ландшафтного заказник "Отченашкові Наділи", та конюшні "Кліменко" біля озера Озерище неподалік від Підгороднього.

Таблиця 2.1 Клімат Дніпропетровської області

Температура												
Місяць	Jun	Feb	Mar	Apr	May	Jun	Jul	Aug	Sep	Oct	Nov	Dec
Абсолютний максимум, °С	5	8	13	16	20	25	30	33	28	24	20	16,9
Середній максимум, °С	2,8	3,3	8,3	15,0	21,1	25,0	26,7	26,7	22,8	16,1	8,3	3,9
Середня температура, °С	-0,5	0	4,4	10,6	16,1	20,0	21,7	21,1	17,2	11,7	5,0	1,1
Середній мінімум, °С	-3,9	-3,3	0,5	6,1	11,1	15,0	16,1	15,6	11,7	6,7	1,1	-1,7
Абсолютний мінімум, °С	-20	-22,8	-18,3	-2,2	0	6,7	10,0	4,4	-2,2	-7,8	-16,1	-16,2
Норма опадів, мм	20	30	40	40	50	80	60	50	30	30	40	40

Сфера обслуговування за рівнем розвитку є притаманна як для невеликого міського населеного пункту (переважно це освітні установи та заклади повсякденного обслуговування), що обумовлено малою людністю населеного пункту.

Зовнішній транспортний зв'язок міста забезпечується автомобільним транспортом. Пряме автомобільне сполучення (автобуси, маршрутні таксі) Залізне сполучення зі Дніпром, Харковом, Павлоградом, Новомосковськом, Лозовою. Для обслуговування транспорту в місті є 2 АЗС. Вулиці з твердим покриттям мають протяжність у 7,4 км.

Водопостачання у Підгородне здійснюється комунальним і відомчими (рекреаційних установ) водопроводами. Джерело — підземні води; середня продуктивність головних споруд становить близько 20 м³/добу; довжина водопровідної мережі становить 22,1 км.

Виробничі та побутові стічні води за допомогою чотирьох насосів перекачуються на очисні споруди, розташовані за межами міста у північно-західній околиці; довжина каналізаційних колекторів — 4,7 км.

Місце, що відведене для будівництва матиме ряд переваг:

1. Місто виходить на річку Самара;
2. Поруч розташовані місця найбільшого скупчення туристів (ландшафтний заказник "Отченашкові Наділи", конюшня "Кліменко", Аеродром "Кам'янка").
3. Містечко є досить розвинутим в ньому є все, для того щоб відпочити і гарно провести час (кафе, ресторани, центри прокату катамаранів та каяків тощо);
4. Транспортна розв'язка є досить розвинута, поруч проходять маршрутні таксі, що сполучають містечко з великими містами та центрами туристичних уподобань.

2.2 Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Кількісні методи прогнозування кон'юнктури ринку можна класифікувати на. Евристичні та економіко-математичні методи. Серед перших найбільше застосування мають експертні методи.

Експертні методи прогнозу кон'юнктури ринку припускають використання думок кваліфікованих експертів, які виносять свої судження на основі інтуїції, колишньому досвіді, творчості і уяві.

Так, при прогнозуванні ринкового попиту, як найбільш важливого показника кон'юнктури ринку, на готельні продукти і послуги в якості експертів зазвичай виступає персонал, який контактує зі споживачами, дистриб'ютори, консультанти по маркетингу і т.д.

У той же час ці методи прогнозу кон'юнктури ринку засновані на суб'єктивних оцінках, тому одержані при їх використанні результати можуть суттєво відрізнятися в залежності від складу експертів.

Для визначення типу, категорії та перспективи розвитку проектуємого закладу, з'ясуємо існуючу забезпеченість району готелями і ступінь їх

завантаженості в радіусі 2 км від місця будівництва. Результати наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 - Забезпеченість досліджуваного регіону готелями

Діючі підприємства готельного господарства	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середня завант. %
Готель «Sunray»	вул. Перська	туристичний готель, сімейного напрямлення	5*	60 номерів (стандарт 2-ох місний – 1100 грн., стандарт 3-ох місний - 1500 грн., стандарт 4-ох місний – 2100 грн., люкс 4 – ох місний – 2600 грн., люкс 5 – ти місний –	Інфраструктура тераса, барбекю, паркінг, ресторан, бар, конференц-зал, дитячий майданчик, ігрова кімната, wellness spa, сейф, міні-маркет, сувенірний магазин, басейн Послуги: - проживання - харчування - послуги екскурсовода - послуги прокату велосипедів - послуги фітнес-тренера - послуга трансферу	76%

Пансіонат "Сосновый Бор"	вулиця Лісова	Пансіонат		80 номерів оформлених номерів економ – 550 грн.)	<p><u>Інфраструктура:</u> кафе, басейн відкритий, автостоянка, пральня, дитяча площадка, караоке, артезіанська свердловина, альтанки.</p> <p><u>Послуги:</u> розміщення, харчування, проведення майстер класів з дітьми, спортивні площадки.</p>	61%
Пансіонат "Swan Dance"	вулиця Лебедина 4	Пансіонат		триповерхова будівля на 37 номерів (двомісний – 650 грн., тримісний – 850 грн., люкс – 1200 грн.)	<p><u>Інфраструктура:</u> столова, паркова, альтанки</p> <p><u>Послуги:</u> розміщення, харчування, прибирання номерів</p>	65%

Готель "Маяк"	вулиця Лісна 10а	туристичний готель, сімейного напрямлення	3*	40 номерів (стандарт 2-ох місний – 850 грн., стандарт 3-ох місний - 1300 грн., стандарт 4-ох місний – 1550 грн., люкс 4 – ох місний – 1640 грн., люкс 5 – ти місний – 1810 грн., сімейний	Інфраструктура: Ресторан, тераса, паркова, поряд є ринок та супермаркети Послуги: розміщення, харчування, Інтернет в номері та на терасі, прибирання номерів	55%
Готель «FIELD HOUSE»	вулиця підгородня 1	туристичний готель,	4*	45 номерів Стандарт - 1250 грн, Напівлюкс – 1650 грн, люкс - 1800	Інфраструктура: Ресторан, басейн тераса, паркова, поряд є ринок Послуги: розміщення, харчування, Інтернет в номері та на терасі, прибирання номерів	60%

Проаналізувавши дану таблицю, бачимо, що готелі та пансіонати що знаходяться в радіусі 2 км не є над потужними конкурентами. Вони пропонують недостатньо якісний сервіс та застарілий інтер'єр (спираючись на відгуки відвідувачів).

Окрім цього вони пропонують занадто малий спектр додаткових послуг. Всі ці «мінуси» не дають змогу готелям та пансіонатам мати 100 % завантаженість та попит серед відпочиваючих.

Готель, що проектується буде 3* оздоровчим готелем, що розрахований на 110 номери. Вони складатимуться з: апартаментів – 2 номери, люкс – 2 номери, стандарт (одномісний) – 30 номерів, стандарт (двомісний) – 40 номери, для маломобільних груп населення – 34 номерів. За сучасними державними будівельними нормами номерів для маломобільних груп повинно бути не менше ніж 10% від загальної кількості номерів, так як мій готель буде спеціалізуватись на лікуванні контингенту ветеранів війни та людей з професійними травмами, я прийняв рішення збільшити цей показник до 30% , тому що багато військових мають різні травми і є по суті тимчасово маломобільними.

2.3 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Медичний туризм посідає особливе місце в системі загально світових туристичних відносин. За показником людино-днів перебування частка в світовому туристичному обороті медичного туризму є найбільш ліквідною галуззю туризму. Як міжнародний, так і національний медичний туризм має суттєвий потенціал розвитку в умовах війни в Україні. Оздоровчий і медичний туризм існує вже тисячі років з третього тисячоліття до нашої ери. Це форма туризму, яка полягає в тому, що пацієнти відправляються в інші країни або дестинації для отримання медичної або реабілітаційної допомоги.

Окрім безпосередньо медичної допомоги, цей вид туризму включає в себе транспортні послуги, послуги медіаторів, проживання та харчування, а також екскурсійне обслуговування. Особлива увага у зв'язку із війною прикута до галузі реабілітації, зокрема психологічної, адже військові після повернення до цивільного

життя у більшості випадків потребують соціальної адаптації, психологічної підтримки та санаторно курортного лікування. Значний потенціал для вирішення цієї проблеми мають лікувально-оздоровчі комплекси. Здебільш із-за цього я і почав дослідження та проектування готелю оздоровчого типу з вузькопрофільним направленням в галузі психологічної та неврологічної.

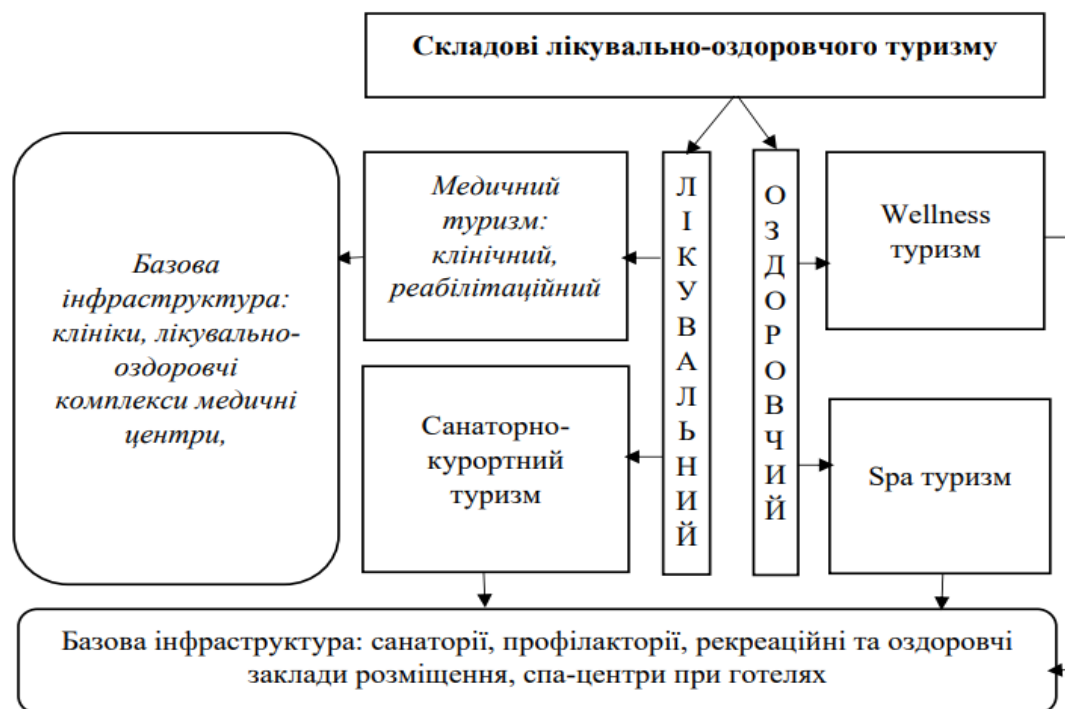


Рис. 2.1 Місце медичного туризму в системі лікувально оздоровчого туристичного напрямку

Враховуючи вдале геополітичне положення, можна стверджувати, що м. Підгородне відкрите як для місцевого так і для внутрішнього споживача. Внутрішній медичний туризм – явище не нове і передбачає надання медичних послуг жителями однієї країни в сусідніх регіонах у межах своєї країни. У цих випадках вони звертаються за медичною допомогою з бажанням потрапити до висококваліфікованих спеціалістів у галузі лікування тих чи інших захворювань, і, як правило, це жителі малонаселених міст, у яких немає великих спеціалізованих центрів. Тому щорічно його відвідують 500 тисяч туристів.

Слід зазначити, що в тому числі завдяки системній реалізації міської цільової програми розвитку оздоровчої програми в м. Дніпро та його обласних супутників на 2022-2023 р. вдалося спочатку стабілізувати а потім збільшити туристичний

потік групи людей оздоровчої програми, після початку повномасштабного вторгнення РФ на територію незалежної України в 2022 році.

Так у 2019 р. за даними державної комісії з ВПО України у м. Дніпро та його обласні супутники тимчасово було переміщено 2,4 млн осіб українських громадян, що на 62,3 % більше, ніж у 2013-2014 році.

Медичні туристи витрачають в середньому у 5...10 разів більше, ніж звичайні туристи, у випадку в'їзного туризму залишаються в країні перебування 2-3 тижні, і скоріше за все, будуть подорожувати із супроводжуючими або із родиною, що робить сферу медичного туризму надзвичайно ліквідною та привабливою для представників як приватного бізнесу, так і державних інституцій.

Для визначення потужності готелю, що проектується, потрібно визначити та дослідити його потенційних споживачів. За даними головного управління ДФС в області, у січні 2022 року до місцевих бюджетів надійшло 250 тис. грн туристичного збору. Це на 35,9% більше, ніж у січні 2021 р.

Лідерами за доходами стали Дніпровська міська рада (90 тис. грн), Новомосковська (70 тис. грн), Криворізький район (76 тис. грн).

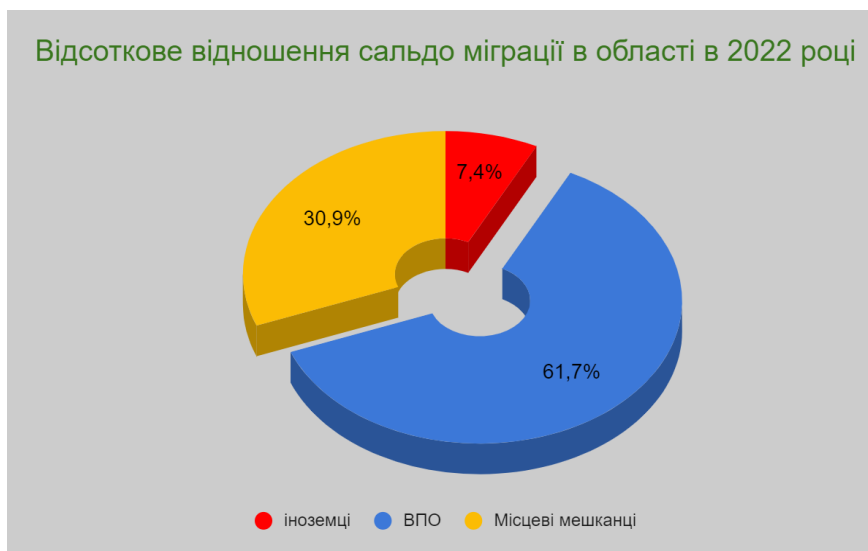


Рис. 2.2 Відсоткове відношення сальдо міграції в області в 2022 році

Основним тезисом є «Збільшення оздоровчого потоку». Провідний аналітик проекту зазначив: «Можна сміливо заявити про те, що кількість туристів, які збираються в році, що наступив провести свою відпустку в Дніпропетровському

регіоні, зростає приблизно на 21% в порівнянні з 2022 роком або на 37,8%, якщо порівнювати з даними 2021 року. Ми очікували до воєнних дій, що в 2022 році кількість відпочиваючих нарешті досягне заповітної цифри, 3 мільйон чоловік».

Що стосується саме м. Підгородне, то ця зона добре підходить для реабілітаційного відпочинку, у 2024 році кількість туристів повинна буде рости на 21 %. Влітку 2021 року кількість туристів, що відвідали с. Підгородне та зони поруч з ним становило понад 110 тис. чол., що стосується 2020 року, то кількість туристів була приблизно до 77 тис. чол. Взимку 2019 року кількість туристів становило 40 тис. чол., в 2018 році – 55 тис. чол.

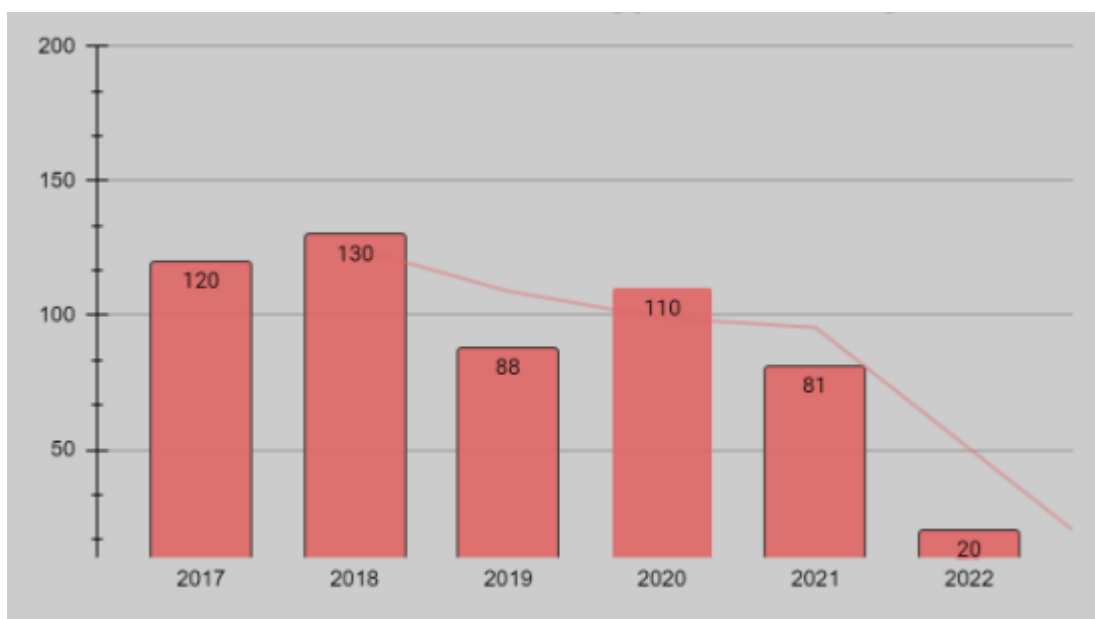


Рис. 2.3 Кількість іноземних туристів в динаміці за 6 років (2017-2022)

Туристичний потік та перелік туристичних послуг у Дніпропетровській області розподілений нерівномірно. Так, у м. Дніпрі кількість екскурсантів складає 63 % від загальної кількості по області, кількість обслугованих туристів – 76 %, кількість туроднів – 72 %, обсяг наданих туристичних послуг – 69 %, надходження до бюджету – 84 %. Крім м. Дніпро, лідерами за показниками роботи суб'єктів туристичної діяльності є міста Кривий ріг, Павлоград, Кам'янське, Нікополь.

За даними Головного управління комунального господарства у весняно-осінній період також спостерігається активність туристичних потоків, хоч і не така значна як влітку. На зимовий період припадає лише 10% туристів від

загальнорічної кількості. Більшість це подорожі у ділових та особистих справах. В основному в холодну пору року регіон відвідують бізнес-гості.

Таблиця 2.3 “Туристичні потоки Дніпропетровської області (2021-2023 рр.)”

Роки	Кількість туристів, обслугованих суб'єктами туристичної діяльності області - усього	Із загальної кількості туристів:		Кількість екскурсантів
		іноземні туристи	внутрішні туристи	
2021	104991	80,7	10281,8	6817,67
2022	196504	20,3	24374,4	2000,4
2023	241242	41,3	14755,6	3756,33

Виходячи з цього можна сказати, що поруч місця будівництва знаходяться ландшафтний заказник, річка, конюшня– які можуть забезпечити безперервний потік туристів, особливо влітку, ці показники ідеально підходять для оздоровлення військових та осіб з важкими професійними травмами.

Автостоянка буде розміщена біля готельного комплексу та буде присутня цілодобова охорона, щоб гості готелю, що приїхали на власному автотранспорті мали можливість залишити автомобіль у надійному місці.

Тому персонал буде набрано з висококласних спеціалістів та фахівців. Це дасть змогу успішно конкурувати з подібними закладами міста.

Більша місткість готелю може нести певний ризик, пов'язаний з значним коливанням попиту на готельні послуги, пов'язаним з сезонністю туристичних потоків. Проектування і будівництво готелю економ-класу в нашому суспільстві є вигіднішим ніж будівництво готелю високого рівня за декількома причинами:

1. Ринок потребує доступних готелів;
2. Вартість розробки проекту і будівництва зазвичай відчутно нижча;

3. Заповнити дорогий готель набагато важче ніж більш доступний.

Готель буде побудовано на 110 номерів з рестораном першого класу. Ресторан буде розташовано на першому поверсі і буде загальнодоступним.

Ситуаційний план зазначений в додатку А.

2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

Мандрівникам сучасного стрімко мінливого світу потрібно набагато більше, ніж комфорт і однотипні послуги. Готель в сучасному світі - це повноцінна частина туристичного досвіду, джерело не тільки комфорту, а й інтелектуального задоволення.

Все це, безсумнівно, вимагає не просто диверсифікації готельної пропозиції, необхідна інноваційна стратегія, яка пропонує ринку новий готельний продукт.

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

$$S_d = 188 * 30 = 5\,640\, m^2,$$

Отже, площа будівельної зони становить $5\,640\, m^2$

Таблиця 2.4 – Концепція діяльності засобу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип закладу	Готель
Спеціалізація	Оздоровчий готель
Категорія	3*
Кількість номерів	110
Місцезнаходження:	м. Підгородне Дніпропетровської області
Фактичне	48°33'30.0"N 35°10'39.8"E
Форма власності	Приватне підприємство
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда готелю	Нова будова
Стиль дизайну	High Tech

Контингент споживачів	Військові, працівники промислових об'єктів
Основні послуги	Проживання, харчування, прибирання номерів
Додаткові послуги	Надання медичного лікування, консьерж, система онлайн сповіщення, відеоконференц зв'язок, трансфер, надання невідкладної швидкої допомоги, послуги будильника, басейн, сауна, хамам
1	2
Інфраструктура	Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення, два конференц зали , приміщення для проведення переговорів, приміщення для проведення виставок, семінарів, коворкінг зона, ресторан, бар при вестибюлі. пральня, хімчистка.
Режим роботи	Цілодобово
Площа земельної ділянки	5 640 м ²

Отже, на основі аналізу конкурентів та споживачів, вирішено розробити концепцію готелю оздоровчого призначення категорії 3* на 110 номерів, що надаватиме оздоровчі послуги для людей з ПТСР з використанням новітніх методів електротерапії.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства

Основний технологічний процес готельного сервісу спрямований на надання житла і обслуговування гостей. Він складається з таких етапів:

1. Прибуття: зустріч гостей, реєстрація та розміщення їх у номері.
2. Проживання: обслуговування гостей під час їх перебування в готелі, включаючи харчування, надання додаткових послуг тощо.
3. Виїзд: оформлення розрахунку та від'їзд гостей.

Допоміжні технологічні процеси забезпечують умови для здійснення основного процесу. Вони включають такі види робіт:

- Технічне обслуговування та ремонт обладнання та приміщень.
- Контроль технічного та естетичного стану обладнання та приміщень.
- Обслуговування гостей з особливими потребами.

Основний технологічний процес готельного сервісу є основою діяльності будь-якого готелю. Він визначає якість обслуговування гостей і рівень комфорту, який вони отримують.

Етап прибуття починається з моменту попереднього замовлення номеру. Гості можуть зробити це самостійно, через туроператора або за допомогою електронного сервісу. Після прибуття до готелю гостей зустрічає адміністратор, який реєструє їх і надає ключ від номера.

Етап проживання є найважливішим у технологічному процесі готельного сервісу. Він включає в себе широкий спектр послуг, які надаються гостям. Це може бути харчування, прання та прасування одягу, послуги няні, послуги консьєржа тощо.

Етап виїзду завершує технологічний процес готельного сервісу. Гості оплачують своє проживання і виїжджають з готелю.

Допоміжні технологічні процеси забезпечують умови для ефективного функціонування основного процесу. Вони включають в себе технічне

обслуговування та ремонт обладнання та приміщень, контроль їх технічного та естетичного стану, а також обслуговування гостей з особливими потребами.

Таблиця 3.1 – Основні служби готелю оздоровчого характеру

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"> - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформаційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок гостей; - ведення необхідної документації; - ведення і підтримання в робочому стані бази даних, що містить інформацію про гостей і стан номерного фонду. 	Головний менеджер служби з прийому і розміщення гостей, черговий адміністратор, службовець з бронювання номерів, носій багажу
Служба управління номерним фондом	<ul style="list-style-type: none"> - приймання і оброблення вхідних заявок від служби прийому та розміщення щодо графіку заселення та виписки з номерів; - забезпечення дотримання належного рівня комфорту і санітарно-гігієнічного стану приміщень житлової групи 	Головний менеджер служби, адміністратор, покоївки, кастелянша, працівники пральної, прибиральниці

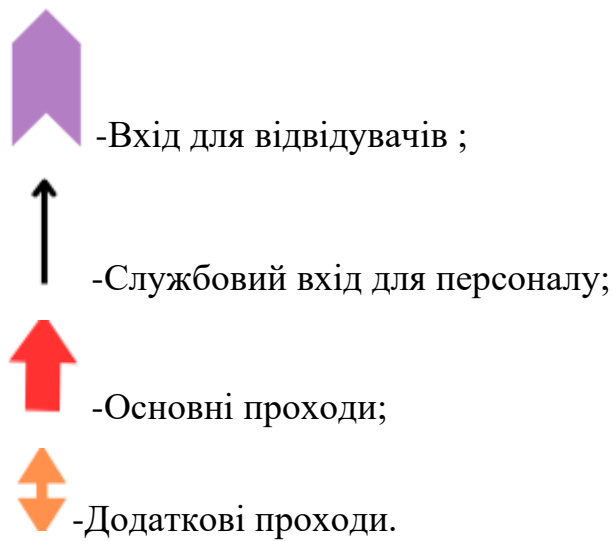
1	2	3
Служба безпеки готелю	-Збереження цінності майна готелю -Збереження цінностей гостей готелю -Забезпечення безпеки в готелі -Забезпечення внутрішнього контролю персоналу, перевірки добросовісності виконання статуту готелю	Головний менеджер служби, помічник менеджера служби, старші охоронці, охоронці
Служба інженерно-технічного забезпечення	-Проведення регулярних оглядів будівлі -Проведення внутрішніх ремонтних робіт -Огляд та ремонт інженерних систем -Перевірка та заміна технічних систем готелю	Головний менеджер служби, старші інженери, мобільна бригада інженерів
Адміністративно-управлінська служба	-вища управлінська ланка готелю забезпечує управління та дотримання умов праці в готельному закладі	Генеральний менеджер готелю, замісник генерального менеджера, менеджер кадрів
Комерційна служба	-Забезпечення рентабельності готелю -Аналіз господарської діяльності -Аналіз зовнішньої комерційної діяльності - Фінансова звітність та контроль структури грошообігу	Головний Бухгалтер, помічник головного бухгалтера, фінансовий аналітик, аналітик комерційної гілки, фінансовий консультант, касири

1	2	3
Служба ресторанного господарства	<ul style="list-style-type: none"> -Забезпечення їжею гостей готелю - Складання меню під основні та додаткові заходи - Аналіз кількості сировини - Організація заходів - Організація заходів для персоналу 	Головний менеджер служби, помічник менеджера, Шеф кухар, Су-Шеф, кухарі, адміністратори, офіціанти, бармени, помічники офіціантів, помічники барменів
Служба надання медичних послуг	<ul style="list-style-type: none"> Забезпечує лікування гостей медичного корпусу - Забезпечення оснащення медичного крила -Апаратне лікування гостей готелю 	Менеджер рекреаційної служби, головний лікар, помічник головного лікаря, психологи, лікарі апаратного лікування, медсестри, масажисти
Додаткові служби	<ul style="list-style-type: none"> - Забезпечення місця для проведення конференцій - Надання якісного сервісу пов'язаного з діловою активністю - Організація тайм-кави 	Конференц менеджер, сейлз менеджер, ІТ спеціалісти з технічного обслуговування

Для відображення особливостей сервісно-виробничого процесу в засобі розміщення відповідно до інноваційних впроваджень, розроблено (у вигляді схеми) функціональну структуру підприємства гостинності та надано описову характеристику груп приміщень і взаємозв'язків між ними.



Рис. 3.1 – Функціональна схема оздоровчого готелю



3.2 Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень

Архітектура готелю є одним з найважливіших елементів його концепції. Вона створює перше враження про готель і впливає на загальне сприйняття його гостями.

Головним фасадом готелю називається зовнішня сторона будівлі, яка звернена до вулиці або площі. Він є своєрідною візитною карткою готелю і повинен бути оформлений в єдиному стилі з іншими будівлями в районі.

Внутрішній простір готелю включає в себе всі приміщення, в яких знаходяться гості, персонал і обладнання. Він також повинен бути оформлений в єдиному стилі з головним фасадом.

У даному випадку готель виконаний в стилі хай-тек. Цей стиль характеризується використанням простих геометричних форм, металу, скла та пластику.

Для того щоб створити стиль хай-тек в готелі, було використане спеціальне обладнання. Наприклад, в номерах були встановлені меблі з прямими лініями, в ресторани - світильники з металу, а в холі - панорамні вікна.

Таке обладнання відповідає стилю хай-тек і створює в готелі сучасну і лаконічну атмосферу.

Корисна площа приміщення, $S_{\text{кор}}, \text{м}^2$ розраховується як сума площ, зайнятих обладнанням, встановленим у цьому приміщенні.

$$S_{\text{кор}} = \sum p \cdot S$$

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

S – площа, яку займає одиниця обладнання даного типу, м^2

Розрахунок площі приміщень наводиться у вигляді табл. 3.2.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнан ня,м²
Найменування обладнання	Марка	Кількіс ть одиниць, шт.	Габаритні розміри,мм	
1	2	3	4	5
Вестибюль				
Картини Unique Shapes	-	4	560x100	-
Журнальний столик	Blanche	4	814x558x560	1,81
Диван Urus	Blanche	4	992x667x870	2,64
Підставка під квіти	Blanche	4	430 x 230	0,39
Крісла Lumbargo	Blanche	2	577x677x870	0,88
Картина на холсті	Sunny minimal	5	1200x100	-
Інформативні діджитал панелі для	Xiaomi	3	560x680x980	1,14
Ліжники	Keron	2	1200x400x20	0,96
Всього				7,82
Бюро прийому і реєстрації				
Інформативні діджитал панелі для	Xiaomi	1	560x680x980	0,38
Стійка	Blanche	1	2555x668x780	1,7
Крісла Lumbargo	Blanche	2	577x677x870	0,88
Шафа	Blanche	2	1109x557x1870	1,23
Картина на холсті	Sunny minimal	5	1200x100	-
Всього				4,19

1	2	3	4	5
Кімната чергового адміністратора				
Шафа	Blanche	1	1109x557x1870	0,61
Крісла Lumbargo	Blanche	2	577x677x870	0,88
Стіл Arolos	Blanche	1	1332x668x879	0,88
Картини Unique Shapes	-	1	560x100	-
Всього				2,37
Санвузол роздільний (жіночий\чоловічий)				
Унітаз	Dewon&Dewon	4	721x468x680	1,32
Умивальник	Icon	3	468x460x700	0,63
Пісуар	Dewon&Dewon	2	340x450x650	0,3
Підставка для сумок	Blanche	2	430x230	0,19
Всього				2,44
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник	Icon	1	468x460x700	0,21
Унітаз	Dewon&Dewo	1	721x468x680	0,33
Підставка для сумок	Blanche	1	430x230	0,09
Всього				0,63
Гардероб				
Шафа	Blanche	2	1109x557x1870	1,23
Вішаки металеві	Blanche	2	1260x290x1890	0,73
Всього				1,96
Сейфова				
Шафа	Blanche	2	1109x557x1870	1,23
Сейфи	SecurVIV	3	720x450x780	0,97
Всього				2,2

1	2	3	4	5
Швейцарська зона				
Картина на холсті	Sunny minimal	3	1200x100	-
Журнальний столик	Blanche	1	814x558x560	0,45
Крісла Lumbargo	Blanche	2	577x677x870	0,88
Візки для багажу	Kinkord	4	720x400x700	1,12
Всього				2,45
Пост охорони				
Крісла Lumbargo	Blanche	2	577x677x870	0,88
Стійка	Blanche	1	2555x668x780	1,7
Монітори нагляду	Xiaomi	2	450x200	-
Всього				2,58
Камера схову				
Стелажі відкриті	Blanche	6	1489x587x1769	5,24
Всього				5,24

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

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа приміщень, м2	Нормативна площа приміщень, м2
Вестибюль	26	165
Бюро прийому і реєстрації	13,9	12
Кімната чергового адміністратора	7,9	12
Санвузол роздільний (жіночий\чоловічий)	8,1	16

Службовий санітарно-технічний вузол	2,1	6
Гардероб	6,5	8
Сейфова	7,3	6
Швейцарська зона	8,1	4
Пост охорони	17,4	11
Камера схову	8,6	2
Всього	105,9	242

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

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

Приміщення	Площа, м²
Вестибюль	165
Бюро прийому і реєстрації	13,9
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол роздільний(жіночий\чоловічий)	16
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	8
Сейфова	7,3
Швейцарська зона	8,1
Пост охорони	17,4
Камера схову	8,6
Всього	262,3

3.3 Характеристика житлової групи приміщень

В готелі налічуватиметься 110 номерів на 190 місць, табл.3.5. Це сучасні номери в high tech стилі оформлені в темній гамі, в обробці використано світле дерево в поєднанні з темним металом, імітація натурального каменю, художній хаотичний модерний розпис стін. Стіни прикрашені high tech полотнами. Номерний фонд оснащений сучасним обладнанням, таким як телевізор, Wi-Fi, міні-бар і сейф. Номери мають вихід на балкон або террасу з видом на річку.

Таблиця 3.5 Розрахунок номерного фонду готелю оздоровчого призначення

Тип номера	Характеристик а номера	Кількість номерів	Кількіст ь місць
Апартаменти	2 кімнати	2	4
Люкс	2 кімнати	2	4
Стандарт одномісний	1 кімната	30	30
Стандарт двомісний	1 кімната	42	84
Стандарт для людей з обмеженими можливостями	1 кімната	34	68
Всього		110	190

Всі типи номерів з обладнанням готелю представлені в таблиці в 3.6.

Таблиця 3.6 Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів

Необхідне устаткування				Площа обладна ння,м²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри,мм	
1	2	3	4	5
Апартаменти				
Житлова Кімната				
Гобелени	-	2	1200 x 100	0,24
Ліжники	-	1	1200 x 400 x 20	0,48
Ліжко двоспальне	Blanche	1	2155 x 2209 x 667	4,73
Тумбочка	Blanche	2	458 x 456 x 501	0,41
Комод	Blanche	1	1320 x 587 x 1870	0,77
Стійка під телевізор	Blanche	1	683 x 448 x 670	0,3
Телевізор	Philips	1	554 x 121	0,06
Шафа	Blanche	1	1109 x 557 x 1870	0,61
Вітальня				
Картина на холсті	Sunny minimal	2	560x100	-
Журнальний столик	Blanche	1	814x558x560	0,45
Дивани велюр soft	Blanche	2	992x667x870	0,66
Підставка під журнальний столик	Blanche	2	430x230	0,19
Крісла велюр	Blanche	2	667x667x870	0,88
Письмовий стіл	Blanche	1	900x675x800	0,6
Стілець	Blanche	2	420x388x721	0,31
Інформативні діджитал панелі	Xiaomi	1	560x680x980	0,38
				3,47

1	2	3	4	5
Санітарний вузол основний				
Умивальник	Dewon&Dewon	1	468x450x700	0,21
Унітаз	Dewon&Dewon	1	721x458x678	0,33
Підставка під умивальник	Icon	1	430x230	0,09
Душова кабіна	Dewon&Dewon	1	1225x1432x2900	1,75
				2,38
Санітарний вузол додатковий				
Умивальник	Dewon&Dewon	1	468x450x700	0,21
Унітаз	Dewon&Dewon	1	721x458x678	0,33
				0,54
Передпокій				
Вішалки	Kronim	1	1260x290x1890	0,36
Крісла велюр	Blanche	2	667x667x870	1,76
Підставка під багаж	Blanche	1	882x668x600	0,58
				2,82
				16,51
Люкс				
Житлова кімната				
Гобелени	-	2	1200x100	-
Ліжко		1	120 x 40 x 20	0,48
Ліжко двоспальне		1	2155x2209x66,7	4,73
Тумбочка		2	458 x 456 x 501	0,41

1	2	3	4	5
Стійка під телевізор		1	68,3 x 44,8 x 67	0,3
Телевізор		1	55,4 x 12,1	0
Шафа		1	110,9 x 55,7 x 187	0,61
				6,53
Вітальня				
Картина на холсті	Sunny minimal	2	560x100	-
Журнальний столик	Blanche	1	814x558x560	0,45
Дивани велюр soft	Blanche	1	992x667x870	0,66
Письмовий стіл	Blanche	1	900x675x800	0,6
Стілець	Blanche	2	420x388x721	0,31
Інформативні діджитал панелі	Xiaomi	1	560x680x980	0,38
				2,4
Санітарний вузол				
Умивальник	Dewon&Dewon	1	468x450x700	0,21
Унітаз	Dewon&Dewon	1	721x458x678	0,33
Підставка під умивальник	Icon	1	430x230	0,09
Душова кабіна	Dewon&Dewon	1	1225x1432x2900	1,75
				2,38
Передпокій				
Вішалки	Kronim	1	1260x290x1890	0,36
Крісла велюр	Blanche	2	667x667x870	1,76
Підставка під багаж	Blanche	1	882x668x600	0,58

1	2	3	4	5
				2,82
				14,67
Стандарт одномісний				
Житлова кімната				
Гобелени	-	2	1200 x 100	-
Стілець	Blanche	1	420x388x721	0,15
Ліжко односпальне	Blanche	1	2155 x 1104 x 667	2,3
Тумбочка	Blanche	1	458 x 456 x 501	0,2
Письмовий стіл	Blanche	1	900 x 675x 800	0,6
Інформативні діджитал панелі	Xiaomi	1	560x680x980	0,38
Телевізор	Philips	1	554 x 121	-
Шафа	Blanche	1	1109 x 557 x 1870	0,61
				4,24
Санітарний вузол				
Умивальник	Dewon&Dewon	1	468x450x700	0,21
Унітаз	Dewon&Dewon	1	721x458x678	0,33
Душова кабіна	Dewon&Dewon	1	1225x1432x2900	1,75
				2,29
Передпокій				
Вішалки	Kronim	1	1260x290x1890	0,36
Крісла велюр	Blanche	2	667x667x870	1,76
Підставка під багаж	Blanche	1	882x668x600	0,58
				2,82

1	2	3	4	5
				8,35
Стандарт двомісний				
Житлова кімната				
Гобелени	-	2	1200 x 100	-
Стілець	Blanche	1	420x388x721	0,15
Ліжко двоспальне	Blanche	1	2155 x 2209 x 667	4,73
Тумбочка	Blanche	1	458 x 456 x 501	0,2
Письмовий стіл	Blanche	1	900 x 675x 800	0,6
Інформативні діджитал панелі	Xiaomi	1	560x680x980	0,38
Телевізор	Philips	1	554 x 121	-
Шафа	Blanche	1	1109 x 557 x 1870	0,61
				7,04
Санітарний вузол				
Умивальник	Dewon&Dewon	1	468x450x700	0,21
Унітаз	Dewon&Dewon	1	721x458x678	0,33
Душова кабіна	Dewon&Dewon	1	1225x1432x2900	1,75
				2,29
Передпокій				
Вішалки	Kronim	1	1260x290x1890	0,36
Крісла велюр	Blanche	2	667x667x870	1,76
Підставка під багаж	Blanche	1	882x668x600	0,58
				2,82
				12,15

1	2	3	4	5
Стандарт для людей з обмеженими можливостями				
Житлова кімната				
Гобелени	-	2	1200 x 100	-
Стілець	Blanche	1	420x388x721	0,15
Ліжко односпальне	Blanche	2	2155 x 1104 x 667	4,7
Тумбочка	Blanche	1	458 x 456 x 501	0,2
Письмовий стіл	Blanche	1	900 x 675x 800	0,6
Інформативні діджитал панелі	Xiaomi	1	560x680x980	0,38
Телевізор	Philips	1	554 x 121	-
Шафа	Blanche	1	1109 x 557 x 1870	0,61
				7,01
Санітарний вузол				
Умивальник	Dewon&Dewon	1	468x450x700	0,21
Унітаз	Dewon&Dewon	1	721x458x678	0,33
Душова кабіна	Dewon&Dewon	1	1225x1432x2900	1,75
				2,29
Передпокій				
Вішаки	Kronim	1	1260x290x1890	0,36
Крісла велюр	Blanche	2	667x667x870	1,76
Підставка під багаж	Blanche	1	882x668x600	0,58
				2,82
				12,12

Загальна площа номерів готелю оздоровчого призначення категорії 3* на 110 номерів наведена в табл. 3.7.

**Таблиця 3.7 - Загальна площа номерів готелю оздоровчого призначення
категорії 3* на 110 номерів**

Тип номера	Площа,м2				
	житлова	Санвузлів		передпокої	загальна
		основного	додаткового		
Апартамент	39,3	7,9	1,8	6	55
Люкс	33,1	7,9	1,8	6	48,9
Стандарт(одномісні)	14,2	7,6	-	6	27,8
Стандарт (двомісні)	26,9	7,6	-	6	40,5
Стандарт для людей з обмеженими можливостями	26,8	7,6	-	6	40,4

Також розраховано на поверсі приміщення поповерхового обслуговування готелю оздоровчого призначення.

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

Необхідне устаткування				Площа обладна ння,м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри,мм	
Хол				
Диван велюр гранд	Blanche	4	992x667x870	2,64
Крісло велюр soft	Blanche	2	667x667x870	0,88
Журнальний столик	Blanche	4	814x558x560	0,45
Кавоварка	Delong	1	230x200x100	-

1	2	3	4	5
				3,97
Кімната чергового персоналу				
Письмовий стіл	Blanche	1	900x675x800	0,6
Стілець велюр hard	Blanche	2	420x388x721	0,31
Шафа High Fire	Blanche	2	1109x557x1870	1,23
				2,14
Комора брудної білизни				
Шафа	Blanche	2	1109x557x1870	1,23
Стелажі відкриті	Blanche	2	1489x587x1769	1,74
				2,97
Комора прибирального інвентаря				
Шафа	Blanche	2	1109x557x1870	1,23
Стелажі відкриті	Blanche	2	1489x587x1769	1,74
				2,97
Приміщення для зберігання візків покоївок				
Візки	Kosolin	2	700x400x720	0,56
Шафа	Blanche	2	1109x557x1870	1,23
				1,79
Службовий санітарно-технічний вузол				
Умивальник	Dewon&Dewon	1	468x450x700	0,21
Унітаз	Dewon&Dewon	1	721x458x678	0,33
Підставка під квіти	Kosolin	1	430x230	0,09
				0,63

Сервізна				
Стелажі відкриті	Blanche	2	1489x587x17 69	1,74
Візки	Kosolin	2	700x400x720	0,56
				2,3

Надалі для порівняння площ було обрано згідно з нормами ДБН площі приміщень поповерхового обслуговування, табл. 3.9.

Таблиця 3.9- Розрахункові та нормативні значення площ приміщень поповерхового обслуговування

Приміщення	Розрахована орієнтовна загальна площа, м²	Нормативна площа приміщень, м²
Хол	13,2	30
Кімната чергового персоналу	7,1	12
Комора брудної білизни	9,9	8
Комора прибирального інвентаря	9,9	8
Приміщення для зберігання візків покоївок	5,9	12
Санвузол для персоналу	2,1	5
Сервізна	7,6	12

Таблиця 3.10- Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування готелю

Назва приміщення	Площа, м ²
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	9,9
Комора прибирального інвентаря	9,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	5
Сервізна	12

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

3.4.1 Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Готель оздоровчого призначення матиме основний ресторан, фреш бар при вестибюлі та заклад для харчування персоналу. Ресторан розрахований на 161 місце, бар на 17 місць та заклад харчування персоналу на 40 місць. Режим роботи зазначений в таблиці 3.11.

Базове меню яке буде присутнє в в ресторані - це українська кухня. Вона характеризується високим вмістом фруктів, овочів, цільнозернових продуктів, горіхів та насіння, а також низьким вмістом червоного м'яса, молочних продуктів та рафінованих вуглеводів. Українська кухня має багато переваг для здоров'я. Вона може допомогти знизити ризик серцево-судинних захворювань, інсульту, діабету 2 типу та деяких видів раку. Крім того, вона може допомогти підтримувати здоровий вагу та покращити загальне самопочуття.

Таблиця 3.11- Характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення

Тип ЗРГ	Клас	Місткість	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг	Режим роботи
Ресторан	Перший	161	Мешканці готелю	Сніданок-”шведська лінія”;обід, вечеря-”Аля карт”	Офіціантами, часткове, повне	Українська кухня	07.00 23.00 (сніданок -07.00 11.00)
Фреш Бар	Перший	17	Мешканці готелю	«Аля карт»	Барменами, повне	-	09.00 21.00
Їдальня для персоналу		40	Персонал готелю		Самообслуговування	Комплексне Меню	06.00 22.00

3.4.2 Виробнича програма підприємства харчування

Українська кухня, багата на свіжі, сезонні та поживні продукти, може стати цінним союзником у процесі реабілітації. Її особливості та переваги роблять її ідеальним вибором для людей, які прагнуть відновити здоров'я та досягти своїх цілей.

Переваги української кухні для реабілітації:

1. Зниження ризику інсульту: Українська кухня, подібно до середземноморської, багата на вітаміни, мінерали та інші поживні речовини, які захищають судини мозку. Це робить її корисною для людей з факторами ризику інсульту, адже вона може допомогти їм знизити ризик виникнення цієї небезпечної недуги.

2. Покращення загального стану: Свіжі, сезонні інгредієнти, які використовуються в українській кухні, забезпечують організм необхідними поживними речовинами, що сприяє загальному оздоровленню. Це особливо важливо для людей, які відновлюються після травм або хвороб, адже їм потрібна додаткова підтримка для зміцнення імунітету та покращення самопочуття.

3. Різноманіття та смак: Українська кухня пропонує широкий спектр страв, які не лише корисні, але й неймовірно смачні. Це робить процес реабілітації більш приємним та різноманітним, адже людині не доводиться їсти одноманітну їжу.

4. Підтримка травлення: Українська кухня багата на клітковину, яка необхідна для здорового травлення. Це може допомогти людям, які мають проблеми з травленням, покращити його роботу та полегшити симптоми дискомфорту.

5. Зменшення запалення: Деякі продукти, які використовуються в українській кухні, мають протизапальні властивості. Це може допомогти людям, які страждають від хронічних запальних захворювань, зменшити симптоми та покращити загальне самопочуття.

Таблиця 3.12- Меню розширеного континентального сніданку

№ Рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
	Холодні страви і закуски	
Згідно ТК	Канapé з ікрою зернистою	52
Згідно ТК	Канapé з паштетом	80
Згідно ТК	Бутерброд з сиром (хліб, масло вершкове, сир)	50
Згідно ТК	Овоче́ве асо́рті (свіжі огірки, помідори, солодкий перець, зелень петрушки та кропу)	40/40/35/10

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви,г
Згідно тк	Яйця варені	3 шт.
Згідно тк	Нарізка сирна (сир український, чеддер, чеський, голландський, масло)	20/20/20/20/5
Згідно тк	Йогурт з наповнювачем «Полуниця»	175
Згідно тк	Йогурт з наповнювачем «Персик»	175
Згідно тк	Масло вершкове	20
	Гарячі закуски	
Згідно тк	Сосиски відварені	120
Згідно тк	Ячня з сиром	130
Згідно тк	Сосиски відварні з вершковим маслом	55
Згідно тк	Бекон смажений	100
Згідно тк	Каша рисова з маслом	100
Згідно тк	Каша вівсяна з молоком	200
Згідно тк	Мюслі з молоком	200
Згідно тк	Ячня з грибами	100
Згідно тк	Омлет з цибулею	120
Згідно тк	Омлет з помідорами та зеленню (яйця, помідори, зелень петрушки та кропу)	120
Згідно тк	Солодкі страви	
Згідно тк	Банани з вершками	205
Згідно тк	Кукурудзяні пластівці з молоком	310
Згідно тк	Маса з кисломолочного сиру з ізюмом	200
Згідно тк	Яблука по-київськи (яблука, варення, борошно, цукор, сметана, яйця)	100

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви,г
Згідно тк	Фрукти свіжі (банан, яблуко, апельсин, ківі)	30/40/30/20
Згідно тк	Напої	
Згідно тк	Чай чорний	200
Згідно тк	Чай зелений	200
Згідно тк	Кава Еспресо	60
Згідно тк	Кава Американо	200
Згідно тк	Сік апельсиновий «Сандора»	200
Згідно тк	Сік томатний «Сандора»	200
Згідно тк	Борошняні кулінарні і кондитерські вироби	
Згідно тк	Хліб Український	75
Згідно тк	Хліб Пшеничний	75
Згідно тк	Пончики з цукровою пудрою	135/9
Згідно тк	Круассан з джемом	55
Згідно тк	Круассан з шоколадом	55

Таблиця 3.13- Меню вільного вибору страв ресторану першого класу

Холодні страви і закуски		вихід
Згідно тк	Воловани з ікрою	60
Згідно тк	Канапе з сиром	60
Згідно тк	Мідії заливні	100
Згідно тк	Салат рибний (судак, гриби білі, огірки мариновані, майонез, перець солодкий, лимон, петрушка)	120
Згідно тк	Салат столичний (куряче філе, яйце, картопля, морква, цибуля, огірки, майонез)	120
Згідно тк	Салат грецький (огірки, помідори, перець солодкий, цибуля, сир Фета, маслини, олія оливкова)	120

Згідно тк	Салат Цезарь (яйця, капуста пекінська, ківька, сир пармезан, філе куряче, бекон)	120
Згідно тк	Помідори фаршировані грибами (помідори, гриби, сметана)	120
Згідно тк	Асорті м'ясне (бекон, шинка, ковбаса)	40/40/40
Згідно тк	Курка фарширована	120
Згідно тк	Січені яйця з маслом і цибулею	70
Згідно тк	Яйця з шинкою на тостах	120
Супи		
Згідно тк	Рибний бульйон з кльцоцками	300/70
Згідно тк	Борщ український з салом та цибулею	300/50/5
Згідно тк	Солянка грибна з вермішеллю	300/50
Згідно тк	Борщ холодний з пампушками	250/70
Згідно тк	Бульйон з кролика з сухарями	300/50
Основні страви		
525	Судак смажений в фритюрі з картопляним пюре	200/100
639	Яловичина в кисло-солодкому соусі з шпинатом	250/70
586	Біфштекс з яйцем та спаржею	200/60
631	Печеня по-домашньому з тушкованою капустою	250/80
720	Котлети по-київськи з картопляним пюре	250/100
703	Кролик тушкований в соусі з тушкованим буряком	250/70
370	Гриби в сметанному соусі з картоплею	250
381	Запиканка з капусти	220
324	Картопля відварна з цибулею і грибами	220
ТК	Різотто (рис, гриби білі, цибуля, вино біле сухе, сир пармезан)	200
463	Яєчня з сиром та печеним перцем	150/20/60
491	Вареники лінівi з сметаною	250/50
Солодкі страви		

984	Пудинг яблучний з горіхами	230
499	Запіканка сирна	175
495	Сирники по-київськи	175
ТК	Чізкейк яблучний (яйця, яблука, борошно, сир вершковий, лимон, вершки)	200
961	Желе з сиропу ягідного	200
Згідно ТК	Самбук сливовий (сливи, яйце, желатин)	150
Згідно ТК	Морозиво фломбоване фруктами (банан, апельсин, яблуко)	150
999	Морозиво з вином	100
Гарячі напої власного виробництва		
1010	Чай з лимоном	200
Згідно ТК	Чай м'ятний (м'ята сушена)	200
Згідно ТК	Чай імбирний з яблуком (імбирний чай, яблуко свіже, лимон, апельсин)	200
Згідно ТК	Чай «Альпійський луг» (зелений трав'яний чай омела, шкаралупа квасолі, лимонник, персик, женьшень, звіробій, апельсин, сандал, листя берези і кропиви)	200
Холодні напої власного виробництва		
1052	Коктейль молочно-шоколадний	150
ТК	Фреш морквяний (<i>морква, оливкова олія</i>)	200/20
Згідно ТК	Фреш яблучний	200
Згідно ТК	Фреш апельсиновий	200
Згідно ТК	Фреш морквяно-яблучний	200
Згідно ТК	Фреш апельсиново-грейпфрутовий	200
Кондитерські та хлібобулочні вироби		
Згідно ТК	Хліб житній	75
Згідно ТК	Хліб пшеничний	75
Згідно ТК	Тулумба (<i>борошно, яйця, масло вершкове, сік лимонний</i>)	200

Згідно ТК	Тірамісу (яйця, кава, ром, сир маскарпоне, вершки, печиво, шоколад)	200
Згідно ТК	Тістечко Венеція (морозиво, банан, вершки, вишні, сироп)	200
1095	Пончики з цукровою пудрою	135/9
Згідно ТК	Круассан з джемом	55
Згідно ТК	Круассан з шоколадом	55
Холодні напої		
Згідно ТК	Сік апельсиновий «Сандора»	200
Згідно ТК	Сік томатний «Сандора»	200
Згідно ТК	Мінеральна негазована вода «Моршинська»	200
Згідно ТК	Сік мультифруктовий	200

В закладі ресторанного господарства будуть реалізуватися вино-горілчані вироби, тому доречним буде складання карти напоїв, табл 3.14.

Таблиця 3.14 - Карта напоїв ресторану першого класу

Назва	Ємність пляшки / величина порції, л
Аперитиви	
Мартіні Б'янко (Італія)	150/15
Абсент (Італія)	130/13
Бехеровка (Італія)	130/13
Кампарі (Італія)	100/10
Вино	
Коблево «Мускат» (Україна) біле, сухе	95/19
Коблево «Бастардо» (Україна) червоне, сухе	75/15
Шардоне Касабланка (Чілі) біле, напівсолодке	35/7
Сізьем сенс (Франція) рожеве, напівсолодке	95/19
Бардоліно (Італія) червоне, сухе	75/15

Медок (Франція) червоне, напівсолодке	95/19
Віскі	
Чівас Рігал 12 років (Шотландія)	160/16
Джеймсон (Ірландія)	120/12
Джек Деніелс (Америка) 0,05/0,5 120/12	
Коньяк	
Арарат 5 * (Грузія)	180/18
Торрес (Грузія)	180/18
Старий Кахеті (Грузія)	150/15
Горілка	
«Цельсій» (Україна)	150/15
«Немірофф» (Україна)	100/10
«Медофф» (Україна)	90/9
«Мороша» (Україна)	90/9
Текіла	
Сауза Бланко (Іспанія)	100/10
Сауза Голд (Іспанія)	150/50
Ром	
Бакарді темний (Іспанія)	100/10
Бакарді білий (Іспанія)	120/12
Капітан Морган (Іспанія)	100/10
Лікер	
Бейліс (Ірландія)	150/50
Шеріденс (Ірландія)	120/12
Калуа (Ірландія)	200/20
Малібу(Ірландія)	140/14
Пиво	
Стелла Артуа (Україна)	12
Хугарден (Україна)	13

Туборг (Україна)	11
Чернігівське світле (Україна)	55
Балтика б/а (Україна)	5
Безалкогольні напої	
Вода мінеральна столова слабогазована «Моршинська» (Україна)	80
Вода мінеральна столова негазована «Моршинська» (Україна)	53
Напій безалкогольний сильногазований «Севен ап» (Україна)	50
Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола» (Україна)	91
Сік яблучний «Сандора» (Україна)	25/5
Сік апельсиновий «Сандора» (Україна)	20/4
Сік полунично-банановий «Сандора» (Україна)	25/5
Сік вишневий «Сандора» (Україна)	25/5
Сік томатний «Сандора» (Україна)	15/3

Фреш бар при вестибюлі налічуватиме безалкогольні напої та вироби власного виробництва, табл. 3.15.

Таблиця 3.15- Меню фреш бару готелю 3*

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви,мл
	Фреш напої	150
Згідно тк	Апельсиновий фреш	150
Згідно тк	Грейпфрутовий фреш	150
Згідно тк	Морковний фреш	150
Згідно тк	Мультивітамінний фреш	150
Згідно тк	Виноградний слінг	150

Згідно ТК	Яблучний фреш	150
Згідно ТК	Кокосовий слінг	150
Згідно ТК	Банановий слінг	150
Згідно ТК	Селеровий фреш	150
Згідно ТК	Ананасовий фреш	150
Згідно ТК	Лимонно-вишневий слінг	150
	Смузі	
Згідно ТК	Полуничний смузі	120
Згідно ТК	Банановий смузі	120
Згідно ТК	Обліпихо-мятний смузі	120
Згідно ТК	Чорничний смузі	120
Згідно ТК	Селеро-огірковий смузі	120
	Кава	
Згідно ТК	Еспресо	25
Згідно ТК	Амерікано	100
Згідно ТК	Латте	200
Згідно ТК	Капучіно	150
Згідно ТК	Раф	150
Згідно ТК	Флет вайт	200
	Чай	
Згідно ТК	Чорний чай з бергамотом	250
Згідно ТК	Зелений дракон чай	250
Згідно ТК	Молочний улун	250
Згідно ТК	Масала	250

Денна виробнича програма ресторану готелю оздоровчого призначення з середземноморським меню наведена в табл.3.16

**Таблиця 3.16- Графік завантаження обідньої зали ресторану першого класу
на 161 місце**

Години роботи	Оборотність місяця за 1 годину, раз	Коефіцієнт заповнення залу	Кількість споживачів осіб
7.30-10.30	сніданок для мешканців готелю		178
11-12	1,5	40	90
12-13	1,5	50	113
13-14	1,5	70	158
14-15	1,5	60	135
15-16	1,5	50	113
16-17	1,5	30	68
17-18	1,5	40	90
18-39	0,6	70	63
19-20	0,6	100	90
20-21	0,6	80	72
21-22	0,6	70	63
22-23	0,6	60	54
ВСЬОГО відвідувачів за день			1089
Денна оборотність місяця, раз			7,2

$$N_{стр} = 178 * 7 + 1089 * 3,5 = 1246 + 3811,5 = 5056 \text{ шт.}$$

Таблиця 3.17 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої під час сніданку

Група страв	Відсоткове співвідношення		Кількість страв, порцій
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні закуски	30	100	382
Гарячі страви	50	100	495
Солодкі страви	20	100	298
Всього	100		1175

Таблиця 3.18 - Асортиментний склад продукції ресторану,реалізовану за день

Група страв	Відсоткове співвідношення		Кількість страв, порцій
	Від загальної кількості	Від даної групи	
Холодні страви та закуски:	30		1165
Рибні		25	303
м'ясні		30	373
Салати		35	431
кисломолочні продукти		10	58
Гарячі закуски	5		189
Супи	25		976
Прозорі		75	181
Заправні		15	698
Молочні		20	98
Основні страви	30		1165
Рибні		15	180
м'ясні		65	771
Овочеві		5	49
круп'яні		10	115
ячні, сирні		5	49
Солодкі страви та гарячі напої:	10		388
Всього	100		3881

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі норм споживання на одну особу та зводиться до табл. 3.19.

Таблиця 3.19-Розрахунок закупівельної продукції для ресторану, реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 178 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,25	50
Чай		0,125	25
Кава		0,125	25
Холодні напої:	л	0,25	50
Сік		0,25	50
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг	од	20
Житній		0,05	10
Пшеничний		0,05	10
Борошняні кондитерські Вироби	шт.	0,7	139
Фрукти	кг	0,07	14

Таблиця 3.20 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма на 1 відвідувача	Загальна кількість на 1089 відвідувачів
Гарячі напої:	л		
Чай		0 02	22
Кава		0,025	28
шоколад, какао		0,005	6
Холодні напої:	л		
фруктова вода		0,05	55
мінеральна вода		0,04	44
натуральний сік		0,02	22

Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
Житній		0,03	33
Пшеничний		0,02	22
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,2	222
Фрукти	кг	0,05	55
Вино-горілчані вироби	л	0,2	222
Пиво	л	0,025	28

Визначившись з кількістю страв та напоїв під час сніданку та після, складаємо денну виробничу програму середземноморського ресторану при готелі оздоровчого характеру.

Таблиця 3.21- Денна виробнича програма сніданку

№ Рецептури	Назва страви	Кількість порцій, шт.	Вихід страви,г
	Холодні страви і закуски		
Згідно тк	Канапе з ікрою зернистою	60	52
Згідно тк	Канапе з паштетом	70	80
Згідно тк	Бутерброд з сиром (хліб, масло вершкове, сир)	48	50
Згідно тк	Овочеve асорті (свіжі огірки, помідори, солодкий перець, зелень петрушки та кропу)	45	40/40/35/10
Згідно тк	Яйця варені	30	3 шт.
Згідно тк	Нарізка сирна (сир український, чеддер, чеський, голландський, масло)	45	20/20/20/20/ 5
Згідно тк	Йогурт з наповнювачем «Полуниця»	10	175
Згідно тк	Йогурт з наповнювачем «Персик»	10	175

Згідно тк	Масло вершкове	9	20
Згідно тк	Гарячі закуски		
Згідно тк	Сосиски відварені	223	120
Згідно тк	Яєчня з сиром	98	130
Згідно тк	Сосиски відварні з вершковим маслом	36	55
Згідно тк	Бекон смажений	36	100
Згідно тк	Каша рисова з маслом	10	100
Згідно тк	Каша вівсяна з молоком	8	200
Згідно тк	Мюслі з молоком	8	200
Згідно тк	Яєчня з грибами	33	100
Згідно тк	Омлет з цибулею	33	120
Згідно тк	Омлет з помідорами та зеленню (яйця, помідори, зелень петрушки та кропу)	33	120
	Солодкі страви	198	
Згідно тк	Банани з вершками	39	205
Згідно тк	Кукурудзяні пластівці з молоком	41	310
Згідно тк	Маса з кисломолочного сиру з ізюмом	40	200
Згідно тк	Яблука по-київськи (яблука, варення, борошно, цукор, сметана, яйця)	39	100
Згідно тк	Фрукти свіжі (банан, яблуко, апельсин, ківі)	39	30/40/30/20
	Напої		
Згідно тк	Чай чорний	63	200
Згідно тк	Чай зелений	62	200
Згідно тк	Кава Еспресо	83	60
Згідно тк	Кава Американо	100	200
Згідно тк	Сік апельсиновий «Сандора»	125	200
Згідно тк	Сік томатний «Сандора»	125	200

Згідно тк	Борошняні кулінарні і кондитерські вироби		
Згідно тк	Хліб Український	133	75
Згідно тк	Хліб Пшеничний	133	75
Згідно тк	Пончики з цукровою пудрою	47	135/9
Згідно тк	Круассан з джемом	46	55
Згідно тк	Круассан з шоколадом	46	55

**Таблиця 3.22- Денна виробнича програма ресторану першого класу на
161 місяць**

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій шт.	Вихід страви
Фірмові страви			
Згідно з тк	Салат з квасолі та грибів (квасоля, сир, шампіньйони, цибуля, яйця, майонез)	48	150
Згідно з тк	Чумацький шлях (капуста пекінська, огірок, помідор, гарбузове насіння, майонез)	48	150
Згідно з тк	Салат овочевий з шинкою (квасоля стручкова, броколі, перець солодкий, шинка, сир)	48	150
Згідно з тк	Салат гарячий з печінкою і грибами (печінка, шампіньйони, цибуля, помідори, гірчиця, лимонний сік, соєвий соус, мед)	48	150
Згідно з тк	Асорті з морепродуктів (мідії, кальмари, кокосове молоко, оцет, соєвий соус, олія)	101	150

Згідно з тк	Морський окунь смажений з цибулею порей, з картоплею в соєвому соусі (окунь, цибуля, картопля, соєвий соус) '	90	200
Згідно з тк	Стейк з яловичини з соусом барбекю (стейк, баклажан, помідори черрі, соус барбекю)	97	150
Згідно з тк	Качка з вишневим конфітуром (качка, яблука, \ вишневий конфітур)	97	200
Згідно з тк	Свиняча ніжка з тушкованою капустою (свиняча ніжка, капуста квашена тушкова, квас хлібний)	97	250
Згідно з тк	Суп молочний з фруктовим соусом (крупа манна, молоко, ягоди лісові, вино червоне десертне)	98	200
Холодні страви і закуски			
Згідно тк	Воловани з ікрою	101	60
Згідно тк	Канapé з сиром	28	60
Згідно тк	Краби заливні	101	100
Згідно тк	Салат рибний (судак, гриби білі, огірки мариновані, майонез, перець солодкий, лимон, петрушка)	47	120
Згідно з тк	Салат столичний (куряче філе, яйце, картопля, морква, цибуля, огірки, майонез)	47	120
Згідно з тк	Салат грецький (огірки, помідори, перець солодкий, цибуля, сир Фета, маслини, олія оливкова)	49	120

Згідно з тк	Салат Цезарь (яйця, капуста пекінська, ківка, сир пармезан, філе куряче, бекон)	49	120
Згідно з тк	Помідори фаршировані грибами (помідори, гриби, сметана)	30	120
Згідно з тк	Асорті м'ясне (бекон, шинка, ковбаса)	124	40/40/40
Згідно з тк	Курка фарширована	125	120
Згідно з тк	Січені яйця з маслом і цибулею	47	70
Згідно з тк	Яйця з шинкою на тостах	124	120
Супи			
Згідно тк	Рибний бульйон	181	300
Згідно тк	Борщ український	233	300
Згідно тк	Солянка грибна	233	300
Згідно тк	Борщ холодний	232	250
Основні страви			
Згідно тк	Судак смажений в фритюрі	90	200
Згідно тк	Яловичина в кисло-солодкому соусі	96	250
Згідно тк	Біфштекс з яйцем	96	200
Згідно тк	Печеня по-домашньому	96	250
Згідно тк	Котлети по-київськи	96	250
Згідно тк	Кролик тушкований в соусі	96	250
Згідно тк	Гриби в сметанному соусі з картоплею	16	250
Згідно тк	Запіканка з капусти	16	220
Згідно тк	Картопля відварна з цибулею і грибами	17	220
Згідно з тк	Різотто (рис, гриби білі, цибуля, вино біле сухе, сир пармезан)	85	200

Згідно тк	Яєчня з сиром	49	150
Згідно тк	Вареники лінівi з сметаною	30	250
Солодкі страви			
Згідно тк	Пудинг яблучний з горіхами	35	230
Згідно тк	Запіканка сирна	35	175
Згідно тк	Сирники по-київськи	35	175
Згідно з тк	Чізкейк яблучний (яйця, яблука, борошно, сир вершковий, лимон, вершки)	48	200
Згідно тк	Желе з сиропу ягідного	35	200
Згідно з тк	Самбук сливовий (сливи, яйце, желатин)	35	150
Згідно з тк	Морозиво фломбоване фруктами (банан, апельсин, яблуко)	40	150
Згідно тк	Морозиво з вином	40	100
Гарячі напої власного виробництва			
Згідно тк	Чай з лимоном	22	200
Згідно з тк	Чай м'ятний (м'ята сушена)	22	200
Згідно з тк	Чай імбирний з яблуком (імбирний чай, яблуко свіже, лимон, апельсин)	22	200
Згідно з тк	Чай «Альпійський луг» (зелений трав'яний чай омела, шкаралупа квасолі, лимонник, персик, женьшень, звіробій, апельсин, сандал, листя берези і кропиви)	22	200
Згідно з тк	Чай саусеп	22	200
Згідно тк	Кава по-східному	93	100
Згідно тк	Шоколад з вершками	30	200/30/20
Згідно з тк	Кава лате	93	200

Холодні напої власного виробництва			
Згідно тк	Коктейль молочно-шоколадний	30	150
Згідно з тк	Фреш морквяний (морква, оливкова олія)	55	200/20
Згідно з тк	Фреш яблучний	55	200
Згідно з тк	Фреш апельсиновий	55	200
Згідно з тк	Фреш морквяно-яблучний	55	200
Згідно з тк	Фреш апельсиново-грейпфрутовий	55	200
Кондитерські та хлібобулочні вироби			
Згідно з тк	Хліб житній	440	75
Згідно з тк	Хліб пшеничний	293	75
Згідно з тк	Тулумба (борошно, яйця, масло вершкове, сік лимонний)	10	200
Згідно з тк	Тірамісу (яйця, кава, ром, сир маскарпоне, вершки, печиво, шоколад)	25	200
Згідно з тк	Тістечко Венеція (морозиво, банан, вершки, вишні, сироп)	25	200
Згідно з тк	Пончики з цукровою пудрою	47	135/9
Згідно з тк	Круассан з джемом	46	55
Згідно з тк	Круассан з шоколадом	46	55
Холодні напої			
Згідно тк	Сік апельсиновий «Сандора»	125	200
Згідно тк	Сік томатний «Сандора»	125	200
Згідно тк	Мінеральна негазована вода «Моршинська»	500	200
Згідно тк	Сік мультифруктовий	250	200
Згідно тк	Сік яблучний	250	200

Таблиця 3.23 - Денна виробнича програма ресторану на 161 місце (напої)

Назва	Кількість пляшок або порцій, шт	Ємність пляшки/ величина порції, л
Аперитиви		
Мартіні Б'янко (Італія)	0,05/0,5	150/15
Абсент (Італія)	0,05/0,5	130/13
Бехеровка (Італія)	0,05/0,5	130/13
Кампарі (Італія)	0,05/0,5	100/10
Вино		
Коблево «Мускат» (Україна) біле, сухе	0,15/0,75	95/19
Коблево «Бастардо» (Україна) червоне, сухе	0,15/0,75	75/15
Шардоне Касабланка (Чілі) біле, напівсолодке	0,15/0,75	35/7
Сізьем сенс (Франція) рожеве, напівсолодке	0,15/0,75	95/19
Бардоліно (Італія) червоне, сухе	0,15/0,75	75/15
Медок (Франція) червоне, напівсолодке	0,15/0,75	95/19
Віскі		
Чівас Рігал 12 років (Шотландія)	0,05/0,5	160/16
Джеймсон (Ірландія)	0,05/0,5	120/12
Джек Деніелс (Америка) 0,05/0,5	120/12	
Коньяк		
Арарат 5 * (Грузія)	0,05/0,5	180/18
Торрес (Грузія)	0,05/0,5	180/18
Старий Кахеті (Грузія)	0,05/0,5	150/15
Горілка		

«Цельсій» (Україна)	0,05/0,5	150/15
«Немірофф» (Україна)	0,05/0,5	100/10
«Медофф» (Україна)	0,05/0,5	90/9
«Мороша» (Україна)	0,05/0,5	90/9
Текіла		
Сауза Бланко (Іспанія)	0,05/0,5	100/10
Сауза Голд (Іспанія)	0,05/0,5	150/50
Ром		
Бакарді темний (Іспанія)	0,05/0,5	100/10
Бакарді білий (Іспанія)	0,05/0,5	120/12
Капітан Морган (Іспанія)	0,05/0,5	100/10
Лікер		
Бейліс (Ірландія)	0,05/0,5	150/50
Шеріденс (Ірландія)	0,05/0,5	120/12
Калуа (Ірландія)	0,05/0,5	200/20
Малібу(Ірландія)	0,05/0,5	140/14
Пиво		
Стелла Артуа (Україна)	0,5	12
Хугарден (Україна)	0,5	13
Туборг (Україна)	0,5	11
Чернігівське світле (Україна)	0,5	55
Балтика б/а (Україна)	0,5	5
Безалкогольні напої		
Вода мінеральна столова слабогазована «Моршинська» (Україна)	0,33	80
Вода мінеральна столова негазована «Моршинська» (Україна)	0,33	53
Напій безалкогольний сильногазований «Севен ап» (Україна)	0,5	50

Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола» (Україна)	0,33	91
Сік яблучний «Сандора» (Україна)	0,2/1,0	25/5
Сік апельсиновий «Сандора» (Україна)	0,2/1,0	20/4
Сік полунично-банановий «Сандора» (Україна)	0,2/1,0	25/5
Сік вишневий «Сандора» (Україна)	0,2/1,0	25/5
Сік томатний «Сандора» (Україна)	0,2/1,0	15/3

3.4.3 Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

Виготовлення продукції – це багатоетапний процес, де ключовим фактором є обсяг виробництва, необхідний для забезпечення безперебійної роботи підприємства детальніше у таблиці 3.24.

Таблиця 3.24-Потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продовольчих товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту напівфабрикату	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	Шинка	Охолоджене
	Бекон	Охолоджене
	Буженина	Охолоджене
	Сосиски	Охолоджене
	Печінка куряча	Охолоджене
	Яловичина стейк	Охолоджене
	Качка	Охолоджене
	Свиняча ніжка	Охолоджене
	Курка	Охолоджене
	Окорок копчено-	Охолоджене

	варений	
	Свинина (котлетна маса)	Охолоджене
	Язик телячий	Охолоджене
	Філе куряче	Охолоджене
	Яловичина (вирізка)	Охолоджене
	Кріль	Охолоджене
Рибні продукти (в тому числі нерибні продукти моря та рибна гастрономія)	Судак	Охолоджене
	Окунь філе	Охолоджене
	Кальмари філе	Охолоджене
	Мідії	Охолоджене
	Краби	Охолоджене
	Ікра зерниста	Охолоджене
	Кілька маринована	Охолоджене
Молоко, молочно-жирові продукти та яйця і яйцепродукти	Молоко 2,5%	Охолоджене
	Сметана 20%	Охолоджене
	Сир голандський	Охолоджене
	Сир російський	Охолоджене
	Сир чердер	Охолоджене
	Сир московський	Охолоджене
	Сир фета	Охолоджене
	Сир вершковий	Охолоджене
	Сир пармезан	Охолоджене
	Масло вершкове	Охолоджене
	Вершки	Охолоджене
	Майонез	Охолоджене
	Морозиво	Охолоджене
	Сир маскарпоне	Охолоджене
	Морозиво плодово-	Охолоджене

	ягідне	
	Яйця	Охолоджене
	Меланж	Охолоджене
Овочі та зелень	Шампіньйони	Свіжі
	Помідори свіжі	Свіжі
	Насіння гарбузове	Свіжі
	Часник	Свіжі
	Помідори чері	Свіжі
	Солодкий перець	Свіжі
	Цибуля ріпчаста	Свіжі
	Картопля	Свіжі
	Петрушка коріння	Свіжі
	Каперси	Свіжі
	Капуста пекінська	Свіжі
	Капуста білокачанна	Свіжі
	Баклажан	Свіжі
	Морква	Свіжі
	Огірки свіжі	Свіжі
	Салат зелений	Свіжі
	Хрін коріння	Свіжі
	Цибуля зелена	Свіжі
	Брокколи	Свіжі
	Гриби білі сушені	Свіжі
	Буряк	Свіжі
	Квасоля	Свіжі
	Квасоля стручкова	Свіжі
Фрукти та ягоди	Лимон	Свіжі
	Апельсин	Свіжі
	Дайм	Свіжі

	Лісові ягоди	Свіжі
	Сливи	Свіжі
	Банан	Свіжі
	Яблука	Свіжі
	Вишня	Свіжі
	Абрикоси	Свіжі
	Ківі	Свіжі
	Персик	Свіжі
	Родзинки	Свіжі
Гастрономічні товари	Соєвий соус	Паковано
	Перець маринований	Паковано
	Огірки солоні	Паковано
	Маслини консервовані	Паковано
	Гриби мариновані	Паковано
	Горошок зелений консервований	Паковано
	Сироп ягідний	Паковано
	Мед	Паковано
	Варення клубнічне	Паковано
	Джем	Паковано
	Кокосове молоко	Паковано
	Томатне пюре	Паковано
	Олія соняшникова	Паковано
	Олія оливкова	Паковано
	Оцет 3%	Паковано
	Оцет яблучний	Паковано
	Оцет бальзамічний	Паковано
	Соус Чілі	Паковано
	Соус Барбекю	Паковано

	Вино біле сухе	Паковано
	Вино червоне десертне	Паковано
	Хлібний квас	Паковано
	Гірчиця	Паковано
Сипучі та бакалійні продукти	Макарони	Паковано
	Крупа рисова	Паковано
	Борошно пшеничне	Паковано
	Цукор	Паковано
	Желатин	Паковано
	Мигдаль	Паковано
	Пудра рафінадна	Паковано
	Коріандр	Паковано
	Сухарі пшеничні	Паковано
	Сухарі житні	Паковано
	Чай чорний вищого сорту	Паковано
	Чай м'ятний	Паковано
	Чай імбирний	Паковано
	Чай омела	Паковано
	Шкаралупа квасолі	Паковано
	Лимонник	Паковано
	Женьшень	Паковано
	Звіробій	Паковано
	Сандал	Паковано
	Листя березове	Паковано
	Листя кропиви	Паковано
	Чай саусеп	Паковано
	Кава натуральна	Паковано
	Какао-порошок	Паковано

	Дріжджі пресовані	Паковано
	Мигдаль	Паковано
	Печиво	Паковано
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Воловани	Паковано
	Шоколад чорний	Паковано
	Хліб житній	Паковано
	Хліб пшеничний	Паковано
	Круассан з джемом	Паковано
	Круассан з шоколадом	Паковано
Напої алкогольні	Мартіні Б'янко	Бутильовано
	Абсент	Бутильовано
	Бехеровка	Бутильовано
	Кампарі	Бутильовано
	Коблево «Мускат» (Україна) біле, сухе	Бутильовано
	Коблево «Бастардо» (Україна) червоне, сухе	Бутильовано
	Шардоне Касабланка (Чілі) біле,	Бутильовано
	напівсолодке	Бутильовано
	Сізьсм сенс (Франція) рожеве, напівсолодке	Бутильовано
	Нардоліно (Італія) червоне, сухе	Бутильовано
	Медок (Франція) червоне, напівсолодке	Бутильовано
	Чівас Рігал 12 років (Шотландія)	Бутильовано
	Джеймсон (Ірландія)	Бутильовано

	Джек Деніелс (Америка)	Бутильовано
	Арарат 5 *	Бутильовано
	Торрес	Бутильовано
	Старий Кахеті	Бутильовано
	«Цельсій»	Бутильовано
	«Немірофф»	Бутильовано
	«Медофф»	Бутильовано
	«Мороша»	Бутильовано
	Сауза Бланко	Бутильовано
	Сауза Голд	Бутильовано
	Бакарді темний	Бутильовано
	Бакарді білий	Бутильовано
	Капітан Морган	Бутильовано
	Бейліс	Бутильовано
	Шеріденс	Бутильовано
	Калуа	Бутильовано
	Малібу	Бутильовано
	Стелла Артуа	Бутильовано
	Хугарден	Бутильовано
	Туборг	Бутильовано
	Чернігівське світле	Бутильовано
	Балтика б/а	Бутильовано
Безалкогольні напої	Вода мінеральна столова слабогазована «Моршинська»	Бутильовано
	Вода мінеральна столова негазована «Моршинська»	Бутильовано

	Напій безалкогольний сильногазований «Севен ап»	Бутильовано
	Напій безалкогольний сильногазований «Кока-кола»	Бутильовано
	Сік яблучний «Сандора»	Бутильовано
	Сік апельсиновий «Сандора»	Бутильовано
	Сік полунично- банановий «Сандора»	Бутильовано
	Сік вишневий «Сандора»	Бутильовано
	Сік томатний «Сандора»	Бутильовано

Основою роботи закладів ресторанного господарства є технологічна частина, яка включає технологічні розрахунки та структурно-технологічну схему організації виробництва (рис. 3.2)

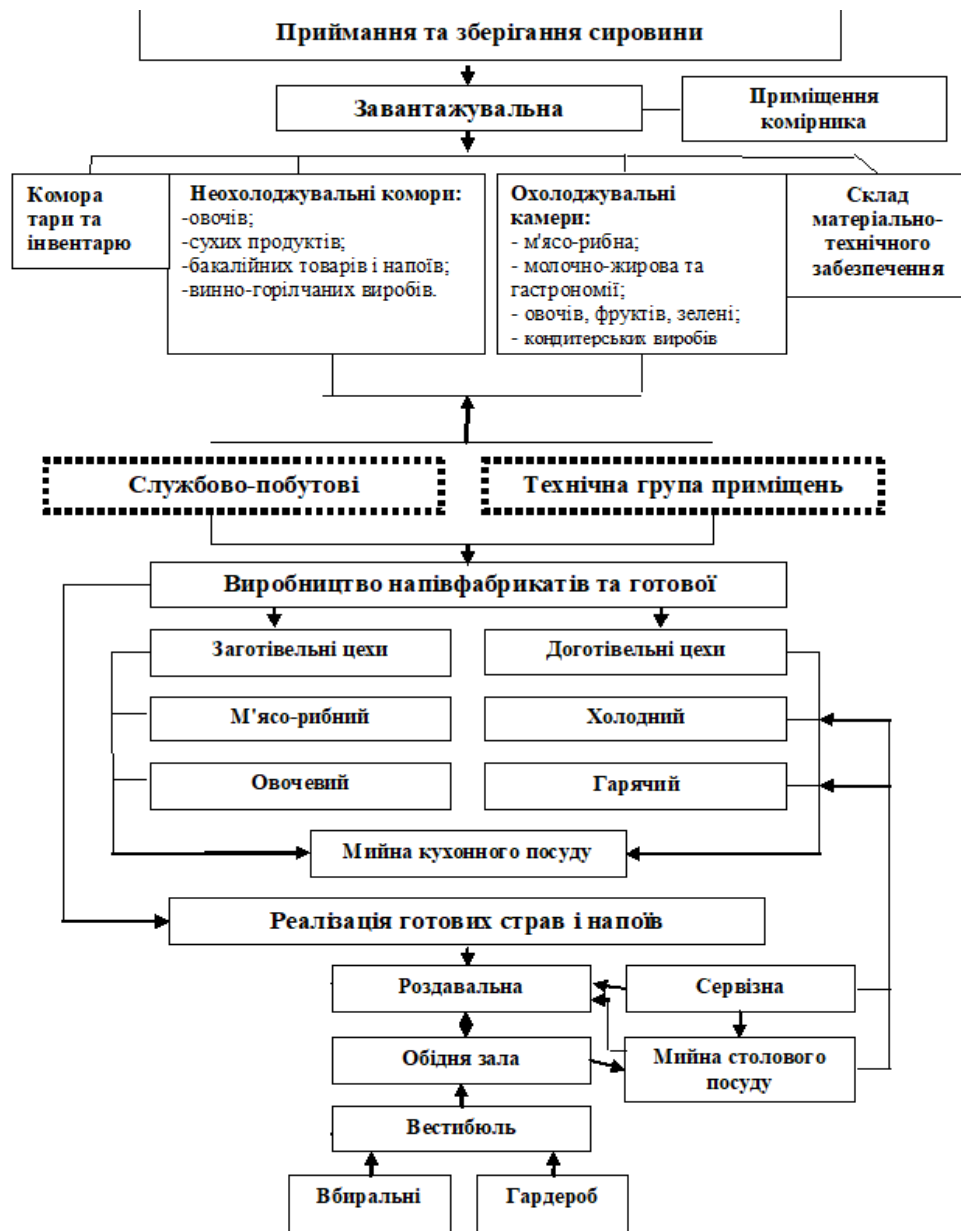


Рис.3.2- Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану при готелі оздоровчого характеру

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 сировини для закладу ресторанного господарства, відбувається в складських приміщеннях, а саме у завантажувальній. Потім сировину направляють у комори чи охолоджувальні камери для зберігання згідно умов.

Складське господарство підприємства складається з 4 неохолоджувальних комор (сухих продуктів, овочів, бакалійних товарів та напоїв, тари та інвентарю) та 3 охолоджувальних камер (м'ясо-рибних напівфабрикатів; охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії; фруктів, зелені, напоїв).

На доготівельному процесі відбувається доведення напівфабрикатів до необхідного ступеня готовності та здійснюється приготування страв, готових до споживання.

У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви, відбувається порціонування гастрономічних продуктів, солодких страв і напоїв. В гарячому цеху' виготовляються перші, другі страви, гарячі напої, проводиться смаження, варіння, тушіння, пасерування тощо.

Посуд з доготівельного відділу надходить до мийної кухонного посуду, де піддається хімічній та термічній обробці. Реалізуються страви в ресторані офіціантами через роздавальню, яка знаходиться в безпосередній близькості з гарячим та холодним цехами. Роздавальня також поряд з мийною столового посуду, де здійснюється очищення посуду та утилізація відходів.

Споживання страв відвідувачами відбувається в торговельній залі, яка межує з вестибюлем, гардеробом та санвузлом., аванзалом.

Отже, кожна приготована кухарями страва проходить довгий технологічний шлях від сировини до стадії кулінарного виробу, а це означає, що технологічний виробничий процес має бути добре налагоджений, щоб створювати якісні страви за нетривалий час.

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

Процес обслуговування в ресторані першого класу на 161 місце, з середземноморською кухнею складається з двох процесів, кожен з яких має своє вагоме призначення.



Рис.3.3- Технологічний процес обслуговування під час сніданку в ресторані

3.4.5 Визначення загальної площі підприємства харчування

Заклад громадського харчування а саме: ресторан першого класу розрахований на 161 місце. В обідній залі базуватиметься барна стійка, дровери для офіціантів та підставні столи.

Таблиця 3.25- Склад і площі приміщень ресторану на 161 місце

Назва приміщення	Площа, м2
Для відвідувачів	
Вестибюль	15
Гардероб	7
Вбиральня чоловіча	6
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня для маломобільних груп	8
Обідня зала	290
Всього	332
Виробничі	
Гарячий цех	15
Холодний цех	12
Овочевий цех	7
Мясо-рибний цех	14
Приміщення для завідувача виробництвом	10
Мийна столового посуду	8
Сервізна	8
Мийна кухонного посуду	12
Приміщення для обробки яєць	8
Роздавальна	8
Підсобне приміщення бару	9
Всього	125
Складські приміщення	
Завантажувальна	13
Приміщення комірника	8
Мясо-рибна камера	6
Камера молочно-жирових продуктів та гастрономії, яєць	6
Комора сухих продуктів	6

Комора бакалійних товарів	6
Комора тари та інвентарю	6
Комора овочів та коренеплодів	6
Камера для сезонних фруктів та овочів	7
Всього	64
Службово-побутові	
Кабінет менеджера служби ресторанного господарства	12
Кабінет бухгалтера	10
Приміщення персоналу	8
Гардероб	12
Вбиральня жіноча	6
Вбиральня чоловіча	6
Білизняна	6
Комора прибирального інвентарю	6
Всього	66
Всього	S кор.=587

3.5 Характеристика приміщень лікувально-оздоровчої групи

Для проектування було обрано готель оздоровчого характеру. Практично всі інновації готелю стосуватимуться оздоровчо-лікувальної активності гостей готелю.

**Таблиця 3.26- Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень
оздоровчої групи приміщень**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м²
Найменування обладнання	Марка	Кількіс ть одиниць, шт.	Габаритні розміри,мм	
Реабілітаційний зал				
Бігова доріжка	InterFit B22.13	3	2100x920x13 70	5,76
Комбінований станок грузоблочний	VasilGym B.350м	1	2058x2014x2 038	5,52
Пуловер	VasilGym B.334	1	1049x960x20 04	1,43
Тренажер сигнально- розгинальний для стегон	VasilGym B.330	1	1835x905x20 05	1,66
Трицепс-машина	VasilGym B.329	1	1046x800x20 04	1,16
Зворотна Гіперекстензія	VasilGym B.231	1	1155x795x94 0	0,91
Станок для згинання спини (горизонтальний)	VasilGym B.230	1	1565x750x73 0	1,17
Стійка для гантелей	VasilGym B.222.11	2	620x600x106 0	0,74
Лавка для горизонтального жиму	VasilGym B.201	3	1420x1230x1 200	5,23
Рамка для присідань	VasilGym B.214	1	1430x1670x2 100	2,38
Римський стілець	VasilGym B.210	3	1280x630x11 00	2,41

Блочна рамка (кроссовер)	VasilGym B.805	2	2400x900x23 00	4,32
Велотренажер	InterFit B2.1	3	680x500x118 0	2,2
Орбітрек	InterFit B22.11	3	1030x620x15 70	6,48
Всього		26	4м ² на 1	104
Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими (жіноча)				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Степ плюс	5	1200x800x700	4,8
Душова кабіна	JikaArctic	3	800x800x1950	1,92
Унітаз	Bliss L	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	0,64
Всього				10,26
Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими(чоловіча)				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x1800	1,5
Лавка	Степ плюс	5	1200x800x700	4,8
Душова кабіна	JikaArctic	3	800x800x1950	1,92
Унітаз	Bliss L	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	0,64
Пісуар	Colombo Снайпер	2	230x320x450	1,47
Всього				11,73
Кімната Реабілітологів та інструкторів				

Шафа	Sum 340	1	500x600x180 0	0,30
Стіл	M-1	1	600x1200x75 0	0,72
Стілець	Аклас™	1	720x280x650	0,19
Диван	Карат	2	2100x750x70 0	1,57
Всього				2,78
Кімната персоналу				
Шкаф	Sum 340	1	500x600x180 0	0,3
Диван	Карат	3	2100x750x70 0	1,57
Столик	Zr535	2	800x600x750	0,48
Всього				2,35
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (жіноча)				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x180 0	1,5
Лавка	Степ плюс	5	1200x800x70 0	4,8
Душова кабіна	JikaArctic	3	800x800x195 0	1,92
Унітаз	Bliss L	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	0,64
Всього				10,26
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (чоловіча)				
Шафа для одягу (двосекційний)	Sum 320 P	5	500x600x180 0	1,5

Лавка	Степ плюс	5	1200x800x70 0	4,8
Душова кабіна	JikaArctic	3	800x800x195 0	1,92
Унітаз	Bliss L	2	850x616x410	1,4
Пісуар	Colombo Снайпер	2	230x320x450	0,64
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	1,47
Всього				11,73
Кабінет діагностики короткохвильового імпульсу				
Стіл для діагностики	Torino	3	1850x700x87 0	3,88
Шафа з полицками	Sml 102	2	435x800x189 0	0,7
Ширма для переодягання	Прованс	3	1600x1800	4,8
Діагностичний апарат	INDIBA	1	430x745x800	0,64
Всього				10,02
Кабінет для лікування ПТСР змінним електричним струмом				
Кушетка для електролікування	Talassovic hi	2	2370x985x21 70	4,66
Шафа з полицками	Sml 103	3	435x1000x18 00	1,30
Ширма для переодягання	Прованс	2	1600x1800	3,2
Інноваційний апарат змінного електричного струму	HiTOP 1Touch	1	430x745x800	0,64

Всього				9,8
Кімната для відпочинку після процедурна				
Шезлонг	Oskar	10	1860x600x300	11,6
Всього				11,6
Кабінет Діадинамотерапії				
Кушетка	Talassovich	2	2370x985x2170	4,66
Стимулятор мозкових хвиль	Remed Salum Tal	2	430x745	-
Шафа з полицками	Sml 103	2	435x1000x1800	1,30
Рукомийник	Rich 12	1	430x745x800	0,64
Всього				6,6
Кабінет низькочастотної електростимуляції				
Система Діапульсу	Dia D101	4	1800x1000x730	7,2
Шафа з полицками	Sml 102	1	435x800x1890	0,69
Рукомийник	Rich 12	1	430x745x800	0,64
Всього				8,53
Басейн та зона відпочинку біля басейну				
Шезлонг	Oskar	10	1860x600x300	11,6
Басейн			15000x25000	375,0
Столики	Ikea200	9	550x550x350	9,9
Всього				396
Всього				595,66

3.6.Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення

Приміщення для обслуговування та побутового обслуговування персоналу готелю оздоровчого призначення рекомендується розміщувати на цокольному поверсі. Склад та кількість таких приміщень визначаються згідно з чинними нормами та правилами. Всі приміщення призначені для виключного користування працівниками закладу. Площі приміщень наведені в таблиці 3.27.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Отже, визначившись зі складом приміщень та навівши їх характеристику, можемо узагальнити, що для проектування представлено проект готелю оздоровчого призначення на 110 номерів з рестораном середземноморської кухні на 161 місце. Враховуючи те, що на ділянці, де планується побудувати готельно-ресторанний комплекс потрібно виділити частину території для влаштування благоустрою та споруд фізкультурно-оздоровчого типу, то готель матиме прямокутну форму і складатиметься з 7 поверхів (враховуючи цокольний).

Готельне підприємство планується будувати за блоковою системою, проте громадська та житлова частини будуть знаходитись в одній будівлі, а заклад ресторанного господарства буде прибудований до основного блоку будівлі.

3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства, конфігурації та поверховості будівлі

Таблиця 3.27- Склад і площі приміщень готелю на 110 номерів

Назва приміщення	Площа, м²
Група А. Житлові поверхи	
Група А/1. Житлові номери	
Апартамент	110

Люкс	98
Стандарт(одномісні)	840
Стандарт (двомісні)	1944
Стандарт для людей з обмеженими можливостями	1374
Разом по групі А/1	4366
Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування	
Хол	30
Кімната чергового персоналу	12
Комора брудної білизни з білизнопроводом	9,9
Комора прибирального інвентаря	9,9
Приміщення для зберігання візків покоївок	12
Санвузол для персоналу	5
Сервізна	12
Всього на поверхах	90,8
Всього на 7-ми поверхах	635,6
Разом по групі А	5001,6
Група Б. Приміщення громадського призначення	
Група Б/1. Приймально-вестибюльна	
Вестибюль	165
Бюро прийому і реєстрації	13,9
Кімната чергового адміністратора	12
Санвузол роздільний(жіночий\чоловічий)	16
Службовий санітарно-технічний вузол	6
Гардероб	8
Сейфова	7,3
Швейцарська зона	8,1

Пост охорони	17,4
Камера схову	8,6
Разом по групі Б/1	262,3
Група Б/2. Заклади ресторанного господарства	
Ресторан першого класу на 161 місце	587
Фреш бар	71,8
Їдальня для персоналу	25
Разом по групі Б/2	683,8
Група Б/3- оздоровчої групи приміщень	
Реабілітаційний зал	104
Роздягальня для відвідувачів з санвузлом та душем (жіноча)	25
Роздягальня для відвідувачів з санвузлом та душем (чоловіча)	30
Кімната реабілітолога та інструкторів	8
Кімната персоналу	8
Роздягальня для персоналу з санвузлом та душем (жіноча)	25
Роздягальня для персоналу з санвузлом та душем (чоловіча)	30
Кабінет діагностики короткохвильового імпульсу	25
Кабінет для лікування ПТСР змінним електричним струмом	25
Кабінет для відпочинку після процедурна	25
Кабінет Діадинамотерапії	29
Кабінет низкочастотної електростимуляції	16
Басейн та зона відпочинку	396
Разом по групі Б3	746
Разом по групі Б	1692,1
Група В.	
Група В/1. Службово-побутові приміщення	
Кабінет директора	13
Приймальня	12

Кабінет заступника директора	8
Кімната головного інженера (техніка)	8
Робочі приміщення	18
Санвузли(жіночі/чоловічі) роздільні	6/6
Бухгалтерія	8
Разом по групі В/1	79
Група В/2. Господарсько-виробничі приміщення	
Білизняна	6
Склад прибирального інвентарю	6
Склад видаткових засобів	7
Складські приміщення	15
Санвузли та душові	12
Разом по групі В/2	46
Група В/3. Технічні приміщення	
Теплопункт	7
Вентиляційна витяжка	7
Електрощитова	7
Вентиляційна припливна	7
Разом по групі В/3	28
Разом по групі В	153
Корисна площа приміщень	6846,7

$$S_{\text{роб.}} = 6846,7 \times 1,1 = 7531,37 \text{ м}^2;$$

$$S_{\text{заг.}} = 7531,37 \times 1,03 = 7757,3 \text{ м}^2$$

РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ

4.1 Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі

Містобудівна структура міста є важливим аспектом для розташування різноманітних підприємств, зокрема оздоровчих готелів. У випадку створення готелю з використанням низькочастотної електротерапії для лікування посттравматичного стресового розладу, важливо врахувати та збалансувати різні аспекти міського середовища для забезпечення ефективності та зручності доступу для майбутніх гостей.

Для будівництва 3* готелю на 110 номерів було обрано ділянку в селі Підгородне, Дніпропетровської області на узбережжі річки Самара.

Рельєф та тип ґрунтів відіграє важливу роль при влаштуванні фундаменту, земляних роботах, посадці дерев та кущів, розбивці газону чи грядок. Чим гірші ґрунти та крутіший рельєф, тим більше доведеться витратити коштів на додаткові роботи.

Важливо виділити основні характеристики земельної ділянки:

- Рельєфна поверхня області — хвиляста рівнина. Ділянка під будівництво рівна з ухилом в 4% в бік вулиці Дачна.
- Дніпропетровська область відноситься до чорноземного району. Переважну більшість чорноземів складають прості намивні ґрунти. У басейні Самари переважно знаходяться лучні, лучно-чорноземні та лучно-болотні ґрунти.
- Нормативна глибина сезонного промерзання ґрунтів, на підставі ДСТУ-Н Б. В. 1.1-27:2010, для Дніпропетровської області становить 0,96 м.

Місце, що відведене для будівництва матиме ряд переваг. Перш за все селище виходить на річку Самара, що є привабливим розташуванням готелю оздоровчого типу. Рекреаційна зона селища становить 143,1 га або близько 1/3 території села. Інші площі зайняті землями сільськогосподарського призначення (130,8 га), полями Дніпровського державного фермерського господарства (30,0 га), частково заболоченими землями (2,2 га), невеличкими озерами (7,9 га) та сухими відкритими землями (68,8 га).

Поруч із обраним місцем розташовані місця найбільшого скупчення туристів (ландшафтний заказник "Отченашкові Наділи", конюшня "Кліменко", Аеродром "Кам'янка"). Село є досить розвинутим в ньому є все, для того щоб відпочити і гарно провести час - кафе, ресторани, центри прокату катамаранів та каяків тощо. Транспортна розв'язка досить розвинута, поруч проходять маршрутні таксі, що сполучають селище з містами та центрами туристичних вподобань. Зовнішній транспортний зв'язок села забезпечується автомобільним транспортом. Пряме автомобільне сполучення (автобуси, маршрутні таксі). Залізничне сполучення зі Дніпром, Харковом, Павлоградом, Новомосковськом, Лозовою. Для обслуговування транспорту в селі є 2 АЗС. Вулиці з твердим покриттям мають протяжність у 7,4 км. Також наявні магістральні та під'їзні дороги. Наявне тверде покриття проїжджої частини та пішохідних тротуарів протяжністю у 7,4 км.

Район для будівництва розташований на відкритій місцевості, що гарантує, що будівля готелю не порушить природний та архітектурний лад місцевості. Розташування готельного комплексу на цій ділянці відповідає будівельним, санітарним, та протипожежним нормам і правилам. Всі санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги при розміщенні об'єкту дотримані, що робить його екологічно безпечним для оточуючого середовища.

Ця земельна ділянка є привабливим варіантом для розміщення оздоровчого готелю з електротерапією, враховуючи її зручне розташування та сприятливий природний та екологічний фон.

4.2 Характеристика інженерних систем засобу розміщення

Вигідне розташування ділянки під майбутнє будівництво готелю дає можливість підключити проєктований об'єкт до міських інженерних мереж (каналізації, водопостачання, енергопостачання, сигналізації та телекомунікації) відповідно до технічних умов інженерних служб міста.

Готельне підприємство не може функціонувати без наявності систем опалення, вентиляції (кондиціонування), водопостачання, каналізації, електрозабезпечення, якими воно буде забезпечене. Будівлю готелю буде

обладнано протипожежною системою, телефонним зв'язком і телевізійним трансформаторної установками, охоронною сигналізацією та Інтернетом (Wi-Fi).

На основі визначеного місця будівництва проектуемого закладу охарактеризовано можливість підключення інженерних комунікацій підприємства (каналізації, водопостачання, енергопостачання, теплопостачання, сигналізації та телекомунікації) до існуючих систем, до всіх санітарно-гігієнічних, архітектурних та протипожежних вимог.

Водопостачання.

Водопостачання у Підгородне здійснюється комунальним і відомчими (рекреаційних установ) водопроводами. Джерело — підземні води; середня продуктивність головних споруд становить близько 20 м³/добу; довжина водопровідної мережі становить 22,1 км. Виробничі та побутові стічні води за допомогою чотирьох насосів перекачуються на очисні споруди, розташовані за межами селища у північно-західній околиці; довжина каналізаційних колекторів — 4,7 км.

Мережа водопостачання – міський водогін □ 400 мм проходить між вул. залізнична та вул. Лебедина на відстані 600 м від межі території забудови.

- $V_{хол} = (100 \times 190 / 1000) \times 365 = 19 \times 365 = 6935$ м² витрати холодної води оздоровчого готелю

- $V_{гар} = (190 \times 190 / 1000) \times 365 = 36,1 \times 365 = 13176,5$ м³ - витрати гарячої води оздоровчого готелю

- $V_{п} = 1,08 \times 3775 \times 2 \times 187 / 710 = 2147,6$ м³ - витрати води на полив території оздоровчого готелю

- $V_{заг} = 6935 + 13176,5 + 2147,6 = 22259,1$ м².

Для водопроводу в готелі використовуватимуться поліпропіленові труби.

Вироби з поліпропілену користуються величезним попитом серед населення та спеціалізованих організацій. Завдяки практичності, надійності та ергономічності вони змогли гідно зайняти місце звичних сталевих та чавунних елементів. Ці вироби мають бездоганні технічні характеристики, що дозволяють використовувати їх для застосування в таких цілях, як:

- монтаж опалювальної системи;
- монтаж мережі водопостачання;
- монтаж трубопроводу для транспортування газоподібних середовищ.

Труби PPR та фітинги – це сучасна продукція, що виготовляється з поліпропілену типу рандом-сополімер, який наділяє вироби характерними перевагами, такими як неймовірна міцність, високий ступінь еластичності, невелика вага, можливість витримувати граничні температурні режими, стійкість до корозії, санітарно-гігієнічна безпека, податливість вторинної переробки, витривалість при впливі хімічних речовин.

Ще одним не менш важливим плюсом поліпропіленової продукції є те, що вартість її суттєво нижча, ніж на інші матеріали, а термін служби продукції за нормальних умов становить 50 років.

Ввід водопроводу планується прокласти перпендикулярно до стіни будівлі. Глибину прокладання вводу з ухилом 0,005 від будівлі приймають залежно від глибини прокладання труб міського водопроводу та нижче глибини промерзання ґрунту, але не менше 0,7 м. Перетин вводитів зі стінами підвалу треба виконувати в сухих ґрунтах із зазором 0,2 м між трубопроводом і будівельними конструкціями із закладенням отвору в стіні водонепроникним і газонепроникним (у газифікованих районах) еластичним матеріалом, у мокрих ґрунтах - з улаштуванням сальникового ущільнення.

У місці приєднання вводу до зовнішнього водопроводу встановлюють колодязь діаметром не менше, ніж 700 мм та встановлюють вентиль (засувку) для можливості відключення вводу.

Ввід водопроводу розташовують вище труб каналізації. В ґрунті водопровід прокладають вище каналізаційного трубопроводу на 0,4 м у просвіті; при меншій відстані водопровід вкладають у металеву гільзу з вильотом в сухих ґрунтах по 0,5 м у два боки від точки перетину, а в мокрих ґрунтах – по 1 м. (17)

Каналізація.

Мережа каналізації забезпечення готелю– районний колектор 700 мм проходить між вул. Залізнична та вул. Лебедина на відстані 800 м від межі території

забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод на вулиці Озерна відстані 300 м від ділянки будівництва.

Каналізація готелю поділяється на внутрішню і зовнішню.

Внутрішньою називають каналізацією, що складається з різноманітних труб та інженерних споруд, головне завдання яких - відведення стічних вод з житлових будинків, офісних приміщень, виробництв тощо. Стічні води потрапляють у каналізаційний стояк, а звідти - у зовнішню мережу.

Для внутрішньої каналізації у готелі буде використовуватися продукція Ostendorf Skolan Safe, рис. 4.1.



Рис. 4.1. Безшумна труба Ostendorf Skolan Safe.

Внутрішня каналізація Ostendorf відповідає найсуворішим вимогам, які висуваються до сучасних систем внутрішньої каналізації. Призначена для монтажу внутрішніх систем водовідведення, побутової та дощової каналізації. Також допускається використання у системах вентиляції.

Внутрішня каналізація Ostendorf має такі переваги:

- стійкість до дії гарячої води протягом тривалого часу;
- міцність;
- важкозаймистість;
- вогнестійкість;
- абсолютна безшумність (до 15 дБ із використанням шумопоглинаючих хомутів, до 21 дБ без використання);
- простота монтажу завдяки наявності сантиметрової розмітки;
- стійкість до хімічних та теплових впливів.

- відповідність жорстким європейським нормам екологічної безпеки виробів.

Виготовляється з мінералізованого поліпропілену, можливе використання у приватних будинках, заміських котеджах, квартирах, комерційних та адміністративних будівлях. Запропонована внутрішня каналізація може використовуватись в агресивних середовищах та має всю необхідну дозвільну документацію ЄС.

Зовнішньою каналізацією прийняти вважати мережі, що складаються з труб з різним діаметром та різноманітних каналів. Їхнє завдання - відведення стічних вод з будинків, офісів та виробництв самопливом до очисних споруд або насосних станцій.

Обладнання зовнішньої каналізаційної системи – це з основних умов комфортності проживання людей. Створена конструкція забезпечує якісне водовідведення та очищення стоків перед їх поверненням у природне середовище. Для зовнішньої каналізації у готелі буде використовуватися продукція Ostendorf KG, рис. 4.2.



Рис. 4.2. Зовнішня каналізаційна труба Ostendorf KG.

Труби, які використовуються для зовнішньої каналізації, мають підвищену хімічну стійкість. Вони повністю задовольняють протипожежні вимоги, так як виготовляються з матеріалів, що важко займаються.

У процесі виробництва трубних елементів компанія застосовує методику коекструзії. Вона гарантує придбання продукцією багатьох позитивних характеристик як: високий рівень міцності, еластичність, стабільність форми, відмінні гідравлічні характеристики.

У процесі виробництва труб використовується мінералізований поліпропілен, який має досить щільну структуру. Матеріал добре переносить різкі температурні перепади, механічні удари, вплив ультрафіолету. Він інертно ставиться до корозійних процесів. Виконання монтажних робіт проводиться дуже швидко, тому що труби відрізняються мінімальною вагою.

Для компенсації можливої напруги використовуються каучукові прокладки.

Згідно з походженням та характером забруднення, каналізаційну систему класифікують на три основні категорії: побутову, зливову та виробничу.

У готелях побутова каналізація використовується для відведення стічних вод, що виникають внаслідок користування санітарними приладами.

Злилова каналізація, часто відома як система водостоків, служить для відведення атмосферних вод з покрівель будівель за допомогою водостічних труб.

Виробнича каналізація призначена для відведення стічних рідин від мийок ресторанів, пралень, перукарень та інших побутових та службових приміщень готелю.

Опалення.

Опалення в засобах розміщення організовується відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування» та ДСТУ-Н Б В.2.5-73:2013 «Настанова з монтажу внутрішніх санітарно-технічних систем».

У номерах готелів температура повинна підтримуватися не менше +18°C, а в санвузлах та ванних кімнатах - не менше +25°C. Отже, система опалення в холодну пору року повинна функціонувати надійно. Склад цієї системи включає:

- джерела теплової енергії
- вузла приготування теплоносія, який розташований у тепловому пункті будівлі
- роздавальних магістралей
- окремих гілок
- підводок
- опалювальних приладів.

Проведено розрахунок витрат тепла на опалення, Q_0 , Гкал за формулою:

$$Q_0 = q_b \cdot V_b \cdot T_0 \cdot t \cdot R_1$$

, де V_b – будівельний об’єм будівлі, м³, який розраховується за формулою:

$$V_b = S_{\text{пов}} \cdot x_{h1} + \sum S_i \cdot x_{hi},$$

Отже,

$$V_b = 471 \cdot 3 + 471 \cdot 3 \cdot 7 = 1413 + 9891 = 11\,304 \text{ м}^3 \text{ – будівельний об’єм}$$

Розрахунок тепла на опалення складає:

$$Q = 3,5254 \cdot 10^{-7} \cdot 11304 \cdot 30 \cdot 7 \cdot 24 \cdot 10 = 200,85 \cdot 12 = 2410,2 \text{ Гкал на рік.}$$

Вентиляція.

У житлових приміщеннях готелів основному використовується припливно-витяжний тип вентиляції, який має свої особливості.

Для установки припливно-витяжної системи використовують збірні і цільні припливно-витяжні установки (ПВУ), які в свою чергу забезпечують подачу і видалення повітря в приміщеннях. подача припливного повітря відбувається з попередньою підготовкою – фільтрацією, підігрівом і в разі потреби зволоженням, охолодженням.

Система вентиляції кожного житлового номера складається з 2 частин – вентиляції основного приміщення і санітарного вузла. Вони функціонують автономно один від одного, заборонено їх об’єднання. У житловій частині номера здійснюється приточно-витяжний вентиляція, в санвузлі – тільки витяжка. Приплив робиться трохи могутніше, щоб повітря з санвузла не проникало в основне приміщення. Дифузори витяжки та припливу потрібно розносити на максимально віддалену відстань один від одного для якісного повітрообміну.

Вентиляція технічних приміщень відбувається за тим же принципом: а повітрообмін розраховується з урахуванням призначення приміщення.

Для готелю пропонується використання припливно-витяжної установки з рекуператором ВЕНТС, рис. 4.3.



Рис. 4.3 Припливно-витяжна установка ВЕНТС ВУТ 400 ВГ ЕС

Модель припливно-витяжної установки захищена міцним та компактним корпусом. Матеріал - алюмоцинкова сталь, яка стійка до корозійних пошкоджень.

Для досягнення високого рівня шумоподавлення застосовується мінеральна вата (розмір шару 25мм). В особливих випадках можливе застосування додаткової шумоізоляції у вигляді каналних шумоглушників або вставки для зниження рівня вібрації. Це вкрай важливо для забезпечення комфортних умов перебування гостей.

Очищення повітря здійснюється завдяки фільтру у G4 (витяжка), F7 (приток). Припливно-витяжна установка працює на електро-комутованому двигуні на зовнішньому роторі із загнутими лопатками.

Виробник забезпечує високу продуктивність і КПД (90%) разом з низьким рівнем споживання електроенергії завдяки двигуну серії ЕС . Також є захист від перевантажень, з автоматичним вимкненням та перезапуском.

Рекуператор (перехресний струм) призначений для кращого спрямування повітряних потоків. Пристрій має особливий піддон, комплектація якого потрібна для забору та видалення зайвого конденсату. У зимовий час рекуператор не замерзає, завдяки особливій конструкції припливно-витяжної установки та вентилятора, який жене тепле повітря.

Кондиціонування.

В готелі планується використання кондиціонерів Samsung GEO Wind Free, рис. 4.4.



Рис. 4.4 Кондиціонер Samsung GEO Wind Free 1 way

Касетний 1-потоківий Кондиціонер WindFree™ ідеально підходить для заміни каналних кондиціонерів і підвищення рівня комфорту в готельних номерах. Завдяки компактним габаритам його можна встановлювати у вузькому стельовому просторі над вхідними дверима, де зазвичай встановлюється каналний кондиціонер. Рівень шуму не перевищує 24 дБ(А), що значно менше, ніж у аналогів, в силу відсутності воздуховода.

Також 1-потоківий касетний Кондиціонер WindFree™, завдяки широкій жалюзі, що має кут нахилу до 80° забезпечує рівномірне прогрівання повітря по всій висоті кімнати. Це забезпечує температуру +21° С на висоті 0,5м від підлоги (тобто там де розташовується ліжко та будуть відпочивати гості) та надає можливість використовувати систему кондиціонування як основну систему обігріву кімнат.

Використання режиму охолодження WindFree™ Cooling створює комфортну прохолоду без протягів, та забезпечує економію до 55%.

Особливості пристрою:

- економічність: «безвітряний» режим зменшує енергоспоживання на 72% порівняно з режимом охолодження;
- комфорт: виключено холодний потік повітря, що часто викликає застуду;
- автономність роботи: Wi-Fi адаптер дозволяє дистанційно увімкнути кондиціонер, який далі працюватиме без ручної зміни налаштувань.

Енергозабезпечення.

Мережа енергозабезпечення в районі розташування готелю–трансформаторна підстанція ТП № 2 по вул. Залізнична.

Енергозабезпечення. Потужність системи електропостачання готелю - це сумарна потужність, що витрачається на освітлення та забезпечення всіх електроприладів.

$$P = (0,53 \times 110 + 1,03 \times 208 + 0,15 \times 717 + 0,05 \times 22) \times 365 = (58,3 + 214,24 + 31,2 + 1,1) \times 365 = 304,84 \times 365 = 111\,266,6 \text{ кВт}$$

Системи безпеки та зв'язку.

Система сигналізації в засобі розміщення повинна відповідати вимогам ВБН В.2.5-78.11.01-2003 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення».

В якості охоронної та протипожежної системи планується застосування систем Тірос, рис. 4.5.



Рис. 4.5 Пожежний датчик Тірас СПТ-Тірас (клас А2) та пожежний приймально-контрольний прилад на 4 неадресні зони Тірас-4П.

Тепловий пожежний сповіщувач СПТ "Тірас" використовується для виявлення вогню у системах пожежної сигналізації та призначений для монтажу на стелі. Він сумісний з будь-якими центральними блоками охоронних сигналізацій, які працюють з НР шлейфами, та має сертифікат від Державного центру сертифікації МНС України.

Пристрій знаходиться в міцному пластиковому корпусі та кріпиться на стелі за допомогою спеціального кріплення. Підключення виконується за допомогою 2-провідного з'єднання. Він обладнаний оптичною індикацією для відображення режимів роботи: "черговий" та "пожежа". Також має можливість підключення виносного пристрою оптичної сигналізації.

Сповіщувач СПТ "Тірас" оснащений термосенсором, який реагує на перевищення граничного значення температури навколишнього середовища. Він працює в широкому діапазоні напруги живлення від 8 до 28 В та отримує живлення від централі.

4.3 Пропозиції щодо дизайну

Готель планується облаштувати в стилі хай-тек. Це високотехнологічний дизайн із відмінною функціональністю, стильними меблями зі скла та металу. Хай-тек - це метал, пластик і скло.

Цей напрям можна схарактеризувати поміркованістю. Її слід відстежувати не тільки в дизайні загальних поверхонь готельного номера, а й у меблях, а також у найменших аксесуарах. У декорі готельного номера в стилі хай-тек все завжди практично і стримано.

Основні принципи при проектуванні номерів у стилі хай-тек:

- усі поверхні в готельному номері повинні мати гладке оздоблення; іноді допускається, щоб воно мало ненав'язливу, злегка помітну текстуру, характерну для гіпсового покриття;
- у номерах у стилі хай-тек мають бути тільки сучасні меблі;
- побутова техніка, присутня в номерах також виконана у сучасному дизайні;
- віконна зона в сучасному інтер'єрі оформлюється шторами простого крою, виконаними з легкої тканини з металевим блиском.

Номери в стилі хай-тек часто оформлені в чорному кольорі, в різних варіаціях сірих або світлих пастельних тонів.

Основний фон кімнати можна розбавити відтінками синього, червоного, жовтого, оранжевого кольору. Що стосується наявності різнокольорових малюнків, то вони тут абсолютно недоречні. Виняток становлять малюнки з контрастною геометрією, які допускаються на килимах і шторах.



Рис. 4.6 Спальня номеру у стилі хай-тек



Рис. 4.7 Мінімалістичний готельний номер у стилі хай-тек

Підлоги та стелі готельних номерів у стилі хай-тек.

Основне завдання при встановленні стель - просто надати готельному номеру ноту оригінальності. Дуже ефектно у високотехнологічному декорі будуть також виглядати натяжні стелі в білому або кольорі металік.

Підлоги планується робити з широкими дерев'яними дошками ламінату світлих холодних тонів. Фактура підлоги в стильному декорі не повинна кидатися в очі і виділятися.

При виборі меблів раціонально підбирати багатофункціональні конструкції в декорі. Ліжко повинне бути технологічним, в ідеалі, щоб мати можливість змінювати його геометрію, оснащене регульованим за висотою узголів'ям. Шафи можуть бути невеликого розміру, але повинні дивувати відмінною ергономікою.

Меблі в стилі хай-тек повинні відрізнятися простими геометричними формами, а також чіткістю ліній.

Основні концепції при виборі освітлення.

Основним джерелом світлового потоку буде люстра, але додатковими лампами будуть галогенні, струни або вбудовані світильники. Все це зміщується, комбінується і висить на оригінальних кронштейнах, підставках та інших пристроях.

Простір у стилі хай-тек буде освітлюватися рівномірно. Планується використовувати лампи, які випромінюють холодне біле світло.

Усі елементи інтер'єру мають відповідати обраному стилю. Також мають бути електронні замки чорного кольору, а також у відтінках "металік" або "хром". Електронні замки у стилі хай-тек вирізняються суворим і мінімалістським дизайном. Вони зберігають у пам'яті інформацію про готель, номер приміщення, поточну дату і час. Як ключ для відкриття замка можна використовувати браслет, брелок або карту.



Рис. 4.8 Електронні готельні замки

Отже, визначено основні деталі стилістичних особливостей стилю хай-тек в інтер'єрі готелю:

- облаштування інтер'єру ґрунтується на поєднанні світла і простору;
- використовуються тільки ергономічні, сучасні та багатофункціональні меблі;
- загальний декор завжди виконаний у холодних і помірних тонах.

Дизайн готельних номерів у стилі хай-тек - це комфорт і відсутність надмірностей в інтер'єрі.

РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ

Ключовою метою розробки бізнес-плану готелю є створення комплексного плану дій, який забезпечить формування необхідного ресурсного забезпечення для успішної реалізації виробничої (експлуатаційної) програми, оптимізацію операційних доходів та витрат для максимізації прибутку, досягнення цільового рівня прибутку протягом заданого періоду часу, забезпечення окупності капітальних вкладень у встановлені терміни.

Таблиця 5.1- Розрахунок пропускної спроможності 3* готелю на 2024/25 рік

Тип номера	Кількість номерів даного типу	Кількість місць в номерах	Термін експлуатації номерів	Річна пропускна спроможність номерів, людино-днів
Апартаменти	2	4	365	1460
Люкс	2	4	365	1460
Стандарт одномісний	30	30	365	10950
Стандарт двомісний	42	84	365	30660
Стандарт для маломобільних груп населення	34	68	365	24820
Всього	110	190	-	69350

Ціноутворення в готельній індустрії не має фіксованої величини. Вартість проживання може варіюватися залежно від ряду факторів, таких як сезонність, динамічне ціноутворення, спеціальні пропозиції та наявність корпоративних клієнтів.

Таблиця 5.2- Планування доходів від продажу номерів у 3* готелі

Тип номера	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий обсяг реалізації послуг, людино-діб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажів місць, тис. грн.
Апартаменти	1460	0,68	993	1500	1489,5
Люкс	1460	0,68	993	1420	1410,1
Стандарт одномісний	10950	0,68	7446	880	6552,48
Стандарт двомісний	30660	0,68	20849	720	15011,28
Стандарт для маломобільних груп населення	24820	0,68	16878	720	12152,16
Всього	69350	-	47159	-	36615,52

Сфера ресторанного бізнесу охоплює широкий спектр аспектів, включаючи виробництво, торгівлю та надання сервісних послуг. Цей вид бізнесу робить акцент на емоційному сприйнятті клієнтів, задовольняючи їхні смакові, візуальні та емоційні потреби (атмосфера, спілкування, оточення). З точки зору економіки, ресторанний бізнес можна розглядати як підприємницьку діяльність у сфері роздрібної торгівлі. Ця діяльність передбачає продаж готових страв та напоїв кінцевим споживачам для особистого, сімейного, домашнього або колективного використання.

Таблиця 5.3-Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів за 2024/25 рік закладу ресторанного господарства готелю

Назва групи страв та товарів	Товарооборот за день			Товарооборот за місяць	
	Кількість порцій шт./л /кг	Середня роздрібна ціна, грн.	Сума тис. грн.	Кількість порцій, шт./л/кг	Сума тис. грн.
Продукція власного виробництва					
Холодні закуски	1165	115	133,97	34950	4019,3
Гарячі закуски	189	110	207,9	5670	623,7
Супи	976	66	64,4	29280	1932,5
Основні страви	1165	168	195,72	34950	5871,6
Солодкі страви	388	54	20,9	11640	628,6
Всього	-	-	622,89	116490	13075,7
Закупівельні товари					
Гарячі напої	56	45	2,5	1680	75,6
Холодні напої	121	56	6,78	3630	203,3
Хліб та хлібобулочні вироби	55	30	1,65	1500	45
Борошняні кондитерські вироби	222	68	15,10	6660	452,8
Фрукти	55	75	4,13	1650	123,75
Вино-горілчані вироби	222	95	21,10	6660	632,7
Пиво	28	42	1,17	840	35,3
Всього	-	-	52,43	22620	1568,45
Разом	-	-	675,32	139110	14644,15

Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції власного виробництва та закупівельних товарів на 2024/25 рік

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	13075,7	156 908,4
Закупівельні товари, в тому числі вино-горілчані вироби, пиво	1568,45	18 821,4
Плановий роздрібний товарооборот	14644,15	175 729,8

Таблиця 5.5 – Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових послуг (інших господарських послуг) на 2024/25 рік

Послуга	Загальний попит, осіб/рік	Ціна, грн	Прибуток за плановий рік, тис.грн
Послуги пральні:			
хімчистка	730	150	109,5
прасування	1095	80	87,6
Послуги Спа:			
масажі	1460	400	584
косметологія	730	500	365
відвідування спа зони	2920	150	438
Разом	6935	-	1584, 1

Для проектування було обрано оздоровчий готель з використанням медичного обладнання.

Таблиця 5.6 - Дохід підрозділів готельного підприємства від надання додаткових інноваційних послуг

Послуга	Загальний попит, осіб/рік	Ціна, грн	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Прийом психотерапевта	2190	700	1 533
Сеанс електротерапії	3285	600	1 971
Разом	4380	-	3 504

Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готелю на 2024/25 рік

Стаття доходів	Плановий дохід, тис. грн.
Продаж номерів	36615,52
Заклад ресторанного господарства	175729,8
Інші господарські підрозділи	1584,1
Доходи від надання інноваційних послуг	3504
Разом	217433,42

5.2 Планування операційних активів (ресурсів) засобу розміщення

Для здійснення операційної діяльності підприємство має певні ресурси, якими володіє. Такими ресурсами є майно, яким підприємство володіє. Також його називають активами, що поділяються на оборотні, основні, фінансові та нематеріальні. Активи впливають на вартість та забезпечення діяльності підприємства.

Визначення складу і первісної вартості основних засобів та інших необоротних матеріальних активів узагальнено у вигляді табл. 5.8.

Таблиця 5.8 - Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів готелю на 2024/25 рік

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	147835	66120	29400	243 355
Машини та обладнання, в тому числі:				
- Холодильне обладнання	1540	1130	300	2970
- Механічне обладнання	775	210	207	1192
- Теплове обладнання	980	650	389	2019
- Торговельне обладнання	513	440	90	1043
- Вимірювальні прилади	272	198	40	510
Меблі, інше офісне обладнання	5429	1300	750	7479
Транспортні засоби	1753	436	82	2271
Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	1251	160	136	1547
Телефони	130	42	38	210
Всього	160 478	70686	31432	262 596

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів
готелю на 2024/25 рік**

Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів	Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.			Термін використання, роки	Сума амортизації основних засобів, тис. грн			
	готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		готелю	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	Разом
Будівлі, споруди	14783 5	66120	29400	20	7391,7 5	3306	1470	1216 7,75
Машини та обладнання, в тому числі:								
- Холодильне обладнання	1540	1130	300	5	308	226	60	594
- Механічне обладнання	775	210	207	5	155	42	41,4	238,4
- Теплове обладнання	980	650	389	5	196	130	77,8	403,8
- Торговельне обладнання	513	440	90	5	102,6	88	18	208,6
- Вимірювальні прилади	272	198	40	2	136	99	20	255
Меблі, інше	5429	1300	750	4	1357,2	325	187,5	1869,

офісне обладнання					5			75
Транспортні засоби	1753	436	82	5	350,6	87,2	16,4	454,2
Комп'ютери, електронно - обчислювальні машини	1251	160	136	2	625,5	80	68	773,5
Телефони	130	42	38	2	65	21	19	105
Всього								17070

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

5.3 Розробка плану з праці

Найважливішим на підприємстві є персонал. Працівники забезпечують роботу готелю, надають сервіс найвищого рівня та піклуються про задоволення потреб гостей.

Режим праці і відпочинку на підприємстві є регламентовано згідно чинного розпорядження КЗпП.

Ефективна робота працівників забезпечує високу продуктивність підприємства та його прибутковість.

Одним із чинників ефективності планування режиму є чисельність персоналу. Насамперед чисельність впливає на витрати підприємства.

Джерелами інформації для планування чисельності персоналу є дані організаційно-технологічного розділу:

- організаційна структура підприємства з урахуванням взаємозв'язків ієрархії управління та структурних підрозділів;
- виробнича програма закладу ресторанного господарства;
- встановлений режим роботи підприємства і, зокрема, структурних підрозділів.

Штатний розпис засобу розміщення надається у вигляді табл. 5.10.

Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готелю на 2024/25 рік

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.
Адміністративно-управлінський персонал	
Генеральний директор	1
Замісник генерального менеджера	1
Менеджер кадрів	1
Менеджер служби прийому і розміщення гостей	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер служби безпеки	1
Менеджер служби інженерного та технічного забезпечення	1
Головний Бухгалтер	1
Менеджер відділу постачання	1
Менеджер з продажів	1
ІТ менеджер	1
Конференц менеджер	1
Головний менеджер служби ресторанного господарства	1
Менеджер рекреаційної служби	1
Головний лікар	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	15

Виробничий (операційний) персонал	
Помічник менеджера служби розміщення	1
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	4
Службовець з бронювання номерів	2
Адміністратор служби управління номерним фондом	2
Покоївки	14
Помічник менеджера ресторанного господарства	1
Шеф кухар	1
Су-Шеф	1
Кухарі	7
Адміністратори	3
Офіціанти	12
Бармени	2
Помічник головного лікаря	1
Психологи	2
Лікарі апаратного лікування	3
Медсестри	4
Масажисти-реабілітологи	3
Разом по виробничому (операційному) персоналу	63
Допоміжний персонал	
Носій багажу	3
Швейцар	2
Консьєрж	2
Водій	2
Вантажник	2
Кастелянша	2
Старші інженери	2
Мобільна бригада інженерів	4
ІТ спеціаліст з технічного обслуговування	1

Помічник менеджера служби безпеки	1
Старші охоронці	3
Охоронці	5
Помічник менеджера з постачання	1
Помічник головного бухгалтера	1
Фінансовий аналітик	1
Фінансовий консультант	1
Касир	2
Бухгалтер	2
Агент з продажів	1
Працівники пральної	4
Мийники посуду	3
Прибиральники	4
Разом по допоміжному персоналу	49
Всього	127

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

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу
готелю на 2024/25 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць, шт.	Посадовий оклад, тис. грн	Фонд оплати праці			
			Сума тарифної частини ФОП, грн.	Доплати, тис. грн	Надбавки, грн	Всього ФОП, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал						
Генеральний директор	1	35,3	35,3	-	-	35,3
Замісник генерального менеджера	1	23	23	-	-	23
Менеджер кадрів	1	26,1	26,1	-	-	26,1
Менеджер служби прийому і розміщення гостей	1	28	28	-	-	28
Менеджер служби управління номерним фондом	1	27	27	-	-	27
Менеджер служби безпеки	1	28,3	28,3	-	-	28,3
Менеджер служби інженерного та технічного забезпечення	1	26	26	-	-	26
Головний Бухгалтер	1	28,5	28,5	-	-	28,5
Менеджер відділу постачання	1	25,5	25,5	-	-	25,5
Менеджер з продажів	1	20	20	5,5	-	25,5
ІТ менеджер	1	24	24	-	-	24
Конференц менеджер	1	21,8	21,8	4,2	-	26
Головний менеджер служби ресторанного господарства	1	25	25	-	-	25
Менеджер рекреаційної служби	1	23,5	23,5	-	-	23,5

Головний лікар	1	26,8	26,8	-	-	26,8
Разом по адміністративно-управлінському персоналу	15	-	388,8	9,7	-	398,5
Виробничий (операційний) персонал						
Помічник менеджера служби розміщення	1	22,2	22,2	-	-	22,2
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	4	17	68	-	6	74
Службовець з бронювання номерів	2	15	30	-	-	30
Адміністратор служби управління номерним фондом	2	23	46	-	-	46
Покоївки	14	14	196	-	-	196
Помічник менеджера ресторанного господарства	1	22,5	22,5	-	-	22,5
Шеф кухар	1	25	25	-	-	25
Су-Шеф	1	20,2	20,2	-	-	20,2
Кухарі	7	15,5	108,5	-	14	122,5
Адміністратори	3	20	60	-	-	60
Офіціанти	12	13	156	-	-	156
Бармени	2	15	30	-	-	30
Помічник головного лікаря	1	23	23	-	-	23
Психологи	2	21	42	-	-	42
Лікарі апаратного лікування	3	18,5	55,5	-	-	55,5
Медсестри	4	15	60	-	-	60
Масажисти-реабілітологи	3	18	54	-	-	54
Разом по виробничому (операційному) персоналу	63	-	1018,9	-	20	1038,9
Допоміжний персонал						

Носій багажу	3	15	45	-	-	45
Швейцар	2	16	32	-	-	32
Консьєрж	2	18	36	-	-	36
Водій	2	16,5	33	-	-	33
Вантажник	2	16	32	-	-	32
Кастелянша	2	14	28	-	-	28
Старші інженери	2	19	38	-	-	38
Мобільна бригада інженерів	4	15	60	-	-	60
ІТ спеціаліст з технічного обслуговування	1	18	18	-	-	18
Помічник менеджера служби безпеки	1	23	23	-	-	23
Старші охоронці	3	18	54	-	-	54
Охоронці	5	16	80	-	8	88
Помічник менеджера з постачання	1	20	20	-	-	20
Помічник головного бухгалтера	1	24	24	-	-	24
Фінансовий аналітик	1	20	20	-	-	20
Фінансовий консультант	1	20	20	-	-	20
Касир	2	19	38	-	-	38
Бухгалтер	2	20,7	41,4	-	-	41,4
Агент з продажів	1	19	19	5	-	24
Працівники пральної	4	14	56	-	-	56
Мийники посуду	3	13	39	-	-	39
Прибиральники	4	13	52	-	-	52
Разом по допоміжному персоналу	49	-	808,4	5	8	821,4
Разом місячний фонд основної заробітної плати	127	-	2216,1	14,7	28	2258,8

Разом річний фонд основної заробітної плати	127	-	26593,2	176,4	336	27105,6
--	------------	----------	----------------	--------------	------------	----------------

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Плановий преміальний фонд готельного підприємства наводиться у вигляді табл. 5.12.

Таблиця 5.12 – Планування преміального фонду готелю на 2024/25 рік

Група працівників	Плановий річний розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн.	Плановий річний розмір премій у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн
Адміністративно-управлінський персонал	4782	30	1434,6
Виробничий (операційний) персонал	12466,8	20	2493,36
Допоміжний персонал	9856,8	15	1478,52
Разом	27105,6	-	5406,48

Остаточні цифри з оплати праці зазначені в табл.5.13.

Таблиця 5.13 – План з праці готелю на 2024/25 рік

Показники	Одиниці вимірюва ння	У розрахунк у на місяць	У розрахунк у на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	127	127
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	15	15
Виробничий (операційний) персонал	осіб	63	63
Допоміжний персонал	осіб	49	49
Фонд основної заробітної плати, всього	тис. грн.	2258,8	27105,6
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	398,5	4782
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1038,9	12466,8
Допоміжний персонал	тис. грн.	821,4	9856,8
Фонд додаткової заробітної плати, всього	тис. грн.	450,54	5406,48
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	119,55	1434,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	207,78	2493,36
Допоміжний персонал	тис. грн.	123,21	1478,52
Фонд оплати праці, усього, всього	тис. грн.	2 709,34	32512,08
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	518,05	6216,6
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	1246,68	14960,16
Допоміжний персонал	тис. грн.	944,61	11335,32
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, всього	тис. грн.	21,33	256,00

У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	34,54	414,44
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	19,79	237,46
Допоміжний персонал	тис. грн.	19,28	231,33

5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства

Поточні витрати – найважливіший якісний показник, що відображає результати господарської діяльності підприємства, а також інструмент оцінювання техніко-економічного рівня виробництва та праці, якості управління виробництвом.

Таблиця 5.14 – Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства готелю на 2024/25 рік

Найменування продукції	Роздрібний товарооборот (виручка від реалізації), тис. грн.	Торгівельна націнка, %	Коефіцієнт торгівельної націнки	Собівартість реалізованих товарів тис. грн.
Продукція власного виробництва				
Холодні закуски	48231,6	65	0,65	29 231,27
Гарячі закуски	7484,4	70	0,7	4 402,59
Супи	23190	60	0,6	14 493,75
Основні страви	70459,2	70	0,7	41 446,59
Солодкі страви	7 544,16	60	0,6	4 715,10
Всього	156909,36	-	-	94 289,30
Закупівельні товари				

Гарячі напої	907,20	300	3,00	226,80
Холодні напої	2439,6	380	3,80	508,25
Хліб та хлібобулочні вироби	540	65	0,65	327,27
Борошняні і кондитерські вироби	5433,6	50	0,5	3 622,40
Фрукти	1 485	55	0,55	958,06
Виногорілчані вироби	7 592,40	300	3,00	1 898,10
Пиво	423,60	250	2,50	121,03
Всього	18 821,40	-	-	7 661,92
Разом за рік	175 730,76	-	-	101 951,22

Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, каналізацію, інші комунальні послуги. Ці витрати були розраховані в інженерно-технічному розділі кваліфікаційної дипломної роботи.

Таблиця 5.15 - Планування поточних витрат на експлуатацію готелю на 2024/25 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні річні витрати, тис. грн.
Електроенергія, кВт	111 266,6	1,68	186,93
Опалення, Г/ккал	2 410,2	1 654,41	3 987,46
Вода, м3 у тому числі гаряча, м3	13 176,5	97,89	1 289,85
холодна, м3	6 935	22,99	159,44
Разом	-	-	5 623,68

До швидкозношуваних малоцінних предметів також належать матеріальні цінності, які використовуються у господарській діяльності терміном до одного року. За цією статтею розраховано знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю та канцелярського приладдя в таблицю 5.16 та 5.17.

Розрахунок суми зносу одягу в закладу зазначена в табл. 5.16

Таблиця 5.16 - Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готелі

Група працівників	Кількість працівників за штатним розписом, осіб	Норма видачі спеціального одягу на особу на рік, одиниць	Вартість одиниці комплект у одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	15	1	950	14,25

Виробничий (операційний) персонал	63	2	810	102,06
Допоміжний персонал	49	2	680	66,64
Всього				182,95

Таблиця 5.17 - Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінних швидкозношуваних предметів готелю на 2024/25 рік

Малоцінні швидкозношувані предмети	Кількість місць у закладах ресторанного господарства, місць	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Кількість, шт	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий посуд	161	3	483	525	253,58
Столові прибори	161	3	483	270	130,41
Скляний посуд	161	2	322	510	164,22
Столова білизна	161	2	322	243	78,25
Кухонний посуд	161	2	322	590	189,98
Господарський інвентар	161	1	161	93	14,97
Канцелярське приладдя	161	1	161	130	20,93
Всього					852,34

Узагальнені планові показники поточних витрат готельного підприємства наведені у вигляді табл. 5.18.

Таблиця 5.18 – Планування поточних витрат готелю на 2024/25 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.
Собівартість продукції власного виробництва та закупівельних товарів	101 951,22
Витрати на оплату праці	32 512,08
Єдиний соціальний внесок	7 152,66
Амортизаційні відрахування	17 070,00
Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	5 623,68
Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	1 035,39
Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	24,12
Витрати на охорону	65,23
Інші поточні витрати	28 266,34
Всього	193 700,72

Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають:

- збір за місяць для паркування транспортних засобів (0,075% мінімальної заробітної плати (мінімальна заробітна плата з 1 січня 2024 року становить 7100 грн.).

$$\text{Пд} = 22 \text{місяць} \times 7100 \text{ грн} \times 0,00075 \times 12 = 117,15 \text{ грн.}$$

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

$$3 \text{ кас.апарати} \times 8000 \text{ грн} = 24000 \text{ грн}$$

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

$Пд = 117,15 + 24000 = 24,12$ тис. грн.

Витрати на охорону готелю приймаємо як 0,03% доходу (виручки) підприємства:

$Вох = 0,03\% \times 217433,42 = 65,23$ тис. грн.

Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження; на тару; на страхування майна; від знецінення запасів; поштово- телефонні, на Інтернет умовно визначено у обсязі 12 % від доходу готелю:

$12\% \times 217433,42 = 26092,01$ тис. грн.

До складу цієї статті також включено витрати на інкасацію виручки, яка становить 1 % доходу від реалізованої продукції (товарів, послуг):

$1\% \times 217433,42 = 2174,33$ тис. грн.

$Віп = 26092,01$ тис.грн. + $2174,33$ тис.грн.= $28266,34$ тис. грн.

5.5 Планування операційного прибутку готельного підприємства за сценарієм розвитку

Діагностика отриманих результатів

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

Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку готелю на 2024/25 рік

Показник	Значення на 2024/25
Операційні доходи готелю, тис. грн.	217 433,42
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності, %	7
Цільовий необхідний прибуток, тис. грн.	15 220,34

**Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності готелю на
2024/25 рік**

№	Стаття	Всього за рік
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн.	217 433,42
2	Поточні витрати, тис. грн.	193 700,72
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн.	23 732,70
4	Податок на прибуток, тис. грн.	4 271,89
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн.	19 460,81
6	Рентабельність операційної діяльності, %	9%
7	Чистий прибуток цільовий, тис. грн.	15 212,78
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн.	19 460,81
9	Рентабельність поточних витрат, %	10,9%
1 0	Строк окупності капітальних вкладень, років	13

Період окупності інвестиційного проекту (капітальних вкладень) дорівнює 13 років. Це означає, що у розробленому проекті готелю закладено зважені доходи і капітальні та поточні витрати. Ціна на послуги відповідає їх якості, що дає змогу успішно розвиватись на ринку готельних послуг. Рівень рентабельності діяльності та термін окупності проекту відповідають середньогалузевим показникам по Україні та Європі в цілому. Розроблений проект дає змогу створити конкурентоспроможне підприємство та може бути прийнятий до реалізації.

5.6. Ефективність впровадження інновацій в готелі, що проектується

Інноваційним напрямом готелю є розроблення оздоровчого відділу з використанням низькочастотної електротерапії.

Таблиця 5.21 – Витрати на впровадження інновації

Необхідне устаткування			Сума, тис.г рн.
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	
Реабілітаційний зал			
Бігова доріжка	InterFit B22.13	3	60,3
Комбінований станок грузоблочний	VasilGym B.350м	1	15,5
Пуловер	VasilGym B.334	1	1,43
Тренажер сигнально- розгинальний для стегон	VasilGym B.330	1	5,44
Трицепс-машина	VasilGym B.329	1	16,7
Зворотна Гіперекстензія	VasilGym B.231	1	14,3
Станок для згинання спини (горизонтальний)	VasilGym B.230	1	21,3
Стійка для гантелей	VasilGym B.222.11	2	13,8
Лавка для горизонтального жиму	VasilGym B.201	3	16,3
Рамка для присідань	VasilGym B.214	1	2,38
Римський стілець	VasilGym B.210	3	7,7
Блочна рамка (кроссовер)	VasilGym B.805	2	5,5
Велотренажер	InterFit B2.1	3	31,1
Орбітрек	InterFit B22.11	3	11,3
Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими (жіноча)			
Шафа для одягу (двосекційна)	Sum 320 P	5	15,7
Лавка	Степ плюс	5	14,6

Душова кабіна	JikaArktic	3	30,9
Унітаз	Bliss L	2	6,7
Рукомийник	Rich 12	2	4
Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими(чоловіча)			
Шафа для одягу (двосекційна)	Sum 320 P	5	15,7
Лавка	Степ плюс	5	14,6
Душова кабіна	JikaArktic	3	30,9
Унітаз	Bliss L	2	6,7
Рукомийник	Rich 12	2	4
Пісуар	Colombo Снайпер	2	7
Кімната Реабілітологів та інструкторів			
Шафа	Sum 340	1	11,1
Стіл	М-1	1	9,5
Стілець	Акластм	1	3,1
Диван	Карат	2	16,3
Кімната персоналу			
Шкаф	Sum 340	1	11,1
Диван	Карат	3	16,6
Столик	Zr535	2	8,8
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (жіноча)			
Шафа для одягу (двосекційна)	Sum 320 P	5	15,7
Лавка	Степ плюс	5	14,6
Душова кабіна	JikaArktic	3	30,9
Унітаз	Bliss L	2	6,7
Рукомийник	Rich 12	2	4
Роздягальня для персоналу з санвузлами та душовими (чоловіча)			

Шафа для одягу (двосекційна)	Sum 320 P	5	15,7
Лавка	Степ плюс	5	14,6
Душова кабіна	JikaArctic	3	30,9
Унітаз	Bliss L	2	6,6
Пісуар	Colombo Снайпер	2	7
Рукомийник	Rich 12	2	4
Кабінет діагностики короткохвильового імпульсу			
Стіл для діагностики	Torino	3	21,5
Шафа з поличками	Sml 102	2	11,2
Ширма для переодягання	Прованс	3	7,7
Діагностичний апарат	INDIBA	1	51,5
Кабінет для лікування ПТСР змінним електричним струмом			
Кушетка для електролікування	Talassovichі	2	31,1
Шафа з поличками	Sml 103	3	15,35
Ширма для переодягання	Прованс	2	5
Інноваційний апарат змінного електричного струму	HiTOP 1Touch	1	33,7
Кімната для відпочинку після процедурна			
Шезлонг	Oskar	10	34,5
Кабінет Діадинамотерапії			
Кушетка	Talassovichі	2	10,5
Стимулятор мозкових хвиль	Remed Salum Tal	2	55,4
Шафа з поличками	Sml 103	2	11,2
Рукомийник	Rich 12	1	2
Кабінет низькочастотної електростимуляції			

Система Діапульсу	Dia D101	4	60,5	
Шафа з полицками	Sml 102	1	5,6	
Рукомийник	Rich 12	1	2,4	
Басейн та зона відпочинку біля басейну				
Шезлонг	Oskar	10	34,5	
Басейн		1	550,8	
Столики	Ikea200	9	28,5	
Разом			1574	
Заробітна плата обслуговуючого персоналу				
	Посадо вий оклад, тис. грн	Планови й річний розмір премій, %	Кількість посадови х одиниць, шт.	З/П за рік, тис. грн.
Психологи	21	20	2	604,8
Лікарі апаратного лікування	18,5		3	799,2
Медсестри	15		4	864
Масажисти-реабілітологи	18		3	777,6
Заробітна плата обслуговуючого персоналу за рік, тис.грн				3045,6
Разом витрати на впровадження інновації, тис.грн.				4619,6

Визначення ефективності впровадження інновації зазначено в табл.5.22.

**Таблиця 5.22 – Визначення ефективності впровадження інновацій в готелі
що проектується на 2024/25 рік**

№	Стаття	Всього за рік				
		Рік				
		1	2	3	4	5
1	Дохід від інноваційної діяльності, тис.грн	3 504,00	3 504,00	3 504,00	3 504,00	3 504,00
2	Витрати на впровадження інновації, тис. грн	4 619,60	1115,6 + 3045,6 = 4161,2	657,2 + 3045,6 = 3702,8	198,8 + 3045,6 = 3244,4	3 045,60
3	Прибуток від впровадження інноваційної діяльності до оподаткування, тис.грн	-1115,6 (збиток)	-657,20	-198,80	259,60	458,40
4	Податок на прибуток, тис. грн	-	-	-	46,73	82,51
5	Чистий прибуток від впровадження інноваційної діяльності, тис. грн	-	-	-	212,87	375,89
6	Рентабельність від впровадження інноваційної діяльності, %	-	-	-	6,1	10,7

7	Термін окупності капітальних вкладень для проведення інновацій , років	-	-	-	21,7	12,3
----------	---	---	---	---	------	------

Отже, згідно з табл. 5.22 на перший рік існування готелю, витрати на запроповану інновацію перевищуватимуть доходи через витрати на основні засоби. Проте наступними роками загальні витрати скорочуються та на четвертий рік основні фонди повністю окупляться та принесуть чистий прибуток у розмірі 212,87 тис. грн. В подальшому рентабельність підвищиться та термін окупності скоротиться.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Для будівництва закладу було обрано ділянку в місті Підгородне, Дніпропетровської області. Готель, що проектується розташовуватиметься недалеко від обласного центру області з зручною логістичною розв'язкою, що дає перевагу поєднувати відпочинок в рекреаційній зоні та лікуванні в оздоровчому закладі.

Інновації готелю стосуватимуться оздоровчою програмою для гостей готелю: Основним інноваційним рішенням буде впровадження апаратного лікування приладом високоточної терапії з мікропроцесорним управлінням GBO HiToP 1touch. Цей пристрій діє на підставі високоточної терапії та є принципово новим напрямком у розвитку електротерапії, біохімічних та біофізичних реакцій. Таким чином, принципи, закладені в HiToP, дозволяють лікувати цілу низку захворювань, раніше недоступних для медикаментозних методів впливу та методів класичної електротерапії. Також було впровадження низку методик та електролікування які вже є сталими для нашого розуміння та ефективними в сфері неврології та психіатрії а саме:

1. **Гальванізація** — використання з лікувальною метою постійного, незмінного по величині електричного струму низької напруги (до 60 В)
2. **Низько частотна електростимуляція** — метод поєднаної дії на організм постійного електричного струму і лікарських речовин, які вводяться за його допомогою в організм
3. **Діадинамотерапія** — лікувальний метод, при якому для фізіотерапевтичного лікування застосовується постійний імпульсний струм напів синусоїдальної форми з частотою 50 і 100 Гц і їх різними комбінаціями
4. **Діагностика шляхом короткохвильового імпульсу** — це метод використання різних імпульсних струмів низької частоти для відновлення діяльності органів і тканин з порушеними або втраченими нормальними функціями.

Впровадження інноваційних технологій в оздоровчий простір готельного комплексу-це неминуха зміна, яка прийде в будь-який робочий процес рано чи пізно

в нашому швидкоплинному світі високих технологій. ХХІ століття- це століття великих ідей та технологічного прогресу суспільстві, тому для того щоб задовольнити потреби споживачів в нинішніх реаліях треба активно застосовувати нові інноваційні рішення.

Окрім інноваційних рішень в готелі проектується ресторан з українською кухнею. Меню закладу - це поєднання класичної української кухні яка чудово переплітає в собі смак та здорове харчування. Готель оздоровчого призначення розташовуватиметься на семи поверхах будівлі та займатиме площу в 7757,3 м².

Готель оздоровчого призначення з українським рестораном окупиться через 13 років, що є нормальним показником для окупності.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. ПОСТТРАВМАТИЧНИЙ СТРЕСОВИЙ РОЗЛАД [Електронний ресурс]-
Режим доступу до ресурсу: <https://kdpu.edu.ua/sotsialno-hromadska-dzialnist/psykholohichna-sluzhba/rekomendatsii/18615-posttravmatychnyy-stresovyy-rozlad.html>.
2. Лікування посттравматичного стресового розладу: сучасний огляд [Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:
https://kpt-center.com.ua/wp-content/uploads/2023/08/likuvannya-posttravmatichnogo-stresovogo-rozladu_-suchasnij-oglyad-1.pdf.
3. Психічні та психологічні розлади під час війни: лікування й реабілітація [Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:
<https://health-ua.com/article/74775-trivozhnst-pd-chas-vjni-shlyahi-terap>.
4. Посттравматичний стресовий розлад: спеціалізована допомога [Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:
<https://umj.com.ua/uk/publikatsia-93804-posttravmatichnij-stresovij-rozlad-specializovana-dopomoga>.
5. Напрями розвитку медичного туризму в Україні [Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:
https://ir.nmu.org.ua/bitstream/handle/123456789/165617/%D0%A4%D1%96%D1%80%D1%81%D0%BE%D0%B2_242_19_1_%D0%9F%D0%97.pdf?sequence=1&isAllowed=y.
6. Прилади для електростимуляції для лікування неврологічних хвороб [Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:
<https://medservice.net.ua/ua/p1287472658-inovatsionnyj-pribor-vysokotonovoj.html>.
7. Підгородненська міська територіальна громада, Дніпровський район [Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:
<https://pidgorodne.otg.dp.gov.ua/>.
8. Основи аналізу і досліджень ринку готельних послуг

[Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:

https://stud.com.ua/75777/turizm/osnovi_analizu_doslidzhen_rinku_gotelnih_poslug.

9.Поняття та значення туристичного бізнесу в економіці

[Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:

https://vuzlit.com/77010/ponyattya_znachennya_turistichnogo_biznesu_ekonomitsi#google_vignette.

10.ОРГАНІЗАЦІЯ І ТЕХНОЛОГІЯ ОБСЛУГОВУВАННЯ У ГОТЕЛЯХ

[Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:

https://pidru4niki.com/15410104/turizm/organizatsiya_tehnologiya_obsługovuvannya_gotelyah.

11.Наружна каналізація Ostendorf KG: різновид,застосування

[Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:

<https://snabrezerv.ua/catalog/truby/kan-therm-rress-metalloplast-na-press-fitingakh/>.

12.Використання режиму охолодження WindFree™ Cooling

[Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:

<https://www.samsung.com/ua/business/system-air-conditioner-solutions/hotel/>.

13.РОЗПОДІЛЬНО-МОДУЛЬНА СИСТЕМА НАПІВЖОРСТКИХ ПОВІТРОПРОВОДІВ

[Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:

<https://navyflex.com.ua/products/>.

14. Загальні відомості про українську національну кухню

[Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:

<https://jisty.com.ua/ukrayinska-natsionalna-kuhnya-yiyi-risi/>.

15. Концептуальні застави ХАЙТЕК стиля в комерційних об'єктах

[Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:

<https://www.design-interiors.com.ua/styles/hai-tek>

16.Бізнес-планування в підприємницькій практиці

[Електронний ресурс]-Режим доступу до ресурсу:

<https://joiner.org.ua/osnovy-ekonomiky/biznes-planuvannia-v-pidpriumnytskii-praktytsi.html>

17. КНТУ - навч. посібник з дисципліни «інженерні мережі». Луцьк - 2022.
18. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
19. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с. – (Державні будівельні норми України).
20. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. – 64 с. – (Державні будівельні норми України).
21. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллієві заклади : ДБН В.2.2-16:2019. – [Чинний від 2019-11-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 93 с. – (Державні будівельні норми України).
22. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).
23. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. – [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 48 с. – (Державні будівельні норми України).
24. Будинки і споруди. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).
25. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).

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

27. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23-99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).

28. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).

29. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).

30. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).

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

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

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

34. Про внесення змін до деяких законів України щодо охорони здоров'я населення від шкідливого впливу тютюну : [закон України : від 16 грудня 2021 р. № 1978-IX] // Голос України. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2022. — № 3. – С. 13-14.

35. Про державне регулювання діяльності щодо організації та проведення азартних ігор : [закон України : від 14 липня 2020 р. № 768-IX] // Голос України. — К. : ДП «Редакція газети «Голос України», 2020. — № 141-142. — С. 11-22.

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

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

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

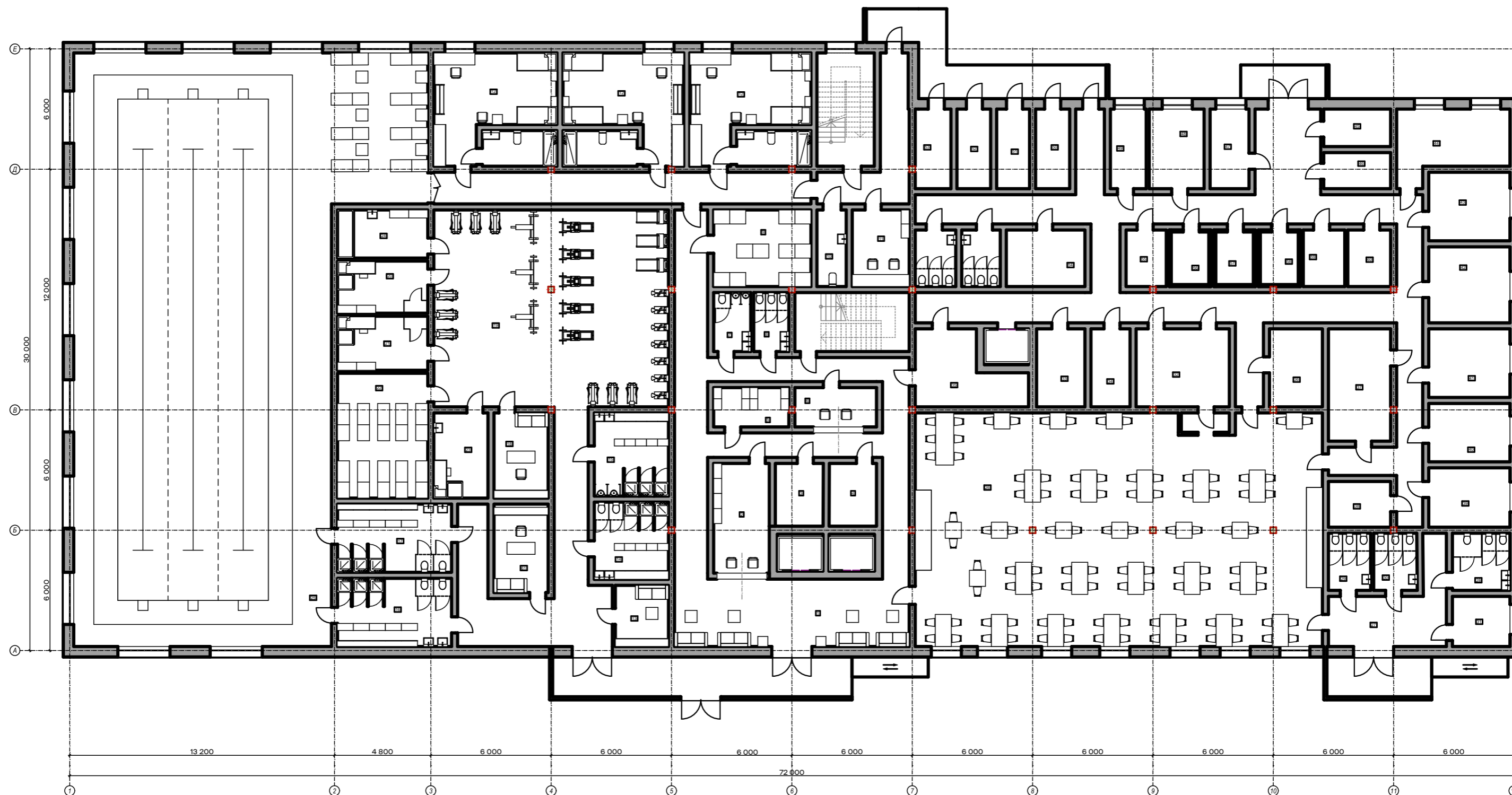
Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Засіб розміщення, що проектується	110 номерів
	II. Конкуренти	
	Готель «Tir Parking»	60
	Пансіонат «Сосновий Бір»	70
	Готель «Lake Park»	50
	Готель «Sunray»	90
	Waterloo Village	85

Компонувальне рішення готельного підприємства на відмітці 0,000



Експлікація приміщень та специфікація обладнання

Експлікація приміщень		
№ поз.	Назва	Площа м2
1	Вестибюль	106,3
2	Бюро прийому і реєстрація	15,18
3	Гардероб	7,48
4	Швейцарська зона	7,38
5	Сейфова	7,35
6	Пост охорони	7,98
7	Санвузол чоловічій	5,44
8	Санвузол жіночій	5,15
9	Камера схову	18,53
10	Санвузол для персоналу	5,58
11	Кабінет адміністратора	10,85
12	Номер I категорії	102,83
13	Кімната персоналу	8,08
14	Роздягальня персоналу жіноча	14,25
15	Роздягальня персоналу чоловіча	15,36
16	Роздягальня відвідувачів чоловіча	19,38
17	Роздягальня відвідувачів жіноча	19,38
18	Кімната інструктора	11,48
19	Кімната реабілітологів та інструкторів	114,66
20	Кабінет діагностики короткохвильового імпульсу	11,7
21	Кабінет для лікування ПТСР змінним електричним струмом	12,13
22	Кімната відпочинку після процедур	28,04
23	Кабінет діадинамотерапії	11,48
24	Кабінет низькочастотної стимуляції	10,8
25	Басейн та зона відпочинку	416,44
26	Обідня зала	233,14
27	Вестибюль ресторану	19,18
28	Вбиральня для маломобільних груп населення	8,18
29	Вбиральня ресторану чоловіча	6
30	Вбиральня ресторану жіноча	6,16
31	Гардероб ресторану	7,17
32	Роздавальна	18,09
33	Приміщення персоналу	9,37

Специфікація обладнання				
№ поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-ль
1	Стілець	Акласмм	720x280x650	14
2	Рукомийник	Rich 12	430x745x800	21
3	Рукомийник	Dewon&Dewon	861x280x650	3
4	Ліжко	Blanche	1400x2000x870	6
5	Стіл для діагностики	Torino	1850x700x870	1
6	Стіл	M-1	600x1200x750	8
7	Лавка для горизонтального жиму	Смен плюс	1200x800x700	10
8	Шафа з полицями	Sum 315 P	1430x400x2100	5
9	Шафа двосекційна	Sum 317 P	1901x400x2100	10
10	Журнальний столик	Blanche	600x600x450	16
11	Бігова доріжка	InterFit B22.13	2100x920x1370	3
12	Комбінований станок грузоблочний	VasilGym B.350м	2058x2014x2038	1
13	Стійка для гантелей	VasilGym B.222.11	620x600x1060	2
14	Велотренажер	InterFit B2.1	680x500x1180	3
15	Лавка для горизонтального жим	VasilGym B.204	1420x1230x1200	3
16	Римський стілець	VasilGym B.201	1430x1670x2100	2
17	Блочна рамка (кроссовер)	VasilGym B.200	1280x630x1100	3
18	Тріцепс-машина	VasilGym B.329	1046x800x2004	4
19	Орбітрек	InterFit B22.11	1030x620x1570	3
20	Шезлонг	Oskar	1860x600x300	18
21	Комплект обіднього столу зі стільцями для шістьох	Blanche	2600x1900x850	1
22	Комплект обіднього столу зі стільцями для двох	Blanche	800x1800x850	11
23	Комплект обіднього столу зі стільцями для чотирьох	Blanche	1600x1800x850	17
24	Кушетка	Talassovichi	2370x985x2170	4
25	Шафи для одягу велика	Blanche	4000x300x2000	2
26	Шафа для одягу мала	Blanche	2700x440x1500	2
27	Письмовий стіл	Blanche	2840x600x750	6
28	Диван шкіряний	Melia	2640x700x600	7
29	Стіл шведської лінії з температурними лампами	Sojim	3000x2100x850	2
30	Шафа гардеробна велика	Oskar	2700x400x2100	3
31	Шафа гардеробна мала	Oskar	2079x600x2100	3
32	Вішаки	Blanche	1500x450x1900	3
33	Унітаз	Dewon&Dewon	850x616x410	8

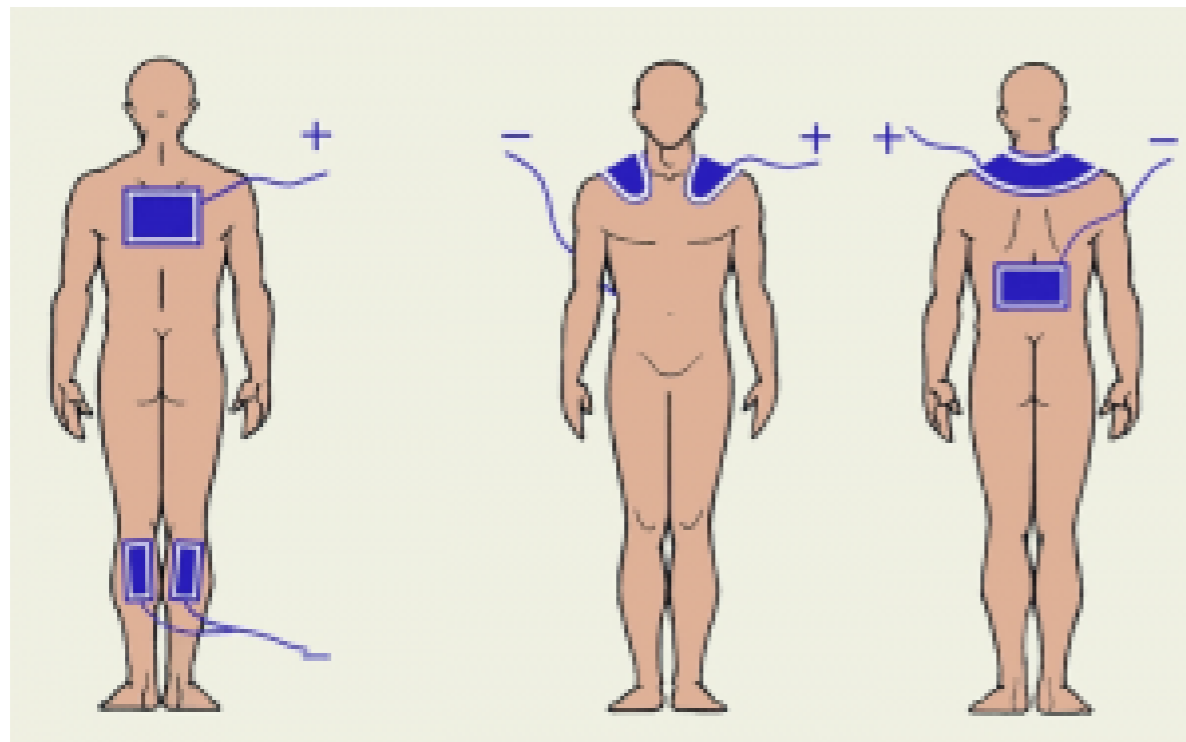


Матеріали інноваційних досліджень

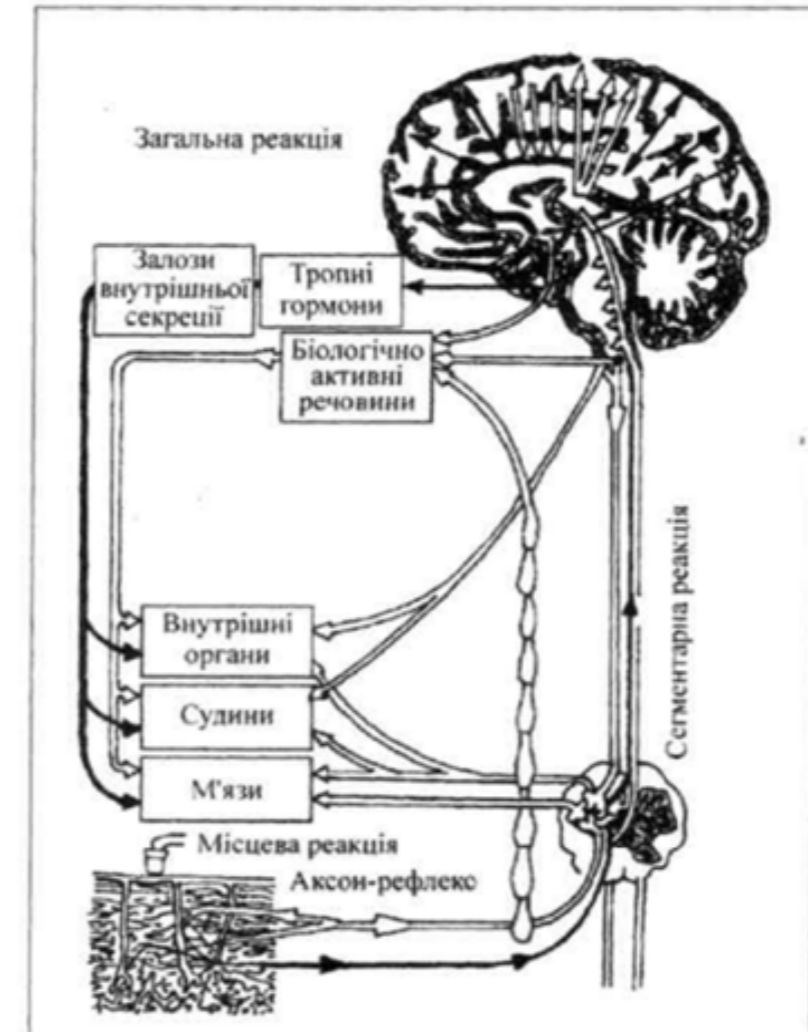
Симптоми посттравматичного стресового розладу



Розташування електродів при гальванізації



Зображення процесу реакції мозку при діадинамотерапії



Зони стимуляції мозку при короткохвильовому імпульсі



Таблиця 1. Новітнє обладнання, що буде впроваджене в оздоровчому готелі

Найменування обладнання	Характеристика	Зображення
HiToP 1touch	Використання змінного електричного струму високої частоти (4-32 кГц), модульованого одночасно за частотою та амплітуді, викликає резонансні коливання всередині клітин організму	
MIHA BODYTEC II	Електроміостимуляції всього тіла (WB-EMS) здебільшого контролюється суб'єктивними шкалами, такими як шкала Борга CR-10.	
BIONESS Ness L300	Являє собою системою функціональної електричної стимуляції (FES), яка стимулює нерви в нижній частині головної долі	
INDIBA Activ CT8	Перетворює електричний струм на фіксовану стабільну частоту 448 кГц, збільшуючи іонний обмін на клітинному рівні, що сприяє відновленню тканин і допомагає зменшити біль.	
REMEDI Salus Talent	Стимулювання вироблене сильними ефектами магнітного поля глибокими всередині тіла тому що воно прорізує, не стимулює поверхню. Через стимулювання на м'язовій тканині та тканині нерва	
DIAPULSE D103	Терапевтична система діапальсу PEMF (імпульсна електромагнітна частота) Метод лікування при гострих і хронічних ПТСР захворюваннях. Діапальс є відмінним допоміжним засобом для відновлення пацієнтів	