

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

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

**«До захисту в ЕК»**  
Декан факультету  
\_\_\_\_\_ Віта ЦИРУЛЬНІКОВА  
(підпис) (ім'я і прізвище)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 р.

**«До захисту допущено»**  
Завідувач кафедри  
\_\_\_\_\_ Лариса ШАРАН  
(підпис) (ім'я і прізвище)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2025 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: «Пансіонат в Оболонському районі м. Києва»

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ГС-2-3М  
\_\_\_\_\_ Дубас Олександр Володимирович  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Керівник Губеня В'ячеслав Олександрович  
(прізвище, ім'я, по батькові повністю) (підпис)

Консультант Юрій Ткачук  
(ім'я і прізвище) (підпис)

Рецензент Лідія БРАНОВИЦЬКА  
(ім'я і прізвище) (підпис)

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

Здобувач \_\_\_\_\_  
(підпис)

Київ – 2025 р.

# НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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

Кафедра готельно-ресторанної справи

Освітній ступінь магістр

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Освітньо-професійна програма «Готельна і ресторанна справа»

(назва)

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач кафедри ГРС**

Лариса ШАРАН

“ 04 ” листопада 2025 року

## **З А В Д А Н Н Я**

### **НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА**

Дубаса Олександра Володимировича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Пансіонат в Оболонському районі м. Києва»

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 “04” листопада 2025 року № 900-КС

2. Строк подання здобувачем роботи 4 грудня 2025 року

3. Вихідні дані до роботи місце розташування – Оболонський район м. Києва; тип засобу розміщення – пансіонат; інновація – інноваційні методи оздоровлення та реабілітації

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 2 (формат А3) – план благоустрою в 3D-проекції. Аркуш 3...5 (формат А3) – матеріали інноваційних досліджень.

## 6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
<i>Розділ 1</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>04.11.25 р.</i>	<i>06.11.25 р</i>
<i>Розділ 2</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>09.11.25 р</i>
<i>Розділ 3</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>13.11.25 р</i>
<i>Розділ 4</i>	<i>Губеня В. О., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>17.11.25 р</i>
<i>Розділ 5</i>	<i>Ткачук Ю. М., доцент</i>	<i>04.11.25 р</i>	<i>24.11.25 р</i>

7. Дата видачі завдання \_\_\_\_\_ 4 листопада 2025 року

## КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
1	<b>ВСТУП</b>	04.11-06.11.2025	<i>Виконано</i>
2	<b>РОЗДІЛ 1 ІННОВАЦІЙНИЙ</b>	08.11-09.11.2025	<i>Виконано</i>
3	<b>РОЗДІЛ 2 МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ</b>	10.11-13.11.2025	<i>Виконано</i>
4	<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ</b>	14.11-17.11.2025	<i>Виконано</i>
5	<b>РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ</b>	19.11-24.11.2025	<i>Виконано</i>
6	<b>РОЗДІЛ 5 ЕКОНОМІЧНИЙ</b>	25.11.2025	<i>Виконано</i>
7	<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ. СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ. ДОДАТОК</b>	25.11.2025	<i>Виконано</i>
8	<b>Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додаток</b>	25.11.2025	<i>Виконано</i>
9	<b>Подання скомп'юованої пояснювальної записки кваліфікаційної роботи керівнику</b>	<b>26.11.2025</b>	<i>Виконано</i>
10	<b>Графічні додатки</b>	27.11-02.12.2025	<i>Виконано</i>
	<b>Дооформлення кваліфікаційної роботи</b>	03.12.2025	<i>Виконано</i>
	<b>Подання кваліфікаційної роботи на кафедру</b>	<b>04.12.2025</b>	<i>Виконано</i>

Здобувач

\_\_\_\_\_ (підпис)

Олександр ДУБАС

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

Керівник роботи

\_\_\_\_\_ (підпис)

В'ячеслав ГУБЕНЯ

(Ім'я ПРИЗВИЩЕ)

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

Здобувача: Дубаса Олександра Володимировича

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: «Пансіонат в Оболонському районі м. Києва»**

Керівник роботи: Губеня В'ячеслав Олександрович, к.т.н., доцент

Дата захисту “.....” грудня 2025 р.

Робота захищена з оцінкою \_\_\_\_\_

**АНОТАЦІЯ**

Проведено дослідження ринку готельних послуг в Оболонському районі м. Київ. 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 впроваджено оздоровчо-реабілітаційний центр в пансіонаті.

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

Кваліфікаційна робота викладена на 124 сторінках комп'ютерного тексту та містить 52 таблиці, 15 рисунків, 1 додаток. Графічний матеріал містить 5 аркушів.

*Ключові слова:* пансіонат, оздоровчо-реабілітаційний центр, конкурентоспроможність.

## ABSTRACT

A study of the hotel services market in the Obolonsky district of Kyiv was conducted. Based on the results of research into the internal and external environment and on the basis of an analysis of the competitive environment, the concept of the enterprise's activities was substantiated.

The organizational structure of the service process and the spatial-planning solution of the accommodation facility were developed, engineering and construction solutions were selected, and a design corresponding to the concept was selected.

Based on the analysis, a health and rehabilitation center was implemented in the boarding house.

A consolidated annual plan for the results of the boarding house's economic activity was developed. An assessment of capital investments and the payback of the investment project was carried out.

The qualification work is presented on 124 pages of computer text and contains 52 tables, 15 drawings, 1 appendices. The graphic material contains 5 sheets.

*Keywords:* hotel enterprise, food ration, health and rehabilitation center, competitiveness.

*Keywords:* boarding house, health and rehabilitation center, competitiveness.

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>7</b>
<b>РОЗДІЛ І. ІННОВАЦІЙНИЙ.....</b>	<b>8</b>
1.1 Обґрунтування обраного напрямку інновації.....	8
1.2 Особливості реабілітації в умовах спеціалізованих засобів розміщення та лікувальних закладів.....	13
1.3 Інноваційні методи оздоровлення та реабілітації.....	23
1.3.1 ТЕКАР-терапія.....	27
1.3.2 X-System як технологія у психологічній реабілітації.....	29
1.4 Комплексні оздоровчі програми.....	32
<b>РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ .....</b>	<b>36</b>
2.1.Характеристика регіону, де планується розмістити підприємство та обґрунтування вибору місця будівництва.....	36
2.2.Аналіз існуючого ринку готельних послуг.....	37
2.3.Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	40
2.4.Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення ....	44
<b>РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....</b>	<b>46</b>
3.1.Моделювання сервісно-виробничого процесу готельного підприємства, що проектується.....	46
3.2.Характеристика приймально-вестибюльної групи приміщень.....	49
3.3.Характеристика житлової групи приміщень.....	52
3.4.Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	58
3.4.1.Структура та характеристика закладів ресторанного господарства засобу розміщення.....	58
3.4.2.Виробнича програма підприємства харчування.....	59
3.4.3.Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.....	70
3.4.4.Характеристика процесу обслуговування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства засобу розміщення.....	74
3.4.5.Визначення загальної площі підприємства харчування.....	78
3.5.Характеристика приміщень оздоровчо-реабілітаційного центру.....	79
3.6.Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення.....	83

3.7	Визначення загальної площі готельного підприємства конфігурації та поверховості будівлі .....	85
<b>РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ .....</b>		<b>89</b>
4.1.	Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі .....	89
4.2.	Характеристика інженерних систем засобу розміщення.....	90
4.3	Пропозиції щодо дизайну.....	99
<b>РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ .....</b>		<b>103</b>
5.1.	Обґрунтування операційних доходів пансіонату .....	103
5.2	Планування операційних активів готельного підприємства .....	106
5.3	Розробка плану з праці готельного підприємства .....	108
5.4	Планування поточних витрат готельного підприємства .....	113
5.5	Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готельного підприємства .....	116
<b>ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ .....</b>		<b>117</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ.....</b>		<b>118</b>

## ВСТУП

**Актуальність теми.** Повномасштабне вторгнення росії впливає на всі сфери економіки України, зокрема сферу гостинності. Стрімко зростає кількість людей, які потребують фізичної та психологічної реабілітації. Це здебільшого захисники та захисниці, які стримують агресора на передовій та отримують різні травми.

На нашу думку, готельні підприємства з оздоровчою спеціалізацією повинні вдосконалювати оздоровчі програми, відповідно до потреб сьогодення, зокрема впровадженням інновацій в свої послуги.

Отже, **метою роботи** є економічне обґрунтування діяльності рекреаційного готельного підприємства з комплексними оздоровчими програмами.

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

- обрати вільну земельну ділянку, де можливо побудувати готельне підприємство;
- провести аналіз маркетингового середовища та його впливу на майбутнє готельне підприємств;
- проаналізувати класичні та інноваційні методи реабілітації та оздоровлення, обґрунтувати впровадження цих методів у комплексних оздоровчих програмах готельного підприємства;
- зробити прогноз економічної ефективності діяльності майбутнього готельного підприємства.

**Об'єкт дослідження:** економічна ефективність діяльності готельного підприємства з комплексними оздоровчими програмами.

**Предмет дослідження:** маркетингове середовище, оздоровчі послуги готельних підприємств, комплексні оздоровчі програми, показники економічної ефективності діяльності готельного підприємства.

Практичне значення теми полягає в можливості впровадження результатів досліджень у готельних підприємствах.

## РОЗДІЛ І. ІННОВАЦІЙНИЙ

### 1.1 Обґрунтування обраного напрямку інновації

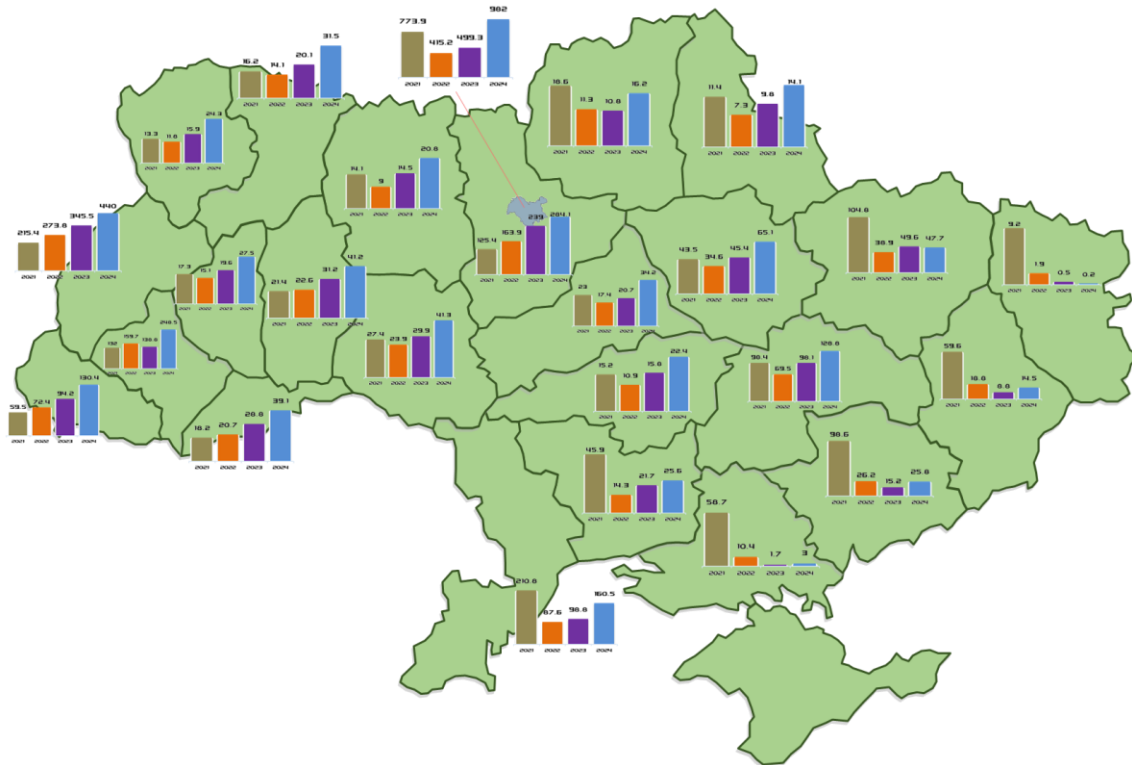
Станом на лютий 2025 року кількість поранених бійців від початку вторгнення росії становить 390 тис [12]. За даними ООН, кількість поранених цивільних перевищує 30 тис. 700 осіб [13].

Війна росії проти України вплинула як на український, так і міжнародний туризм. Згідно з даними Всесвітньої туристичної організації, ситуація з туризмом у Європі опосередковано вплинула на зниження кількості авіарейсів у різних країнах: Молдова – мінус 69 %, Словенія – мінус 42 %, Латвія – мінус 38 %, Фінляндія – мінус 36 %, Чехія – мінус 35 %. Авіасполучення через аеропорти України взагалі припинилося [14].

Станом на кінець 2022 року надходження до державного бюджету від туристичної галузі скоротилися на більше ніж 30 %. Найбільше зниження податкових надходжень спостерігалось від засобів розміщення (туристичні бази, кемпінги, дитячі табори відпочинку – мінус 57 %, туристичні оператори – мінус 35 %, туристичні агенції – мінус 27 %) [14].

У 2023 році відбувалося часткове відновлення туристичних потоків завдяки внутрішньому туризму, а також зовнішнім туристам – здебільшого це іноземні журналісти, дипломати, політики. Внутрішній туризм поживався у західних областях, оскільки споживачі обирали для відпочинку та оздоровлення безпечніші місцевості. Підприємства готельно-ресторанного господарства як головна складова туристичного сектору економіки особливо чутливі до коливань туристичних потоків. І, відповідно, поліпшення показників туризму має вплив на заповнюваність готельних підприємств.

Пожвавлення готельного господарства в Україні продовжувалося в 2024 році, про що опосередковано свідчать дані Державного агентства розвитку туризму щодо податкових надходжень від туризму за регіонами (рис. 2.1).



**Рисунок 1.1 – Надходження податків від туризму протягом 2021-2024 років, млн грн**

Джерело: складено авторами на основі даних з [15]

З даними Державного агентства розвитку туризму, ще в 2022 році спостерігався приріст надходжень від діяльності пансіонатів і гуртожитків на 46 %, що пов'язано з використанням цих засобів розміщення як тимчасове місце проживання внутрішньо переміщених осіб [14].

Сьогодні існує попит споживачів готельних послуг на такі напрями [14]:

- оздоровлення в санаторіях та подібних закладах, якнайдалі від повітряних атак і вибухів;
- до готельних підприємств висуваються вимоги щодо наявності укриттів і можливості автономної роботи у разі відсутності світла, води.

З метою належної організації медичної допомоги військовослужбовцям в умовах дії воєнного стану, 1 квітня 2022 року Верховна Рада України ухвалила Закон, яким було внесено зміни до статті 11 Закону України «Про соціальний і правовий захист військовослужбовців

та членів їх сімей». Вказаний нормативний акт став чинним 13 квітня 2022 року. Унесені зміни створюють правові умови для ефективного лікування військовослужбовців у період воєнного стану. Зокрема, документ передбачає можливість направлення на лікування за межі України, а також забезпечення проходження безоплатної медико-психологічної реабілітації у відповідних установах. Крім того, передбачено компенсацію витрат на проїзд до місця лікування або реабілітації за рахунок державного бюджету. Протягом воєнного стану військовослужбовці можуть бути направлені до медичних закладів (у тому числі закордонних) згідно з висновками військово-лікарської комісії. Фінансування витрат на транспортування та надання відповідної медичної допомоги чи реабілітаційних послуг забезпечується коштом державного бюджету або закладу, куди спрямовується людина для лікування. Наказ МОЗ України №379 від 25 лютого 2022 року визначає, що у період воєнного стану надання медичної допомоги постраждалим і пораненим має здійснюватися цілодобово та безвідмовно. Госпіталізація здійснюється до найближчих установ охорони здоров'я, які можуть надати необхідну допомогу відповідно до характеру ураження [16, 17].

Отже, чинне законодавство гарантує військовим право на:

- безоплатну психологічну реабілітацію;
- щорічні медичні огляди та диспансеризацію з участю вузькопрофільних спеціалістів;
- забезпечення медикаментами;
- стоматологічну допомогу;
- санаторно-курортне лікування;
- оздоровлення дітей у встановленому законом порядку.

У 2024 році правозахисна організація «Принцип» провела глибоке дослідження, присвячене темі реабілітації поранених військових та ветеранів в Україні. Результати цього аналізу висвітлили низку системних

проблем, які значно ускладнюють або навіть перешкоджають повноцінному відновленню захисників після травм, отриманих на фронті [18].

Однією з найсуттєвіших перешкод стала неузгодженість і надмірна бюрократизація процесу реабілітації. Зокрема, статус військовослужбовця часто створює труднощі замість того, щоб гарантувати підтримку. Отримання документів, які відкривають доступ до реабілітаційних послуг, займає багато часу, а через це лікування починається із запізненням або не відбувається зовсім. Часто військові стикаються з відсутністю чіткої інформації про свої права та кроки, які слід зробити, аби отримати належну допомогу [18].

Статистика, зібрана в межах дослідження [18]:

- 71 % опитаних заявили, що процес реабілітації було скорочено або перервано з причин, пов'язаних з паперовою тяганиною.
- Лише 11 % пройшли усі етапи необхідного відновлення.
- 58 % військових не отримали жодної реабілітаційної підтримки у критично важливий – гострий – період після травми, коли втручання могло дати найбільший ефект.

Іншим аспектом, який викликав занепокоєння, є недоступність реабілітаційних центрів для людей з обмеженими фізичними можливостями. Незважаючи на те, що поранені потребують безбар'єрного середовища, багато приміщень лишаються неінклюзивними, і навіть найпростіші дії (наприклад, потрапити до вбиральні чи душевої) потребують сторонньої допомоги [18].

Не менш критичним виявилось і низьке залучення до процесу сімей та рідних. Ветерани відзначають, що відсутність підтримки на емоційному та соціальному рівні тільки ускладнює повернення до повсякденного життя. При цьому реабілітація рідко охоплює психологічну складову – і військові нерідко залишаються сам на сам із наслідками ПТСР чи хронічного болю [18].

Автори дослідження наголошують: ситуацію не можна виправити лише технічними рішеннями чи окремими проектами – потрібна загальнонаціональна політика у сфері ветеранської реабілітації, яка охоплює і фізичне, і психосоціальне відновлення, і соціальну інтеграцію [18].

Висновки звіту чіткі: потрібно спростити доступ до послуг, уніфікувати алгоритм дій після поранення, забезпечити прозору маршрутизацію поранених, підготувати персонал до роботи з ветеранами, та зробити інфраструктуру справді зручною для всіх [18].

Україна має шанс побудувати одну з найефективніших систем реабілітації. Для цього, звісно ж, потрібне належне фінансування, але передусім – повага до гідності захисників має стояти на першому місці [18].

***Отже, актуальність дослідження має такі підстави:***

- важливість ефективної реабілітації та оздоровлення постраждалих від збройної агресії росії проти України: військовослужбовців, членів їхніх родин, цивільних громадян;
- потреба є як в фізичній, так і психологічній реабілітації, тобто має бути комплексний підхід;
- закриття багатьох санаторіїв, пансіонатів, профілакторіїв протягом трьох останніх десятиліть, тобто оздоровчолікувальних засобів розміщення з відповідною інфраструктурою;
- сьогоднішній попит на засоби розміщення типу санаторії, пансіонати, де перебування може супроводжуватися діагностикою та лікуванням хвороб, пов'язаних із фізичними та психологічними травмами.

## 1.2 Особливості реабілітації в умовах спеціалізованих засобів розміщення та лікувальних закладів

Медичною реабілітацією називають систему лікувальних заходів, які призначені для післятравматичного відновлення порушених або втрачених функцій організму.



**Рисунок 1.2 – Поранення, які потребують фізичної реабілітації**

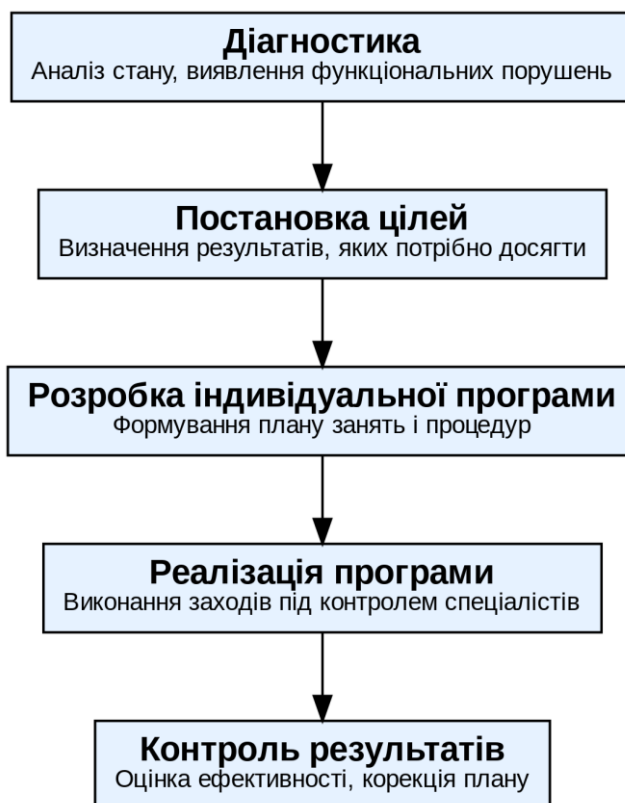
Джерело: структуровано авторами за допомогою ChatGPT на основі інформації з [19]

Також метою реабілітації є активізація компенсаторних можливостей організму, щоб повернутися до нормальної життєдіяльності.

**Фізична реабілітація** – це система медичних, соціальних і педагогічних заходів, спрямованих на відновлення, збереження або

компенсацію порушених функцій організму, а також на підвищення фізичної працездатності та якості життя людини після травм, хвороб або хірургічних втручань.

Процес фізичної реабілітації можна представити схематично (рис. 2.3).



**Рисунок 1.3 – Послідовність фізичної реабілітації**

Джерело: структуровано авторами за допомогою ChatGPT на основі інформації з [19]

На етапі діагностики фахівці аналізують фізичний стан, виявляють функціональні обмеження, травми чи ураження. Цей етап є основою для подальшого розроблення комплексної програми реабілітації.

Далі ставлять цілі, яких прагнуть досягнути. Визначають конкретні очікувані результати: покращення рухливості, зменшення болю, відновлення навичок самообслуговування тощо.

На наступному етапі відбувається розроблення персоналізованого плану реабілітації: комплекс вправ, процедур, фізіотерапію, масаж – з урахуванням стану, віку, виду травми.

Під час реалізації плану пацієнт виконує заплановані заходи під наглядом фахівців.

Важливо регулярно проводити моніторинг стану пацієнта, фіксувати поліпшення або погіршення. Програму можуть змінювати, залежно від результатів моніторингу.

Цілі реабілітації можуть стосуватися широкого спектру результатів, що показано на рис. 2.4.



**Рисунок 1.4 – Цілі фізичної реабілітації**

Джерело: структуровано авторами за допомогою ChatGPT на основі інформації з [19]

Існує багато методів і напрямів фізичної реабілітації (табл. 2.1).

**Таблиця 1.1 – Характеристика основних методів фізичної реабілітації [19]**

Методи	Характеристика	Фахівці
Кінезіотерапія (ЛФК)	Базовий метод, що включає комплекс фізичних вправ, спрямованих на	Лікар з ЛФК (кінезітерапевт).

	відновлення сили, рухливості, координації, зменшення спастичності та покращення постави. Вправи поділяються на пасивні, активно-пасивні та активні.	Інструктор ЛФК. Реабілітолог.
Фізіотерапія	Використання фізичних факторів для стимуляції відновних процесів в організмі: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ударно-хвильова терапія (УХТ): стимуляція регенерації, зменшення болю;</li> <li>▪ лазеротерапія: загоєння ран, протизапальна дія;</li> <li>▪ магнітотерапія: покращення кровообігу, зменшення набряку;</li> <li>▪ електротерапія: знеболення, м'язова стимуляція;</li> <li>▪ ультразвукова терапія: протизапальний ефект, покращення мікроциркуляції.</li> </ul>	Лікар-фізіотерапевт. Медсестра.
Масаж	Використовується для покращення кровообігу, зменшення болю та спазмів, підвищення тону м'язів. Може бути лікувальним, лімфодренажним, рефлекторним.	Масажист. Реабілітолог
Ерготерапія	Сприяє поверненню до повсякденного життя: навчання навичкам самообслуговування (одягання, їжа, гігієна), використанню адаптивних пристроїв. Допомагає відновити незалежність.	Ерготерапевт. Інструктор з адаптації.
Механотерапія	Застосування спеціальних тренажерів для відновлення рухів у суглобах, сили м'язів, координації. Часто поєднується з ЛФК.	Кінезітерапевт. Інструктор з ЛФК
Гідрокінезотерапія	Лікувальна гімнастика у воді. Зменшує навантаження на суглоби, полегшує виконання рухів, розслабляє м'язи.	Інструктор з гідрокінезотерапії. Лікар-фізіотерапевт
Протезування та ортезування	Для пацієнтів з ампутацією або порушенням стабільності суглобів. Включає підбір, установку та навчання користуванню протезами та ортезами.	Ортопед. Протезист Фізіотерапевт. Ерготерапевт.

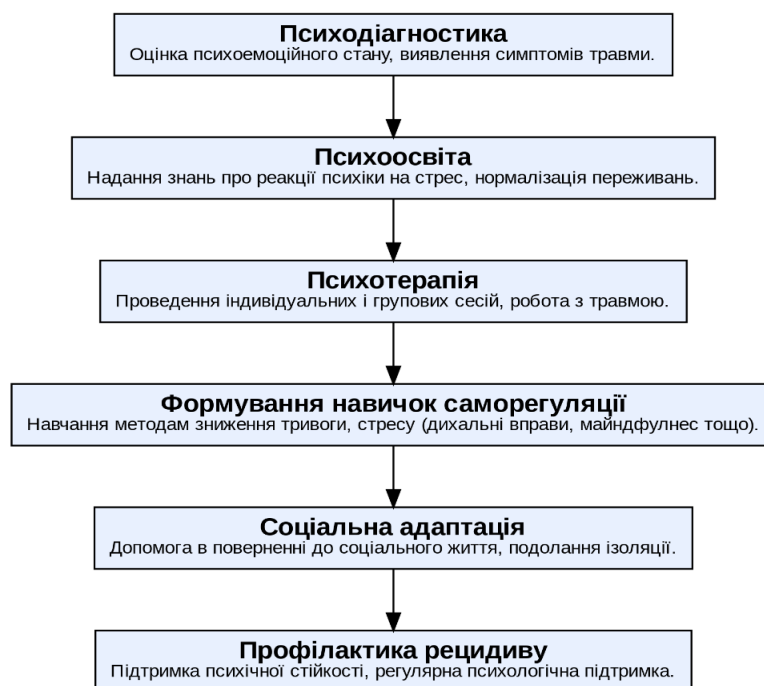
За потреби, можуть бути залучені неврологи, кардіологи, травматологи, пульмонологи та інші лікарі. Отже, фізична реабілітація є комплексним процесом, який треба здійснювати із одночасним залученням медичних спеціалістів різних напрямів.

Фізична реабілітація обов'язково повинна супроводжуватися психологічною підтримкою, що допомагає подолати або полегшити

наслідки стресу та депресії. Можна сказати, що фізична реабілітація триває довше і дає менший ефект, якщо людина в процесі перебуває в стресі, має ознаки тривожності та депресивного стану.

**Психологічна реабілітація** – це комплекс заходів, спрямованих на відновлення емоційної рівноваги, подолання психологічних травм, адаптацію до змінених умов життя та повернення до повноцінного функціонування особистості після впливу стресових або травматичних подій.

Психологічна реабілітація є другим і третім рівнями надання психологічної допомоги, де другий рівень – психологічна реабілітація, а третій – комплексна медико-психологічна реабілітація [17].



**Рисунок 1.5 – Етапи психологічної реабілітації**

Джерело: структуровано авторами за допомогою ChatGPT на основі інформації з [20-25]

**Психодіагностика.** Це початковий та важливий етап, який передбачає комплексну оцінку психоемоційного стану людини. Психолог або психіатр за допомогою тестування, бесід, спостережень та спеціалізованих шкал визначає наявність симптомів посттравматичного стресового розладу (ПТСР), депресії, тривожності, емоційного вигорання чи інших розладів. Виявляються також ресурси особистості, мотивація до відновлення,

адаптаційний потенціал. Повноцінна діагностика дає інформацію для обґрунтування інструментів подальшої реабілітації.

*Психоосвіта.* На цьому етапі пацієнтові надають доступну інформацію про реакції психіки на стрес і травму. Зокрема пояснюють, що переживання – це природна реакція організму, і не є проявом «слабкості». Метою психоосвіти є зниження тривожності та формування у людини розуміння власного стану. Психоосвіта включає розповідь про етапи лікування, методи допомоги, очікувані труднощі – усе це сприяє формуванню довіри до процесу та фахівців.

*Психотерапія.* Центральний етап, що охоплює індивідуальні, групові або сімейні терапевтичні сесії. Залежно від типу травми та стану пацієнта, застосовують когнітивно-поведінкову терапію, методи травмофокусованої терапії, гештальт-терапію, EMDR (десенсибілізація та репроцесінг рухами очей) тощо. Роботу проводять над відновленням емоційного балансу, подоланням почуття провини, втрат, агресії, тривоги, панічних атак. У груповій терапії важливу роль має відчуття спільності та взаємопідтримки серед тих, хто мав подібний досвід.

*Формування навичок саморегуляції.* Психолог навчає пацієнта технік, які допомагають самостійно впоратися з негативними емоціями. Зокрема, це: дихальні вправи, техніки розслаблення, майндфулнес (усвідомленість), арт-терапія, тілесно-орієнтовані практики. Такі методи дають змогу контролювати рівень стресу, зменшити м'язову напругу, покращити сон, внаслідок чого загальний психоемоційний стан поліпшується.

*Соціальна адаптація.* Після завершення основного лікувального етапу людині необхідна допомога в поверненні до повсякденного життя – родини, роботи, спілкування. Психологічна реабілітація обов'язково містить супровід у подоланні соціальної ізоляції, страху перед публічними місцями чи міжособистісною взаємодією. На цьому етапі часто залучають соціальних працівників, юристів, сімейних консультантів.

*Профілактика рецидиву.* Фінальний і тривалий етап. Його завдання полягає у збереженні досягнутих результатів та не допущення повернення гострих симптомів. Профілактика включає: сесії з психологом, участь у групах підтримки, доступ до кризових інтервенцій за потреби. Важливо, щоб пацієнт знав, куди звернутися у разі загострення.

В табл. 2.2 структуровано загальну характеристику методів психологічної реабілітації [26-28].

**Таблиця 1.2 – Огляд методів психологічної реабілітації**

<b>Методи</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Фахівці</b>
Індивідуальна психотерапія	Передбачає роботу з кожним пацієнтом окремо з урахуванням його психічного стану, особистої історії та симптомів. Використовуються сучасні психотерапевтичні підходи: когнітивно-поведінкова терапія (КПТ) — для роботи з тривожністю, депресією, негативними переконаннями; EMDR — метод обробки травматичних спогадів; гештальт-терапія — для осмислення переживань «тут і зараз». Сеанси допомагають подолати емоційний біль, нормалізувати сон, знизити рівень тривожності та напруги.	Психотерапевт, лікар-психіатр, клінічний психолог
Групова терапія	Процес взаємодії з іншими учасниками групи, які мають подібний досвід. Відбувається під керівництвом фахівця та сприяє налагодженню соціальних контактів, зменшенню почуття ізоляції та сорому. Важливою є підтримка, що виникає між учасниками. Може мати відкриту або закриту структуру (кількість учасників, тривалість, тема).	Груповий психотерапевт, психолог-консультант
Психоосвіта	Комплекс заходів, спрямованих на підвищення обізнаності пацієнта щодо природи психологічної травми, її наслідків та шляхів подолання. Допомагає усвідомити власні переживання як нормальну реакцію, знижує страх і тривогу, формує довіру до терапевтичного процесу. Часто проводиться на початку реабілітації.	Психолог, психотерапевт, соціальний педагог
Техніки саморегуляції	Навчання пацієнта навичкам самостійного зниження емоційного та фізіологічного напруження. До таких технік належать: дихальні вправи, прогресивна м'язова релаксація, медитація усвідомленості (майндфулнес), тілесно-орієнтовані практики. Метою є стабілізація	Психолог, тілесно-орієнтований терапевт, інструктор з релаксаційних методик

	психоемоційного стану, покращення сну та зниження симптомів тривоги.	
Арт-терапія	Метод, що використовує творчість як інструмент для вивільнення емоцій, особливо в тих випадках, коли вербальне висловлення складне або неможливе. Застосовуються малювання, ліплення, музика, драматерапія. Ефективна при роботі з травмою, допомагає налагодити контакт із собою та знизити рівень внутрішньої напруги.	Арт-терапевт, психолог з творчою підготовкою
Сімейне консультування	Проводиться з членами родини пацієнта для покращення комунікації, подолання конфліктів, адаптації до змін у психоемоційному стані військовослужбовця або постраждалого. Допомагає зберегти близькі стосунки, зменшити відчуття провини, ізоляції, а також навчити близьких підтримці без шкоди для себе.	Сімейний психолог, психотерапевт
Кризова інтервенція	Це термінова психологічна допомога у станах гострої емоційної кризи, суїцидальних думок, панічних атак або психотичних епізодів. Метою є стабілізація стану пацієнта, зниження ризику самопошкодження, забезпечення подальшої безпечної допомоги. Часто проводиться телефоном, онлайн або в умовах госпіталізації.	Кризовий психолог, психіатр, консультант з невідкладної допомоги

Згідно з монографією за заг. ред. Бабова К.Д. про реабілітацію військовослужбовців в умовах санаторно-курортних та реабілітаційних закладів, створення сучасної системи реабілітації військовослужбовців є важливим елементом надання медичної допомоги під час війни. В наданні реабілітаційних послуг беруть участь «санаторно-курортні та реабілітаційні заклади різних форм власності та відомчого підпорядкування, у тому числі приватні» [29].

Короткий огляд методів фізичної та психологічної реабілітації, залежно від травм, наведено в табл. 2.3.

**Таблиця 1.3 – Методи реабілітації, які застосовують у санаторно-курортних і реабілітаційних закладах [29]**

<b>Вид травми</b>	<b>Характеристика та наслідки</b>	<b>Методи фізичної та психологічної реабілітації</b>
Мінно-вибухові травми	Поєднання численних пошкоджень: травми кінцівок, ампутації, поранення внутрішніх органів, контузії. Часто супроводжуються хронічним болем, ПТСР.	Фізична: індивідуальні програми ЛФК, ізометричні вправи, масаж глибоких тканин, механотерапія, електростимуляція м'язів, використання протезів, заняття у воді (гідрокінезотерапія). Психологічна: когнітивно-поведінкова терапія, EMDR для обробки травматичних спогадів, групові терапії з бойовими побратимами, арт-терапія, майндфулнес-медитації, тілесно-орієнтована терапія.
Вогнепальні поранення	Проникаючі чи сліпі поранення м'яких тканин, кісток, органів. Часто викликають інфекції, порушення функцій руху.	Фізична: дренивання, антибактеріальна терапія, реабілітаційна гімнастика з поступовим навантаженням, пасивні та активні вправи, магнітотерапія, лазеротерапія. Психологічна: кризове консультування, стабілізуючі сесії з психотерапевтом, навчання технік саморегуляції, психоосвіта.
Черепно-мозкові травми (ЧМТ)	Від легкого стусу до тяжких ушкоджень. Можливі порушення пам'яті, мовлення, рухів, поведінки.	Фізична: нейрореабілітація, вправи на координацію, логопедичні заняття, баланс-тренування, кінезіотерапія, електростимуляція кори мозку. Психологічна: тренінги когнітивної гнучкості, робота з афективними розладами, підтримка членів родини, арт-терапія.
Ампутації кінцівок	Втрата частини тіла. Призводить до фізичного дискомфорту, фантомного болю, психологічного шоку.	Фізична: навчання користуванню протезами, вправи на баланс і навички ходьби, адаптивна ЛФК, гідротерапія, догляд за кукусою. Психологічна: психотерапія щодо прийняття образу тіла, робота з депресивними проявами, залучення до груп підтримки, методи тілесної самосвідомості.
Травми хребта і спинного мозку	Можуть спричинити повний або частковий параліч, втрату функцій тазових органів, чутливості.	Фізична: пасивна мобілізація, вертикалізація, нейром'язова електростимуляція, тренування в екзоскелетах, індивідуальні заняття в гідробасейні. Психологічна: підтримка при прийнятті інвалідності, навчання новим життєвим навичкам, психотерапія втрати, когнітивні методи адаптації.
Опіки (термічні, хімічні, електричні)	Пошкодження шкіри, м'язів, іноді глибоких тканин. Можуть залишити деформації, рубці, порушення терморегуляції.	Фізична: догляд за ранами, компресійна терапія, масаж рубців, лазеротерапія, вправи на розтягування шкіри та м'язів. Психологічна: корекція самооцінки, допомога в соціальній адаптації, робота з посттравматичним стресом, арт-терапія.

Психотравма без тілесних ушкоджень	Наслідки перебування у бойових умовах: стрес, ПТСР, порушення сну, агресивність, відчуження.	Психологічна: психотерапія з фокусом на ПТСР (КПТ, EMDR), групова робота, арт-терапія, використання медитацій і дихальних практик, психоосвіта для близьких.
------------------------------------	--	--

Роль пансіонатів у системі закладів, що надають реабілітаційні та оздоровчі послуги, очевидно, є допоміжною. На відміну від вузькопрофільних лікарень чи санаторіїв, пансіонати можуть поєднувати медичну, фізичну, психологічну та соціальну допомогу в одному просторі. Це дає змогу забезпечити лікування наслідків травм і повноцінну адаптацію до життя в нових умовах, зокрема після ампутацій, черепно-мозкових травм, тривалого стресу або втрати близьких. Отже, пансіонати не замінюють лікарні чи спеціалізовані лікувальні заклади, а доповнюють їх, працюючи як простір для реадаптації та поступового повернення до звичного життя.

Основною перевагою пансіонату як реабілітаційного та оздоровчого закладу є створення умов для тривалого перебування в сприятливому середовищі, де реабілітація не обмежується процедурами, а пронизує щоденне життя: від режиму харчування та фізичних навантажень до спілкування з персоналом і відпочинку на природі.

Пансіонат як тип реабілітаційного закладу виконує кілька критичних функцій. Насамперед, перебування в пансіонаті з отриманням комплексного оздоровлення сприяє закріпленню результатів, досягнутих під час попередніх етапів лікування гострих посттравматичних станів. Гості отримують доступ до індивідуально сформованих програм фізичної реабілітації, включаючи заняття лікувальною фізкультурою, масаж, фізіотерапію, гідротерапію та механотерапію. Водночас, іде менш помітний, але значимий супровід психологічної підтримки, яку забезпечують фахівці з психотерапії, ерготерапії, арт-терапії та інструктори з тілесних практик.

Пансіонати оснащують тренажерними залами, басейнами, залами для ЛФК, кабінетами масажу, фізіотерапії. Графік відвідувань підбирають індивідуально з урахуванням виду травми, віку, рівня фізичної підготовки.

Умови проживання в пансіонаті стимулюють відновлення навичок самообслуговування, комунікації, повсякденних практик. Це важливий проміжний етап між госпітальним лікуванням і поверненням у суспільство. Отже, пансіонат, який пропонується в цій роботі, є одним з допоміжних елементів соціальної адаптації.

Багато пансіонатів розташовані у рекреаційних зонах – на берегах річок, у лісопаркових зонах, біля гір чи озер. Близькість до природного середовища допомагає у відновленні через позитивний вплив на нервову систему, поліпшення якості сну, зниження тривожності. Проектований пансіонат розташований на рекреаційній території, але в межах Києва.

Пансіонати з комплексними програмами оздоровлення можуть працювати у співпраці з військовими госпіталями, медичними центрами, соціальними службами, місцевими громадами. Їхня роль може полягати у виконанні етапу постгоспітальної реабілітації, коли пацієнт вже не потребує інтенсивного медичного втручання, але ще не повністю адаптований до самостійного життя. Окрім того, такі установи здатні розвантажити поліклініки, взявши на себе частину навантаження.

Отже, роль пансіонатів із комплексними оздоровчими програмами в системі реабілітаційних може полягати в організації загального процесу відновлення людини після фізичних і психологічних травм. Створення таких закладів сьогодні на часі.

### **1.3 Інноваційні методи оздоровлення та реабілітації**

В умовах війни інновації впроваджують не тільки у військову справу, але й супутні сфери. Важливо постійно вивчати досягнення науки щодо лікування та реабілітації постраждалих у війні та впроваджувати

інноваційні методики на практиці. Це дає змогу знизити негативний вплив травм на подальше життя людини.

Оздоровчі заклади, зокрема пансіонати, повинні застосовувати технічно і науково обґрунтовані підходи. Розвиток інновацій у сфері оздоровлення та реабілітації має бути системним і інтегрованим у структуру кожного профільного закладу. Це стосується як матеріально-технічного забезпечення, так і підготовки персоналу, програмного наповнення оздоровчих курсів і форм взаємодії з пацієнтом. Інноваційні підходи практично завжди забезпечують кращу результативність будь-який процесів, хоча на початку може здаватися протилежне.

На основі аналізу різних джерел інформації, було структуровано та зведено в таблицю (табл. 2.4) деякі сучасні інноваційні методи оздоровлення та реабілітації [30-41].

**Таблиця 1.4 – Сучасні методи оздоровлення та реабілітації**

Метод	Характеристика	Застосування
<i>фізична реабілітація</i>		
Терапія червоним світлом	Метод базується на впливі інфрачервоного спектру світла, що проникає в глибокі шари тканин. Світлова стимуляція активує мітохондрії клітин, прискорює регенерацію, зменшує запалення та покращує мікроциркуляцію.	М'язові пошкодження, артрит, післяопераційні стани.
Роботизована терапія	Використовуються роботизовані маніпулятори або ортези, які імітують або підтримують рухи пацієнта. Завдяки повторюваності й точності рухів забезпечується ефективне відновлення моторних функцій при нейротравмах.	Черепно-мозкові травми, інсульти, пошкодження хребта.
Гідрокінезотерапія	Метод включає виконання вправ у воді з урахуванням її фізичних властивостей (плавучість, гідростатичний тиск). Це дозволяє зменшити навантаження на суглоби, покращити кровообіг і знизити біль.	Опорно-рухові травми, артрит, ампутації.
Віртуальна реальність (VR)	Застосування спеціального програмного забезпечення та VR-гарнітури для занурення в інтерактивне середовище. Пацієнт виконує рухи або дії, які одночасно	Інсульт, травми хребта, порушення рівноваги.

	тренують м'язи й стимулюють нейропластичність.	
Функціональна електростимуляція (FES)	Застосування електродів для стимуляції скорочення м'язів при збереженні нервової провідності. Метод дає змогу формувати умовно-рефлекторні зв'язки, активізувати роботу паралізованих м'язів.	Параліч, м'язова атрофія, ураження периферичних нервів.
Механотерапія	Використання реабілітаційних тренажерів для поетапного відновлення м'язової сили, обсягу рухів і витривалості. Систематичні вправи сприяють поліпшенню координації та профілактиці ускладнень.	М'язові пошкодження, відновлення після гіпсу або хірургії.
Тейпування	Метод передбачає наклеювання еластичних стрічок (тейпів) на шкіру пацієнта з метою стабілізації м'язів і суглобів, зменшення болю та активації лімфодренажу. Використовується як допоміжний засіб у реабілітації.	Розтягнення, м'язові перевантаження, спортивні травми.
ТЕКАР-терапія (TECAR Therapy)	ТЕКАР-терапія (Transfer of Energy Capacitive and Resistive) – це метод глибокого прогрівання тканин за допомогою високочастотного електромагнітного поля. Він стимулює мікроциркуляцію, покращує лімфодренаж та прискорює регенерацію тканин.	ТЕКАР-терапія ефективна у лікуванні м'язово-скелетних розладів, зменшенні болю та запалення, а також у відновленні після травм.
<i>психологічна реабілітація</i>		
Позитивна психотерапія	Метод заснований на розкритті внутрішніх ресурсів людини, таких як здатність до надії, віра в сенс, емоційна стійкість. Психотерапія зосереджена на зміцненні позитивного досвіду, переоцінці життєвих подій та формуванні активної життєвої позиції.	ПТСР, депресія, хронічна тривожність.
Аватар-терапія	Пацієнт взаємодіє з комп'ютерним аватаром, який віртуально втілює образи страху, внутрішнього критика або галюцинацій. Це дозволяє людині поступово навчитися контролювати реакцію на ці прояви, зменшити їх інтенсивність або змінити характер переживань.	Шизофренія, тяжкі фобії, травматичні розлади.

Майндфулнес-терапія	Базується на практиці усвідомленості, що включає дихальні вправи, спостереження за думками й емоціями без осуду. Метод сприяє зниженню рівня стресу, покращенню концентрації уваги та стабілізації емоційного стану.	Тривожність, ПТСР, регуляція емоцій після втрати.
АСМР (автономна сенсорна меридіанна реакція)	Використання специфічних звуків (шепіт, постукування, дотики) та візуальних стимулів для викликання приємного тілесного відчуття розслаблення. Сприяє нормалізації сну, зниженню рівня тривожності та поліпшенню загального самопочуття.	Порушення сну, тривожність, емоційне виснаження.
EMDR-терапія	Eye Movement Desensitization and Reprocessing – психотерапевтична методика, що використовує двосторонню стимуляцію (зазвичай рухи очей) для переробки травматичних спогадів. Допомагає знизити емоційне навантаження й інтегрувати травматичний досвід у пам'ять без дистресу.	ПТСР, бойова травма, тяжкі стресові епізоди.
Тілесно-орієнтована терапія	Орієнтована на роботу з тілесними відчуттями, м'язовою напругою та диханням. Допомагає ідентифікувати й відпустити соматизовані емоції, які зберігаються у м'язовій пам'яті після травматичних подій.	Психосоматичні розлади, травматичний досвід.
Групова реабілітаційна терапія	Формат колективної психотерапії, де учасники взаємодіють на основі спільного досвіду (війна, втрата, переселення). Сприяє зниженню соціальної ізоляції, розвитку підтримки, валідації переживань і відновленню відчуття приналежності.	Психосоматичні розлади, ПТСР, травматичний досвід.
Музична арт-терапія (X-System)	Технології, розроблені на основі досліджень британських професорів Пола Робертсона й Найджела Осборна. Передбачають використання спеціально підібраних звукових частот для стимуляції здорових ділянок мозку. Метод базується на нейронаукових дослідженнях впливу музики на мозок, зокрема на здатності звукових частот активувати нейронні мережі, відповідальні за	Порушення психоемоційного стану. Епілепсія.

	емоційне та когнітивне функціонування. В Україні технологія X-System впроваджується проектом Art Therapy Force. Планується реалізація програми на базі обраної лікарні, де фахівці та лікарі-неврологи оберуть 20 сімей із дітьми, які страждають на епілепсію, для участі в дослідженні ефективності методу	
--	--	--

В комплексних програмах оздоровлення проєктованого пансіонату буде впроваджено два інноваційні методи: ТЕКАР-терапія (для фізичної реабілітації) та технологія X-System (для психологічної реабілітації).

### 1.3.1 ТЕКАР-терапія

ТЕКАР-терапія (від англ. Transfer of Energy Capacitive and Resistive) – це метод фізичної реабілітації, який базується на використанні високочастотного електромагнітного поля з метою активації процесів відновлення в тканинах організму. Терапія реалізується у двох режимах: ємнісному та резистивному. Це дає змогу цілеспрямовано впливати на різні типи тканин: м'які (м'язи, лімфатичні судини) або більш щільні (сухожилля, зв'язки, суглобові капсули) [42, 43].

ТЕКАР-терапію відносять до методів глибокого теплового впливу. Вона стимулює мікроциркуляцію, підвищує клітинний метаболізм, активує дренажні функції лімфатичної системи та сприяє зменшенню набряку і запалення. Завдяки теплоті, яке утворюється в тканинах, досягається пролонгована дія на глибокі шари організму без перегрівання поверхні шкіри [42, 43].

Наукові дослідження підтверджують ефективність ТЕКАР-терапії у відновленні після м'язових розтягнень, травм сухожиль, суглобових запалень, дегенеративних захворювань опорно-рухового апарату, а також після хірургічних втручань. Доцільне використання цього методу на ранніх

етапах реабілітації, коли надмірна фізична активність протипоказана, але необхідна стимуляція кровотоку й відновлення структури тканин [42, 43].

Перевагами ТЕКАР-терапії є: неінвазивність, можливість індивідуального налаштування параметрів, безпека, низький ризик побічних ефектів. Важливою перевагою в умовах санаторно-курортного або пансіонатного закладу є також те, що методика не потребує складного обладнання або спеціалізованого персоналу – достатньо кваліфікованої медсестри, що пройшла відповідне навчання [42, 43].

Отже, ТЕКАР-терапія є перспективним напрямом у системі комплексної фізичної реабілітації. Її інтеграція до оздоровчих програм у пансіонатах, що спеціалізуються на відновленні після травм або оперативних втручань, сприятиме підвищенню ефективності лікування та скороченню термінів реабілітації [42, 43].

Для впровадження ТЕКАР-терапії у проєктованому пансіонаті потрібно:

1. Апарат для ТЕКАР-терапії. Наприклад, GLOBUS DiaCare 5000. Його вартість в Україні приблизно 335 тис. грн. Додаткові аксесуари (креми, електроди) – приблизно 10 тис. грн. Приймаємо, що в пансіонаті буде два таких апарати.



**Рисунок 1.6 – Апарат Globus DiaCare 5000 RE [44]**

2. Навчання персоналу – розраховуємо, що це буде коштувати приблизно 15 тис. грн. Навчатися будуть чотири медичні працівники фізіотерапевти.

Вартість одного сеансу становить приблизно 350...500 грн. ТЕКАР-терапію буде включено до комплексних програм оздоровлення та реабілітації. Для досягнення терапевтичного ефекту потрібно 5...8 процедур.

Протипоказання для ТЕКАР-терапії: злякисні новоутворення; кардіостимулятори або інші імплантовані електронні пристрої; вагітність; гострі інфекційні процеси, підвищена температура тіла; схильність до кровотеч; тромбози; епілепсія; шкірні хвороби у стадії загострення (у зоні процедури); тяжка серцево-судинна недостатність; декомпенсований діабет; індивідуальна непереносимість електротерапії.

У пансіонатах та реабілітаційних закладах процедури ТЕКАР-терапії повинні проводитись лише за призначенням лікаря, з урахуванням всіх супутніх діагнозів.

### **1.3.2 X-System як технологія у психологічній реабілітації**

X-System – це інноваційна аудіотехнологія, яка базується на дослідженнях нейрофізіологічної реакції мозку на звук (INRM – Innate Neurophysiological Response to Music). Вона створена з метою модулювання психоемоційного стану людини за допомогою спеціально підібраних музичних стимулів. Технологія передбачає створення індивідуальних музичних програм для психологічного терапевтичного впливу [45-47].

X-System розроблена на основі досліджень британських науковців Пола Робертсона та Найджела Осборна, які вивчали вплив музики на мозкову активність, зокрема на рівень кортизолу, серотоніну та ритми ЕЕГ. У процесі терапії використовують складні звукові композиції, які містять

специфічні частотні та динамічні зміни. Це сприяє активізації позитивних емоційних реакцій і водночас пригнічення негативних [45-47].

На практиці X-System можна застосовувати як додатковий засіб психотерапевтичної підтримки для людей із ПТСР, тривожними розладами, депресією або емоційним виснаженням. У контексті роботи з військовослужбовцями, ветеранами або цивільними, які постраждали внаслідок війни, технологія може використовуватися у комплексі з когнітивно-поведінковою терапією, майндфулнесом або медикаментозним лікуванням [45-47].

Сесії можуть проводитися в аудіозоні або за допомогою навушників, у супроводі кваліфікованого психолога або самотійно. Тривалість однієї процедури становить 20...30 хвилин [45-47].

Методика має низку переваг для використання в реабілітаційних пансіонатах: технологія неінвазивна, не вимагає медикаментозного втручання, дозволяє проводити індивідуальні або групові сесії в комфортних умовах. Одним із ключових напрямів впровадження технології є робота з ветеранами та постраждалими цивільними внаслідок війни. Реалізація X-System у структурі сучасного реабілітаційного пансіонату дає змогу інтегрувати доказові практики у роботу психологів і психотерапевтів, доповнюючи традиційні когнітивні або медикаментозні методи.

Заходи для впровадження технології X-System у проєктованому пансіонаті потрібні такі елементи:

*1. Обладнання:*

- пристрої для відтворення аудіо (комп'ютер, ноутбук або планшет);
- якісні стереонавушники (від 2 до 6 пар для індивідуальних сесій);
- аудіосистема для групових занять (за потреби);

- акустична ізоляція або створення спеціального терапевтичного простору з мінімальними зовнішніми подразниками.

## 2. Враховуємо вартість обладнання (на один кабінет):

- навушники (7 комплектів по ~7000 грн) – 49 тис. грн;
- ноутбук та 7 планшетів (~70000 грн + 7×18000) – 196 тис. грн;
- акустичне обладнання (опціонально) – 60 тис. грн.

## 3. Навчання персоналу:

- навчання психолога/психотерапевта у роботі з музикотерапевтичними технологіями (онлайн-курси, внутрішні інструктажі);
- орієнтуємося, що буде два фахівці; приблизна вартість навчання одного медичного працівника приймаємо 40 тис. грн. (всього 80 тис. грн).

Наразі на офіційному сайті X-System немає даних щодо наявності спеціалізованого програмного забезпечення та хмарної підтримки процесу реалізації технології на практиці. Але беручи до уваги інформацію про схожі технології, орієнтовна вартість ліцензії може становити 40...50 тис. грн на рік.

Сеанси музичної арт-терапії за технологією X-System будуть призначати 2-3 рази на тиждень протягом 3-4 тижнів. Тривалість сеансу – 20...30 хв. Сеанси будуть груповими або індивідуальними. Групові сеанси проходитимуть в спеціальність звукоізолюваній залі на сім пацієнтів, звук передаватиметься через акустичне обладнання (колонки). Індивідуальні сеанси відбуватимуться в кабінеті X-System-терапії, розрахованому також на перебування одночасно семи пацієнтів, але з використанням навушників, тобто кожний буде чути індивідуально підібрану музичну програму.

Вартість індивідуального сеансу становитиме приблизно 200...300 грн, групового – 100...200 грн з одного учасника.

Як X-System-терапія, так і ТЕКАР-терапія будуть входити до комплексних оздоровчих програм, тому окрема оплата передбачена тільки для тих, хто не користується комплексними програмами оздоровлення (наприклад, будь-який охочий, не обов'язково гість пансіонату).

### 1.4 Комплексні оздоровчі програми

Комплексні оздоровчі програми у проєктованому пансіонаті будуть розроблятися індивідуально, залежно від багатьох чинників, на основі комплексного медичного дослідження та попередніх етапів лікування гострих станів у лікарнях.

Приклад комплексної оздоровчої програми представлено в табл. 2.5. Зазначимо, що це тільки концепція, тому що справжню оздоровчу програму повинні та будуть розробляти фахівці з відповідною медичною освітою.

Програма складена для такого гіпотетичного випадку:

- гість мав переломи кінцівок;
- гість переніс операцію на хребті;
- пересувається сам, але за допомогою милиць;
- має діагноз ПТСР;
- періодичні панічні атаки.

Програма включає цілеспрямовану фізичну та психологічну реабілітацію з використанням класичних і новітніх методів: ТЕКАР-терапія, X-System, ЛФК, масаж, плавання, когнітивно-поведінкова терапія, майндфулнес та групова психотерапія.

**Таблиця 1.5 – Комплексна 21-денна оздоровча програма**

День	Фізична реабілітація	Психологічна реабілітація
1	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
2	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	X-System терапія (20 хв).
3	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).

4	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
5	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). X-System терапія (20 хв).
6	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
7	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
8	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	X-System терапія (20 хв).
9	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
10	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
11	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). X-System терапія (20 хв).
12	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
13	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
14	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	X-System терапія (20 хв).
15	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
16	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
17	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). X-System терапія (20 хв).
18	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
19	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
20	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	X-System терапія (20 хв).
21	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).

Розрахунок приблизної вартості такої комплексної оздоровчої програми (без проживання, харчування та додаткових послуг) наведено в табл. 1.6.

**Таблиця 1.6 – Приблизна вартість комплексної оздоровчої програми**

<b>Процедура</b>	<b>Кількість</b>	<b>Ціна за одиницю (грн)</b>	<b>Сума (грн)</b>
<i>фізіопроцедури</i>			
ЛФК (45 хв)	11	400	4400
Масаж (30 хв)	11	350	3850
ТЕКАР-терапія	10	600	6000
Плавання (30 хв)	21	300	6300
<i>Всього</i>			<i>20550</i>
<i>психологічна реабілітація</i>			
Групова психотерапія	11	250	2750
Когнітивно-поведінкова терапія	7	700	4900
X-System терапія	7	200	1400
Майндфулнес, дихальні вправи	7	250	1750
<i>Всього</i>			<i>10800</i>
<i>Всього за оздоровчу програму</i>			<i>31350</i>

Отже, сформулюємо **основні висновки** щодо впровадження комплексних оздоровчих програм з інноваційними методами фізичної та психологічної реабілітації в проєктованому пансіонаті.

1. В Україні сьогодні існує попит на оздоровчі та реабілітаційні послуги в умовах санаторно-курортних засобів розміщення, зокрема пансіонатів.

2. Україна має інфраструктуру та кадровий потенціал для здійснення ефективної реабілітації та оздоровлення військовослужбовців і всіх, хто отримав фізичні та психологічні травми внаслідок війни. Водночас, наявний потенціал не використовується повною мірою, старі санаторії та пансіонати часто занедбані, але після оновлення можуть на високому рівні відповідати сьогоdnішнім потребам.

3. Період оздоровлення, який іде після перебування у лікарні, можна прискорити завдяки комплексним програмам оздоровлення, які включають класичні та новітні методики реабілітації. В цьому можуть допомогти рекреаційні засоби розміщення. Отже, створення нових готельних підприємств з оздоровчою спеціалізацією сьогодні є актуальним.

4. Пансіонати забезпечують допоміжну роль у системі оздоровлення та реабілітації постраждалих від російської агресії.

5. Проектований пансіонат буде розташований у рекреаційній зоні, між затокою Верблюди і річкою Дніпро, у місті Київ. Наближеність до міста з бурхливим життям і, водночас, віддаленість від гучних вулиць і промислових підприємств є перевагою майбутнього закладу, тому що створить оптимальні умови психологічної адаптації травмованих людей до звичного життя.

6. Фізична реабілітація обов'язково має поєднуватися з психологічною. Оптимальні методи підбирають залежно від виду травм, віку, індивідуальних особливостей людини. Складання переліку необхідних процедур виконують тільки після повного медичного обстеження. Керують процесом оздоровлення та реабілітації тільки фахівці з відповідною медичною освітою.

7. Методи оздоровлення та реабілітації повинні бути доказовими та дієвими. Інновації в сфері реабілітації поранених мають обов'язково досліджуватися та впроваджуватися. Доцільно поєднувати традиційні та інноваційні методики.

8. В проєктованому рекреаційному пансіонаті пропонується застосовувати дві новітні методики оздоровлення: ТЕКАР-терапія – для фізичної реабілітації; технологія арт-терапії X-System – для психологічної реабілітації. Обидва методи включені до комплексних оздоровчих програм, які планується реалізувати у пансіонаті.

9. Розроблено приклад комплексної оздоровчої програми на три тижні, яка містить класичні та новітні методи оздоровлення та реабілітації.

## РОЗДІЛ 2. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ

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

Для нового готельного підприємства пропонується обрати ділянку в Оболонському районі м. Києва, на півострові між р. Дніпро та затокою Верблюд (рис. 2.1).



**Рисунок 2.1 – Приблизне розташування ділянки**

Територія розташована на північній околиці міста, осторонь від скупчень промислових підприємств, завантажених автошляхів і житлових масивів. Ділянка має вихід до річки та затоки з «дикими» пляжами, тому, з урахуванням зазначених характеристик, може вважатися рекреаційною зоною, хоча й розташована формально в межах міста. Площа території становить приблизно 0,24 км<sup>2</sup> (24 га). Найближчою дорогою є вул. Редчинська, вона простягається 1,5...2,0 км до ЖК Італійський квартал, Київської міської дитячої клінічної лікарні № 1, ТЦ «NOVUS».

Затока Верблюд – правобережна затока р. Дніпро, в північно-східній частині Оболонського району, іноді її називають Лукове озеро. До обраної

ділянки зручно дістатися автомобілем. Найближча зупинка громадського транспорту – на вул. Богатирська, навпроти дитячої лікарні, що за 2 км від ділянки.

Споруди майбутнього готельного підприємства розташовані відносно недалеко від комунікацій (міський водопровід, газ, електричні мережі).

Отже, розташування ділянки вигідне для створення готельного підприємства та/або закладу ресторанного господарства. Можна припустити, що майбутній готель повинен мати спеціалізацію оздоровчого або для відпочинку. Прогнозований контингент клієнтів – жителі та гості м. Києва.

## 2.2. Аналіз існуючого ринку готельних послуг

Щоб правильно обґрунтувати раціональні тип, категорію та спеціалізацію нового готельного підприємства, проведемо аналіз конкурентного середовища. Аналіз проводимо вже з таким припущенням, що майбутній готель орієнтуватиметься на перебування гостей з метою відпочинку та оздоровлення. Отже, серед конкурентів оберемо тих, які наближені у своїй концепції до зазначених спеціалізацій. Дослідження охоплює північні околиці та передмістя м. Києва, зокрема територію Вишгородського району Київської області.

**Таблиця 2.1 – Забезпеченість досліджуваного регіону готелями**

Діючі засоби розміщення	Адреса	Тип	Категорія	Номерний фонд та цінова політика	Інфраструктура та послуги	Середньорічне завантаження, %
MINI HOTEL «MINISTERK A LAKE HOUSE»	Урочище Наталка. Кооператив «Чорнобилець-2005», 2nd Line, 26	готель	3*	12 номерів 1100...2700 грн	Ресторан на 60 місць. Лаунж бар. Сауна. Конференц-зала.	-
Колиба Хаус	Вул. Лісозахис	готель	3*	≈8...16	Ресторан. Сауна. Конференц-сервіс.	-

	на, 6, Велика Кільцева дорога, Київ			1200...1450 грн – номери; 2700 грн – чотиримісний котедж		
Park Hotel Fortetsia	проспект Георгія Гонгадзе, 21, Київ	готель	-	8 номерів (котеджі) ≈2400 грн	Ресторан. Бар. Парковка. Дитячий майданчик. Сауна. Укриття.	-
Ранчо Ель Гаучо	Газопрові дна вул, 4, Київ	мотель	-	одно- та двокімнатні котеджі 1700...2400 грн	Ресторан. Бар.	-
Вишеград	вулиця Спаська, 25, Вишгоро д, Київська область	готель	3*	100 номерів 1500...2900 грн	Дитяче містечко. Зона барбекю. Концеренц-зали. Спа-центр. Ресторан. Парковка. Бесейн.	-
Sobi Hotel	Вишгоро дський район, 1000 метрів від Київської ГЕС в сторону с. Хотянівка	готель	-	37 номерів 3700...9810 грн (залежно від дня тижня)	Ресторан. Лазні. Басейни. Спа-центр. Тренажерна зала. Конференц-зали. Тенісні корти. Кінний клуб. Дитячі майданчики. Місця для рибалки. Спортивні майданчики. Активності на воді (човни, катамарани, водні лижі тощо).	-

За відгуками гостей (Гугл-карти) досліджені заклади загалом відповідають заявленим ними характеристикам і перевагам. Так, середні оцінки такі:

- Mini Hotel «Ministerka Lake House» – 4,4/5;
- Колиба Хаус – 4,5/5;
- Park Hotel Fortetsia – 4,4/5;
- Ранчо Ель Гаучо – 4,6/5;
- Вишеград – 4,2/5;
- Sobi Hotel – 4,2/5.

Серед досліджених готельних підприємств інфраструктуру для оздоровчих послуг мають готелі Вишеград (Vyshegrad Castle Hotel) та Sobi Hotel. Саме ці готельні підприємства є найвагомішими потенційними конкурентами новому готельному підприємству, хоча й розташовані на

значній відстані від обраної земельної ділянки. Особливості основних і додаткових послуг цих готелів представлено в табл. 2.2.

**Таблиця 2.2 – Характеристика основних та додаткових послуг конкурентів проєктованого готельного підприємства**

<b>Підприємство готельного господарства</b>	<b>Переваги</b>	<b>Недоліки</b>
Vyshegrad Castle Hotel	Розташування поруч із Києвом, у передмісті Вишгорода. Розвинена інфраструктура: спа-комплекс, басейн, фітнес-зона. Вишуканий інтер'єр, конференц-зали, ресторан європейської кухні. Високий рівень обслуговування.	Висока вартість номерів і послуг. Обмежена кількість бюджетних варіантів проживання. У деяких відгуках зауваження щодо обслуговування на рецепції.
Sobi Hotel	Сучасні котеджі та готельні номери серед соснового лісу. Багато додаткових послуг: банний комплекс, басейн, прокат велосипедів, верхова їзда. Підходить для сімейного відпочинку та корпоративних заходів. Доступніші ціни порівняно з аналогічними готелями.	Віддаленість від центру Вишгорода чи Києва. У періоди великого завантаження можуть виникати затримки з обслуговуванням. Деякі номери потребують оновлення (згідно з відгуками).

Отже, готелі «Вишеград» і «Sobi Hotel» мають можливість надавати деякі послуги з оздоровлення та реабілітації. Більший перелік подібних послуг має «Sobi Hotel» завдяки розташуванню на відносно відкритій місцевості за містом. Але усі досліджувані готелі розраховані на тимчасове перебування гостей під час вихідних, на свята, проведення корпоративних заходів тощо. Наприклад, в «Sobi Hotel» ціна номерів взагалі змінюється, залежно від дня тижня. Комплексних програм оздоровлення та реабілітації зазначені готелі не пропонують, тому можемо зробити висновок, що це хороші місця для заміського відпочинку, але як спеціалізовані оздоровчі центри ці готелі себе не позиціонують.

Основні висновки до проведеного аналізу конкурентного середовища:

- заклади-конкуренти не пропонують комплексних оздоровчих програм для гостей і мають спрямованість здебільшого на відпочинок і розваги;

- на обраній території в Оболонському районі м. Києва доцільно створити рекреаційне готельне підприємство з комплексними оздоровчими програмами;
- нове готельне підприємство матиме спеціалізацію, елементи якої не реалізовані в найближчих закладах-конкурентах, тому ймовірно не вплине на наявний контингент гостей у конкурентів, оскільки залучатиме цільову аудиторію з конкретною метою оздоровлення та реабілітації;

*На нашу думку, нове готельне підприємство повинне мати тип «пансіонат»,* оскільки комплексні оздоровчі та реабілітаційні програми можуть потребувати тривалішого перебування та дієтичного режиму харчування. Зазвичай пансіонати не мають категорії. *Рівень основних послуг пропонується передбачити як для категорії 3\** та більше зосередитися на елементах оздоровчої спеціалізації.

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

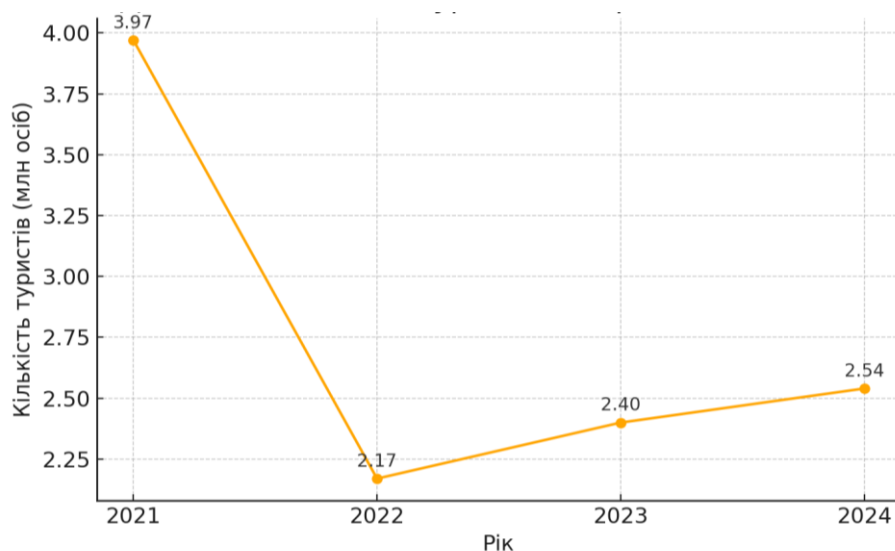
Збройна агресія росії спричинила, серед іншого, значне зростання потреби в реабілітаційних і оздоровчих послугах.

Згідно з даними МОН, війна спричиняє проблеми з психічним здоров'ям як у військових, так і цивільних. У майбутньому приблизно 15 млн українців потребуватимуть психологічної реабілітації [7].

Приблизно 100 тис з 1 млн захисників-ветеранів мають потребу проходити реабілітацію внаслідок поранень, отриманих на передовій. Щодня з'являються в середньому 300 людей з ампутованими кінцівками. Інфраструктура для реабілітації потребує значного розширення та вдосконалення. Так, станом на березень 2024 року в Україні діяв тільки один спеціалізований реабілітаційний центр (м. Рівне) для лікування травм хребта, розрахований на 100 осіб. В Україні бракує кваліфікованих психологів і психіатрів, які мають навички психологічної реабілітації військових. Кількість психологів у нас становить 1 на 100 тис населення (для

порівняння: у США – майже 34, у Франції – 48,7). Отже, навіть якщо захисники і мають бажання звернутися по психологічну підтримку, задовольнити навіть такий попит не можливо [8].

Найбільше готельними послугами користуються саме туристи (внутрішні та зовнішні). Наведемо динаміку зовнішніх туристичних потоків в Україну протягом 2021-2024 років (рис. 2.1)



**Рисунок 2.2 – Відвідуваність України зовнішніми туристами [9, 10]**

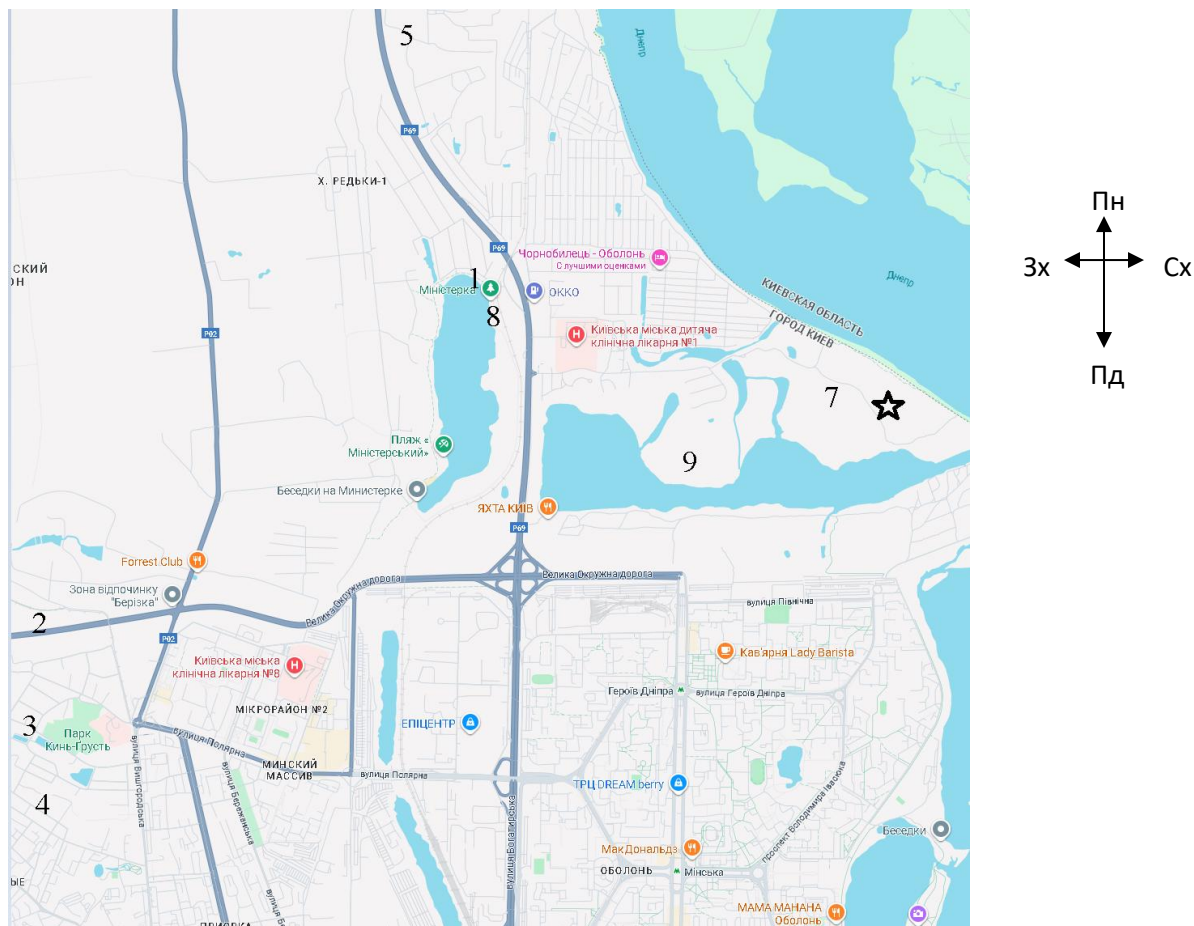
Хоча для обраної спеціалізації готельного підприємства (пансіонат) динаміка міжнародних туристів не є показовою прямо, але опосередковано вказує на загальну тенденцію: з рис. 2.1 ми бачимо поступове збільшення кількості потенційних споживачів готельних послуг в Україні та поживлення на ринку підприємств індустрії гостинності.

Портрет споживача послуг нового пансіонату такий:

- військові ветерани – здебільшого чоловіки (але й жінки також) віком 25...50 років, які повернулися з передової та потребують фізичної та психологічної реабілітації;
- цивільні – люди різного віку, які зазнали фізичних та/або психологічних травм внаслідок повітряних атак;
- члени сімей зазначених категорій населення.

Створення спеціалізованого пансіонату для оздоровлення та реабілітації є своєчасним кроком і відповідає потребам сьогодення. Розташування в межах міста і одночасно в рекреаційній зоні надає додаткові зручності для гостей та конкурентні переваги для підприємства.

На нашу думку, ***раціональна кількість номерів у новому готельному підприємстві становить не більше 80.***



**Рис. 2.3- Ситуаційний план**

**Таблиця 2.3 -Експлікація будівель та споруд**

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I. Заклад, що проектується	80 номерів
	II. Конкуренти	
1.	MINI HOTEL «MINISTERKA LAKE HOUSE»	60 номерів
2.	Колиба Хаус	16 номерів
3.	Park Hotel Fortetsia	8 номерів
4.	Ранчо Ель Гаучо	10 котеджів
5.	Вишеград	100 номерів
6.	Sobi Hotel	37 номерів
	III. Місця зосередження туристів	
7.	Природний ботанічно-мікологічний заповідник "Дубовий Гай"	1000 осіб
8.	Парк Міністерка	500 осіб
9.	Заповідник "Стародуб"	1000 осіб

## 2.4 Визначення концептуальних засад діяльності засобу розміщення

З метою позиціонування проєктованого пансіонату необхідно розробити його концепцію та визначити основну ідею функціонування підприємства готельного господарства з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку.

Основні концептуальні засади роботи проєктованого пансіонату наведено в таблиці 2.4.

**Таблиця 2.4 - Концепція діяльності проєктованого засобу розміщення**

Ознака концепції	Характеристика ознак
Тип	Пансіонат
Категорія	без категорії (приблизна відповідність 3*)
Номерний фонд	80 номерів
Місце знаходження	
Фактичне	▪ м. Київ, вул. Редчинська (Оболонський район)
Знакове	на півострові між р. Дніпро та затокою Верблюду
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Лінійно-функціональна
Споруда пансіонату	4-ти поверхова споруда
Стиль дизайну	Еко-стиль
Контингент споживачів	усі, хто потребує оздоровлення та реабілітації
Основні послуги	Розміщення, харчування.
Додаткові послуги	Реалізація послуг в межах комплексних оздоровчих програм (крім тих послуг, за які вже заплачено як частину вартості перебування). Всі дозвіллені послуги (водні розваги на річці, прокат велосипедів, катамаранів, човнів, тенісні корти тощо). Користування басейнами. Трансфер. Побутові послуги (хімічне чищення одягу, чищення взуття, прання одягу, ремонт одягу). Послуги салону краси, перукарні. Послуги лобі бару.
Інфраструктура	Паркінг, ресторан-бар, бар, дитячий майданчик
Режим роботи	Цілодобовий, цілорічний
Площа земельної ділянки	8400 м <sup>2</sup>

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

$$S_d = n_3 \cdot N,$$

де  $n_3$  – норматив площі земельної ділянки, м<sup>2</sup>/місце;

$N$  – місткість пансіонату, місць.

$$S_d = 50 \cdot 168 = 8400 \text{ м}^2,$$

Отже порівнявши розраховану площу ділянки з дійсною можна зробити висновок про те що обраної території вистачить для пансіонату на 165 місць.

Дійсна площа ділянки становить 8400 м<sup>2</sup>, отже вона підходить для розміщення пансіонату.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

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

Для того, щоб в готельному підприємстві всі процеси обслуговування виконувалися якісно та швидко, створюється організаційно-функціональна структура, її склад зазначено у таблиці 3.1.

**Таблиця 3.1. - Основні служби пансіонату.**

<b>Назва служби</b>	<b>Обов'язки</b>	<b>Працівники</b>
<i>Служба прийому, розміщення та бронювання</i>	Займається вирішенням питань пов'язаних із бронюванням номерів, реєстрацією та розміщенням гостей у готельні номери	Менеджер служби прийому та розміщення, адміністратор, касир, портьє.
<i>Служба безпеки</i>	Організація і здійснення заходів із забезпечення безпечної діяльності та захисту майна готельного підприємства і його гостей всіма можливими в конкретних умовах способами і засобами.	Начальник служби безпеки, начальник протипожежної охорони, охоронці території та приміщень готельного підприємства.
<i>Інженерно-технічна служба</i>	Забезпечує належний технічний стан будівлі пансіонату, її інженерного обладнання, їх справність та своєчасний ремонт. Її завданням є забезпечення нормального функціонування санітарно-технічного обладнання, електротехнічних устаткувань та систем, ліфтів, систем телебачення і зв'язку, служб ремонту і будівництва, а також зовнішнього упорядкування території.	Головний інженер, технічний директор, сантехніки, електрики, працівники ремонтних служб, столяри, садівники.
<i>Адміністративно-управлінська служба</i>	Відповідає за організацію управління всіма службами готельного комплексу, вирішує фінансові та кадрові питання, створює та підтримує належні умови для роботи персоналу пансіонату, контролює дотримання встановлених норм і правил з охорони праці, техніки безпеки, протипожежної та екологічної безпеки. Сюди також входить відділ кадрів та бухгалтерія.	Директор та його заступники, головний бухгалтер, менеджер з персоналу.
<i>Служба управління номерним фондом</i>	Забезпечує обслуговування туристів у номерах, підтримує належний санітарно-гігієнічний стан номерів та рівень комфорту в житлових приміщеннях, надає побутові послуги.	Менеджер, супервайзери, покоївки, чергові по поверху, старша покоївка, прибиральниці, завідувач білизняною, кастелянт.

<i>Служба організації харчування</i>	Забезпечує обслуговування гостей в ресторані, барі пансіонату, організовує та обслуговує банкети	Директор ресторанного господарства, шеф-кухар, су-шеф, кухарі, метрдотель, офіціанти, бармени, прибиральники, мийники столового посуду.
<i>Комерційна служба</i>	Займається аналізом результатів господарської та фінансової діяльності підприємства, питаннями нормування, оперативного та перспективного планування, використання фінансових коштів, маркетингом.	Директор, старший економіст, комерційни та фінансовий директор.
<i>Допоміжна служба</i>	Пропонують послуги прання, кравецької служби, прасування, послуги камери схову.	Менеджер, персонал пральні, кравці, швачки.
<i>Культурно-дозвіллева і спортивно-рекреаційна служба</i>	- пропонує гостям активний, спокійний відпочинок, розважальні послуги	- менеджер - адміністратор; - аніматори

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

Під структурою управління підприємством індустрії гостинності (готелем) розуміється упорядкована сукупність взаємопов'язаних рівнів управління та функціональних підрозділів (служб, змін, бригад), що знаходяться між собою в певних відносинах та забезпечують функціонування господарюючого суб'єкта як єдиного цілого. Згідно з наявними службами готельного підприємства структура управління готелем буде функціональна. Її суть полягає у виконанні окремих функцій окремими спеціалістами, які наділені значними управлінськими повноваженнями.

Перевагами такої структури є те, що всі керівники окремих служб є компетентні, вони швидко реагують та мають змогу одразу вирішити будь-які питання, які виникають саме в їх службі. Недоліком можна визначити відсутність тісного зв'язку між працівниками різних служб готельного підприємства.



Приміщення житлової групи: номери всіх категорій, коридори, холи, приміщення для обслуговуючого персоналу, приміщення побутового обслуговування на поверхах.

Приміщення вестибюльної групи: вестибюль, приміщення для прийому та реєстрації відвідувачів, туалетні кімнати, відділення зв'язку, перукарня, камери зберігання.

Приміщення адміністративної групи: бухгалтерія, кабінети керівників, відділ кадрів, приміщення інженерно-технічного персоналу, економічний відділ, каса, планово-економічний відділ.

Приміщення закладу ресторанного господарства: торгівельний зал, бар, виробничі цехи, побутові приміщення, складські приміщення.

Фізкультурно-оздоровча група приміщень: плавальний басейн, сауна, масажний кабінет, фітнес зал.

Приміщення культурно-дозвільного призначення: міні кінотеатр, верхова їзда, місце для риболовлі, місце для полювання.

Приміщення побутового обслуговування: пральня, прасувальна кімната, медичний пункт і т.д.

Службово-побутові та господарські приміщення: туалетні кімнати, душові, гардероб для персоналу.

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

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

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

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

<b>Необхідне устаткування</b>				<b>Площа обладнання, м<sup>2</sup></b>
<b>Найменування обладнання</b>	<b>Марка</b>	<b>Кількість одиниць, шт.</b>	<b>Габаритні розміри, мм</b>	
<b>Вестибюль</b>				
Диван	Естелла	4	2600x875x970	7,18
Журнальний столик круглий	Естелла	3	800x800x460	1,92
Крісло	Естелла	2	710x875x970	1,23
Підставка під акваріум	Естелла		2000x610x1200	1,22
Акваріум панорамний	Sunsun.ua	1	2000x610x600	1,22
<b>Всього</b>				<b>12,77</b>
<b>Бюро бронювання</b>				
Стіл письмовий	Естелла	1	1600x650x750	1,04
Стілець	Естелла	1	460x510x990	0,23
<b>Всього</b>				<b>1,2</b>
<b>Бюро прийому і реєстрації</b>				
Реєстраційна стійка	Естелла	1	2200x1120x720	1,58
Стілець	Естелла	2	460x510x990	0,46
Тумбочка	Естелла	1	800x400x700	0,32
<b>Всього</b>				<b>2,36</b>
<b>Консьєрж сервіс</b>				
Стіл письмовий	Естелла	1	1600x650x750	1,04
Стілець	Естелла	1	460x510x990	0,23
<b>Всього</b>				<b>1,2</b>
<b>Кімната чергового персоналу</b>				
Тумбочка	Естелла	2	800x400x700	0,64
Стіл письмовий	Естелла	1	1600x650x750	1,04
Стілець	Естелла	1	460x510x990	0,23
Диван	Естелла	1	1800x450x820	0,81
Шафа	Естелла	1	1400x600x2000	0,84
<b>Всього</b>				<b>3,56</b>
<b>Кімната чергового адміністратора</b>				
Стіл письмовий	Естелла	1	1600x650x750	1,04
Стілець	Естелла	1	460x510x990	0,23
Диван	Естелла	1	1800x450x820	0,81
Шафа	Естелла	1	1400x600x2000	0,84
<b>Всього</b>				<b>2,92</b>
<b>Службовий санітарно-технічний блок</b>				
Шафа	Естелла	1	1350x600x2070	0,81
Унітаз	Bliss	1	570x355x335	0,2
Душ з піддоном	Bliss	1	900x900x1950	0,81
Умивальник	Bliss	1	1180x420x815	0,49
<b>Всього</b>				<b>2,31</b>
<b>Камера схову</b>				

<b>Необхідне устаткування</b>				<b>Площа обладнання, м<sup>2</sup></b>
<b>Найменування обладнання</b>	<b>Марка</b>	<b>Кількість одиниць, шт.</b>	<b>Габаритні розміри, мм</b>	
Камера схову	ПРОМЕТ	1	800x2000x1275	1,04
Сейф	ПРОМЕТ	1	545x555x525	0,3
Стіл	Естелла	1	1600x650x750	0,81
Стілець	Естелла	1	460x510x990	0,23
<b>Всього</b>				<b>2,38</b>
<b>Сейфова</b>				
Сейф	ПРОМЕТ	3	545x555x525	0,9
Стіл	Естелла	1	1600x650x750	1,04
Стілець	Естелла	1	460x510x990	0,23
<b>Всього</b>				<b>2,17</b>
<b>Приміщення охорони</b>				
Стіл-пульт	АРМ ВС	1	800x2000x1275	1,6
Стілець	Естелла	3	460x510x990	0,69
Шафа	Естелла	1	1350x600x2070	0,81
<b>Всього</b>				<b>3,1</b>
<b>Швейцарська зона</b>				
Шафа	Естелла	1	1350x600x2070	0,81
Стіл	Естелла	1	1600x650x750	1,04
Стілець	Естелла	3	460x510x900	0,69
<b>Всього</b>				<b>2,54</b>
<b>Комора прибирального інвентарю</b>				
Шафа	Естелла	1	1350x600x2070	0,81
Стелаж	Естелла	1	2000x300x2070	0,6
<b>Всього</b>				<b>1,41</b>
<b>Санвузол для чоловіків</b>				
Меблі з вбудованим умивальником	Bliss	2	180x420x815	0,99
Унітаз	Bliss	2	570x355x335	0,4
<b>Всього</b>				<b>1,39</b>
<b>Санвузол для жінок</b>				
Меблі з вбудованим умивальником	Bliss	2	180x420x815	0,99
Унітаз	Bliss	2	570x355x335	0,4
<b>Всього</b>				<b>1,39</b>
<b>Всього меблів</b>				<b>36,44</b>

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

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

$$S_{заг} = S_{кор} / k ,$$

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

Визначаємо склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи та наводимо їх у вигляді табл. 3.3.

**Таблиця 3.3 - Склад і площі приміщень приймально-вестибюльної групи**

<b>Приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Вестибюль	200
Бюро бронювання	5
Бюро прийому і реєстрації	7
Консьєрж сервіс	8
Кімната чергового персоналу	12
Сейфова	6
Службовий санітарно-технічний блок	6
Кімната чергового адміністратора	8
Комора прибирального інвентарю	5
Швейцарська зона	6
Приміщення охорони	8
Камера схову	6
Санвузол чоловічий	7
Санвузол жіночий	7
Санвузол для маломобільних	7
<b>Всього</b>	<b>298</b>

Отже, загальна площа приміщень приймально-вестибюльної групи буде становити 298 м<sup>2</sup>.

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

До складу житлової частини підприємства готельного господарства входять: номери, коридори, вітальні, холи перед сходами та приміщення для персоналу, приміщення для надання додаткових послуг на поверсі.

Призначення житлової зони - забезпечення умов для перебування споживача готельних послуг: надання ліжко-місця, обслуговування номера, чищення і прасування одягу, прийом білизни для, виконання послуг і доручень, надання можливості харчування, транспортування багажу в номер тощо.

Житловий поверх багатопверхового пансіонату може мати один коридорів. Розподіл площі житлової частини між номерами з приміщеннями відрізняється на підприємствах готельного господарства. Так, на номерний фонд припадає 50-70%, на коридори до 25% площі житлової частини.

У закордонних готельних підприємствах місткістю до 25-35 номера площа зони відпочинку передбачається не менше 16 м<sup>2</sup>. У великих підприємствах на кожного додаткового проживаючого регламентовано 5 м<sup>2</sup> зони відпочинку (у вітальні, барі).

Житлові приміщення мають бути функціонально відокремлені. Переміщення споживачів готельних послуг, які не мешкають на поверсі, не допускається.

Група житлових приміщень розташовується одна над одною «багатопверхових будівлях або в окремо збудованих корпусах, невеликих котеджах (будинках) на два-три або декілька номерів.

Основу приміщень житлової групи становлять номери.

Номер - окреме приміщення, яке складається з однієї або декількох кімнат з меблями, оснащене обладнанням та інвентарем, необхідним для розміщення та тимчасового проживання споживача готельних послугу засобі розміщення.

Готельний номер забезпечений головним чином усім необхідним для комфортного проживання. В ньому передбачено місце для сну та відпочинку, праці, прийому гостей. Номер, як правило, складається з житлової кімнати (або кімнат), передпокою, санітарного вузла. Житлова площа займає близько 70% загальної площі однокімнатного номера, передпокій - 12-15%, санітарний вузол - 13-22%. Мінімальна площа номера повинна бути не меншою 9 м<sup>2</sup>.

Номери мають відповідати таким основним вимогам:

- денне природне освітлення і загальне штучне освітлення у вечірні години;
- природна та штучна вентиляція;

- температура повітря у приміщеннях номера - в межах від 18 до 22° С і вологість - 65-70%.

Залежно від рівня комфортності номери поділяють на категорії.

Категорія номера - це одиниця класифікації номерів у засобах розміщення за рівнем комфорту.

Основними завданнями щодо організації номерного фонду повинні бути такі:

- забезпечення можливості максимальної завантаженості підприємства готельного господарства в сезонний період;
- забезпечення відповідності житлового фонду вимогам європейського рівня;
- перспективне поліпшення комфортних умов перебування споживачів готельних послуг завдяки трансформації номерів без реконструкції житлового фонду пансіонату.

**Таблиця 3.5 – Розрахунок номерного фонду туристичного пансіонату на 80 номерів**

Тип номера	Характеристика номера		Кількість номерів даного типу, шт.	Кількість місць в номерах даного типу, шт.
	Кількість кімнат, шт.	Кількість місць, шт.		
Люкс	2	2	7	14
Номер I категорії (двомісний)	1	2	65	130
Номер I категорії (тримісний)	1	3	8	24
<b>Разом</b>			<b>80</b>	<b>168</b>

Визначившись з кількістю номерів та їх переліком, підбираємо меблі та організуємо простір в житлових номерах туристичного пансіонату , табл.3.6.

**Таблиця 3.6 – Перелік обладнання і розрахунок корисної площі номерів**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Люкс</b>				
Житлова кімната				
Двомісне ліжко	Scandi	1	2300x2190x650	5,03
Письмовий столик	Scandi	1	1420x600x600	0,85
Підставка для багажу	Scandi	1	900x450x400	0,4
Стільці	Scandi	2	430x600x700	0,51
Тумба при спальному місці	Scandi	2	800x700x700	1,12
Шафа	Scandi	1	1200x540x1800	0,64
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 8,55</b>
Вітальня				
Журнальний столик	Scandi	1	700x560x500	0,39
Розкладні крісла	Scandi	2	900x650x700	1,17
Диван	Scandi	1	1700x670x600	1,13
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 2,69</b>
Санітарний вузол (основний)				
Умивальник	Cersanit	1	740x590x690	0,43
Унітаз	Cersanit	1	820x410x450	0,33
Щіточка	-	1	100x80x200	0,008
Душова кабінка	Cersanit	1	1400x900x1900	1,26
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 2,02</b>
Санітарний вузол (додатковий)				
Унітаз	Cersanit	1	820x410x450	0,33
Щіточка	-	1	100x80x200	0,008
Умивальник	Cersanit	1	740x590x690	0,43
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 0,76</b>
Передпокій				
Вішалка для верхнього одягу	Scandi	1	1900x600x1900	1,14
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 1,14</b>
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 15,16</b>
<b>Стандарт двомісний</b>				
Житлова кімната				
Одномісне ліжко	Scandi	1	2100x890x600	1,86
Письмовий столик	Scandi	1	1420x600x600	0,85
Стілець	Scandi	2	430x600x700	0,51
Тумба при спальному місці	Scandi	1	800x700x700	0,56
Шафа	Scandi	1	1200x540x1800	0,64

<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 4,42</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Cersanit	1	740x590x690	0,43
Унітаз	Cersanit	1	820x410x450	0,33
Щіточка	-	1	100x80x200	0,008
Душова кабінка	Cersanit	1	1400x900x1900	1,26
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 2,02</b>
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Scandi	1	1900x600x1900	1,14
Підставка для багажу	Scandi	1	900x450x400	0,4
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 1,54</b>
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 7,98</b>
<b>Стандарт тримісний</b>				
<b>Житлова кімната</b>				
Двомісне ліжко	Scandi	1	2300x2190x650	5,03
Одномісне ліжко	Scandi	1	2100x890x600	1,86
Письмовий столик	Scandi	1	1420x600x600	0,85
Стільці	Scandi	2	430x600x700	0,51
Тумба при спальному місці	Scandi	2	800x700x700	1,12
Шафа	Scandi	1	1200x540x1800	0,64
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 8,15</b>
<b>Санітарний вузол</b>				
Умивальник	Cersanit	1	740x590x690	0,43
Унітаз	Cersanit	1	820x410x450	0,33
Щіточка	-	1	100x80x200	0,008
Душова кабінка	Cersanit	1	1400x900x1900	1,26
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 2,02</b>
<b>Передпокій</b>				
Вішалка для верхнього одягу	Scandi	1	1900x600x1900	1,14
Підставка для багажу	Scandi	1	900x450x400	0,4
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 1,54</b>
<b>Всього</b>				<b>S<sub>кор</sub> = 11,71</b>

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

$$S_{заг} = S_{кор} / k, (3.2)$$

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

**Таблиця 3.7 – Загальна площа номерів туристичного пансіонату  
на 80 номерів**

Категорія номера	Площа, м <sup>2</sup>				
	Житлова	санвузлів		передпокою	Загальна
		основного	додаткового		
Люкс	30	8	2.5	4	42
Стандарт двомісний	10	4	-	3	17
Стандарт тримісний	14	4	-	3	21

Визначимо складом і площу приміщень по поверхового обслуговування туристичного пансіонату на 80 номерів.

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

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	К-ть одиниць, шт.	Габаритні розміри,мм	
Хол				
Диван	Bella	1	1790x980x900	1,8
Журнальний столік	Гармонія	1	1100x600x450	0,7
Всього				S <sub>КОР</sub> = 2,5
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни				
Стелаж для білизни	ДиКом СТ-031	1	1300x400x1855	0,5
Стіл	MERX	1	1150x1150x750	1,3
Стілець	MERX	1	400x370x830	0,2
Всього				S <sub>КОР.</sub> = 2
Приміщення для візків покоївок				
Візок	ДиКом СТ-030	3	1000x300x1855	0,9
Всього				S <sub>КОР</sub> = 0,9
Приміщення для брудної білизни				
Стелаж	ДиКом СТ-031	1	1300x400x1855	0,5
Візок для брудної білизни	Юго-Восток	1	950x700x1050	0,7
Всього				S <sub>КОР</sub> = 1,2
Санвузол персоналу				
Унітаз	Dolphi	1	650x355x785	0,23
Душ	Dolphi	1	900x900x2000	0,81
Умивальник	Dolphi	1	544x282x755	0,15
Всього				S <sub>КОР.</sub> = 1,19
Приміщення прасування та чищення одягу				
Умивальник	Cersanit Еко 35	1	350x300	0,15
Прасувальна дошка	Granit Ginger	1	1200x360x900	0,4

Стійка для вішалок	Unit	I	1500x300x1500	0,5
Всього				S <sub>кор.</sub> = 1,0,5

Після визначення площ службових приміщень на поверхах пансіонату ми розрахували загальну площу цих приміщень та порівняли їх із загальноприйнятими нормативними значеннями, табл.3.9.

Після розрахунку загальна площа номерів обслуговуючої групи на поверхах туристичного пансіонату була порівняна з нормативними показниками, і зроблено висновок про наявність розбіжностей за деякими показниками, тому була складена підсумкова таблиця площ, табл. 3.10.

**Таблиця 3.10 – Склад і площі приміщень поповерхового обслуговування пансіонату**

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Хол	40
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
Приміщення для брудної білизни	7
Площадка для розбирання брудної білизни	5
Приміщення для візків покоївок	10
Приміщення прасування та чищення одягу	6
Санвузол для персоналу	10
<b>Разом</b>	<b>90</b>

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

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

Ресторан туристичного пансіонату розрахований на 200 місць. Він представляє собою відкритий заклад, який обслуговує всіх охочих. Основне меню включатиме страви української та європейської кухонь. Контингент споживачів, режим роботи, вид та метод обслуговування наведені у таблиці 3.11.

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

Тип закладу ресторанного господарства	Клас	Місткість, місць	Контингент споживачів	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг (кулінарне спрямування)	Режим роботи
Ресторан	вищий	150	Загальнодоступний	Шведський стіл	Офіціантами, не повне	Європейська кухня	08:00-20:00
Лобі-бар	вищий	20	Мешканці пансіонату	«А ля карт»	Барменом, повне	-	цілодобово
Їдальня для персоналу		30	Персонал готелю		Самообслуговування	Комплексне Меню	06.00 23.00

### 3.4.2. Виробнича програма підприємства харчування

Для розрахунку виробничої програми спочатку складаємо концептуальне меню.

**Таблиця 3.12 – Меню на тиждень в форматі Шведський стіл.**

№	№ рецептури	Назва страви	Вихід
<b>СНІДАНОК</b>			
<b>Холодні закуски</b>			
1	Згідно з ТК	Салат з яловичиною та тертим сиром	180
2	Згідно з ТК	Салат з курятиною та маслинами	180
3	Згідно з ТК	Салат з бебі овочів та кунжутним маслом	180
4	Згідно з ТК	М'яса тарілка (3 вида)	25/25/25
5	Згідно з ТК	Творог 5%	100
6	Згідно з ТК	Сметана 10%	20
7	Згідно з ТК	Вершкове масло	10
8	Згідно з ТК	Сирна тарілка (3 вида)	25/25/25
<b>Другі гарячі страви</b>			
1	Згідно з ТК	Кнелі рибні парові	130
2	Згідно з ТК	Яловичина тушкована	200
3	Згідно з ТК	Плов зі свинини	200
4	Згідно з ТК	Жарке по-домашньому	150
5	Згідно з ТК	Курка відварна	100
6	Згідно з ТК	Овочі на грилі	140
7	Згідно з ТК	Тиквине пюре	145

8	Згідно з ТК	Гречана каша	150
9	Згідно з ТК	Лапша з яйцем	150
<b>Солодкі страви</b>			
1	Згідно з ТК	Суфле з яблуками та полуницею	60
2	Згідно з ТК	Суфле з грушею та карамеллю	60
3	Згідно з ТК	Компоти в асортименті	200
4	Згідно з ТК	Мус з ягодами	60
<b>Гарячі напої</b>			
1	Згідно з ТК	Чай чорний	180
2	Згідно з ТК	Чай зелений	180
3	Згідно з ТК	Кава класична	50
4	Згідно з ТК	Кава з молоком	60
<b>Холодні напої</b>			
1	Згідно з ТК	Молочний коктейль з різними наповнювачами	250
2	Згідно з ТК	Коктейль фруктовий	250
3	Згідно з ТК	Коктейль ягідний	250
1		Вода мінеральна не газована	500
2		Вода мінеральна газована	500
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>			
1	Згідно з ТК	Хліб білий	60
2	Згідно з ТК	Хліб чорний	60
3	Згідно з ТК	Хліб з горіхами	60
4	Згідно з ТК	Хліб зі соняшниковим насінням	60
5	Згідно з ТК	Міні-багети	60
6	Згідно з ТК	Міні-пампушки	60
1	Згідно з ТК	Чізкейк в асортименті	100
2	Згідно з ТК	Торг з мигдалем	100
3	Згідно з ТК	Торт з полуницею	100
4	Згідно з ТК	Корзинка з фруктовим желе	50
<b>ОБІД</b>			
<b>Холодні закуски</b>			
1	Згідно з ТК	Салат з кальмарів	180
2	Згідно з ТК	Салат з лососем	180
3	Згідно з ТК	Салат «Цезар»	180
4	Згідно з ТК	Салат з томатами чері	180
5	Згідно з ТК	Салат з броколі та кешью	180
6	Згідно з ТК	М'ясна тарілка (3 вида)	25/25/25
7	Згідно з ТК	Сирні міні-боули	50
8	Згідно з ТК	Сметана 10%	20
9	Згідно з ТК	Сирна тарілка (3 вида)	25/25/25
<b>Перші страви</b>			
1	Згідно з ТК	Бульйон з локшиною	320
2	Згідно з ТК	Суп-пюре з птиці	320

3	Згідно з ТК	Крем-суп з грибів	320
<b>Другі страви</b>			
1	Згідно з ТК	Котлети рибні з омлетом та сиром	150
2	Згідно з ТК	Свинина тушкована	150
3	Згідно з ТК	Філе запечене з томатами	150
4	Згідно з ТК	Рагу овочеве	150
5	Згідно з ТК	Овочі на пару	120
6	Згідно з ТК	Пшенична каша з маслом	120
7	Згідно з ТК	Боби в томатному соусі	130
<b>Солодкі страви</b>			
1	Згідно з ТК	Яблука фаршировані ягідним мусом	75
2	Згідно з ТК	Фрукти нуазет фломбовані	50
<b>Гарячі напої</b>			
1	Згідно з ТК	Чай чорний	180
2	Згідно з ТК	Чай зелений	180
3	Згідно з ТК	Кава класична	50
4	Згідно з ТК	Кава з молоком	60
<b>Холодні напої</b>			
1	Згідно з ТК	Молочний коктейль з різними наповнювачами	250
2	Згідно з ТК	Коктейль фруктовий	250
3	Згідно з ТК	Коктейль ягідний	250
<b>Холодні напої</b>			
1		Вода мінеральна не газована	500
2		Вода мінеральна газована	500
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>			
1	Згідно з ТК	Хліб білий	60
2	Згідно з ТК	Хліб чорний	60
3	Згідно з ТК	Хліб з горіхами	60
4	Згідно з ТК	Хліб зі соняшниковим насінням	60
1	Згідно з ТК	Вафлі в асортименті	100
2	Згідно з ТК	Зефір в асортименті	50
3	Згідно з ТК	Печиво пісочне	100
4	Згідно з ТК	Печиво в білому шоколаді та горіхами	100
5	Згідно з ТК	Пряники медові	100
6	Згідно з ТК	Булочка з цукром	120
<b>ВЕЧЕРЯ</b>			
<b>Холодні закуски</b>			
1	Згідно з ТК	Зелена тарілка (3 вида)	25/25/25
2	Згідно з ТК	Овочева тарілка (5 видів)	25/25/25/25/25
3	Згідно з ТК	Овочі мариновані (5 видів)	25/25/25/25/25
4	Згідно з ТК	Вінігрет класичний	180
5	Згідно з ТК	Яйця мариновані в буряку	100
6	Згідно з ТК	Вершкове масло та зеленню	10
7	Згідно з ТК	Сметана 10%	20

<b>Гарячі закуски</b>			
1	Згідно з ТК	Курка під сиром	50
2	Згідно з ТК	Баклажани з томатами	50
3	Згідно з ТК	Лисички під сиром	50
4	Згідно з ТК	Білі гриби під винним жу	50
<b>Перші страви</b>			
1	Згідно з ТК	Суп по Гуцульски	320
2	Згідно з ТК	Окрошка	320
3	Згідно з ТК	Гаспачо	320
<b>Другі страви</b>			
1	Згідно з ТК	Кальмари в сметанному соусі	120
2	Згідно з ТК	Суфле куряче на пару	120
3	Згідно з ТК	Биточки курячі парові	150
4	Згідно з ТК	Кнелі з яловичини	150
5	Згідно з ТК	Печінка тушкована	100
6	Згідно з ТК	Макарони з сиром	150
7	Згідно з ТК	Вареники з картоплею	170
8	Згідно з ТК	Омлет класичний	120
<b>Солодкі страви</b>			
1	Згідно з ТК	Компоти в асортименті	200
2	Згідно з ТК	Узвар класичний	200
3	Згідно з ТК	Желе з ягодами	100
4	Згідно з ТК	Молочний крем з горіхами та шоколадом	100
<b>Гарячі напої</b>			
1	Згідно з ТК	Чай чорний	180
2	Згідно з ТК	Чай зелений	180
3	Згідно з ТК	Кава класична	50
4	Згідно з ТК	Кава з молоком	60
<b>Холодні напої</b>			
1	Згідно з ТК	Молочний коктейль з різними наповнювачами	250
2	Згідно з ТК	Коктейль фруктовий	250
3	Згідно з ТК	Коктейль ягідний	250
1		Вода мінеральна не газована	500
2		Вода мінеральна газована	500
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>			
1	Згідно з ТК	Хліб білий	60
2	Згідно з ТК	Хліб чорний	60
3	Згідно з ТК	Хліб з горіхами	60
4	Згідно з ТК	Хліб зі соняшниковим насінням	60
1	Згідно з ТК	Вафлі в асортименті	100
2	Згідно з ТК	Зефір класичний	50
3	Згідно з ТК	Зефір в чорному шоколаді	50
4	Згідно з ТК	Печиво пісочне	100

5	Згідно з ТК	Печиво в білому шоколаді та горіхами	100
6	Згідно з ТК	Пряники медові	100
7	Згідно з ТК	Булочка з цукром	120
8	Згідно з ТК	Булочка з вишнею та шоколадом	120
9	Згідно з ТК	Булочка з бананом та шоколадом	120
10	Згідно з ТК	Булочка з курагою та изюмом	100

**Таблиця 3.13 – Карта напоїв для ресторану**

<b>Назва напою</b>	<b>Ємність пляшки / величина порції, л</b>
<i>Американське віски</i>	0,03
Джек Деніел	0,03
Джек Деніел Тенессі Халі	
<i>Віскі</i>	0,03
Беллс	0,03
Бушмілс	
<i>Горілка</i>	0,03
Медов класік	0,03
Фінляндія	0,03
Фінляндія клюква біла	
<i>Пиво</i>	0,33
Хайнекен	0,335
Корона	0,33
Хугарден вайт	
<b>Гарячі напої</b>	0,18
Чай чорний	0,18
Чай зелений	0,18
Чай трав'яний	0,05
Кава класична	0,06
Кава з молоком	
<b>Холодні напої</b>	0,2
Молочні коктейлі з різними наповнювачами	0,2
Фреши фруктові в асортименті	0,2
Фреши овочеві в асортименті	0,2
Смузі овочеві в асортименті	0,5
Вода мінеральна не газована	0,5
Вода мінеральна газована	0,03

Денну кількість відвідувачів встановлюємо за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховуємо:

- режим роботи зала;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);

- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

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

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100},$$

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

$\eta$  – оборотність місця за 1 годину, раз

$k$  – середнє завантаження залу, %

Розрахунки оформлюємо у вигляді таблиці 3.14.

**Таблиця 3.14. – Графік завантаження обідньої зали ресторану на 150 місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
8-11	Сніданок для мешканців пансіонату		150
13-15	Обід для мешканців пансіонату		150
17-20	Вечеря для мешканців пансіонату		150
<b>Всього споживачів за день</b>			<b>450</b>
<b>Оборотність місця за день</b>			<b>3</b>

Отже, в результаті проведення розрахунків виявилось, що загальна кількість споживачів ресторану протягом дня становить 4500 особи, а оборотність місця в залі за день 3

Кількість страв, які реалізуються за день,  $N_{стр}$ , шт., визначається за формулою:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k,$$

$$N = 450 \cdot 7 = 3150 \text{ – загальна кількість страв.}$$

*Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.*

**Таблиця 3.15 – Асортиментний склад продукції ресторану,  
реалізованої за день.**

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
<b>Холодні страви та закуски:</b>	30		945
рибні		25	236,25
м'ясні		30	283,5
салати		35	330,75
кисломолочні продукти		10	94,5
<b>Гарячі закуски</b>	5		157,5
<b>Супи:</b>	25		787,5
прозорі		15	118,125
заправні		75	590,625
молочні, солодкі		10	78,75
<b>Другі гарячі страви:</b>	30		945
рибні		15	141,75
м'ясні		65	614,25
овочеві		5	47,25
круп'яні		10	94,5
яєчні, сирні			47,25
<b>Солодкі страви:</b>	10	5	315
<b>Всього</b>	100		3150

Щодо кондитерських виробів, фруктів та напоїв та інших закупівельних продуктів, їх кількість визначається для закладів ресторанного господарства згідно з нормами споживання на одну особу.

**Таблиця 3.16 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану**

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 450 відвідувачів
<b>Гарячі напої:</b>	л	0,05	22,5
<b>Холодні напої:</b>	л		0
мінеральна вода		0,05	22,5
фруктова вода		0,08	36
сік		0,05	22,5
власне виробництво		0,1	45
<b>Хліб та хлібобулочні вироби:</b>	кг		0
житній		0,05	22,5
пшеничний		0,05	22,5
<b>Борошняні кондитерські вироби</b>	шт.	0,5	225
<b>Цукерки, печиво, шоколад</b>	кг	0,02	
<b>Фрукти</b>	кг	0,05	0
<b>Вино-горілчані вироби</b>	л	0,1	9
<b>Пиво</b>	л	0,025	22,5

**Табл. 3.17. - Денна виробнича програма закладу ресторанного господарства на 150 місць**

<b>№ рецептури</b>	<b>Назва страви</b>	<b>Кількість порцій</b>	<b>Вихід</b>
<b>СНІДАНОК</b>			
<b>Холодні закуски</b>			
Згідно з ТК	Салат з яловичиною та тертим сиром	63	180
Згідно з ТК	Салат з курятиною та маслинами	63,5	180
Згідно з ТК	Салат з бебі овочів та кунжутним маслом	62,5	180
Згідно з ТК	М'яса тарілка (3 вида)	94,5	25/25/25
Згідно з ТК	Творог 5%	7,5	100
Згідно з ТК	Сметана 10%	7	20
Згідно з ТК	Вершкове масло	9	10
Згідно з ТК	Сирна тарілка (3 вида)	6,5	25/25/25
<b>Другі гарячі страви</b>			
Згідно з ТК	Кнелі рибні парові	47,5	130
Згідно з ТК	Яловичина тушкована	51	200
Згідно з ТК	Плов зі свинини	51,5	200
Згідно з ТК	Жарке по-домашньому	51	150
Згідно з ТК	Курка відварна	51,5	100
Згідно з ТК	Овочі на грилі	7,5	140
Згідно з ТК	Тиквине пюре	8	145
Згідно з ТК	Гречана каша	31	150
Згідно з ТК	Лапша з яйцем	16	150
<b>Солодкі страви</b>			
Згідно з ТК	Суфле з яблуками та полуницею	26,5	60
Згідно з ТК	Суфле з грушею та карамеллю	26	60
Згідно з ТК	Компоти в асортименті	27	200
Згідно з ТК	Мус з ягодами	25,5	60
<b>Гарячі напої</b>			
Згідно з ТК	Чай чорний	5,5	180
Згідно з ТК	Чай зелений	6	180
Згідно з ТК	Кава класична	5,5	50
Згідно з ТК	Кава з молоком	5,5	60
<b>Холодні напої</b>			
Згідно з ТК	Молочний коктейль з різними наповнювачами	5	250
Згідно з ТК	Коктейль фруктовий	5	250
Згідно з ТК	Коктейль ягідний	5	250
		0	
	Вода мінеральна не газована	3,5	500
	Вода мінеральна газована	4	500
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>			
Згідно з ТК	Хліб білий	7,5	60

Згідно з ТК	Хліб чорний	7,5	60
Згідно з ТК	Хліб з горіхами	7,5	60
Згідно з ТК	Хліб зі соняшниковим насінням	7,5	60
Згідно з ТК	Міні-багети	7,5	60
Згідно з ТК	Міні-пампушки	7,5	60
Згідно з ТК	Чізкейк в асортименті	12	100
Згідно з ТК	Торг з мигдалем	11	100
Згідно з ТК	Торт з полуницею	10,5	100
Згідно з ТК	Корзинка з фруктовим желе	11	50
<b>ОБД</b>			
<b>Холодні закуски</b>			
Згідно з ТК	Салат з кальмарів	38,5	180
Згідно з ТК	Салат з лососем	38	180
Згідно з ТК	Салат «Цезар»	40	180
Згідно з ТК	Салат з томатами чері	36	180
Згідно з ТК	Салат з броколі та кешью	36,5	180
Згідно з ТК	М'ясна тарілка (3 вида)	94,5	25/25/25
Згідно з ТК	Сирні міні-боули	10,5	50
Згідно з ТК	Сметана 10%	10	20
Згідно з ТК	Сирна тарілка (3 вида)	11	25/25/25
<b>Перші страви</b>			
Згідно з ТК	Бульйон з локшиною	59,5	320
Згідно з ТК	Суп-пюре з птиці	295	320
Згідно з ТК	Крем-суп з грибів	39	320
<b>Другі страви</b>			
Згідно з ТК	Котлети рибні з омлетом та сиром	47	150
Згідно з ТК	Свинина тушкована	102	150
Згідно з ТК	Філе запечене з томатами	102,5	150
Згідно з ТК	Рагу овочеве	14	150
Згідно з ТК	Овочі на пару	13	120
Згідно з ТК	Пшенична каша з маслом	18	120
Згідно з ТК	Боби в томатному соусі	18,5	130
<b>Солодкі страви</b>			
Згідно з ТК	Яблука фаршировані ягодним мусом	52,5	75
Згідно з ТК	Фрукти нуазет фломбовані	52,5	50
<b>Гарячі напої</b>			
Згідно з ТК	Чай чорний	5,5	180
Згідно з ТК	Чай зелений	5,5	180
Згідно з ТК	Кава класична	6	50
Згідно з ТК	Кава з молоком	5,5	60
<b>Холодні напої</b>			
Згідно з ТК	Молочний коктейль з різними наповнювачами	5	250
Згідно з ТК	Коктейль фруктовий	5	250
Згідно з ТК	Коктейль ягідний	5	250

		0	
	Вода мінеральна не газована	3,5	500
	Вода мінеральна газована	4	500
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>			
Згідно з ТК	Хліб білий	7,5	60
Згідно з ТК	Хліб чорний	7,5	60
Згідно з ТК	Хліб з горіхами	7,5	60
Згідно з ТК	Хліб зі соняшниковим насінням	7,5	60
Згідно з ТК	Вафлі в асортименті	11	100
Згідно з ТК	Зефір в асортименті	10,5	50
Згідно з ТК	Печиво пісочне	11	100
Згідно з ТК	Печиво в білому шоколаді та горіхами	11,5	100
Згідно з ТК	Пряники медові	12	100
Згідно з ТК	Булочка з цукром	10,5	120
<b>ВЕЧЕРЯ</b>			
<b>Холодні закуски</b>			
Згідно з ТК	Зелена тарілка (3 вида)	43,5	25/25/25
Згідно з ТК	Овочева тарілка (5 видів)	46	25/25/25/25/25
Згідно з ТК	Овочі мариновані (5 видів)	43,5	25/25/25/25/25
Згідно з ТК	Вінігрет класичний	46,5	180
Згідно з ТК	Яйця мариновані в буряку	45	100
Згідно з ТК	Вершкове масло та зеленню	44,5	10
Згідно з ТК	Сметана 10%	46	20
<b>Гарячі закуски</b>			
Згідно з ТК	Курка під сиром	39,5	50
Згідно з ТК	Баклажани з томатами	40,5	50
Згідно з ТК	Лисички під сиром	39	50
Згідно з ТК	Білі гриби під винним жу	38,5	50
<b>Перші страви</b>			
Згідно з ТК	Суп по Гуцульски	59	320
Згідно з ТК	Окрошка	237	320
Згідно з ТК	Гаспачо	98	320
<b>Другі страви</b>			
Згідно з ТК	Кальмари в сметанному соусі	47,5	120
Згідно з ТК	Суфле куряче на пару	51	120
Згідно з ТК	Биточки курячі парові	51	150
Згідно з ТК	Кнелі з яловичини	51,5	150
Згідно з ТК	Печінка тушкована	50,5	100
Згідно з ТК	Макарони з сиром	24	150
Згідно з ТК	Вареники з картоплею	23,5	170
Згідно з ТК	Омлет класичний	16	120
<b>Солодкі страви</b>			
Згідно з ТК	Компоти в асортименті	26	200
Згідно з ТК	Узвар класичний	26,5	200

Згідно з ТК	Желе з ягодами	26	100
Згідно з ТК	Молочний крем з горіхами та шоколадом	26,5	100
<b>Гарячі напої</b>			
Згідно з ТК	Чай чорний	5,5	180
Згідно з ТК	Чай зелений	5,5	180
Згідно з ТК	Кава класична	6	50
Згідно з ТК	Кава з молоком	5,5	60
<b>Холодні напої</b>			
Згідно з ТК	Молочний коктейль з різними наповнювачами	5	250
Згідно з ТК	Коктейль фруктовий	5	250
Згідно з ТК	Коктейль ягідний	5	250
		0	
	Вода мінеральна не газована	3,5	500
	Вода мінеральна газована	4	500
<b>Хліб, хлібобулочні та кондитерські вироби</b>			
Згідно з ТК	Хліб білий	7,5	60
Згідно з ТК	Хліб чорний	7,5	60
Згідно з ТК	Хліб з горіхами	7,5	60
Згідно з ТК	Хліб зі соняшниковим насінням	7,5	60
Згідно з ТК	Вафлі в асортименті	11,5	100
Згідно з ТК	Зефір класичний	12	50
Згідно з ТК	Зефір в чорному шоколаді	11,5	50
Згідно з ТК	Печиво пісочне	12	100
Згідно з ТК	Печиво в білому шоколаді та горіхами	11	100
Згідно з ТК	Пряники медові	12,5	100
Згідно з ТК	Булочка з цукром	12	120
Згідно з ТК	Булочка з вишнею та шоколадом	11,5	120
Згідно з ТК	Булочка з бананом та шоколадом	11	120
Згідно з ТК	Булочка з курагою та изюмом	10,5	100

**Таблиця 3.18- Денна виробнича програма ресторану (напої)**

Назва напою	Кількість пляшок, шт.	Ємність пляшки / величина порції, л
<i>Американське віски</i>		
Джек Деніел	6	0,03
Джек Деніел Тенессі Халі	6	0,03
<i>Віскі</i>		
Беллс	3	0,03
Бушмілс	4	0,03
<i>Горілка</i>		
Медов класік	10	0,03

Фінляндія	4	0,03
Фінляндія клюква біла	6	0,03
<i>Пиво</i>		
Хайнекен	6	0,33
Корона	18	0,335
Хугарден вайт	22	0,33
<i>Гарячі напої</i>		
Чай чорний	12	0,18
Чай зелений	10	0,18
Чай трав'яний	7	0,18
Кава класична	8	0,05
Кава з молоком	10	0,06
<i>Холодні напої</i>		
Молочні коктейлі з різними наповнювачами	6	0,2
Фреши фруктові в асортименті	90	0,2
Фреши овочеві в асортименті	76	0,2
Смузі овочеві в асортименті	70	0,2
Вода мінеральна не газована	30	0,5
Вода мінеральна газована	30	0,5

### 3.4.3. Організація технологічного процесу виробництва кулінарної продукції

При проектуванні підприємств громадського харчування (їдалень, кафе, ресторанів тощо) кількість сировини і напівфабрикатів визначають за меню на розрахунковий день.

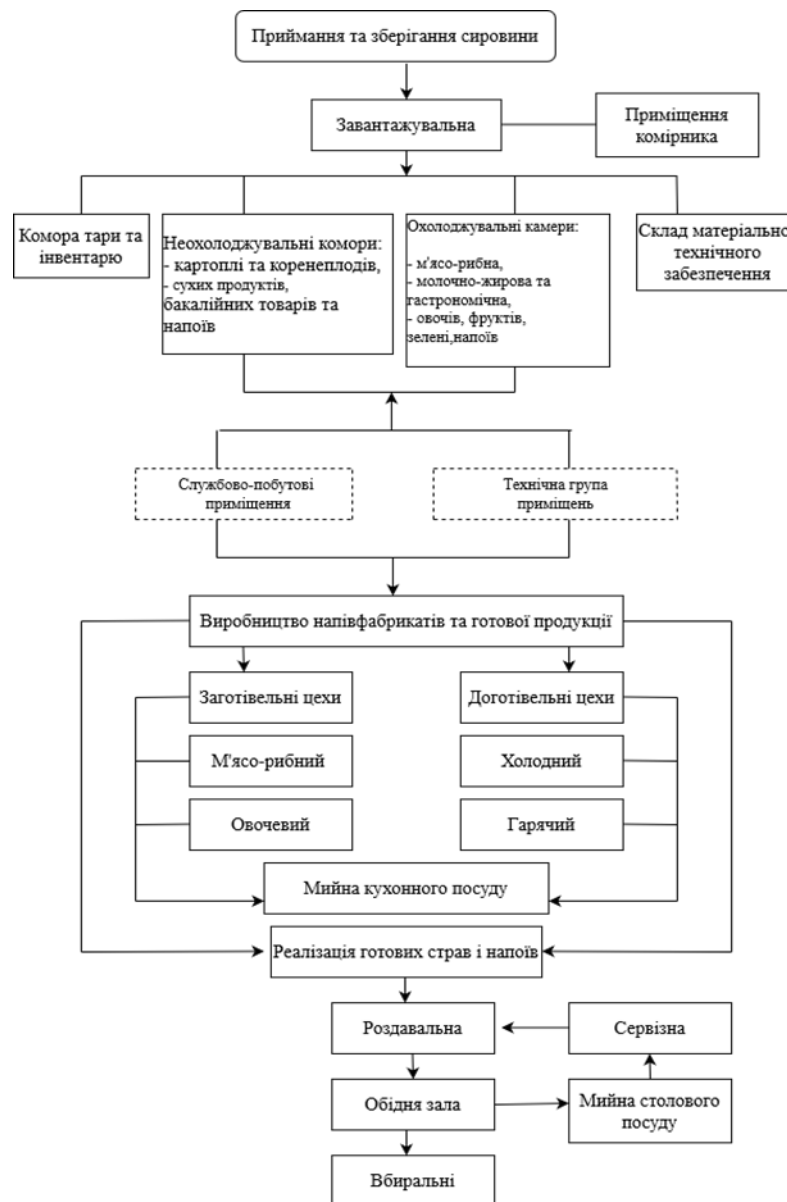
**Таблиця 3.19 – Потреба закладу у сировині, продуктах,  
закупівельних товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини продукту, напівфабрикатів	Гатунок, термічний стан, пакування
М'ясо, птиця, субпродукти	Яловичина/лопатка	Охолоджена
	Яловичина/грудинка	Охолоджена
	Свинина/лопатка	Охолоджена
	Свинина/котлетне м'ясо	Охолоджена
	Курятина/напівтушка	Охолоджена
	Курятина/філе	Охолоджена
	Печінка яловича	Охолоджена
Риба та морепродукти	Телапія	Охолоджена, пів/туш, в/г
	Судак	Охолоджена
	Лосось	Охолоджена
	Тріска	Охолоджена
	Кальмари	Охолоджена
	Салямі «Польска»	Фасована в/г
	Салямі «Охотняча»	Фасована в/г
	Салямі «Наполи»	Фасована в/г

М'ясна та рибна гастрономія	Шинка	Фасована в/г
	Морський коктейль	Фасований в/г морожене
Молоко, молочні та жирові продукти	Масло вершкове	Фасоване в/г, 72%
	Молоко	Фасоване в/г, 2,5%
	Сир Гауда	Фасований в/г
	Сир Моцарела	Фасований в/г
	Сир Канівський	Фасований в/г
	Сир Чедер	Фасований в/г
	Сметана	Фасована в/г, 20%
	Творог	Фасований в/г, 5%
	Овочі та зелень	Томати
Томати чері		Свіжі
Болгарський перець червоний/жовтий		Свіжий
Капуста білокачанна		Свіжа
Капуста молода зелена		Свіжа
Цвітна капуста		Свіжа
Броколі		Свіжі
Листя салату		Свіжі
Салат Айсберг		Свіжа
Кабачок		Свіжий
Гриби шампіньйони/ білі		Свіжі
Баклажани		Свіжі
Картопля		Свіжа
Морква		Свіжа
Буряк		Свіжа
Цибуля ріпчаста		Свіжа
Зелений горошок		Морожений, фасований в/г
Кукурудза		Морожена, фасований в/г
Стручкова квасоля		Морожена, фасована в/г
Петрушка		Свіжа
Кріп	Свіжий	
Кінза	Свіжа	
Фрукти та ягоди	Яблука	Свіжі
	Груша	Свіжа
	Ананас	Свіжий
	Ківі	Свіжий
	Вишня	Свіжа
	Полуниця	Свіжа
	Лимон	Свіжий
	Апельсин	Свіжий
Бакалійні товари	Морська капуста	Маринована
	Маслини	Консервовані
	Чорнослив	Фасований в/г
	Курага	Фасована в/г
	Родзинки	Фасована в/г
	Борошно пшеничне	Пакетоване в/г
	Крупа гречана	Пакетована в/г

Суші продукти	Крупа пшенична	Пакетована в/г
	Крупа манна	Пакетована в/г
	Крупа рисова	Пакетована в/г
	Крупа вівсяна «Геркулес»	Пакетована в/г
	Крупа ячна	Пакетована в/г
	Макарони /спіральки	Пакетовані в/г
	Хлоп'я кукурудзяні	Пакетовані в/г
	Суші сніданки «Несквік»	Пакетовані в/г
	Ваніль	Пакетована в/г
	Сіль	Пакетована в/г
	Перець чорний	Пакетована в/г
	Паприка	Пакетована в/г
	Приправа «10 овочів»	Фасована в/г
	Желатин	Пакетована в/г
	Лавровий лист	Пакетована в/г
	Чай/чорний, зелений, фруктовий, трав'яний	Фасований в/г
	Кава «Нескафе»	Фасована в/г
Кава «Арабіка»	Фасована в/г	
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Хліб білий	Фасований в/г
	Хліб чорний	Фасований в/г
	Батон нарізний	Фасований в/г
	Булочка плюшка	Фасована в/г
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Мінеральна вода з газом	Пляшкована
	Мінеральна вода без/газ	Пляшкована

Структурна схема технологічного процесу закладу ресторанного господарства відображає особливості системи забезпечення підприємства сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу. Структурно-



**Рис. 3.3 – Структурно-технологічна схема організації виробництва ресторану**

Весь процес розпочинається в завантажувальній де відбувається прийом сировини. Потім перевіряються всі необхідні документи та стандарти продукції, що надійшла до ресторану. Надалі сировина потрапляє до складських приміщень. В ЗРГ їх буде 5 неохолоджувальних комор (сухих продуктів, овочів та коренеплодів, бакалійних товарів та напоїв, тари та інвентарю, метеріально-технічного забезпечення) та 3 охолоджувальних камери (м'ясо-рибна, для молочно-жирових продуктів , фруктів, овочів, зелені та напоїв).

Для подальшої обробки у виробничій частині ресторану є заготівельні цехи (м'ясо-рибний та овочевий) та доготівельні (холодний та гарячий). У заготівельних цехах відбувається первинна механічна обробка м'ясо-рибних продуктів та овочів та створення напівфабрикатів, які далі надходять у

доготовельні цехи (холодний та гарячий). У холодному відбувається порціонування та оформлення холодних страв та закусок, солодких холодних страв та напоїв. У гарячих відбувається теплова обробка напівфабрикатів та інших продуктів (приготування гарячих страв та напоїв).

В мийній кухонного посуду здійснюється миття кухонного інвентарю, який використовується на кухні.

Через роздавальною здійснюється реалізація готової продукції.

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

Організація обслуговування споживачів ресторанних послуг включає зустріч і розміщення гостей, прийом та оформлення замовлень, передачу замовлень на кухню, подачу страв і напоїв, а також розрахунок.

Основними методами обслуговування є самообслуговування, обслуговування офіціантами та комбінований, а формами можуть бути індивідуальна чи бригадна, а також специфічні, як "шведський стіл".

Основні етапи обслуговування

- Зустріч та розміщення: Перший контакт з гостем, привітання та посадка за стіл.
- Прийом замовлення: Офіціант пропонує меню, допомагає з вибором та приймає замовлення.
- Виконання замовлення: Замовлення передається до кухні та буфету.
- подача страв: Офіціант доставляє готові страви та напої до столу гостя.
- Розрахунок: Після завершення трапези проводиться розрахунок з відвідувачем.

Методи та форми обслуговування

- **Методи:**

Самообслуговування: Споживач сам обирає та забирає їжу. Приклад: їдальні.

Обслуговування офіціантами: Офіціант виконує повний цикл обслуговування, від прийому замовлення до розрахунку.

Комбінований: Поєднання різних методів обслуговування.

Форми (при обслуговуванні офіціантами):

Індивідуальна: Один офіціант обслуговує один або декілька столиків.

Бригадна: Команда офіціантів обслуговує певну зону, що дозволяє прискорити процес.

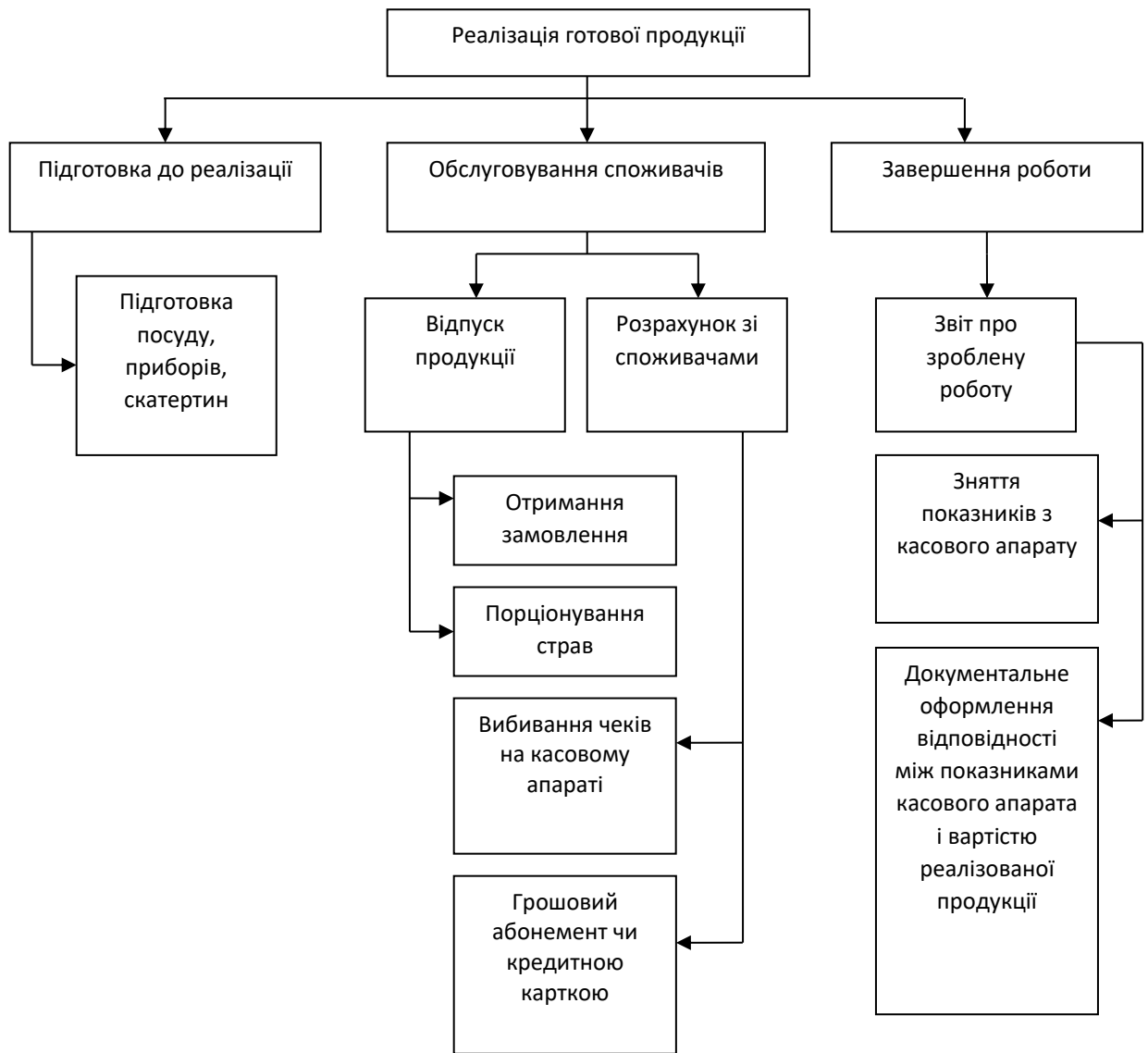
Інші форми: "Шведський стіл", продаж готових обідів, реалізація через автомати.

Сервірування столів: Попереднє сервірування столів є обов'язковим етапом для будь-якого методу обслуговування, залежно від класу закладу.

Персонал: Ефективна організація вимагає чіткого розподілу обов'язків між персоналом, особливо при бригадній формі обслуговування.

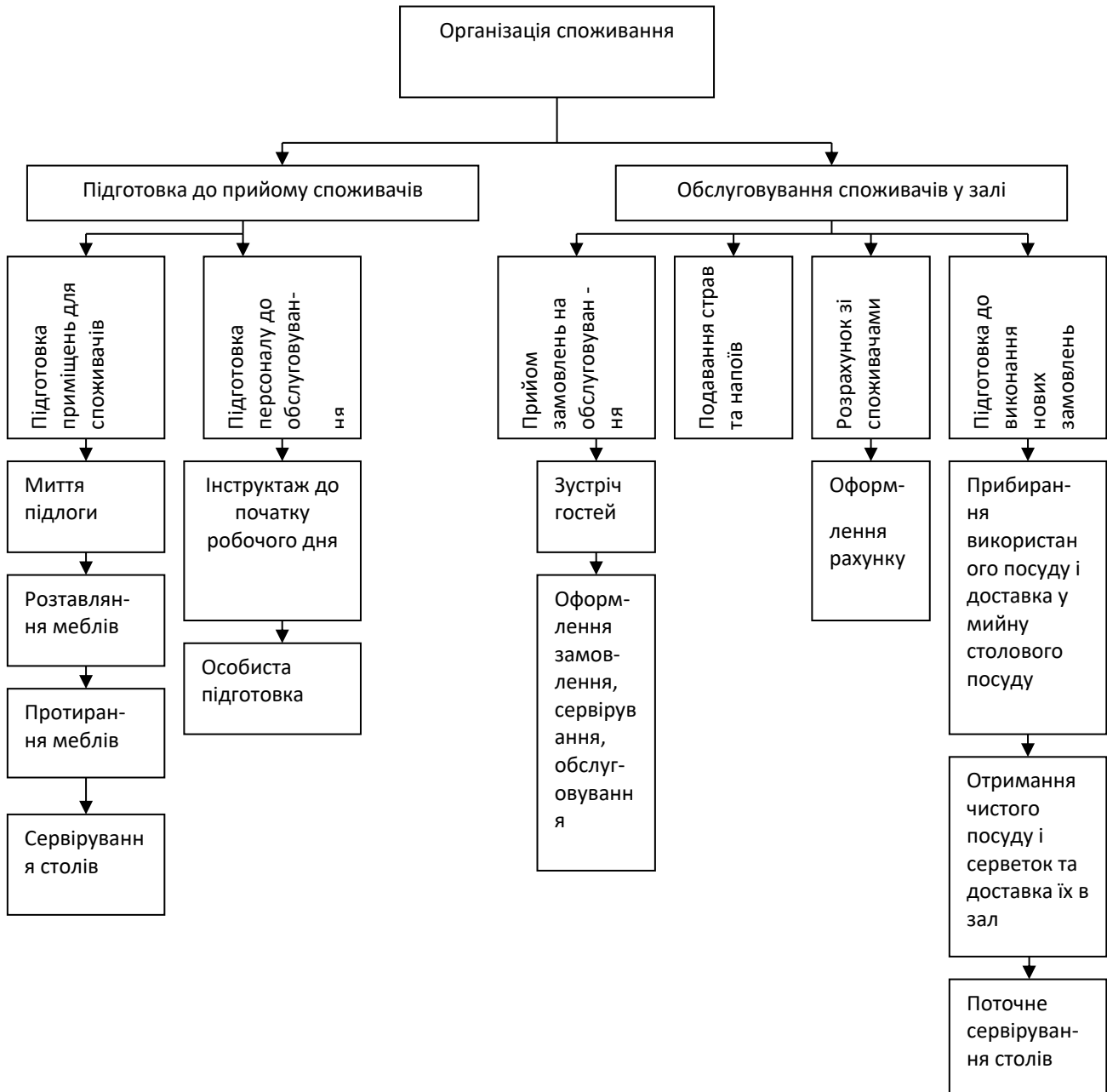
Матеріально-технічна база: Для ефективної роботи необхідні відповідні приміщення, як-от зали для відвідувачів, вестибюль, кухні та технічні зони (буфети, мийні, касові кімнати).

Реалізація готової продукції в ресторані за типом обслуговування «А ля карт» наведена на рис. 3.3.



**Рис. 3.4 – Структура процесу обслуговування в ресторані: реалізація готової продукції (вид обслуговування – «А ля карт»)**

Організація споживання в ресторані за типом обслуговування «А ля карт» наведена на рис.3.5.



**Рис. 3.5 – Структура процесу обслуговування в ресторані: організація споживання (вид обслуговування – «А ля карт»)**

### 3.4.5.Визначення загальної площі підприємства харчування

Ресторан закладу включає ряд обов'язкових приміщень згідно структурно-технологічної схеми підприємства, табл. 3.20.

**Таблиця 3.20 – Склад і площі приміщень ресторану на 150 місць**

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<i>Для відвідувачів</i>	
Вестибюль	35
Санвузол чоловічий	7
Санвузол жіночий	7
Санвузол для маломобільних	7
Гардероб	6
Зал ресторану з барною стійкою	300
Приміщення для паління	18
<i>Виробничі приміщення</i>	
Холодний цех	15
Гарячий цех	55
М'ясо-рибний	24
Овочевий цех	10
Мийна кухонного посуду	9
Мийна столового посуду	13
Комора та мийна тари та інвентарю	5
Роздавльна	10
<i>Складські приміщення</i>	
Комора сухих продуктів	11
Комора овочів та коренеплодів	7
Комора бакалійних товарів та напоїв	11
Комора матеріально-технічного забезпечення	7
Охолоджуючі камери для фруктів, зелені та овочів	5
Охолоджуючі камери для молочно-жирової продукції та гастрономії	5
Охолоджуючі камери для м'яса та риби	5
Машинне відділення	5
Приміщення комірника	5
Розвантажувальна	24
<i>Службово-побутові приміщення</i>	
Приміщення завідуючого виробництвом	6
Бухгалтерія	8
Кабінет директора	8
Приміщення персоналу	7
Білизняна	7
Санвузли для персоналу	9
Комора прибирального інвентарю	5
Гардероб для персоналу	14
Сервізна	5
Зал їдальні для персоналу	48
Приміщення головної каси	6
<i>Технічні приміщення</i>	
Вентиляційна витяжна	5
Електрощитова	5

Теплопункт	5
Вентиляційна припливна	9
<b>Корисна площа закладу</b>	<b>753</b>

### 3.5.Характеристика приміщень оздоровчо-реабілітаційного центру

**Таблиця 3.21 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі приміщень оздоровчо-реабілітаційного центру**

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м <sup>2</sup>
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
<b>Адміністратор відділення/координатор програм</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Стілець	«BASIC»	1	640*860*680	0,55
Диван	Alonzo	1	1530*1970*1060	3,01
Крісло	«Мартель»	2	810*970*880	1,58
Журнальний стіл	«BASIC»	1	900*900*491	0,81
Шафа для посуду	«BASIC»	1	1000*800*600	0,80
Посудомийна машина	GRUNHELM	1	450*600*350	0,27
Рукомийник	«Rich 12»	1	430x745x800	0,32
Стелаж для продукції	vidaXL	1	1200*800*240	0,96
Шафа для одягу	«Arino»	1	2200*800*600	1,76
Комп'ютер	ZEVS PC	1	500*300*170	0,15
<b>Всього</b>				<b>10,89</b>
<b>Санвузол чоловічий</b>				
Унітаз	Bliss L	1	850x616x410	0,7
Пісуар	Colombo Снайпер	2	230x320x450	0,64
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	1,47
<b>Всього</b>				<b>2,81</b>
<b>Санвузол жіночий</b>				
Унітаз	Bliss L	2	850x616x410	1,4
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	0,64
Біде	«Bliss L»	1	440*370*540	0,16
<b>Всього</b>				<b>2,20</b>
<b>Санвузол для маломобільних груп населення</b>				
Рукомийник	«Rich 12»	1	430x745x800	0,32
Унітаз з ручками для тримання	«Bliss L»	1	850*616*410	0,52
Біде	«Bliss L»	1	440*370*540	0,16
<b>Всього</b>				<b>1,00</b>
<b>Кабінет реабілітолога/ психіатра</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Стілець	«BASIC»	2	640*860*680	1,10
Шафа з медичними картками	«Arino»	1	1100*800*600	0,88

Кушетка	Talassovichі	1	2370x985x217 0	2,33
Шафа для медичного інвентарю	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Комп'ютер	ZEVS PC	1	500*300*170	0,15
<b>Всього</b>				<b>10,18</b>
<b>Кабінет фізіотерапевта/ спеціаліста з арт-терапії/музикотерапії (X-System)/ психотерапевта/ фізичного терапевта (кінезіотерапевт)/ невролога/ терапевта/ спеціаліста ТЕКАР-терапії/ ерготерапевта/</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Крісло	«Мартель»	1	810*970*880	0,79
Диван	Alonzo	1	1530*1970*10 60	3,01
Стілець	«BASIC»	2	640*860*680	1,10
Шафа з медичними картками	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Кушетка	Talassovichі	1	2370x985x217 0	2,33
Шафа для медичного інвентарю	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Комп'ютер	ZEVS PC	1	500*300*170	0,15
<b>Всього</b>				<b>9,82</b>
<b>Кабінет групового психолога</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Стілець	«BASIC»	1	640*860*680	1,10
Диван	Alonzo	5	1530*1970*10 60	3,01
Журнальний стіл	«BASIC»	4	900*900*491	0,81
<b>Всього</b>				<b>9,03</b>
<b>Кабінет масажу</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Стілець	«BASIC»	2	640*860*680	1,10
Масажний стіл	Torino	1	1850x700x870	1,30
Шафа для медичного інвентарю	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Ширма для переодягання	Прованс	1	1600x1800	1,6
<b>Всього</b>				<b>5,56</b>
<b>Лабораторія</b>				
Стіл	ПРАГА	2	900*750*700	1,36
Стілець	«BASIC»	4	640*860*680	2,20
Кушетка	Talassovichі	1	2370x985x217 0	2,33
Шафа для медичного інвентарю	«Arino»	3	1100*800*600	2,64
Система імунохемілюмісцентного аналізу	Snibe	1	700*800*450	0,56
Автоматичний коагулометр	Diagon	1	680*845*200	0,57
Автоматичний гематологічний аналізатор	Orphee	1	685*740*380	0,51
Комп'ютер	ZEVS PC	1	500*300*170	0,15

<b>Всього</b>				<b>10,32</b>
<b>Кабінет нструктора ЛФК</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Крісло	«Мартель»	1	810*970*880	0,79
Диван	Alonzo	1	1530*1970*1060	3,01
Стілець	«BASIC»	2	640*860*680	1,10
Шафа з медичними картками	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Кушетка	Talassovichі	1	2370x985x2170	2,33
Шафа для медичного інвентарю	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Комп'ютер	ZEVS PC	1	500*300*170	0,15
<b>Всього</b>				<b>10,39</b>
<b>Кабінет УЗД</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Стілець	«BASIC»	2	640*860*680	1,10
Кушетка	Talassovichі	1	2370x985x2170	2,33
Шафа для медичного інвентарю	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Апарат УЗД	Siemens S2000 HELX	1	800*900*550	0,72
Ехокардіограф	<u>SIEMENS ACUSON</u>	1	800*790*600	0,63
Ширма для переодягання	Прованс	1	1600x1800	1,6
Комп'ютер	ZEVS PC	1	500*300*170	0,15
<b>Всього</b>				<b>7,21</b>
<b>Кабінет діагностики</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Стілець	«BASIC»	2	640*860*680	1,10
Кушетка	Talassovichі	1	2370x985x2170	2,33
Шафа для медичного інвентарю	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Шафа для медичних карток	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Ширма для переодягання	Прованс	1	1600x1800	1,6
TimeWaver Med	TimeWaver Med	1	2500*1500*700	3,75
Реовазограф	P4-02	1	700*800*450	0,56
Комп'ютер	ZEVS PC	1	500*300*170	0,15
<b>Всього</b>				<b>11,93</b>
<b>Кабінет кардіолога</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Стілець	«BASIC»	2	640*860*680	1,10
Кушетка	Talassovichі	1	2370x985x2170	2,33

Шафа для медичного інвентарю	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Шафа для медичних карток	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Комп'ютер	ZEVS PC	1	500*300*170	0,15
<b>Всього</b>				<b>8,79</b>
<b>Кабінет клінічного психолога</b>				
Стіл	ПРАГА	1	900*750*700	0,68
Стілець	«BASIC»	2	640*860*680	1,10
Шафа для медичного інвентарю	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Шафа для медичних карток	«Arino»	1	1100*800*600	0,88
Кушетка	Talassovichì	1	2370x985x2170	2,33
<b>Всього</b>				<b>6,76</b>
<b>Кімната медичного персоналу</b>				
Шафа	Sum 340	1	500x600x1800	0,30
Стіл	M-1	1	600x1200x750	0,72
Стілець	Аклас™	1	720x280x650	0,19
Диван	Карат	2	2100x750x700	1,57
<b>Всього</b>				<b>2,78</b>
<b>Кімната санітарки/прибиральниці</b>				
Шафа	Sum 340	1	500x600x1800	0,3
Диван	Карат	3	2100x750x700	1,57
Стіл	Zr535	2	800x600x750	0,48
<b>Всього</b>				<b>2,35</b>
<b>Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими (жіноча)</b>				
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
<b>Всього</b>				<b>10,26</b>
<b>Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими (чоловіча)</b>				
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
Пісуар	Colombo	2	230x320x450	0,64
Рукомийник	Rich 12	2	430x745x800	1,47
<b>Всього</b>				<b>11,73</b>
<b>Вбиральня чоловіча</b>				
Унітаз	Bliss L	1	850x616x410	0,7
Рукомийник	Rich 12	1	430x745x800	1,47
<b>Всього</b>				<b>2,17</b>
<b>Вбиральня жіноча</b>				
Унітаз	Bliss L	1	850x616x410	0,7
Рукомийник	Rich 12	1	430x745x800	1,47
<b>Всього</b>				<b>2,20</b>

**Таблиця 3.22 – Склад і площі приміщень оздоровчо-реабілітаційного центру**

<b>№ поз.</b>	<b>Назва приміщення</b>	<b>Площа, м2</b>
1	Адміністратор відділення/координатор програм	28
2	Гардероб	10
3	Кабінет фізіотерапевта	25
4	Кабінет масажу	14
5	Лабораторія	26
6	Кабінет реабілітолога	26
7	Кабінет УЗД	18
8	Кабінет психіатра	30
9	Кабінет клінічного психолога	23
10	Кабінет спеціаліста з арт-терапії/музикотерапії (X-System)	25
11	Кабінет психотерапевта	25
12	Кабінет групового психолога	27
13	Кабінет фізичного терапевта (кінезіотерапевт)	25
14	Кабінет інструктора ЛФК	26
15	Кабінет невролога	25
16	Кабінет терапевта	26
17	Кабінет спеціаліста ТЕКАР-терапії	25
18	Кабінет ерготерапевта	25
19	Кабінет лікаря функціональної діагностики	12
20	Кабінет кардіолога	17
21	Санвузол чоловічий	7
22	Санвузол жіночий	6
23	Санвузол для маломобільних груп населення	3
24	Кімната медичного персоналу	7
25	Кімната санітарки/прибиральниці	6
26	Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими (жіноча)	22
27	Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими (чоловіча)	24
28	Вбиральня чоловіча	2
29	Вбиральня жіноча	2
30	Басейн	243
	<b>Разом, м2</b>	<b>780</b>

### **3.6. Характеристика службово-побутових та господарських приміщень засобу розміщення**

В таблиці представлено склад і площа господарсько-виробничих груп.

**Таблиця 3.21 – Склад і площа господарсько-виробничих груп**

Приміщення	Площа м <sup>2</sup>
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
а) машинний зал;	-
б) операційний зал;	12
в) пожежний пост;	16
г) ремонтна майстерня;	-
д) приміщення чергової ремонтної зміни;	10
Вузол зв'язку, у тому числі:	72
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	30
в) ремонтна майстерня;	12
г) склад техніки;	6
д) кімната персоналу;	8
е) служба відеопроєкції.	8
Центральна білизняна, у тому числі:	
а) відділення чистої білизни;	20
б) відділення брудної білизни;	12
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	6
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	-
е) розвантажувальний майданчик.	6
Служба дезінфекції	6
Служба прибирання території, у тому числі:	
а) побутові приміщення;	8
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	6
г) склад садового інвентаря і прибиральної техніки	12
<b>Разом</b>	<b>198</b>

Площа господарсько-виробничих приміщень пансіонату складає 198 м<sup>2</sup>.

**Таблиця 3.22 – Склад і площа службово-побутових приміщень пансіонату**

Приміщення	Площа м <sup>2</sup>
Кабінет директора	16
Кімната відпочинку	12
Приймальня	12
Кабінет заступників директора	14
Кімната головного інженера	12
Кімната завгоспа	12
Відділ кадрів	8
Архів	12

Бухгалтерія у тому числі:	30
а) кабінет головного бухгалтера;	8
б) робочі приміщення;	16
в) каса	6
Планово-виробничий відділ:	
а) кабінет начальника;	8
б) робочі приміщення.	12
Множилльне бюро	12
Клас підвищення кваліфікації персоналу	8
Зал зборів	60
Санвузол для персоналу	8
<b>Разом</b>	<b>416</b>

### **3.7 Визначення загальної площі готельного підприємства конфігурації та поверховості будівлі**

Після визначення площ окремих приміщень підприємства, що проектується, результати представляються у вигляді табл. 3.23.

**Таблиця 3.23 – Склад і площі приміщень пансіонату на 80 номерів**

<b><u>Група А. Житлові поверхи</u></b>	
<b>Група А/1. Житлові номери</b>	
Люкс	294
Номери І категорії двомісний	1105
Номери І категорії тримісний	168
<b>Разом по групі А/1</b>	<b>1567</b>
<b><u>Група А/2. Приміщення поповерхового обслуговування</u></b>	
Хол	40
Кімната чергового персоналу з вбудованими шафами для чистої білизни	12
Приміщення для брудної білизни	7
Площадка для розбирання брудної білизни	5
Приміщення для візків покоївок	10
Приміщення прасування та чищення одягу	6
Санвузол для персоналу	10
<b>Разом по групі А/2 (сума площ на поверхах)</b>	<b>270</b>
<b><u>Група Б. Приміщення громадського призначення</u></b>	
<b>Група Б/1. Приймально-вестибюльна</b>	
Вестибюль	200
Бюро бронювання	5
Бюро прийому і реєстрації	7
Консьерж сервіс	8
Кімната чергового персоналу	12
Сейфова	6
Службовий санітарно-технічний блок	6

Кімната чергового адміністратора	8
Комора прибирального інвентарю	5
Швейцарська зона	6
Приміщення охорони	8
Камера схову	6
Санвузол чоловічий	7
Санвузол жіночий	7
Санвузол для маломобільних	7
<b>Разом по групі Б/1</b>	<b>298</b>
<b>Група Б/3. Заклади ресторанного господарства</b>	
Ресторан	753
Лобі-бар	40
<b>Разом по групі Б/2</b>	<b>793</b>
<b>Група В.</b>	
<b>Група В/1. Службово-побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	16
Кімната відпочинку	12
Приймальня	12
Кабінет заступників директора	14
Кімната головного інженера	12
Кімната завгоспа	12
Відділ кадрів	8
Архів	12
Бухгалтерія у тому числі:	30
а) кабінет головного бухгалтера;	8
б) робочі приміщення;	16
в) каса	6
Планово-виробничий відділ:	
а) кабінет начальника;	8
б) робочі приміщення.	12
Множильне бюро	12
Клас підвищення кваліфікації персоналу	8
Зал зборів	60
Санвузол для персоналу	8
<b>Разом по групі В/1</b>	<b>416</b>
<b>Група В/3. Господарсько-виробничі приміщення</b>	
Центральний диспетчерський пост, у тому числі:	
а) машинний зал;	-
б) операційний зал;	12
в) пожежний пост;	16
г) ремонтна майстерня;	-
д) приміщення чергової ремонтної зміни;	10
Вузол зв'язку, у тому числі:	72
а) радіовузол;	8
б) телестудія;	30
в) ремонтна майстерня;	12
г) склад техніки;	6
д) кімната персоналу;	8
е) служба відеопроєкції.	8
Центральна білизняна, у тому числі:	

а) відділення чистої білизни;	20
б) відділення брудної білизни;	12
в) приміщення розбирання брудної білизни;	8
г) майстерня лагодження білизни;	6
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	-
е) розвантажувальний майданчик.	6
Служба дезінфекції	6
Служба прибирання території, у тому числі:	
а) побутові приміщення;	8
б) склад прибирального інвентаря;	4
в) склад видаткових засобів;	6
г) склад садового інвентаря і прибиральної техніки	12
<b>Разом по групі В/2</b>	<b>198</b>
<b>Група В/3. Технічні приміщення</b>	
Майстерні, у томі числі:	
а) електротехнічна;	12
б) сантехнічна;	16
в) слюсарна;	16
г) КВП і А;	16
д) торговельного і технологічного обладнання;	24
е) столярна;	30
ж) малярна;	16
Складські приміщення, у тому числі:	
а) резервний склад білизни;	12
б) склад драпірувань;	8
в) матеріально-технічні склади;	40
г) склад видаткових матеріалів;	20
д) склад меблів;	50
е) склад пиломатеріалів.	24
Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	22
Пральня	9
Господарські	30
<b>Разом по групі В/3</b>	<b>345</b>
<b>Корисна площа приміщень</b>	<b>3887</b>

Для врахування площ коридорів визначаємо робочу площу підприємства,  $S_{роб}$ , м<sup>2</sup>:

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1, \quad (3.22)$$

де  $S_{кор}$  – корисна площа закладу, м<sup>2</sup>;

$K_1$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_1=1,10 \div 1,25$  (для малих закладів (до 100 номерів, до 1100 місць)).

$$S_{роб} = 3887 * 1,1 = 4275,7 \text{ м}^2$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховуємо загальну

площу закладу,  $S_{заг}$ ,  $m^2$ :

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2, \quad (3.23)$$

де  $S_{роб}$  – робоча площа закладу,  $m^2$ ;

$K_2$  – коефіцієнт збільшення площі  $K_2=1,03 \div 1,15$  (для малих закладів (до 100 номерів, до 1100 місць)).

$$S_{заг} = 4275,7 \times 1,05 = 4489,48 \text{ м}^2$$

Планується проектувати готель з поверховістю споруди в 4 поверхи, форма будівлі – прямокутна.

## **РОЗДІЛ 4. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИЙ**

### **4.1. Розміщення готельного підприємства в містобудівній структурі**

Проектований об'єкт будівництва пансіонату на 80 номерів буде розміщений в окремо стоячій будівлі. Ділянка під будівництво розташована в Оболонському районі міста Київ по вулиці Редчинська.

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

Майбутній заклад готельного господарства буде підключено до наступних інженерних систем: водопостачання, каналізації, енергопостачання, опалення та телекомунікації.

Водопостачання готелю буде забезпечено централізовано - комплексом інженерних споруд і мереж, що утворюватиме водопровід. Заклад, що проектується буде підключений до комунального (господарсько-питного) водопроводу.

Водопровідна мережа складатиметься з магістральних ліній, що транспортуватимуть воду до окремих відгалужень. Відгалуження приєднуватимуться до зовнішньої мережі в спеціальних водопровідних колодязях.

Каналізація в майбутньому готелі буде представлена сукупністю інженерних споруд, устаткування та санітарних засобів, що забезпечуватиме збирання та виведення за межі населеного пункту забруднених стічних вод, а також їхнє очищення та знешкодження перед використанням чи скиданням у водойму.

В районі де проектується готель каналізація прокладена вулицями й проїздами, яка приймає стічні води з дворових, внутрішньо кварталних мереж.

Внутрішні каналізаційні пристрої в житловій частині готелю складатимуться з приймачів (санітарних приладів) - унітазів, пісуарів, раковин, умивальників, мийок, трапів, ванн, біде.

Приміщення закладу готельного господарства будуть опалюватися за допомогою водяного опалення – це обігрів приміщень подачею в них тепла через опалювальні прилади (батареї), що нагрівають гарячою водою.

Електроенергія надходитиме до готельного господарства по лініям електропередач з електростанції Подільського району міста Одеса безпосередньо до споживачів даної послуги.

Електроенергія необхідна для забезпечення:

- роботи телебачення;
- роботи електроприладів та електрообладнання;
- готельного підприємством штучним освітленням і т.д.

Також майбутній готель буде забезпечено телекомунікаційною мережею,

до якої відноситимуться:

- телефонні мережі;
- телевізійні мережі;
- комп'ютерні мережі.

Отже, наявність можливості підключення до зовнішніх інженерних мереж сприятиме кращій організації перебування гостей та повноцінному функціонуванню готелю.

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

#### **4.2.Характеристика інженерних систем засобу розміщення**

Туристичний готель матиме наступний перелік інженерних систем:

**1. Для водопостачання пансіонату будуть використовуватися поліетиленові водопровідні труби ПЕ 100 [13].**

Призначення системи водопостачання – забезпечення закладу водою для технологічних, господарсько-побутових та протипожежних технічних потреб. Система водопостачання буде забезпечувати споживачів водою заданої якості, у необхідній кількості і під необхідним напором.

Проектування системи водопостачання готелю буде здійснюватись відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008.

Для обладнання внутрішніх водопровідних мереж холодного і гарячого водопостачання нами були вибрані сталеві труби двох видів оцинковані і не оцинковані згідно ДБН В.2.2-20:20. Вони мають діаметр 100 мм і довжиною 12 м. Сталеві труби більш надійні, міцні, зручні в монтажі, вони будуть застосовуватися для внутрішніх водопроводів. Для водопровідної мережі, що транспортуватиме питну воду, будуть використовуватись сталеві оцинковані труби, які менш піддаватимуться корозії.

Система водопостачання поділятиметься на такі види :

- господарсько-побутова - з оцинкованими трубами діаметром 50 мм, підключена до кранів та змішувачів;
- виробнича - з поліпропіленових труб діаметром 25 мм, підключена до технологічного устаткування
- протипожежна - матиме оцинковані труби діаметром 50 мм та пожежні крани.

#### ***Розрахунок витрат води.***

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

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

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

$N$ - кількість місць у готелі, місць;

$T$  - кількість робочих днів пансіонату на рік, діб;

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

$$B_{\text{заг}} = \sum ((330,667*165)/1000)*365 + 2844,507 = 7000 \text{ м}^3$$

У тому числі гарячої води,  $B_{\text{гар}}, \text{м}^3$ :

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

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

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

$$B_{\text{гар}} = \sum ((218,19*165)/1000)*365 = 2400 \text{ м}^3$$

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

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

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

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

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

$T_n$  - період поливу території протягом року, діб ( $T_n = 187$  діб);

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

$$B_n = (1,08 * 5000 * 2 * 187)/710 = 1890 \text{ м}^3$$

## 2. Для каналізації готель використовуватиме ПВХ труби.

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

Проектований готель буде обладнано внутрішньою виробничою та господарсько-фекальною каналізацією. До першої надходитимуть стічні води від мийних ванн, раковин, трапів виробничих приміщень. До другої

надходитимуть води від унітазів, умивальників, душових та інших санітарних устроїв. Обидві системи поєднуюватимуться із зовнішньою мережею господарсько-фекальної каналізації за допомогою самостійних випусків.

Внутрішня каналізація проектного підприємства складатиметься з приймальних пристроїв для стічних вод та мережі трубопроводів. Приймальні пристрої розділятиметься на дві групи: обладнання, що встановлюється у санвузлах (унітази, біде, умивальники), і обладнання для приймання виробничих стоків. Вода від кожної групи приладів збиратиметься і відводитиметься у вуличну мережу окремо. Виробничі стічні води прийматимуться від мийних ванн, раковин, технологічного обладнання. У овочевому, м'ясному-рибному цехах, у мийних та гарячих цехах біля варильних котлів будуть встановлені трапи діаметром 100 мм. Для приймання стоків з відвідних ліній служитимуть стояки. Вони будуть встановлені відкрито біля стін.

У виробничих приміщеннях ресторану каналізаційна система забезпечуватиме справне відведення води. Будуть встановлені жиρούловлювачі, що слугуватимуть для затримки жиру і відходів.

Після розрахунку витрат води на гаряче і холодне водопостачання визначаємо максимальні секундні витрати стічних вод.

Згідно вимогам ДБН В.2.2-9 внутрішня каналізація будівлі буде складатися з:

- приймальних пристроїв;
- відвідних ліній з чавунних труб діаметром 100 мм;
- стояків з чавунних труб діаметром 50 мм;
- в овочевому, м'ясо-рибному, мийній та в гарячому цеху встановлені трапи 100 мм.

У готелі буде влаштовано систему сміттєвидалення для централізованого видалення сміття в камери, що розташовуватимуться на підвір'ї.

Будівля готелю буде обладнана сміттєпроводами, що проектуватимуться на групу житлових приміщень з розрахунку добового накопичення сміття 0,6 кг на одне місце. Сміттєпровід складатиметься з приймального клапану та вертикального ствола, під яким розташована сміттєзбірна камера. В ній будуть встановлені пересувні контейнери, де сміття накопичуватиметься і вивозитиметься спеціальним транспортом.

Стовбур сміттєпроводу та приміщення сміттєзбірної камери будуть спроектовані відповідно вимог, викладеним у ДБН В.2.2-9 і ДБН В.2.2-15, а також ДСТУ Б В.2.5-34.

### **3. Для опалення готель використовуватиме біметалеві радіатори Mirado**

Опалення призначено для підтримання температурного режиму у приміщеннях будівлі в теплу пору року. Для майбутнього закладу джерелом постачання є міська мережа теплофікації районної котельні. Температура теплоносія на вході становить 120°C.

Теплопункт в готелі буде призначений для розділення мереж теплофікації і підігрівання гарячої води та обладнаний водонагрівачами теплообмінного типу і опалювальним вводом (опалювальним котлом), які будуть забезпечені пусковою апаратурою, приладами управління і автоматичного регулювання кількості і температури теплоносія для опалювання, гарячого водопостачання.

Для внутрішньої системи опалення буде передбачено використання води з температурою 60-70°C .

Розрахунок тепловтрат у будинку готелю виконується з метою визначення необхідної теплової потужності системи опалення.

Розрахункову теплову потужність системи опалення визначаємо з урахуванням:

- а) втрат теплоти через огорожувальні конструкції;
- б) втрат теплоти на нагрівання вентиляційного зовнішнього повітря;

в) втрат теплоти з поверхні ізолюваних трубопроводів, які прокладаються в неопалюваних приміщеннях;

г) теплового потоку, що регулярно надходить від електричних приладів, освітлення, побутового устаткування тощо.

Система опалення слугуватиме для обігріву приміщень у холодний період року та для підтримки нормальної температури повітря в приміщенні незалежно від зовнішньої температури.

В проєктовному готелі буде використовуватися водяне опалення. У готелі буде застосовано опалювальні системи середнього тиску з температурою води до 120°C, що подаватиметься від теплоелектроцентралі Печерського району міста Києва, а потім використовуватиметься для опалювальних цілей.

Всі опалювальні прилади розміщуватимуться так, щоб був забезпечений їх огляд, очищення і ремонт. Їх розміщують під підвіконнями, в стінних нішах.

Будівля готелю підключатиметься до систем централізованого теплопостачання через індивідуальний тепловий пункт (ІТП), обладнаний приладами обліку теплоспоживання та автоматизованими вузлами приготування теплоносіїв систем опалення, вентиляції і гарячого водопостачання. Для різних груп приміщень житлового, громадського, виробничого і господарського призначення будуть проєктуватися окремі системи зі своїми приладами обліку теплоспоживання, розташованими в загальному приміщенні ІТП.

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

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

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

$V_6$  – будівельний об'єм будівлі, м<sup>3</sup>, який розраховується за формулою:

$$V_6 = (S_{нов} * h_l + \sum S_i * h_i) * n$$

де  $S_i$  - площа і-го поверху будівлі пансіонату,  $m^2$ ;

$S_{нов}$  - площа під забудову,  $m^2$ ;

$h_i$  - висота 1-го поверху будівлі, м;

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

$n$  - кількість поверхів будівлі;

$$V_0 = (1728*0,8) + ((1728* 3,3)*6) = 69401,4 \text{ м}^3$$

$T_0$  - тривалість опалювального періоду за рік, днів [3, с. 249];

$\Delta t$  - середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища,  $^{\circ}C$

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

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} * 69401,4 * 180 * 18,5 * 0,3 = 1100 \text{ Г/ккал}$$

#### **4. Вікна забезпечують природну вентиляцію.**

В готелі буде організовано систему природної вентиляції повітря. Крім цього, планується облаштувати механічну припливну вентиляційну систему, яка надаватиме повітря у господарські та адміністративні приміщення, та витяжну вентиляцію, яка видалятиме повітря забруднене газоподібними домішками, димом, парою з виробничих приміщень.

При виборі установки відбиратимуться вентилятори і обладнання, які мають низький рівень шуму.

#### **5. Для кондиціонування готель використовуватиме кондиціонер HISENSE.**

Для забезпечення комфортних умов перебування відвідувачів у залах

закладу буде встановлено місцеві системи кондиціонування повітря. Прилади призначені для підтримання температурного, вологісного режиму і фільтрації повітря.

### *Внутрішній блок hisense*

*Корпус виконаний з високоякісного глянцевого пластика.*

- MIRAGE-дисплей . Індикація температури і режимів роботи просвічується через лицьову панель.

- DIMMER. Відключення MIRAGE-дисплея з пульта.

- 5-ти швидкісний асиметричний тангенціальний вентилятор.

Помітно знижує рівень шуму внутрішнього блоку при різних режимах роботи.

- Функція I FEEL (я відчуваю). Дозволяє контролювати температуру безпосередньо поруч з користувачем. У пульті дистанційного управління встановлений температурний датчик, який контролює температуру на необхідному рівні.

- Управління з пульта горизонтальними жалюзі.

- Режим SUPER. Включення / вимикання режиму швидкого охолодження. Потужність збільшується приблизно на 25%.

- Режим SLEEP . Чотири автоматичних режиму для комфортного відпочинку або сну. Характеризуються різними попередньо встановленими параметрами для різного віку, для кожної конкретної людини.

- Режим QUIET. Регулювання подачі повітря за спеціальною розподільчій системі забезпечують тихий режим роботи.

- Функція TIMER. За допомогою пульта дистанційного керування можливо встановити час включення кондиціонера і підготувати клімат в приміщенні до призначеного часу.

- Режим SMART. Автоматичний режим для підтримки температури в приміщенні в межах 22-26 ° С, з мінімальним енергоспоживанням.

- «Черговий обігрів + 8 ° С» – підтримує температуру на рівні + 8 ° С тепла і не дає промерзнути або охолонути приміщенню в холодний період при тимчасовій відсутності мешканців.

Електричні мережі поділитимуться на силові з напругою 380 В і освітлювальні з напругою 220 В.

Групові щити силової мережі розташовуватимуться поблизу споживачів із забезпеченням вільного доступу до них. Освітлювальна мережа підключатиметься за магістральною схемою, а силова – за радіальною .

Холодильне устаткування буде підключено до відокремлених групових щитів за радіальною схемою.

У будівлі крім електропостачання будуть і слабкострумові системи. За допомогою слабкострумових установок здійснюватиметься телефонізація, внутрішній оперативний зв'язок, телетрансляція, забезпечуватиметься пожежна і охоронна сигналізація.

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

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

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

$N$  - кількість місць в готелі, місць;

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

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

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

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

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

$$P=(0,79615*165+0,79615*200+0,79615*95)*365 = 450000 \text{ кВт}$$

## **6. Інтегрована система безпеки Deps**

В закладі, що проектується буде встановлено роздільну систему сигналізації ВБН В.2.5-78.11.01-2003 пожежну і охоронну.

Датчики автоматичної охоронної сигналізації будуть розташовані на вікнах, дверях будівлі. Сигнал при спрацюванні сигналізації виводитиметься на центральний пост служби охорони.

Датчики пожежної сигналізації розміщуватимуться в залах, коморах сухих продуктів, житлових номерах. В разі спрацювання сигналізації оповіщення виводитиметься на пункт централізованого нагляду служби охорони .

Також на підприємстві будуть передбачені влаштування наступних систем: міського телефонного зв'язку, та внутрішнього зв'язку, супутникового, ретрансляційного телебачення, Інтернету.

Охоронною сигналізацією обладнуватимуться приміщення пожежного поста, електрощитові, входи до технічних поверхів та виходи на покрівлю будинку, входи до машинного відділення ліфтів, двері шаф поповерхових пожежних кранів з виведенням сигналу на централізованого нагляду служби охорони.

Системи зв'язку та сигналізації нежитлових приміщень, що розташовуються у будинках готелів виконуватимуться згідно з ДБН В.2.2-9.

### **4.3 Пропозиції щодо дизайну**

Туристичний готель що проектується буде виконано в сучасному стилі Еко.

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

- наявність простору. У приміщенні не повинно бути дуже багато меблів, краще щоб зберігалася якомога більше вільного місця. У кімнаті

повинні бути лише найнеобхідніші предмети, котрі не будуть її захаращувати. Це називається еко мінімалізм;

- достатня кількість світла. Якщо у приміщенні немає панорамних вікон, та великої кількості природного світла, тоді краще встановити якомога більше торшерів та світильників, які вирішують цю проблему;
- поєднання тільки природних матеріалів. Якщо текстиль, то з льону або бавовни. Якщо предмети побуту або підлога, то це камінь або дерево;
- натуральні відтінки. Екостиль в інтер'єрі створюється завдяки таким кольорам, як: молочний, білий, бежевий, можливо бірюзовий або лавандовий. Підходять різноманітні відтінки зеленого та коричневого. Можливе використання сірого і блакитного;
- декор. Використання живих рослин є дуже важливим у створенні природного інтер'єру. Вони повинні прикрашати не тільки підвіконня, як здебільшого всі звикли, але й саму кімнату.

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

#### Еко-стиль в дизайні кімнати

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

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

дерев'яні панелі. Вони прикріплюються на стіни та виглядають дуже ефектно. Можуть бути виготовлені зі стабілізованого моху;

фактурна штукатурка. Такий матеріал допомагає створити рельєфність на стінах, що доповнює еко дизайн інтер'єру;

дозволяються й шпалери: очеретові або бамбукові.

Щодо меблів, то це натуральна деревина або плетені вироби. Колоди та вироби із грубого зрубу теж виглядають дуже гармонічно. Дерев'яні балки ідеально виглядають на стелі. На підлогу можна викласти паркет або екологічну пробку. Принаймні, якщо мова про спальню або вітальню. Камінь тут не додасть затишку. Світильники краще обрати з дерева, скла чи оздоблені текстилем. Всі ці рекомендації допоможуть створити справжній інтер'єр в еко-стилі.

Оформляємо інтер'єр кухні в еко стилі

Кухня в еко-стилі має бути комфортною та практично, але водночас не перевантаженою меблями.

Для створення природного дизайну варто зробити підлогу, котра буде дерев'яною, наприклад, паркет. Або використати ламінат, котрий може добре імітувати деревину.

Частково замінити кухонну гарнітуру можна дерев'яним стелажем. Загалом, добре якщо меблів мало, але вони масивні.

Меблі мають бути покриті матовим лаком.

Гарні відгуки має фартух оздоблений стабілізованим мохом.

Обирайте лаконічний посуд, без візерунків у однотонних пастельних кольорах. Можна купити кілька глиняних глечиків чи щось у цьому роді.

Зберігати овочі та фрукти, краще у плетених корзинках. Крім головної функції, вони також можуть бути гарним елементом декору.

Що стосується кольорів, то на кухні найвиграшніше виглядає поєднання коричневого, оливкового і бежевого. Обідню зону можна відокремити від робочої, завдяки зеленим рослинам, або фотошпалерами.

Оформлення ванної кімнати: рекомендації

Ванну кімнату потрібно оформлювати в мінімалістичному стилі.

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

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

Плитку теж варто вибрати матову у молочному, бежевому або блакитному кольорі.

Дзеркала та рукомийники можна декорувати, наприклад ракушками. Кошик для білизни повинен бути плетеним, та невеликих розмірів.

Стабілізований мох так і проситься в цю кімнату і виглядає в ній пречудово.

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

## РОЗДІЛ 5. ЕКОНОМІЧНИЙ

### 5.1. Обґрунтування операційних доходів пансіонату

Розрахунок пропускної спроможності готельного підприємства на рік представлено табл. 5.1. В пансіонаті передбачено 80 номерів, усі пристосовані для маломобільних груп населення (тобто 100 %).

**Таблиця 5.1 – Розрахунок пропускної спроможності засобу розміщення на 2025 рік**

Категорія номерів	Кількість номерів	Кількість місць	Термін експлуатації номерів, діб	Річна пропускна спроможність готелю, людино-діб
Люкс	7	14	365	5110
Номер I категорії (двомісний)	65	130	365	47450
Номер I категорії (тримісний)	8	24	365	8760
<b>Разом</b>	<b>80</b>	<b>168</b>	<b>-</b>	<b>61320</b>

Складаємо план доходів від продажу номерів у пансіонаті (табл. 5.2).

**Таблиця 5.2 – Планування доходів від продажу номерів у готельному підприємстві на 2025 рік**

Категорія номерів	Річна пропускна спроможність пансіонату, людинодіб	Плановий коефіцієнт завантаження номера	Плановий річний обсяг реалізації послуг, людинодіб	Ціна місця за добу, грн.	Плановий річний дохід від продажу місць, тис. грн.
Люкс	5110	0,6	3066	8000	24528,0
Номер I категорії (двомісний)	47450	0,6	28470	6000	170820,0
Номер I категорії (тримісний)	8760	0,6	5256	4500	23652,0
<b>Разом</b>	<b>61320</b>	<b>-</b>	<b>36792</b>	<b>-</b>	<b>219000,0</b>

У вартість проживання буде входити проходження комплексної оздоровчої програми.

Беручи до уваги специфіку пансіонату, розподіл номерів за категоріями буде інший, ніж в класичних готелях. Так, у проєктованому пансіонаті будуть двомісні номери категорії «люкс», дво- та тримісні

номери першої категорії (стандарт). В номерах можливо встановлення додаткових ліжок.

Спрогнозуємо товарооборот закладів ресторанного господарства при пансіонаті (лобі бар та ресторан). Ресторан буде розрахований на 150 місць. Передбачене триразове дієтичне харчування, яке входить до вартості проживання. Максимальна кількість охоплених харчуванням гостей становить 168 чоловік (місткість пансіонату).

Розрахунки планового обсягу реалізації продукції власного виробництва показано у табл. 5.5.

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

Назва групи страв та товарів	Кількість порцій/день	Середня роздрібна ціна*, грн.	Сума тис. грн./день	Кількість порцій на місяць	Сума тис. грн./місяць
Холодні страви та закуски	504	74,00	37,29	15120	1118,88
Гарячі закуски	504	76,00	38,30	15120	1149,12
Перші страви	336	61,00	20,49	10080	614,88
Салати	504	85,00	42,84	15120	1285,20
Гарячі страви	504	95,00	47,88	15120	1436,40
Гарніри	504	31,00	15,62	15120	468,72
Десерти	504	37,00	18,64	15120	559,44
<b>Всього продукція власного виробництва</b>			<b>221,09</b>		<b>6632,64</b>
Холодні напої	504	30,00	15,12	15120	453,60
Гарячі напої	504	31,00	15,62	15120	468,72
Хліб та хлібобулочні вироби	504	20,00	10,08	15120	302,40
<b>Всього закупівельні товари</b>			<b>45,32</b>		<b>1224,72</b>
<b>Разом</b>			<b>266,412</b>		<b>7857,36</b>

**Таблиця 5.4 – Планування річного товарообороту продукції  
власного виробництва та закупних товарів ресторанного  
господарства**

Назва продукції та товарів	Товарооборот за місяць, тис. грн.	Товарооборот за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	6632,64	79591,68
Закупні товари	1224,72	14696,64
<b>Плановий роздрібний товарооборот (п.1.+ п.2)</b>	<b>7857,36</b>	<b>94288,32</b>

Розраховуємо дохід від реалізації послуг інших господарських підрозділів (табл. 5.5).

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

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
Користування басейнами (для відвідувачів поза програмою)	2500	200	500,0
Прокат велосипедів	1500	150	225,0
Прокат катамаранів	1200	300	360,0
Прокат човнів	800	250	200,0
Тенісні корти	1000	200	200,0
Хімчистка / пральня	2200	180	396,0
Чищення взуття	1800	100	180,0
Ремонт одягу	600	250	150,0
Перукарня / салон краси	1600	400	640,0
Трансфер до вокзалу/аеропорту	700	600	420,0
<b>Разом</b>			<b>3271,0</b>

Далі спрогнозуємо дохід пансіонату від надання додаткових послуг, пов'язаних з інноваційними методами оздоровлення, якими користуватимуться по-за комплексними оздоровчими програмами (табл. 5.6).

**Таблиця 5.6 – Дохід підрозділів готельного підприємства від  
надання додаткових інноваційних послуг**

Послуга	Загальний попит, осіб	Ціна, грн.	Дохід за плановий рік, тис. грн.
ТЕКАР-терапія	900	750	675,0
X-System-терапія	600	650	390,0
<b>Всього</b>			<b>1065,0</b>

Узагальнюємо результати щодо доходів готельного підприємства в табл. 5.7. Харчування у нас включено до вартості проживання (табл. 5.2), тому його до зведеної таблиці доходів не вносимо.

**Таблиця 5.7 – Планування доходу від операційної діяльності готельного підприємства на 2025 рік**

<b>Дохід (виручка) пансіонату</b>	<b>Плановий дохід, тис. грн.</b>
Від продажу номерів	219000,000
Ресторанного господарства	-
Інших господарських підрозділів	3271,000
Від надання додаткових інноваційних послуг	1065,000
<b>Всього</b>	<b>223336,000</b>

Отже, всього у 2025 році планується отримати 223336000 грн доходів.

## 5.2 Планування операційних активів готельного підприємства

Склад і первісна вартість основних засобів проєктованого пансіонату включає будівлі та споруди на всій території закладу: основна будівля пансіонату, заклад ресторанного господарства (вбудовано-прибудований), укриття цивільного захисту на 200 осіб, басейни, оздоровчий центр, тренажерні зали, інші споруди на території. Окремо винесено первісну вартість обладнання для інноваційних методів реабілітації, а також медичне обладнання для класичних оздоровчих і реабілітаційних заходів.

Приблизна первісна вартість представлена в табл. 5.8.

**Таблиця 5.8 – Склад і первісна вартість основних засобів та інших необоротних матеріальних активів на 2025 рік**

<b>Вид основних засобів та необоротних матеріальних активів</b>	<b>Первісна вартість основних засобів та необоротних матеріальних активів, тис. грн.</b>			
	<b>Пансіонату</b>	<b>Ресторанного господарства</b>	<b>Інших господарських підрозділів</b>	<b>Разом</b>
1. Будівлі, споруди *	210000	18000	4200	232200
2. Машини та обладнання, в тому числі **:				
2.1. Холодильне обладнання	300	800	200	1300

2.2. Механічне обладнання	200	1500	500	2200
2.5. Теплове обладнання	100	1200	200	1500
2.4. Торговельне обладнання	150	900	-	1050
2.5. Вимірювальні прилади	200	-	600	800
2.6. Медичне обладнання	-	-	3500	3500
5. Меблі, інше офісне обладнання ***	300	300	400	1000
4. Транспортні засоби ***	1500	-	-	1500
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини **	500	300	700	1500
6. Телефони **	100	50	100	250
<b>Разом</b>	<b>211 850</b>	<b>23 050</b>	<b>11 900</b>	<b>246 800</b>

На основі узагальнених планових показників складу, структури та первісної вартості основних засобів розраховуємо суму амортизації основних засобів. Розрахунок суми амортизації за кожному видом основних засобів та по підприємству в цілому доцільно здійснювати прямолінійним методом. У практичній діяльності підприємств ліквідаційна вартість основних засобів становить 3-5% первісної вартості.

Результати розрахунку амортизації представлено в табл. 5.9.

**Таблиця 5.9 – Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів готельного підприємства на 2025 рік**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.			Термін використання, років	Сума амортизації основних засобів, тис. грн.			Разом
	засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів		засобу розміщення	закладу ресторанного господарства	інших господарських підрозділів	
Будівлі, споруди	210000	18000	4200	20	10500	900	210	11610
Холодильне обладнання	300	800	200	5	60	160	40	260
Механічне обладнання	200	1500	500	5	40	300	100	440

Теплове обладнання	100	1200	200	5	20	240	40	300
Торговельне обладнання	150	900	-	5	30	180	-	210
Вимірвальні прилади	200	-	600	5	40	-	120	160
Медичне обладнання	-	-	3500	5	0	-	700	700
Меблі, офісне обладнання	300	300	400	4	75	75	100	250
Транспортні засоби	1500	-	-	5	300	-	0	300
Комп'ютери, ЕОМ	500	300	700	2	250	150	350	750
Телефони	100	50	100	2	50	25	50	125
<b>Разом за рік</b>					<b>11365</b>	<b>2030</b>	<b>1710</b>	<b>15105</b>

Отже, первісна вартість основних засобів становить 246800000 грн., а сума амортизації на 2025 рік – 15105000 грн.

### 5.3 Розробка плану з праці готельного підприємства

Чисельність персоналу пансіонату планують за категоріями:

- адміністративно-управлінський;
- виробничий (операційний);
- допоміжний.

В проєктованому пансіонаті виділимо в окрему групу персонал оздоровчо-реабілітаційного центру.

**Таблиця 5.10 – Посадова структура штатного розпису готельного підприємства на 2025 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>	
Директор	1
Менеджер служби прийому та розміщення	1
Менеджер служби управління номерним фондом	1
Менеджер служби ресторанного господарства	2
Головний інженер	1
Менеджер служби управління прилеглою територією	1
Головний бухгалтер	1
Бухгалтер	2
Касир	1
Економіст	2
Маркетолог	2
Інженер з охорони праці	1
Працівники відділу кадрів та менеджер персоналу	3
Завідувач складським господарством	1

Секретар	1
Начальник охорони	1
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>22</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>	
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2
Адміністратор служби управління номерним фондом	2
Покоївки	20
Кастелянша	2
Охоронці	6
Завідувач виробництвом ресторану	2
Шеф-кухар	1
Кухарі III розряду	6
Кухарі IV розряду	6
Кухарі V розряду	7
Товарознавець-комірник	2
Вантажники	3
Гардеробники	4
Адміністратор залу	2
Працівники зали	4
Бармен (лобі бар), бариста	2
<b>Разом по виробничому (операційному) персоналу</b>	<b>71</b>
<b>Допоміжний персонал</b>	
Носії багажу	2
Водії	4
Працівники інженерної служби (сантехніки, слюсарі та ін.)	5
Працівники пральної	1
Персонал для благоустрою території	10
Мийники посуду	3
Прибиральники	10
<b>Разом по допоміжному персоналу</b>	<b>35</b>
<b>Працівники оздоровчо-реабілітаційного центру пансіонату</b>	
Лікар-фізіотерапевт	5
Лікар-реабілітолог	5
Лікар-невролог	2
Лікар-терапевт	2
Лікар-психіатр	2
Лікар-кардіолог	2
Медсестра	20
Клінічний психолог	4
Психотерапевт	3
Спеціаліст з арт-терапії/музикотерапії (X-System)	2
Груповий психолог	4
Фізичний терапевт (кінезіотерапевт)	2
Інструктор ЛФК	3
Масажист	8
Спеціаліст ТЕКАР-терапії	2
Ерготерапевт	1
Адміністратор відділення/координатор програм	2

Медичний реєстратор	2
Санітарка/прибиральниця	6
Завідувач лабораторії	1
Лікар УЗД (ультразвукової діагностики)	4
Лікар-лаборант (клінічна лабораторна діагностика)	4
Лікар функціональної діагностики	2
Медсестра з функціональної діагностики	2
Технік-лаборант	2
<b>Разом по персоналу оздоровчого центру</b>	<b>92</b>
<b>Разом по готельному підприємству</b>	<b>220</b>

Розраховуємо плановий фонд оплати праці (табл. 5.11).

**Таблиця 5.11 – Планування фонду основної заробітної плати персоналу готельного підприємства на 2025 рік**

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини, грн.	Доплати	Надбавки	Разом фонд оплати праці, тис. грн.
1	2	3	4	5	6	7
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>						
Директор	1	40000	40000	-	4000	44,000
Менеджер служби прийому та розміщення	1	25000	25000	-	2500	27,500
Менеджер служби управління номерним фондом	1	25000	25000	-	2500	27,500
Менеджер служби ресторанного господарства	2	25000	50000	-	2500	52,500
Головний інженер	1	28000	28000	-	2800	30,800
Менеджер служби управління прилеглою територією	1	25000	25000	-	2500	27,500
Головний бухгалтер	1	24000	24000	-	2400	26,400
Бухгалтер	2	24000	48000	-	2400	50,400
Касир	1	18000	18000	-	1800	19,800
Економіст	2	23000	46000	-	2300	48,300
Маркетолог	2	22000	44000	-	2200	46,200
Інженер з охорони праці	1	28000	28000	-	2800	30,800
Працівники відділу кадрів та менеджер персоналу	3	25000	75000	-	2500	77,500
Завідувач складським господарством	1	25000	25000	-	2500	27,500
Секретар	1	18000	18000	-	1800	19,800
Начальник охорони	1	20000	20000	-	2000	22,000
<b>Разом по адміністративно-управлінському персоналу</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>539000</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>578,500</b>

<b>Виробничий (операційний) персонал</b>						
Черговий адміністратор служби прийому та розміщення	2	20000	40000	-	2000	42,000
Адміністратор служби управління номерним фондом	2	20000	40000	-	2000	42,000
Покоївки	20	15000	300000	-	1500	301,500
Кастелянша	2	20000	40000	-	2000	42,000
Охоронці	6	20000	120000	-	2000	122,000
Завідувач виробництвом ресторану	2	25000	50000	-	2500	52,500
Шеф-кухар	1	20000	20000	-	2000	22,000
Кухарі III розряду	6	20000	120000	-	2000	122,000
Кухарі IV розряду	6	20000	120000	-	2000	122,000
Кухарі V розряду	7	20000	140000	-	2000	142,000
Товарознавець-комірник	2	16000	32000	-	1600	33,600
Вантажники	3	15000	45000	-	1500	46,500
Гардеробники	4	15000	60000	-	1500	61,500
Адміністратор залу	2	20000	40000	-	2000	42,000
Працівники зали	4	20000	80000	-	2000	82,000
Бармен (лобі бар), бариста	2	18000	36000	-	1800	37,800
<b>Разом по виробничому (операційному)</b>	<b>71</b>	<b>-</b>	<b>1283000</b>	<b>-</b>	<b>30400</b>	<b>1313,400</b>
<b>Допоміжний персонал</b>						
Носії багажу	2	14000	28000	-	1400	29,400
Водії	4	20000	80000	-	2000	82,000
Працівники інженерної служби (сантехніки, слюсарі та ін.)	5	28000	140000	-	2800	142,800
Працівники пральної	1	15000	15000	-	1500	16,500
Персонал для благоустрою території	10	20000	200000	-	2000	202,000
Мийники посуду	3	20000	60000	-	2000	62,000
Прибиральники	10	14000	140000	-	1400	141,400
<b>Разом допоміжний персонал</b>	<b>35</b>	<b>-</b>	<b>663000</b>	<b>-</b>	<b>13100</b>	<b>676,1</b>
<b>Працівники оздоровчо-реабілітаційного центру пансіонату</b>						
Лікар-фізіотерапевт	5	25000	125000	-	2500	127,500
Лікар-реабілітолог	5	25000	125000	-	2500	127,500
Лікар-невролог	2	27000	54000	-	2700	56,700
Лікар-терапевт	2	25000	50000	-	2500	52,500
Лікар-психіатр	2	27000	54000	-	2700	56,700
Лікар-кардіолог	2	27000	54000	-	2700	56,700
Медсестра	20	20000	400000	-	2000	402,000
Клінічний психолог	4	25000	100000	-	2500	102,500
Психотерапевт	3	25000	75000	-	2500	77,500
Спеціаліст з арт-терапії/музикотерапії (X-System)	2	23000	46000	-	2300	48,300
Груповий психолог	4	25000	100000	-	2500	102,500

Фізичний терапевт (кінезіотерапевт)	2	25000	50000	-	2500	52,500
Інструктор ЛФК	3	21000	63000	-	2100	65,100
Масажист	8	22000	176000	-	2200	178,200
Спеціаліст ТЕКАР-терапії	2	23000	46000	-	2300	48,300
Ерготерапевт	1	25000	25000	-	2500	27,500
Адміністратор відділення/координатор програм	2	22000	44000	-	2200	46,200
Медичний реєстратор	2	19000	38000	-	1900	39,900
Санітарка/прибиральниця	6	14000	84000	-	1400	85,400
Завідувач лабораторії	1	25000	25000	-	2500	27,500
Лікар УЗД (ультразвукової діагностики)	4	27000	108000	-	2700	110,700
Лікар-лаборант (клінічна лабораторна діагностика)	4	27000	108000	-	2700	110,700
Лікар функціональної діагностики	2	27000	54000	-	2700	56,700
Медсестра з функціональної діагностики	2	20000	40000	-	2000	42,000
Технік-лаборант	2	20000	40000	-	2000	42,000
<b>Разом по персоналу оздоровчого центру</b>	<b>92</b>	<b>-</b>	<b>2084000</b>	<b>-</b>	<b>59100</b>	<b>2143,100</b>
<b>Разом місячний фонд основної заробітної плати</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>4711,00</b>
<b>Разом річний фонд основної заробітної плати</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>56532,000</b>

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

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, за рік, тис. грн.	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6942,000	10	694,200
Виробничий (операційний) персонал	15760,800	20	3152,16
Допоміжний персонал	8113,200	30	2433,96
Персонал оздоровчого центру	25717,200	30	7715,16
<b>Разом</b>	<b>56532,000</b>		<b>13995,480</b>

**Таблиця 5.15. – План з праці готельного підприємства на 2025 рік**

Показники	Одиниці вимірювань	У розрахунку на місяць, тис. грн.	У розрахунку на рік, тис.грн.
<b>Планова чисельність працівників, усього, у т.ч.</b>	<b>осіб</b>	<b>220</b>	<b>220</b>
Адміністративно-управлінський персонал	осіб	22	22
Виробничий (операційний) персонал	осіб	71	71
Допоміжний персонал	осіб	35	35
Персонал оздоровчого центру	осіб	92	92
<b>Фонд основної заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>4711</b>	<b>56532,000</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	578,5	6942,000
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1313,4	15760,800
Допоміжний персонал	грн.	676,1	8113,200
Персонал оздоровчого центру	грн.	2143,1	25717,200
<b>Фонд додаткової заробітної плати, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>1166,29</b>	<b>13995,480</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	57,85	694,200
Виробничий (операційний) персонал	грн.	262,68	3152,16
Допоміжний персонал	грн.	202,83	2433,96
Персонал оздоровчого центру	грн.	642,93	7715,16
<b>Фонд оплати праці, усього, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>5877,29</b>	<b>70527,48</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	636,35	7636,2
Виробничий (операційний) персонал	грн.	1576,08	18912,96
Допоміжний персонал	грн.	878,93	10547,16
Персонал оздоровчого центру	грн.	2786,03	33432,36
<b>Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого, у т.ч.</b>	<b>грн.</b>	<b>26,715</b>	<b>320,5795</b>
Адміністративно-управлінський персонал	грн.	28,925	347,1
Виробничий (операційний) персонал	грн.	22,198	266,3797
Допоміжний персонал	грн.	25,112	301,3474
Персонал оздоровчого центру	грн.	30,283	363,3952

Отже, було розраховано плановий фонд заробітної плати працівників готельного підприємства та складено план з праці.

#### **5.4 Планування поточних витрат готельного підприємства**

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

**Таблиця 5.14 – Планування поточних витрат готельного підприємства на 2025 рік**

<b>Калькуляційні статті витрат</b>	<b>Алгоритм розрахунку</b>	<b>Поточні витрати, тис.грн.</b>
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	табл. 5.15	31429,400
2. Витрати на оплату праці.	табл. 5.13	70527,48
5. Єдиний соціальний внесок	22 % від п.2	15516,046
4. Амортизаційні відрахування.	табл. 5.9	15105,000
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів, малоцінних необоротних матеріальних активів	табл. 5.16	4761,000
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	табл. 5.17+табл. 5.18	956,800
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі		250,000
8. Витрати на охорону		100,000
9. Інші поточні витрати діяльності		62900,8
<b>Разом</b>		<b>201546,5</b>

**Таблиця 5.15 – Планування собівартості реалізованої продукції**

<b>Назва продукції</b>	<b>Роздрібний товарооборот за рік, тис.грн.</b>	<b>Середній відсоток торгівельної націнки</b>	<b>Коефіцієнт торгівельної націнки</b>	<b>Собівартість реалізованих товарів, тис.грн.</b>
Продукція власного виробництва	79591,68	200	2	26530,600
Закупні товари	14696,64	200	2	4898,880
<b>Разом за рік</b>	<b>94288,32</b>	-	-	<b>31429,400</b>

**Таблиця 5.16 – Планування поточних витрат на експлуатацію готельного підприємства на плановий рік**

<b>Витрати</b>	<b>Витрати в натуральних показниках</b>	<b>Тарифи за умовну одиницю, грн.</b>	<b>Поточні річні витрати, тис. грн.</b>
Електроенергії кВт/год.	450000	5,5	2475
Опалення, Г/ккал	1100	1800	1980
Води, у тому числі:			
холодної, м <sup>3</sup>	3600	35	126
гарячої, м <sup>3</sup>	2400	75	180
<b>Разом</b>			<b>4761,000</b>

**Таблиця 5.17 – Розрахунок суми зносу спеціального одягу в готельному підприємстві**

Група працівників	Чисельність працівників за штатним розкладом	Норма видачі спец. одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	22	1	1500	33,00
Виробничий персонал	71	2	1500	213,00
Допоміжний персонал	35	2	1500	105,00
Персонал оздоровчого центру	92	2	1500	276,00
<b>Разом</b>	<b>220</b>			<b>627,000</b>

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладах ресторанного господарства	Норми оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний Показник, шт	Вартість одиниці, грн	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	150	4	680	70	47,6
Столові набори	150	2	340	90	30,6
Скляний посуд	150	4	680	35	23,8
Кухонний посуд	150	3	510	120	61,2
Столова білизна	150	2	340	100	34,0
Келихи	150	2	340	50	17,0
Каструлі	150	1	170	200	34,0
Інший кухонний посуд	150	1	170	180	30,6
Контейнери для зберігання продуктів	150	1	170	150	25,5
Підноси	150	2	340	75	25,5
<b>Разом</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>329,8</b>

## 5.5 Планування операційного прибутку та визначення економічної ефективності діяльності готельного підприємства

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

**Таблиця 5.19 – Планування цільового прибутку пансіонату на 2025 рік**

Показник	Алгоритм розрахунку	Значення тис, грн
Операційні доходи засобу розміщення, тис.грн.	табл.5.7	<b>223336,000</b>
Середньогалузевий рівень рентабельно-сті операційної діяльності, %		10
Цільовий необхідний прибуток, тис.грн.	$p1 * p2 / 100$	<b>22333,600</b>

**Таблиця 5.20 – Планування основних результатів діяльності засобу розміщення на 2025 рік**

№ пор.	Стаття	Алгоритм розрахунку	Всього за рік, тис.грн.
1	Доходи від операційної діяльності, тис. грн	табл. 5.7	223336,000
2	Поточні витрати, тис. грн	табл. 5.14	201546,500
3	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування, тис. грн	п.1 - п.2	21789,500
4	Податок на прибуток, тис. грн	Ставка податку за чинним законодавством 18 % від п.3	3922,110
5	Чистий прибуток можливий, тис. грн	п.3 - п.4	17867,390
6	Рентабельність операційної діяльності, %	$p.5 / p.1 \times 100$	<b>8,0</b>
7	Цільовий необхідний прибуток, тис. грн	табл. 5.19	22333,600
8	Чистий прибуток плановий, тис. грн	Обираємо більший між цільовим необхідним та можливим прибутком	22333,600
9	Строк окупності капітальних вкладень, років	табл. 5.8 / п.8	<b>11</b>

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Відповідно до поставлених завдань ми досягли таких результатів:

1. Для нового рекреаційного готельного підприємства було обрано земельну ділянку в Оболонському районі м. Києва, на березі річки Дніпро та затоки Верблюд.
2. Проведено аналіз маркетингового середовища. Встановлено доцільність проєктування на обраній ділянці саме пансіонату. Цей заклад не має категорії, але наблизений до категорії 3\*.
3. Аналіз літературних джерел щодо сучасних методів оздоровлення та реабілітації показав, що робота в цьому напрямі активно проводиться в Україні та світі. Для впровадження у майбутньому пансіонаті було обрано два відносно інноваційних методів фізичної та психологічної реабілітації: ТЕКАР-терапія та різновид арт-терапії X-System. Обидва методи підходять саме для пансіонату, оскільки є супутніми до основного лікування після травм, допомагають швидше відновитися.
4. Особливістю нового рекреаційного готельного підприємства типу пансіонат буде можливість отримати індивідуальну комплексну оздоровчу програму, яка обов'язково міститиме інноваційні методики фізичної та психологічної реабілітації.
5. Класичні (традиційні) оздоровчі методи у засобах розміщення оздоровчого призначення доцільно поєднувати з інноваційними для досягнення кращого ефекту.
6. Розроблено приклад комплексної оздоровчої програми.
7. Розраховано планові показники діяльності майбутнього засобу розміщення на прикладі 2025 року. Рентабельність операційної діяльності становить 8,0 %, а термін окупності капітальних вкладень становить 11 років. Оскільки запропонована інновація входить до вартості перебування у готелі, окремо ефективність інновації не розраховували.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Головна | Замок готель Вишеград. *Замок готель Вишеград*. URL: <https://vyshegrad.kiev.ua/> (дата звернення: 08.04.2025).
2. Sobi Club – найкращий заміський комплекс під Києвом. *Sobi Club*. URL: <https://sobiclub.com/> (дата звернення: 08.04.2025).
3. Ministerka Lake House – Hotel Ministerka Lake House Готель Міністерка, Київ. *Ministerka Lake House – Hotel Ministerka Lake House Готель Міністерка, Київ*. URL: <https://ministerka.kiev.ua/> (дата звернення: 08.04.2025).
4. Головна • Колиба Хаус. *Колиба Хаус*. URL: <https://www.kolybahaus.ua/> (дата звернення: 08.04.2025).
5. Заміський ресторанний комплекс "Фортеця". Весілля, Банкети, Корпоративи. URL: <https://fortetsya.kiev.ua/ua> (дата звернення: 08.04.2025).
6. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «магістр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельна і ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад.: Тетяна Сильчук, Олена Шидловська, Тетяна Іщенко, Лариса Литвінець - К.: НУХТ, 2022 - 78 с.
7. El Gaucho – ресторан аргентинської кухні у Києві. *El Gaucho*. URL: <https://www.elgaucho.com.ua/> (дата звернення: 08.04.2025).
8. 'We have to care for every soldier, for every civilian': Ukraine faces major mental health challenges as a result of war trauma - The World from PRX. *The World from PRX*. URL: [https://theworld.org/stories/2024/10/29/we-have-to-care-for-every-soldier-for-every-civilian-ukraine-faces-major-mental-health-challenges-as-a-result-of-war-trauma?utm\\_source=chatgpt.com](https://theworld.org/stories/2024/10/29/we-have-to-care-for-every-soldier-for-every-civilian-ukraine-faces-major-mental-health-challenges-as-a-result-of-war-trauma?utm_source=chatgpt.com) (date of access: 08.04.2025).
9. The Importance of Aiding Ukrainian Veterans - New Lines Institute. *New Lines Institute*. URL: [https://newlinesinstitute.org/state-resilience-fragility/the-importance-of-aiding-ukrainian-veterans/?utm\\_source=chatgpt.com](https://newlinesinstitute.org/state-resilience-fragility/the-importance-of-aiding-ukrainian-veterans/?utm_source=chatgpt.com) (date of access: 08.04.2025).

10. VisitUkraine Today. How many foreigners entered Ukraine in the first half of 2024 and from which countries did they come most often?. *Visit Ukraine - SERVICE PORTAL ABOUT UKRAINE 24/7*. URL: <https://visitukraine.today/blog/4807/how-many-foreigners-entered-ukraine-in-the-first-half-of-2024-and-from-which-countries-did-they-come-most-often#how-to-get-to-ukraine-when-there-are-no-flights-and-all-airports-are-closed> (date of access: 08.04.2025).

11. Tourism during the war – how Russian, Ukrainian and European tourism changed - Oeconomus. *Oeconomus*. URL: <https://www.oeconomus.hu/en/analyses/tourism-during-the-war-how-russian-ukrainian-and-european-tourism-changed/> (date of access: 08.04.2025).

12. ChatGPT. Український голос. Візуалізація концепції пансіонату-санаторію в Україні (постмодернізм + арт-деко, 11 поверхів, берег річки). Створено за допомогою генеративної моделі DALL·E. OpenAI, 08 квітня 2025 р. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://chat.openai.com/> — Дата звернення: 08.04.2025.

13. Зеленський назвав кількість загиблих і поранених військових за час повномасштабної. *18000.com.ua*. URL: [https://18000.com.ua/strichka-novin/zelenskij-nazvav-kilkist-zagiblix-i-poranenix-vijskovix-za-chas-povnomasshtabnoyi/?utm\\_source=chatgpt.com](https://18000.com.ua/strichka-novin/zelenskij-nazvav-kilkist-zagiblix-i-poranenix-vijskovix-za-chas-povnomasshtabnoyi/?utm_source=chatgpt.com) (дата звернення: 09.04.2025).

14. Перун В. ООН: унаслідок війни в Україні загинули щонайменше 12 910 цивільних. *LB.ua*. URL: [https://lb.ua/society/2025/04/08/670055\\_oon\\_unaslidok\\_viyni\\_ukraini.html?utm\\_source=chatgpt.com](https://lb.ua/society/2025/04/08/670055_oon_unaslidok_viyni_ukraini.html?utm_source=chatgpt.com) (дата звернення: 09.04.2025).

15. Туризм під час війни - як галузь виживає та готується до відновлення | Kyivstar Business Hub. *Kyivstar Business Hub – корпоративний блог для бізнесу*. URL: <https://hub.kyivstar.ua/articles/turyzm-pid-chas-vijny-yak-galuz-vyzhyvaye-ta-gotuyetsya-do-vidnovlennya> (дата звернення: 10.04.2025).

16. Податки від туризму за регіонами: дані за 2021-2024 роки. *Скільки-скільки?*. URL: <https://skilky-skilky.info/podatky-vid-turyzmu-za-rehionamy-u-kyievi-zrostantia-u-2-razy/> (дата звернення: 10.04.2025).

17. Які особливості надання медичної допомоги військовослужбовцям України в умовах воєнного стану? | Комітет Медичного і Фармацевтичного Права та Біоетики. *Комітет Медичного і Фармацевтичного Права та Біоетики*. URL: <https://medcom.unba.org.ua/publications/7957-yaki-osoblivosti-nadannya-medichnoi-dopomogi-vijs-kovoslužbovcyam-ukraini-v-umovah-voennogo-stanu.html> (дата звернення: 12.04.2025).

18. Реабілітація учасників бойових дій, осіб з інвалідністю внаслідок війни. *Wiki Legal Aid*. URL: [https://legalaid.wiki/index.php/Реабілітація\\_учасників\\_бойових\\_дій,\\_о\\_осіб\\_з\\_інвалідністю\\_внаслідок\\_війни](https://legalaid.wiki/index.php/Реабілітація_учасників_бойових_дій,_о_осіб_з_інвалідністю_внаслідок_війни) (дата звернення: 12.04.2025).

19. Реабілітація поранених, або Досвід військових у виборюванні гарантованих послуг. *Українська правда*. URL: <https://www.pravda.com.ua/columns/2025/01/21/7494614/> (дата звернення: 12.04.2025).

20. Малярєнко Юлія Олександрівна. Реабілітація військових після поранень: фізична терапія. *Somatica*. URL: <https://somatica.com.ua/blog/yak-fizychna-reabilitacziya-dopomagaye-vijskovoslužbovczyam-pislya-poranen/> (дата звернення: 12.04.2025).

21. Психологічна реабілітація військовослужбовців. ARPP. URL: <https://arpp.com.ua/articles/psychological-rehabilitation-of-military-personnel/> (дата звернення: 12.04.2025).

22. У ЗСУ розпочався новий етап психологічної реабілітації військових. *LB.ua*. URL: [https://lb.ua/society/2024/11/04/643208\\_zsu\\_rozpochavsya\\_noviy\\_etap.html](https://lb.ua/society/2024/11/04/643208_zsu_rozpochavsya_noviy_etap.html) (дата звернення: 12.04.2025).

23. Алгоритм роботи військового психолога щодо психологічного забезпечення (реабілітації) особового складу. Міністерство оборони України. URL: [https://www.mil.gov.ua/content/pdf/avp\\_book.pdf](https://www.mil.gov.ua/content/pdf/avp_book.pdf) (дата звернення: 12.04.2025).

24. Сургунд Н., Верба Г. Особливості психологічної реабілітації військовослужбовців на етапі відновлення. *Psychology Travelogs*, 2024, №3, с. 47–56. DOI: <https://doi.org/10.31891/PT-2024-3-5> (дата звернення: 12.04.2025).

25. Техніки відновлення на етапі психологічної реабілітації учасників бойових дій. *Психологічний збірник*. URL: [https://periodica.nadpsu.edu.ua/index.php/psy\\_zbirnyk/article/view/233](https://periodica.nadpsu.edu.ua/index.php/psy_zbirnyk/article/view/233) (дата звернення: 12.04.2025).

26. Кісарчук З. Г., Омельченко Я. М., Лазос Г. П. та ін. Технології психотерапевтичної допомоги постраждалим у подоланні проявів посттравматичного стресового розладу: монографія. Видавничий Дім «Слово», 2020. URL: <https://lib.iitta.gov.ua/722181/> (дата звернення: 12.04.2025).

27. Кокун О. М., Мороз В. М., Лозінська Н. С., Пішко І. О. Психологічна профілактика психотравматизації військовослужбовців Збройних Сил України: методичний посібник. НДЦ ГП ЗСУ, 2021. URL: <https://lib.iitta.gov.ua/723954/> (дата звернення: 12.04.2025).

28. Блінов О. А. Арттерапія у психологічній реабілітації поранених комбатантів в умовах госпіталю. *Вісник Запорізького національного університету. Психологічні науки*, 2021. URL: <https://journalsofznu.zp.ua/index.php/psych/article/view/2603> (дата звернення: 12.04.2025).

29. Психологія особистості фахівця в умовах воєнного часу та миротворчих місій: матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції, 15 листопада 2024 року. Львів: НДЕКЦ, 2024. URL: <https://ndekc.lviv.ua/pdf/15.11.2024.pdf> (дата звернення: 12.04.2025).

30. Реабілітація військовослужбовців в умовах санаторно-курортних та реабілітаційних закладів: монографія / за заг. ред. Бабова К.Д. – Одеса: «Поліграф», 2023. – 80 с. URL: [monografiya-vijskovoslužhbovczi\\_sajt.pdf](http://monografiya-vijskovoslužhbovczi_sajt.pdf) (дата звернення: 12.04.2025).

31. 7 Innovations in Physical Therapy You Should Know About. WebPT. URL: <https://www.webpt.com/blog/new-and-exciting-innovations-in-rehab-therapy> (дата звернення: 14.04.2025).

32. The new tech treatments that could improve mental health. Financial Times. URL: <https://www.ft.com/content/134bddde-23fe-4214-a3ee-ff0e131a5f71> (дата звернення: 14.04.2025).

33. These are the top 10 innovations tackling mental ill health. World Economic Forum. URL: <https://www.weforum.org/stories/2021/09/these-are-the-top-10-innovations-tackling-mental-ill-health/> (дата звернення: 14.04.2025).

34. Hydrotherapy and Hydrogymnastics: Benefits in Rehabilitation. Wikipedia. URL: <https://en.wikipedia.org/wiki/Hydrogymnastics> (дата звернення: 14.04.2025).

35. EMDR International Association. About EMDR Therapy. URL: <https://www.emdria.org/about-emdr-therapy/> (дата звернення: 14.04.2025).

36. Сметанюк О. Інноваційні технології в реабілітації: роботизовані системи та віртуальна реальність. Буковинський державний медичний університет. 12.11.2024. URL: <https://www.bsmu.edu.ua/blog/innovacijni-tehnologiyi-v-reabilitaciyi-robotyzovani-systemy-ta-virtualna-realnist/> (дата звернення: 14.04.2025).

37. Реабілітація за допомогою технологій: сучасні можливості та перспективи. Реабілітація Україна. URL: <https://rehabukraine.com/blog/reabilitatsiya-za-dopomogoyu-tehnologii-suchasni-mozhlyvosti-ta-perspektyvy/> (дата звернення: 14.04.2025).

38. Реабілітація після ДТП: фізична і психологічна допомога. Клініка святого Іоана. URL: <https://st-johana.com.ua/yaki-metody->

[reabilitacziyi-dopomagayut-vidnovytysya-pislya-travm-otrymanyh-u-dtp/](#) (дата звернення: 14.04.2025).

39. Stanley Mugisha, Mirko Job, Matteo Zoppi, Marco Testa, Rezia Molfino. Computer-mediated therapies for stroke rehabilitation: a systematic review and meta-analysis. arXiv preprint. 2024. URL: <https://arxiv.org/abs/2409.20260> (дата звернення: 14.04.2025)

40. Shabnam Sadeghi Esfahlani et al. ReHabgame: A non-immersive virtual reality rehabilitation system with applications in neuroscience. arXiv preprint. 2018. URL: <https://arxiv.org/abs/1804.11247> (дата звернення: 14.04.2025).

41. Медична реабілітація: розвиток, інновації та стратегічні перспективи. Аптека.ua. 2025. URL: <https://www.apteka.ua/article/709100> (дата звернення: 14.04.2025).

42. Маймур І. VR, іпотерапія, відновлення через мистецтво: Інноваційні методи реабілітації військових в Україні. *Журнал великого міста*. URL: <https://bzh.life/ua/plany/1714567220-vr-ipoterapiya-vidnovlennya-cherez-mistetstvo/> (дата звернення: 12.04.2025).

43. De Sousa, L. D. S., Sanchez, C. T., Maté-Muñoz, J. L., Lougedo, J. H., Barba-Ruiz, M., Lozano, M. C., Garnacho-Castaño, M. V., & Fernández, P. G. (2021). Application of Capacitive-Resistive Electric Transfer in Physiotherapeutic Clinical Practice and Sports. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18(23), 12446. <https://doi.org/10.3390/ijerph182312446>

44. Paolucci, T., Pezzi, L., Centra, M. A., Porreca, A., Barbato, C., Bellomo, R. G., & Saggini, R. (2020). Effects of capacitive and resistive electric transfer therapy in patients with painful shoulder impingement syndrome: a comparative study. *Journal of Pain Research*, 13, 1339–1348. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7783264/>

45. Globus Italia. GLOBUS Diacare 5000 RE Rechargeable Tecarterapia Device. Store for Wellness. URL: <https://storeforwellness.com/product/globus-diacare-5000-re-rechargeable-tecarterapia-device/> (дата звернення: 14.04.2025).

46. X-System. About Us. URL: <https://www.x-system.co.uk/about-us/> (дата звернення: 14.04.2025).

47. X-System. The Technology. URL: <https://www.x-system.co.uk/technology/> (дата звернення: 14.04.2025).

48. X-System Overview [PDF document]. URL: <https://www.x-system.co.uk/wp-content/uploads/2024/08/X-System-Overview.pdf>

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ



НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



XIV МІЖНАРОДНА  
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА  
КОНФЕРЕНЦІЯ

***ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ  
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ТА  
ТУРИСТИЧНОМУ БІЗНЕСІ***

22 травня 2025 р.

---

Київ НУХТ 2025

23	<b>Сидорук Ю.В.</b> Мінідесерти у кейтеринговому сервісі: сучасні тренди, технологічні рішення та стратегії впровадження в готельно-ресторанному бізнесі .....	79
24	<b>Баран О.М., Шаран Л.О., Шаран А.В.</b> Особливості впровадження школи барного мистецтва в готельне підприємство .....	81
25	<b>Супрун В.О.</b> Floating-SPA – інноваційний підхід у сфері готельного бізнесу .....	83
26	<b>Дубас О.В., Губеня В.О., Люлька О.М.</b> Концепція рекреаційного готельного підприємства з комплексними оздоровчими програмами .....	84
27	<b>Павлов М.Р., Лявинець Г.М., Губеня В.О.</b> Сучасні напрями техніко-технологічного оснащення кейтерингу .....	86
28	<b>Хайнос Н.П., Шаран Л.О.</b> Оптимізація системи управління запасами ресторану при готелі .....	87
29	<b>Будзинський Д.В., Іщенко Т.І., Губеня В.О.</b> Аналіз програм лояльності готельних підприємств м. Києва: проблеми та напрями вдосконалення .....	88
30	<b>Абрамова А.Г., Гоц Ю. П.</b> Клієнтоорієнтованість як стратегія в готельному бізнесі .....	89
31	<b>Григоренко К.С., Іщенко Т.І., Губеня В.О.</b> Удосконалення сервісної діяльності в ресторані при готельному підприємстві в умовах військового стану .....	90
32	<b>Лук'янець Г.Г.</b> Традиції чи інновації: впровадження QR-кодів у ресторанній сфері .....	91
33	<b>Ranova A.S.,</b> Digital innovations in hotel management: new standards of administration and service .....	92
34	<b>Сергейко С.В., Дулька О.С.</b> Впровадження унікальних готельних номерів для підвищення привабливості бренду готельного підприємства .....	94
35	<b>Лабунець Д.В., Дулька О.С., Іщенко Т.І.</b> Удосконалення системи мотивації персоналу в готельному підприємстві .....	96
36	<b>Каленік К.В.</b> Інноваційні управлінські рішення в індустрії HoReCa .....	97
37	<b>Кирніс Н.І., Кунпан Т.С.</b> Світовий досвід управління сталим розвитком на підприємствах ресторанного господарства .....	98
38	<b>Лейко В.В., Бондар Н.П.</b> Інноваційна концепція бутік-готелю в етнокультурному середовищі Полтавщини .....	100
39	<b>Абрамова А.Г., Городь М.К.</b> Персоналізація сервісу в готельно-ресторанних підприємств за допомогою інструментів ШІ .....	102
40	<b>Монета В.Р., Бондар Н.П.</b> Удосконалення кейтерингу в закладі ресторанного господарства .....	104
41	<b>Крикотненко А.Б., Бондар Н.П.</b> Енергоефективність як чинник підвищення конкурентоспроможності готелю .....	105

## КОНЦЕПЦІЯ РЕКРЕАЦІЙНОГО ГОТЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА З КОМПЛЕКСНИМИ ОЗДОРОВЧИМИ ПРОГРАМАМИ

Дубас О.В., магістрант

Губеня В.О., к.т.н., доц.

Люлька О.М., к.т.н., доц.

*Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ*

**Вступ.** Повномасштабне вторгнення росії впливає на всі сфери економіки України, зокрема сферу гостинності. Зростає кількість людей, які потребують фізичної та психологічної реабілітації.

**Актуальність теми.** Війна спричиняє проблеми з психічним і фізичним здоров'ям як у військових, так і цивільних. У майбутньому приблизно 15 млн українців потребуватимуть психологічної реабілітації. Готельні підприємства з оздоровчою спеціалізацією повинні вдосконалювати оздоровчі програми, відповідно до потреб сьогодення.

**Матеріали та методи.** Теоретичні методи досліджень: аналіз, класифікація, синтез, узагальнення.

**Результати та обговорення.** Для нового готельного підприємства пропонується обрати ділянку в Оболонському районі м. Києва, на півострові між річкою Дніпро та затокою Верблюд. Територія розташована на північній околиці міста, осторонь від скупчень промислових підприємств, завантажених автошляхів і житлових масивів. Ділянка має вихід до річки та затоки, тому, на нашу думку, є рекреаційною зоною, хоча й формально розташована в межах міста.

Ми вважаємо, що нове готельне підприємство повинне мати тип «пансіонат», оскільки комплексні оздоровчі та реабілітаційні програми можуть потребувати тривалішого перебування та дієтичного режиму харчування.

Щоб не створювати перепони для всіх охочих й надалі користуватися рекреаційною зоною, територія майбутнього готельного підприємства тільки на невеликому периметрі навколо споруд буде закритою. Навколо готельного підприємства планується організувати громадську зону зі щільними, але доглянутими зеленими насадженнями, тобто створити загальнодоступний дендрологічний парк, що дасть змогу гармонійно вписати споруди готелю на рекреаційній території. В різних точках парку будуть: дитячі майданчики, місця для пікніків, спортивні майданчики з тренажерами, штучні озера та інші елементи благоустрою.

Фізична реабілітація обов'язково має поєднуватися з психологічною. Оптимальні методи підбирають залежно від виду травм, віку, індивідуальних особливостей людини. Складання переліку необхідних процедур виконують тільки після повного медичного обстеження. Керують процесом оздоровлення та реабілітації тільки фахівці з відповідною медичною освітою.

Методи оздоровлення та реабілітації повинні бути доказовими та дієвими.

Інновації в сфері реабілітації поранених мають обов'язково досліджуватися та впроваджуватися. Доцільно поєднувати традиційні та інноваційні методики.

В новому рекреаційному пансіонаті пропонується застосовувати дві новітні методики оздоровлення у комплексних оздоровчих програмах: ТЕКАР-терапія – для фізичної реабілітації; технологія арт-терапії X-System – для психологічної реабілітації.

В таблиці наведено приклад комплексної оздоровчої програми.

Таблиця – Комплексна 21-денна оздоровча програма

День	Фізична реабілітація	Психологічна реабілітація
1	Плавання. Масаж	Групова психотерапія
2	Плавання. ТЕКАР-терапія	X-System терапія
3	ЛФК. Масаж	Групова психотерапія
4	Плавання. ТЕКАР-терапія	X-System терапія
5	ЛФК. Масаж	Когнітивно-поведінкова терапія (КПТ)
6	Плавання. ТЕКАР-терапія	X-System терапія
7	ЛФК. Масаж	Групова психотерапія
8	Плавання. ТЕКАР-терапія	X-System терапія
9	ЛФК. Масаж	КПТ
10	Плавання. ТЕКАР-терапія	X-System терапія
11	ЛФК. Масаж	Групова психотерапія
12	Плавання. ТЕКАР-терапія	X-System терапія
13	ЛФК. Масаж	КПТ
14	Плавання. ТЕКАР-терапія	X-System терапія
15	ЛФК. Масаж	Групова психотерапія.
16	Плавання. ТЕКАР-терапія	КПТ
17	ЛФК. Масаж	X-System терапія
18	Плавання. ТЕКАР-терапія	Групова психотерапія
19	ЛФК. Масаж	КПТ
20	Плавання. ТЕКАР-терапія	X-System терапія.
21	ЛФК. Масаж	Групова психотерапія

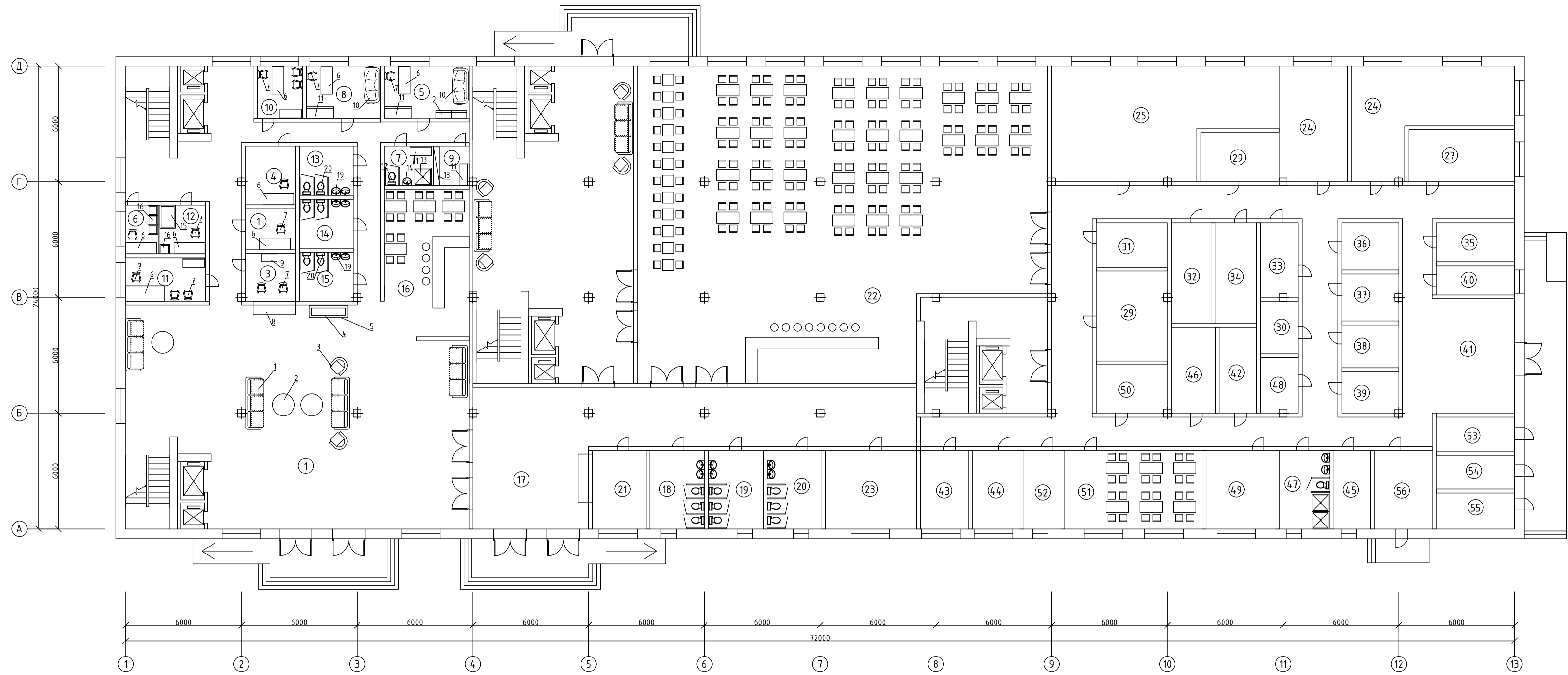
Зазначимо, що перелік процедур, їхня кількість і тривалість буде визначатися фахівцями індивідуально, а в таблиці показано тільки концептуальний проєкт.

Приблизна вартість програми становить 31 тис. грн без врахування проживання та харчування. Важливою концептуальною особливістю нового пансіонату має бути наявність окремої служби з пошуку альтернативних джерел фінансування оздоровчих програм для військових-ветеранів, які цього потребують.

**Висновок.** Період оздоровлення після перебування у лікарні можна скоротити завдяки комплексному оздоровленню в рекреаційних готельних підприємствах. Приклад комплексної оздоровчої програми на три тижні містить класичні та новітні методи оздоровлення та реабілітації в пансіонаті.

### Література

The Importance of Aiding Ukrainian Veterans - New Lines Institute. *New Lines Institute*. URL: [https://newlinesinstitute.org/state-resilience-fragility/the-importance-of-aiding-ukrainian-veterans/?utm\\_source=chatgpt.com](https://newlinesinstitute.org/state-resilience-fragility/the-importance-of-aiding-ukrainian-veterans/?utm_source=chatgpt.com) (date of access: 08.04.2025)



**Експлікація приміщень**

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення-вестибюльна група</b>		
1	Вестибюль	200
2	Бюро бронювання	5
3	Бюро прийому і ресепшн	7
4	Консьєрж сервіс	8
5	Кімната чергового персоналу	12
6	Сейфова	6
7	Службовий санітарно-технічний блок	6
8	Кімната чергового адміністратора	8
9	Комора прибирального інвентарю	5
10	Швейцарська з'яна	6
11	Приміщення охорони	8
12	Камера схову	6
13	Санвузол чоловічий	7
14	Санвузол жіночий	7
15	Санвузол для маломобільних	7
16	Лобі-бар	40
<b>Заклад ресторанного господарства</b>		
<b>Для відпочинку</b>		
17	Вестибюль	35
18	Санвузол чоловічий	7
19	Санвузол жіночий	7
20	Санвузол для маломобільних	7
21	Гардероб	6
22	Зал ресторану з барною стійкою	300
23	Приміщення для паління	18
<b>Виробничі приміщення</b>		
24	Холодний цех	15
25	Гарячий цех	55
26	М'ясо-рибний	24
27	Овочевий цех	10
28	Мийна кухонного посуду	9
29	Мийна столового посуду	13
30	Комора та мийна таря та інвентарю	5
31	Роздавальня	10

<b>Складські приміщення</b>		
32	Комора сухих продуктів	11
33	Комора овочів та коренеплодів	7
34	Комора бакалійних товарів та напоїв	11
35	Комора матеріально-технічного забезпечення	7
36	Охолоджуючі камери для фруктів, зелени та овочів	5
37	Охолоджуючі камери для молочно-яєрної продукції та гастрономії	5
38	Охолоджуючі камери для м'яса та риби	5
39	Машинне відділення	5
40	Приміщення комірника	5
41	Розвантажувальна	24
<b>Службово-побутові приміщення</b>		
42	Приміщення заводського виробництва	6
43	Бухгалтерія	8
44	Кабинет директора	8
45	Приміщення персоналу	7
46	Ванна	7
47	Санвузли для персоналу	9
48	Комора прибирального інвентарю	5
49	Гардероб для персоналу	14
50	Сервісна	5
51	Зал їдальні для персоналу	48
52	Приміщення головної каси	6
<b>Технічні приміщення</b>		
53	Вентиляційна витяжна	5
54	Електрошита	5
55	Теплопункт	5
56	Вентиляційна припливна	9

**Специфікація обладнання**

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Диван	Естелла	2600x875x970	4
2	Журнальний столик круглий	Естелла	800x800x460	3
3	Крісло	Естелла	710x875x970	2
4	Підставка під акваріум	Естелла	2000x610x1200	1
5	Акваріум панорамний	Suzuki	2000x610x600	1
6	Стіл письмовий	Естелла	1600x650x750	7
7	Стілець	Естелла	460x510x990	14
8	Ресепційна стійка	Естелла	2200x1120x720	1
9	Тумбочка	Естелла	800x400x700	1
10	Диван	Естелла	1800x450x820	2
11	Шкаф	Естелла	1400x600x2000	4
12	Унітаз	Bliss	570x355x335	1
13	Душ з піддоном	Bliss	900x900x1950	1
14	Умивальник	Bliss	1180x420x815	1
15	Камера схову	ПРОМЕТ	800x2000x1275	1
16	Сейф	ПРОМЕТ	545x555x525	4
17	Стіл-пулт	АРМ ВС	800x2000x1275	1
18	Стежак	Естелла	2000x300x2070	1
19	Меблі з вбудованим умивальником	Bliss	180x420x815	6
20	Унітаз	Bliss	570x355x335	6

План благоустрою в 3D-проекції



Компонувальне рішення оздоровчо-реабілітаційного центру на відмітці 0,000.



**Експлікація приміщень**

№ поз.	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
1	Адміністратор відділення/координатор програм	28
2	Гардероб	10
3	Кабинет фізю терапевта	25
4	Кабинет масажу	14
5	Лабораторія	26
6	Кабинет реабілітолога	26
7	Кабинет УЗД	18
8	Кабинет психіатра	30
9	Кабинет клінічного психолога	23
10	Кабинет спеціаліста з арт-терапії/музикотерапії (X-System)	25
11	Кабинет психотерапевта	25
12	Кабинет групового психолога	27
13	Кабинет фізичного терапевта (кінезіотерапевт)	25
14	Кабинет інструктора ЛФК	26
15	Кабинет невролога	25
16	Кабинет терапевта	26
17	Кабинет спеціаліста ТЕКАР-терапії	25
18	Кабинет ерго терапевта	25
19	Кабинет лікаря функціональної діагностики	12
20	Кабинет кардіолога	17
21	Санвузол чоловічий	7
22	Санвузол жіночий	6
23	Санвузол для маломобільних груп населення	3
24	Кімната медичного персоналу	7
25	Кімната санітарки/прибиральниці	6
26	Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими (жіноча)	22
27	Роздягальня для відвідувачів з санвузлами та душовими (чоловіча)	24
28	Збиральня чоловіча	2
29	Збиральня жіноча	2
30	Басейн	243

**Специфікація обладнання**

Поз.	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Стіп	ПРАГА	900*750*700	5
2	Стінець	«BASIC»	640*860*680	5
3	Диван	Akzo	1530*1970*1060	5
4	Крісло	«Марсель»	810*970*880	10
5	Журнальний стіл	«BASIC»	900*900*491	5
6	Шафа	«BASIC»	1000*800*600	5
7	Кофе мавина	GRUNHELM	450*600*350	5
8	Рукомийник	«Rich 12»	430*745*800	5
9	Стеваж	vidaXL	1200*800*240	5
10	Шафа для олягу	«Arno»	2200*800*600	5
11	Комп'ютер	ZEVS PC	500*300*170	5
12	Унітаз	Bliss L	850*616*410	5
13	Пісуар	Colombo Снайпер	230*320*450	10
14	Біде	«Bliss L»	440*370*540	5
15	Унітаз з ручками для тримання	«Bliss L»	850*616*410	5
16	Лавка	Стелі плоскі	1200*800*700	5
17	Купетка	Talassovich	2370*985*2170	10
18	Шафа з медичними картками	«Arno»	1100*800*600	20
19	Ваги медичні	«Medmag»	600*600*150	10
20	Душова кабіна	«Radaway»	800*800*1850	10
21	Масажний стіл	Torgo	1850*700*870	10
22	Ширма для переодягання	Прованс	1600*1800	10
23	Система аналізу	Snibe	700*800*450	10
24	Автоматичний кошулометр	Diagon	680*845*200	10
25	Автоматичний гематологічний аналізатор	Orphee	685*740*380	10
26	Ревовізограф	P4-02	700*800*450	10
27	TimeWaver Med	TimeWaver Med	2500*1500*700	10
28	Апарат УЗД	Siemens S2000 HELX	800*900*550	10
29	Екочардіограф	SIEMENS ACUSON	800*790*600	10
30	Шафа	Sum 340	500*600*1800	10
31	Стіп	M-1	600*1200*750	10
32	Стінець	Аквас	720*280*650	10
33	Диван	Карат	2100*870*700	10
34	Стіп	Zr535	800*600*750	10
35	Шафа для олягу	Sum 320 P	500*600*1800	20
36	Душова кабіна	ЖаArctic	800*800*1950	6
37	Унітаз	Bliss L	850*616*410	5
38	Рукомийник	Rich 12	430*745*800	10
39	Пісуар	Colombo Снайпер	230*320*450	5

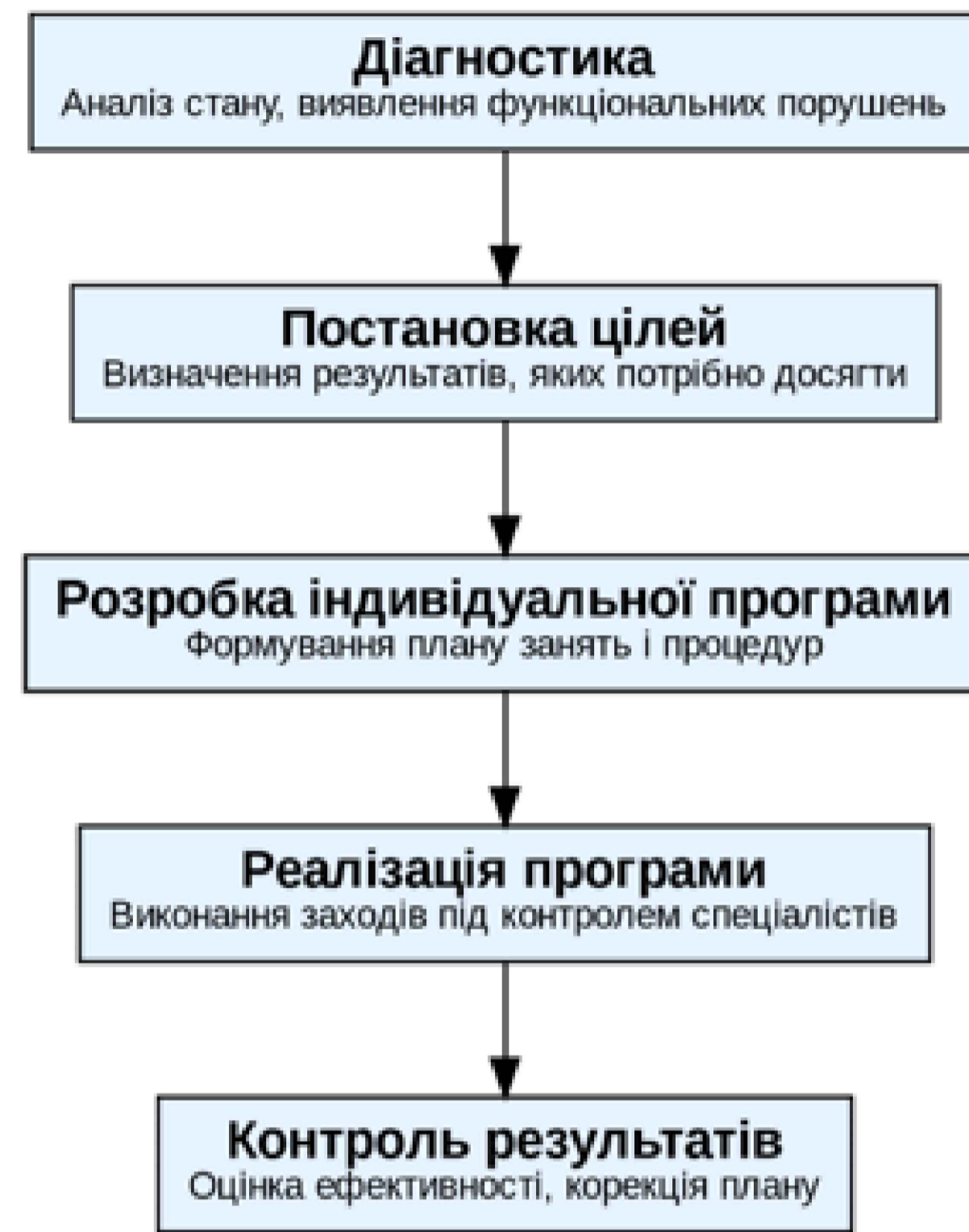


Рисунок 1 – Послідовність фізичної реабілітації



Рисунок 2 – Цілі фізичної реабілітації

Таблиця 1 – Характеристика основних методів фізичної реабілітації

Методи	Характеристика	Фахівці
Кінезіотерапія (ЛФК)	Базовий метод, що включає комплекс фізичних вправ, спрямованих на відновлення сили, рухливості, координації, зменшення спастичності та покращення постави. Вправи поділяються на пасивні, активно-пасивні та активні.	Лікар з ЛФК (кінезіотерапевт). Інструктор ЛФК. Реабілітолог.
Фізіотерапія	Використання фізичних факторів для стимуляції відновних процесів в організмі: <ul style="list-style-type: none"> <li>ударно-хвильова терапія (УХТ): стимуляція регенерації, зменшення болю;</li> <li>лазеротерапія: загоєння ран, протизапальна дія;</li> <li>магнітотерапія: покращення кровообігу, зменшення набряку;</li> <li>електротерапія: знеболення, м'язова стимуляція;</li> <li>ультразвукова терапія: протизапальний ефект, покращення мікроциркуляції.</li> </ul>	Лікар-фізіотерапевт. Медсестра.
Масаж	Використовується для покращення кровообігу, зменшення болю та спазмів, підвищення тонуусу м'язів. Може бути лікувальним, лімфодренажним, рефлекторним.	Масажист. Реабілітолог
Ерготерапія	Сприяє поверненню до повсякденного життя: навчання навичкам самообслуговування (одягання, їжа, гігієна), використанню адаптивних пристроїв. Допомогає відновити незалежність.	Ерготерапевт. Інструктор з адаптації.
Механотерапія	Застосування спеціальних тренажерів для відновлення рухів у суглобах, сили м'язів, координації. Часто поєднується з ЛФК.	Кінезіотерапевт. Інструктор з ЛФК
Гідрокінезіотерапія	Лікувальна гімнастика у воді. Зменшує навантаження на суглоби, полегшує виконання рухів, розслабляє м'язи.	Інструктор з гідрокінезіотерапії. Лікар-фізіотерапевт
Протезування та ортезування	Для пацієнтів з ампутацією або порушенням стабільності суглобів. Включає підбір, установку та навчання користуванню протезами та ортезами.	Ортопед. Протезист. Фізіотерапевт. Ерготерапевт.

Матеріали інноваційних досліджень



Рисунок 3 – Етапи психологічної реабілітації



Рисунок 4 – Апарат Globus DiaCare 5000 RE

Таблиця 2 – Комплексна 21-денна оздоровча програма

День	Фізична реабілітація	Психологічна реабілітація
1	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
2	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	X-System терапія (20 хв).
3	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
4	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
5	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). X-System терапія (20 хв).
6	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
7	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
8	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	X-System терапія (20 хв).
9	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
10	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
11	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). X-System терапія (20 хв).
12	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
13	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
14	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	X-System терапія (20 хв).
15	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
16	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
17	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). X-System терапія (20 хв).
18	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).
19	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Когнітивно-поведінкова терапія (45 хв).
20	Плавання (30 хв). ТЕКАР-терапія (20 хв).	X-System терапія (20 хв).
21	Плавання (30 хв). ЛФК (45 хв). Масаж спини (30 хв).	Групова психотерапія (45 хв). Майндфулнес та дихальні вправи (30 хв).