

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

ПОГОДЖЕНО
Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

(підпис) **Іван ГРИЦЕНКО**

« ____ » _____ 2025 р.

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму

(підпис) **Світлана
МЕЛЬНИЧЕНКО**

« ____ » _____ 2025 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Концептуальне обґрунтування сільської зеленої оселі»

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)

Ольга ВОЗНЮК

КИЇВ – 2025

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО СІЛЬСЬКОЇ ЗЕЛЕНОЇ ОСЕЛІ.....	10
1.1. Аналіз сучасних тенденцій у сфері екотуризму та сільського зеленого туризму.....	10
1.2. Вимоги до сільських садиб та екологічних осель.....	13
1.3. Розроблення концепції сільської зеленої оселі.....	15
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ТА СЕРВІСУ В ОСЕЛІ.....	22
2.1. Функціональне зонування території та приміщень.....	22
2.1.1. Головна будівля оселі: номери для гостей, зона відпочинку.....	22
2.2. Організація послуг для гостей.....	25
2.2.1. Проживання та комфортні умови.....	29
2.3. Організація харчування в оселі.....	33
2.4. Забезпечення екологічної чистоти та санітарно-гігієнічних умов.....	54
2.5. Розрахунок загальної площі оселі відповідно до функціональних зон.....	58
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ТА ДИЗАЙН... 	63
3.1. Об'ємно-планувальні рішення.....	63
3.2. Архітектурна концепція сільської зеленої оселі та благоустрій території...	65
3.3. Характеристика будівлі: екологічні матеріали та традиційні технології.....	70
3.4. Інженерні системи оселі: енергопостачання, водопостачання, каналізація, опалення та механічна вентиляція.....	74
3.5. Дизайн інтер'єру: стилістичні рішення для номерів, спільних зон та їдальні.....	82
3.6. Економічне обґрунтування проекту (витрати, дохід, окупність).....	86
ВИСНОВКИ.....	89
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	91
ДОДАТКИ.....	97
ДОДАТОК А	97
ПРОДОВЖЕННЯ ДОДАТКУ А.....	98
ЗАКІНЧЕННЯ ДОДАТ.....	99

ВСТУП

Розвиток сільського зеленого туризму є одним із перспективних напрямків туристичної галузі України. Багатий природний потенціал, культурна спадщина та етнографічна автентичність сільських територій створюють сприятливі умови для популяризації екотуризму. У сучасних умовах відпочинок у сільській місцевості набуває особливої популярності серед міських жителів, які прагнуть екологічно чистого довкілля, автентичного культурного досвіду та спокійної атмосфери.

Сільські зелені оселі є важливою складовою розвитку туристичної індустрії, оскільки вони не лише забезпечують комфортний відпочинок, а й сприяють економічному розвитку регіонів. Такі заклади створюють нові робочі місця, підтримують місцевих виробників сільськогосподарської продукції та сприяють збереженню народних традицій і ремесел.

Мета дослідження - розроблення та обґрунтування концепції сільської зеленої оселі, що відповідатиме сучасним вимогам ринку готельно-ресторанних послуг, орієнтованої на забезпечення комфорту та відпочинку гостей.

Об'єкт дослідження - процес концептуального обґрунтування створення сільської зеленої оселі.

Предмет дослідження - концептуальні підходи до організації сільської зеленої оселі, що включають архітектурно-функціональне планування, підбір послуг, сервісів та організацію гостинності.

Відповідно до мети, визначено наступні **завдання**:

- дослідити глобальні та локальні тренди, що впливають на розвиток сільських зелених осель;
- розглянути вимоги до архітектурно-планувальних рішень, зонування, дизайну приміщень та інших елементів інфраструктури;
- провести демографічні та соціальні дослідження цільової аудиторії;
- розробити структуру сільської зеленої оселі з урахуванням особливостей

розташування, обсягів обслуговування, зонування основних та допоміжних приміщень;

- дослідити можливості впровадження сучасних технологій, таких як автоматизація процесів, цифрові сервіси, енергозберігаючі рішення та екологічні матеріали;

- вивчити наявні сільські зелені оселі, їхні сильні та слабкі сторони, а також рівень їхньої відповідності попиту гостей;

- виконати попередній розрахунок витрат на будівництво, утримання та експлуатацію сільської зеленої оселі, а також прогнозування доходів від основних і додаткових послуг;

- проаналізувати потенціал сільської зеленої оселі для довгострокового функціонування, включаючи адаптацію до змін попиту.

Інформаційною базою дослідження:

Практичне значення одержаних результатів:

Апробація результатів досліджень: Робота апробована на «Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції». Результатами роботи апробації є опубліковані тези доповідей на тему: «Концептуальне обґрунтування сільської зеленої оселі»

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО СІЛЬСЬКОЇ ЗЕЛЕНОЇ ОСЕЛІ

1.1. Аналіз сучасних тенденцій у сфері екотуризму та сільського зеленого туризму

Світовий туризм зазнає суттєвих змін у напрямку екологічної свідомості та сталого розвитку. Зростає інтерес до екотуризму, який пропонує альтернативу традиційним формам відпочинку, орієнтуючись на гармонійне співіснування людини та природи. Водночас сільський зелений туризм розглядається як важливий елемент розвитку регіонів, що сприяє збереженню природних ландшафтів і культурної спадщини. Екотуризм передбачає відповідальне ставлення до довкілля, зменшення екологічного сліду та підтримку місцевих громад. Це не лише подорож у мальовничі куточки природи, а й спосіб навчання, залучення до традиційних ремесел та екологічних ініціатив. Туристи дедалі частіше обирають варіанти відпочинку, що поєднують екологічну свідомість із комфортом.

Останні дослідження показують, що екотуризм зростає швидше, ніж традиційний масовий туризм. За даними Всесвітньої туристичної організації (UNWTO), попит на екотуристичні послуги зростає на 20% щорічно. Така тенденція зумовлена зростаючим рівнем екологічної обізнаності населення, підвищенням цін на енергоносії, а також глобальними кліматичними змінами, які впливають на традиційні туристичні маршрути.

Таблиця 1.1 - Динаміка зростання попиту на екотуризм у світі

Рік	Відсоток зростання екотуризму
2018	12%
2019	15%
2020	8% (через COVID-19)
2021	20%
2022	25%

Джерело: створено автором

Сільський зелений туризм є однією з форм екотуризму, що має велике значення

для розвитку українських сіл. Він сприяє не лише економічному зростанню регіонів, а й підтримці традиційного способу життя. Гості отримують можливість зануритися в сільське середовище, скуштувати натуральні продукти, долучитися до сільськогосподарських процесів і відчувати автентичну атмосферу місцевої культури. Сучасні тенденції в цій сфері включають популяризацію екологічно чистого туризму, що ґрунтується на використанні відновлюваних ресурсів, мінімізації відходів та енергозбереженні, розвиток цифрових платформ для бронювання зелених осель, що дає змогу туристам легко знаходити й обирати відповідні місця для відпочинку, збільшення попиту на унікальні туристичні продукти, такі як етнотури, гастрономічні тури та майстер-класи з традиційних ремесел, інтеграцію сучасних технологій, включаючи «розумні» еко-котеджі, системи очищення води та сонячну енергетику.

Екотуризм відіграє важливу роль у соціально-економічному розвитку регіонів. Він сприяє створенню робочих місць, збільшенню доходів місцевих громад та підтримці малих підприємств. Наприклад, у країнах Європейського Союзу уряди активно стимулюють розвиток зеленого туризму шляхом податкових пільг для еко-готелів, фінансування екологічних проектів та запровадження грантових програм для фермерських господарств, що приймають туристів.

Окрім економічних переваг, екотуризм має значний соціальний вплив. Він сприяє збереженню культурної спадщини, адже туристи, що приїжджають у сільську місцевість, знайомляться з традиціями, звичаями та способом життя місцевих жителів. Це, у свою чергу, стимулює розвиток народних ремесел, підтримку національної кухні та автентичної архітектури. Важливим є також освітній аспект: екотуристичні маршрути часто включають інформаційні стенди, майстер-класи, лекції про довкілля, що формує екологічну свідомість у суспільстві.

Таблиця 1.2 - Основні джерела фінансування екотуризму

Джерело фінансування	Приклад реалізації
Державні гранти	Програми підтримки місцевих фермерів
Міжнародні гранти	Фонди ЄС для розвитку екологічних ініціатив
Приватні інвестиції	Будівництво еко-готелів та кемпінгів
Краудфандинг	Громадські кампанії зі збору коштів

Джерело: створено автором

Вагому роль у розвитку екотуризму відіграють громадські організації, місцеві активісти та екологічні фонди. Вони проводять інформаційні кампанії, залучають міжнародні гранти та підтримують екологічні проекти, що сприяють розвитку сільського зеленого туризму. Наприклад, в Україні реалізуються такі ініціативи, як «Зелені стежки», що розвивають екологічні маршрути в заповідних зонах, або міжнародна програма «EcoVillage», яка сприяє створенню екологічних поселень.

Розвиток екотуризму вимагає значних інвестицій у створення інфраструктури, енергозберігаючих технологій та екологічної сертифікації. Основними джерелами фінансування є: державні гранти та субсидії - урядові програми підтримки сільських територій та екологічних ініціатив. Міжнародні гранти - фонди ЄС, ООН та екологічні організації, які виділяють кошти на розвиток сталого туризму. Приватні інвестиції - екотуристичний бізнес приваблює підприємців, які зацікавлені у створенні інноваційних та екологічних готелів. Краудфандинг - залучення коштів від громадськості для реалізації локальних туристичних ініціатив.

Україна має величезний потенціал для розвитку екотуризму, зокрема завдяки природним ресурсам - Карпатам, Полісся, заповідникам та національним паркам. Для подальшого розвитку галузі необхідно: розширення інфраструктури - будівництво екологічно сертифікованих готелів, кемпінгів та зон відпочинку. Розвиток законодавчої бази - впровадження пільг для підприємців, які займаються екотуризмом. Популяризація екотуризму - це проведення національних інформаційних кампаній та міжнародних виставок. Підтримка місцевих громад -

розробка грантових програм та стимулювання розвитку малого бізнесу.

Таким чином, екотуризм не лише сприяє економічному зростанню, але й допомагає зберегти культурну спадщину, покращити якість життя в регіонах та формує нову модель відповідального туризму. Його розвиток є одним із ключових факторів сталого майбутнього туристичної галузі.

1.2 Вимоги до сільських садиб та екологічних осель

Відповідно до чинних стандартів, сільська садиба - це форма туристичного розміщення, що надає послуги проживання у сільській місцевості з акцентом на автентичну атмосферу, екологічність та близькість до природи. Екологічні оселі - це спеціально облаштовані місця проживання, які використовують екологічно чисті матеріали, альтернативні джерела енергії та мінімізують вплив на довкілля.

Згідно з ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги», сільські садиби та екологічні оселі можуть класифікуватися як спеціалізовані засоби розміщення, що забезпечують проживання у природному середовищі. Крім того, вони можуть керуватися положеннями ДСТУ 7097:2009 «Продукти сільського господарства та харчової промисловості. Правила виробництва, переробки, маркування та реалізації органічної продукції» для забезпечення екологічного стандарту харчування.

Основним завданням таких закладів є створення умов для комфортного відпочинку з мінімальним впливом на довкілля та популяризація екотуризму. Вони пропонують відвідувачам можливість зануритися в автентичну сільську культуру, брати участь у традиційних господарських процесах і насолоджуватися природою.

До основних послуг, які надаються в сільських садибах та екологічних оселях, належать: надання тимчасового проживання у традиційних або екологічних будівлях, забезпечення харчування, зокрема, екологічно чистими

місцевими продуктами, проведення культурно-освітніх заходів (майстер-класи, народні ремесла, сільськогосподарські роботи), організація пішохідних, велосипедних, кінних або водних маршрутів, можливість участі у сільськогосподарських роботах та догляді за тваринами, надання послуг релаксації, таких як баня, сауна або оздоровчі процедури на основі природних ресурсів, проведення екологічних екскурсій та освітніх програм.

Основною метою таких закладів є забезпечення комфортного та якісного відпочинку в гармонії з природою, сприяння розвитку сільського туризму та збереження культурної спадщини.

Управління сільською садибою або екологічною оселею - це складний процес, що потребує високої кваліфікації у сфері туризму, екологічного менеджменту та організації побуту. Основні завдання управління включають: розробку концепції та стилю садиби відповідно до екологічних стандартів, контроль якості послуг та задоволення гостей, підтримання екологічної чистоти, управління відходами та використання альтернативних джерел енергії, ефективне використання природних ресурсів та сільськогосподарської продукції, маркетингове просування садиби на ринку екотуризму. Співпрацю з місцевими громадами для розвитку регіонального туризму.

Особливістю управління є необхідність дотримання екологічних стандартів і раціонального використання природних ресурсів. Також важливу роль відіграє персонал, який забезпечує якісне обслуговування. До його обов'язків належать: догляд за територією та підтримання екологічного балансу, обслуговування гостей та організація культурно-розважальних програм, приготування екологічно чистої їжі з місцевих продуктів, збереження та передача місцевих традицій через майстер-класи та екскурсії, забезпечення екологічного менеджменту, включаючи сортування відходів та ощадне використання води й електроенергії.

Отже, сучасні сільські садиби та екологічні оселі - це не просто місце для проживання, а повноцінний туристичний комплекс, що забезпечує гармонійний

відпочинок у природному середовищі. Вони сприяють розвитку сільських територій, підтримці місцевої економіки та збереженню національних традицій, що робить їх привабливими для туристів, які цінують екологічність та автентичність.

1.1. Розроблення концепції сільської зеленої оселі

Концепція сільської зеленої оселі у сучасному туристичному контексті є не лише відповіддю на глобальні екологічні виклики, а й можливістю для регіонального розвитку, збереження традицій та задоволення зростаючого попиту на екологічний, сталий та автентичний відпочинок. Розроблення ефективної концепції передбачає врахування цілого комплексу чинників: природних умов, соціокультурного середовища, архітектурно-планувальних рішень, економічної доцільності, маркетингової стратегії та організації послуг.

Основною ідеєю створення сільської зеленої оселі є поєднання принципів екологічного будівництва з комфортом для відпочинку та збереженням локальної ідентичності. Оселя повинна бути частиною навколишнього середовища, органічно вписуючись у ландшафт та використовуючи природні ресурси раціонально. Концепція повинна забезпечити гармонію між природою, культурою та потребами сучасного туриста.

Обрана локація - село Микуличин, Івано-Франківська область - є ідеальним прикладом території з високим туристичним потенціалом. Тут поєднуються мальовничі краєвиди Карпат, розвинена інфраструктура, доступ до основних транспортних вузлів, традиції гуцульської культури та зростаючий інтерес до екологічного туризму. Саме тому концепція зеленої оселі має базуватись на поєднанні природних багатств та культурної спадщини цього регіону.

Концепція передбачає створення невеликої, але максимально функціональної зеленої оселі на 9 місць. Оселя складатиметься з окремих номерів,

ресторану домашньої кухні, зони відпочинку на природі, лазні на дровах, майстерні ремесел, міні-екоферми та контактного зоопарку. Таким чином, турист отримає комплексний відпочинок, поєднуючи комфортне проживання, пізнання місцевої культури та залучення до активностей на свіжому повітрі. Окрема увага приділяється створенню умов для емоційного та фізичного відновлення гостей: облаштовуються тераси з краєвидами, місця для йоги, релаксу, читання та арт-терапії.

Таблиця 1.3 - Концепція діяльності проектного закладу розміщення

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип	Сільська зелена оселя
Категорія	Базова (відповідає вимогам ДСТУ 4268:2003)
Номерний фонд	4 номери (загальна місткість 9 місць)
Місце знаходження:	- с. Микуличин, вул. Карпатська, 45 - Мальовничий куточок Карпат, 12 км від г. Говерла
Форма власності	Приватна
Організаційна структура управління	Сімейне управління
Споруда	Нова будівля в карпатському стилі
Архітектурна унікальність	Автентична гуцульська архітектура: - Традиційна дерев'яна будівля - Різьблені елементи декору - Високий дах з широкими звисами - Відкрита галерея-тераса
Асоціативне явище	Базується на гуцульських легендах про мольфарів:- Стиліз овані елементи декору - Використання природних матеріалів- Етн -мотиви в оформленні
Стиль дизайну	Карпатський етно-стиль: - Натуральне дерево - Каміння - Автентичний текстиль - Предмети традиційного побуту
Контингент споживачів	- Сім'ї з дітьми (35%) Молоді пари (25%) - Компанії друзів (20%) - Індивідуальні туристи (15%) - Корпоративні групи (5%)

Продовження таблиці 1.3

Основні послуги	<ul style="list-style-type: none"> - Проживання - Сніданки з локальних продуктів - Прибирання номерів - Паркінг - Wi-Fi
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> - Організація гірських походів - Майстер-класи з гуцульських ремесел - Збір грибів та ягід (сезонно) - Оренда велосипедів - Трансфер - Дегустація локальних страв - Організація фотосесій в автентичних костюмах
Особливості обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> - Персоналізований підхід - Сімейна атмосфера - Знання персоналом локальних традицій - Гнучкий графік харчування - Допомога в плануванні активностей
Інфраструктура	<ul style="list-style-type: none"> - Спільна вітальня з каміном - Літня тераса - Альтанка з мангалом - Дитячий майданчик - Сушарка для спорядження - Господарські приміщення
Режим роботи	Цілорічний, цілодобовий

Джерело: створено автором

Одним із ключових принципів концепції є екологічність. Будівництво здійснюється з натуральних матеріалів - дерева, каменю, глини. Для опалення використовуються енергоощадні технології, сонячні батареї, система збору дощової води. Харчування базується на місцевих продуктах, вирощених на власній фермі або придбаних у місцевих селян. Меню розробляється з урахуванням принципів здорового харчування, надається вибір для вегетаріанців, веганів та осіб з особливими дієтами.

Соціокультурна складова концепції передбачає збереження й популяризацію гуцульських традицій: архітектура оселі наслідує народні будівельні традиції, в інтер'єрі використовуються місцеві декоративні елементи, а програма дозвілля включає майстер-класи з народних ремесел, вечори живої

музики, кулінарні шоу, народні ігри. Організуються тематичні екскурсії до майстрів, відвідини фольклорних свят, дегустації традиційних страв.

З маркетингової точки зору, концепція орієнтована на декілька сегментів цільової аудиторії: еко-туристів, молоді пари, родини з дітьми, іноземців, які шукають автентичний досвід, а також фрілансерів, які поєднують відпочинок із дистанційною роботою. Промоція здійснюється через соціальні мережі, участь у туристичних виставках, співпрацю з тревел-блогерами, тревел-агенціями та платформами бронювання. Візуальний стиль бренду розробляється з урахуванням природних мотивів, простоти та емоційного зв'язку.

Функціональне зонування території оселі передбачає створення зон активного та пасивного відпочинку, місць для медитації, творчості та рекреаційної активності. Територія поділена на житлову (готельна частина), господарську (екоферма), культурну (майстерні, сцена, виставкові простори) та рекреаційну (басейн, альтанки, стежки для прогулянок). Усі елементи дизайну мають бути екологічними та безпечними. Освітлення території планується за допомогою автономних LED-ламп.

Організація обслуговування орієнтована на високу якість сервісу з індивідуальним підходом. Передбачено навчання персоналу за стандартами гостинності, впровадження системи бронювання, створення зворотного зв'язку з гостями та постійне вдосконалення послуг. Також враховується можливість використання цифрових технологій: електронна реєстрація, мобільні гіді, безконтактні платежі.

Концепція також включає сезонні пропозиції та подієвий туризм. Наприклад, у зимовий період - організація святкування Різдва за гуцульськими традиціями, катання на санях, зимова кухня. Улітку - етнофестивалі, зелений туризм, походи в гори. Це сприяє підвищенню кількості повторних візитів і формуванню лояльності клієнтів.

Фінансова модель передбачає комбіноване джерело фінансування: особисті

інвестиції, кредити, гранти на розвиток сільського туризму. Економічні розрахунки базуються на сезонній окупності, мультипрофільності доходів (проживання, харчування, додаткові послуги, продаж локальної продукції).

Для посилення конкурентних переваг оселі пропонується включення додаткових сервісів: прокат велосипедів та електроскутерів, організація приватних екскурсій, фотозон із традиційним одягом, творчі майстерні для дітей і дорослих, вечори біля вогнища з казкарями. Усе це створює атмосферу гостинності, яка запам'ятовується.

Досвід зарубіжних країн підтверджує ефективність подібних концепцій. Наприклад, в Італії активно розвиваються агротуристичні ферми (agriturismo), де туристи проживають у фермерських будинках, беруть участь у сезонних роботах і дегустують продукцію власного виробництва. У Франції - популярні екологічні кемпінги в сільській місцевості з дерев'яними будиночками та веломаршрутами. В Австрії та Німеччині діє розвинена система сертифікації зелених осель, що стимулює їх розвиток.

Нижче подано узагальнення основних елементів концепції у вигляді таблиць, які ілюструють організаційну модель, функціональне зонування та діяльність зеленої садиби.

Таблиця 1.4 - Функціональна організація служб обслуговування сільської зеленої оселі

Служба / Зона	Основні функції	Особливості реалізації
Готельна частина	Проживання туристів, забезпечення побутового комфорту	3 номери по 2 місця, 1 номер на 3 місця
Ресторан домашньої кухні	Харчування гостей, дегустація місцевих страв	Продукти з власної ферми, традиційні рецепти
Зона дозвілля	Відпочинок, культурні заходи	Вечори біля вогнища, етнофестивалі
Екоферма	Вирощування овочів, фруктів, утримання тварин	Контактний зоопарк, можливість участі гостей
Майстерні	Проведення майстер-класів, збереження ремесел	Ткацтво, гончарство, різьблення

Джерело: створено автором

Таким чином, наведені функції служб демонструють основні напрямки діяльності та структурний розподіл обов'язків, що є ключовими для ефективного функціонування зеленої оселі. Важливість кожної служби є незаперечною, адже саме їх злагоджена робота забезпечує високий рівень сервісу для гостей. Далі у таблиці 1.5 представлено загальну концепцію діяльності зеленої оселі, яка інтегрує зазначені функції у єдину систему.

Таблиця 1.5 - Концепція діяльності «Сільської зеленої оселі»

Напрям діяльності	Зміст
Основна ідея	Екоорієнтований туризм із залученням до автентичної культури
Місце розташування	Село Микуличин, Івано-Франківська обл.
Цільова аудиторія	Родини, еко-туристи, іноземці, фрілансери
Проживання	4 номери з усіма зручностями
Харчування	Домашня кухня, локальні страви
Дозвілля	Творчі заходи, майстер-класи, піші прогулянки
Технічне забезпечення	Сонячні батареї, система фільтрації, LED-освітлення
Сервіс	Персонал із навчанням гостинності, онлайн-бронювання
Додаткові послуги	Прокат велосипедів, фотозони, дитячі майданчики

Джерело: створено автором

Загалом, концепція сільської зеленої оселі базується на принципах сталого розвитку, соціальної відповідальності, збереження природного та культурного багатства регіону. Реалізація цієї концепції сприятиме підвищенню привабливості сільського туризму, створенню нових робочих місць, зростанню місцевої економіки та формуванню позитивного іміджу регіону в Україні та за її межами.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ ТА СЕРВІСУ В ОСЕЛІ

2.1. Функціональне зонування території та приміщень

2.1.1. Головна будівля оселі: номери для гостей, зона відпочинку

Головна будівля сільської зеленої оселі є не просто місцем для ночівлі, а важливим елементом загальної концепції закладу, що поєднує зручність, естетику та природність. Вона створює перше враження про оселю, а також є місцем, де гості можуть відчувати справжній затишок, комфорт і автентичність сільського життя.

Будівля виконана у традиційному карпатському стилі з використанням натуральних матеріалів: дерево, камінь, глина. Такий вибір матеріалів не лише відповідає концепції екологічного туризму, а й допомагає підтримувати зв'язок з природою. Форма будівлі проста і функціональна: це двоповерхова конструкція з великими вікнами та верандою. Вікна виходять на мальовничий двір та сільське середовище, що дозволяє створити атмосферу єднання з природою.

Щодо номерного фонду, в будівлі передбачено 4 номери для гостей, що можуть розмістити до 9 осіб. Приміщення включає три двомісних номери та один тримісний номер. Кожен з них оформлений у стилі традиційної карпатської хати, з натуральними меблями з дерева та екологічними тканинами, що додають затишку. У кожному номері є зручні ортопедичні матраци, столики для роботи, шафи для зберігання одягу, телевізори, Wi-Fi та санвузли з душовими кабінами.

Завдяки раціональному використанню простору, номери мають достатню площу для комфортного перебування: двомісні кімнати від 12 м², а тримісні від 18 м². Усі номери обладнані новими екологічними сантехнічними приладами, а також енергозберігаючими світильниками. Системи опалення розроблені з урахуванням енергоефективності та використовуються сучасні радіатори та терморегулятори.

У зоні відпочинку в головній будівлі є велика спільна зона для відпочинку, що

служить місцем для спілкування та проведення спільних заходів. Це зона вітальні та їдальні, де гості можуть відпочити після довгих прогулянок, насолодитися місцевими стравами або просто поспілкуватися в неформальній обстановці.

Таблиця 2.1 - Характеристика головної будівлі та номерного фонду

Параметр	Значення
Назва будівлі	Головна будівля сільської зеленої оселі
Кількість поверхів	2
Кількість номерів	4
Місткість оселі	9 осіб
Типи номерів	1 двомісний, 2 тримісний, 1 одномісний
Оснащення	Ортопедичні матраци, телевізори, санвузли, Wi-Fi
Система опалення	Енергоефективне опалення з терморегуляторами
Зона для відпочинку	Вітальня, тераса для спільних заходів

Джерело: створено автором

Вітальня з каміном та диванами дає можливість насолоджуватися вечірнім відпочинком. Тут також проводяться різноманітні заходи, такі як вечори з місцевою музикою, майстер-класи з приготування карпатських страв, перегляд фільмів і спільні чаювання.

Таблиця 2.2 - Розподіл функціональних зон головної будівлі

Приміщення	Площа (м ²)	Особливості
Номери для гостей	42	Окремі санвузли, доступ до Wi-Fi
Вітальня	25	Камін, зони для відпочинку та спільних заходів
Кухня-їдальня	35	Обладнана для самостійного приготування їжі
Тераса	40	Зона для відпочинку, підсвічена ліхтарями

Джерело: створено автором

Ще однією важливою зоною є кухня-їдальня. Вона надає можливість готувати їжу самостійно або ж користуватися послугами господарів оселі, що можуть запропонувати гостям смачні страви місцевої кухні. Для тих, хто хоче поекспериментувати з приготуванням їжі, кухня оснащена плитами, холодильниками, мийками та необхідним посудом.

Інженерні системи у будівлі передбачені застосуванням енергоефективних

технологій. Всі номери обладнані сучасними обігрівачами з терморегуляцією для забезпечення оптимального температурного режиму в холодну пору року. Сонячні колектори можуть використовуватись для підігріву води, що знижує витрати енергії та вплив на навколишнє середовище. Природна вентиляція в номерах забезпечує постійну циркуляцію повітря, а енергозберігаючі вікна мінімізують втрати тепла.

Для забезпечення безпеки гостей у головній будівлі встановлена система протипожежного захисту, а також відеоспостереження в громадських зонах. Всі виходи з будівлі та санітарні зони відповідають стандартам безпеки. Враховано й питання доступності для маломобільних груп населення: пандуси, спеціальні меблі в номерах та забезпечення безперешкодного доступу до всіх громадських просторів.

Головна будівля сільської зеленої оселі є ключовим елементом концепції туризму, що поєднує природний комфорт і автентичність. Проектування будівлі та її зонування відповідає вимогам до енергоефективності, доступності і комфортного перебування гостей. Завдяки правильному розподілу функціональних зон та використанню натуральних матеріалів, будівля створює затишне середовище для відпочинку і дозвілля.

Номерний фонд оселі пропонує різноманітні варіанти для розміщення гостей, включаючи кімнати для людей з обмеженими фізичними можливостями, що відповідає сучасним вимогам доступності та інклюзивності. Спільні зони для відпочинку та їдальні дозволяють проводити культурні та соціальні заходи, що сприяє залученню гостей до місцевих традицій.

Інженерні рішення, орієнтовані на енергозбереження та екологічність, допомагають знижувати витрати енергії і мінімізувати негативний вплив на навколишнє середовище. Використання відновлюваних джерел енергії та екологічних матеріалів робить будівлю стійкою до сучасних вимог сталого розвитку.

Таким чином, головна будівля оселі не лише відповідає стандартам якості в сфері гостинності, але й сприяє розвитку сталого туризму, що поєднує комфорт і повагу до навколишнього середовища.

2.2. Організація послуг для гостей

Організація послуг для гостей є важливою складовою успішної діяльності сільської зеленої оселі. Це не просто забезпечення комфорту, але й створення атмосфери, що відповідає вимогам сталого розвитку та екологічного туризму. Ключова мета організації послуг у такій оселі – це створити атмосферу гармонії з природою, забезпечуючи максимальний комфорт і надаючи можливість відпочити у природному середовищі. Якість обслуговування гостя є основним фактором, який визначає рівень його задоволення і бажання повернутися в оселю знову.

Враховуючи концепцію зеленої оселі, головною метою є поєднання екологічних стандартів і високого рівня комфорту. Проживання в таких оселях пропонує не лише базові умови для відпочинку, а й можливість глибше зануритися в атмосферу місцевої культури та природи, активно долучаючись до сільського життя та традицій. Для цього були розроблені спеціальні послуги, що відповідають принципам екологічного туризму, що дозволяє кожному гостю не тільки отримати максимум відпочинку, а й поринути в унікальний досвід.

Основні послуги для гостей – це проживання в номерах, які забезпечують максимальний комфорт, оснащені ортопедичними матрацами, зручними санвузлами, сучасними меблями і високоякісними тканинами, що відповідають вимогам до екологічності. Усі номери оснащені Wi-Fi і телевізорами для забезпечення додаткового комфорту. Харчування для гостей, пропонуються страви з органічних продуктів місцевих фермерів, що відповідають принципам здорового харчування. Для тих, хто хоче приготувати їжу самостійно, є спеціально облаштовані кухні. Зони для відпочинку - це вітальні, альтанки для пікніків,

садові зони для відпочинку, гамаки, а також місця для релаксації на свіжому повітрі. Для екологічних послуг використовуються енергозберігаючі технології, природне очищення води, збір дощової води для технічних потреб і системи сортування сміття.

Таблиця 2.3 - Характеристики основних послуг, що надаються гостям

Послуга	Опис	Особливості
Проживання	Номери з усіма зручностями для комфортного відпочинку	Ортопедичні матраци, Wi-Fi, санвузли з душовими кабінами
Харчування	Сніданки включені в вартість, обіди та вечері за додаткову плату	Місцеві страви, використання органічних продуктів
Зона для відпочинку	Вітальня, сад, тераса, гамаки	Просторі зони для спілкування та відпочинку
Екологічні послуги	Водоощадні та енергоефективні технології	Сонячні батареї, збір дощової води, сортування сміття

Джерело: створено автором

Крім основних послуг, сільська зелена оселя пропонує додаткові послуги, які роблять відпочинок ще більш цікавим і різноманітним: екскурсії по околицях, що включають прогулянки по карпатських лісах, відвідування екологічних ферм, знайомство з народним мистецтвом та традиціями. Прокат спортивного інвентарю для активного відпочинку пропонуються велосипеди для літніх прогулянок і лижі для зимових розваг.

Таблиця 2.4 - Додаткові послуги для гостей

Послуга	Опис	Особливості
Екскурсії	Туристичні програми по карпатських горах, лісах	Під керівництвом досвідчених гідів
Прокат спортивного інвентарю	Велосипеди, лижі для активного відпочинку	Для зимових і літніх активностей
Майстер-класи	Кулінарні, рукодільні та мистецькі заняття	Організовані для невеликих груп гостей
Організація святкових заходів	Весілля, дні народження, корпоративи	Повне обслуговування святкових подій

Джерело: створено автором

Майстер-класи, де гості можуть навчитися приготуванню традиційних страв,

виготовленню глиняних виробів, рукоділля та іншим народним ремеслам. Організація святкових заходів, для весілля, дні народження та корпоративи із повним обслуговуванням святкових подій, таких як банкет і вечірки.

Не менш важливими є технічні послуги, які забезпечують високий рівень комфорту для гостей. Вони включають інтернет-зв'язок, що дозволяє залишатися на зв'язку з родиною, а також систему безпеки з відеоспостереженням, пожежною сигналізацією та охороною території. Гості також можуть скористатися системою онлайн-бронювання, що дозволяє заздалегідь забронювати номери та інші послуги через веб-сайт або мобільний додаток. На рисунку 2.1 зображено рівень задоволення гостей за різними критеріями, включаючи чистоту, комфорт, харчування, екологічні послуги та організацію відпочинку.

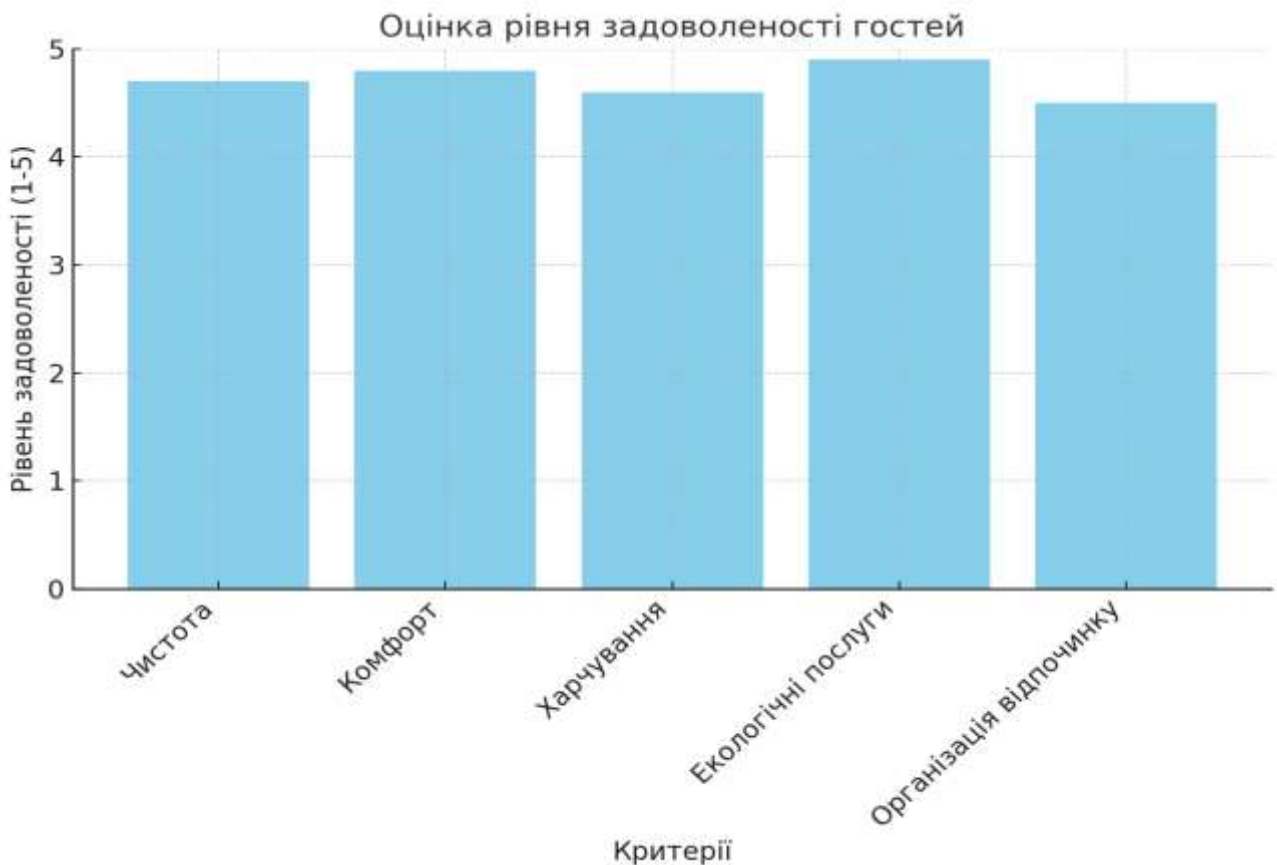


Рис. 2.1 Оцінка рівня задоволеності клієнтів

Джерело: створено автором

Отже, організація послуг для гостей у сільській оселі базується на принципах екологічності, зручності та доступності. Завдяки широкому спектру послуг, включаючи проживання, харчування, активний відпочинок, культурні заходи та технічні послуги, оселя створює комфортне середовище для відпочинку. Додаткові послуги, такі як екскурсії, майстер-класи та святкові заходи, роблять відпочинок ще більш захоплюючим. Залучення до місцевих традицій і культуру регіону сприяє не лише високій оцінці гостей, а й підтримці екологічного та культурного розвитку регіону.

2.2.1. Проживання та комфортні умови

Проектований туристичний заклад передбачає створення сучасних комфортних умов проживання для відвідувачів, поєднаних із дотриманням екологічного стилю в оформленні та експлуатації. Комфортні умови проживання - один з ключових чинників привабливості готельного комплексу для гостей, адже якісний відпочинок неможливий без зручного розміщення.

Для розміщення гостей проектом передбачені різні типи номерів, що дозволяє задовольнити потреби різних категорій туристів. Кожен тип номеру відрізняється площею, місткістю та рівнем оснащення, проте всі вони об'єднані єдиною концепцією екологічного стилю та орієнтовані на забезпечення максимального комфорту для постояльців. Екологічний підхід в інтер'єрі означає використання натуральних оздоблювальних матеріалів (дерево, бамбук, натуральний камінь, еко-тканини), енергозберігаючих технологій та рішень для зменшення негативного впливу на довкілля. Сучасний комфорт включає наявність всіх основних зручностей (власний санвузол, якісні меблі), продуманість дрібниць (ергономічне планування простору, достатнє штучне і природне освітлення) та впровадження новітніх технологій для підвищення зручності (система «розумний дім» для регулювання освітлення і температури, швидкісний Wi-Fi, тощо).

Матеріально-технічна база закладу включає чотири житлові приміщення сумарною місткістю дев'ять осіб. На першому поверсі розташовані спільні зони: рецепція-вітальня площею 25 м² для зустрічі й відпочинку гостей та кухня-їдальня 35 м² для організації харчування. Також передбачено господарські приміщення площею 40 м² та прибудинковий сад із городом загальною площею 500 м² для відпочинку і підсобної діяльності гостей. Така функціональна структура забезпечує окремі зони відпочинку та побуту, що сприяє комфортному розміщенню й активному відпочинку на природі.

Для розміщення гостей запроєктовано два тримісні номери (по 3 місця кожен), один двомісний номер (2 місця) та один одномісний номер (1 місце). Наявний номерний фонд наведено в табл. 2.5

Таблиця 2.5 - Наявний номерний фонд

Тип номера (приміщення)	Кількість кімнат	Кількість місць
Тримісний (двоюрусні ліжка)	2	6
Двомісний (двоспальне ліжко)	1	2
Одномісний (односпальне ліжко)	1	1
Всього	4	9

Джерело: створено автором

Як видно з табл. 2.5, дві тримісні кімнати забезпечують основу місткості (6 з 9 місць) та дозволяють прийняти великі сім'ї або групи друзів, а наявність двомісного і одномісного номерів задовольняє потреби пар та індивідуальних туристів. Запропонована структура номерного фонду дає змогу раціонально розподілити місця серед усіх категорій гостей та підвищити гнучкість розміщення.

Кожний номер оснащено базовим комплектом меблів, необхідним для зручного відпочинку: ліжками відповідного типу, приліжковими тумбами, шафою для одягу, письмовим столом і стільцями.

Таблиця 2.6 - Перелік меблів та обладнання для гостьових номерів

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Ліжко односпальне	"Меблі-Сервіс" Софія	2	2000x900x850	3,60
Тумба приліжкова	"Меблі-Сервіс" Т-3	2	450x400x450	0,36
Шафа для одягу	"Меблі-Сервіс" Ш-2	1	1200x600x2000	0,72
Стіл	"Меблі-Сервіс" СП-1	1	1000x600x750	0,60
Стілець	"Новий Стиль" ISO	2	470x410x780	0,39
Разом				5,67

Джерело: створено автором

На першому поверсі розміщені загальні приміщення, вітальня та кухня, які призначені для спільного відпочинку та організації харчування гостей. Для обслуговування проживаючих передбачено два санвузли з душовими кабінами та туалетами.

Таблиця 2.7 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Стійка рецепції	"Готель-Люкс" СР-2	1	1800x600x1100	1,08
Крісло адміністратора	"Новий Стиль" Comfort GTP	1	650x650x1180	0,42
Диван	"Меблі-Сервіс" Невада	1	1800x800x900	1,44
Журнальний столик	"Меблі-Сервіс" Класик	1	900x600x450	0,54
Вішалка для одягу	"Україна" В-1	2	1000x400x1800	0,80
Разом				4,28

Джерело: створено автором

До базових зручностей, що входять у вартість проживання, належать сніданок, користування спільною кухнею та доступ до присадибного саду і городу. Гості забезпечені безкоштовним Wi-Fi та паркуванням, що підвищує рівень комфорту перебування. Усі ці заходи разом забезпечують необхідні умови для зручного та затишного проживання в сільській зеленій оселі.

Таким чином, проєктований туристичний заклад забезпечує комфортні умови проживання, поєднуючи сучасні зручності з екологічними стандартами. Різноманітні типи номерів дозволяють задовольнити потреби різних категорій туристів, а використання натуральних матеріалів і енергозберігаючих технологій створює сприятливе середовище для відпочинку. Структура номерного фонду оптимально поєднує комфорт та місткість, що дає змогу забезпечити високу якість обслуговування і задоволення гостей. Такий підхід дозволяє зробити заклад привабливим для еко-туристів і забезпечити конкурентні переваги на ринку.

2.3. Організація харчування в оселі

Моделювання сервісно-виробничих процесів є важливим етапом організації роботи будь-якої туристичної оселі, зокрема сільської зеленої оселі. В умовах конкуренції на ринку зеленого туризму та високих вимог до якості послуг, ефективна організація всіх процесів, від бронювання до обслуговування гостей, має вирішальне значення для успіху закладу. Моделювання таких процесів дозволяє виявити потенційні проблеми, оптимізувати роботу персоналу, покращити обслуговування клієнтів і знизити витрати. Моделювання сервісно-виробничого процесу для сільської оселі з дев'ятьма місцями включає аналіз основних компонентів, таких як організація харчування, управління послугами та оптимізація ресурсів. Це дозволяє досягти більшої ефективності в обслуговуванні гостей і покращити їхній досвід перебування.

Правильна організація роботи кожної служби є важливою для забезпечення високого рівня комфорту. Це стосується не лише забезпечення зручності гостей, але й ефективного використання ресурсів, що є ключовим фактором для успішного функціонування сільської оселі. Таким чином, організаційна структура і сервісне управління повинні відповідати вимогам сучасного екологічного туризму та сприяти створенню унікального досвіду для кожного гостя.

Організація харчування є важливою складовою частиною будь-якої туристичної послуги, і для сільської оселі це має особливе значення. Основний акцент робиться на екологічності, природному походженні продуктів та використанні традиційних рецептів, що відповідають вимогам здорового харчування. Харчування має бути збалансованим і відповідати найвищим стандартам безпеки і здоров'я, при цьому зберігаючи автентичність та враховуючи місцеві гастрономічні традиції.

На основі концепції сільської зеленої оселі та специфіки її діяльності, розробимо організаційно-функціональну структуру управління.

Таблиця 2.8 - Основні служби сільської зеленої оселі

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба управління та адміністрування	<ul style="list-style-type: none"> - загальне керівництво закладом; - стратегічне планування; - фінансовий менеджмент; - маркетинг та просування; - взаємодія з партнерами; - контроль якості послуг 	власник-керівник
Служба прийому та обслуговування гостей	<ul style="list-style-type: none"> - бронювання місць; - реєстрація та розміщення гостей; - інформаційний супровід; - організація додаткових послуг; - прийом оплати; - ведення документації 	адміністратор-менеджер

Служба господарського забезпечення	- прибирання номерів та території; - обслуговування систем життєзабезпечення; - догляд за садом та городом; - дрібний ремонт; - закупівля витратних матеріалів	покоївка-господиня, робітник з обслуговування
Служба харчування	- приготування сніданків; - обслуговування гостей; - контроль якості продуктів; - організація дегустацій; - проведення кулінарних майстер-класів	кухар-господиня
Служба організації дозвілля	- проведення екскурсій; - організація майстер-класів; - супровід активностей; - організація традиційних заходів; - фотосесії в автентичних костюмах	організатор дозвілля (за сумісництвом - адміністратор)

Джерело: створено автором

Основна служба сільської зеленої оселі призначена для забезпечення комфортного проживання гостей, надання послуг сільського зеленого туризму та створення автентичної атмосфери українського села.

Головний заклад - це їдальня-вітальня домашньої кухні, яка пропонує гостям автентичні страви української кухні в затишній, домашній атмосфері. Додатково, в теплий сезон (з травня по вересень) діє літня тераса, де гості можуть насолодитися свіжим повітрям і трапезою на відкритому просторі. Їдальня-вітальня є основним місцем для харчування, яке дозволяє гостям збиратися разом, смакувати смачні страви та проводити час у дружньому колі. Літня тераса являється ідеальним рішенням для гостей, які бажають відпочити на природі, з чудовим видом на сільські пейзажі. Їдальня-вітальня має 12 посадкових місць, що забезпечує комфортне обслуговування для основної кількості гостей. Літня тераса розрахована на 8 місць, що дозволяє розширити можливості закладу в теплий сезон. Загальна місткість 20 посадкових місць, що включає як основні, так і додаткові місця для гостей.

Максимальна кількість гостей оселі становить 9 осіб. Однак для прийому додаткових відвідувачів передбачено можливість прийняти до 11 додаткових осіб. Важливим показником є коефіцієнт завантаження - 0.7, який дозволяє оптимально розраховувати завантаженість оселі та запобігти переповненню. Крім того, за період обслуговування одне місце може бути використано 2.5 рази (оборотність місця), що дозволяє ефективніше використовувати наявну інфраструктуру.

Їдальня працює за чітко визначеним графіком, що дозволяє гостям заздалегідь планувати свій день:

Сніданок - 8:00 - 10:00 - гості можуть насолоджуватися стравами ранкової трапези, які надають енергію на весь день.

Обід - 13:00 - 15:00 - пропонуються поживні страви, які відповідають українським традиціям.

Вечеря - 18:00 - 20:00 - вечеря завершує день, пропонуючи як легкі, так і більш ситні страви.

Час роботи - з 10:00 до 21:00 (з травня по вересень), що дозволяє обслуговувати гостей на відкритому просторі протягом усього дня.

Для гостей, які проживають в оселі, пропонуються кілька варіантів харчування – це базовий пакет у який сніданок включено у вартість проживання, що створює зручність для гостей та дозволяє їм не турбуватися про ранкову трапезу. Повний пансіон який включає триразове харчування (сніданок, обід та вечеря) надається за додаткову плату, що забезпечує повний комфорт та задоволення гастрономічних потреб протягом дня. Напівпансіон, який включає сніданок та один із основних прийомів їжі (обід або вечерю), що дає можливість варіювати денний раціон.

Основні види харчування включають сніданок, який пропонується у форматі шведського столу з домашніми стравами, що включає великий вибір продуктів. Комплексні обіди, які мають поживні страви, що пропонують баланс смаків і корисних продуктів. Вечері за меню, де гості можуть обрати страви за меню

відповідно до своїх смакових уподобань. Тематичні вечері, які включають страви української кухні, які підкреслюють культурні та гастрономічні традиції країни. У дитячому меню пропонуються спеціально підібрані страви для дітей, з урахуванням їхніх потреб у харчуванні.

Додаткові послуги, такі як: організація пікніків для гостей, які бажають відпочити на природі, кулінарні майстер-класи з навчання по приготуванню місцевих страв, збір і приготування трав, ягід, грибів, інтерактивні заняття для гостей, які прагнуть глибше зануритися у місцеві традиції, дегустації домашніх наливок та настоянок, спеціалізовані заходи для гурманів, виготовлення домашніх консервацій та майстер-класи з приготування заготовок.

Методи обслуговування в сільській зеленій оселі включають кілька підходів, що забезпечують зручність та комфорт для гостей. Одним із основних є самообслуговування, зокрема на сніданок, де гості мають можливість самостійно вибрати страви зі шведського столу. Це дозволяє створити атмосферу, де кожен може задовольнити свої смаки та переваги.

Для обіду та вечері передбачено обслуговування офіціантами, що забезпечує високий рівень сервісу і індивідуальний підхід до кожного гостя. Це дозволяє створити атмосферу спокою і комфорту, адже кожен отримує свою порцію страви за бажанням.

Існує також часткове самообслуговування, коли комбінація самообслуговування та обслуговування офіціантами дозволяє гнучко підходити до організації харчування. Для гостей, які бажають заздалегідь планувати свій раціон, пропонується обслуговування за попереднім замовленням, що дозволяє організувати прийоми їжі відповідно до побажань і потреб.

Для створення більш сімейної атмосфери оселя пропонує родинний стіл, коли страви подаються в великих мисках для спільного прийому їжі. Це не тільки додає тепла та гостинності, але й дозволяє насолоджуватися їжею разом. Крім того, для святкових заходів є бенкетне обслуговування, яке забезпечує урочистість

події з високим рівнем сервісу.

Особливу увагу також приділено виїзному обслуговуванню, що включає організацію пікніків та інших заходів на природі. Це дозволяє гостям насолоджуватися відпочинком на свіжому повітрі, обираючи страви прямо серед природи.

Щоденне обслуговування включає шведський стіл по-домашньому, де гості можуть вибирати з великого асортименту страв на сніданок, що робить його смачним і різноманітним. На обід та вечерю гостям пропонуються варіанти *à la carte*, де можна вибрати страви з меню, залежно від вподобань. Для тих, хто бажає більш організованого харчування, пропонуються комплексні обіди за принципом *Table d'hote*, де страви подаються в межах фіксованого меню, забезпечуючи збалансоване та смачне харчування.

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

Таблиця 2.8 - Меню скомплектоване

Меню на сніданок

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Згідно ТК	Асорті овочеve (свіжі огірки, помідори, солодкий перець)	30/30/30
Згідно ТК	Каша вівсяна на молоці	200
Згідно ТК	Омлет з овочами	150
Згідно ТК	Тост з вершковим маслом	100
Згідно ТК	Чай чорний	200
Згідно ТК	Кава з молоком	200

Джерело: створено автором

Меню на обід

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Згідно ТК	Салат олів'є	300
Згідно ТК	Салат з огірків і помідорів	150
Згідно ТК	Рагу з телятини	200
Згідно ТК	Бефстроганов з картоплею	200
Згідно ТК	Солянка м'ясна	400
Згідно ТК	Борщ український	380
Згідно ТК	Котлета по – київськи	150
Згідно ТК	Компот із сухофруктів	250
Згідно ТК	Фруктовий десерт	250
Згідно ТК	Медовик	250

Джерело: створено автором

Меню на вечерю

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Згідно ТК	Риба запечена з овочами	250
Згідно ТК	Салат із свіжих овочів	150
Згідно ТК	Пампушки з часником	260
Згідно ТК	Тушкована капуста	200
Згідно ТК	Телятина в соусі	2 70
Згідно ТК	Чізкейк	250
Згідно ТК	Сир козячий із медом	250
Згідно ТК	Медовий напій	250

Джерело: створено автором

Денну кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи зала;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (обертання місця);
- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи

підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

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

$$n = N \times h \times k / 100, \quad (2.1)$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз (додаток Ж);

k – середнє завантаження залу, % (додаток Ж).

Розрахунки оформлюються у вигляді табл.2.9.

Таблиця 2.9 - Графік завантаження обідньої зали ресторану на 9 місць

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину (η), раз	Середнє завантаження залу (k), %	Кількість споживачів (n), осіб
07:00–08:00 (сніданок)	1.0	80	$9 \times 1,0 \times 80\% = 7,2 \approx 7$
08:00–09:00 (сніданок)	1.0	20	$9 \times 1,0 \times 20\% = 1,8 \approx 2$
12:00–13:00 (обід)	1.0	90	$9 \times 1,0 \times 90\% = 8,1 \approx 8$
13:00–14:00 (обід)	1.0	10	$9 \times 1,0 \times 10\% = 0,9 \approx 1$
18:00–19:00 (вечеря)	1.0	90	$9 \times 1,0 \times 90\% = 8,1 \approx 8$
19:00–20:00 (вечеря)	1.0	10	$9 \times 1,0 \times 10\% = 0,9 \approx 1$

Джерело: створено автором

Таблиця 2.10 - Асортиментний склад продукції кухні-їдальні, реалізованої за день

Приєм їжі	Кількість запропонованих страв	Основні страви	Додаткові страви/напої
Сніданок	2-3	Ячня, сирники	Чай, кава, молоко
Обід	3-4	Борщ, плов	Компот, хліб
Вечеря	2-3	Вареники, каша	Чай, печиво
Разом	7-10		

Джерело: створено автором

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

Таблиця 2.11 - Розрахунок закупівельної продукції для кухні-їдальні,
реалізованої під час сніданку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 гостя	Загальна кількість на 9 гостей
Гарячі напої (чай, кава)	л	0,25	$0,25 \times 9 = 2,25$ л
Натуральний сік	л	0,125	$0,125 \times 9 = 1,125$ л
Хліб	кг	0,10	$0,10 \times 9 = 0,9$ кг
Фрукти	кг	0,07	$0,07 \times 9 = 0,63$ кг
Борошняні вироби (печиво)	шт.	0,7	$0,7 \times 9 = 6,3$ шт

Джерело: створено автором

Таблиця 2.12 - Денна виробнича програма сніданку для кухні-їдальні на 9 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій (n)	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски	Асорті овочеве	3	$90 \times 3 = 270$
	Тост з вершковим маслом	3	$70 \times 3 = 210$
Основні страви	Каша гречана з молоком	6	$260 \times 6 = 1560$
	Омлет з овочами	4	$220 \times 4 = 880$
	Оладки з яблуками	4	$400 \times 4 = 1600$
Напої та десерти	Чай чорний	3	$215 \times 3 = 645$
	Кава з молоком	3	$320 \times 3 = 960$
	Чай зелений	3	$215 \times 3 = 645$

Джерело: створено автором

Таблиця 2.13 - Денна виробнича програма обіду для кухні-їдальні на 9 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій (n)	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски	Салат з огірків і помідорів	6	$230 \times 6 = 1380$

Продовження таблиці 2.13

	Салат олів'є	3	$280 \times 3 = 840$
Основні страви	Рагу з телятини	6	$380 \times 6 = 2280$
	Котлета по-київськи	6	$270 \times 6 = 1620$
	Бефстроганов з картоплею	5	$450 \times 5 = 2250$
Супи	Солянка м'ясна	3	$280 \times 3 = 840$
	Борщ український	3	$530 \times 3 = 1590$
Напої та десерти	Компот із сухофруктів	3	$370 \times 3 = 1110$
	Фруктовий десерт	3	$300 \times 3 = 900$
	Медовик	3	$300 \times 3 = 900$

Джерело: створено автором

Таблиця 2.14 - Денна виробнича програма вечері для кухні-їдальні на 9 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій (n)	Вихід страви, г
Холодні страви та закуски	Салат із свіжих овочів	3	$230 \times 3 = 690$
	Пампушки з часником	3	$180 \times 3 = 540$
Основні страви	Риба, запечена з овочами	6	$350 \times 6 = 2100$
	Тушкована капуста	6	$363 \times 6 = 2178$
	Телятина в соусі	3	$310 \times 3 = 930$
Напої та десерти	Чізкейк	3	$450 \times 3 = 1350$
	Сир козячий із медом	3	$250 \times 3 = 750$
	Медовий напій	3	$300 \times 3 = 900$

Джерело: створено автором

Денна кількість сировини може визначатися декількома шляхами: за меню розрахункового дня (виробничою програмою), за фізіологічними нормами харчування, за збільшеними показниками.

Вибір методики розрахунку визначається типом підприємства, його місткістю та контингентом, який обслуговується.

В загальнодоступних закладах ресторанного господарства доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню розрахункового дня (виробничою програмою) шляхом складання продуктової відомості (обов'язково наводиться у додатках до курсового проекту).

Розрахунок виконується для кожного виду страв окремо за відповідними

розкладками, поданими у збірниках рецептур або технологічних картах.

Приклад продуктової відомості наведений у табл. 2.15.

Таблиця 2.15 - Продуктова відомість кухні-їдальні на 9 місць

Назва страви	Продукти	Кількість на 9 порцій (кг/шт/л)	Підсумок (кг/шт/л)
Асорті овочеве	Огірки, помідори, перець солодкий	0,27 + 0,27 + 0,27	0,81
Тост з вершковим маслом	Хліб пшеничний, масло вершкове	0,45 + 0,18	0,63
Каша гречана з молоком	Крупа гречана, молоко, цукор	0,45 + 1,80 + 0,09	2,34
Омлет з овочами	Яйця, овочі, молоко	1,35 + 0,45 + 0,18	1,98
Оладки з яблуками	Борошно, яблука, яйця, цукор	1,08 + 1,80 + 0,54 + 0,18	3,60
Пампушки з часником	Борошно, часник, олія рослинна	1,35 + 0,09 + 0,18	1,62
Борщ український	Буряк, картопля, капуста, морква, цибуля	1,80 + 0,90 + 1,35 + 0,45 + 0,27	4,77
Компот із сухофруктів	Сухофрукти, цукор, вода	0,45 + 0,18 + 2,70 л	3,33
Фруктовий десерт	Фрукти асорті	2,70	2,70
Медовик	Борошно, мед, сметана	1,35 + 0,45 + 0,90	2,70
Салат із свіжих овочів	Огірки, помідори, зелень, олія	0,90 + 0,90 + 0,18 + 0,09	2,07
Риба запечена з овочами	Риба (філе), овочі асорті	1,80 + 1,35	3,15
Тушкована капуста	Капуста, морква, цибуля, олія, перець	2,70 + 0,27 + 0,18 + 0,09 + 0,027	3,267
Телятина в соусі	Телятина, соус томатний, морква, цибуля	1,80 + 0,45 + 0,27 + 0,27	2,79
Медовий напій	Мед, вода	0,45 + 2,25 л	2,70
Сир козячий із медом	Сир козячий, мед	1,80 + 0,45	2,25
Чізкейк	Сир кисломолочний, борошно, яйця, цукор	1,80 + 1,35 + 0,45 + 0,45	4,05

Джерело: створено автором

Таблиця 2.16 - Повна зведена таблиця продуктів для всіх страв

Назва продукту	Всього, кг/л/шт
Огірки	2,07
Помідори	2,07
Перець солодкий	0,27
Хліб пшеничний	0,45
Масло вершкове	0,36
Крупа гречана	0,45
Молоко	3,33
Цукор	1,45
Яйця	3,24
Овочі асорті	1,80
Борошно	5,13
Яблука	1,80
Вода	7,65 л
Сухофрукти	0,45
Фрукти асорті	2,70
Сир кисломолочний	1,80
Сир козячий	1,80
Сметана	0,90
Мед	1,35
Риба (філе)	1,80
Картопля	2,25
Телятина	1,80
Соус томатний	0,45
Морква	1,53
Цибуля	1,17
Олія рослинна/соняшн.	0,45
Часник	0,09
Зелень	0,18

Джерело: створено автором

На основі розрахунково-продуктової відомості складається таблиця добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами.

Таблиця 2.17 - Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Маса, кг/л або кількість, шт.
Овочі	Огірки	Вищий, свіжий	0,69
Овочі	Помідори	Вищий, свіжий	0,69
Овочі	Перець солодкий	Вищий, свіжий	0,09
Овочі	Морква	Вищий, свіжа	0,17
Овочі	Капуста білокачанна	Вищий, свіжа	0,30
Овочі	Цибуля	Вищий, свіжа	0,13
Овочі	Овочі асорті	Вищий, свіжі	0,15
Овочі	Зелень	Свіжа	0,02
Фрукти	Яблука	Вищий, свіжі	0,20
Фрукти	Фрукти асорті	Вищий, свіжі	0,30
М'ясо	Куряче філе	Вищий, охолоджене	0,15
М'ясо	Телятина	Вищий, охолоджена	0,20
Риба	Риба (філе)	Вищий, охолоджене	0,20
Молочні продукти	Молоко	Вищий, свіже	0,37
Молочні продукти	Сир кисломолочний	Вищий, свіжий	0,20
Молочні продукти	Сир козячий	Вищий, свіжий	0,20
Молочні продукти	Сметана	Вищий, свіжа	0,10
Яйця	Яйця	Вищий, свіжі	0,36 (прибл. 7 шт.)
Хлібобулочні вироби	Хліб пшеничний	Вищий, свіжий	0,05
Крупи/борошно	Крупа гречана	Вищий	0,05
Крупи/борошно	Борошно	Вищий	0,57
Інше	Мед	Натуральний	0,15
Інше	Масло вершкове	Вищий	0,04
Інше	Олія рослинна/соняшникова	Вищий	0,05
Інше	Цукор	Вищий	0,16
Інше	Соус томатний/майонез	Вищий	0,05
Інше	Сухофрукти	Вищий	0,05
Інше	Часник	Свіжий	0,01
Напої	Чай чорний, чай зелений, кава	Вищий	0,01
Вода	Вода	—	0,85 л

Джерело: створено автором

Структурна схема технологічного процесу закладу ресторанного

господарства відображає особливості системи забезпечення підприємства сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу.

Таблиця 2.18 - Перелік основного обладнання для кухні-їдальні сільської зеленої оселі на 9 місць

Необхідне обладнання	Марка/модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм (Д×Ш×В)	Площа, м ²
Газова плита	Gefest 3200-06 K17	1	600 × 600 × 850	0,36
Духова шафа	Bosch HBF113BR0R	1	600 × 600 × 600	0,36
Холодильник	LG GA-B459CLCL	1	700 × 700 × 2000	1,40
Кухонний стіл	Moderno Profi Table	2	1200 × 700 × 850	1,68
Мийка двосекційна	ZORG SZR-7850	1	1200 × 600 × 850	0,72
Шафа для посуду/полиці	BRW POL/120	1	1000 × 500 × 1800	0,50
Міксер	Bosch MFQ36460	1	400 × 400 × 600	0,16
Морозильна камера (за потреби)	Atlant M 7204-100	1	600 × 600 × 1500	0,36

Джерело: створено автором

Загальна площа = Площа обладнання + Площа проходів + Зона відкривання дверей + Технологічні проміжки

- Площа обладнання: 4,63 м²
- Проходи та вільний простір: 7м² (мінімум)
- Доступ до дверей, шаф, холодильника: 1–2 м²

Разом: $4,63 + 7 + 1,5 = \approx 13 \text{ м}^2$

Підібране обладнання забезпечує повний цикл приготування страв у домашніх умовах, а також відповідає нормам безпеки та гігієни для малих підприємств гостинності. Загальна площа кухні-їдальні разом з обладнанням і проходами становить 13 м², що оптимально для обслуговування 9 гостей.

Основні постачальники сировини для оселі - місцеві фермери, магазини й ринки. Продукти доставляються самостійно та зберігаються у побутових

холодильниках, шафах і контейнерах.

Таблиця 2.19 - Основні постачальники сировини для сільської зеленої оселі

Товарна група	Постачальники	Умови постачання	Вид постачальника	Спосіб доставки
Овочі та фрукти	Місцеві фермери	Покупка на ринку	Місцевий виробник	Самостійно
М'ясо, молоко	Місцеві фермери	Покупка/замовлення	Місцевий виробник	Самостійно
Продукти тривалого зберігання	Магазин/супермаркет	Покупка	Роздрібна торгівля	Самостійно
Хліб, випічка	Пекарня	Покупка	Місцевий виробник	Самостійно

Джерело: створено автором

Організація постачання максимально проста, враховує сезонність і локальні особливості. Це дозволяє завжди мати свіжі продукти та зберігати якість домашньої кухні.

Зберігання продуктів здійснюється в холодильнику, шафах і пластикових контейнерах. Всі запаси мінімальні, розраховані на поточне споживання 9 гостей.

Таблиця 2.20 - Розрахунок площі зберігання продуктів у холодильнику

Продукт	Кількість для зберігання, кг	Габарити полиці, мм	Кількість полиць	Площа, м ²
Овочі	5,0	600 × 400	2	0,5
М'ясо, риба	3,0	600 × 400	1	0,24
Молочні продукти	2,0	600 × 400	1	0,24
Фрукти	3,0	600 × 400	1	0,24

Джерело: створено автором

Загальна площа зберігання у холодильнику: $\approx 1,2 \text{ м}^2$

Отже, організація харчування у сільській зеленій оселі на 9 місць максимально проста, зручна і відповідає сучасним вимогам до якості та безпеки. Весь процес побудований так, щоб гості завжди могли отримати смачні страви з натуральних, переважно місцевих продуктів. Для цього меню складається з урахуванням сезону, побажань гостей і національних традицій.

Усі необхідні продукти завозяться від місцевих фермерів, з ринку або

купуються у магазинах, так оселя завжди має під рукою все свіже і якісне. Під кожную групу товарів передбачене окреме місце для зберігання у холодильнику чи на полицях, що допомагає дотримуватися санітарних норм.

Кухня-їдальня обладнана простими, але сучасними приладами, які легко розмістити навіть у невеликому приміщенні. Розрахунок площі дозволяє комфортно працювати одразу кільком людям і швидко готувати для всіх гостей. Завдяки такій організації оселя може не лише якісно годувати гостей, а й створювати затишну домашню атмосферу, де кожен відчуває себе бажаним гостем.

Головне, що усе зроблено так, щоб харчування в оселі було безпечним, смачним і дійсно домашнім, а гості залишалися задоволеними та хотіли повертатися ще не раз.

2.4 Забезпечення екологічної чистоти та санітарно – гігієнічних умов

Для створення сільської зеленої оселі надзвичайно важливо забезпечити належну екологічну чистоту території та дотримання санітарно-гігієнічних умов. Це є критичним не лише для здоров'я гостей і персоналу, але й для підтримки високих стандартів і привабливості оселі як туристичного об'єкта. Враховуючи сучасні тенденції в туризмі, де туристи особливо цінують екологічно безпечне середовище, важливо розробити чіткі і ефективні системи, що забезпечують високі стандарти чистоти та гігієни на всіх етапах обслуговування.

Таблиця 2.21 - Система роздільного збору та утилізації відходів

Тип відходів	Спосіб збору	Обладнання	Подальша утилізація / використання
Органічні	Контейнер із кришкою	Компостна яма	Компостування для добрив; корм тваринам
Пластик	Жовтий контейнер	Мішки для ПЕТ	Передача на переробку
Скло	Зелений контейнер	Спеціальні ящики	Передача на переробку

Папір / картон	Сірий контейнер	Пакувальні мішки	Передача на макулатуру
Небезпечні (батарейки, люмінесцентні лампи)	Окремий бокс у госпбудівлі	Герметичні контейнери	Передача до спеціалізованих пунктів

Джерело: створено автором

Основною метою екологічної чистоти є мінімальний вплив на навколишнє середовище при функціонуванні оселі. Це включає підтримання чистоти території, утилізацію відходів та використання екологічно чистих матеріалів. На території садиби слід організувати систему роздільного збору сміття, що включає окреме збирання органічних відходів, пластику, скла та паперу. Всі відходи мають бути вивезені за межі ділянки на утилізацію або передаватися для переробки, що мінімізує негативний вплив на довкілля. Для органічних відходів доцільно створити компостні ями, що дозволяє перетворювати їх на добрива, які можна використовувати на території садиби. Якщо утилізація відходів буде належно організована, це забезпечить не тільки санітарну чистоту, а й екологічний баланс, що важливо для природного середовища.

Залишаючи за собою територію, необхідно уникати утворення несанкціонованих сміттєзвалищ, оскільки це значно погіршує екологічний стан та санітарні умови. Важливо вжити заходів для обмеження використання хімічних засобів, таких як пестициди чи гербіциди, що можуть мати шкідливий вплив на навколишнє середовище. Замість цього варто впроваджувати органічні методи господарювання, такі як використання натуральних добрив і біологічних засобів захисту рослин. Це дозволяє зберігати землю здоровою та підтримувати екологічно чисту продукцію, яка може бути використана на власному господарстві.

Використання води також є важливою частиною екологічної стратегії. Якщо вода в оселі надходить із джерела чи колодязя, потрібно ретельно перевіряти її якість. Потрібно здійснити лабораторний аналіз води для виявлення

можливих забруднень і гарантування її безпечності для споживання. Якщо якість води не відповідає стандартам, слід вжити заходів для її очищення або організувати доставку чистої води для гостей. Важливо також забезпечити належний догляд за водними ресурсами, щоб вони не стали джерелом забруднення або несанкціонованого використання.

У сільських оселях, де централізована каналізація відсутня, стічні води потребують очищення за допомогою локальних систем. Для цього можна використовувати біостанції чи септики, які забезпечують високу ефективність очищення до 95-98%. Це дозволяє уникнути забруднення ґрунтових вод та ґрунту. Використання сучасних автономних каналізаційних систем є ефективним рішенням для очищення господарських стоків та гарантує дотримання екологічних стандартів. Крім того, потрібно створити систему відведення дощових вод, що включає дренажні канали або канави, аби уникнути підтоплення території в дощові періоди. Системи для відведення води мають враховувати рельєф місцевості, що дозволить ефективно відводити надлишкову вологу та запобігти пошкодженню ґрунту або будівель.

Енергоефективність є ще одним важливим напрямом у забезпеченні екологічної чистоти оселі. Впровадження відновлюваних джерел енергії, таких як сонячні панелі чи вітрові турбіни, дозволяє не тільки зменшити витрати на енергоресурси, але й знизити екологічний слід оселі. Поєднання таких технологій з твердопаливними котлами на дровах чи пелетах забезпечує енергетичну незалежність оселі та сприяє збереженню природних ресурсів. Окрім цього, необхідно застосовувати енергоефективні технології, такі як утеплення стін та даху, використання світлодіодного освітлення, що дозволяє зменшити споживання електроенергії.

Щодо будівельних матеріалів, важливо використовувати лише екологічно чисті і натуральні матеріали місцевого походження. Наприклад, дерево, камінь, глину, що є традиційними для цього регіону. Важливо уникати застосування

токсичних матеріалів, таких як шифер з азбестом, які можуть забруднювати навколишнє середовище. Використання натуральних матеріалів не лише підвищує екологічність оселі, а й допомагає створювати автентичний стиль, який стане привабливим для туристів.

Озеленення території є невід'ємною частиною екологічної концепції. Достатня кількість зелених насаджень допомагає поліпшити мікроклімат, зменшити шум і пил, а також підтримувати біорізноманіття. Для підтримки високих санітарних норм та гармонійного вигляду садиби, варто забезпечити, щоб на ділянці було не менше 40-50% озеленення, що відповідає вимогам щодо благоустрою садиб у сільській місцевості.

Отже, забезпечення екологічної чистоти та належних санітарно-гігієнічних умов є важливою складовою концепції сільської зеленої оселі. Всі ці заходи дозволяють не тільки підвищити привабливість оселі, але й сприяють розвитку сталого туризму. Впровадження екологічних стандартів, таких як сертифікація "Зелена садиба", відкриває нові можливості для залучення екологічно свідомих туристів і підвищення конкурентоспроможності на ринку зеленого туризму. Крім того, ці заходи дозволяють довгостроково підтримувати високі стандарти чистоти і безпеки для гостей, що є основою успішного функціонування сільської оселі.

2.5 Розрахунок загальної площі оселі відповідно до функціональних зон

Розумне функціональне зонування території є важливим елементом для створення комфортних умов проживання в сільській зеленій оселі. Зонування дозволяє поєднати різні функціональні зони, враховуючи потреби гостей та господарів. Правильний розподіл території забезпечує баланс між рекреаційними зонами для відпочинку, житловими приміщеннями та господарськими потребами.

У проєкті сільської зеленої оселі в с. Микуличин, територія поділена на

основні функціональні зони: житлову (будинок із кімнатами та кухнею-їдальною), рекреаційну (озеленення, зона відпочинку), господарську, автостоянку та допоміжні зони.

Таблиця 2.22 - Розподіл загальної площі між основними функціональними зонами

Функціональна зона	Площа, м ²	Опис
Житлова зона	300	Головна будівля з номерами для гостей, спільною кухнею-їдальною та зоною відпочинку.
Рекреаційна зона	550	Озеленена частина ділянки з майданчиком для відпочинку, терасою, садом.
Автостоянка	100	Парковка для гостей (до 5 авто), розташована окремо від зони відпочинку.
Господарські споруди	70	Навіс для дров, сарай, смітники, майстерня.
Внутрішні доріжки	110	Пішохідні стежки, доріжки до зон і стоянки.
Малі архітектурні форми	25	Альтанка, мангал, лавки, дитячий майданчик.
Всього:	1155	

Джерело: створено автором

Рекреаційна зона займає значну частину садиби. Цей простір для прогулянок, відпочинку на природі, ігор дітей і проведення свят. Житлова зона включає головний будинок з кімнатами, кухнею-їдальною, санвузлами і вітальною для гостей.

Господарська зона винесена в окрему частину двору, щоб не заважати відпочинку. Автостоянка компактна, знаходиться ближче до в'їзду, прихована від рекреаційної території. Доріжки з'єднують усі ключові зони.

Таблиця – 2.23 - Склад приміщень головної будівлі (садиби)

№	Група приміщень	Опис	Площа, м ²
1	Приймально-вестибюльна зона	Вестибюль, рецепція, зона очікування	4,28

2	Житлова група	4 номери (2 тримісних, 1 двомісний, 1 одномісний)	42,00
3	Спільна зона відпочинку	Вітальня з каміном	25,00
4	Кухня-їдальня	Кухня-їдальня для гостей	35,00
5	Господарська зона	Господарські приміщення, пральня, кладова	10,00
6	Санітарно-технічні приміщення	2 санвузли з душем	7,00
7	Технічна зона	Котельня, комора	7,00
8	Тераса	Відкрита літня тераса	40,00
	Разом		170,28

Джерело: створено автором

Виробнича зона (кухня-їдальня) - це єдине приміщення, де готують їжу для гостей. Її площа складає 13 м² (обладнання 4,63 м², проходи та простір - ще близько 8 м²). Тут розміщено все необхідне: плита, холодильник, мийка, столи, полички, морозильна камера, міксер тощо.

Отже, у підрозділі було представлено ефективне функціональне зонування території сільської зеленої оселі, що забезпечує комфортне проживання гостей та оптимальне використання простору. Розподіл території між житловою, рекреаційною, господарською та допоміжною зонами досягає балансу між потребами гостей і господарськими вимогами, зберігаючи екологічність і естетичну привабливість. Рекреаційна зона займає більшу частину, що створює сприятливі умови для відпочинку та покращує мікроклімат оселі. **Загальна** площа ділянки садиби складає 1155 м², склад і площі приміщень головної будівлі складають 170,28 м².

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ТА ДИЗАЙН

3.1. Об'ємно-планувальні рішення

Розробляючи проєкт сільської зеленої оселі, одним із найважливіших етапів є визначення об'ємно-планувальних рішень, які дозволяють максимально ефективно використовувати наявний простір, забезпечуючи комфортне перебування гостей та функціональність усіх приміщень.

Об'ємно-планувальні рішення включають вибір розмірів та форм будівель, їх взаємне розташування, а також внутрішню організацію простору приміщень. Планування оселі розроблялося відповідно до санітарно-гігієнічних та будівельних норм і вимог чинного законодавства України, а також рекомендацій щодо організації об'єктів зеленого туризму.

Запроєктована сільська оселя передбачає головний житловий будинок, який розраховано на одночасне проживання 9 гостей. Концепція передбачає двоповерхову забудову у прямокутній конфігурації, що забезпечує максимальне використання площі та зручність пересування. Центральна частина будівлі включає внутрішній двір або терасу, де гості можуть відпочивати на свіжому повітрі.

Приймально-вестибюльна зона, площа, якої становить 4,28 м². Це простір біля входу, де облаштовано невеличку рецепцію, місце для очікування та короткотривалої реєстрації гостей. Зручні крісла й журнальний столик створюють гостинну атмосферу від самого порогу.

Кухня-їдальня (обідня зона) площа, якої становить 35 м². Головне місце для прийому їжі та спілкування гостей. Просторе приміщення дозволяє організувати сніданки, обіди й вечері для всіх постояльців, а також кулінарні майстер-класи чи спільні родинні вечори.

Спільна зона відпочинку, площа якої становить 25 м. Вітальня з каміном, зручними диванами і поличками для книжок створює затишок та атмосферу домашнього тепла. Тут можна поспілкуватися, відпочити після екскурсій,

переглянути телевізор або зіграти настільні ігри.

Санітарно-технічні приміщення, площа якої становить 7 м². Включає два сучасні санвузли з душовими кабінами, які відповідають санітарним нормам для невеликих засобів розміщення.

Житлова зона, площа - 42 м². Чотири гостьові номери: два тримісних, один двомісний та один одномісний номер, обладнані всім необхідним для зручного проживання.

Господарська зона, площа - 10 м². Складається з невеликої пральні, кладової для господарського інвентарю, а також приміщення для зберігання продуктів і побутової хімії.

Технічна зона, площа - 7 м². Містить котельню, комору та інші технічні приміщення, необхідні для стабільної роботи будинку.

Відкрита літня тераса, площа- 40 м². Додатковий простір для відпочинку на свіжому повітрі — з видом на сад і рекреаційну зону. Тут розміщено столи й лавки, організовано зону для барбекю. Узагальнення за площами представлено в табл.3.1

Таблиця – 3.1 - Склад приміщень головної будівлі (садиби)

№	Група приміщень	Опис	Площа, м ²
1	Приймально-вестибюльна зона	Вестибюль, рецепція, зона очікування	4,28
2	Житлова група	4 номери для гостей	42,00
3	Спільна зона відпочинку	Вітальня з каміном	25,00
4	Кухня-їдальня	Приміщення для харчування	35,00
5	Господарська зона	Пральня, кладова	10,00
6	Санітарно-технічні приміщення	2 санвузли з душем	7,00
7	Технічна зона	Котельня, комора	7,00
8	Відкрита літня тераса	Простір для відпочинку	40,00
	Разом		170,28

Джерело: створено автором

Отже, на основі проведених розрахунків і аналізу можна зробити висновок, що об'ємно-планувальні рішення запроєктованої сільської зеленої оселі є раціональними, функціональними та відповідають усім сучасним нормам і стандартам будівництва. Площа головної будівлі забезпечує повноцінне й комфортне проживання гостей з урахуванням усіх необхідних функціональних зон, включаючи житлові номери, спільні приміщення, виробничу й складську зони, а також простір для відпочинку. Використання натуральних матеріалів і гармонійне поєднання архітектурних елементів із навколишнім ландшафтом підкреслюють екологічну спрямованість проекту, забезпечуючи довготривалу експлуатацію приміщень з мінімальним впливом на довкілля.

3.2. Архітектурна концепція сільської зеленої оселі та благоустрій території

Первинні архітектурно-планувальні рішення розроблено з урахуванням концепції проєктованого закладу готельного господарства - сільської зеленої оселі. Рішення щодо архітектурної композиції будівлі, її поверховості, габаритів і площі забудови приймаються таким чином, щоб максимально відобразити особливості обраного типу підприємства, його тематичну спрямованість і специфіку, та гармонійне вписання в навколишнє середовище. У формуванні стилю будівлі можуть використовуватися різні архітектурні підходи, від традиційної сільської архітектури до сучасних еко-стилів, залежно від концепції та призначення оселі. Проєктований заклад, яким являється сільська зелена оселя на 9 місць, розташована с. Микуличин в Івано-Франківській області області. Будівля є окремо розташованою (не вбудованою і не прибудованою до інших споруд). Архітектурне оточення характеризується переважно малоповерховою сільською забудовою без вираженого стилістичного напрямку, що надає можливість вибору стилю запроєктованої оселі без суттєвих обмежень. Рельєф ділянки відносно рівний, з ухилом близько 5% у напрямку до в'їзду на територію.

Тип ґрунтів – суглинки; глибина сезонного промерзання ґрунту становить приблизно 0,9 м (для даного регіону будівництва).

При проектуванні ділянки під будівництво готелю важливо виділити основні зони, які забезпечать комфортне функціонування закладу. Нижче наведені характеристики та площі для кожної з виділених зон.

Зона під будівництво

Спов – площа забудови, яка визначається відповідно до проектних розрахунків. Наприклад, якщо площа забудови складає 300 м², то:

$$Спов = 300 \text{ м}^2.$$

Впорядкований майданчик перед входами

Сум – площа, необхідна для впорядкованого майданчика:

Кількість мешканців: 9 осіб.

Норматив: не менше 0,2 м² на одну особу.

$$Сум = 9 \text{ осіб} \times 0,2 \text{ м}^2 / \text{особу} = 1,8 \text{ м}^2. \quad (3,1)$$

Майданчик для стоянки легкових автомобілів

С_{ас} – площа для автостоянки:

Норматив: 20 м² на одне автомобільне місце.

Для 5 місць:

$$С_{ас} = 5 \times 20 \text{ м}^2 = 100 \text{ м}^2 \quad (3,2)$$

(для 5 машин)

$$S_{ас} = 5 \times 20 \text{ м}^2 = 100 \text{ м}^2 \text{ (для 5 машин)}. \quad (3,3)$$

Відстань до будівлі:

С_{оз} – площа озеленення:

Розрахунок:

$$С_{оз} = S_{д} \times 0,48, \quad (3,4)$$

$$С_{оз} = 1155 \text{ м}^2 \times 0,48 = 550 \text{ м}^2. \quad (3,5)$$

Внутрішні проїзди

$$S_{н.п.} = 50 \text{ м} \times 2,2 \text{ м} = 110 \text{ м}^2. \quad (3,6)$$

Господарські та технічні споруди

$S_{гтс}$ – загальна площа для технічних споруд, визначається індивідуально:

Припустимо, 70 м^2 .

$S_{рм}$ – площа для розвороту:

Рекомендовані розміри: $6 \text{ м} \times 6 \text{ м}$ до $12 \text{ м} \times 12 \text{ м}$.

Для розміру $8 \text{ м} \times 8 \text{ м}$:

$$S_{рм} = 8 \text{ м} \times 8 \text{ м} = 64 \text{ м}^2. \quad (3,7)$$

$S_{тк}$ – площа пішохідних комунікацій:

Основний підхід до готелю шириною $1,5 \text{ м}$, пішохідні доріжки – 1 м .

Припустимо, загальна довжина пішохідних доріжок – 50 м :

$$S_{тк} = 50 \text{ м} \times 1 \text{ м} = 50 \text{ м}^2. \quad (3,8)$$

$S_{маф}$ – площа для малих архітектурних форм, наприклад, альтанок:

Припустимо, 25 м^2 .

Площа наявної забудови:

Припустимо, 500 м^2 , з дотриманням протипожежних відстаней.

Приклад підрахунку:

$$S_{пов} = 300 \text{ м}^2$$

$$S_{ум} = 1.8 \text{ м}^2$$

$$S_{ак} = 100 \text{ м}^2$$

$$S_{оз} = 550 \text{ м}^2$$

$$S_{н.п.} = 110 \text{ м}^2$$

$$S_{гтс} = 70 \text{ м}^2$$

$$S_{рм} = 64 \text{ м}^2$$

$$S_{тк} = 50 \text{ м}^2$$

$$S_{маф} = 25 \text{ м}^2$$

Загальна площа:

$$S_{заг} = 300 + 1.8 + 100 + 550 + 110 + 70 + 64 + 50 + 25 = 1270,8 \text{ м}^2. \quad (3,9)$$

Виділені зони забезпечують функціональність та комфортність ділянки під

будівництво готелю, враховуючи потреби мешканців та відвідувачів.

Особливості запроектованої оселі - це малоповерхова капітальна споруда (2 поверхи), що відповідає вимогам будівельних норм до громадських будівель. Будівля поділена на громадську та житлово-господарську частини. Планувальне рішення забезпечує чітке відокремлення цих зон: житлові приміщення власників ізольовані від номерного фонду та приміщень для обслуговування гостей. Номерний фонд оселі розрахований на 9 місць, з урахуванням чого передбачено також необхідні приміщення для відпочинку і харчування гостей, зокрема, зал їдальні (на 30 посадочних місць) з кухонним блоком. На першому поверсі розміщується вестибюльна група приміщень (тамбур, вестибюль, реєстрація), громадські приміщення (зал їдальні, можлива кімната відпочинку) та службово-побутові приміщення, на другому поверсі – переважно житлові номери для гостей. Проектом враховано вимоги доступності: основний вхід обладнано пандусом для маломобільних груп населення, ширина внутрішніх коридорів і дверей відповідає нормативам безбар'єрного середовища. Будівля оснащується всіма необхідними інженерними мережами (електропостачання, водопостачання з власної свердловини або централізоване, каналізація з підключенням до локальних очисних споруд, опалення тощо), передбачено сучасні системи протипожежної сигналізації та засоби пожежогасіння. Конструктивна схема будівлі – стінова (цегляні або блокові зовнішні стіни з утепленням) з монолітними залізобетонними перекриттями. Архітектурне вирішення фасадів виконується з використанням природних матеріалів та теплоізоляційних декоративних панелей, що забезпечує естетичний вигляд і енергоефективність. Загальний вигляд будівлі відповідає концепції “зеленої” оселі – фасади оздоблено в спокійних натуральних тонах, з елементами дерев'яного декору, вписаними в навколишній ландшафт.

Благоустрій території оселі спрямований на забезпечення комфорту відвідувачів та дотримання екологічних принципів. По периметру ділянки передбачено встановлення огорожі для захисту території та позначення її меж. Всі

проїзди і пішохідні доріжки виконуються з твердим покриттям, при цьому використовуються матеріали, що не перешкоджають поглинанню вологи ґрунтом (наприклад, екоплитка або перфоровані паркові елементи для покриття стоянки).

Озеленення території здійснюється шляхом створення газонів, клумб, висадки декоративних дерев та кущів, що формують затишні зони відпочинку просто неба. Проектом враховані нормативні відстані від дерев і кущів до будівлі (не менше 5 м від стін до стовбурів дерев та 1,5 м до високих кущів) з метою запобігання пошкодженню конструкцій і забезпечення інсоляції. Для штучного освітлення території передбачено встановлення паркових світильників уздовж головних пішохідних доріжок та біля входів до будівлі. Освітлювальні прилади використовуються енергоощадні (LED-ліхтарі з датчиками часу/руху), що мінімізує споживання електроенергії. З точки зору екологічності в проекті закладено використання відновлюваних джерел енергії: можливе встановлення сонячних колекторів для підігріву води або сонячних панелей для часткового електроживлення будівлі. Зібрана дощова вода з дахів може накопичуватися в підземному резервуарі та використовуватися для поливу зелених насаджень у посушливий період. На території обладнано майданчик для розміщення контейнерів твердих побутових відходів, що дозволяє здійснювати роздільний збір сміття та своєчасне вивезення на полігон або станцію переробки. При благоустрої максимально збережено існуючий природний ландшафт ділянки: по можливості зберігаються наявні дерева, не проводиться зайвого планування ґрунту, що дає змогу інтегрувати будівлю і зони відпочинку в природне оточення.

Таким чином, архітектурна концепція сільської зеленої оселі передбачає гармонійне поєднання будівлі готельного типу з природним оточенням, раціональне функціональне зонування території та впровадження заходів з благоустрою й озеленення, які відповідають принципам екологічної стійкості.

3.3. Характеристика будівлі: екологічні матеріали та традиційні технології

Проектування сільської зеленої оселі передбачає використання екологічних матеріалів, що забезпечують гармонію з природою, створюють здоровий мікроклімат і знижують негативний вплив на довкілля. Використання натуральних матеріалів, таких як деревина, глина, солома, очерет і камінь, відповідає принципам сталого розвитку та автентичності, а також дозволяє досягти значної енергоефективності. Ці матеріали є безпечними для здоров'я, підлягають переробці і природному розкладу після завершення їх життєвого циклу.

Деревина є одним із головних матеріалів, що використовуються в будівництві оселі. Вона обрана за її екологічність, відновлюваність та природні теплоізоляційні властивості. Дерево не тільки має високу теплоємність, але й здатне поглинати вуглекислий газ під час росту дерев, що зменшує загальні викиди CO₂ будівлі. Крім того, деревина допомагає зберігати комфортний мікроклімат у приміщенні: вона регулює вологість і створює затишок завдяки природному теплу. Сучасні методи обробки деревини (просочення та сушіння) дозволяють збільшити її довговічність до 100 років, забезпечуючи стійкість до гниття і шкідників.

Глина є ще одним традиційним матеріалом, який широко використовувався в сільському будівництві. У сучасному проєкті глина використовується для оштукатурювання стін і як основний елемент саманних стін. Глиняні стіни мають унікальні теплоізоляційні властивості, зберігаючи тепло взимку і прохолоду влітку. Глина «дихає», що дозволяє регулювати вологість у приміщенні, запобігаючи утворенню конденсату і грибка. Вона є нетоксичною і не виділяє шкідливих речовин, що робить її ідеальним матеріалом для створення здорового середовища в оселі. Крім того, глиняні стіни можуть бути прикрашені природними пігментами для створення автентичного вигляду.

Солома використовується як утеплювач для стін, надаючи високі теплоізоляційні властивості. Спресовані солом'яні блоки мають дуже низьку теплопровідність, що дозволяє зменшити витрати на опалення і охолодження будинку на 30–50%. Крім того, солома є відновлюваним ресурсом, що робить її вуглецево-нейтральною. Вона також допомагає підтримувати здоровий мікроклімат завдяки своїй здатності до природної вентиляції. Солома пропускає повітря, але не вбирає вологу, що зменшує ризик появи плісняви. Водночас солом'яні стіни мають чудову звукоізоляцію.

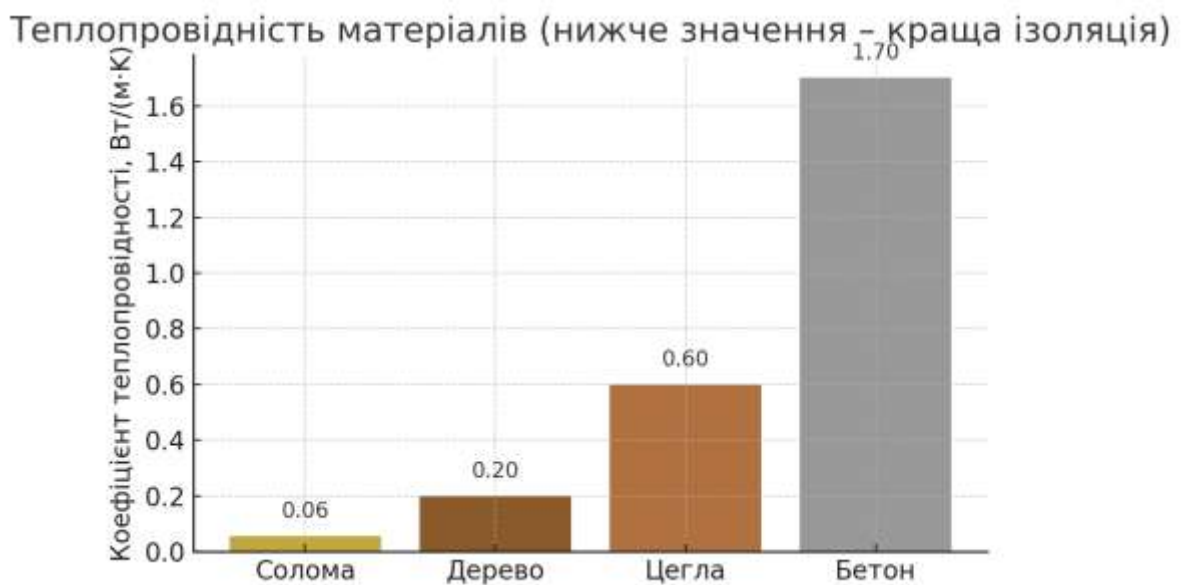


Рис. 3.1. Коефіцієнт теплопровідності будівельних матеріалів

Джерело: створено автором

Камінь використовується для створення фундаменту та облицювання цоколя. Камінь є дуже міцним і довговічним матеріалом, який захищає будівлю від вологи та механічних пошкоджень. У цьому проекті використовується місцевий камінь (пісковик або вапняк), що підвищує екологічність і зменшує витрати на транспортування. Камінь є негорючим і стійким до погодних умов, що забезпечує вищу пожежну безпеку та стабільну внутрішню температуру.

Порівняння традиційних і сучасних технологій. Традиційні матеріали мають кілька переваг порівняно з сучасними промисловими матеріалами. По-

перше, вони є екологічно чистими, не виділяють токсичних компонентів і не забруднюють навколишнє середовище під час утилізації. Заміна синтетичних матеріалів на натуральні (наприклад, глиняні штукатурки замість синтетичних шпалер) сприяє покращенню якості повітря в будівлі. По-друге, натуральні матеріали мають вищу енергоефективність: вони зберігають тепло і зменшують витрати на опалення та охолодження на 30–50%. Це, в свою чергу, зменшує викиди CO₂ протягом усього життєвого циклу будівлі.

Естетика та автентичність рішень. Використання натуральних матеріалів надає будівлі автентичний вигляд, що органічно вписується в природний ландшафт. Дерев'яні стіни, глиняні штукатурки, солом'яна стріха та кам'яний цоколь створюють затишну атмосферу, яка нагадує традиційне українське село. У поєднанні з автентичними декоративними елементами (різьблені дерев'яні деталі, народні розписи) це створює унікальну атмосферу для проживання та відпочинку. Для сучасних туристів, які шукають гармонію з природою, перебування в такій оселі буде справжнім зануренням у традиційний український побут.

Таблиця 3.1 - Переваги екологічних матеріалів та традиційних технологій у будівництві сільської оселі

Матеріал	Традиційна технологія використання	Екологічні та експлуатаційні переваги
Деревина	Зрубні стіни, дерев'яні каркаси, гонтовий дах	Відновлюваний ресурс, поглинає CO ₂ , природна теплоізоляція, довговічність понад 100 років
Глина (саман)	Мазанка: глиняні стіни зі солом'яною, глиняною штукатуркою	Мінімум енерговитрат на виготовлення, стіни «дихають», висока теплоємність і звукоізоляція
Солома (очерет)	Солом'яні блоки в стінах; очеретяна стріха	Відновлюваний ресурс, наднизька теплопровідність, вуглецево-нейтральна, декоративна автентичність
Натуральний камінь	Мурування фундаментів, стін; облицювання	Довговічність, вогнестійкість, стабільна внутрішня температура,

Джерело: створено автором

Отже, проєктована сільська оселя, збудована з використанням екологічних матеріалів і традиційних будівельних технологій, забезпечує

комфорт і безпеку для гостей. Вибір натуральних матеріалів, таких як деревина, глина, солома і камінь, не тільки відповідає вимогам сталого розвитку, але й забезпечує високі показники енергоефективності, довговічності та здорового мікроклімату в приміщеннях. Ці матеріали мінімізують вплив на навколишнє середовище і створюють унікальну атмосферу автентичного українського села. Крім того, сучасні методи обробки і захисту матеріалів гарантують їх відповідність нормам безпеки та вогнестійкості. Проект має всі необхідні характеристики для забезпечення сталого розвитку та привабливості на ринку рекреаційних послуг.

3.4. Інженерні системи оселі: енергопостачання, водопостачання, каналізація, опалення та механічна вентиляція

Проектована сільська зелена оселя забезпечується усіма необхідними інженерними системами для комфортного цілорічного проживання. Усі рішення спрямовані на максимальну автономність будинку, екологічність, економічність та зручність у повсякденному використанні. Ключові системи оселі включають енергопостачання, водопостачання, каналізація, опалення та вентиляції – з урахуванням особливостей місця розташування та потреб будинку на 9 гостей.

Електропостачання будинку передбачає підключення до існуючої електричної мережі. Трансформаторна підстанція, розташована на відстані 200 м, забезпечить стабільну подачу електроенергії для освітлення, побутових приладів і кухонного обладнання. Окрім цього, планується установка сонячних панелей для генерації власної електроенергії. Це дозволить зменшити залежність від зовнішньої мережі та підвищити автономність оселі, забезпечуючи частину потреб у електроенергії за рахунок сонячної енергії.

1. Площа підлоги приміщення : Кухня - їдальня: 35 м²

$$1. \text{ Площа провітрів вікон : } S_{\text{прос}} = \frac{e_{\text{min}} \eta \cdot P \cdot S_{\text{підл}}}{r \cdot \tau \cdot 100}, \quad (3.10)$$

$$S_{\text{просв}} = \frac{0.25 \cdot 10 \cdot 1.0 \cdot 35}{1.1 \cdot 0.45 \cdot 100} = 1.77 \quad (3.11)$$

2. Кількість вікон : При площі одного вікна $S_{\text{вікна}}=1.8 \text{ м}^2$
 Кількість вікон $= S_{\text{просвіт}}/S_{\text{вікон}}=1.77/1.8 \approx 1$ вікно (3.12)

Приймаємо 1 вікно

Водопостачання здійснюється з двох джерел: підключення до сільського водогону та використання власного джерела на ділянці (свердловина або колодязь). Це забезпечує надійність водопостачання та автономність у разі перебоїв з центральним водогоном. Для очищення води використовується система фільтрації та знезараження, що гарантує високу якість питної води. Водозабір із джерела, при необхідності, доповнюється насосною станцією, що підтримує стабільний тиск.

Для проектування системи водопостачання сільської зеленої оселі на 9 місць потрібно врахувати кількість води, необхідної для споживання мешканцями, а також для побутових потреб.

1. Витрата води на господарсько-питні потреби

Норма: $0,025 \text{ м}^3/\text{год}$ на одну особу

Для 9 осіб:

$$Q_{\text{серед}} = 9 \times 0,025 = 0,225 \text{ м}^3/\text{год}. \quad (3,13)$$

Максимальна витрата (коеф.нерівномірності $K_r=3$):

$$Q_{\text{макс}} = 9 \times 3 \times 0,025 = 0,675 \text{ м}^3/\text{год}. \quad (3,14)$$

Максимальна секундна витрата води ($Q_{\text{сек}}$):

$$Q_{\text{сек}} = Q_{\text{макс}}/3600$$

$$Q_{\text{сек}} = 0,675/3600 \approx 0,000187 \text{ м}^3/\text{с}. \quad (3,15)$$

У душі користуються:

- Норма: $= 0,06 \text{ м}^3$ на одну особу .

$$Q_{\text{душ}} = 9 \times 0,06 = 0,54 \text{ м}^3. \quad (3,16)$$

3. Загальні витрати води на технологічні потреби

Підприємство обслуговує 9 місць. Вода використовується для приготування їжі та інших побутових потреб.

Загальна витрата води ($V_{\text{заг}}$):

$$V_{\text{заг}} = q_z \times N \times T/1000$$

- $q_z = 203 \text{ л/день/особу}$
- $N = 1N = 1$ осіб.
- $T = 1$ день.

$$V_{\text{заг}}=203 \times 1 \times 1/1000=0,203 \text{ м}^3/\text{день}. \quad (3,17)$$

Максимальне споживання води ($V_{\text{макс}}$):

При коефіцієнті пікового завантаження 1,5:

$$V_{\text{макс}}=V_{\text{заг}} \times 1,5$$

$$V_{\text{макс}}=0,203 \times 1,5=0,304 \text{ м}^3/\text{день}. \quad (3,18)$$

4. Розрахунок витрат води на полив

Площа для поливу (припустимо) = 300 м²

Розрахунок об'єму води для поливу ($V_{\text{полив}}$):

$$V_{\text{полив}}=q_k \times C \times \tau \times T_{\text{п}}/710$$

- $q_k=1,08 \text{ м}^3/\text{год}$ (норма витрат води одним поливним краном).
- $C=300 \text{ м}^2$ (зелена площа).
- $\tau=2 \text{ год/день}$ (тривалість роботи).
- $T_{\text{п}}=187 \text{ днів}$ (період поливу).

$$V_{\text{полив}}=1,08 \times 300 \times 2 \times 187/710 \quad (3,19)$$

$$V_{\text{полив}}=121680/710 \approx 171,34 \text{ м}^3/\text{рік}. \quad (3,20)$$

5. Об'єм стічних вод

Коефіцієнт стоку водистор=0,8р

Обсяг стічних вод ($V_{\text{стіч}}$):

$$V_{\text{стіч}}=V_{\text{заг}} \times \text{стор}$$

$$V_{\text{стіч}}=0,203 \times 0,8=0,162 \text{ м}^3/\text{день}. \quad (3,21)$$

Розрахунок витрат води на пожежогасіння

1. Вихідні дані :

- $Q_{\text{пож}}=10 \text{ л/с}$
- $t=3 \text{ години}$
- $n=2$ (дві пожежі за 3 роки)

2. Максимальна секундна витрата води :

$$Q_{\text{сек-пож}}=Q_{\text{пож}} \times n=10 \times 2=20 \text{ л/с}. \quad (3,22)$$

Об'єм води для першої пожежі :

$$V_{\text{одн-пож}}=Q_{\text{пож}} \times t \times 3600=10 \times 3 \times 3600=108000 \text{ л}. \quad (3,23)$$

Переводимо в кубометри:

$$V_{\text{одн-пож}}=108000/1000=108 \text{ м}^3. \quad (3,24)$$

Загальний об'єм води на дві пожежі :

$$V_{\text{пож}}=V_{\text{одн-пож}} \times n=108 \times 2=216 \text{ м}^3. \quad (3,25)$$

З огляду на відсутність централізованої каналізації в районі, оселя буде оснащена локальною каналізаційною системою з біологічним очищенням стічних вод. Вибір між септиком та біологічною станцією очистки забезпечить ефективне

очищення води до безпечного рівня. Система водовідведення також передбачає використання дощової води для технічних потреб, зменшуючи навантаження на основні водозабірні системи.

Опалення будинку забезпечується автономно через твердопаливний котел на біомасі (дровах або пелетах) та сонячні колектори для нагріву води. Котел працює на паливах, доступних у сільській місцевості, що забезпечує економічність та екологічність опалення. В зимовий період система опалення використовує котел для забезпечення необхідного тепла, а влітку сонячні колектори забезпечують гарячу воду без споживання палива. Газопостачання передбачене як резервне.

Виходячи з загальних теплових втрат, необхідно вибрати систему опалення, яка здатна забезпечити це навантаження.

Обчислення об'єму приміщення

Формула: $V = a \times b \times h$

Де:

$a = 8$ м — довжина приміщення

$b = 6$ м — висота приміщення

$h = 3$ м

Розрахунок: $V = 6 * 8 * 3 = 144$ м³ (3,26)

1. Розрахунок теплової потужності

Формула: $Q_{оп} = q_{оп} \times V \times (t_{б} - t_{з}) \times a$

Де:

$q_{оп} = 0.52$ Вт/м³°С — питома опалювальна характеристика будівлі

$V = 144$ м³ — об'єм приміщення

$t_{б} = 16$ °С — температура всередині приміщення

$t_{з} = -11$ °С — температура зовні

$a = 1.13$ — поправочний коефіцієнт

Розрахунок: $Q_{оп} = 0.52 \times 144 \times (16 - (-11)) \times 1.13 = 423$ Вт (3,27)

Механічна вентиляція є важливим елементом забезпечення комфортного мікроклімату в будівлі, особливо в умовах обмеженого природного повітрообміну.

Розрахунки:

1. Повітрообмін для приміщення :

2. $L_1 = n \cdot q = 9 \cdot 60 = 540 \text{ м}^3/\text{год}$ (3,28)

У підсумку, всі інженерні системи зеленої оселі гармонійно поєднуються між собою, створюючи комфортне та незалежне життєве середовище. Електро- і водопостачання є стабільними та надійними, каналізація працює безпечно для довкілля, а системи опалення й вентиляції – енергоощадні та ефективні. Завдяки цьому мешканці отримують сучасний рівень зручностей навіть у сільській місцевості, а експлуатаційні витрати залишаються невисокими. Інженерні рішення, закладені в проєкт, демонструють, що автономність і екологічність можуть йти пліч-о-пліч із комфортом у щоденному житті.

3.5. Дизайн інтер'єру: стилістичні рішення для номерів, спільних зон та їдальні

Традиційний карпатський інтер'єр вирізняється використанням натурального дерева, каменю, кераміки та текстилю ручної роботи. Саме такі етно-еко елементи закладено в основу стилю проєктованої оселі. Внутрішній простір будинку оформлено в єдиному карпатському етностилі, що забезпечує стилістичну цілісність у всіх приміщеннях - як громадських, так і житлових. Використано природні матеріали (дерев'яні поверхні, кам'яне облицювання, льняні та вовняні тканини), автентичний декор (ткані килими, різьблені деталі, керамічний посуд) та традиційну кольорову гамму теплих природних відтінків. Такий підхід створює атмосферу автентичності та затишку, дозволяючи гостям відчувати дух карпатської хати, водночас оселя обладнана всіма сучасними зручностями для комфорту відвідувачів (ефективне опалення, освітлення, санвузли тощо), непомітно інтегрованими в традиційний інтер'єр).



Рисунок 3.1 – Логотип сільської зеленої оселі «Зелена Садѣба»

Джерело: створено автором

Гостьові номери оформлені в стилі традиційної карпатської спальності, щоб забезпечити гостям автентичний відпочинок. В кожному номері переважають природні матеріали та ручна робота: дерев'яні стіни або панелі, підлога і стеля з масиву дерева створюють теплу атмосферу; на підлозі – домоткані килимки, на стінах – елементи гуцульського декору або автентичні ткані рушники. Меблі виготовлені з натурального дерева (ліжка, шафи для одягу, приліжкові тумби) та оздоблені різьбленням у місцевих мотивах. Постіль доповнена натуральним текстилем – лляна білизна, вовняні покривала (ліжники) з традиційним орнаментом – що додає колориту і комфорту. Кожен номер має достатнє природне освітлення вдень (через вікна з виглядом на природу) та м'яке штучне освітлення

ввечері (світильники з абажурами з тканини чи лози). Інтер'єр кімнат доповнений автентичними дрібницями: глиняними глечиками, різьбленими сувенірами, що підкреслюють місцеву культуру. Усі сучасні зручності, такі як розетки, обігрівачі чи Wi-Fi, акуратно вписані в інтер'єр, не порушуючи його автентичності. Таким чином, гостьові номери забезпечують затишну, стильну й комфортну атмосферу для сну та відпочинку, дозволяючи гостям відчувати себе як у справжній карпатській хаті.

Спільна вітальня є центром спілкування та відпочинку в оселі, оформлена як затишна гуцульська світлиця. Це просторе приміщення (виконує також функцію реєстрації) з великим традиційним камином. Камін облицьований природним каменем і декорований керамічними кахлями ручної роботи, він не лише обігріває, а й слугує візуальним акцентом інтер'єру. Навколо каміна розміщені зручні дерев'яні лави та м'які крісла з подушками, обтягнутими тканинами з етномотивами, де гості можуть збиратися для бесід або відпочинку. Стіни вітальні оздоблені деревом (брус або вагонка) та прикрашені автентичними деталями: на стінах можуть висіти старовинні фотографії, мисливські трофеї або гуцульські музичні інструменти (трембіта, дрімба) як декор. У кутку вітальні передбачено стійку-реєстрацію, виконану з масиву дерева і стилізовану під старовинну скриню, де гості зустрічаються при поселенні – цей елемент непомітно вписаний в загальний стиль. Підлога встелена великим тканим килимом ручної роботи, що додає тепла і поглинає звуки. Освітлення вітальні – м'яке розсіяне (стельові світильники у вигляді кованих люстр зі свічками-лампами) та локальне акцентне (бра або лампи біля каміна) – підкреслює текстуру дерева і створює атмосферу затишку ввечері. У спільній зоні гості можуть читати, грати в настільні ігри або просто відпочивати, відчуючи гостинність та автентику карпатського дому.



Рисунок 3.2 – Загальний вигляд сільської зеленої оселі «Зелена Садиба»

Джерело: створено автором

Кухня-їдальня поєднує функції приготування їжі та спільного харчування, оформлена в народному стилі української кухні. Простора обідня зона з великим дерев'яним столом дозволяє всім гостям сісти разом і скуштувати домашні страви в автентичній атмосфері. Стіл і стільці (або лави) виготовлені з масиву дерева, прикрашені різьбленим орнаментом; дерев'яні сидіння доповнені подушками з етнічними візерунками для зручності. На столі – керамічний посуд місцевого виробництва (глиняні миски, тарілки, глечики), який використовується для сервірування і одночасно служить елементом декору. Кухонна зона обладнана сучасною технікою, яка стилізована під традиційну: наприклад, плита і духовка шафа оздоблені під вигляд старовинної печі, а витяжка захована за дерев'яним

різьбленим кожухом. Є містка холодильна шафа, виконана в корпусі з дерева, що гармонує з шафками кухонного гарнітура. Робочі поверхні виготовлені з натурального дерева та каменю і оброблені екологічними захисними покриттями, що забезпечує як автентичний вигляд, так і практичність приготування їжі. На стінах кухні-їдальні розвішаний традиційний посуд та начиння: дерев'яні ложки, різьблені дощечки, плетені кошики, мідні горнятка – все це додає відчуття сільської автентики. Освітлення в зоні їдальні – тепле, достатньо яскраве (підвісні світильники над столом у вигляді кованих ламп чи абажурів з лози) для комфортного прийому їжі. В такій кухні-їдальні гості не лише насолоджуються смаком локальних страв, а й занурюються в атмосферу традиційної української гостинності, де кожна деталь – від дерев'яної балки на стелі до вишитих рушників над полицю – працює на створення цілісного етностилю.

Таблиця 3.2 - Порівняльна характеристика основних зон інтер'єру

Зона	Площа / місткість	Основні матеріали та стиль	Меблі та обладнання
Гостьові номери	4 номери (9 місць)	Дерево (стіни, підлога, стеля); текстиль (льон, вовна); теплі натуральні кольори; автентичний декор (різьба, килими)	Дерев'яні ліжка, шафи, тумби; світильники з м'яким світлом; інтегроване опалення, санвузол у кожному номері для комфорту
Спільна вітальня	25 м ² (для всіх гостей)	Дерево + камінь (камінний портал); етностиль гуцульської світлиці; пастельні тони дерева, акцент на каміні та декорі	Камін (дров'яний або електро із імітацією), дерев'яні лави та крісла з подушками, журнальний столик; куточок-рецепція; традиційні прикраси (картини, сувеніри)
Кухня-їдальня	35 м ² (їдальня на ~12 посадочних місць)	Натуральне дерево (меблі, облицювання); кераміка (посуд, декор); стиль селянської хати; яскраві акценти текстилю (серветки, доріжки)	Великий обідній стіл, дерев'яні стільці/лави; сучасна кухня (плита, холодильник, мийка) вбудована в стиль; полицьки з автентичним посудом

Джерело: створено автором

Отже, усі зони інтер'єру доповнюють одна одну і створюють єдиний образ сільської зеленої оселі в етно-еко-стилі. Гості, перебуваючи всередині, відчувають

гармонію традиційного карпатського дизайну та сучасного комфорту. Такий інтер'єр сприяє повному зануренню в атмосферу місцевої культури, забезпечуючи водночас зручність і затишок проживання.

3.6. Економічне обґрунтування проєкту (витрати, дохід, окупність)

Економічне обґрунтування проєкту включає аналіз необхідних капітальних витрат, прогноз доходів та розрахунок окупності інвестицій. Основними статтями капітальних витрат є підготовка території, будівельно-монтажні роботи, закупівля обладнання та меблів, а також організаційні витрати на запуск (розробка проєктної документації, реклама тощо).

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення підприємства готельно-ресторанного господарства розраховуються за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}$, тис. грн., які визначаються за формулою:

$$V_{ЗБР} = 9 \cdot 550 \cdot 1.12 \cdot 36.6 \cdot 0.77 = 155,6 \text{ тис. грн}$$

де N – потужність проєктованого закладу, місць;

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

K_T – територіальний поправковий коефіцієнт;

I_K – офіційний валютний курс гривні (до USD), грн./\$;

I_P – індекс цін нормативний ($I_P=0,77$).

Вартість загальнобудівельних робіт, $V_{ЗБР}^{заг}$, тис. грн., є витратами за статтею 16 зведеного кошторисного розрахунку.

Таблиця 3.3 - Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			
1.	Підготовка території будівництва	1-2 від вартості будівництва за главою 2	2,3
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	56-60	86,6

Продовження таблиці 3.3

2.2.	Електротехнічні роботи	7	10,1
2.3.	Сантехнічні роботи	6	8,8
2.4.	Зв'язок та сигналізація	3	4,0
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	27	45,2
Разом за главою 2		100	155,6
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2	7,7
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2	1,5
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 від глави 2	0,6
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2-12 від глави 2	7,7
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2	3,9
Разом за главами 1-7			178,2
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 від глав 1-7	1,3
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7	8,0
Разом за главами 1-9			187,5
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2 від глав 1-7	3,6
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9	1,0
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7	4,5
ВСЬОГО за розділом А			196,6
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 від глав 1-9	71,2
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 від суми базисної вартості (розділ А)	3,9
ВСЬОГО за розділом Б			75,1
ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), V_{A+B}			271,7

Джерело: створено автором

У цьому підрозділі було здійснено розрахунок кошторису будівництва сільської зеленої оселі на 9 місць з використанням укрупнених нормативних показників. В основі розрахунку лежить формула, яка враховує кількість місць, регіональні особливості, курс валюти та індекс цін.

Розраховано витрати на основні етапи будівництва: підготовку території,

зведення об'єктів, інженерні мережі, благоустрій, а також додаткові витрати на нагляд, проєктування і підготовку кадрів.

Загальна сума капітальних вкладень становить 271,7 тис. грн, з яких найбільшу частку займають загальнобудівельні роботи – 155,6 тис. грн. Враховано також витрати, пов'язані з податками та резервними фондами, що важливо для фінансової стабільності проєкту. Складений кошторис може бути використаний як основа для формування бюджету, контролю витрат і подальшого фінансового планування.

ВИСНОВКИ

У ході виконання бакалаврської кваліфікаційної роботи на тему «Концептуальне обґрунтування сільської зеленої оселі» проведено всебічний аналіз теоретичних і практичних аспектів створення сучасного закладу екотуризму в умовах Карпатського регіону. У результаті роботи було досягнуто поставленої мети — розробити обґрунтовану концепцію функціонування сільської зеленої оселі, що враховує сучасні ринкові, екологічні та соціальні тенденції.

У першому розділі роботи проаналізовано сучасні тенденції розвитку екотуризму та сільського зеленого туризму, охарактеризовано ключові чинники, що впливають на популярність відпочинку в сільській місцевості, розкрито особливості попиту та основні вимоги до організації екологічних осель. Визначено, що сталий розвиток галузі можливий лише за умови впровадження сучасних технологій, збереження локальної ідентичності, підвищення якості сервісу та орієнтації на комфорт і безпеку гостей.

У другому розділі розглянуто питання функціонального зонування території та приміщень, організації житлових і громадських просторів, структури надання послуг і забезпечення комфортних умов перебування гостей. Проведено розрахунок оптимальних площ основних приміщень та їх зонування відповідно до діючих нормативів і потреб цільової аудиторії. Окрему увагу приділено впровадженню інноваційних та екологічних рішень, системам енергозбереження та використанню натуральних матеріалів у процесі облаштування оселі.

У третьому розділі розроблено архітектурно-планувальні рішення, визначено принципи благоустрою території, організацію озеленення та забезпечення інженерної інфраструктури (енергопостачання, водопостачання, каналізація, опалення та вентиляція). Особливий акцент зроблено на гармонійному поєднанні традиційних карпатських архітектурних елементів із

сучасними технологіями та матеріалами, що відповідають концепції «зеленої» оселі. Запропоновано дизайн інтер'єру, який підкреслює етнокультурний колорит та забезпечує затишок, а також комплексно розраховано економічне обґрунтування проєкту: визначено структуру витрат, обсяг інвестицій, потенційний дохід та строк окупності.

У результаті дослідження сформовано модель сільської зеленої оселі на 9 місць у с. Микуличин, яка враховує потреби сучасних туристів, відповідає екологічним стандартам, сприяє розвитку регіону та збереженню культурної спадщини. Реалізація такого проєкту дозволяє не лише забезпечити якісний відпочинок у гармонії з природою, а й створити додаткові робочі місця, підтримати місцевих виробників і стимулювати соціально-економічний розвиток території.

Проведені розрахунки підтверджують економічну доцільність створення сільської зеленої оселі. Запропонована концепція може бути використана як практична рекомендація для розвитку подібних екотуристичних об'єктів у різних регіонах України, з урахуванням місцевих особливостей та потреб цільової аудиторії.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр> – Цит. 15.05.2025.
2. Закон України «Про готельне господарство» № 3192-VI від 01.07.2011. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3192-17> – Цит. 15.05.2025.
3. ДБН Б.2.2-5:2011 «Планування та забудова міст, селищ і функціональних територій. Благоустрій територій». – Київ: Мінрегіон України, 2012. – 64 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua> (діючі будівельні норми).
4. ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування і забудова територій». – Київ: Мінрегіон України, 2019. – 185 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua>.
5. ДБН В.2.2-20:2018 (В.2.2-20:2019) «Будинки і споруди. Готелі». – Київ: Мінрегіон України, 2019. – 44 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/files/new_doc/3019042804090275544/2023-01-19/46884b55-399e-45c5-8b04-17de0ebba4ba.pdf.
6. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». – Київ: Держспоживстандарт України, 2003.
7. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Класифікація готелів». – Київ: Держспоживстандарт України, 2003.
8. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». – Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 28 с.
9. Міністерство розвитку громад та територій України. Нормативні документи у будівництві. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://minregion.gov.ua> – Цит. 15.05.2025.

10. Туризм в Україні: аналітика та прогнози – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tourism.gov.ua> – Цит. 15.05.2025.
11. Державна служба статистики України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukrstat.gov.ua> – Цит. 15.05.2025.
12. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://greentour.com.ua> – Цит. 15.05.2025.
13. Agritourism in Italy (портал Agriturismo.it) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.agriturismo.it> – Цит. 15.05.2025.
14. Ecobnb (платформа екологічного туризму) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ecobnb.com> – Цит. 15.05.2025.
15. Агеєва Н. М. *Архітектурне проектування будівель готелів*: навч. посіб. / Н. М. Агеєва. – Київ: КНУБА, 2020. – 152 с.
16. Козлов А. О. *Проектування готельних комплексів*: навч. посіб. / А. О. Козлов. – Харків: ХНАМГ, 2019. – 150 с.
17. Балкін О. М., Кириченко В. В. *Готельний бізнес*: підручник / О. М. Балкін, В. В. Кириченко. – Київ: Центр учбової літератури, 2018. – 312 с.
18. Баранський О. В. *Рекреаційна географія*: підручник / О. В. Баранський. – Львів: Новий Світ-2000, 2019. – 240 с.
19. Білоус В. С. *Основи готельної справи*: навч. посіб. / В. С. Білоус. – Київ: Ліра-К, 2021. – 256 с.
20. Вахович І. П. *Готельно-ресторанна справа: менеджмент і маркетинг* / І. П. Вахович. – Луцьк: Вежа-Друк, 2019. – 228 с.
21. Гончаренко М. В. *Туризм і готельна індустрія*: навч. посіб. / М. В. Гончаренко. – Київ: Кондор, 2017. – 340 с.
22. Фещенко І. В. *Туризм та готельний бізнес*: навч. посіб. / І. В. Фещенко. – Київ: КНУКіМ, 2021.
23. Чорний Б. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих форм

- господарювання у сільському зеленому туризмі / Б. С. Чорний // *Наукові праці ПДАА*. – 2015. – Вип. 1. – С. 283–289.
- 24.Безчастна М. В. Сільський зелений туризм як специфічний напрям туроперейтингу / М. В. Безчастна // *Наук. вісник НУБіП України*. – 2014. – Вип. 200, ч. 1. – С. 37–40.
- 25.Honey M. *Ecotourism and Sustainable Development: Who Owns Paradise?* – 2nd ed. – Washington, DC: Island Press, 2008. – 568 p.
- 26.Андрушків Б. М. *Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку*: монографія / Б. М. Андрушків, П. Д. Дудкін, В. А. Паляниця, І. І. Стойко та ін. – Тернопіль: Терно-граф, 2009. – 976 с.
- 27.Кифяк В. Ф. *Організація туристичної діяльності в Україні*: навч. посіб. / В. Ф. Кифяк. – Чернівці: Книги-XXI, 2003. – 300 с.
- 28.Присяжнюк Н. І., Лазоренко Н. П. Економічна доцільність використання геліосистем на базі готелю (на прикладі ПАТ «Прем'єр Палац», м. Київ) / Н. І. Присяжнюк, Н. П. Лазоренко // *Наукові праці НУХТ*. – 2015. – Т. 21, № 1. – С. 177–181.
- 29.ДБН В.2.5-64:2012 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Внутрішній водопровід та каналізація». – Київ: Мінрегіон України, 2013. – (чинний з 01.01.2014).
- 30.Кучерявий В. П. *Ландшафтна архітектура*: підручник / В. П. Кучерявий. – Львів: Новий Світ-2000, 2018. – 456 с.
- 31.ДБН В.2.6-31:2016 «Теплова ізоляція будівель». – Київ: Мінрегіон України, 2016.
- 32.Розвиток глемпінгу на Одещині – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://omore.city/articles/105701/glamurnij-kemping-mandra-v-zatoci> – Цит. 15.05.2025.
- 33.Маркіна І. А., Черниш І. В. *Розвиток туристичного потенціалу регіону*: монографія / І. А. Маркіна, І. В. Черниш. – Полтава: ТОВ «АСМІ», 2014. –

197 с.

34. Закон України «Про особисте селянське господарство» № 742-IV від 15.05.2003. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/742-15> – Цит. 15.05.2025.
35. Ткаченко Т. І. *Стійкий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії та перспективи*: монографія / Т. І. Ткаченко. – Київ: КНТЕУ, 2006. – 271 с.
36. ДСТУ ISO 21401:2020 (ISO 21401:2018, IDT) «Туризм та супутні послуги. Система управління сталим розвитком закладів розміщення. Вимоги». – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2021. – 32 с.
37. ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною». – Київ: МОЗ України, 2010. – 64 с.
38. ДСТУ 2272:2006 *Пожжежна безпека. Терміни та визначення основних понять*. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006.
39. The International Ecotourism Society (TIES) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ecotourism.org> – Цит. 15.05.2025.
40. Green Hotelier – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.greenhotelier.org> – Цит. 15.05.2025.
41. Sustainable Hotel Design Principles – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.archdaily.com> – Цит. 15.05.2025.
42. World Tourism Organization (UNWTO). *Recommendations on Tourism and Rural Development – A Guide to Making Tourism an Effective Tool for Rural Development*. – Мадрид: UNWTO, 2020. – 24 с.
43. Гловацька В. В. Сільський зелений туризм: сутність, функції, сучасний розвиток / В. В. Гловацька // *Наук. вісник НУБіП України*. – 2013. – Вип. 187, ч.1. – С. 273–279.
44. Мікула Н. А., Зінько Ю. Є. Світовий досвід розвитку сільського зеленого туризму / Н. А. Мікула, Ю. Є. Зінько // *Регіональна економіка*. – 2012. – № 3. – С. 184–192.

- 45.Мальська М. П., Антонюк Н. В., Худо В. В. *Туристичний бізнес: теорія і практика*: навч. посіб. / М. П. Мальська, Н. В. Антонюк, В. В. Худо. – Київ: Центр навч. літератури, 2008. – 360 с.
- 46.Зінько Ю. В., Мікула Н. А. Європейський шлях розвитку сільського зеленого туризму / Ю. В. Зінько, Н. А. Мікула // *Стратегічні пріоритети*. – 2014. – № 3(32). – С. 87–94.
- 47.Держенергоефективності України. Енергоефективні поради (відеоінструкції) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://saee.gov.ua/uk/content/energy-efficiency-tips> – Цит. 15.05.2025.
- 48.ДБН В.2.5-75:2013 «Зовнішні мережі та споруди водопостачання і каналізації». – Київ: Мінрегіон України, 2014. – 172 с.
- 49.Головко О. М., Кампов Н. С., Махлинець С. С., Симочко Г. В. *Організація готельного господарства*: навч. посіб. / О. М. Головко та ін. – Київ: Кондор, 2012. – 338 с.
- 50.Закон України «Про енергозбереження» від 01.07.1994 № 74/94-ВР. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/74/94-вр> – Цит. 15.05.2025.
- 51.Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності» № 3038-VI від 17.02.2011. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3038-17> – Цит. 15.05.2025.
- 52.Стратегія розвитку туризму та курортів на період до 2026 року, схвалена розпорядженням КМУ від 16.03.2017 № 168-р. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/168-2017-р> – Цит. 15.05.2025.
- 53.*Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі*: матеріали ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. (19–20 травня 2020 р., м. Київ) / Нац. ун-т харч. технологій. – Київ: НУХТ, 2020. – 305 с.
- 54.Бейдик О. О. *Рекреаційно-туристичні ресурси України*: монографія / О. О.

- Бейдик. – Київ: Ніка-Центр, 2001. – 392 с.
- 55.Горюнова К. А., Стойка А. В. *Організація готельного господарства*: навч. посіб. – Київ: МДУ, 2024. – 203 с.
- 56.Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (UNWTO) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unwto.org> – Цит. 15.05.2025.
- 57.OECD. *Tourism Policy Responses to the COVID-19 Pandemic*. – OECD Publishing, 2020. – 48 p.
- 58.FAO. *Sustainable Agritourism Development: Good Practices from Around the World*. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.fao.org> – Цит. 15.05.2025.
- 59.Георгієвський Й. Й., Тучковська І. Ю. *Екологічне будівництво та зелені технології*: навч. посіб. / Й. Й. Георгієвський, І. Ю. Тучковська. – Одеса: ОДАБА, 2013. – 210 с.
- 60.Цигичко С. П. *Екологія в архітектурі і містобудуванні*: навч. посіб. / С. П. Цигичко. – Харків: ХНАМГ, 2012. – 146 с.