

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

ННІ неперервної освіти і туризму

ПОГОДЖЕНО

Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

Іван ГРИЦЕНКО

_____ (підпис)

«_____» _____ 2025 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ

Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

Світлана

МЕЛЬНИЧЕНКО

_____ (підпис)

«_____» _____ 2025 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

На тему: «Концептуальне обґрунтування спортивно-оздоровчого комплексу у м. Яремче»

Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**

Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**

Орієнтація освітньої програми **освітньо-професійна**

Гарант освітньої програми

к. е. н., доцент

_____ (підпис)

Лариса ГОПКАЛО

Керівник бакалаврської

кваліфікаційної роботи

к.е.н., доцент

_____ (підпис)

Тереза МИКИЦЕЙ

Виконала

_____ (підпис)

Ірина УКРАЇНЕЦЬ

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**
ННІ неперервної освіти і туризму

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму
д.е.н., професор _____ Світлана Мельниченко
«29» жовтня 2024 р.

ЗАВДАННЯ

до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи
здобувача вищої освіти
Українець Ірини Павлівни
(прізвище, ім'я та по-батькові повністю)

Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма: «Готельно-ресторанний бізнес»
Орієнтація освітньої програми: освітньо-професійна

Тема бакалаврської кваліфікаційної роботи: «Концептуальне обґрунтування спортивно-оздоровчого комплексу у м. Яремче» затверджена наказом ректора НУБіП України від 29.10.2024 р. №1935 «С» Термін подання завершеної роботи на кафедру 2025.05.23
(рік, місяць, число)

Вихідні дані до бакалаврської кваліфікаційної роботи законодавчі та нормативні акти, ДБН, СНіП, ДСТУ, ГОСТ, статистичні матеріали Державного комітету статистики України, наукові праці зарубіжних та вітчизняних авторів, матеріали науково-практичних конференцій.

Мета – створити концептуальний проект підприємства спортивно-оздоровчого комплексу в місті Яремче, який відповідає сучасним ринковим потребам.

Об'єкт дослідження – проект спортивно-оздоровчого комплексу в місті Яремче.

Предмет дослідження – процес проектування спортивно-оздоровчого комплексу в місті Яремче.

Перелік завдань, які повинен виконати здобувач вищої освіти для досягнення поставленої мети:

- визначити концепції новоствореного підприємства готельного господарства у відповідності до його категорії, типу та місткості;
- провести розрахунки площі проекту, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змодельювати процес обслуговування в підприємстві готельного господарства;
- розробити спектр послуг, що будуть надаватися в підприємстві;
- розробити пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру підприємства;
- визначити інженерно-будівельне рішення закладу.

Календарний план виконання та захисту кваліфікаційної роботи:

№ з/п	Етапи підготовки та захисту кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи, підготовка завдання, складання плану, консультації з проведення дослідження	2 вересня – 30 вересня 2024 р.	виконано
2	Оформлення і затвердження завдання на бакалаврську кваліфікаційну роботу	1 жовтня – 15 листопада 2024 р.	виконано
3	Написання 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	20 листопада 2024 р. – 2 січня 2025 р.	виконано
4	Попередній захист 1 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	3 січня – 8 січня 2025 р.	виконано
5	Написання 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	9 січня – 21 лютого 2025 р.	виконано
6	Попередній захист 2 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	24–28 лютого 2025 р.	виконано
7	Підготовка 3 розділу роботи бакалаврської кваліфікаційної роботи	3 березня – 18 квітня 2025 р.	виконано
8	Попередній захист 3 розділу бакалаврської кваліфікаційної роботи	21 – 24 квітня 2025 р.	виконано
9	Підготовка висновків, списку використаних джерел та додатків. Оформлення роботи відповідно до встановлених вимог, передача на перевірку керівникові.	25 квітня – 9 травня 2025 р.	виконано
10	Доопрацювання роботи з урахуванням зауважень керівника	12 – 15 травня 2025 р.	виконано
11	Перевірка роботи на академічний плагіат	16 травня 2025 р.	виконано
12	Отримання відгуку керівника роботи	19 – 20 травня 2025 р.	виконано
13	Отримання зовнішньої рецензії	21 – 22 травня 2025 р.	виконано
14	Подача роботи на кафедру	23 травня 2025 р.	виконано
15	Підготовка доповіді і презентації. Попередній розгляд та захист на випусковій кафедрі	23 – 26 травня 2025 р.	виконано
16	Допуск бакалаврської кваліфікаційної роботи до захисту завідувачем кафедри	27 травня – 1 червня 2025 р.	виконано
17	Захист кваліфікаційної роботи перед екзаменаційною комісією	відповідно до розкладу	виконано

Дата видачі завдання «_____» _____ 2024 р.

Керівник кваліфікаційної роботи

Тереза МИКИЦЕЙ

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Гарант освітньої програми

Лариса ГОПКАЛО

(підпис)

(ініціали, прізвище)

Завдання прийняв до виконання

Ірина УКРАЇНЕЦЬ.

(підпис)

(ініціали, прізвище)

АНОТАЦІЯ

Бакалаврська кваліфікаційна робота представлена на 79 сторінках друкованого тексту, містить 8 таблиць, 11 рисунків, 54 літературних джерела та 25 додатків.

Досліджено перспективи розвитку готельного бізнесу у м. Яремче, обґрунтовано актуальність проектування спортивно-оздоровчого комплексу на 50 номерів у даному населеному пункті. Розроблене концептуальне рішення для ефективного функціонування засобу розміщення. Запроектовано та розглянуто організацію приміщень за групами: фронт-офіс (приймально-вестибюльна, житлова, побутова, торговельна, дозвіллево-анімаційна, лікувально-оздоровча, спортивна), бек-офіс (адміністративна, господарська), сервіс (бронювання, реєстрація, розміщення, виселення, хаузкіпінг, клінінг, wellness, SPA, фітнес, спорт, івент-сервіс), а також заклади харчування. Представлено архітектурні, дизайнерські та інженерні рішення, розрахунок загальної площі та кошторис.

Ключові слова: *готельно-ресторанне господарство, спортивно-оздоровчий комплекс, організація обслуговування, конкурентні переваги, кошторис проекту.*

ANNOTATION

The bachelor's qualification work is presented on 79 pages of printed text, containing 8 tables, 11 figures, 54 literary sources, and 25 appendices. The prospects for the development of the hotel business in Yaremche have been explored, and the relevance of designing a sports and wellness complex with 50 rooms in this settlement has been substantiated. A conceptual solution for the effective operation of the accommodation facility has been developed. The organization of premises is planned and considered by groups: front office (reception-vestibule, residential, utility, retail, recreational-animation, wellness and health, sports), back office (administrative, utility), service (reservation, check-in, accommodation, check-out, housekeeping, cleaning, wellness, SPA, fitness, sports, event service), as well as food and beverage facilities. Architectural, design, and engineering solutions, overall area calculation, and cost estimate are presented.

Keywords: *hotel and restaurant business, sports and wellness complex, service organization, competitive advantages, project cost estimate.*

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ	10
1.1 Концепція спортивно-оздоровчого комплексу	10
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС	22
2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)	22
2.1.1. Приймально-вестибюльна група	22
2.1.2. Житлова	23
2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвілєво-анімаційна, лікувально-оздоровча, спортивна група	26
2.2 Групи приміщень Бек Офіс (Back Office)	29
2.2.1. Адміністративна	29
2.2.2. Господарська та виробничо-побутова	30
2.3 Сервіс (Service)	31
2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)	32
2.3.2. Хаузкіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)	35
2.3.3. Велес (Wellness), СПА (SPA), Фітнес (Fitness), спорт (SPORT)	36
2.3.4. Івент-сервіс (Invent Service).	38
2.4 Заклади харчування	39
2.4.1 Ресторани. Бари (Foodand Beverage (F&B))	39
2.4.2. Рум-сервіс (Room Service)	50
2.5. Визначення загальної площі спортивно-оздоровчого комплексу	51
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	55
3.1 Об'ємно-планувальні рішення	55
3.2 Архітектурні рішення. Характеристика території	57
3.3 Характеристика будівлі	59
3.4 Інженерні системи	63
3.5 Дизайн	67
3.6 Кошторис	71
ВИСНОВКИ	74
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	77
ДОДАТКИ	82

ВСТУП

Сучасний готельний бізнес в Україні стикається з численними викликами через військові дії. Війна суттєво вплинула на туристичний ринок, змусивши багато підприємств тимчасово закритися або перебудувати свою діяльність. Багато готелів на сході та півдні країни постраждали від бойових дій, що призвело до втрат у матеріально-технічній базі, а також скорочення кількості туристів.

Проте в регіонах, які залишаються відносно безпечними, зокрема в Карпатах, спостерігається збільшення попиту на готельні послуги. Велика кількість внутрішньо переміщених осіб та українців, які прагнуть відпочинку та відновлення, шукають безпечні місця для тимчасового або тривалого проживання. У цьому контексті готельний бізнес відіграє важливу роль не лише у підтримці економіки, але й у забезпеченні життєво важливих послуг для населення.

Доцільність розбудови готельної інфраструктури, особливо у Карпатському регіоні, зростає, оскільки війна ще більше підкреслила необхідність інвестицій у безпечні та екологічно чисті зони для відпочинку та оздоровлення. У повоєнний час очікується значне зростання попиту на туристичні послуги, зокрема в регіонах, які уникнули прямої шкоди від бойових дій. Ці території мають потенціал стати основними центрами для внутрішнього туризму, оскільки багато людей шукатимуть можливості для реабілітації та відпочинку після стресових періодів війни.

Крім того, після війни важливо буде не лише відновлювати зруйновані об'єкти, але й розширювати та модернізувати інфраструктуру, щоб залучити міжнародних туристів та інвесторів. Будівництво нових готелів та спортивно-оздоровчих комплексів сприятиме відродженню економіки, створенню нових робочих місць та відновленню туристичного потенціалу країни.

Актуальність проектування спортивно-оздоровчого комплексу на у м. Яремче визначається необхідністю задоволення зростаючого попиту на

об'єкти інфраструктури, які б могли забезпечити якісний активний відпочинок, оздоровчі програми та комфортабельне проживання. Це також сприятиме розвитку місцевої економіки та підвищенню конкурентоспроможності регіону на національному та міжнародному рівнях.

Об'єктом дослідження є спортивно-оздоровчий комплекс у місті Яремче, що має стати частиною туристичної інфраструктури Карпатського регіону.

Предметом дослідження є архітектурно-планувальні та організаційно-технологічні рішення щодо створення сучасного спортивно-оздоровчого комплексу, який забезпечить комфортне проживання, якісне обслуговування та додаткові послуги, спрямовані на оздоровлення та активний відпочинок.

Метою дипломної роботи є концептуальне обґрунтування створення сучасного спортивно-оздоровчого комплексу в місті Яремче, визначення архітектурно-планувальних, організаційно-технологічних та дизайнерських рішень, спрямованих на забезпечення високого рівня комфорту, якісного обслуговування та широкого спектру послуг для оздоровлення та активного відпочинку.

Для досягнення поставленої мети передбачається виконати наступні завдання:

- розробити концепцію спортивно-оздоровчого комплексу;
- визначити основні групи приміщень, включаючи приймально-вестибюльну групу, житлову, приміщення для надання побутових, торговельних, дозвілєво-анімаційних, лікувально-оздоровчих та спортивних послуг;
- проаналізувати структуру бек-офісу, що включає адміністративні, господарські та виробничо-побутові приміщення;
- дослідити сервіси, які надаватиме комплекс, включаючи бронювання, реєстрацію, розміщення та виселення, хаузкіпінг, клінінг, wellness-послуги, SPA, фітнес, спорт та івент-сервіс;
- охарактеризувати заклади харчування комплексу, зокрема ресторани, бари та рум-сервіс;

- визначити загальну площу спортивно-оздоровчого комплексу;
- розробити об'ємно-планувальні рішення та архітектурні рішення, з урахуванням характеристик території;
- описати особливості інженерних систем спортивно-оздоровчого комплексу;
- розробити дизайнерську концепцію внутрішнього оформлення та екстер'єру;
- виконати розрахунок кошторису проекту.

Результати дослідження дозволять створити ефективну концепцію спортивно-оздоровчого комплексу, який відповідатиме сучасним вимогам комфорту, безпеки та якості послуг у сфері гостинності.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

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

Яремче – це мальовниче місто, розташоване в Івано-Франківській області, у самому серці Карпатського регіону, що славиться своєю туристичною привабливістю. Завдяки гармонійному поєднанню природних, кліматичних, культурних та рекреаційних ресурсів, місто є одним із провідних центрів відпочинку та туризму в Україні [1].

Клімат Яремче відзначається помірно-континентальними умовами: літо тут тепле, із середньою температурою близько $+18^{\circ}\text{C}$ у липні, що ідеально підходить для активного дозвілля. Зимовий сезон характеризується сніжною погодою та середньою температурою близько -6°C у січні, що створює чудові умови для зимових видів спорту, зокрема лижного туризму. Завдяки сприятливому клімату місто приваблює відвідувачів протягом усього року [1].

Регіон вирізняється значним природно-заповідним потенціалом, що сприяє розвитку екологічного та активного туризму. Одним із ключових природоохоронних об'єктів є Карпатський національний природний парк, який охоплює мальовничі гірські ландшафти навколо Яремче. Він славиться багатою флорою і фауною, залучаючи як любителів природи, так і науковців. До головних туристичних принад належать мальовничі гірські маршрути, водоспад Пробій і природні мінеральні джерела, які сприяють оздоровленню відпочивальників [2].

Яремче пропонує добре розвинену мережу пішохідних і велосипедних маршрутів, що відкривають перед туристами дивовижні краєвиди Карпат. Вони приваблюють прихильників еко-туризму, спостереження за дикою природою та фотомандрівок.

Окрім природних багатств, місто має значний рекреаційний потенціал. Його мінеральні джерела, відомі своїми лікувальними властивостями, активно використовуються в оздоровчих програмах. Карпатські ліси та гірські річки

забезпечують чудові умови для активного відпочинку – піших походів, риболовлі та рафтингу [3].

Яремче також є культурним осередком Гуцульщини, що славиться унікальними традиціями, ремеслами та фольклором. Серед визначних пам'яток – музей народної архітектури та побуту «Карпати в мініатюрі», музей старовинної гуцульської культури, а також автентичні дерев'яні церкви. Традиційні гуцульські ярмарки та фестивалі приваблюють відвідувачів, які прагнуть ознайомитися з культурним спадком регіону [4, с.40].

З економічної точки зору, Яремче є важливим туристичним центром Івано-Франківської області, що має розвинену інфраструктуру та високий рівень надання рекреаційних послуг [5, с.102]. Основні сфери діяльності міста включають готельний бізнес, санаторно-курортне лікування, а також ресторанний і розважальний бізнес. Будівництво спортивно-оздоровчого комплексу на 50 номерів у Яремче є економічно обґрунтованим кроком, який сприятиме не лише зростанню туристичної привабливості регіону, а й створенню нових робочих місць.

Оптимальним місцем для реалізації проекту є ділянка поблизу перетину вулиць Пушкіна та Шептицького, яка наразі вільна від забудов (рис. 1.1).

Орієнтовні координати для будівництва спортивно-оздоровчого комплексу – (48.4548° N, 24.5504° E) поблизу водоспаду Пробій у Яремче, Івано-Франківська область. Неподалік від місця будівництва розташовані Карпатський національний природний парк і Дора, які додатково посилюють рекреаційний потенціал. Водоспад Пробій є однією з головних визначних пам'яток, приваблюючи відвідувачів не лише з України, але й з-за кордону.

Доцільність проектування закладу в даному районі обґрунтовується такими факторами:

1. Природні умови: регіон багатий на ландшафтні ресурси, а Карпатські гори та річка Прут забезпечують ідеальні умови для активного відпочинку в будь-яку пору року.

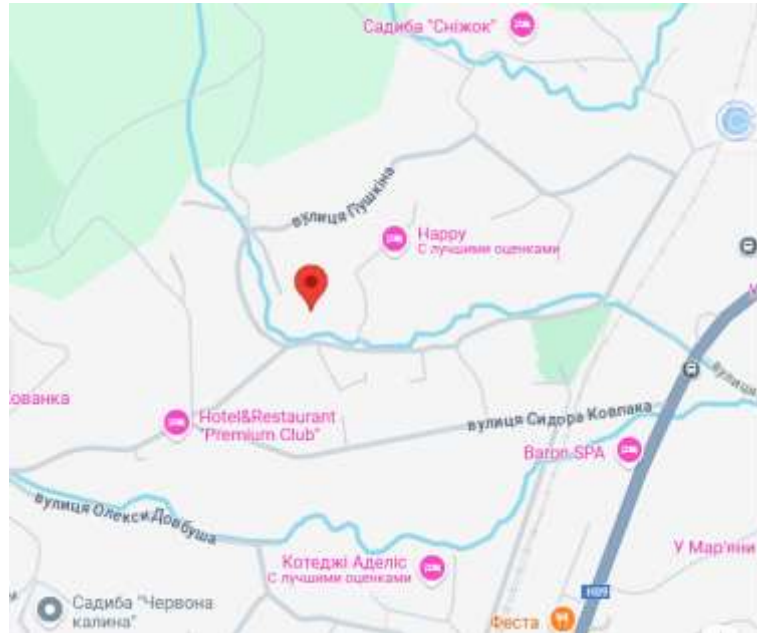


Рис. 1.1. Місце розташування обраної ділянки під будівництво спортивно-оздоровчого комплексу

2. Близькість до заповідних зон: поруч розташовані Карпатський національний природний парк і територія Дори, що підвищує рекреаційний потенціал місцевості.

3. Транспортна доступність: зручне сполучення з іншими містами України робить район Дори вигідним для розміщення туристичних об'єктів. Він знаходиться на виїзді з Яремче, забезпечуючи спокій і комфортний відпочинок, далеко від основних туристичних потоків.

Отже, унікальні природні багатства, розвинена туристична інфраструктура, зручне розташування та економічна доцільність роблять Яремче ідеальним місцем для будівництва сучасного спортивно-оздоровчого комплексу, який забезпечить широкий спектр послуг для активного та рекреаційного туризму [6].

Це місце забезпечує зручний доступ до головних природних і туристичних об'єктів, таких як Карпатський національний природний парк і мальовничі гірські маршрути.

Тип, категорія проєктованого підприємства залежать від існуючої забезпеченості району забудови готельними підприємствами та ступеню їх

завантаження. Тому доцільним є аналіз рівня забезпеченості досліджуваного району міста аналогічними засобами розміщення в радіусі 2 км (табл. 1.1).

Таблиця 1.1. Конкурентні характеристики підприємств готельного господарства м. Яремче

№ п/п	Назва закладу (розміщення, категорія, зірковість), дареса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктура та послуги
1	«Ведмежа гора Panorama Spa Resort»****, вул. Свободи, 77	44	120	Готельний комплекс з розвинутою інфраструктурою, включаючи ресторан, SPA-зона, відкритий басейн, дитячий майданчик, конференц-зал.
2	«MORVA Premium Spa Resort»****, вул. Грушевського, 8	39	84	Преміум-готель із панорамним видом на Карпати, SPA-комплексом, ресторанами, лаунж-зонами, басейном і релакс-зонами.
3	«Готель Ярсон»***, вул. Д. Галицького, 29	20	52	Затишний готельний комплекс, що пропонує сучасні номери, ресторан, сауну, дитячий майданчик та організацію екскурсій.
4	«Краса Карпат»***, вул. Княгині Ольги, 12	30	48	Туристичний комплекс, що поєднує комфортні номери, традиційну карпатську кухню, зони для відпочинку на природі та активний туризм
5	«Wellland Hotel»****, вул. Січових Стрільців, 3	50	75	Готельний комплекс із затишними номерами, рестораном, банним комплексом, відкритим басейном, що ідеально підходить для сімейного відпочинку та корпоративних заходів.

У місті Яремче, в радіусі 2 км від передбачуваного місця будівництва спортивно-оздоровчого комплексу, сформувалася розвинена готельна інфраструктура. Попри значну кількість готелів, рівень їх завантаженості варіюється залежно від сезону. Під час пікових туристичних періодів, таких як літні відпустки або зимові свята, заповненість номерного фонду може сягати 80–90%, тоді як у міжсезоння цей показник знижується до 50% і нижче.

Яремче, розташоване в Івано-Франківській області, відоме своєю розгалуженою мережею засобів розміщення. У регіоні функціонує приблизно 200 готелів різного рівня сервісу та цінового сегмента: від преміум-класу до бюджетних варіантів. Серед закладів високої категорії можна виокремити таких потенційних конкурентів для майбутнього засобу розміщення, як: «Ведмежа гора Panorama Spa Resort», «Краса Карпат» та «MORVA Premium Spa Resort» [7,8].

Із метою визначення основних аспектів концепції проєктованого спортивно-оздоровчого комплексу визначимо основні характеристики основних конкурентів за відгуками споживачів на спеціалізованих онлайн-платформах Booking.com, karpaty.info, Hotels24.ua [7,8,9]. (табл. 1.2).

Таблиця 1.2 Результати оцінки конкурентів спортивно-оздоровчого комплексу, що проєктується

Показник	Назва підприємства готельного господарства		
	Ведмежа гора	Краса Карпат	MORVA
Місце розташування	5	5	5
Транспортна доступність	4	4	4
Екстер'єр та інтер'єр	5	5	5
Якість обслуговування	5	5	5
Асортимент додаткових послуг	5	5	5
Рівень ресторанного обслуговування	5	5	5
Система бронювання	4	5	5
Вартість проживання	4	3	4
Рівень безпеки	5	5	5
Середній бал	4,6	4,7	4,8

Отже, аналізуючи оцінки готелів, можна зробити висновок, що всі три заклади мають високий рівень обслуговування, зручне розташування та якісну інфраструктуру. Найвищий середній бал отримав готель «MORVA Premium Spa Resort» (4,8) завдяки найкращій оцінці за систему бронювання та вартість проживання. «Краса Карпат» (4,7) відстає через нижчу оцінку через вартість проживання, тоді як «Ведмежа гора Panorama Spa Resort» (4,6) має трохи нижчий рейтинг через особливості бронювання та ціни. Всі готелі є конкурентоспроможними, проте «MORVA» отримав найвищу загальну

оцінку [7,8].

Будівництво спортивно-оздоровчого комплексу на 50 номерів стане важливим доповненням до готельної інфраструктури регіону. Доцільно позиціонувати його в категорії 4-зіркових закладів, забезпечуючи баланс між якістю послуг та вартістю. Орієнтація на гостей, які цінують активний відпочинок і wellness-програми, сприятиме популярності комплексу.

Потенційними споживачами послуг спортивно-оздоровчого комплексу в м. Яремче є як місцеві жителі, так і туристи, які відвідують цей регіон з метою відпочинку та оздоровлення. Завдяки унікальним природним умовам Карпат, курортний потенціал міста приваблює широкий спектр відвідувачів, включаючи сім'ї з дітьми, активних мандрівників, прихильників екологічного туризму, а також людей, що прагнуть відновлення фізичного та психологічного здоров'я [10, с. 48].

Особливу категорію споживачів можуть складати спортсмени, які обирають Карпати для тренувань у сприятливому кліматі та гірській місцевості, що забезпечує оптимальні умови для занять бігом, велоспортом, скандинавською ходьбою та іншими видами активного дозвілля. Крім того, комплекс може зацікавити людей, які займаються корпоративним відпочинком або беруть участь у спортивних зборах та тренувальних таборах.

Не менш важливим сегментом є люди середнього та старшого віку, які потребують реабілітаційних та оздоровчих процедур, спрямованих на відновлення організму після хвороб чи інтенсивних фізичних навантажень. У цьому випадку особливу роль відіграють wellness-програми, термальні процедури, масажі, басейни та інші види релаксаційних послуг [10, с. 48].

Таким чином, концепція спортивно-оздоровчого комплексу повинна відповідати потребам різних категорій відвідувачів, поєднуючи сучасні методики тренувань, оздоровлення та відпочинку в екологічно чистому регіоні.

Отже, враховуючи зростаючий попит на оздоровчий туризм та досить широкий контингент потенційних споживачів послуг спортивно-оздоровчих

комплексів, проєкт має значний потенціал для розвитку.

Більш детально концепцію проєктованого підприємства наводимо у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

**Концептуальне рішення спортивно-оздоровчого комплексу
«Гуцульська Перлина» у місті Яремче**

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Країна	Україна
Адміністративний вид території	Місто Яремче, Івано-Франківська область
Адреса розташування підприємства готельного господарства	вул. Курортна, 1, м. Яремче
Система проживання і харчування	Проживання за системою ВВ (Bed & Breakfast), можливість вибору НВ (Half Board) та FB (Full Board) у ресторані комплексу
Тип підприємства	Спортивно-оздоровчий комплекс
Назва	«Гуцульська Перлина»
Логотип	
Категорія	**** (планується сертифікація відповідно до вимог ДСТУ Б В.2.2-13:2009)
Кадровий склад	Адміністрація, служба прийому та розміщення, персонал номерного фонду, кухарі, офіціанти, бармени, інструктори з активного дозвілля, співробітники SPA-зони, технічний персонал
Система управління	Лінійно-функціональна система управління
Стиль управління	Демократичний стиль із гнучким підходом до мотивації персоналу та орієнтацією на сервіс високого рівня
Цільовий сегмент споживачів	Туристи, сім'ї з дітьми, прихильники активного відпочинку, корпоративні клієнти, учасники конференцій, wellness-туристи
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень	Зонування комплексу передбачає поділ на готельний корпус, ресторан, wellness & SPA-зону, спортивно-розважальну територію, конференц-зал та адміністративно-господарський блок, зручне транспортне та пішохідне сполучення між зонами

Продовження табл. 1.3

1		2			
Розміщення					
Вид розміщення		50 номерів			
Рівень комфорту		Високий (****)			
Місткість		88 місць			
Дизайнерський стиль		Сучасний, із використанням природних матеріалів (дерево, камінь), елементи національного стилю у поєднанні з еко-тематикою			
Категорія номерів		Стандарт одномісний	Стандарт двомісний	Люкс	Апартамент
Кількість номерів		12	33	4	1
Харчування					
Тип закладів		Ресторан	Лобі-бар		
Організація харчування кількість місць		80	10		
Режим роботи		8.00-0.00	8.00-00.00		
Форма обслуговування		Офіціантами	Офіціанти, барменами		
Дизайнерський стиль		Сучасний, з елементами національного стилю	Сучасний, з елементами національного стилю		
Побутове обслуговування					
Тип		Пункт прокату			
Режим роботи		8.00-20.00			
Дизайнерський стиль		Сучасний, з елементами національного стилю			
Культурно-дозвіллеві послуги					
Тип		Режим роботи			
		по днях		по годинах	
Універсальна зала		За розкладом заходів		За розкладом заходів	
Клуб		щодня		19.00-23.00	
Дитяча ігрова кімната		щодня		8.00-15.00	
Зала настільного тенісу		щодня		14.00-20.00	
Конференц-зала		щодня		9.00-23.00	
Екскурсійне бюро		За розкладом заходів		За розкладом заходів	
Рекреаційні послуги					
Тип		Режим роботи			
		по днях		по годинах	
Кабінет фізіотерапії		щодня		8.00-20.00	
Кабінет гідротерапії		щодня		8.00-18.00	
Сауна		щодня		8.00-18.00	
Парова лазня		щодня		9.00-23.00	
SPA		щодня		10.00-23.00	
Масажний кабінет		щодня		9.00-21.00	

Продовження табл. 1.3

1	2	
Інфрачервона сауна	щодня	10.00-23.00
Плавальний басейн	щодня	8.00-20.00
Спортивна зала	щодня	8.00-20.00
Тренажерна зала	щодня	8.00-20.00
Зала групових занять	щодня	8.00-20.00
Лаунж-зона	щодня	цілодобово
Торгівля		
Тип	Режим роботи	
	по днях	по годинах
Аптечний кіоск	щодня	8.00-20.00
Торговельний кіоск		8.00-20.00

Архітектурна концепція базуватиметься на використанні натуральних матеріалів (дерево, камінь), що забезпечить енергоефективність та гармонію з природою. Дизайн відобразить гуцульські традиції через різьблені деталі, просторі балкони та автентичні орнаменти. Великі вікна та панорамні фасади створять ефект відкритого простору, підкреслюючи унікальні ландшафти Карпат. Впровадження сучасних технологій, зокрема енергозберігаючих систем та сонячних панелей, мінімізує вплив на довкілля.

Комплекс пропонуватиме різноманітні зони для активного відпочинку та релаксації, що сприятиме комфорту відвідувачів. Назва «Гуцульська Перлина» відображає зв'язок із культурною спадщиною регіону, підкреслюючи його природну та етнографічну унікальність. Спортивно-оздоровчий комплекс стане не лише місцем для відпочинку, а й центром популяризації гуцульських традицій через дизайн, інтер'єрні рішення та спеціальні культурні програми. Таким чином, комплекс не лише залучатиме туристів, а й сприятиме розвитку локальної культури й екотуризму.

Земельна ділянка, обрана для будівництва спортивно-оздоровчого комплексу «Гуцульська Перлина», розташована за адресою: м. Яремче, вул. Курортна, 1.

Забезпечення зручного доступу до спортивно-оздоровчого комплексу є ключовим аспектом для комфортного перебування гостей. На даний момент до об'єкта веде асфальтована дорога, що дозволяє забезпечити

безперешкодний під'їзд для автомобілів та автобусів. Однак, можливо, знадобиться вдосконалення дорожнього покриття та облаштування паркувальних місць для автотранспорту гостей.

При будівництві також потрібно буде врахувати наявність зелених насаджень та інших об'єктів, які можуть заважати. На обраному майданчику поки що немає значних будівель, що потребують знесення, але, можливо, знадобиться провести роботи з очищення ділянки.

Технічна можливість реалізації проекту будівництва спортивно-оздоровчого комплексу має відповідати нормам охорони навколишнього середовища та санітарно-гігієнічним вимогам. Будівля має бути спроектована з урахуванням архітектурних норм, які забезпечать нормальне функціонування всіх комунікацій. Також необхідно провести заходи, спрямовані на забезпечення протипожежної безпеки, враховуючи наявність аварійних виходів і системи пожежогасіння. [11, с. 78].

Отже, відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 [(розділ «Розміщення будинків, земельні ділянки») [12, с. 24] ділянка спортивно-оздоровчого комплексу забезпечена необхідними для його функціонування інженерними комунікаціями, а саме: електро-, тепло-, газо-, водопостачанням, системою централізованого опалення, каналізацією, забезпечена мережею телефонізації. Обрана територія відповідає санітарно-епідеміологічним вимогам згідно з ДБН 360.92 [11].

Площу земельної ділянки визначено у відповідності до вимог ДБН 360-92: із розрахунку на 1 місце в спортивно-оздоровчому комплексі:

$$S_d = n_3 * N, \quad (1.1)$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки;

N – кількість місць у спортивно-оздоровчому комплексі.

Згідно із даними методичних вказівок, для будівель готелів $n_3=50\dots75$ м²/місце.

Отже, площа забудови спортивно-оздоровчого комплексу становитиме:

$$S_d = 50 * 88 = 4400 \text{ м}^2$$

Ділянка має вигідне розташування, що забезпечує зручний доступ до ключових транспортних вузлів: відстань до залізничного вокзалу Яремче складає приблизно 1,5 км, що сприяє зручному сполученню для туристів. До міжнародного аеропорту «Івано-Франківськ» — близько 60 км, що дозволяє приймати гостей з інших регіонів і країн. Відстань до центру міста становить 1 км, що забезпечує доступ до міської інфраструктури та популярних туристичних місць. Розташування комплексу в оточенні карпатських лісів і гірських краєвидів створить комфортні умови для усамітненого відпочинку та активного дозвілля.

Функціональне зонування комплексу забезпечить ефективний взаємозв'язок між його основними складовими. Житлова зона включатиме два корпуси з готельними номерами, що матимуть балкони, панорамні вікна та фасади з натурального дерева. Окреме місце займатиме зона wellness & SPA, до якої входитимуть критий басейн, сауни, соляна кімната, масажні кабінети та фітнес-центр. Ресторанний комплекс міститиме головний ресторан із залом на визначену кількість місць, літню терасу та бар із локальною кухнею. Для активного дозвілля передбачені майданчики для йоги, тенісний корт, велодоріжки, а також пункт прокату спортивного спорядження. Крім цього, буде створено сучасну конференц-зону для проведення ділових заходів.

Комплекс працюватиме цілий рік, пропонуючи послуги сезонного та тривалого відпочинку. Час реєстрації заїзду гостей складатиме 14:00, а виїзду — 12:00. Ресторан та SPA-зона функціонуватимуть за розширеним графіком з 08:00 до 23:00.

Житлова частина передбачає 50 номерів, розрахованих на одночасне розміщення 88 гостей. До складу номерного фонду входитимуть номери різних категорій: стандартні одномісні площею 25 м², покращені номери двомісні по 30 м², люкси з окремою вітальною по 45 м², а також сімейні двокімнатні апартаменти площею 50 м².

Дизайнерська концепція комплексу «Гуцульська Перлина» базується на інтеграції національного гуцульського стилю та сучасних архітектурних

тенденцій. Фасади будівель передбачають використання натуральних матеріалів, зокрема дерева та каменю, з панорамними вікнами та різьбленими балконами. Внутрішнє оформлення номерів включає світлі дерев'яні панелі, декоративний камінь, лляний текстиль та традиційні орнаменти. Інтер'єр ресторану вирізняється дерев'яними меблями з кованими елементами, глиняним посудом та етнічним декором, як-от вишивка й ткацтво. SPA-зона оформлена натуральним каменем, скляними перегородками та пастельними кольорами для релаксації. Завдяки гармонійному поєднанню природних матеріалів, сучасного комфорту та автентичної гуцульської атмосфери, комплекс «Гуцульська Перлина» позиціонується як унікальний об'єкт оздоровчого та екологічного туризму в Карпатах.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС

2.1 Групи приміщень Фронт Офіс (Front Office)

Фронт-офіс є ключовою складовою спортивно-оздоровчого комплексу, що забезпечує перший контакт гостей із закладом та організацію їх обслуговування. Призначенням групи приміщень Front Office є надання необхідної інформації гостям, їх реєстрація, прийому замовлень на різноманітні послуги та взаємодії споживачів із адміністрацією комплексу. Ефективне планування та організація фронт-офісу сприяє підвищенню рівня сервісу, оперативності обслуговування та загальної задоволеності гостей.

2.1.1. Приймально-вестибюльна група

У спортивно-оздоровчому комплексі «Гуцульська Перлина» категорії ****, що проєктується, передбачаємо створення зручної та функціональної приймально-вестибюльної групи. Структуру даної групи приміщень визначаємо відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008 [12]. Так, що її складу входять: вестибюль, приміщення для зберігання і транспортування багажу, туалетні кімнати, приміщення охорони та інші приміщення, що забезпечують комфортний прийом гостей (дод. Б, табл. Б.1).

Функціональне зонування приміщень вестибюльної групи буде проєктуватись з урахуванням зручності гостей та ефективної роботи персоналу. Службу прийому і розміщення (рецепцію) плануємо формувати у складі двох функціональних частин: Front Office та Back Office.

Площу для Front Office визначимо у вестибюлі так, щоб вона була помітною з центрального входу, а з робочого місця за стійкою рецепції відкривався огляд на весь простір.

Зону Back Office розташуємо безпосередньо за стійкою рецепції, поза полем зору гостей та інших співробітників, що дозволяє забезпечити безперебійну роботу адміністрації.

Вхідну зону організуємо таким чином, щоб забезпечити комфортне

пересування гостей. Багажний вестибюль плануємо поруч із камерою схову та приміщенням для багажних візків, що дозволить ефективно організувати процеси прийому, зберігання та видачі багажу.

Адміністративну частину вестибюльної групи плануємо з урахуванням потреб обслуговуючого персоналу. Бюро прийому і реєстрації та бюро бронювання розмістимо таким чином, щоб забезпечити швидку та зручну взаємодію з гостями. Кімнату чергового адміністратора передбачаємо поруч із рецепцією для оперативного вирішення організаційних питань. Кімнату чергового персоналу та приміщення посильних розташуємо у зоні, яка дозволяє зручно координувати виконання доручень гостей та адміністрації.

Окрему увагу приділяємо забезпеченню безпеки та наданню необхідних послуг. Приміщення охорони розмістимо у непомітному для гостей секторі, що сприяє ефективному контролюванню території [14, с.215]. Медпункт розташуємо так, щоб забезпечити оперативний доступ для надання першої медичної допомоги.

Санітарно-технічну зону організуємо з урахуванням потреб як гостей, так і персоналу [14, с.227]. Санвузли у вхідній частині зони обслуговування, забезпечуючи зручний вихід до вестибюлю. Службовий санітарно-технічний блок передбачаємо у віддаленій частині, щоб мінімізувати його вплив на гостинний простір. Комору прибирального інвентаря розташуємо у місці, зручному для доступу персоналу, що відповідає за прибирання.

Таке зонування дозволить нам створити комфортне середовище для гостей і забезпечити ефективну роботу персоналу, оптимізуючи всі необхідні процеси у вестибюльній групі.

2.1.2. Житлова

До приміщень житлової групи відносяться номери всіх типів і категорій, коридори, холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі, приміщення громадського призначення [15, с.105]. Житлові приміщення у спортивно-оздоровчому комплексі будуть розташовані на трьох поверхах

будівлі (з третього по п'ятий).

До складу житлового фонду засобу розміщення включаємо 12 одномісних стандартів, 33 двомісних стандартів, 4 номера люкс та один апартамент.

Площі номерів визначаємо виходячи із рекомендованих норм площ для кожної категорії. При цьому враховуємо, що, окрім житлової площі, до загальної площі номерів, входять: санвузли (для апартаментів та номерів-люкс, окрім основних, і додаткові), коридори і вітальні. Також слід враховувати площі вбудованих шаф (мінімальні розміри шафи для зберігання багажу, білизни, верхнього одягу на одного проживаючого – 0,60 м x 0,55 м) [18, с. 117].

Розраховуємо загальну площу номерів з урахуванням нежитлових приміщень за формулою [19, с. 204]:

$$S_{\text{розр.ж.н.}} = S_{\text{ж.п.}} + S_{\text{с.в.}} + S_{\text{п.}} \quad (2.1)$$

де: $S_{\text{розр.ж.н.}}$ – розрахункова площа житлового номеру, м²;

$S_{\text{ж.п.}}$ – площа житлового приміщення (приймаємо в залежності від типу та категорії номеру), м²;

$S_{\text{с.в.о.}}$ – площа санвузла основного (приймаємо $S_{\text{с.в.о.}} = 3$) м²;

$S_{\text{п.}}$ – площа передпокою (приймаємо $S_{\text{п.}} = 0,55$), м²;

Отже, розрахункові площі номерів складають:

Площа апартамента: $S_{\text{роз. ап.}} = 50 + 6,5 + 2,2 + 2 + 0,55 = 61,25$ м².

Площа номеру люкс: $S_{\text{роз. л.}} = 45 + 3 + 2,2 + 2 + 0,55 = 50,55$ м².

Площа номеру I категорії 1-місного: $S_{\text{роз. Iкат.1-м.}} = 19,45 + 3 + 2 + 0,55 = 25,00$ м².

Площа номеру I категорії 2-місного: $S_{\text{роз. Iкат.2-м.}} = 24,45 + 3 + 2 + 0,55 = 30$ м².

Визначення структури та площі номерного фонду спортивно-оздоровчого комплексу «Гуцульська перлина» категорії **** наводимо у дод. А. Загальна кількість номерів засобу розміщення – 50, кількість місць - 88, загальна площа номерного фонду – 1288,7 м².

Коридори належать до житлової групи приміщень і становлять важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом спортивно-

оздоровчого комплексу та іншими приміщеннями. Під час проектування коридорів враховуємо всі вимоги щодо достатнього денного освітлення, розташування коридорів на одному рівні по всій довжині. Ширина коридору – 2 м [20, с. 210].

Підлога коридорів покривається матеріалами, що поглинають шум, і не є слизькою, стіни, стеля, підлога виготовляються із вогнестійких матеріалів [20, с. 211].

У спортивно-оздоровчому комплексі, що має проектуватись, холи виконують такі функції: відпочинку, зібрання мешканців спортивно-оздоровчого комплексу, відвідувачів; місць службово-ділових зустрічей; комунікаційного вузла, який з'єднує сходи, пасажирські ліфти і розміщується поблизу центральної частини будівлі, що скорочує відстані до номерів .

В якості обладнання в холах будуть використовуватись м'які дивани і крісла, бенкетки, журнальні столики. Також у холі розміщується робоче місце чергової по поверху, яке обладнано письмовим столом та стільцями, тумбами для засобів телефонного зв'язку [21, с. 124].

Оскільки спортивно-оздоровчий комплекс відноситься до засобів розміщення невеликої місткості, хол в ньому об'єднаний з ліфтовим холлом.

Приміщення для побутового обслуговування знаходяться окремо від інших приміщень на першому поверсі. До складу приміщень побутового обслуговування входить блок приміщень, що надають побутові послуги мешканцям комплексу, приміщення обслуговуючого персоналу, приміщення для чистої і окремо для брудної білизни та приміщення для прибирального інвентарю. Усі ці приміщення знаходяться в єдиному блоці. Приміщення обслуговуючого персоналу знаходяться одним блоком неподалік від поверхового холу [20, с. 98].

Приміщення для обслуговуючого персоналу обладнується робочим столом, стільцями, диваном, вбудованою шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку з номерами і вестибюльними службами [21, с. 131].

Житлові приміщення будуть розташовані на трьох поверхах з третього по

п'ятий.

Склад і площу житлових та приміщень поверхового обслуговування визначаємо у відповідності до вимог п. 6.2 – «Житлові приміщення» ДБН В.2.2-20:2008 [12], подаємо у табл. Б.3 (дод. Б).

Група поверхового обслуговування розташовується на кожному житловому поверсі.

2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвіллево-анімаційна, лікувально-оздоровча, спортивна група

Побутове обслуговування спрямоване на задоволення потреб гостей, що виникають під час їхнього проживання у спортивно-оздоровчому комплексі, тому необхідно прагнути, щоб набір послуг цілком відповідав запитам гостей. Склад і площа приміщень побутового обслуговування та торгівлі відповідатимуть вимогам ДБН В.2.2-20:2008 [12]. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі включають: перукарню, каси обміну валют та залізничних та авіаквитків, комплексний приймальний пункт та чотири торговельні кіоски (аптека, преси, сувенірів, канцтоварів). Перелік приміщень цієї групи в проєктованому об'єкті оформляємо у табл. Б.4.

Приміщення побутового обслуговування проєктуємо відокремленими і розміщуємо безпосередньо при вестибюлі спортивно-оздоровчого комплексу.

У спортивно-оздоровчому комплексі «Гуцульська перлина» передбачаємо створення функціональної та комфортної дозвіллево-анімаційної групи, що сприятиме активному та змістовному відпочинку гостей. У комплексі передбачається організація приміщень, які забезпечують широкий спектр розваг і культурно-анімаційних заходів для різних категорій відвідувачів.

Так, передбачається у складі даної групи запроєктувати універсальну залу, що передбачає зручне зонування простору для перегляду фільмів, проведення вистав та інших культурних подій. Для забезпечення комфортного

розташування глядачів пропонуємо амфітеатральне розміщення сидінь, а також передбачаємо сучасні звукові та візуальні технології [23, с. 278].

Доцільним у спортивно-оздоровчому комплексі проектування призначених для проведення тематичних вечорів, майстер-класів, настільних ігор та інших інтерактивних заходів. Для цього передбачається зонування простору на загальний зал та окремі кімнати для групових занять.

Для сімейного відпочинку передбачаємо дитячу ігрову кімнату з безпечним покриттям підлоги, спеціалізованими меблями та обладнанням для активних і творчих ігор. У приміщенні плануємо розташування різноманітних ігрових зон відповідно до вікових категорій дітей.

З метою забезпечення активного дозвілля ми передбачаємо створення спортивно-розважальної зони, що включатиме більярдний зал, боулінг та зону настільного тенісу. Для цих приміщень проектуємо якісне освітлення, вентиляцію та необхідне технічне оснащення.

Для проведення конференцій, тренінгів та ділових заходів ми проектуємо мультимедійну конференц-залу, що буде обладнана сучасними засобами зв'язку, проєкційним обладнанням та комфортними меблями для учасників.

Приміщення дозвіллево-анімаційної групи розташовуємо у безпосередній близькості до рекреаційних зон комплексу, забезпечуючи зручність доступу та логічний розподіл потоків відвідувачів. Враховуємо принципи ергономіки, доступності та комфортності, створюючи оптимальні умови для якісного дозвілля гостей комплексу.

Структуру та склад приміщень дозвіллево-анімаційної групи наводимо у табл. Б.5 (дод. Б).

У складі спортивно-оздоровчого комплексу «Гуцульська перлина» передбачаємо створення функціональних приміщень лікувально-оздоровчої та спортивної групи, що сприятимуть підтримці фізичного здоров'я та покращення самопочуття гостей.

Плануємо розміщення лікувально-оздоровчого центру, який включатиме кабінети масажу, фізіотерапії, гідротерапії та інші спеціалізовані приміщення

для проведення оздоровчих процедур. Масажні кабінети обладнуємо сучасними масажними столами, вентиляційною системою та шумоізоляцією для забезпечення комфорту відвідувачів. У кабінетах фізіотерапії передбачаємо розміщення обладнання для електротерапії, ультразвукових та магнітотерапевтичних процедур [24, с. 100].

Важливим елементом комплексу є термальна зона, яка включатиме сауни, парові лазні, інфрачервону сауну та контрастні купелі. Розташовуємо її у зручній близькості до басейну, забезпечуючи комфортний доступ для гостей. Для басейну передбачаємо систему підігріву води, якісну фільтрацію та безпечне покриття підлоги.

З метою організації активного відпочинку проєктуємо просторий тренажерний зал, який буде оснащений кардіо- та силовими тренажерами, зонами для функціонального тренінгу та вільних ваг. Передбачаємо наявність якісної системи кондиціонування та вентиляції, а також дзеркальних стін для візуального контролю виконання вправ.

Додатково передбачаємо зали для групових занять, де гості комплексу зможуть відвідувати заняття з йоги, пілатесу, аеробіки та інших видів фітнесу. Передбачаємо їх розташування поряд із тренажерним залом для зручного користування спортивною інфраструктурою.

Для забезпечення відпочинку після фізичних навантажень передбачаємо зону релаксації, що включатиме зручні шезлонги, кімнату аромотерапії та трав'яний бар.

Структуру та склад приміщень даної групи наводимо у табл. Б.6.

Приміщення лікувально-оздоровчої та спортивної групи розташовуємо таким чином, щоб забезпечити комфортний доступ для гостей, логічне зонування та відповідність сучасним стандартам ергономіки й безпеки.

2.2 Групи приміщень Бек Офіс (Back Office)

До даної групи належать приміщення дирекції, відділи кадрів, постачання, планово-економічний, інженерно-технічний, бухгалтерія, каса.

Адміністративно-господарські приміщення створюють умови для управління готельним підприємством, організації основного технологічного процесу, інженерно-технічного та господарського функціонування приміщень [24, с. 224].

2.2.1. Адміністративна

Адміністративна група приміщень спортивно-оздоровчого комплексу «Гуцульська перлина» призначена для створення ефективного простору для управління засобом розміщення, забезпечення зручності роботи персоналу та організації комфортних умов для гостей. До складу приміщень адміністративного призначення включаємо: кабінет директора, заступників директора, приміщення бухгалтерії, відділ кадрів, приміщення для проведення зборів персоналу, кімнату відпочинку персоналу тощо. Склад, площі та характеристику приміщень даної групи наводимо у таблиці Б.7 (додаток Б).

Приміщення даної групи розташовується поза основними функціональними потоками, але мають зручне розташування як для доступу гостей, так і персоналу спортивно-оздоровчого комплексу.

Адміністративні приміщення спортивно-оздоровчого комплексу «Гуцульська перлина» спроектовані відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008, ДБН В.2.5-67:2013 та ДБН В.2.5-28:2018 [7, 11, 12]. Вони розташовані на надземних поверхах, що відповідає нормативним вимогам щодо організації внутрішнього простору будівель.

Для забезпечення комфортних умов праці адміністративного персоналу всі приміщення мають природне освітлення, інтенсивність якого відповідає нормам. Оснащення кабінетів та робочих зон передбачає достатню кількість вікон, що сприяє раціональному використанню денного світла, знижує навантаження на зір і створює сприятливий мікроклімат. Система штучного освітлення передбачає використання енергоефективних світильників, що відповідають нормативним показникам освітленості та безпеки.

В адміністративних приміщеннях передбачається ефективну систему

вентиляції та кондиціонування відповідно до ДБН В.2.5-67:2013 [26, с.12], що забезпечує оптимальні параметри температури та вологості. Для підтримки санітарно-гігієнічних умов використовується сучасне водопостачання та водовідведення згідно з вимогами ДБН В.2.5-28:2018 [27, с. 10]. Робочі місця спроектовані з урахуванням ергономічних вимог, що сприяє зменшенню фізичного навантаження на персонал та підвищенню ефективності їхньої роботи.

2.2.2. Господарська та виробничо-побутова

Господарська та виробничо-побутова група приміщень забезпечує безперебійну роботу спортивно-оздоровчого комплексу, підтримання чистоти, збереження матеріальних ресурсів і виконання ремонтних робіт. Вона включає приміщення для роботи персоналу, склади, майстерні та технічні вузли, необхідні для належного функціонування закладу [29, с. 130].

Пожежний пост відіграє ключову роль у забезпеченні протипожежної безпеки, дозволяючи оперативно реагувати на надзвичайні ситуації. Вузол зв'язку, що включає радіовузол і ремонтну майстерню, гарантує ефективну координацію роботи всіх служб та оперативний ремонт комунікаційного обладнання.

Центральна білизняна забезпечує сортування, зберігання, лагодження та видачу білизни для всіх підрозділів комплексу. Вона поділена на відділення чистої та брудної білизни, приміщення для її розбирання та майстерню з лагодження. Для збереження санітарних норм передбачено окремі приміщення для збору та видачі білизни [30, с. 130].

Служба прибирання території включає приміщення для зберігання інвентарю, видаткових засобів і побутову кімнату для персоналу. Це сприяє ефективній організації прибирання та підтриманню чистоти на території комплексу.

Майстерні виконують ремонтні та технічні роботи для забезпечення справності інженерних систем і приміщень комплексу. До їх складу входять

електротехнічна, слюсарна, сантехнічна, столярна, малярна та майстерня контрольно-вимірювальних приладів та автоматики [30, с. 132].

Складські приміщення організовані з урахуванням специфіки зберігання різних матеріалів. Вони включають склади білизни, меблів, драпірувань, пиломатеріалів, матеріально-технічних запасів та витратних матеріалів. Це дозволяє оптимізувати використання ресурсів і забезпечує безперебійне функціонування закладу.

Окремо передбачені пральня та господарські приміщення, що забезпечують санітарно-гігієнічні потреби комплексу. Побутові приміщення персоналу створюють комфортні умови для відпочинку та переодягання працівників. Для дотримання санітарних норм передбачені санвузли з умивальниками в шлюзах.

Склад, площі та характеристики приміщень даної групи наводимо у дод. Б (табл. Б.8).

Таким чином, господарська та виробничо-побутова група приміщень забезпечує ефективне функціонування всіх підрозділів комплексу, підтримання його санітарно-гігієнічного стану, виконання ремонтних робіт і збереження необхідних матеріальних ресурсів.

2.3 Сервіс (Service)

Комплекс має всі підстави претендувати на категорію чотири зірки , оскільки відповідає ключовим критеріям цієї класифікації. По-перше, на території діє ресторан закритого типу з комплексним харчуванням, що забезпечує комфорт та приватність для мешканців. По-друге, функціонує сучасна SPA-зона , яка включає процедури релаксації, відновлення та догляду за тілом — важливий елемент сервісу у wellness-сфері. Крім того, комплекс вирізняється затишним дизайном, доглянутою інфраструктурою та високим рівнем обслуговування , що формує приємне враження у відвідувачів та відповідає очікуванням клієнтів середнього та вищого класу. Саме поєднання комфорту, функціональності та сервісу

2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)

У сучасних умовах розвитку індустрії гостинності важливим аспектом організації сервісного процесу є ефективне використання інформаційних технологій для бронювання, реєстрації, розміщення та виселення гостей [31]. Спортивно-оздоровчий комплекс «Гуцульська перлина» інтегруватиме передові технології для забезпечення високого рівня обслуговування та створення комфортних умов для відвідувачів.

Так, в якості інформаційних технологій для бронювання та реалізації послуг буде використана система онлайн бронювання, яка дозволить гостям здійснювати бронювання номерів через веб-сайт проєктованого спортивно-оздоровчого комплексу або мобільний додаток. Така система буде забезпечувати [32, с. 72]:

- можливість бронювання номерів в реальному часі;
- перегляд доступних номерів, їх опису, вартості та додаткових послуг;
- гнучку систему оплати з можливістю вибору різних платіжних методів (кредитні картки, електронні гаманці, банківські перекази);
- відправлення автоматичних підтверджень бронювання на електронну пошту чи через SMS.

Для забезпечення ефективного управління бронюванням плануємо співпрацю з сервісом booking.com, Hotel24, також звернемо увагу що в нас спортивно-оздоровчий комплекс і будемо пропонувати співпрацю для спортивних тренерів та їх підопічних[33].

Запропоновані інформаційні технології дозволять забезпечити швидке та якісне обслуговування споживачів. Схематично основні етапи циклу сервісного процесу наводимо у вигляді рис. 2.1.

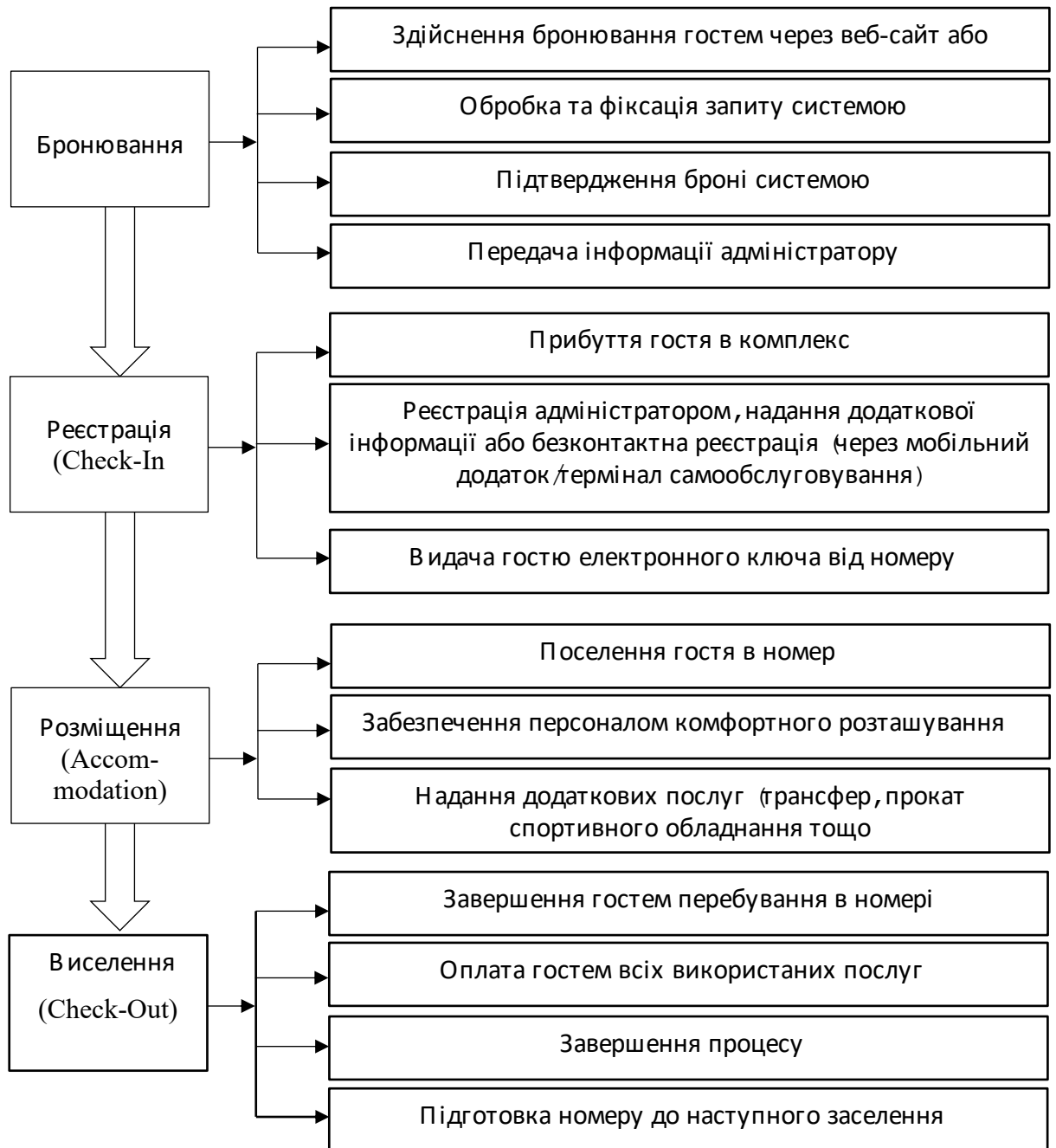


Рис. 2.1. Цикл сервісного процесу в спортивно-оздоровчому комплексі «Гуцульська перлина»

Для прискорення та забезпечення ефективності комунікації зі споживачами на підприємстві будуть застосовані:

- Мобільний додаток для гостей: за допомогою додатку гості зможуть отримувати інформацію про доступні послуги, здійснювати бронювання, замовляти додаткові послуги, а також звертатися до персоналу через чат;
- Соціальні мережі забезпечують прямий контакт із клієнтами у

звичайному для них середовищі, можуть швидко відповідати на запити, реагувати на критику, інформувати про нові продукти та дії

– Інтерактивні кіоски для самообслуговування: встановлені на рецепції, дозволяють гостям реєструватися та отримувати інформацію про доступні послуги без необхідності звертатися до персоналу [33].

2.3.2. Хаузкіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)

Хаузкіпінг є одним з важливих підрозділів готельного господарства, що забезпечує підтримання чистоти та порядку в усіх приміщеннях комплексу, включаючи не лише утримання в належному санітарному стані приміщення спортивно-оздоровчого комплексу, але й управління інвентарем, миючими засобами та інструментами, а також контроль за дотриманням стандартів чистоти [34, с. 48].

У проєктованому засобі розміщення для забезпечення безперебійної та високоякісної роботи підрозділу хаузкіпінгу, передбачається розподіл обов'язків серед працівників різної кваліфікації. Структура персоналу підрозділу хаузкіпінгу наведена у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Склад та функції персоналу служби хаузкіпінгу

Посада	Кількість працівників	Основні функції
Керівник підрозділу хаузкіпінгу	1	Загальне управління підрозділом, контроль за виконанням стандартів, звітність
Старша покоївка	1	Контроль за роботою покоївок, перевірка якості прибирання
Покоївка	18	Прибирання номерів, заміна білизни, поповнення запасів туалетних засобів
Клінінг-менеджер	1	Організація клінінгових робіт, планування, управління графіками прибирання, закупівля засобів та обладнання
Клінер (прибиральник)	5	Прибирання загальних приміщень, холів, коридорів, санвузлів, а також обробка спеціалізованих приміщень (сауни, СПА-зони).
Технік обслуговування обладнання	3 1	Підтримка та технічне обслуговування клінінгового обладнання та інструментів.

Розглянемо основні функції служби хаузкіпінгу [35, с. 355]:

1. Прибирання номерів включає: щоденне прибирання номерів, заміна постільної білизни та рушників, поповнення запасів туалетних засобів; дезінфекція поверхонь та меблів; підготовка номерів для нового гостя після виселення попереднього.

2. Прибирання загальних приміщень: щоденне прибирання коридорів, холів, ліфтів, сходових кліток; очищення санвузлів і туалетів в загальних зонах.

3. Контроль якості прибирання: регулярні перевірки якості виконаної роботи; виявлення недоліків у процесі прибирання та коригування дій персоналу.

4. Управління запасами та інвентарем: ведення обліку миючих засобів, інструментів та обладнання; своєчасне замовлення засобів для прибирання, оновлення інвентарю.

5. Спеціалізоване прибирання саун, оздоровчих зон, для яких використовуються спеціальні засоби та обладнання.

В якості клінінгового обладнання на підприємстві застосовуються професійні пилососи, миючі машини, пароочищуючі машини, парогенератори; автоматизовані пристрої для миття великих площ [35, с. 400].

Процес щоденного прибирання житлового номеру подаємо у вигляді рис. 2.2.

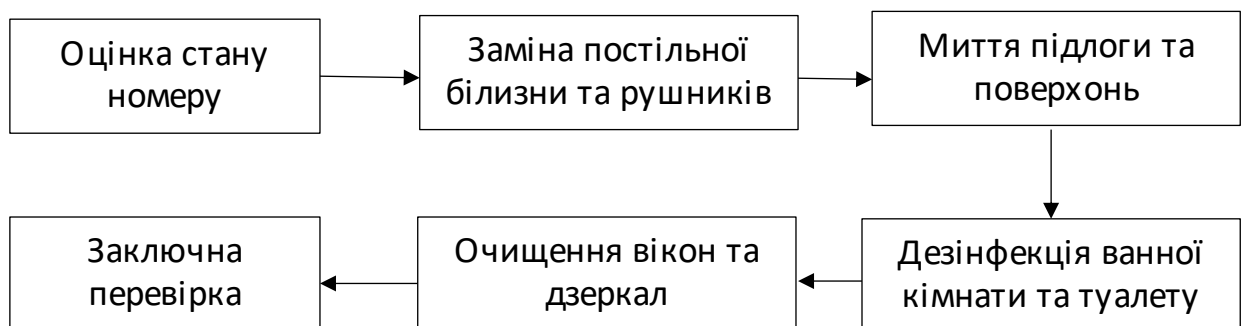


Рисунок 2.2. Схематичне зображення процесу клінінгу житлового номеру

Таким чином, організація роботи підрозділу хаузкіпінгу у спортивно-оздоровчому комплексі «Гуцульська перлина» передбачає використання

ефективних технологій і засобів для досягнення високої якості обслуговування. Важливо забезпечити правильну кількість працівників, відповідно до обсягів роботи та вимог до чистоти та порядку на підприємстві.

2.3.3. Велес (Wellness), СПА (SPA), Фітнес (Fitness), спорт (SPORT)

Проектування зони велнесу, СПА, фітнесу та спорту у спортивно-оздоровчому комплексі передбачає створення комфортних умов для оздоровлення, відпочинку та підтримки гарного фізичного стану відвідувачів. Враховуючи світові тенденції у сфері wellness, передбачено широкий спектр послуг, що забезпечують повноцінний догляд за здоров'ям та тілом.

Організація надання велнес-, СПА-, фітнес-послуг на підприємстві передбачатиме інтеграцію традиційних методів оздоровлення з інноваційними технологіями та зростаючу орієнтацію на індивідуальний підхід до кожного гостя. Зростає попит на послуги, які не лише допомагають відновити фізичне здоров'я, але й сприяють психоемоційному відновленню, зниженню стресу та покращенню загального стану організму. До основних тенденцій, які будуть запроваджені на підприємства відносимо [36, с. 205]:

- Персоналізація послуг. Передбачає більш точне підстроювання програм оздоровлення під індивідуальні потреби кожного гостя.
- Екологічні та натуральні продукти. Дозволяє задовольнити зростаючий попит на органічні та екологічно чисті продукти для SPA-процедур.
- Технології для здоров'я. Передбачають використання інноваційних технологій, таких як віртуальні тренери, біометричні датчики, програми для моніторингу фізичного стану.
- Інтеграція фізичних та психологічних послуг. Досягається шляхом поєднання фітнесу з релаксаційними процедурами, такими як медитація, йога та масаж.

Структуру приміщень для надання SPA, Wellness Fitness-послуг наводимо у табл. Б.9 (додаток Б).

Отже, функціональна організація простору включає масажний кабінет, де

надаватимуться класичні та спеціалізовані масажі, спрямовані на релаксацію, відновлення та терапевтичний ефект. Кабінет фізіотерапії обладнаний сучасними апаратами для проведення процедур, що сприяють відновленню опорно-рухового апарату та загальному зміцненню організму. У кабінеті гідротерапії застосовуються водні процедури для покращення кровообігу, розслаблення м'язів та загального тонізування.

Зона термальних процедур включає сауну, парову лазню та хаммам, що сприяють детоксикації організму, покращенню обміну речовин та зміцненню імунітету. SPA-зона передбачає комплекс доглядових процедур, зокрема обгортання, пілінги, аромаванни та відновлювальні маски для тіла. Інфрачервона сауна використовується для глибокого прогрівання м'язів, зменшення стресу та поліпшення циркуляції крові.

Для активних видів відпочинку передбачено плавальний басейн, обладнаний для спортивного та рекреаційного плавання. Спортивна зала пристосована для проведення командних ігор та індивідуальних занять. У тренажерній залі створено умови для занять силовими та кардіотренуваннями, а також передбачено приміщення для зберігання і ремонту тренажерів, кімнату інструктора та господарську комору. Зала групових занять призначена для проведення йоги, пілатесу, аеробіки та інших видів тренувань, що базуються на груповій взаємодії. Комфорт відвідувачів забезпечують роздягальні з душовими та санвузлами. Лаунж-зона виконує функцію місця для відпочинку, очікування та соціалізації гостей, сприяючи розслабленню після фізичних навантажень.

Таким чином, комплексний підхід до формування простору wellness, SPA, фітнесу та спорту дозволяє створити ефективну систему послуг, орієнтовану на різноманітні потреби відвідувачів та забезпечення високого рівня їхнього комфорту.

2.3.4. Івент-сервіс (Invent Service)

Розвиток івент-сервісу та конференц-сервісу в готельно-ресторанному

комплексі «Гуцульська перлина» спрямований на створення комфортних умов для організації заходів різного формату. Комплекс цих послуг забезпечує конкурентні переваги та унікальність закладу, задовольняючи потреби різних категорій гостей.

Організація івент-сервісу включає в себе надання приміщень та технічного забезпечення для проведення культурно-розважальних, корпоративних і спортивних заходів. Для цього в комплексі передбачені такі приміщення (додаток Б, табл. Б.5):

Універсальна зала – багатофункціональний простір, який може бути використаний для проведення банкетів, тематичних вечірок, концертних програм та інших заходів. Оснащена сучасною аудіо- та світлотехнікою, сценою, а також мобільними меблями, що дозволяє трансформувати простір відповідно до потреб заходу.

Дитяча ігрова кімната – спеціально облаштована зона для дозвілля дітей, обладнана безпечними ігровими конструкціями, інтерактивними панелями та зонами для творчих занять. Приміщення оснащено відеоспостереженням для контролю безпеки дітей.

Зала настільного тенісу – призначена для гри в настільний теніс, обладнана професійними тенісними столами, спеціальним освітленням та спортивним покриттям підлоги.

Конференц-сервіс є важливим елементом комплексу та передбачає створення зручних умов для проведення ділових зустрічей, семінарів, тренінгів та конференцій. У спортивно-оздоровчому комплексі конференц-зала представляє собою сучасний простір, обладнаний мультимедійною технікою, системою звукового забезпечення, конференц-зв'язком, екраном для проєкцій та ергономічними меблями.

Екскурсійне бюро призначене для надання послуг з організації туристичних маршрутів та екскурсій для гостей комплексу. Включає зону очікування, інформаційні стенди та робочі місця персоналу.

Всі приміщення проєктовані з урахуванням сучасних вимог до просторової організації, ергономіки та естетики. Технологія надання послуг враховує стандарти обслуговування та індивідуальний підхід до потреб гостей.

2.4 Заклади харчування

Заклади харчування при спортивно-оздоровчих комплексах відіграють важливу роль у забезпеченні відвідувачів збалансованим харчуванням, яке сприяє відновленню сил та підтримці здорового способу життя. Вони пропонують раціони, адаптовані до потреб спортсменів і прихильників активного відпочинку, з урахуванням енергетичної цінності та корисності страв. Крім того, такі заклади створюють комфортну атмосферу для соціалізації та відпочинку після фізичних навантажень.

2.4.1 Ресторани. Бари (Foodand Beverage (F&B))

До складу закладу ресторанного господарства спортивно-оздоровчого комплексу входять кілька типів підприємств, структуру та місткість яких визначаємо, керуючись вимогами п.п. 6.3.2 «Підприємства харчування» ДБН В.2.2.-20:2008 [37] (табл. Б.1, дод. Б). При цьому використовуємо дані щодо кількості гостей, які одночасно вміщатиме житловий фонд при повному його завантаженні – 88 місць.

Оскільки розрахункові дані для певних типів підприємств є незначними, доцільним об'єднання місткості і проєктування кількох закладів із задовільною потужністю:

- ресторан на 88 місць;
- лобі-бар на 10 місць;

Ресторан на 88 місць вищого класу пропонуватиме споживачам меню сніданків та меню вільного вибору. Метод обслуговування сніданків – «шведський стіл», протягом решти дня споживачів будуть обслуговувати офіціанти. Ресторан пропонуватиме страви європейської та української кухні, працюватиме з 8.00 до 23.00. Сніданки будуть реалізовуватися з 8.00 до 10.00.

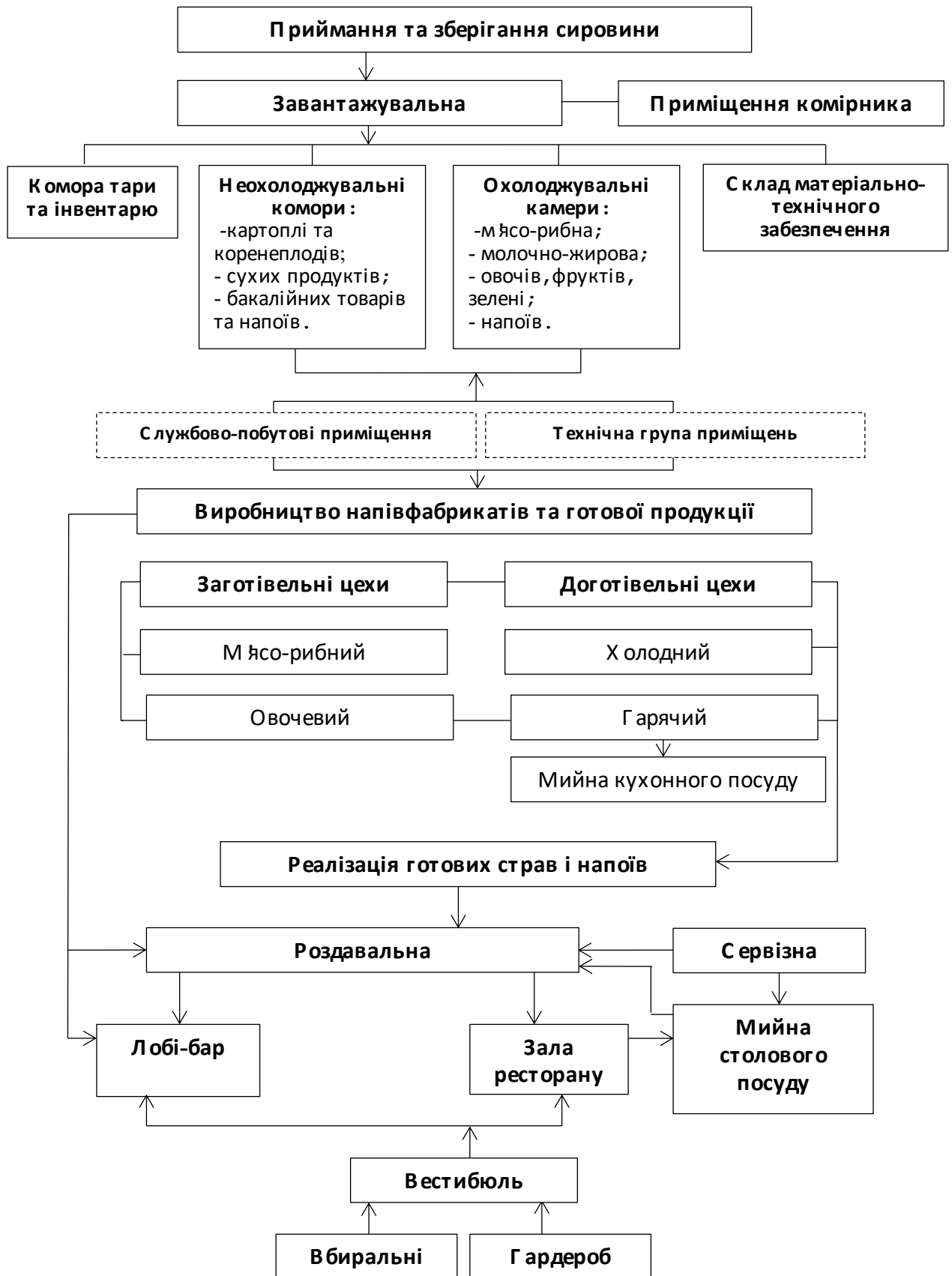


Рис. 2.3. Структурно-технологічна схема організації виробництва закладу ресторанного господарства спортивно-оздоровчого комплексу

Бари підприємства працюватимуть з 8.00 до 23.00, обслуговування – офіціантами та барменами через барну стійку. В меню барів входитимуть легкі закуски, десерти, широкий асортимент гарячих та холодних напоїв, покупна продукція.

Згідно до особливостей технологічного процесу на підприємстві виділяємо наступні групи приміщень (див. рис. 2.3): торговельна, виробнича, складська, адміністративно-побутова, технічна.

Торговельна група приміщень включає загальну залу ресторану, лоббі-бар та вестибюль, в якому розміщуються туалети та гардероб для відвідувачів. Для відвідувачів запроектовані санвузли – окремі для чоловіків та жінок [38, с. 15].

Виробнича група приміщень розташована у північній частині будівлі, складається із заготівельних (м'ясо-рибний та овочевий) та доготівельних (гарячий та холодний) цехів.

Складська група запроектована поблизу завантажувальної включає в себе охолоджувальні камери (м'ясо-рибна, молочно-жирова, камера фруктів та зелені) і неохолоджувані комори (комора сухих продуктів, овочів, напоїв, посуду і білизни).

Адміністративно-побутові приміщення складаються з кабінету директора, бухгалтерії, адміністрації, кабінету зав. виробництвом, гардеробів працівників підприємства.

Всі приміщення розташовуються у послідовності відповідно із ходом технологічного процесу без перетину основних функціональних потоків [39, с. 336].

Складська група призначена для зберігання сировини і продуктів. Рациональна організація складського господарства передбачає щоденне відпускання комірником за нарядом-замовленням сировини, продуктів та напівфабрикатів. Кількість продукції визначає шеф-кухар відповідно до планового меню підприємства. Для зберігання денного запасу сировини на підприємстві виділяється комора добового запасу.

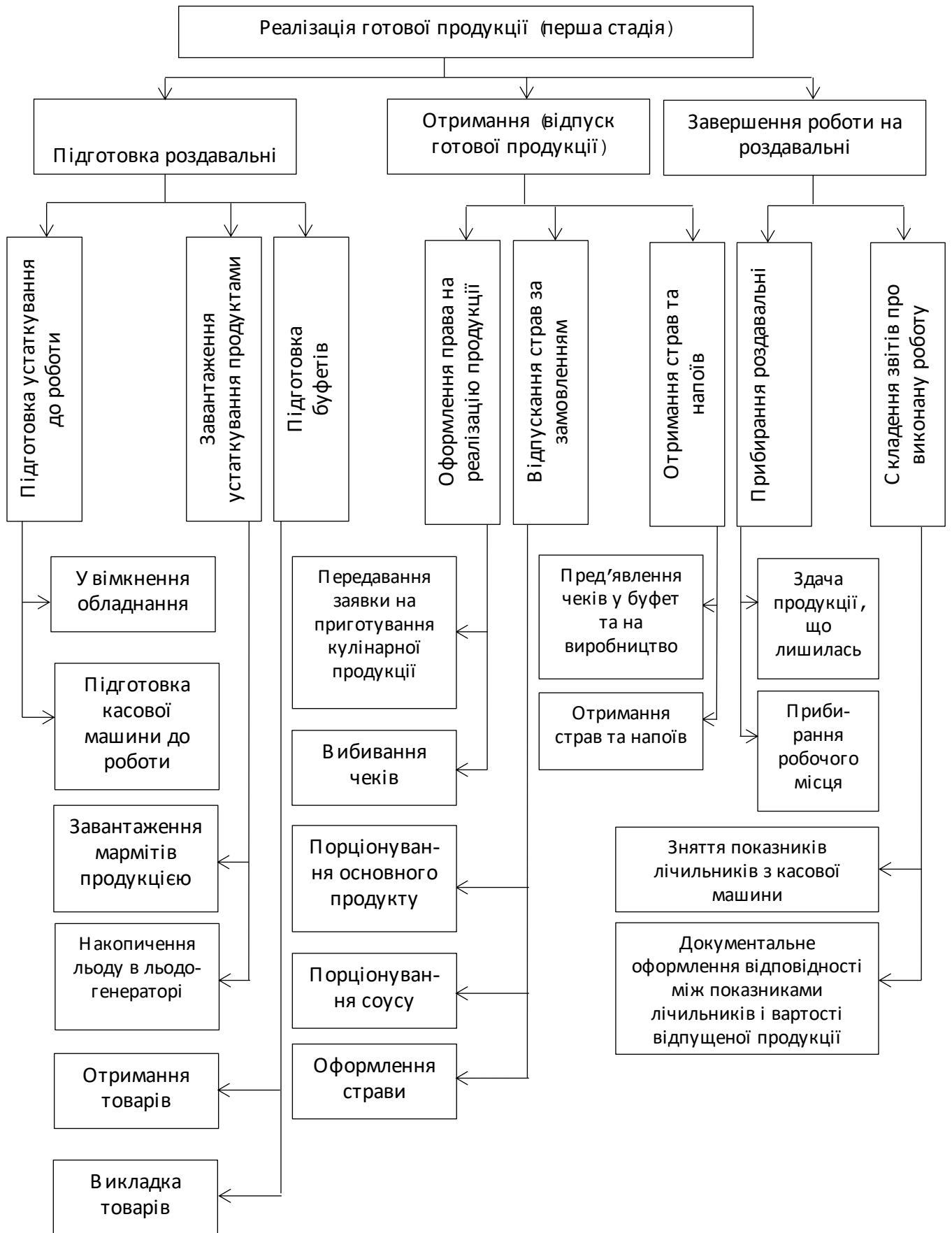


Рис. 2.4. Структура процесу реалізації готової продукції в ресторані

Сервісний процес у закладі ресторанного господарства складається із двох етапів: реалізація продукції та організація обслуговування споживачів.

Перша стадія (див. рис. 2.4), яка представляє собою процес реалізації готової продукції включає: підготовку роздавальної, отримання готової продукції, завершення роботи на роздавальні. Роздавальня призначена для видачі страв, готових для реалізації. Лінія складається із переліку теплового, холодильного та допоміжного обладнання.

При ресторані функціонує буфет, підготовка до роботи якого включає ввімкнення холодильного обладнання, отримання продукції та завантаження її в холодильники, у шафи, викладення продукції у вітринах.

Процес отримання готової продукції під час обслуговування офіціантами у залі ресторану передбачає передавання заявки згідно із замовленням відвідувачів. Після отримання страв та буфетної продукції вибивається чек, в якому зазначається найменування замовлених страв, які вартість, кількість та загальна сума до сплати.

Друга стадія – організація споживання включає кілька етапів (рис.2.5).

По завершенню роботи роздавальної здійснюється її прибирання, в процесі якого всі нереалізовані страви, кулінарні вироби, гарячі напої повертаються на виробництво, а покупна продукція – до буфету. Залишки документально оформлюються, після чого підсумовується їх кількість та вартість, перевіряється відповідність між показниками лічильників та вартості відпущеної продукції.

Обслуговування в ресторані складається з таких елементів: зустріч і розміщення відвідувачів, прийом і оформлення замовлень, передача замовлень на виробництво, одержання і подача буфетної продукції, замовлених закусок, страв, напоїв, розрахунок із споживачами.

Офіціант зустрічає відвідувачів, допомагає їм розміститися у залі, записує замовлення.

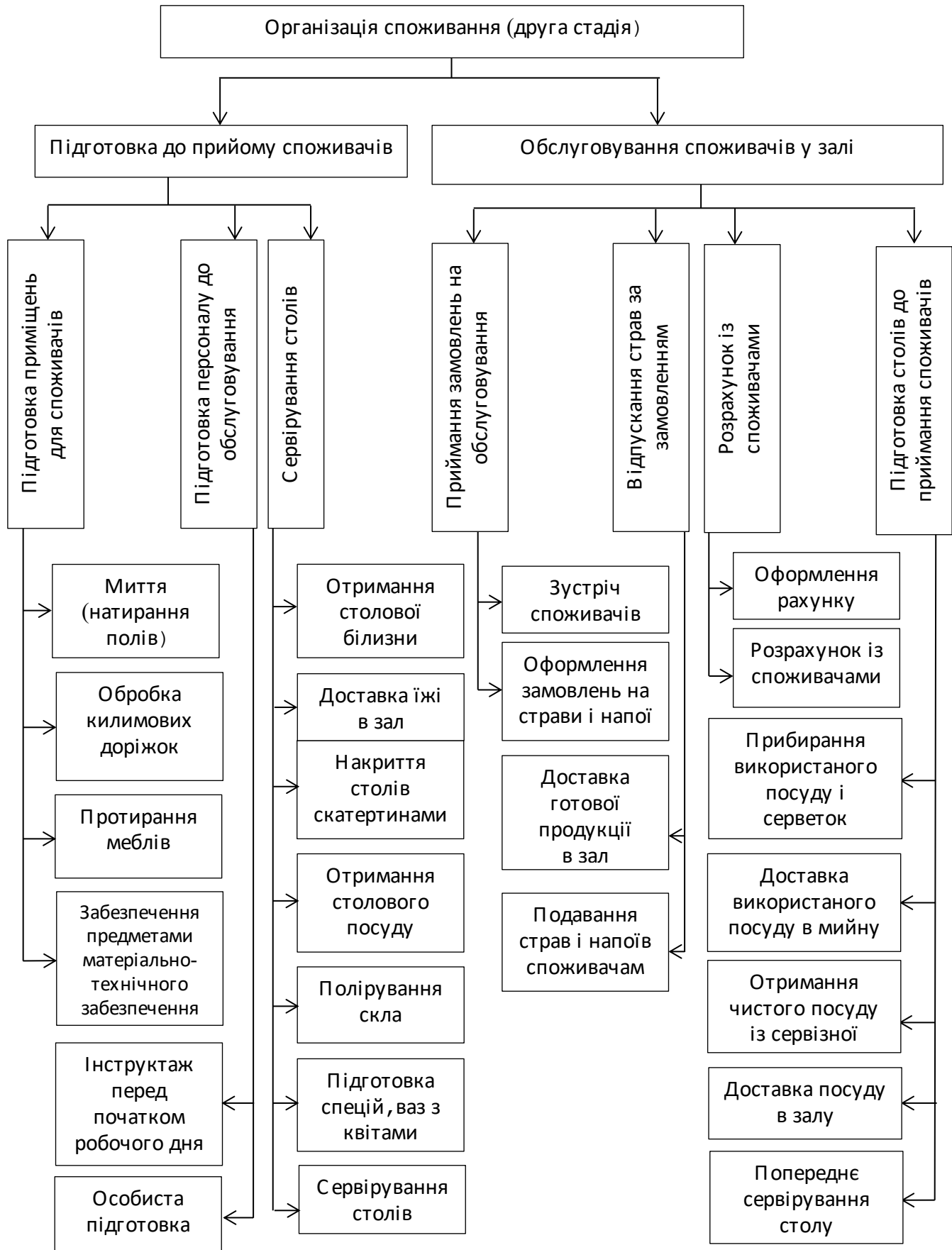


Рис. 2.5 Структура процесу організації споживання в ресторані

Прийнявши замовлення, офіціант дає рекомендації гостям щодо вибору алкогольних і прохолодних напоїв, а також пропонує коктейлі-аперитиви, що збуджують апетит.

Далі офіціант, обробляє замовлення через касовий термінал, яке надходить на принтери гарячого та холодного цехів і сервіс-бару. У буфеті він отримує прохолодні й алкогольні напої. Буфетну продукцію офіціант приносить до зали і розміщує її на підсобному столі. Потім подає гостям прохолодні напої і виконує додаткове сервірування столу відповідно до замовлення.

У процесі обслуговування офіціант повинен швидко підготувати стіл до подачі чергової страви, збираючи використаний посуд і набори та замінюючи їх чистими.

У ресторані використовують готівковий і безготівковий розрахунки. При безготівковому розрахунку оплата здійснюється за пластиковими картами.

Виробничу програму ресторану складаємо на підставі денної чисельності відвідувачів, яку визначаємо за графіком завантаження зали.

Під час складення графіка враховуємо режим роботи ресторану, який працюватиме з 8.00 до 23.00. Час сніданку – з 8.00 до 10.00. З 10.00 до 11.00 – перерва для прибирання та підготовки зали до обслуговування.

Із метою складення виробничої програми ресторану складаємо графік завантаження зали, використовуючи формулу:

$$n = \frac{N * \eta * k}{100} \quad (2.2)$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз (Приймаємо η для сніданку 2,0, обіду – 1,5, вечері – 0,6 [40, дод. Є];

k – середнє завантаження залу, % [40, дод. Є];

Результати розрахунків зводимо у табл. Б.2 (дод. Б).

Отже, за день ресторан відвідує 88 особи, з яких харчуються під час:

- сніданку – 88 осіб («шведський стіл»);

- обіду та вечері – 444 особи (а-ля карт).

Кількість страв, що реалізується за день, визначаємо за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} * k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} * k, \quad (2.3)$$

де $n_{\text{снід}}$ – кількість відвідувачів, що отримують сніданок, осіб;

$n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проєктованого закладу, осіб;

$k_{\text{снід}}$, k – коефіцієнт споживання страв. Приймаємо для «шведського столу» (сніданку) – 4, для обслуговування за способом а-ля карт - 3 [40, дод. Є]);

Отже, кількість страв, реалізованих під час сніданку становитиме:

$$N_{\text{стр.снід}} = 88 * 4 = 352 \text{ страв.}$$

Кількість страв, реалізованих протягом дня:

$$N_{\text{стр}} = 88 * 3 = 264 \text{ страви}$$

Розбивку сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі страви, солодкі страви) та їх розподіл за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконуємо з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції, подаємо у табл. Б.3-Б.6.

Меню сніданків ресторану (табл. Б.7, дод. Б) включає різноманітні холодні закуски, гарячі страви, гарніри, солодкі страви, гарячі та холодні напої, а також борошняні кондитерські вироби. Меню розроблене для забезпечення збалансованого харчування та максимального вибору для гостей.

Меню вільного вибору ресторану (табл. Б.8, дод. Б) поєднує традиції української та європейської кухонь, пропонуючи гостям широкий вибір страв із натуральних продуктів, приготованих за класичними та авторськими рецептами. До переліку страв включені популярні традиційні страви, які користуються незмінною популярністю серед споживачів, у тому числі автентичні страви гуцульської кухні. Під час складення меню особливу увагу приділено розмаїттю продуктів, видів теплової обробки. Під час вибору

постачальників перевага віддавалась місцевим виробникам, що виробляють органічну продукцію.

На підставі визначеної кількості страв, що реалізується під час обслуговування сніданку, складаємо виробничу програму сніданку, яку наводимо у табл. Б.9 (дод. Б). Виробничу програму ресторану протягом його роботи з реалізацією страв а-ля карт визначаємо з урахуванням розрахункової кількості страв (табл. Б.4 та табл. Б.6), подаємо у дод. Б (табл. Б.10).

При проектуванні ресторану спортивно-оздоровчого комплексу організуємо просторове забезпечення сервісного процесу таким чином, щоб забезпечити комфорт для гостей і ефективну роботу персоналу.

Вестибюль розташовуємо безпосередньо біля входу, створюючи просторі умови для зручного переміщення відвідувачів. Ми виділяємо для цього приміщення достатню площу для створення простору простір для очікування гостей. Це забезпечує комфортний вхід та ефективний прийом гостей на самому початку їхнього перебування в ресторані [41, с. 39].

Туалетні кімнати плануємо поруч з основними зонами ресторану, забезпечуючи доступність та комфорт для всіх відвідувачів. Для цього виділяємо площу 5-7 м² на кожні 30 місць. Таке планування дозволяє ефективно використати простір без створення черг і дає можливість гостям швидко та зручно скористатися санітарними приміщеннями [42, с. 307].

Гардеробну зону зпроектуємо поблизу входу, що дає можливість гостям швидко і зручно залишити верхній одяг. Аванзал організуємо як зону для відпочинку та очікування, де гості можуть почекати перед основним залом.

Залу ресторану проектуємо таким чином, щоб відвідувачі могли насолоджуватися комфортом і затишком під час прийому їжі. При цьому враховуємо комфортне розташування столів і проходів між ними, що дозволяє гостям вільно пересуватися, а персоналу швидко та ефективно обслуговувати гостей.

Лоббі-бар плануємо розмістити в безпосередній близькості до

вестибюля спортивно-оздоровчого комплексу, але поза основними потоками гостей. Це дозволить створити функціональний простір, не порушуючи загального потоку гостей. Передбачаємо, що бар буде розташований таким чином, щоб забезпечити зручний доступ як для гостей, так і для персоналу. [42, с. 39].

При проектуванні площ для обслуговування керуємося вимогами ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства)» [37]. Площі приміщень закладу ресторанного господарства наводимо у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Площа приміщень для здійснення обслуговування в підприємствах ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м ²	
	Ресторан на 88 місць	Лоббі-бар на 10 місць
Вестибюль	30	-
Гардероб	9	-
Аванзала	20	-
Туалетні кімнати	16	-
Торговельна зала	185	20
Приміщення для офіціантів та адміністратора	10	-
Корисна площа приміщень	270	20

Отже, загальна площа приміщень для обслуговування споживачів становить 29 м².

В ресторані використовуємо форму обслуговування офіціантами, що забезпечує індивідуальний підхід до кожного гостя. За кожним офіціантом закріплюється певний столик, що дозволяє йому стежити за усіма етапами обслуговування конкретного відвідувача.

Для визначення необхідної кількості офіціантів в ресторані на 88 місць використовуємо формулу [42, с. 58]:

$$N_0 = \frac{P}{N_1} \quad (2.5)$$

No — кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні;

P — місткість зали (кількість місць у залі);

N1 — кількість місць на одного офіціанта (від 15 до 20) [42, с. 58].

Кількість обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства наводимо у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
підприємства ресторанного господарства**

Приміщення	Розряд	Кількість	
		Ресторан на 88 місць	Лоббі-бар на 10 місць
Адміністратор залу		2	
Офіціант	3	3	
Офіціант	4	4	
Офіціант	5	4	
Гардеробник		2	
Бармен-касир	5	2	1
Мийник столового посуду		1	
Прибиральник		1	
Разом		19	1

Розрахунок загальної площі закладу ресторанного господарства наводимо у додаток В (табл. В.11).

2.4.2. Рум-сервіс (Room Service)

Рум-сервіс у спортивно-оздоровчому комплексі передбачає обслуговування гостей безпосередньо в їхніх номерах, що є важливою складовою частиною комфортного відпочинку та зручності для гостей, які бажають проводити час у приватності або після активних тренувань. Цей сервіс буде доступний 15 годин на добу, що дозволить задовольнити потреби гостей в будь-який час. Замовлення можна буде здійснити через телефон або мобільний додаток, що забезпечить зручність і швидкість оформлення.

Меню рум-сервісу включатиме різноманітні страви для будь-якого часу дня: легкі закуски, гарячі страви, напої та десерти. Окремо буде розроблено

меню для гостей, які активно займаються спортом, що включатиме білкові коктейлі, енергетичні страви та дієтичні варіанти. Важливим аспектом є адаптація меню під особливі потреби гостей спортивного комплексу, адже після тренувань багато відвідувачів потребують швидкого відновлення енергії [35, с. 116].

Процес обслуговування замовлень буде організований таким чином, щоб забезпечити високу якість і швидкість. Після того, як гості зроблять замовлення, страви будуть готуватися на спеціалізованій кухні для рум-сервісу. Для доставки використовуватимуться спеціальні контейнери, які дозволяють зберігати температуру їжі. Офіціанти, одягнені у професійну форму, доставлятимуть замовлення безпосередньо до номерів, забезпечуючи своєчасність та акуратність виконання.

Персонал рум-сервісу складається з адміністратора, кухарів і офіціантів, кожен з яких виконує свою роль в обслуговуванні. Адміністратор координує замовлення, перевіряючи їх виконання та своєчасну доставку, а кухарі готують страви, дотримуючись стандартів якості. Офіціанти забезпечують доставку замовлень до номерів, при цьому додаючи до процесу важливий елемент комунікації з гостем, уточнюючи, чи задоволений він обслуговуванням [35, с. 135].

Доступність рум-сервісу дозволить задовольнити різноманітні потреби гостей, незалежно від їхнього режиму. Проте деякі страви будуть обмежені за часом, що дозволить забезпечити свіжість і якість продукції. Система рум-сервісу також дозволяє налаштувати швидкість доставки в залежності від виду замовлення, забезпечуючи максимальний комфорт для гостя.

Рум-сервіс стане важливою частиною загального обслуговування в спортивно-оздоровчому комплексі, оскільки він дозволяє підтримувати високий рівень комфорту для гостей, не вимагаючи від них виходити з номерів. Крім того, цей сервіс підвищить загальне задоволення від перебування в комплексі, створюючи можливість отримати послугу в будь-який момент, не порушуючи ритм відпочинку чи тренувань.

2.5. Визначення загальної площі спортивно-оздоровчого комплексу

Склад приміщень засобу розміщення визначаємо відповідно діючих нормативів (ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»). Остаточний розрахунок корисної площі спортивно-оздоровчого комплексу зводимо у таблицю В.1 додатку В.

Корисна площа закладу ресторанного господарства визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних і становить 3892 м².

Робочу площу визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{к}} * K_1, \text{ м}^2 \quad (2.4)$$

де K_1 - коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10\dots 1,25$ [40, с. 78].

$$S_{\text{роб}} = 3892 * 1,1 = 4281,2 \text{ м}^2$$

Загальну площу закладу визначаємо з урахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} * K_2, \text{ м}^2 \quad (2.5)$$

де $S_{\text{роб}}$ – робоча площа закладу ресторанного господарства, м²;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03\dots 1,15$ [40, с.78].

$$S_{\text{заг}} = 4281,2 * 1,13 = 4837,7 \text{ м}^2$$

Форма будівлі – прямокутна.

Кількість поверхів – 5.

Площа поверху: $4837,7 : 5 = 967,5 \text{ м}^2$.

Визначаємо розміри і пропорції будівлі. Для будівлі прямокутної форми, задавши ширину 25 м, визначаємо довжину:

$$L_{\text{буд}} = \frac{967,5}{25} \approx 39 \text{ м}$$

Отже, розміри проектованої будівлі – 25 x 39 м.

Висновки. У процесі проектування та організації роботи зон та приміщень спортивно-оздоровчого комплексу «Гуцульська перлина» було враховано функціональний поділ на фронт-офісні та бек-офісні зони, які

забезпечують широкий спектр сервісних послуг для гостей.

Запроектовано приймально-вестибюльну групу приміщень, що забезпечує комфортну зустріч, реєстрацію та розміщення гостей, формуючи перше враження про заклад. Житлова група відповідає стандартам комфорту та зручності, надаючи гостям необхідні умови для відпочинку. Номерний фонд спортивно-оздоровчого комплексу представлений 50-ма номерами у складі категорій люкс, стандарт та апартамент. Загальна кількість місць становить 88, площа – 1791 м².

До складу громадських приміщень включені торговельні, побутові, дозвілєво-анімаційні, лікувально-оздоровчі та спортивні зони. Це дозволяє задовольнити потреби різних категорій гостей, забезпечуючи їм якісне обслуговування та різноманітні варіанти дозвілля.

Приміщення бек-офісу включають адміністративні та господарські зони, що сприяють ефективному управлінню спортивно-оздоровчим комплексом, організації роботи персоналу та підтримці належного рівня сервісу.

Сервісна частина проєктованого закладу охоплює ключові послуги: бронювання, реєстрацію, розміщення, виселення, хаузкіпінг, клінінг, а також комплекс послуг wellness, SPA, фітнесу та спорту. Організація івент-сервісу та конференц-сервісу дозволяє проводити заходи різного формату, що підвищує привабливість закладу для корпоративних клієнтів та туристичних груп.

Заклади харчування при спортивно-оздоровчому комплексі, що проєктується, представлені рестораном на 88 місць, лобі-баром на 10 місць. В роботі визначено середню чисельність відвідувачів ресторану, яка становить 88 особи, кількість споживачів, що отримує сніданки – 88 осіб. Складено виробничу програму ресторану, обґрунтовано сервісні та виробничі процеси закладу ресторанного господарства. Визначено площі приміщень в розрізі функціональних груп та загальну площу закладу ресторанного господарства, що складає 633,9 м².

Розроблене оптимальне функціональне зонування груп та приміщень спортивно-оздоровчого комплексу, що сприяє ефективному використанню

простору, створенню комфортних умов для відпочинку та роботи гостей, а також підвищенню конкурентоспроможності комплексу.

Визначено робочу та загальну площу підприємства, що проектується. Загальна площа спортивно-оздоровчого комплексу становить 4837,7 м², кількість поверхів – 5.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

3.1. Об'ємно-планувальні рішення

Проектування спортивно-оздоровчого комплексу передбачає створення функціональної, комфортної та безпечної будівлі для гостей та персоналу [44, с.25]. Згідно з розрахунками, загальна площа забудови становить 4837,7 м². Площа будівлі в основі – 967,5 м². Поверховість – 5 поверхів.

Відносно невелика площа поверхів забезпечує оптимальні умови для розміщення різних функціональних зон та комунікацій.

Проектована будівля має прямокутну форму з розмірами на плані 25 x 39 м, що забезпечує ефективне використання простору та дає змогу раціонально організувати внутрішнє планування.

Будівля спортивно-оздоровчого комплексу має коридорну схему розміщення приміщень, що дозволяє досягти максимальної зручності у функціональному зонуванні та забезпечує чіткий розподіл потоків гостей, персоналу та обслуговуючого персоналу.

Перший поверх проектується для розміщення наступних зон:

- зона харчування (ресторан з виробничими приміщеннями), яка включатиме два входи: один із фасадної частини будівлі, а другий – із вестибюлю, що дозволяє окремо обслуговувати гостей спортивно-оздоровчого комплексу та мешканців міста.

- зона надання послуг та управлінська частина, яка містить адміністративні приміщення та кімнати для персоналу, які розташовуються поза потоками гостей.

На другому поверсі розташовані приміщення дозвіллево-анімаційного призначення та лікувально-оздоровчий центр, послугами яких можуть користатися гості спортивно-оздоровчого комплексу. Зона дозвілля та анімації включає універсальну, конференц-залу, клуб, ігрові зали та дитячу кімнату, запроектована обмежено від лікувально-оздоровчого комплексу, який має окремі сходи з першого поверху.

Житлові приміщення розміщуватимуться на поверхах з третього по п'ятий. Вони оснащені всім необхідним для комфортного проживання, включаючи кімнати для відпочинку, зони для роботи та відновлення сил.

Конструктивна схема будівлі – повний каркас. Таке рішення забезпечить надійність і стійкість будівлі. Фундамент використовується монолітний стрічковим із стовпами під колони, що дозволяє рівномірно розподіляти навантаження на будівлю. Зовнішні стіни виконуватимуться з цегли, товщина яких становитиме 510 мм, а внутрішні перегородки – 120 мм. Колони, що розміщуються уздовж цифрових осей, мають крок 6 м, а також по літерах осей, з перетином 400 x 400 мм.

Основні елементи покрівлі будуть складатися з цементної стяжки товщиною 30 мм і утеплювача товщиною 180 мм.

Для забезпечення зручності переміщення між поверхами передбачені сходи висотою 3,3 м (11 сходинок висотою 0,15 м), пасажирський та вантажний ліфти, що відповідають всім вимогам безпеки та енергоефективності.

Проект спортивно-оздоровчого комплексу передбачає чітке зонування, яке сприяє зручному та безпечному переміщенню відвідувачів. Вестибюль є основною точкою входу для гостей, де розміщуються зони прийому, очікування, оформлення документації та відпочинку. Відвідувачі потрапляють у ресторан через окремі входи з вулиці або через вестибюль, що дозволяє зберегти комфортну атмосферу для всіх гостей, незалежно від їх призначення.

Адміністративні приміщення для персоналу знаходяться на першому поверсі і не перетинаються з потоками мешканців готелю, що сприяє ефективному функціонуванню комплексу.

Окремо розміщуються приміщення для ділових заходів: конференц-зали, демонстраційна зала та інші зали для проведення бізнес-зустрічей. Ці приміщення мають окремі входи та вестибюлі, що дає змогу забезпечити комфорт і приватність для учасників заходів.

Згідно з нормами ДБН В.1.1.7-2002 «Захист від пожежі», будівля готелю має не менше двох виходів, що забезпечує безпечну евакуацію в разі

надзвичайної ситуації [45, с.10]. Двері повинні відчинятися в напрямку виходів, а ширина основних виходів становить не менше 0,8 м, що гарантує швидкий і безпечний вихід для всіх гостей та персоналу.

Проектування будівлі з урахуванням всіх зазначених вимог забезпечить комфортні, безпечні та енергоефективні умови для гостей та персоналу готелю, створюючи сприятливе середовище для відпочинку, роботи та проведення різноманітних заходів.

Система відчинення, фіксації та зачинення дверей забезпечить безперешкодний вхід, а наявність ліфтів, зокрема вантажного, відповідає потребам комплексу. Для забезпечення максимального рівня пропускної здатності вестибюльних приміщень передбачено правильне планування площ.

Однією з ключових вимог є енергоефективність будівлі. У процесі проектування зовнішніх конструкцій враховані рішення, що мінімізують енергоспоживання та сприяють сталому використанню енергетичних ресурсів комплексу.

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика території

Спортивно-оздоровчий комплекс на 50 номерів планується розмістити на земельній ділянці площею 4400 м².

Враховуючи вимоги до планування, упорядковані майданчики перед основними входами до житлових і господарських приміщень матимуть площу не менше 0,2 м² на кожного мешканця [39, с. 310].

Оскільки загальна кількість гостей спортивно-оздоровчого комплексу складає 88 осіб, то необхідна площа для майданчиків становить:

$$88 * 0,2 = 17,6 \text{ м}^2.$$

Так як, люди будуть рухатись з спортивним знаряддям, і щоб не заважали один одному збільшимо площу на 30 відсотків, тобто виходить 22, 8 м²

Для організації паркування транспорту відвідувачів передбачається майданчик із розрахунку 75 % від кількості номерів [39, с. 324].

$$50 : 100 * 75 = 37 \text{ машино-місць.}$$

Площу паркувального майданчика визначаємо виходячи з нормативів 24 м² на одне парко-місце:

$$37 * 24 = 888 \text{ м}^2.$$

Відстань від паркінгу до основної будівлі складатиме 100 м.

Для озеленення території заплановано використання 55% площі ділянки, що становить:

$$4400 : 100 * 55 = 2420 \text{ м}^2.$$

Озеленення території спортивно-оздоровчого комплексу спрямоване на створення комфортного середовища для відпочинку, фізичної активності та підвищення естетичної привабливості простору. Основну увагу приділено використанню зелених насаджень, що сприяють покращенню мікроклімату, зменшенню рівня шуму та очищенню повітря. Територію облаштовано газонами, квітниками та декоративними деревами, що створюють затінені ділянки. Уздовж доріжок висаджені клени, липи та ялини, які гармонійно вписуються в ландшафт. У зоні відпочинку передбачено посадку чагарників, таких як спірея, жасмин і форзиція. Живі огорожі з туї та самшиту розділяють функціональні ділянки комплексу, забезпечуючи комфортні умови для перебування відвідувачів.

Малі архітектурні форми доповнюють загальну концепцію благоустрою. На території встановлені лавки та альтанки для відпочинку, виконані з дерева та каменю, що забезпечує їхню довговічність. У центрі відпочинкової зони розміщено фонтан, який додає декоративності та покращує мікроклімат, зволожуючи повітря. Вечірнє освітлення забезпечують світлодіодні ліхтарі, встановлені вздовж доріжок та навколо будівлі.

Окрему увагу приділено активному дозвіллю. На території розміщено спортивні майданчики для гри у баскетбол та волейбол, бігові доріжки, тренажери просто неба, а також турніки. Покриття спортивних зон виконане з матеріалів, що забезпечують амортизацію та запобігають травмуванню. Для наймолодших відвідувачів облаштовано сучасний дитячий майданчик з гойдалками, лазанками та пісочницею. Біля входу до комплексу передбачено велопарковку, що сприяє популяризації екологічного транспорту.

Естетичну привабливість простору підсилюють декоративні арт-об'єкти з дерева, що гармонійно вписані в загальну концепцію комплексу. Вертикальне озеленення фасадів альтанок та будівлі за допомогою плюща й дикого винограду не лише покращує вигляд, а й сприяє природній термоізоляції. Усі елементи озеленення та благоустрою відповідають екологічним стандартам: використані невибагливі до догляду рослини, передбачено автоматизовану систему поливу, застосовані екологічно чисті матеріали. Таке поєднання природних та архітектурних елементів створює сприятливе середовище для відпочинку, спорту та перебування гостей комплексу.

Внутрішні проїзди до основних та інших входів, включаючи пожежні та наскрізні проїзди, займають площу 344,75 м² (98,5 м * 3,5 м).

Майданчик для розвороту автомобілів буде спроектовано площею 144 м² (12 м x 12 м).

Пішохідні шляхи до будівлі спортивно-оздоровчого комплексу передбачають основний підхід шириною 2,5 м та пішохідні доріжки шириною 1,5 м. Для малих архітектурних форм, таких як альтанки, літні тераси та павільйони, заплановано 350 м² площі.

Особливу увагу приділено вимогам щодо протипожежної безпеки, зокрема дотриманню необхідної відстані між будівлями не менше 15 м [39, с. 335].

Спортивно-оздоровчий комплекс на 50 номерів спроектовано відповідно до сучасних вимог до громадських споруд і відповідає четвертому ступеню безпеки. Будівля комплексу буде п'ятиповерховою, із підвалом для складських та побутових приміщень, та включатиме ресторан, що займає цокольний та перший поверхи.

3.3. Характеристика будівлі (будівель)

Проектована будівля підприємства готельного господарства є громадською спорудою, що відповідає сучасним вимогам містобудування та експлуатації. Вона відноситься до об'єктів міського значення та призначена для

забезпечення комфортного проживання та обслуговування відвідувачів. Конструкція будівлі спроектована відповідно до чинних будівельних норм та стандартів.

Будівля належить до першого ступеня довговічності, що забезпечує її тривалу експлуатацію без значних конструктивних змін. За вогнестійкістю вона також відповідає першому ступеню, що гарантує високий рівень безпеки у разі виникнення пожежі. Спроектвана споруда є багатоповерховою, що дозволяє максимально ефективно використовувати площу земельної ділянки.

За конструктивною схемою будівля виконується з повним каркасом, що забезпечує гнучкість у планувальних рішеннях та можливість адаптації приміщень під різні функціональні потреби. Внутрішнє планування передбачає ізоляцію житлових приміщень від адміністративних та допоміжних зон, що сприяє комфорту мешканців і ефективній роботі персоналу. Фізкультурно-оздоровчі приміщення інтегровані в структуру будівлі, забезпечуючи зручний доступ для мешканців та відвідувачів.

Для забезпечення безперешкодного доступу та комфортного перебування людей з обмеженими фізичними можливостями в будівлі передбачено низку заходів. На вході до будівлі облаштовано пандуси з покриттям, що запобігає ковзанню, та поручнями з обох боків. Вхідні двері мають достатню ширину для вільного проходу осіб на візках, а система відчинення забезпечує легкість користування. У вестибюлі передбачено зону очікування з меблями зручної висоти та інформаційні таблички зі шрифтом Брайля.

Ліфти у будівлі розраховані на користування людьми з обмеженими можливостями, мають занижені панелі керування, тактильні позначення та звуковий супровід. У коридорах забезпечено достатню ширину для маневрування інвалідних візків, відсутні пороги та перепади рівнів підлоги. Дверні прорізи житлових приміщень і громадських зон відповідають нормам для безперешкодного проїзду візків.

Спеціально обладнані санітарно-гігієнічні приміщення розміщені на кожному поверсі будівлі та мають поручні, простору кабінку, дзеркала та

раковини на зручній висоті. Номери для людей з інвалідністю забезпечені достатнім простором для переміщення та пристосованими меблями.

У конференц-залах і зонах загального користування передбачені місця для людей з обмеженою мобільністю, а в ресторані — столи, розташовані так, щоб забезпечити зручний доступ. Крім того, для осіб із порушенням слуху та зору у будівлі встановлено візуальні та тактильні інформаційні системи, а персонал проходить відповідне навчання з надання допомоги маломобільним відвідувачам.

Згідно з розрахунками місткості та поверховості, у будівлі передбачено необхідну кількість ліфтів, зокрема один вантажний, що забезпечує ефективне переміщення гостей та персоналу. Розміри приміщень вестибюльної групи визначено з урахуванням максимальної пропускної спроможності, необхідності здійснення контролю доступу та охорони, а також особливостей експлуатації будівлі.

Зовнішні огорожувальні конструкції будівлі спроектовані з урахуванням енергоефективності. Використання сучасних теплоізоляційних матеріалів, енергоощадного скління та автоматизованих систем регулювання мікроклімату дозволяє мінімізувати витрати енергії та забезпечити комфортні умови для перебування відвідувачів.

3.4. Інженерні системи

Інженерні системи спортивно-оздоровчого комплексу на 50 номерів розробляємо з урахуванням можливості підключення до існуючих комунікацій на основі аналізу місця будівництва. Проект передбачає підключення до систем каналізації, водопостачання, енергопостачання, теплопостачання, сигналізації та телекомунікацій, що забезпечить нормальне функціонування комплексу відповідно до санітарно-гігієнічних, архітектурних та протипожежних вимог.

Опалення у проєктованому спортивно-оздоровчому комплексі передбачено відповідно до кліматичних умов регіону, нормативних вимог та особливостей будівлі. Джерелом теплопостачання є зовнішня міська тепла

мережа, до якої здійснюється підключення через тепловпункт. Він оснащений теплообмінниками для розподілу теплової енергії між системою опалення та гарячого водопостачання, а також автоматизованою системою регулювання температурного режиму.

На житлових поверхах, у ресторані та громадських зонах використовується водяна система центрального опалення з алюмінієвими радіаторами низького тиску, встановленими вздовж зовнішніх стін під віконними прорізами. Передбачено нижню розводку трубопроводів, що дозволяє оптимізувати простір і забезпечити рівномірний розподіл тепла.

Для холу, конференц-залу та інших просторих приміщень з високими стелями передбачено додаткове використання повітряного опалення. Система функціонує в автоматичному режимі, підтримуючи комфортну температуру та оптимальну вологість повітря у межах 30-60%.

У номерах люкс та апартаментах, а також у зонах відпочинку передбачено можливість локального опалення за допомогою електричних теплових панелей, які дозволяють гостям індивідуально регулювати мікроклімат у приміщенні.

Загалом проєктована система опалення забезпечує енергоефективне та рівномірне прогрівання будівлі, відповідає вимогам пожежної безпеки та санітарно-гігієнічним нормам, гарантуючи комфортні умови для відвідувачів і персоналу.

В будівлі спортивно-оздоровчого комплексу в залежності від груп приміщень використовується природна, мехнічна (приточна, витяжна) системи вентиляції або системи кондиціонування.

Система механічної вентиляції спортивно-оздоровчого комплексу розробляється відповідно до вимог СНіП 2.04.05-91 для забезпечення оптимальних умов повітрообміну у всіх приміщеннях закладу.

У таких приміщеннях, як коридори, санвузли, технічні приміщення, передбачено організацію природної вентиляції, яка забезпечить природний рух повітря завдяки різниці температур та тиску зовні і всередині будівлі.

У ключових приміщеннях закладу, таких як тренажерні зали, сауни, басейни, зони відпочинку, передбачено механічну припливну вентиляційну систему, яка забезпечить необхідну кількість свіжого повітря для створення комфортного мікроклімату.

Витяжна вентиляція буде встановлена для видалення забрудненого повітря, зокрема в зонах, де накопичуються газоподібні домішки, дим або пара. Таких, як гарячий цех ресторану, мийні столового та кухонного посуду тощо. Над потужним тепловим обладнанням встановлюються місцеві витяжні системи, які видалятимуть забруднене повітря безпосередньо з джерела.

Для підтримання комфортних умов перебування відвідувачів у великих приміщеннях передбачається встановлення рециркуляційних систем кондиціонування повітря цілорічної дії, які будуть забезпечувати оптимальний температурний і вологісний режим, а також фільтрацію повітря. Крім того, додаткові системи кондиціонування встановлюються в адміністративних приміщеннях та кабінетах персоналу для забезпечення комфортного робочого середовища. Ця комплексна система вентиляції створить здорові та комфортні умови для всіх відвідувачів та працівників спортивно-оздоровчого комплексу.

Система водопостачання спортивно-оздоровчого комплексу призначена для забезпечення водою технологічних, господарсько-побутових та протипожежних потреб. Водозабезпечення комплексу здійснюється від міської водопровідної мережі. На ввіді до будівлі встановлюється водомірний вузол з лічильником марки EcoStar холодної води 1\2 2,5 куб 110мм для контролю обсягів споживаної води. У комплексі передбачається об'єднана тупикова система водопостачання з верхньою розводкою, що відповідає вимогам СНіП 2.04.01-85. Це дозволить раціонально використовувати водні ресурси та забезпечити стабільний тиск води в усіх приміщеннях.

Система водопостачання поділяється на три основні складові:

1. Протипожежна система: призначена для забезпечення протипожежної безпеки та відповідає вимогам СНіП 2.01.02-85. Вона складається з оцинкованих труб діаметром 100 мм, з встановленими пожежними кранами на

ключових ділянках комплексу. Система забезпечує наявність води у будь-який момент для можливого гасіння пожежі [45].

2. Господарсько-побутова система: призначена для забезпечення житлових і службових приміщень чистою водою для повсякденних потреб. Вона складається з полівінілхлоридних труб діаметром 100 мм, які підключені до змішувачів та кранів у санвузлах, кухонних та пральних приміщеннях.

3. Виробнича система: призначена для забезпечення технологічного обладнання водою. Вона побудована з поліпропіленових труб діаметром 100 мм, що підключені до основного технологічного устаткування, наприклад, систем охолодження або спеціальних ванн. Для можливості ремонту та обслуговування системи водопостачання передбачається встановлення запірної арматури в колодязі, який розташований на відстані 10 метрів від місця вводу системи в будівлю. Також запірна арматура буде встановлена перед місцями підключення технологічного і сантехнічного обладнання. Гаряче водопостачання в комплексі прийняте централізоване і здійснюється від нагрівача, розташованого в теплопункті будівлі. Труби для гарячої води використовуються оцинковані діаметром 55 мм, що забезпечує тривалу експлуатацію та мінімальні втрати тепла під час транспортування гарячої води. Ця система забезпечує комфортні умови для проживання, оздоровлення і ефективного функціонування всього комплексу.

Система каналізації спортивно-оздоровчого комплексу призначена для збору та відведення виробничих і господарсько-побутових стоків, дощових вод, а також забезпечення попереднього очищення стоків та збирання й видалення сміття. Для ефективного функціонування системи передбачено внутрішню та зовнішню системи каналізації.

Відповідно до вимог СНіП 2.04.01-85, внутрішня система каналізації включає дві самостійні підсистеми [50]:

1. Побутова каналізація призначена для збору стоків з душових, санвузлів та інших господарсько-побутових приміщень. Вона складається з приймальних пристроїв, відвідних ліній з чавунних труб діаметром 100 мм і стояків

діаметром 50 мм.

2. Виробнича каналізація призначена для збору стоків з технологічних процесів у комплексі, зокрема, з кухонь, пралень та інших виробничих зон. Стоки від виробничих приміщень підлягають попередньому очищенню для уникнення забруднення перед виведенням їх у міську каналізацію.

У виробничих цехах ресторану передбачається встановлення трапів розмірами 200 x 200 мм у заготівельних, доготівельних цехах. Для очищення стічних вод перед їх спуском у міську каналізацію використовуються пісковловлювачі в овочевому цеху, жировловлювачі в м'ясо-рибному цеху та мийних приміщеннях. Стояки каналізації кріпляться відкрито біля стін.

Зовнішня система каналізації забезпечує збирання та відведення стоків до вуличної мережі. Основними елементами зовнішньої мережі є такі елементи, як сміттєвидалення (каналізація твердих відходів), дощова каналізація, яка відводиться у внутрішню квартальну вуличну мережу.

Оглядові каналізаційні колодязі встановлюємо на випусках каналізації на відстані 50 м від стояків для проведення огляду та ремонту каналізаційних систем. Для очищення забруднених вод будуть використані локальні очисні споруди, які встановлюються за межами будівлі і забезпечують ефективне очищення стоків перед їх виведенням у зовнішні мережі. Обслуговування цих установок здійснюватиметься персоналом закладу за регламентом, який залежить від технології очищення та конструкції споруд. Ця система каналізації забезпечить надійне і безпечне функціонування спортивно-оздоровчого комплексу відповідно до всіх санітарних, архітектурних і протипожежних вимог.

Енергозабезпечення комплексу здійснюємо від об'єктної трансформаторної підстанції, яка підключається до головного районного розподільного пункту через підземну кабельну мережу. Від трансформаторної підстанції до головного розподільного щита, розташованого в електрощитовій комплексі, передбачається прокладення чотирипровідної кабельної лінії напругою 380/220 В. В електрощитовій передбачається встановлення

загального вимикача, лічильників для обліку електроенергії, вимірювальних приладів, запобіжників та вимикачів для живлення групових щитів.

Електричні мережі будуть розподілені на силові (380 В) та освітлювальні (220 В) з окремими груповими щитами для кожної мережі. Освітлювальна мережа прокладається за магістральною схемою, а силова — за радіальною схемою.

Холодильне устаткування підключається до відокремлених групових щитів також за радіальною схемою.

Блискавкозахист будівлі забезпечується за допомогою заземлення блискавкоприймача, яким є металева покрівля будівлі.

Заземлені спуски розташовані по периметру будівлі і підключені до зовнішнього контуру заземлення, що відповідає вимогам РД 34.21.122-87 [27].

У спортивно-оздоровчому комплексі передбачаємо комбінована система сигналізації (пожежна та охоронна) відповідно до ВБН В.2.5-78.11.01-2003 [18]. Датчики охоронної сигналізації розташовані на вікнах, дверях та інших вразливих елементах будівлі. Сигнали при спрацюванні надходять на центральний пост служби охорони. Пожежна сигналізація передбачена в залах, коморах і технічних приміщеннях з можливістю сповіщення районної пожежної частини.

Окрім цього, проект включає систему міської радіотрансляції, міський телефонний зв'язок, Інтернет, а також супутникове та ретрансляційне телебачення для забезпечення зручного комунікаційного середовища. Телефонні лінії підключаються до адміністративних приміщень, спортивних залів та номерів, що дозволяє організувати зручний внутрішній та зовнішній зв'язок.

3.5. Дизайн

Спортивно-оздоровчий комплекс «Гуцульська перлина» виконуємо у стилі сучасного еко-курорту, що гармонійно поєднує традиційні мотиви та сучасні архітектурні рішення. Основна ідея дизайну – створення атмосфери

комфорту та природної гармонії, що сприяє релаксації та активному відпочинку.

Будівля комплексу має лаконічні геометричні форми, оздоблені натуральними матеріалами, такими як дерево, камінь і скло. Фасади виконані у спокійних природних відтінках, що поєднуються з навколишнім ландшафтом. Дах покритий сучасними екологічними матеріалами, які забезпечують енергоефективність.

Територія комплексу облаштована комфортною зоною для прогулянок із вимощеними доріжками, зеленими насадженнями та зонами відпочинку. Передбачено штучне освітлення території за допомогою ландшафтних світильників.



Рис. 3.1 Будівля спортивно-оздоровчого комплексу

Джерело: згенеровано за допомогою ШІ

Інтер'єр приміщень виконаний у стилі сучасного мінімалізму з елементами природних мотивів. Вхідна зона представлена просторим вестибюлем з панорамними вікнами, що забезпечують максимальне природне освітлення. Декоративні елементи, такі як дерев'яні панелі та живі рослини,

підкреслюють концепцію еко-дизайну. Зона прийому та реєстрації виділена за допомогою дизайнерських світильників та контрастних оздоблювальних матеріалів. Освітлення рецепції виконане у вигляді зонального підсвічування.

Ліфтові холи витримані у теплих пастельних тонах із використанням натурального каменю та дерев'яних елементів. Освітлення загальне, розсіяне, для створення м'якої атмосфери.

Житлові номери оформлені у природній кольоровій гамі з акцентами на дерев'яні текстури та текстильні елементи високої якості. Стіни декоровані еко-матеріалами, а великі вікна забезпечують достатнє денне освітлення. Меблі виконані з натурального дерева, функціональні та ергономічні. Ліжка оснащені ортопедичними матрацами, а текстильні вироби виконані з натуральних тканин.



Рис. 3.2 – Дизайн зони прийому та оформлення

Джерело: згенеровано за допомогою ШІ



Рис. 3.2 – Дизайн номеру люкс спортивно-оздоровчого комплексу
Джерело: згенеровано за допомогою ШІ

Громадські зони комплексу підтримують загальну концепцію еко-дизайну. Підлога виконана з екологічно чистих матеріалів, таких як натуральний паркет та керамограніт. У ресторані комплексу використані меблі з масиву дерева, декоративні елементи з природного каменю та рослинні композиції. Зони відпочинку оснащені комфортними кріслами та журнальними столиками. У фітнес-залах і СПА-просторах передбачені сучасні спортивні покриття та антиковзні матеріали.

Комплекс містить окремі зони для розважальних та оздоровчих заходів.

Сауна оформлена в традиційному стилі із використанням натурального дерева, що створює атмосферу затишку та релаксації. Освітлення приглушене, точкове, з акцентом на м'яке розсіювання світла. Лави розташовані каскадно, що забезпечує рівномірний розподіл температури.

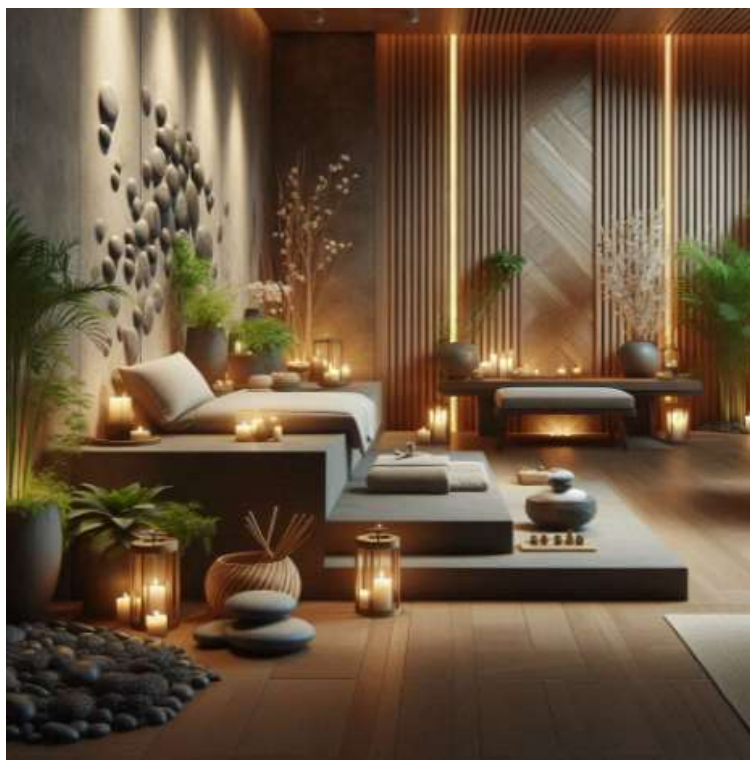


Рис. 3.3 – Дизайн SPA-зони спортивно-оздоровчого комплексу
Джерело: згенеровано за допомогою ШІ

Парова лазня виконана у світлих тонах із використанням керамічної плитки та мозаїки. Округлі форми приміщення сприяють кращій циркуляції пари. Освітлення м'яке, з вбудованими LED-смугами.

SPA-зона має сучасний мінімалістичний дизайн із природними відтінками, декоративними елементами з каменю та дерева. Використано ароматичне освітлення та живі рослини для створення розслаблюючої атмосфери.

Інфрачервона сауна оформлена у стилі модерн з панелями із натурального дерева та інтегрованими інфрачервоними випромінювачами. Освітлення регульоване, що дозволяє відвідувачам налаштовувати атмосферу відповідно до їхніх уподобань.

Плавальний басейн розташований у просторому приміщенні з високими вікнами, що забезпечують природне освітлення. Використано протиковзкі матеріали для підлоги, а декоративне підсвічування басейну додає естетичної привабливості.

Універсальна зала оформлена у нейтральних кольорах із багатофункціональним освітленням, що дозволяє адаптувати приміщення під різні заходи. Використано мобільні меблі та звукоізоляційні матеріали.

Клуб виконаний у стилі сучасної лаунж-зони, з комфортними диванами, приглушеним освітленням та акустичною системою, що забезпечує якісний звук.

Дитяча ігрова кімната оформлена у яскравих кольорах із безпечними меблями, м'якими килимами та інтерактивними зонами для різного віку.



Рис. 3.4 – Дизайн дитячої кімнати

Джерело: згенеровано за допомогою ШІ

Зала настільного тенісу має мінімалістичний дизайн, матове покриття підлоги для зменшення відблисків та яскраве рівномірне освітлення.

Конференц-зала виконана у сучасному стилі з ергономічними меблями, якісною акустичною системою та мультимедійним обладнанням для проведення заходів різного формату.

3.6. Кошторис

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для зведення спортивно-оздоровчого комплексу розраховуємо за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}$, тис. грн., за формулою [40]:

$$Z_{БР} = N \times Y \times K_{Т} \times I_{К} \times I_{Р} \quad (3.1)$$

де N – потужність проєктованого закладу, місць;

Y – норматив питомої вартості загальнобудівельних робіт на одиницю потужності, у.о.;

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт (приймаємо для Івано-Франківської області $K_T=1$);

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$ (станом на 21.03.25 $I_K=41,57$);

IP – індекс цін нормативний, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($IP=0,77$) [40].

Отже, вартість будівництва становитиме:

$$Z_{БР} = 88 \times 3300 \times 1 \times 41,57 \times 0,77 = 9189,76 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}^{заг}$, тис. грн., є витратами за статтею зведеного кошторисного розрахунку. Зведений кошторис проєкту наводимо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Зведений кошторис

№з/п	Найменування показника	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис.грн.
	<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>		
1	Підготовка території будівництва	1,5	139,43
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1	Загальнобудівельні роботи	58	5391,56
2.2	Електротехнічні роботи	7	650,71
2.3	Сантехнічні роботи	5	464,79
2.4	Зв'язок та сигналізація	3	278,87
2.5	Устаткування, меблі та інвентар	27	2509,87
<i>Разом за главою 2</i>		<i>100</i>	<i>9295,38</i>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4 від глави 2	371,82
4	Об'єкти енергетичного господарства	0,5 від глави 2	46,48
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3 від глави 2	27,89
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	6 від глави 2	557,72
7	Благоустрій і озеленення території	3 від глави 2	278,86

Продовження таблиці 3.1

<i>Разом за главами 1-7</i>			<i>10578,15</i>
8	Тимчасові будівлі та споруди	1 від глав 1-7	105,78
9	Інші роботи та витрати	5 від глав 1-7	528,91
<i>Разом за главами 1-9</i>			<i>11212,84</i>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	224,26
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5 від глав 1-9	56,06
12	Проектні та вишукувальні роботи	5 від глав 1-7	560,64
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			<i>12193,23</i>
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	50 від глав 1-9	5606,42
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	5 від суми базисної вартості (розділ А)	560,64
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			<i>6167,06</i>
ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ)			18360,29

Отже, капітальні вкладення на будівництво спортивно-оздоровчого комплексу «Гуцульська перлина» на 50 місць категорії 4* складають **18360,29 тис. грн.**

ВИСНОВКИ

Розроблено концепцію сучасного спортивно-оздоровчого комплексу «Гуцульська Перлина» категорії **** на 50 номерів (88 місць) в місті Яремче, яка базується на поєднанні спортивних, оздоровчих та рекреаційних послуг з високим рівнем комфорту і якісного обслуговування. Визначено стратегічні напрями розвитку комплексу, що включають раціональне зонування, інноваційні підходи до організації простору та застосування сучасних технологій у сфері гостинності.

Спроектовано основні групи приміщень комплексу, зокрема приймально-вестибюльну групу, житловий фонд, приміщення для надання побутових, торговельних, дозвілєво-анімаційних, лікувально-оздоровчих та спортивних послуг. Житловий фонд включає 50 номерів, у тому числі 1 апартамент, 4 номери категорії люкс та 45 номерів стандарт. Загальна площа номерного фонду – 1288,55 м². Приміщення житлової групи розташовані на трьох поверхах з третього по п'ятий.

Особливу увагу приділено функціональному розподілу простору для забезпечення комфортного та ефективного використання площі. Вестибюльна група приміщень, групи приміщень, що надають побутові, торговельні, дозвілєво-анімаційні, лікувально-оздоровчі та спортивні послуги, запроектовані на першому та другому поверхах. Їх площа складає 1200 м².

Досліджено структуру бек-офісу комплексу, яка охоплює адміністративні, господарські та виробничо-побутові приміщення. Визначено оптимальне розташування службових зон для забезпечення безперебійної роботи персоналу та ефективного управління закладом.

Запропоновано комплексні сервіси для відвідувачів, включаючи бронювання, реєстрацію, розміщення та виселення, хаузкіпінг, клінінг, wellness-послуги, SPA, фітнес, спортивні заняття та івент-сервіс. Розроблено систему інтеграції цифрових технологій для автоматизації сервісних процесів і підвищення рівня зручності для гостей.

Охарактеризовано заклади харчування, що включають ресторани, бари та рум-сервіс. Запропоновано сучасні формати організації харчування, які враховують різні категорії споживачів та їхні потреби у здоровому харчуванні.

Визначено, що заклад ресторанного господарства спортивно-оздоровчого комплексу включатиме ресторан на 88 місць, лобі-бар на 10 місць, які будуть розташовані на першому поверсі будівлі комплексу. Визначено, що в ресторані щоденно буде обслуговуватись 532 відвідувача, у тому числі 88 споживачів отримуватимуть сніданки. Ресторан пропонуватиме гостям широкий асортимент страв української та європейської кухонь. Визначено структуру торговельно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства, склад функціональних приміщень. Визначено площу закладу ресторанного господарства, що становить 554 м².

Розраховано для спортивно-оздоровчого комплексу корисну (3892 м²), робочу (4281,2 м²), загальну (4837,7 м²) площі спортивно-оздоровчого комплексу.

Розроблено об'ємно-планувальні та архітектурні рішення, які враховують особливості рельєфу та навколишнього середовища. Площа будівлі в основі – 967,5 м². Поверховість – 5 поверхів.

Проектована будівля має прямокутну форму з розмірами на плані 25 x 39 м, що забезпечує ефективне використання простору та дає змогу раціонально організувати внутрішнє планування.

Запропоновано використання енергоефективних матеріалів і технологій для створення сучасного, екологічного та комфортного простору.

Описано інженерні системи комплексу, що включають системи водопостачання, каналізації, вентиляції, кондиціонування, опалення та електропостачання. Запропоновано сучасні енергозберігаючі технології для підвищення економічності експлуатації.

Розроблено дизайнерську концепцію внутрішнього оформлення та екстер'єру, що поєднує естетичні, функціональні та ергономічні аспекти. Запропоновано використання природних матеріалів, сучасного освітлення та

стильових рішень, які відповідають загальній концепції комплексу.

Виконано розрахунок кошторису проєкту, що включає оцінку витрат на будівництво, обладнання, оздоблення та організацію обслуговування. Розрахунки дозволяють визначити економічну ефективність реалізації концепції та спрогнозувати фінансові показники діяльності комплексу.

Так, вартість будівництва становитиме 9189,76 тис. грн., кошторис проєкту – 18360,29 тис. грн.

Загалом, результати дослідження підтверджують доцільність створення спортивно-оздоровчого комплексу в місті Яремче. Запропоновані рішення забезпечують високу якість обслуговування, сучасний рівень комфорту та широкий спектр послуг для оздоровлення та активного відпочинку, що сприятиме розвитку індустрії гостинності та покращенню туристичної привабливості регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Туризм Івано-Франківської області'2023. URL: <https://speakerdeck.com/iftourism/turizm-ivano-frankivskoyi-oblasti2023> (дата звернення: 10.02.2025).
2. Панкова Є.В. Туристичні ресурси історичної Галичини. Івано-Франківська область. URL: https://tourlib.net/books_ukr/pankova612.htm (дата звернення: 13.02.2025).
3. Івано-Франківська область. URL: <http://www.karpaty.info/ua/uk/if> (дата звернення: 11.02.2025).
4. Мендела І. Я. «Розвиток курортів Івано-Франківської області». Науковий вісник Ужгородського національного університету, вип. 14, 2017, стор. 40-43.
5. Хоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія / Н.В. Хоменко. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 311 с.
6. Державна служба статистики. URL: www.ukrstat.gov.ua (дата звернення: 11.02.2025)
7. Booking.com. Знайдіть готелі в місті Яремче. URL: https://www.booking.com/city/ua/yaremcha.ru.html?aid=2375516&label=01J1X42R3M4D4ZBF77BKWAKKVV_01JPW4Z10CQGW0BZM23JXEC0ED&sid=e9f3c763a73fc336e9adf93b10a58e5&inac=0&keep_landing=1&lang=ru&lang_changed=1&source=bi3& (дата звернення: 13.02.2025).
8. Karpaty info. URL: <https://www.karpaty.info/ua/uk/if/nd/jaremche/hotels/> (дата звернення: 10.02.2025).
9. Hotels24. URL: <https://www.booking.com/searchresults.ru.html?aid=315714&label=hotel-24>. (дата звернення: 11.02.2025)
10. І.З. Криховецький. «Маркетингові стратегії у туризмі Івано-Франківської області». Агросвіт, вип.1, 2022, стор. 48-49.

13. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень (українська версія зі змінами). [Чинний від 1992-03-02]. Вид. офіц. Київ: Держбуд України, 2003. 74 с.
15. Круль Г. Основи готельної справи: навч. посібн. Київ: Центр навч. літри, 2020. 368 с.
18. Матвієнко, О.І., Зеленський, В.М. Бізнес-планування: теорія і практика – Київ: Центр навчальної літератури. 2019. – 122 с.
16. ВСН 62-91*. Проектування середовища життєдіяльності з урахуванням потреб інвалідів і маломобільних груп населення. [Чинний від 1992-03-02]. Вид. офіц. Київ: Держбуд України, 2001. 18 с.
17. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2003. 13 с.
18. Коренець Ю. М. Дизайн об'єктів та інтер'єр приміщень закладів готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібник – Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. – 162 с.
19. Арпуль О. В., Абрамова А. Г. Готельна справа: навчальний посібник / О. В. Арпуль, А. Г. Абрамова, Ю. А. Мирошник, О. В. Собін. – К. : Видавничий дім «Кондор», 2021. – 300 с.
20. Мазаракі, А.А., Шаповал С. Л. Навчальний посібник у 3 томах. Том 1 /А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко [та ін.]; за заг.ред. А. А. Мазаракі – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с.
21. Бортнічук О. В. Основи дизайну інтер'єру об'єктів готельно-ресторанного господарства: Навчальний посібник. / О. В. Бортнічук, Т. І. Іщенко, Я. С. Хитрий, А. В. Ковтун – Київ : Фірма ІНКІОС, 2021. – 208 с.
22. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв – Харків.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
23. Мазаракі А. А. Проектування готелів: навчальний посібник / за ред. А. А. Мазаракі – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
24. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.

25. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
26. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2013-08-03]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2013. 16 с.
27. ДБН В.2.5-28:2018. Природне та штучне освітлення. [Чинний від 2018-03-03]. Вид. офіц. Київ: Держспоживстандарт України, 2018. 22 с.
28. Проектування готелів та ресторанів: практикум для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» /В. Подяка, Н. Малько – Мелітополь: ТДАТУ, 2021. – 129с.
29. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. Київ: Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.
30. Флінта Н. Н. Флінта. Сучасні електронні системи бронювання та резервування в готельному бізнесі. Вісник Чернівецького університету. URL: http://dspace.tnpu.edu.ua/bitstream/123456789/31835/1/Flinta_Chernivtsi.pdf (дата звернення: 1.03.2025).
31. Сукач М.К., Скопень М.М. Інформаційні системи і технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: підручник для студентів вищих навчальних закладів / М. Сукач, М. Копень – Київ : Ліра-К, 2019.– 189с.
32. OtelMS. – URL: <https://otelms.com/uk/otelms-front-desk>. (дата звернення: 10.02.2025).
33. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л. HoReCa: навчальний посібник у 3 томах, том 1. Готелі/А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал [та ін.]; за заг ред. А. А. Мазаракі – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.
34. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л. HoReCa: навчальний посібник у 3 томах, том 2. Ресторани/А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал [та ін.]; за заг ред. А. А. Мазаракі – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
35. Мазаракі А. А., Шаповал С. Л. HoReCa: навчальний посібник у 3

томах, том 3. Кейтеринг/А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал [та ін.]; за заг ред. А. А. Мазаракі – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

36. ДБН В.2.2-20:2008 Будинки і споруди. Готелі. [Чинний від 2009-04-01]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 53 с.

37. Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка, 2021. – 39 с.

38. Мазаракі А. А. Проектування готелів: навчальний посібник для вищих навчальних закладів / А.А. Мазаракі [та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

40. Методичні рекомендації до виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи укладено відповідно до вимог підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр» і компетентностей галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» / уклад.: С.В. Мельниченко, Л.М. Гопкало – Київ: НУБіП, 2024. – 67 с.

41. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування: навчальний посібник./ Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський – Львів.: Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

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

43. Доценко, В. Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства : підручник / В. Ф. Доценко, В. О. Губеня. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 635 с.

44. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування та забудова територій. [Чинний від 2019-10-01]. Вид. офіц. Київ: Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. 177 с.

45. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. [Чинний від 31.10.2016]. Вид. офіц. Київ Мінрегіонбуд України, 2009.

24 с.

46. ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. Система проєктної документації для будівництва. Основні вимоги до проєктної та робочої документації. [Чинний від 2010- 01-01]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 51 с.

47. Коркуна О. В. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О. Кулик, О. Піхур – Львів: Видавництво «Добра справа», 2019. – 224 с.

48. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2013-03- 01]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2018. 24с.

49. ДБН В.2.5-28:2018. Природне та штучне освітлення. [Чинний від 2018-07- 09]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіонбуд України, 2018. 32с.

50. Сьомка С. С. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: підручник / С.С. Сьомка. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. – 400 с.

51. Нечаюк, Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: підручник / Л. І. Нечаюк. – Київ: Центр навчальної літератури, 2019. – 346 с.