

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

ПОГОДЖЕНО
Директор
ННІ неперервної освіти і туризму

ДОПУСКАЄТЬСЯ ДО ЗАХИСТУ
Завідувач кафедри
готельно-ресторанної справи та тури

Іван ГРИЦЕНКО

(підпис)
« ____ » _____ 2025 р.

Світлана
МЕЛЬНИЧЕНКО

(підпис)
« ____ » _____ 2025 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Концептуальне обґрунтування фермерського будинку на 40 номерів »

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)

Валентина БАНДУРА

Виконала

(підпис)

Владислава ЧОВГАЛ

КИЇВ – 2025

ЗМІСТ

	Стор.
Вступ	9
РОЗДІЛ I. КОНЦЕПЦІЯ	11
1.1 Концепція підприємства готельного господарства фермерського будинку «Карпатська оселя» в місті Яремче	11
РОЗДІЛ II. ОРГАНІЗАЦІЯ. СЕРВІС.	
2.1 Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)	22
2.1.1 Приймально-вестибюльна група	24
2.1.2 Житлова	27
2.2 Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)	33
2.2.1 Адміністративна	33
2.2.2 Господарська та виробничо-побутова	35
2.3 Сервіс (Service)	36
2.3.1 Бронювання (Reservation) Реєстрація (Check-in) Розміщення (Accommodation) Виселення (Check-out)	37
2.3.2 Рум-сервіс (Room Service)	37
2.3.3 Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)	39
2.3.4 Велес (Wellness)	41
2.4 Заклади харчування	42
2.4.1 Ресторан та його концепція	42
2.4.2 Розрахунок добової кількості сировини, напіфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів	46
2.4.3 Складання денної виробничої програми овочевого цеху та розрахунок необхідної кількості працівників	52
2.4.5 Організація роботи виробничого цеху	56
2.5 Визначення загальної площі фермерського будинку	63
РОЗДІЛ III. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	65
3.1 Об'ємно-планувальні рішення	67
3.2 Архітектурні рішення комплексу. Характеристика території	69
3.3 Інженерні системи фермерського будинку	75
3.4 Дизайн	80
3.5 Кошторис	85
ВИСНОВКИ	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	90
ДОДАТКИ	96

ВСТУП

У сучасному світі туристична індустрія відіграє важливу роль у економічному розвитку багатьох регіонів. Україна, з її багатою культурною спадщиною, природними ресурсами та мальовничими пейзажами, має величезний потенціал для розвитку туризму, особливо в гірських районах, таких як Карпати. Місто Яремче, розташоване в серці Карпат, є однією з найпривабливіших туристичних локацій, що славиться не лише природною красою, а й багатством культурних традицій. У зв'язку з цим виникає нагальна потреба у створенні сучасної інфраструктури для обслуговування зростаючого потоку туристів.

Проект фермерського будинку на 40 номерів у Яремче має забезпечити комфортні умови проживання для туристів, які прагнуть насолодитися природою, активним відпочинком і гостинністю місцевих жителів. Такий заклад не лише забезпечить туристам необхідні умови для відпочинку, але й сприятиме розвитку локальної економіки через створення нових робочих місць, підтримку місцевих фермерів та бізнесів.

Мета проекту: розроблення та обґрунтування концептуального проекту фермерського будинку на 40 номерів в м. Яремче.

Завдання проекту: визначити концепцію обґрунтування проекту, проектування приміщень, складання меню, складання розрахунків сировини, архітектурно-інженерні рішення.

Об'єкт дослідження: проект фермерського будинку на 40 номерів в м. Яремче.

Предмет дослідження: методичні та практичні підходи до проектування фермерського будинку на 40 номерів в м. Яремче.

Апробація роботи: Робота апробована на «Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції». Результатами роботи апробації є опубліковані тези доповідей на тему: «Концепція фермерського будинку на 40 номерів в м.Яремче».

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

1.1. Концепція підприємства готельного господарства фермерського будинку «Карпатська оселя» в місті Яремче

Концепція фермерського будинку готельного типу на 40 номерів в Яремче є результатом ретельного аналізу потреб ринку та сучасних тенденцій в фермерському бізнесі. Яремче, з його унікальним природним ландшафтом, культурною спадщиною та великим туристичним потенціалом, має значні можливості для розвитку екологічного туризму. Місто вже давно є популярним туристичним центром, але досі на ринку бракує закладів, які б пропонували туристам комфортне перебування в поєднанні з екологічною атмосферою та сільським стилем життя.

Проект фермерського будинку на 40 номерів в Яремче є перспективним і має великий потенціал завдяки ряду факторів. По-перше, Яремче є одним із популярних туристичних напрямків, особливо серед любителів гірського туризму та активного відпочинку. Місто знаходиться в серці Карпат, що створює вигідне географічне розташування для розвитку туристичного бізнесу. З кожним роком все більше туристів відвідують Карпати, тому готель, який поєднує сільський комфорт та сучасні умови, буде затребуваним на ринку.

Яремче – популярне туристичне місто, яке є частиною Карпатського національного природного парку. Місто має розвинену туристичну інфраструктуру, зокрема численні туристичні маршрути, гірськолижні курорти та санаторії. Основними туристичними привабливостями є природні краєвиди, водоспади, термальні джерела та можливості для активного відпочинку (пішохідні прогулянки, вело-прогулянки, екскурсії). Крім того, Яремче є

важливим пунктом на туристичній карті України, що залучає туристів як з України, так і з-за кордону.

Проект також враховує актуальні тренди в готельному бізнесі, зокрема зростання попиту на екологічний та агротуризм, зосередженість на створенні комфортних умов для відпочинку, розваг та оздоровлення. Відсутність в Яремче достатньо розвинутих варіантів еко-готелів та відпочинкових комплексів, що пропонують повний спектр послуг, сприяє затребуваності такої концепції.

Неймінг фермерського будинку має велике значення для його розпізнаваності та успішної конкуренції на ринку. У випадку з проектом фермерського будинку на 40 номерів в Яремче було обрано назву "Карпатська оселя", що відображає зв'язок з місцевою природою та традиціями Карпат. Цей неймінг має на меті привернути увагу туристів, орієнтуючи їх на спокійний відпочинок серед природи та сільського комфорту, що ідеально пасує до концепції фермерського будинку.

Таблиця 1.1

Функціональна характеристика фермерського будинку «Карпатська оселя» в м.Яремче

№ п/п	Назва закладу	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	«Карпатська оселя»	40	80	Фермерський будинок сільського стилю, ресторан, екологічні тури, парковка

Загалом, фермерський будинок пропонуватиме широкий спектр послуг:

- Номери: 40 номерів, розділених на стандартні, та стандартні номери для сімейного відпочинку.
- Додаткові послуги: ресторан з карпатською кухнею, організація екскурсій.
- Категорії номерів: стандарт, сімейний стандарт. Всі номери оснащені сучасними зручностями: кондиціонерами, телевізорами, безкоштовним Wi-Fi.

Основними конкурентами в Яремче є:

Фермерський будинок "Верховина": зручне розташування, зручні номери, але без еко-туристичної концепції.

Фермерський будинок "Гірська казка": надає гірськолижні послуги та активний відпочинок, але не має ресторану з місцевою кухнею.

База відпочинку "Сосновий бір": має обмежену кількість номерів та не надає послуг для бізнес-туризму.

Оцінка конкурентів на основі таких показників, як місце розташування, транспортна доступність, екстер'єр та інтер'єр, якість обслуговування, асортимент додаткових послуг, рівень ресторанного обслуговування, система бронювання, вартість проживання, рівень безпеки туристів і середній бал, дозволяє сформулювати стратегічні висновки для проєктованого підприємства.

Наприклад, при порівнянні фермерських будинків «Верховина», «Сосновий бір» та «Гірська казка», можна з'ясувати, що для кожного з них є сильні та слабкі сторони. Місце розташування є важливим фактором, оскільки він безпосередньо впливає на доступність закладу для туристів. Для фермерського будинку «Верховина» зручне розташування в центрі міста є значною перевагою, що дозволяє залучити як бізнесменів, так і туристів. У той час як фермерський будинок «Сосновий бір», розташований дещо далі від основних транспортних вузлів, може мати складності з привабливістю для клієнтів, яким важлива швидка транспортна доступність.

Екстер'єр та інтер'єр також мають важливе значення для формування враження від відпочинку. Фермерський будинок «Верховина» може похвалитися сучасним інтер'єром і високою якістю обслуговування, що забезпечує комфорт для гостей. Фермерський будинок «Гірська казка» надає базові умови, що підходять для більш економного відпочинку, але не відрізняються особливою оригінальністю дизайну. «Сосновий бір», в свою

чергу, має дещо застарілий вигляд, що може знижувати його привабливість для сучасних туристів.

Щодо асортименту додаткових послуг, фермерський будинок «Верховина» пропонує широкий спектр можливостей для відпочинку, включаючи екскурсії Карпатами, басейн в дворі, що дозволяє приваблювати гостей, які шукають комплексний відпочинок. Фермерський будинок «Гірська казка» має обмежений вибір послуг, орієнтуючись переважно на базові потреби проживання. База відпочинку «Сосновий бір» пропонує послуги на рівні середнього класу, зосереджуючись на забезпеченні основних потреб гостей.

Рівень ресторанного обслуговування також є важливим чинником для вибору готелю, оскільки харчування може бути важливим аспектом для багатьох туристів. Фермерський будинок «Верховина» має ресторан з міжнародною кухнею, що дозволяє задовольнити різноманітні смаки. Водночас фермерський будинок «Гірська казка» пропонує простіші варіанти харчування, які підходять для бюджетних туристів, але можуть не задовольнити вимогливих клієнтів. База відпочинку «Сосновий бір» зазвичай орієнтований на традиційну українську кухню, що, з одного боку, може привертати туристів, зацікавлених у національних страви, але, з іншого боку, може обмежувати вибір.

Вартість проживання та система бронювання є важливими показниками, які безпосередньо впливають на конкурентоспроможність. Фермерський будинок «Верховина» має ціновий діапазон середнього рівня, що підходить для різних категорій гостей. Але фермерський будинок «Гірська казка» пропонує більш доступні ціни, орієнтуючись на бюджетних туристів, але це може позначатися на рівні сервісу. База відпочинку «Сосновий бір», з його невисокими цінами, також орієнтується на економний сегмент і може залучити клієнтів, які шукають доступне проживання без надмірних витрат.

Оцінка рівня безпеки туристів має велику вагу для вибору готелю, оскільки безпека є одним з основних пріоритетів для більшості гостей. Фермерський будинок «Верховина» має високий рівень безпеки, включаючи систему відеоспостереження та сучасні системи доступу. У «Гірська казка» рівень безпеки є стандартним, без додаткових заходів. «Сосновий бір» забезпечує базовий рівень безпеки, що може бути недостатнім для туристів, які шукають більш надійний захист.

Загальний середній бал для кожного закладу дозволяє підсумувати всі вищезгадані аспекти. «Верховина» отримає найвищий бал завдяки своїм сильним сторонам, таким як розташування, інтер'єр, додаткові послуги, якість обслуговування і безпека. «Гірська казка» отримає середній бал за рахунок свого економічного підходу, а «Сосновий бір» – найнижчий бал через застарілий інтер'єр та обмежену кількість додаткових послуг.

Загалом, оцінка конкурентного середовища дає можливість визначити сильні та слабкі сторони існуючих конкурентів і створити стратегію для проєктованого готелю, орієнтуючись на надання високоякісних послуг за конкурентоспроможними цінами.

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів підприємства фермерських господарств, що проєктується

Показник	Назва підприємства готельного господарства			К-сть номерів
	"Верховина"	"Гірська казка"	"Сосновий бір"	
Місце розташування	Центр міста	Віддалений від центру	В центрі міста	«Верховина» 50 номерів
транспортна доступність	Висока	Помірна	Висока, добре сполучення з усіма транспортними вузлами.	«Гірська казка» 40 номерів

Продовження табл. 1.2

Екстер'єр та інтер'єр	Сучасний дизайн, витриманий стиль	Класичний стиль, деяка застарілість	Простий, але зручний для комфортного відпочинку	«Сосновий бір» 30 номерів
Якість обслуговування	Високий рівень сервісу	Середній рівень обслуговування	Хороший рівень	

Таблиця 1.3

Результати оцінки конкурентів підприємства фермерських господарств, що проектується

Асортимент додаткових послуг	Розвинена Інфраструктура (екскурсії)	Обмежений вибір додаткових послуг	Наявність стандартних послуг, без додаткових розваг
Рівень ресторанного обслуговування	Високий рівень, ресторан з карпатською кухнею	Простіше харчування, але місцевими стравами	Звичайний ресторан без великого асортименту
Система бронювання	Онлайн система бронювання через сайт та партнерські платформи	Телефонні дзвінки або особисті відвідини	Через інтернет-ресурси та туроператорів
Вартість проживання	Вища середня ціна, але відповідає рівню послуг	Середня ціна, доступні варіанти	Доступні ціни, орієнтовані на економ-клас
Рівень безпеки туристів	Система відеоспостереження, цілодобова охорона	Середній рівень безпеки	Стандартні заходи безпеки, охорона на території
Середній бал	8,5/10	7/10	7,5/10

Місце розташування фермерського будинку надає йому значну перевагу, оскільки він буде розташований поруч з основними туристичними маршрутами та транспортними вузлами: відстань до центру міста складає лише 1 км, до

вокзалу – 2 км, а до найближчого аеропорту – 80 км, що забезпечить зручний доступ для гостей.

Фермерський будинок пропонуватиме комфортне проживання для різних категорій туристів: сімей, любителів активного відпочинку і екологічного туризму. Його основне завдання – забезпечити високу якість обслуговування за розумну ціну, орієнтуючись на середній та високий сегменти ринку. Стиль управління передбачається демократичний, з орієнтацією на інноваційний підхід у наданні послуг і постійне вдосконалення процесів. Система управління буде матричною, що дозволить гнучко реагувати на потреби гостей та забезпечити ефективну роботу всіх підрозділів.

Цільовий сегмент споживачів – це туристи, які шукають не лише комфорт і зручності, але й бажають насолоджуватися природними красотами Карпат.

Фермерський будинок включатиме 40 номерів різної категорії: стандартні номери, та сімейні стандартні номери до 5 осіб . Кожен номер буде оснащений усіма необхідними зручностями для комфортного перебування гостей, а також інтер'єр буде оформлений в еко-стилі з використанням натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь і скло. Це дозволить створити атмосферу єднання з природою та забезпечить гостей спокоєм і затишком.

Будиночок також передбачатиме різноманітні послуги, орієнтовані на потреби, хто приїхав на відпочинок. Гості зможуть скористатися додатковими послугами, такими як пральня, а також насолодитися культурно-дозвіллевими і рекреаційними послугами, серед яких є басейн, тури по Карпатах, чани, катання на квадроциклах, відвідування міні ферми.

Ресторан фермерського будинку надаватиме гостям можливість скоштувати страви української кухні та інтернаціональні страви. Для зручності гостей передбачено кілька закладів харчування, зокрема міні бар та основний ресторан на 60 місць. Оскільки фермерський будинок буде орієнтований на еко-

туристів, меню буде включати страви з екологічно чистих продуктів. Для зручності харчування буде використовуватися система шведського столу.

Дизайн для фермерського будинку буде виглядати так, його номери і загальні приміщення будуть виконані в еко-стилі, що передбачає використання натуральних матеріалів і світлих тонів. Інтер'єр буде створений для того, щоб забезпечити максимальний комфорт і гармонію з природним середовищем. Окрім того, у фермерському будинку будуть використані екологічно чисті технології для обігріву і кондиціонування приміщень, що дозволить знизити витрати на енергоресурси та зробити перебування тут ще приємнішим.

Таким чином, концепція фермерського будинку «Карпатська оселя» забезпечить високий рівень сервісу для різних категорій гостей і відповідає вимогам сучасного туристичного ринку. Завдяки своєму місцю розташування, високому рівню обслуговування та широкому спектру послуг, цей готель стане привабливим вибором для тих, хто шукає поєднання відпочинку та активного туризму в самому серці Карпат

Таблиця 1.4

Концептуальне рішення підприємства фермерського будинку «Карпатська оселя», у місті Яремче

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика місця розташування	
Країна (місце) розташування	Україна, Яремче, Карпати
Адміністративний вид території	Туристична зона, в межах Карпатського національного парку
Адреса розташування підприємства готельного господарства	вул. Гірська, 25, Яремче
Система проживання і харчування	
Тип підприємства	Сімейний еко-готель
Категорія	
Кадровий склад	Висококваліфікований персонал, менеджери по обслуговуванню та організації відпочинку
Система управління	Матрична структура управління

Продовження табл. 1.4

Стиль управління		Демократичний, орієнтований на інновації та постійне вдосконалення процесів обслуговування	
Цільовий сегмент споживачів		Родини, туристи, екологічні туристи, любителі активного відпочинку	
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Логічно розподілені функціональні зони	
Розміщення			
Вид		Стандартні номери	
Рівень комфорту		Високий	
Місткість		40 номерів кількість відвідувачів 70	
Дизайнерський стиль		Сучасний, еко-стиль, використання натуральних матеріалів, світлі тони	
Кількість номерів		40	
Харчування			
Тип закладів	Ресторан		Бар
Організація харчування	Система шведського столу		Система шведського столу
Кількість місць	60		15
Режим роботи	07:00 - 23:00		07:00 - 23:00
Форма обслуговування	Офіціанти, персонал обслуговування гостей та послуг		Офіціанти, персонал обслуговування гостей та послуг
Дизайнерський стиль	Еко-стиль		Еко-стиль, використання натурального дерева, каменю та скла
Побутове обслуговування			
Тип		Пральня	
Режим роботи		08:00 - 21:00	
Дизайнерський стиль			
Культурно-дозвілєві послуги			
Тип	Режим роботи		
	по днях		по годинах
Культурні екскурсії по Карпатах	За розкладом		
Рекреаційні послуги			
Тип	Режим роботи		

Продовження табл. 1.4

	Басейн	Катання на квадроциклах	Чани	Прогулянка по міні-фермі	
Режим роботи	08:00-22:00	07:00 - 23:00	09:00-21:00	10:00-13:00	
Торгівля					
Тип	Призначення	Режим роботи			
		по днях	по годинах		
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів	Пн-сб		10:00 - 20:00	

У результаті детального аналізу та розробки концепції «Карпатська оселя» у місті Яремче можна зробити висновок, що проект має великий потенціал для успішної реалізації. Завдяки стратегічно вигідному розташуванню в одному з найпопулярніших туристичних регіонів України, на фоні природної краси Карпат, фермерських будинок стане привабливим не лише для туристів, але й для відпочивальників, які шукають комфорт та високий рівень обслуговування.

Проект «Карпатська оселя» враховує потреби різних сегментів споживачів, пропонуючи сучасні умови проживання, широкий спектр додаткових послуг та інфраструктуру, що відповідає міжнародним стандартам. Унікальний дизайнерський стиль, що поєднує сучасні елементи з традиційними мотивами карпатського регіону, створює атмосферу затишку та гармонії для кожного гостя.

Конкурентний аналіз показує, що проект має конкурентні переваги у порівнянні з іншими об'єктами фермерського господарства завдяки індивідуальному підходу до кожного клієнта, високому рівню обслуговування та оптимальній ціновій політиці. Також акцент на екологічність та використання місцевих ресурсів додатково підвищують привабливість «Карпатської оселі» для екологічно свідомих туристів.

Таким чином, «Карпатська оселя» має всі умови для того, щоб стати одним із лідерів фермерського готельного бізнесу в Яремче, приносячи задоволення своїм гостям і забезпечуючи стабільний прибуток у довгостроковій перспективі.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС.

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Проект фермерського будинку "Карпатська оселя", розташованого в мальовничому містечку Яремче, передбачає створення комфортних умов для гостей, зокрема для тих, хто бажає насолодитися природою Карпат та відчутти атмосферу справжнього фермерського господарства. Оскільки фермерський будинок обслуговуватиме на 40 номерів, необхідно розподілити простір так, щоб кожен гість мав можливість відпочити, насолоджуватися природою та отримати найкращий сервіс.

Після прибуття гостей перше, що вони побачать, це затишна маленька вестибюльна зона, оформлена у традиційному карпатському стилі з використанням натуральних матеріалів - дерев'яних панелей, ковдр та килимів з місцевих тканин. Тут розміщена стійка реєстрації, де гості можуть зареєструватися та отримати всю необхідну інформацію про місцеві пам'ятки та послуги. Загальна площа вестибюля становить близько 37 м². У вестибюлі також передбачено місце для короткочасного відпочинку, де гості можуть насолоджуватися чашкою карпатського чаю або кави біля каміна.

Фермерський будинок "Карпатська оселя" передбачає створення комфортних номерів для гостей. Загалом на фермерському господарстві є 40 номерів для гостей, що дозволяє комфортно розмістити до 100 осіб. Загальна площа номерів 16м²-22 м². Кімнати оснащені всіма необхідними зручностями, включаючи ліжка, телевізори, душові кабінки та інтер'єр у стилі Карпат. Концепція проекту фермерського будинку, планується будинок на 3 поверхи.

Номери на першому поверсі мають зручний доступ до внутрішнього двору, де можна відпочити або прогулятися на свіжому повітрі.

Особливу увагу приділено створенню покращених номерів, де гостей чекають простір, стильний дизайн, а також додаткові зручності, такі як індивідуальні меблі, більші вікна для кращого огляду навколишніх гір. Такі номери призначені для тих гостей, хто хоче отримати більш комфортний відпочинок.

Для сімейних груп передбачено сімейні номери, які обладнані додатковими ліжками для дітей.

Гостям, які приїхали для активного відпочинку чи культурного пізнання, будуть цікаві культурно-дозвіллеві приміщення. На території фермерського будинку передбачено приміщення для організації майстер-класів, де можна проводити заняття з карпатського рукоділля, або дегустації продуктів з нашої міні-ферми, а також екскурсія по фермі яка розташована на території і додає особливого затишку поєднання природи і сільського господарства.

Окремо продумана, програма екскурсій для пізнання Українських гір, а також різні активні відпочинки, такі як , катання на квадроциклах, на лижах в зимовий період. Також, можна відвідати чани і баню на дровах на території фермерського будинку, що дозволить гостям розслабитися після активного дня.

На території розташована маленька дитяча площадка , для маленьких гостей фермерського будинку.

Ресторан буде серце фермерського будинку, де подають страви традиційної карпатської кухні. Його площа досягає до 100 м². Столові зали оформлені в сільському стилі, з дерев'яними меблями, каміном і великими вікнами, через які відкривається чудовий вид на гори. Меню ресторану включатиме не лише місцеві страви, але й свіжі фермерські продукти.

Бар пропонує різноманітні карпатські настоянки, вина, трав'яні чаї та інші місцеві напої, що можуть бути частиною гастрономічних турів для гостей. Тут гості можуть провести час за бесідами, дегустуючи натуральні напої з Карпат. Це ідеальне місце для відпочинку після насиченого дня.

Що стосується господарських приміщень, оскільки фермерський будинок поєднує готельні послуги з фермерським господарством, важливо передбачити відповідні приміщення для зберігання сільськогосподарської продукції, а також для роботи персоналу. Для обслуговуючого персоналу передбачено зручні службові приміщення, кімнати для зберігання інвентарю, а також приміщення для обслуговування гостей, щоб забезпечити ефективне функціонування підприємства.

Загальна концепція «Карпатської оселі», побудована таким чином, щоб кожна зона була зручна і доступна для гостей. Важливою частиною є продумане розташування приміщень, де на першому поверсі знаходяться всі основні зони для відпочинку та харчування, а на другому – житлові номери. Просторі двори та панорамні вікна дозволяють насолоджуватися природою Карпат.

Загалом, «Карпатська оселя» – це ідеальне місце для відпочинку, яке поєднує у собі сільську автентичність, сучасний комфорт та високий рівень сервісу. Прогнозоване організоване планування, використання традиційних карпатських елементів інтер'єру та сучасних зручностей дозволяє створити неповторну атмосферу, де кожен гість почуватиметься як вдома.

2.1.1. Приймально-вестибюльна група

Приймально-вестибюльна група є важливим елементом для забезпечення комфортного перебування гостей у фермерському будинку. Оскільки фермерський будинок розрахований на невелику кількість відвідувачів, його

приймально-вестибюльна група повинна бути компактною, але водночас функціональною та зручною для обслуговування гостей.

У загальному випадку вестибюльна група включає в себе кілька основних зон: вестибюль, зону реєстрації (Front Office), приміщення для зберігання багажу, санвузли, а також кімнату для охорони. Кожна з цих зон має бути розташована таким чином, щоб забезпечити максимальний комфорт для гостей та ефективну роботу персоналу.

Таблиця 2.1

Площі приміщень приймально-вестибюльної групи фермерського будинку

Назва приміщення	Площа (м ²)
Вестибюль	12 м ²
Рецепція (Front Office)	6 м ²
Back Office	4 м ²
Приміщення для зберігання багажу	5 м ²
Санвузли (2 приміщення)	3 м ² x 2 = 6 м ²
Кімната для охорони	4 м ²
Загальна площа	37 м ²

Вестибюль є першим приміщенням, з яким стикаються гості при вході в фермерський будинок. Він має бути просторим, але не перевантаженим меблями, щоб відвідувачі могли зручно переміщатися та очікувати на реєстрацію або інші послуги. Площа вестибюля складає 12 м², що дозволяє вмістити зручні стільці для очікування, а також забезпечити простір для зберігання верхнього одягу або невеликого багажу.

Зона реєстрації (Front Office) – це одна з найважливіших частин приймально-вестибюльної групи. Вона має бути розташована таким чином, щоб персонал міг безпосередньо спостерігати за вестибюлем і контролювати потік

гостей. Рецепція повинна бути помітною та зручною для всіх відвідувачів, а також мати прямий доступ до робочих місць для адміністратора. Для цієї зони передбачено 6 м², що достатньо для установки стійки рецепції та необхідної техніки для реєстрації гостей.

Неподалік від зони рецепції знаходиться Back Office, яке займає площу 4м². Це приміщення буде використано для внутрішніх адміністративних задач, таких як ведення документації, обробка платежів та інші операції, що не повинні бути видимими для гостей. Важливо, щоб цей простір був ізольований від зони очікування та не заважав роботі персоналу.

Ще одним важливим приміщенням є зона для зберігання багажу гостей. Це приміщення має площу 5 м² і призначене для тимчасового зберігання валіз і сумок гостей до моменту заселення або після виселення. Тут організовані стелажі для зручного розміщення речей.

Для зручності відвідувачів передбачені санвузли, розташовані поруч з вестибюлем. Їх площа складає 3 м² для кожного санвузла, що є достатнім для розміщення всіх необхідних елементів гігієни: умивальників, туалетів та дзеркал. Слід зазначити, що санвузли є зручними для всіх гостей, включаючи людей з обмеженими можливостями.

Кімната для охорони розташована в окремій частині приймально-вестибюльної групи та має площу 4 м². Це приміщення необхідне для забезпечення безпеки гостей та персоналу фермерського будинку. Тут зберігається техніка для відеоспостереження, а також інші елементи для контролю за безпекою.

Загальна площа приймально-вестибюльної групи складає 37 м², що є оптимальним для маленького фермерського будинку, розрахованого на кількість номерів до 40. Така площа дозволяє організувати комфортну зону для

гостей та ефективно працювати персоналу, при цьому зберігаючи функціональність та зручність кожної зони.

2.1.2. Житлова зона фермерського будинку «Карпатська оселя»

Житлова група приміщень фермерського будинку є важливою складовою, яка забезпечує комфортне перебування гостей та створює умови для відпочинку. Це простір, що включає номери для гостей, коридори, холи, побутові приміщення, а також інші допоміжні зони. Організація та площі цих приміщень повинні відповідати вимогам для комфортного відпочинку, з урахуванням специфіки фермерського будинку, який часто має на меті забезпечення тихого, спокійного відпочинку на природі.

У фермерському будинку на 40 номерів важливо не лише врахувати типи номерів і їх оснащення. Основними функціями житлової групи є надання комфортних умов для відпочинку, забезпечення ефективних комунікацій між приміщеннями та доступу до необхідних побутових приміщень.

Таблиця 2.2

Склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Кількість на поверсі	Загальна площа, м ²
Номер категорії «Фермерський»	20 м ²	30	600 м ²
Номер категорії «Сімейний»	30 м ²	10	300 м ²
Коридори	3 м ²	2	6 м ²
Холи	10 м ²	1	10 м ²
Побутові приміщення	5 м ²	1	5 м ²
Корисна площа приміщень			921 м ²

Таблиця 2.3

Кількість відвідувачів в фермерському будинку на 40 номерів

Категорія номеру	Кількість номерів	Кількість осіб	Загальна кількість
Фермерський	30	1	30
Сімейний	10	4	40
Усього	40		70

Загальна площа житлової групи фермерського будинку складається з кількох категорій приміщень: номерів для гостей, коридорів, холів та побутових приміщень. Розглянемо кожну з цих категорій детальніше. Будинок складається з трьох поверхів.

Номери для гостей. У фермерському будинку на 40 номерів передбачено кілька категорій приміщень, які відповідають різним потребам гостей. Найбільша частина номерного фонду складається з номерів категорії «Фермерський». Це компактні номери, розраховані на 1-2 осіб, площа яких складає 20 м². У таких номерах є все необхідне для комфортного перебування: ліжка (двоспальне або два односпальних), столик і стільці, шафа для одягу, телевізор, холодильник, а також ванна кімната з душем, туалетом і умивальником. Це забезпечує гостям затишок і приватність. Ці номери розташовані на першому і другому поверсі будиночку.

Для гостей, які потребують більшого простору, передбачено номери категорії «Сімейний», площа яких становить 30 м². Ці номери розраховані на 3-4 особи та мають додаткові елементи, такі як розкладний диван або додаткове ліжко для дітей, що дозволяє комфортно розмістити родину або групу друзів. Усі номери категорії «Сімейний» також оснащені сучасною технікою, меблями та необхідними засобами для комфортного перебування. А також панорамні

вікна , з яких гарний вид на гори. І вони знаходяться на вищих поверхах, таких як другий та третій.

Коридори є важливими комунікаційними шляхами в житловій зоні, що з'єднують всі номери з іншими частинами фермерського будинку. Вони повинні бути достатньо широкими для комфортного пересування гостей і персоналу. Для цього в фермерському будинку передбачено коридори площею 6 м², що забезпечують зручність доступу до всіх приміщень. Вони добре освітлені і мають необхідне облаштування для безпечного пересування.

Холи служать основними точками для зустрічі гостей і відпочинку між заходами. Площа холу складає 10 м², що дозволяє комфортно розмістити кілька меблів для відпочинку – крісла, лавки або дивани. Тут також можуть бути інформаційні стенди, на яких гості можуть дізнатися про різні послуги фермерського будинку, можливості для екскурсій або культурні заходи, що проводяться в околиці.

Для забезпечення якісного обслуговування гостей створені побутові приміщення для обслуговуючого персоналу. Знаходяться на першому поверсі. Площа таких приміщень складає 5 м². Тут зберігаються постільна білизна, рушники та інші матеріали, необхідні для підтримки чистоти та порядку в номерах. Такі приміщення знаходяться на першому поверсі біля вестибюльної зони.

Загальна площа житлової групи фермерського будинку складає близько 900 квадратних метрів, що забезпечує комфортне розміщення 40 осіб у номерах різних категорій. Це дозволяє оптимально використовувати простір і задовольняти вимоги гостей до зручностей, не створюючи перевантаження на обслуговуючий персонал. Усі приміщення організовані так, щоб забезпечити комфортне проживання, ефективну роботу персоналу та забезпечення приватності для гостей.

2.1.3. Для надання побутових послуг, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча

Фермерський будинок на 40 номерів в Яремче, який має на меті створити комфортні умови для відпочинку, активно враховує специфіку природного середовища та потреби гостей, не передбачаючи класичних для готелів послуг, таких як перукарські салони чи магазини. Основна увага акцентується на організації побутових, дозвіллево-анімаційних і спортивно-оздоровчих приміщень.

Основна ідея — створити атмосферу затишку і сільського стилю, де туристи можуть відпочити від міської метушні та насолодитися тишею і природою, не відмовляючись від сучасних зручностей.

Однією з важливих послуг є організація трансферу до найближчих туристичних об'єктів або до місцевого транспортного вузла (залізничний або автобусний вокзал). Цей сервіс стане зручним для тих, хто планує відвідувати інші частини Карпат або хоче без проблем добиратися до фермерського будинку з аеропорту чи станції.

Крім того, для зручності гостей передбачені послуги пральні, де відпочивальники зможуть без проблем випрати одяг після походів по горах чи екскурсій. Це особливо корисно для туристів, які приїхали на довший період і не хочуть турбуватись про чистоту свого одягу.

Для комфортного перебування також передбачені послуги організації заходів для відпочинку і розваг, таких як настільні ігри, можливість орендувати велосипеди для прогулянок по околицях або інші активні заняття.

Природа Карпат є основною родзинкою, тому фермерський будинок пропонує своїм гостям можливість зануритися в атмосферу цього унікального краю через різноманітні тури.

Експерсії можуть бути різними, залежно від інтересів туристів. Гостям надається можливість відвідати мальовничі водоспади Карпат, такі як знаменитий водоспад «Джурджі», пройти по гірських стежках, що ведуть до унікальних природних об'єктів. Прогулянки в горах дозволяють насолодитися краєвидами, дихати свіжим гірським повітрям і занурюватися в атмосферу спокою і краси, притаманної лише Карпатам.

Відвідування історичних пам'яток також стане важливою частиною експерсійної програми. Карпати багаті на традиційні дерев'яні церкви, монастирі та інші архітектурні пам'ятки, які є невід'ємною частиною культурної спадщини регіону. Такі експерсії дозволяють глибше зрозуміти місцеву історію, культуру і звичаї. Всі ці експерсії дозволяють відчути Карпати з різних боків: через природу, культуру та традиції.

Одним із унікальних досвідів для гостей фермерського будинку стане експерсія на саму міні-ферму, яка є частиною комплексу. Тут можна побачити тварин, птахів, взяти участь у догляді за ними, годуванні чи навіть зборі врожаю. Приміщення для ферми зручне і функціональне. Для тварин передбачаються спеціально облаштовані загороди, де вони зможуть комфортно перебувати, а також приміщення для зберігання кормів та інших матеріалів, необхідних для фермерської діяльності. Площа міні-ферми складатиме приблизно 100-150 м², що забезпечить достатньо простору для тварин і дозволить організувати територію таким чином, щоб гості могли безпечно гуляти і спостерігати за ними. Це дозволить гостям не лише насолоджуватися природою, але й активно взаємодіяти з сільським життям, а також дізнатися більше про органічне землеробство та фермерські традиції.

Особливою родзинкою відпочинку є спортивно-оздоровчі приміщення в яких стане можливість для гостей ознайомитись з традиціями гарячих чанів та бань, що є невід'ємною частиною карпатської культури. Площа бані для гостей

становить 15-20 м². Тут можна відпочити та розслабитися після активного дня. В межах «Карпатської оселі» спроектовані чані, які стануть чудовим способом оздоровлення та релаксації. Площа цього приміщення становить близько 10-15 м², і воно розташоване на території комплексу, де можна насолоджуватися природою.

Також не менш важливою послугою є організація території для пікніків. Зони для пікніків з альтанками та мангалами, де гості можуть приготувати їжу на свіжому повітрі або просто насолоджуватися вечерею, оточені природою, будуть додатковим бонусом для тих, хто хоче провести час з родиною чи друзями.

Що стосується дозвіллево-анімаційних приміщень, то особливу увагу приділено створенню комфортної зони для дітей. Маленький майданчик для дитячих розваг на території розрахована на 15-20 м², де маленькі гості зможуть грати та розважатися.

Однією з важливих послуг є організація сніданків, обідів і вечерів, що готуються із натуральних продуктів, вирощених безпосередньо на фермі. Фермерський будинок буде включати домашні вареники, ковбаси, сири, мед та інші традиційні страви Карпат. Для цього буде облаштований невеликий ресторан, де гості зможуть спробувати справжню карпатську кухню. Така послуга дозволить гостям насолоджуватися не лише природою, але й смачними місцевими стравами.

Завдяки продуманій організації побутових, дозвіллевих та оздоровчих послуг, цей комплекс стане чудовим місцем для туристів, які шукають гармонію з природою та хочуть познайомитися з карпатськими традиціями. Міні-ферма, екскурсії по горах, чанами та бані, а також можливість спробувати місцеву кухню та взяти участь у сільськогосподарських роботах дозволяють гостям не лише відпочивати, але й активно долучатися до життя регіону. Послуги

трансферу, пральні, пікніків, а також організація зручностей для активного відпочинку гарантують високий рівень комфорту і зручності для кожного відпочивальника.

Завдяки продуманій концепції, фермерський будинок у Яремче стане привабливим місцем для туристів, що хочуть поєднати відпочинок на природі, активні екскурсії та оздоровчі процедури. Це місце, яке не лише забезпечує комфорт, а й дарує справжнє занурення в атмосферу Карпат, збереження їх унікальності та традицій.

Таблиця 2.3

Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Побутові приміщення	
-пральня	10-12 м ²
Дозвіллево-анімаційні приміщення	
-дитячий майданчик	15-20 м ²
-зона для пікніків	100 м ²
-міні-ферма	100-150 м ²
Спортивно-оздоровчі приміщення	
-чани	10-15 м ²
-баня	15-20 м ²
Корисна площа приміщень	100-140 м ²
-Приміщення для господарських потреб	20-30 м ² (склади для інвентарю, кормів, матеріалів)

2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

2.2.1. Адміністративна

Проект фермерського будинку «Карпатська оселя» який розташований в Яремче, адміністративні приміщення розташовуються на першому поверсі будівлі. Це дозволяє організувати робочі простори для персоналу, не порушуючи функціональність і комфорт для гостей. Адміністративна частина фермерського будинку включає кабінет директора, бухгалтерію, відділ кадрів, відділ постачання, планово-економічний та інженерно-технологічний відділи.

Таблиця 2.4

Склад і площа адміністративних приміщень

Приміщення	Площа, м ²
Кабінет директора	12-15 м ²
Бухгалтерія	12-15 м ²
Відділ постачання	12-15 м ²
Планово-економічний відділ	12-15 м ²
Інженерно-технологічний відділ	12-15 м ²
Корисна площа приміщень	64-78 м ²

Кабінет директора займає площу близько 12-15 м², він забезпечує достатньо місця для організації робочого процесу, проведення зустрічей з персоналом і відвідувачами. Бухгалтерія займає площу 12-15 м² і є основним приміщенням для ведення фінансових документів, обліку витрат і доходів, а також підготовки фінансових звітів. Відділ кадрів, з площею 10-12 м², відповідає за організацію роботи з персоналом, зокрема за найм, відпустки, звільнення та інші кадрові питання.

Відділ постачання займає площу 10-12 м², де здійснюється контроль над постачанням товарів і продуктів для фермерського будинку та міні-ферми, а також ведеться облік закупівель. Планово-економічний відділ займає площу 10-12 м², де розробляються стратегії для управління фінансами та ресурсами, а також здійснюється планування бюджету.

Інженерно-технологічний відділ, що також займає площу 10-12 м², відповідає за технічне забезпечення та підтримку інженерних систем будівлі та її інфраструктури.

Загальна площа адміністративних приміщень фермерського будинку складає близько 64-78 м², що є оптимальним для такого типу об'єкта. Цей простір дозволяє забезпечити функціональність і комфорт для співробітників, а також створює ефективні умови для управління будинком і його діяльністю.

2.2.2 Господарська та виробничо-побутова

Господарська та виробничо-побутова частина фермерського будинку «Карпатська оселя» є важливим елементом, що забезпечує ефективне функціонування всіх його служб. Вона включає приміщення для обслуговуючого персоналу, склади, пральню, та інші технічні приміщення, необхідні для підтримання чистоти, порядку та безперебійної роботи фермерського будинку.

Для невеликих готельних комплексів, зокрема закладів місткістю до 300 осіб, нормативна площа господарських та виробничо-побутових приміщень визначається у межах 0,33–0,39 м² на одне ліжко-місце. Враховуючи, що в «Карпатській оселі» передбачено 40-45 ліжко-місць, загальна площа цих приміщень має становити приблизно 16,5–19,5 м².

У структурі господарської та виробничо-побутової частини передбачені такі основні зони:

Приміщення для обслуговуючого персоналу, що включають гардеробні, душові та санітарні вузли, забезпечуючи комфортні умови праці для працівників комплексу.

Пральня та приміщення для обробки білизни, що складаються з окремих зон для зберігання чистої та брудної білизни, сушильні, прасувальні.

Складські приміщення, призначені для зберігання меблів, текстилю, побутової хімії, господарських матеріалів та витратних матеріалів, а також технічного обладнання, необхідного для обслуговування фермерського будинку.

Приміщення для прибирання ферми та обслуговування території, у складі яких передбачені двірницькі, склади прибирального інвентаря, садового інструменту та прибиральної техніки для ферми.

Господарсько-виробничий блок розташований окремо від основних потоків гостей, що забезпечує високий рівень комфорту для відвідувачів комплексу та відповідає санітарно-гігієнічним нормам.

Таким чином, господарська та виробничо-побутова частина фермерського будинку «Карпатська оселя» виконує ключову роль у забезпеченні безперебійної діяльності закладу, створюючи умови для якісного обслуговування гостей і підтримання високого рівня сервісу.

2.3. Сервіс (Service)

Фермерський будинок «Карпатська оселя», розташований у місті Яремче, орієнтований на створення максимально комфортних умов для проживання та відпочинку гостей. Це ідеальне місце для тих, хто прагне спокійної атмосфери серед природи Карпат, не віддаляючись від основних туристичних маршрутів. Заклад пропонує не лише базові послуги – проживання та харчування, – а й розширений спектр додаткових можливостей, які сприяють активному дозвіллю та глибшому ознайомленню з місцевими традиціями, культурою і природними багатствами.

Особливу увагу приділено туристам, які прагнуть втекти від міського ритму, побути наодинці з природою та отримати нові, емоційно насичені враження.

Важливу роль у цьому відіграють процеси бронювання, реєстрації, розміщення та виселення, адже саме вони формують перше та останнє враження від перебування у фермерському будинку.

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

У фермерському будинку «Карпатська Оселя» на 40 номерів у Яремче процес обслуговування гостей буде орієнтований на індивідуальний підхід і високу якість сервісу, що включає сучасні інформаційні технології для бронювання, реєстрації, розміщення та виселення гостей.

Для бронювання та реалізації послуг ми використовуємо систему автоматизованого бронювання, що дозволяє гостям забронювати номер через офіційний сайт фермерського будинку, мобільний додаток або популярні платформи, такі як Booking.com.

Процес реєстрації (Check-in) та розміщення (Accommodation) в фермерському будинку «Карпатська Оселя» організовано таким чином, щоб забезпечити гостям максимально комфортні умови від початку їх перебування.

Процес реєстрації в нашому фермерському будинку є простим та зручним. Гість, при прибутті на рецепцію, надає паспорт або інший документ, що засвідчує особу. Після перевірки даних, персонал запитує додаткову інформацію, якщо це необхідно, наприклад, побажання щодо додаткових послуг або режиму відпочинку. Гість отримує карту доступу до номера та загальну інформацію про послуги, які доступні в фермерському будинку. Уся реєстрація відбувається швидко, щоб не витратити час гостя, дозволяючи йому одразу зануритись у атмосферу відпочинку.

Завдяки інтегрованій системі бронювання, ми можемо здійснювати реєстрацію онлайн через мобільний додаток чи сайт ще до приїзду. Це дозволяє зекономити час на рецепції і забезпечує гостей можливістю отримати ключі від номера без черг. Під час реєстрації гості можуть отримати детальну інформацію

про наявність доступних послуг, таких як екскурсії по Карпатах, відвідування міні-ферми, або час бронювання чану чи бані.

Після реєстрації гості супроводжуються до своїх номерів. Наші номери комфортно облаштовані та мають всі необхідні зручності для гарного відпочинку, включаючи зручні ліжка, сучасні ванні кімнати, телевізори та безкоштовний Wi-Fi. Кожен номер має вікна з прекрасним видом на карпатські гори чи навколишній ландшафт, що забезпечує максимальну атмосферу релаксу.

Персонал фермерського будинку надає гостям детальну інформацію про послуги, доступні в номері, такі як телевізор з каналами на різних мовах, доступ до інтернету, опції додаткового комфорту (наприклад, подушки та ковдри за вибором гостя), а також інструкції щодо використання природних ресурсів, таких як чан чи баня.

Процес виселення розпочинається в день від'їзду гостя, зазвичай до 12:00, щоб дати достатньо часу на підготовку номера для наступних постояльців. Виселення відбувається без необхідності тривалого перебування на рецепції. Ми пропонуємо гнучкі опції для завершення перебування, в тому числі можливість електронного чек-ауту через мобільний додаток або веб-сайт.

Гість може здійснити оплату за своїм рахунком безпосередньо через додаток або на рецепції, де персонал надасть всі деталі рахунку, включаючи витрати на додаткові послуги, такі як екскурсії, бронювання чану чи бані, оренда спортивного спорядження або витрати на ресторанный послуги. Всі фінансові операції обробляються через сучасну систему платіжних терміналів, що дозволяє здійснити оплату карткою чи готівкою.

Після підтвердження оплати та повернення ключів від номеру, гості можуть отримати відгук від нашого персоналу щодо їх перебування та вражень. Всі побажання та відгуки збираються для подальшого вдосконалення сервісу.

Виселення є швидким та ефективним, без потреби у великих очікуваннях, що дозволяє гостям зручніше організувати свій від'їзд.

При виселенні ми також пропонуємо допомогу в організації трансферу до найближчого транспортного вузла або замовлення таксі, якщо це необхідно.

2.3.2. Хаускіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

Хаускіпінг та клінінг є важливими складовими частинами обслуговування в фермерському будинку, оскільки вони безпосередньо впливають на загальний рівень комфорту та задоволення гостей. Чистота і порядок у номерах, а також в громадських зонах комплексу не тільки створюють приємну атмосферу, але й сприяють забезпеченню високих стандартів гігієни, що особливо важливо в умовах відпочинку.

Основною метою хаускіпінгу є підтримка чистоти та порядку в номерах, а також на прилеглих до них територіях. Процес включає не тільки прибирання, але й організацію ліжка, зміну постільної білизни, а також забезпечення гостей усіма необхідними предметами побуту – рушниками, туалетними приналежностями, засобами для чищення. Важливою частиною роботи хаускіпінгу є ретельне контролювання стану меблів, технічних приладів і іншого оснащення в номерах, що дозволяє своєчасно виявити та усунути будь-які несправності.

Особливу увагу варто приділяти прибиранню громадських зон комплексу: холів, ресторанів, коридорів та інших приміщень. Тут важливо підтримувати високий рівень чистоти і порядку, адже ці території є відкритими для всіх гостей. Чистота в таких зонах створює позитивне враження про комплекс і дає відчуття затишку та безпеки. Крім того, регулярне прибирання та дезінфекція поверхонь допомагають забезпечити гігієнічні норми, що є важливим аспектом, особливо в умовах масового відпочинку.

Клінінг включає в себе ще й усунення будь-яких забруднень на території будинку– від прибирання території навколо будівлі до миття вікон і фасадів. Оскільки фермерський будинок має специфічне призначення, має контакт з тваринами, важливо забезпечити додаткові гігієнічні заходи в таких зонах, як міні-ферма, дитячий майданчик та зал харчування, а також чани і баня. Окрім стандартного прибирання, для таких приміщень потрібно використовувати спеціальні засоби для дезінфекції, які забезпечать не лише чистоту, але й безпеку для здоров'я гостей.

Кількість працівників підрозділу хаускіпінгу для фермерського будинку на 40 номерів в місті Яремче вказані в таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Кількість працівників підрозділу хаускіпінгу для фермерського будинку

Посада	Кількість осіб
Керівник підрозділу хаускіпінгу	1
Покоївки	2
Працівники для прибирання загальних територій	2
Спеціаліст з прибирання чану та бані, клінінговий персонал для ресторану та кухні	1, 1
Загальна кількість	7осіб

Організація хаускіпінгу та клінінгу повинна ґрунтуватися на чітких стандартах та інструкціях для персоналу. Це включає у себе визначення часу та частоти прибирання, розподіл обов'язків серед співробітників і контроль за виконанням завдань. Важливо також забезпечити персонал усіма необхідними засобами для прибирання, такими як екологічно чисті миючі засоби, що відповідають вимогам сталого розвитку та безпеки.

Надання висококласного хаускіпінгу та клінінгу в фермерському будинку має безпосередній вплив на задоволення клієнтів і загальний імідж комплексу. Гості, що відвідують такий комплекс для поєднання природи з сільським стилем, повинні відчувати себе в безпеці та комфорту, а чистота й порядок є основними складовими для цього.

2.3.3. Велнес (Wellness)

У фермерському будинку «Карпатська Оселя» велнес-простір створений для того, щоб забезпечити відвідувачам повноцінний відпочинок, гармонію душі та тіла в мальовничому карпатському середовищі. Концепція Wellness у нашому закладі – це не просто набір послуг, а цілісний підхід до здорового способу життя, що поєднує фізичне, емоційне та психологічне відновлення.

Основу велнес-зони складають природні методики оздоровлення, які сприяють глибокому розслабленню, очищенню організму та внутрішній рівновазі. Відвідувачі можуть не лише відпочити, а й відчути гармонію з природою завдяки спеціально створеним умовам.

Однією з особливостей комплексу є міні-ферма, де кожен охочий може безпосередньо взаємодіяти з тваринами: погодувати, доторкнутись, спостерігати за ними чи навіть взяти участь у повсякденних фермерських справах. Такий контакт із природою та живими істотами позитивно впливає на емоційний стан, сприяє зниженню стресу та дозволяє гостям відчути себе частиною сільського життя. На фермі мешкають кози, вівці, кролики, кури – спілкування з якими приносить як радість, так і заспокоєння.

Не менш популярною серед гостей є зона з чанами просто неба. Купання в гарячій воді на фоні гірських пейзажів створює унікальне поєднання фізичного оздоровлення й естетичної насолоди. Традиційні карпатські чани допомагають покращити кровообіг, зменшити втому та повернути організму життєву

енергію.

Ще одним елементом велнес-комплексу є традиційна баня, що розташована на території фермерського двору. Завдяки використанню натуральних інгредієнтів – трав'яних відварів, ефірних олій та цілющих ароматів – баня сприяє очищенню організму, розслабленню м'язів і загальному тону тіла. Це чудовий спосіб відновити сили після активного відпочинку або робочих буднів.

Таблиця 2.6

Склад і площа приміщень для організації надання послуг у фермерському будинку "Карпатська Оселя"

Приміщення	Площа, м ²
Чани (відкриті) для розслаблення	10-15 м ²
Баня традиційна	15-20 м ²
Простір для спілкування з тваринами	100 м ²
Склад кормів та інвентаря	20 м ²
Корисна площа приміщень	155 м ²

Такий підхід сприяє не тільки фізичному оздоровленню, але й психологічному відновленню, що робить цей відпочинок ідеальним для гостей.

2.4. Заклади харчування

2.4.1. Ресторан та його концепція

Моделювання сервісно-виробничого процесу фермерського будинку на 40 номерів структуру та функції служб фермерського комплексу визначаємо відповідно вимог надання туристичних послуг та послуг засобів розміщення. Функціональне навантаження розподіляється між кількома ключовими службами, які забезпечують безперебійну діяльність фермерського будинку. Характеристику основних служб фермерського будинку наводимо у таблиці 2.7.

Таблиця 2.7

Основні служби фермерського будинку

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Служба прийому та розміщення	<ul style="list-style-type: none"> - бронювання номерів за запитом гостя; - реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей; - видача ключів гостям; - надання гостям різних інформаційних послуг; - приймання оплати за проживання та розрахунок з гостем; - ведення необхідної документації; 	менеджер служби прийому та розміщення, спеціаліст з бронювання номерів, адміністратор
Служба харчування	<ul style="list-style-type: none"> - організація харчування гостей; - забезпечення високої якості приготування страв та напоїв; - контроль за зберіганням та обробкою продуктів 	шеф-кухар, кухар, офіціанти, бармен
Служба клінінгу	<ul style="list-style-type: none"> - прибирання номерів, санітарних зон, коридорів та території будинку; - зміна постільної білизни, рушників, приладдя; - підтримка чистоти на міні-фермі , чанах і бані, та в приміщеннях для відпочинку 	прибиральниці, супервайзер клінінгу

Продовження табл. 2.17

Служба технічного обслуговування	- обслуговування та ремонт технічних систем (електрика, водопостачання, опалення, вентиляція); - контроль за справністю інфраструктури комплексу;	інженер з технічного обслуговування, електрик, сантехнік
Служба адміністрування	- управління роботою всіх служб комплексу, вирішення адміністративних питань; - моніторинг фінансових показників та складання звітності;	директор комплексу, заступник директора
Служба озеленення	- підтримка чистоти та порядку на території	робітники з благоустрою

На підставі служб, що забезпечують функціонування фермерського будинку, визначаємо тип організаційної структури підприємства, як лінійно-функціональний при якому вся структура управління поділяється на окремі підрозділи, в кожному з яких персоналом керують менеджери, що підпорядковуються генеральному директору. Органіграму організаційної структури управління проєктованим підприємством.

Далі визначаємо функціональну схему підприємства, що проєктується, яка забезпечує оптимальні зв'язки між функціональними групами приміщень (рис.2.1). Застосування лінійно-функціональної структури управління дозволяє делегувати повноваження менеджерам кожної служби, які підпорядковуються генеральному директору, забезпечуючи оперативність та узгодженість дій. Функціональна схема фермерського будинку також сприяє оптимальному

зв'язку між функціональними групами приміщень, такими як житлова, приймально-вестибюльна, ресторанного господарства та оздоровча групи.

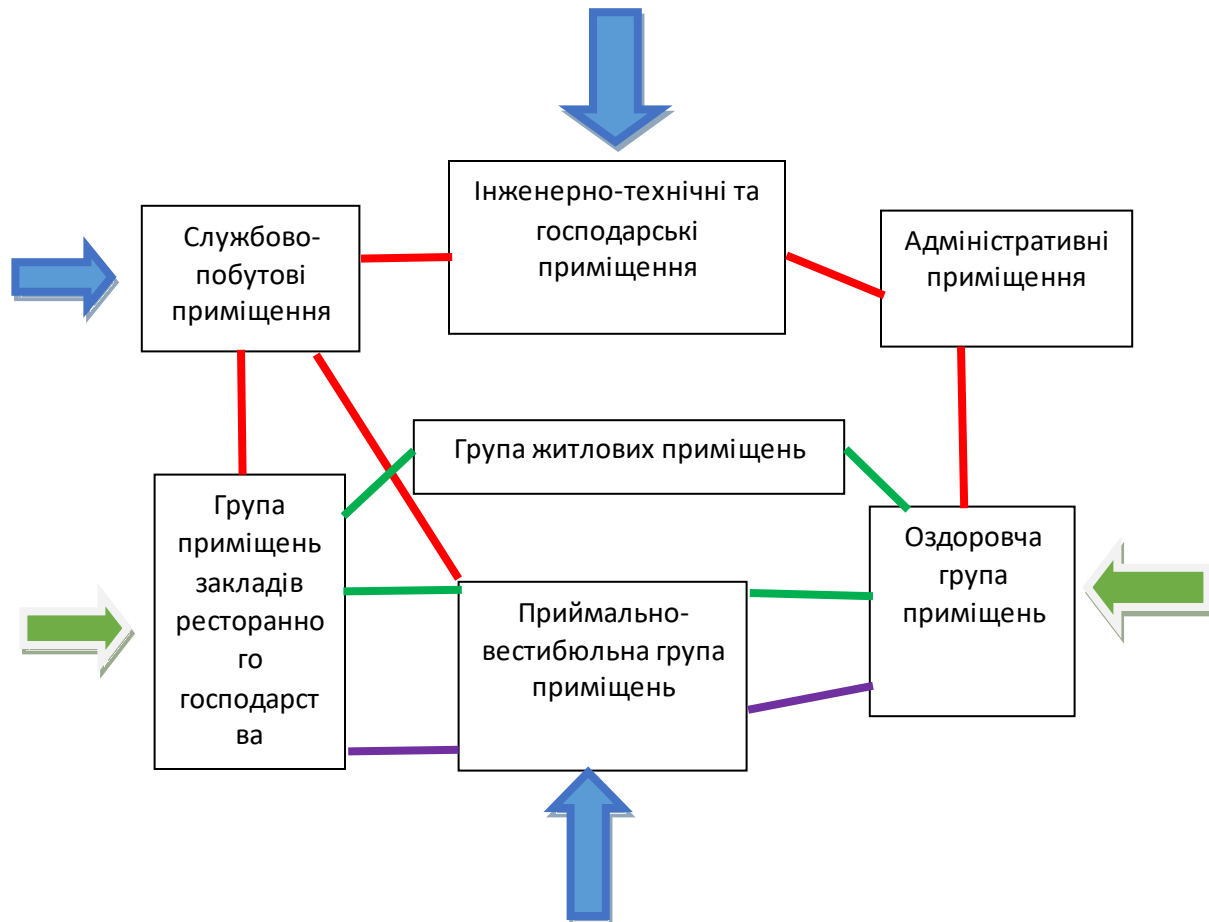

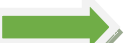



Рис.2.1 Функціональна схема оздоровчо-туристичного комплексу

-  -вхід періодичної дії
-  -постійно діючий вхід
-  -основні проходи для мешканців комплексу

Таким чином, організаційно-функціональна структура управління фермерського будинку «Карпатська оселя» на 40 номерів відповідає вимогам сучасного сервісу в туристичній індустрії. Будинок охоплює основні служби, які забезпечують комфортне проживання та обслуговування гостей, включаючи службу прийому та розміщення, харчування, клінінгу, оздоровчих служб (таких

як чани і баня), технічного обслуговування, безпеки, адміністрування, озеленення. Кожна служба має чітко визначені функції та обов'язки, що сприяє ефективному управлінню і якісному обслуговуванню клієнтів.

Це гарантує ефективну роботу всіх служб, комфортне перебування гостей та надання якісних послуг, що сприяє підвищенню рівня задоволеності клієнтів і позитивній репутації фермерського комплексу.

2.4.2 Організація харчування споживачів готельних послуг в закладах ресторанного господарства проєктованого засобу розміщення

Фермерський будинок "Карпатська оселя" – це сільський заклад, котрий поєднує готельно-ресторанні послуги з природою в екологічно чистій місцевості Карпат в місті Яремче. Головна мета комплексу – надання високоякісного сервісу для туристів, котрі шукають не лише відпочинок, але й можливість насолодитися природою.

Згідно з основами технологічного проєктування закладів ресторанного господарства, ресторан у комплексі "Карпатська оселя" пропонує розрахункове меню, розроблене для різних категорій відвідувачів:

Асортимент страв містить традиційні карпатські страви.

Розробимо меню ресторанного підприємства.

Таблиця 2.7

Меню ресторану (без сніданків) на 70 осіб

Холодні закуски	Гарячі закуски	Перші страви	Десерт
Салат Цезар	Овочі гриль	Суп з овочами	Вареники з вишнею
Салат Гніздечко	Деруни зі сметаною	Бограч	Млинці з маком
Форель з овочами	Вареники з картоплею і шкварками	Борщ з квасолею	Морозиво з фруктами

Провження табл. 2.7

Оселедець	Карпатські вареники з капустою	Суп сирний	Вареники з сиром
Салат фірмовий	Запечена форель	Бульйон з пастою та гарбузом	Сирники з родзинками
Брускети з форелі та авокадо	Качина ніжка в сметанковому соусі	Грибний суп	Фруктова нарізка
Заливне з тушкованого мяса		Дитячий суп	Налісники
Закуска з шинки		Сирний суп	Морозиво з фруктами
Тарілка по козацькі		Юшка рибна	Фруктова нарізка

Так , як фермерський будинок має міні-ресторану зону , вона також в себе включає різні алкогольні напої.

Таблиця 2.8

Карта алкогольних напоїв ресторану на 70 осіб

Вино
Червоне вино(сухе):
Каберне Совіньйон (Україна,Франція)
Сапераві(Грузія)
Біле вино (сухе):
Совіньйон Блан (Україна,Італія)
Карпатське шампанське
Місцеві алкогольні напої
Медовуха
Апероль Шприц
Місцеве сидрове пиво
Класичні міцні напої
Мохіто

Продовження табл.2.8

Карпатське пиво
Горілка з травами
Коньяк «Карпати» (5-річний)
Коньяк Hennessy VS (Франція)
Віскі Джек Деніелс (США)

2.4.3 Розрахунок добової кількості сировини, напівфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів

Щоденна кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залу. Під час створення цього графіка враховуються такі основні чинники:

- години, протягом яких працює заклад;
- середній час, який проводить один відвідувач у залі (тобто, як швидко змінюються клієнти на одному місці);
- орієнтовний рівень заповненості залу в різні періоди дня, виражений у відсотках, або коефіцієнт зайнятості місць залежно від часу.

Планування виробничої програми здійснюється, виходячи з прогнозованої щоденної кількості відвідувачів, яку визначають на основі графіка завантаження залу.

Для того щоб обґрунтувати виробничу програму, формується графік завантаження зали, розрахований за відповідною формулою.

$$n = \frac{N * \eta * k}{100}, \quad (2.1)$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз (Приймаємо η для сніданку 2,0, обіду – 1,5, вечері – 0,6;

k – середнє завантаження залу

Упродовж дня ресторан обслуговує 160 особи. З них 50 гостей харчуються під час сніданку, який організовано у форматі «вільного вибору», а решта 110 особи відвідують заклад на обід та вечерю з обслуговуванням за меню.

Загальна кількість страв, що реалізується протягом дня, розраховується за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{снід}} \times k_{\text{снід}} + n_{\text{заг}} \times k, \quad (2.2)$$

де:

$n_{\text{снід}}$ – кількість осіб, які снідають,

$n_{\text{заг}}$ – кількість відвідувачів, що обідають і вечеряють,

$k_{\text{снід}}$ – середній коефіцієнт споживання страв на сніданок (приймаємо 7),

k – коефіцієнт споживання страв за обслуговування а-ля карт (приймаємо 3).

Розрахунок наведений в таблиці. Вихідні дані в додатку А

Таблиця 2.9

Графік завантаження обідньої зали ресторану на 70 осіб

Місця	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє Завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
9-10	2,0	30	42
10-11	2,0	20	28
11-12	1,5	20	21
12-13	1,5	30	31,5
13-14	1,5	90	94,5
14-15	1,5	70	73,5
15-16	1,5	40	42
16-17	1,5	30	31,5
17-18	1,5	40	42
18-19	0,6	50	21
19-20	0,6	100	42
20-21	0,6	90	37,8
21-22	0,6	80	33,6
22-23	0,6	40	16,8

Продовження табл. 2.9

ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)	494,2
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз	8

За даними розрахунків загальна кількість споживачів за добу– 494 осіб, а денна оборотність місця-8 разів.

$$K_{\text{спож}} = N_{\text{відв}}/N_{\text{страв}} \quad (2.3)$$

$K_{\text{спож}}$ –коєфіцієнт споживання страв (скільки страв в середньому споживає один відвідувач),

$N_{\text{страв}}$ –загальна кількість спожитих страв (порцій) за день,

$N_{\text{відв}}$ –загальна кількість відвідувачів за день.

$K_{\text{спож}} = 1846/494 = 3,73$. Під час сніданку $= 42 * 3 = 126$ страв. Обід та вечеря $= 452 * 3 = 1356$ страви. Протягом дня $= 1488$ страв.

Отже, кожен відвідувач у середньому споживав 3 страви.

Під час складання враховується встановлений режим роботи закладу: ресторан функціонує з 9:00 до 23:00. Сніданки подаються з 9:00 до 11:00, після чого, з 11:00 до 23:00, відводиться час на обідній та вечірній прийом харчування.

Розрахуємо меню сніданків, обіду та вечері.

Таблиця 2.10

Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної кількості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	41		610
рибні		25	153
м'ясні		35	213
салати		30	183
Кисломолочні продукти		10	61

Продовження табл. 2.10

Гарячі закуски	6		90
Супи:	25		372
прозорі		50	186
заправні		50	186
Другі гарячі страви:			223
рибні	15	40	89
м'ясні	13	60	134
Солодкі страви			193
Всього			1488

Кількість необхідних напоїв, хліба, кондитерських виробів, фруктів та іншої закупівельної продукції для підприємств ресторанного господарства розраховується згідно з середніми нормами споживання на одну особу та фіксується у відповідних документах (наприклад, заявках або накладних).

Відповідно до складеного меню формуємо продуктову відомість ресторану на 40 місць, для визначення загальної кількості сировини, за кожною позицією розрахуємо необхідну кількість на 1 порцію, й на ту кількість порцій, що буде замовлятися за 1 день (Додаток А)

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

Таблиця 2.11

Розрахунок закупівельної продукції для ресторану в фермерському будинку

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 494 відвідувачів на день
Гарячі напої:	Л	0,05	15
Кава			
Холодні напої:	Л		
Солодка газована вода		0,05	20
мінеральна вода		0,08	32
Сік		0,02	8

Продовження табл. 2.11

Хліб та хлібобулочні вироби:	Кг		
висівковий		0,04	20
шеничний		0,05	20
Борошняні кондитерські вироби	Шт	0,5	200
Цукерки, печиво, шоколад	Кг	-	-
Фрукти	Кг	0,05	20
Алкогільні вироби	Л	0,1	40
Пиво	Л	0,025	15

2.4.4 Складання денної виробничої програми овочевого цеху та розрахунок необхідної кількості працівників

Денна програма роботи овочевого заготівельного цеху в закладі харчування являє собою планову відомість, де перелічено всі види овочевої сировини, що підлягає обробці протягом дня, із вказаними обсягами та поділом на окремі категорії напівфабрикатів, які надалі використовуються в приготуванні страв.

Таблиця 2.13

Денна виробнична програма овочевого цеху

Сировина та технологічні операції	Кількість наобробку, кг	Відходи* %	Вихід напівфабрикату, кг	Кількість відходів, кг
<i>Картопля</i>	23,9	1.8	23.4	0.4
Миття	23.4	1.2	23.1	0.2
Чищення	23.1	0.7	23	
Доочищення	23	0	23	0.1
Промивання	23			
Нарізання	23.9			
		0	23	

Продовження табл. 2.13

<i>Помідори</i>	4.6	1.2	4.6	0.05
Миття	4.6	1.8	4.6	0.08
Видалення		1	4.5	0.04
Плодоніжки			4.5	0.02
Промивання	4.6			
<i>Капуста білокачанна</i>				
Миття	1.3	0.5	1.2	0.006
Чищення	1.2	1	1.2	0.01
Доочищення	1.2	0.5	1.2	0.006
<i>Огірки</i>				
Миття	3	1.8	2	0.5
Нарізання	2	1.22	2	0.3
<i>Цибуля зелена</i>				
Миття	0.6	1	0.5	0.006
<i>Цибуля ріпчаста</i>				
Миття	10.2	0.6	10.1	0.06
Чищення	10.1	0.5	10	0.05
<i>Салат</i>				
Миття	6.9	0.5	6.8	0.03
Чищення	6.8	1.5	6.7	0.1
<i>Часник</i>				
Миття	3.07	0.5	3.5	0.01
Нарізання	3.05	8	2.8	0.2
<i>Петрушка</i>				
Миття	0.8	0.5	0.7	0.004
Чищення	0.7	1.5	0.7	0.01
<i>Гарбуз</i>				
Миття	1.8	0.5	1.7	0.009
Чищення	1.7	15	1.5	0.2
<i>Кріп</i>				
Миття	0.3	0.5	0.2	0.001
Чищення	0.2	1.5	0.2	0.004
<i>Болгарський перець</i>				
Миття	5.6	0.5	5.5	0.02
Видалення	5.5	1.5	5.4	0.08
плодоніжки				0.02
Промивання	5.4	0.5	5.4	
<i>Редиска</i>				
Миття	0.6	0.5	0.5	0.003
Чищення	0.5	1.5	0.5	0.009

Продовження табл. 2.13

<i>Квасоля</i>				
<i>Миття</i>	1.3	0.5	1.2	0.006
<i>Чищення</i>	1.2	6	1.2	0.07
<i>Кабачки</i>				
<i>Миття</i>	0.7	0.5	0.6	0.003
<i>Чищення</i>	0.6	10	0.6	0.06
<i>Баклажани</i>				
<i>Миття</i>	0.7	0.5	0.6	0.003
<i>Чищення</i>	0.6	12	0.6	0.08
<i>Морква</i>				
<i>Миття</i>	10	0.5	9.9	0.05
<i>Чищення</i>	9.9	1.5	9.8	0.1
<i>Шпинат</i>				
<i>Миття</i>	0.3	5	0.2	0.015
<i>Чищення</i>	0.2	0.5	0.2	0.0014
<i>Брокколи</i>				
<i>Миття</i>	0.6	0.5	0.5	0.003
<i>Чищення</i>	0.5	10	0.5	0.05
<i>Буряк</i>				
<i>Миття</i>	1.8	0.5	1.7	0.009
<i>Чищення</i>	1.7	15	1.5	0.2

Таблиця 2.14

**Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини в
овочевому цеху**

Сировина та технологічні операції	Кількість на обробку, кг	Норма виробітку, кг/год.	Кількість людино-годин
<i>Картопля</i>			
<i>Миття</i>	23.9	40	0.60
<i>Чищення</i>	23.4	20	1.17
<i>Доочищення</i>	23.1	15	1.54
<i>Промивання</i>	23	50	0.46
<i>Нарізання</i>	23	25	0.92
<i>Помідори</i>			
<i>Миття</i>	4.6	40	0.12
<i>Видалення плодоніжки</i>	4.6	25	0.18
<i>Промивання</i>	4.6	60	0.08

Продовження табл. 2.14

<i>Капуста білокачанна</i>			
Миття	1.3	30	0.04
Чищення	1.2	15	0.09
Доочищення	1.2	20	0.07
<i>Огірки</i>			
Миття	3.0	40	0.08
Нарізання	2.0	20	0.08
<i>Редиска</i>			
Миття	0.6	40	0.02
Чищення	0.5	25	0.02
<i>Цибуля ріпчаста</i>			
Миття	10.2	10	1.02
Чищення	10.1	12	0.85
<i>Цибуля зелена</i>			
Миття	0.6	30	0.02
Нарізання	0.6	18	0.03
<i>Часник</i>			
Миття	3.07	6	0.51
Нарізання	3.05	5	0.41
<i>Петрушка</i>			
Миття	0.8	6	0.10
Чищення	0.7	8	0.13
<i>Шпинат</i>			
Миття	0.3	8	0.04
Чищення	0.2	5	0.06
<i>Квасоля</i>			
Миття	1.3	20	0.07
Видалення плодоніжки	1.2	10	0.1
Промивання	1.2	10	0.1
<i>Гарбуз</i>			
Миття	1.8	20	0.09
Чищення	1.7	8	0.23
<i>Кріп</i>			
Миття	0.3	8	0.04
Чищення	0.2	6	0.05
<i>Болгарський перець</i>			
Миття	5.6	30	0.19
Видалення плодоніжки	5.5	15	0.37
Промивання	5.4	15	0.37
<i>Редиска</i>			
Миття	0.6	40	0.02
Чищення	0.5	25	0.02

Продовження табл. 2.14

<i>Салат зелений</i>			
Миття	6.9	25	0.28
Чищення	6.8	15	0.46
<i>Кабачки</i>		20	0.04
Миття	0.7	10	0.07
Чищення	0.6		
<i>Баклажани</i>		20	0.04
Миття	0.7	10	0.07
Чищення	0.6		
<i>Морква</i>			
Миття	10	20	0.50
Чищення	10	10	1.00
<i>Шпинат</i>			
Миття	0.3	8	0.04
Чищення	0.2	5	0.06
<i>Брокколи</i>			
Миття	0.6	20	0.03
Чищення	0.5	15	0.04
<i>Буряк</i>			
Миття	1.8	20	0.09
Чищення	1.7	10	0.18
Всього			

2.4.5 Організація роботи виробничого цеху

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми *овочевого цеху*

$$N=3.22/8*1.114=2.7 \quad (2.4)$$

Явочна чисельність операторів *мийних столового посуду при ручному митті* визначається у відповідності до встановлених норм виробітку за формулою:

$$N=n/H=800/100=8 \quad (2.5)$$

Для *миття кухонного посуду і цехового інвентарю явочна кількість працівників дорівнює 0,8*

Середньооблікова чисельність операторів з урахуванням вихідних і святкових днів розраховується за формулою

$$N_{co} = 2.7 \cdot 8 \cdot 22/30 \cdot 1 = 15,84 \quad (2.6)$$

2.4.6 Підбір обладнання та розрахунок площі цеху

При проектуванні овочевого цеху у фермерському будинку, що обслуговує 40 номерів, особлива увага приділяється раціональному розміщенню технологічного обладнання. Основна мета — забезпечити ефективне функціонування цеху при оптимальному використанні площі та дотриманні санітарно-гігієнічних вимог.

Підбір основного і допоміжного обладнання здійснюється відповідно до обсягу переробки сировини, технологічного процесу, а також вимог з ергономіки й пожежної безпеки. Кожна одиниця обладнання має свої габаритні розміри, які враховуються під час розрахунку площі, необхідної для її встановлення та експлуатації.

Розрахунок корисної площі цеху розраховують за формулою:

$$S_{\text{кор}} = \sum(p \cdot S) \quad (2.7)$$

S – площа, яку займає одиниця обладнання, м^2 .

P – кількість одиниць обладнання даного виду, шт. Отже, загальна корисна площа:

$$S_{\text{кор}} = 0,24 + 0,18 + 0,2 + 3,84 + 1,6 + 1,08 = 5,14 \text{ м}^2$$

Орієнтовна загальна площа цеху, $S_{\text{заг}}$, визначається за формулою:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / k, \quad k = 0,4: \quad S_{\text{заг}} = 5,14 / 0,4 = 12,85 \text{ м}^2 \quad (2.8)$$

Отже, для організації овочевого цеху в фермерському будинку на 40 номерів необхідно забезпечити $5,14 \text{ м}^2$ корисної площі, що при врахуванні коефіцієнта використання приміщення складе приблизно $12,85 \text{ м}^2$ загальної площі. Також слід враховувати, що для зберігання запасів сировини й готової продукції можуть бути передбачені окремі холодильні приміщення або камери.

Таблиця 2.15

Розрахунок та підбір механічного обладнання для овочевому цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри (мм)	Площа обладнання, м ²
Мийно-очисна машина	M-10	1	600x400x1200	0,24
Овочерівка	RG-6	1	530x335x430	0,18
Ваги електронні	BE-3	1	500x400x400	0,2
Столи для обробки	СТ-4	2	1200x800x900	1,92
Холодильна камера	ХК-2	1	1200x800x2000	1,6
Полиці для зберігання	ПЗ-1	3	1000x600x1800	1,08
Разом				5,30

Таблиця 2.16

Технічні характеристики механічного устаткування овочевого цеху

Обладнання	Марка, тип	Продуктивність, г/год.	Габаритні розміри, мм	Потужність Вт/год.
Машина для миття овочів	Овочемийка ЛОК-300	18	1300 x 780 x 960	1,1
Нарізання	Нарізка овочева Н-120	6,35	1100 x 600 x 850	0,75
Видалення плодоніжки	Машина для видалення плодоніжки МП-50	1,5	800 x 500 x 900	0,55

Таблиця 2.17

Розрахунок і підбір виробничих ванн для овочевого цеху

Сировина, що підлягає миттю або зберіганню	Кількість сировини, кг	Норма витратводи, дм ³ /кг	Тривалість циклу обробки сировини у ванні, хв.	Оборотність ванни за часроботи цеху, раз	Розрахунковийоб'єм, дм ³	Прийнятий внутрішнійоб'єм ванн и, дм ³	Тип ванни	Кількість ванн, шт.
Картопля	23.9	2	30	16	7	70	ВВ-70	1
Помідори	4.6	1,5	20	24	0,24	50	ВВ-50	1
Капуста білокачанна	1.3	1,5	20	24	0,5	50	ВВ-50	1
Огірки	3	1.5	30	16	0,6	50	ВВ-50	1
Кріп	0.3	3	20	24	0,7	50	ВВ-50	1
Цибуля ріпчаста	10.2	1,5	40	12	1,5	100	ВВ-100	1
Цибуля зелена	0.6	1,5	40	12	0,01	50	ВВ-50	1
Часник	3.07	1,5	30	16	0,12	50	ВВ-50	1
Петрушка	0.8	1.5	20	24	0,05	50	ВВ-50	1
Руккола	0,32	3	20	24	0,06	50	ВВ-50	1
Гарбуз	1.8	5	30	16	0,4	50	ВВ-50	1

Таблиця 2.18

Визначення корисної площі овочевого цеху

Сировина	Площа, яку займатиме сировина, м ²	Вид та марка обладнання	Габаритні розміри обладнання, мм	Площа, яку займатиме обладнання, м ²	Кількість обладнання, шт.
Овочі, фрукти	X1	Підтоварник „ЛТ-1”	1470 x 840 x 280	1,235	1
Зелень, ягоди	X2	Стелаж СТ1	1500 x 800 x 1000	1,2	1
Напої	X3	Холодильна камера	2000 x 1000 x 2100	2	1
Інше	X4	Стелаж СТ2	1500 x 800 x 1000	1,2	1

На основі корисної площі орієнтовна загальна площа овочевого цеху становить 13 м².

2.4.7 Визначення складу та площі приміщень харчування

Склад приміщень закладу ресторанного господарства підбирається відповідно до вихідних даних за допомогою ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»

Таблиця 2.19

Склад і площі приміщень ресторану на 40 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
<i>Виробничі</i>	
Овочевий цех	13,0
<i>Складські</i>	
Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	10,6
Корисна площа закладу	23,6

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства харчування, S_{роб}, м²

$$S_{роб} = 23,6 * 1,1 = 26 \text{ м}^2 \quad (2.9)$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, м^2 :

$$S_{заг} = 26 * 1,03 = 26,78 \text{ м}^2 \quad (2.10)$$

Мінімально рекомендована площа виробничих приміщень на сировині ресторану становить 100 м^2 .

Мінімально рекомендована площа приміщень приймання та зберігання продуктів на сировині для ресторану становить 80 м^2 .

Таблиця 2.20

Рекомендовані мінімальні площі технічних приміщень, м^2

Технічні приміщення	Кількість місць у закладі
	до 40
Електрощитова	7 (2,5x3)
Теплопункт	10 (2,5x4)
Венткамера припливна	місцева вентиляція
Венткамера витяжна	6 (2x3)

2.4.8 Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в закладі ресторанного господарства

Для ресторану в фермерському будинку «Карпатська оселя», розташованого у місті Яремче та розрахованого на 50 посадкових місць, ключовим завданням є дотримання санітарно-гігієнічних вимог, які гарантують безпеку харчування та комфорт для гостей. Організація кухонного простору має виключати можливість перехресного забруднення – це досягається чітким зонуванням для зберігання, підготовки та приготування продуктів. Сировина і

готова продукція повинні зберігатися окремо, а їх переміщення на всіх етапах обробки здійснюється згідно з визначеним маршрутом, що мінімізує ризики забруднення.

Система вентиляції як у кухонній зоні, так і в залі для гостей, повинна забезпечувати постійний притік свіжого повітря та ефективно видалення пари, запахів і зайвої вологи, що виникають під час кулінарного процесу. Освітлення в робочих зонах має бути достатньо інтенсивним, аби працівники могли точно та безпечно виконувати свої обов'язки.

Всі поверхні, кухонне обладнання та інвентар повинні регулярно очищатися та дезінфікуватися – як під час зміни, так і після завершення робочого дня. Інструменти для обробки різних видів продуктів (м'яса, риби, овочів, молочних та хлібобулочних виробів) мають бути окремими, промаркованими й використовуватися строго за призначенням. Працівники зобов'язані дотримуватись інструкцій щодо використання інвентарю та постійно контролювати його чистоту і справність.

Особлива увага приділяється кваліфікації персоналу: всі співробітники повинні регулярно проходити медичні огляди та суворо дотримуватись правил особистої гігієни. Для роботи на кухні видається спеціальний одяг (головні убори, фартухи, рукавички), який повинен підтримуватись у належному санітарному стані. Також проводиться інструктаж щодо гігієнічного миття рук та дотримання правил безпеки при роботі з харчовими продуктами.

Важливим компонентом санітарної безпеки є якість води. Вода, що використовується у приготуванні страв, повинна регулярно перевірятись на відповідність нормам, а системи водопостачання мають бути обладнані фільтрами, які гарантують її чистоту. Усі продукти, що надходять до ресторану, підлягають ретельному контролю – їх зберігають у відповідних температурних режимах, щоб уникнути псування та ризиків для здоров'я.

Таким чином, дотримання всіх санітарно-гігієнічних стандартів у ресторані «Карпатська оселя» не лише підвищує якість обслуговування, а й створює безпечне середовище для відвідувачів. Це сприяє формуванню позитивного іміджу закладу, зміцнює довіру клієнтів та забезпечує відповідність сучасним вимогам у сфері громадського харчування.

2.5. Визначення загальної площі фермерського будинку

Площа фермерського будинку є одним із ключових параметрів, що визначає масштаби закладу, комфортність розміщення гостей, можливість надання додаткових послуг та ефективність його функціонування. Проектований фермерський будинок включає в себе житлові, адміністративні, сервісні зони.

Таблиця 2.21

Загальною площею фермерського будинку «Карпатська оселя»

№	Група приміщень	Опис	Площа, м ²
1	Приймально-вестибюльна група	Вестибюль, рецепція, камера схову, охорона	37
2	Житлова група приміщень	40 номерів різних категорій, 50 місць	921
3	Побутова та спортивно-оздоровча група	Чани, баня, міні-ферма, дитячий майданчик, зона для пікніків	240
4	Адміністративна група	Кабінети керівництва, бухгалтерія, архів, відділ кадрів	78
5	Господарська та виробничо-побутова група	Пральня, склади, технічні майстерні, гардеробні для персоналу	40
6	Заклади ресторанного господарства	Ресторан на 40 місць, кухня, підсобні приміщення	100
Всього			1416

Отже, проєкт фермерського будинку «Карпатська оселя» в Яремче спрямований на створення комфортних умов для відпочинку, поєднуючи автентичність карпатського сільського життя та сучасний комфорт. Це місце, де гості можуть не лише насолоджуватися природою Карпат, але й відчувати атмосферу справжнього фермерського господарства.

Відмінною рисою цього проєкту є продумане розподілення простору, яке забезпечує комфортне перебування для гостей. Загалом фермерський будинок розрахований на 40 номерів, що дозволяє розмістити до 100 осіб. Усі номери оснащені сучасними зручностями, а деякі з них спеціально адаптовані для сімейних груп. Крім того, відпочивальники можуть насолоджуватися численними культурними та дозвілєвими заходами, такими як майстер-класи, дегустації фермерських продуктів, екскурсії по фермі та в Карпатах, а також різноманітними видами активного відпочинку, включаючи катання на квадроциклах та лижах.

Особливу увагу було приділено ресторану та бару, де можна скуштувати традиційні страви карпатської кухні та місцеві напої. Гості також зможуть відвідати чан або баню на дровах, що стане відмінним завершенням активного дня. Дитяча площа та спеціально організовані зони для пікніків додадуть додаткового комфорту і зроблять відпочинок приємним і для малих гостей.

Фермерський будинок також має зручні господарські приміщення, що забезпечують ефективне функціонування закладу, а для обслуговуючого персоналу передбачено комфортні службові зони. Приділено увагу всім деталям, що дозволяють створити неповторну атмосферу, де кожен гість відчує себе як вдома.

Загалом, «Карпатська оселя» є ідеальним місцем для відпочинку, яке поєднує природну красу Карпат, сільську автентичність і високий рівень сервісу, що забезпечить незабутні враження для кожного гостя.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

3.1. Об'ємно-планувальні рішення фермерського будинку на 40 номерів

Архітектурно-планувальна організація споруд готелів є одним з найважливіших факторів їхнього ефективного функціонування, зокрема у сфері туристичного обслуговування. Виразна архітектура готельного комплексу, що гармонійно, але виразно виділяється на тлі містобудівного або природного середовища, виступає потужним чинником самореклами, формує імідж закладу та приваблює відвідувачів.

Проектування таких закладів передбачає не лише дотримання функціональних вимог, але й формування комфортного, естетичного, безпечного простору. Основою для компоновання об'ємно-планувальної структури є вихідні кількісні показники, отримані внаслідок технологічних розрахунків. Саме вони визначають кількість і площу необхідних приміщень, а також логіку їхнього взаємного розміщення у будівлі. Таке розміщення враховує характер та вимоги технологічного процесу, що здійснюється на підприємстві, з урахуванням сучасних стандартів сервісу та будівельних норм.

Метою розроблення об'ємно-планувального рішення готельного закладу є організація внутрішнього простору об'єкта, створення оптимальних просторових взаємозв'язків між приміщеннями, забезпечення зручного обслуговування, ефективної логістики персоналу та комфортного перебування відвідувачів. Водночас, архітектурно-планувальне рішення повинно враховувати чинні державні будівельні норми та правила, технічні і санітарно-гігієнічні вимоги, а також економічну доцільність реалізації об'єкта.

Під час розробки проекту «Карпатська оселя» враховано низку основних принципів, які визначають сучасний підхід до архітектурного проектування готелів. Зокрема, будівля гармонійно вписується у природний ландшафт м.Яремче, враховуються кліматичні умови гірської місцевості, застосовуються матеріали місцевого виробництва. Архітектурне і конструктивне рішення не є надмірно дорогим, натомість акцент зроблений на самобутній фасад, дерев'яні елементи, натуральний камінь, які створюють пізнаваний образ гуцульської садиби. Це одночасно виконує рекламну функцію, приваблюючи туристів. Планувальні рішення забезпечують зручність і комфорт для гостей, розділяючи простір на чіткі функціональні зони.

Будівля відповідає всім екологічним, санітарним, технічним та естетичним вимогам, а також забезпечує ефективність та економічність будівництва.

Об'ємно-планувальна структура фермерського готелю включає шість основних функціональних груп приміщень, які логічно взаємопов'язані між собою. Загальна площа будівлі складає 1416 м².

До приймально-вестибюльної групи приміщень відноситься простір площею 37 м², який включає вестибюль, рецепцію, охоронний пункт та камеру схову. Це ядро вхідної зони, що формує перше враження про заклад і організовує внутрішні та зовнішні потоки гостей.

Основну площу займає житлова група – 921 м², що включає 40 номерів різної категорії: стандартні, покращені та сімейні. Усі номери обладнані індивідуальними санвузлами, частина з них має вихід на балкони. Простір розрахований на розміщення 50 осіб. номери розташовані на другому і третьому поверхах, що забезпечує тишу і приватність для гостей.

Побутова та спортивно-оздоровча зона, площею 240 м², включає традиційні карпатські чани, баню, зону для пікніків з альтанками та мангалами, а також дитячий майданчик і міні-ферму. Усі ці елементи створюють особливу

атмосферу відпочинку на природі, наближають гостей до традиційного побуту Карпат та дозволяють організовувати активний і сімейний відпочинок.

Адміністративна група приміщень, загальною площею 78 м², складається з кабінетів керівництва, бухгалтерії, архіву та відділу кадрів. Їх розміщення враховує логістику обслуговування закладу без перетину з потоками гостей.

У господарсько-виробничій зоні, що займає 40 м², розташовані пральня, гардероб персоналу, технічні майстерні та склади. Обслуговування здійснюється через окремі входи, що дозволяє ефективно організувати логістику постачання.

Окремо функціонує зона ресторанного господарства на 100 м². Ресторанний зал розрахований на 50 осіб, до нього прилягає кухня з повним технологічним циклом, а також мийна, комори та підсобні приміщення. Ресторан обслуговує мешканців готелю та може працювати як відкритий заклад для туристів міста.

Проектом передбачено триповерхову будівлю з мансардним поверхом, де розміщено частину житлових номерів. Така поверховість дозволяє максимально ефективно використовувати земельну ділянку, зберігаючи при цьому простір для зовнішньої рекреації – альтанок, дитячого майданчика, зони фермерського господарства. Вертикальні зв'язки між поверхами забезпечуються внутрішніми сходами.

Особливу увагу у плануванні приділено питанню зручної навігації всередині будівлі: гостьові маршрути не перетинаються з сервісними, а основні комунікації згруповані навколо вертикальних вузлів. Всі евакуаційні шляхи відповідають вимогам ДБН В.2.2-9:2018 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди» та забезпечують безпечну і швидку евакуацію у разі надзвичайної ситуації.

З метою зниження експлуатаційних витрат і підвищення енергоефективності передбачено утеплення фасадів мінеральною ватою, встановлення енергоощадних віконних систем з двокамерними склопакетами, а також автономне опалення з використанням теплового насоса та твердопаливного котла.

У системі водопостачання передбачено резервуари-накопичувачі, а для побутових і фермерських стоків-біоочисні споруди.

Фасад будівлі виконано з елементами дерев'яного оздоблення та використанням природного каменю, що відображає автентичний стиль гірських карпатських садиб і формує емоційний зв'язок з регіональною архітектурною традицією. Водночас проєкт передбачає застосування сучасних конструктивних рішень, що забезпечують довговічність, простоту в експлуатації та високу ремонтпридатність об'єкта.

Фермерський компонент «Карпатської оселі» відіграє не лише декоративну чи рекреаційну роль, а й формує елемент сталого функціонування готельного господарства-вирощування власних продуктів (молоко, сири, м'ясо, зелень) дозволяє частково забезпечити ресторан екологічно чистими інгредієнтами, що стає важливою перевагою для туристів, орієнтованих на здоровий спосіб життя.

Таким чином, об'ємно-планувальне рішення фермерського будинку «Карпатська оселя» сформоване відповідно до сучасних принципів архітектурного проєктування у сфері готельного господарства. Воно забезпечує ефективну організацію всіх процесів, створює комфортне середовище для гостей та персоналу, а також підкреслює локальну ідентичність регіону.

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика території фермерського будинку «Карпатська оселя»

Попередні архітектурні рішення фермерського готельного будинку «Карпатська оселя» формувались на основі узгодженої концепції підприємства готельно-ресторанного господарства, що передбачає поєднання житлової, рекреаційної та аграрної функцій.

Проект реалізується на окремій земельній ділянці у місті Яремче Івано-Франківської області. Загальна місткість готелю становить 50 місць. Об'єкт являє собою окремо розташовану будівлю з елементами прибудованої інфраструктури, включаючи відкриті зони відпочинку, дитячий майданчик, чани, баню та міні-ферму.

Архітектурна стилістика комплексу відображає регіональні традиції дерев'яної гуцульської забудови з елементами сучасного планування. Використання натурального каменю, дерева та металу гармонійно вписується в природне оточення, а поверховість об'єкта (2 поверхи та мансарда) відповідає характеру навколишньої забудови, яка переважно складається з малоповерхових будинків і туристичних котеджів.

Рельєф ділянки спокійний, із незначним ухилом (до 5%) у бік вулиці Свободи. Тип ґрунтів – суглинкові, природного походження, типові для гірських регіонів. Глибина промерзання ґрунту в районі забудови – до 1,2 м. Площа земельної ділянки для будівництва визначається за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N = 50 \cdot 40 = 2000 \text{ м}^2, \quad (3.1)$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки (прийнято 40 м²/місце),

N – кількість місць у закладі.

Згідно з цим розрахунком, на території ділянки було виділено такі функціональні зони:

Зона під будівництво (Sпов): площа забудови основної будівлі становить 620 м², що становить приблизно 31% від загальної площі ділянки, що відповідає нормативам щільності забудови для рекреаційних закладів.

Упорядковий майданчик перед входами (Sум): із розрахунку 0,2 м² на одного мешканця, загальна площа майданчику складає 10 м². Ця зона буде вільною від паркувальних місць і призначена для зручного і комфортного доступу гостей до головного входу. За рахунок використання озелених ділянок та кам'яних доріжок, упорядковий майданчик стане не тільки функціональним, але й естетично привабливим елементом комплексу.

Майданчик для стоянки легкових автомобілів (Sac): запроєктовано 10 паркувальних місць для відвідувачів, що відповідає нормативу (10-15 місць на 100 гостей). Площа стоянки становить 240 м² (10 місць-24 м²/місце). Майданчик буде розташований неподалік від основного входу, але на достатній відстані, щоб уникнути шуму та створити спокійну атмосферу для гостей.

Зона озеленення (Soz): становить 55% загальної площі ділянки, що дорівнює 1100 м² (2000 · 0,55). Передбачено висадку дерев, кущів та облаштування газонів. Вона буде організована таким чином, щоб поєднувати елементи природного ландшафту та декоративні садові композиції. Озеленення включатиме хвойні та листяні дерева, чагарники, газони та квітники, що дозволяє створити сприятливе середовище для відпочинку. Важливою частиною озеленення є створення природної огорожі навколо комплексу, що дозволить забезпечити не лише естетичний вигляд, а й додатковий рівень приватності для гостей.

Внутрішні проїзди (Sn.п.): сумарна довжина внутрішніх проїздів складає близько 70 м. При ширині 3,5 м площа проїздів становить 245 м² (70 · 3,5). Ці проїзди забезпечують безперешкодний проїзд до головного входу в будівлю, а

також дають можливість для обслуговуючого персоналу здійснювати доставку товарів і послуг.

Господарські та технічні споруди (Sgтс): для обслуговування фермерського будинку передбачено окремо розташований технічний блок площею 35 м², в який входить склад тари, бойлерна, трансформаторна підстанція, майданчик для сміттезбірників. Ці елементи організовано таким чином, щоб забезпечити безперешкодну логістику та уникнути зайвого впливу на комфорт гостей.

Розворотний майданчик (Sрм): передбачено майданчик розміром 8×8 м = 64 м², що дозволяє зручно розвертати транспортні засоби. Такий майданчик є важливим для організації доступу до будинку як для відвідувачів, так і для службових автомобілів.

Пішохідні комунікації (Stк): ширина основної пішохідної доріжки до входу в готель становить 2,5 м, додаткові доріжки -1,5 м. Загальна площа пішохідної мережі складає орієнтовно 160 м².

Малі архітектурні форми (Sмаф): до складу входять альтанки, відкритий літній майданчик ресторану, дитячий ігровий простір -загальною площею 65 м². Літні майданчики при ресторані, альтанки для пікніків та дитячий майданчик є невід'ємними елементами ландшафту, які сприяють створенню затишної атмосфери в межах території.

Будівлі наявної забудови в безпосередній близькості до проєктованого об'єкта відсутні, що дозволяє дотриматися протипожежних відстаней понад 15 м. Це забезпечує належну безпеку для мешканців та гостей готелю, а також дозволяє уникнути переповнення території іншими будівлями, що зберігає видову відкритість та природну красу навколишнього середовища.

При озелененні території враховано нормативні мінімальні відстані: від стін будівель до стовбурів дерев - не менше 5 м, до кущів – не менше 1,5 м, а також від краю доріжок та проїздів згідно з таблицею 3.2.

Таблиця 3.2

Мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення

Елементи будівель і споруд	Мінімальна відстань, м	
	до стовбура дерев	до куща
Від зовнішніх стін будівлі	5,0	1,5
Від краю проїжджої частини вулиці	2,0	1,0
Від краю тротуару чи садової доріжки	0,75	0,5

Раціональне планування території, дотримання вимог безпеки, екології та естетики, а також ретельне організування зон для паркування, пішохідних доріжок та зон озеленення забезпечують комфорт не тільки для відвідувачів, але й для персоналу, що має позитивний вплив на загальне функціонування закладу.

Врахування місцевих архітектурних традицій та сучасних тенденцій в архітектурі дозволяє створити унікальний імідж фермерського будинку, що підкреслює його зв'язок з природним середовищем Карпат і відповідає високим стандартам готельного обслуговування. Завдяки цьому проєкту «Карпатська оселя» не тільки відповідає сучасним вимогам готельного господарства, але й гармонійно доповнює культурний ландшафт регіону.

Таким чином, архітектурно-планувальне рішення фермерського комплексу «Карпатська оселя» є продуманим та збалансованим, що забезпечує комфорт, безпеку і естетичну привабливість, а також позитивно впливає на загальний імідж підприємства в очах гостей та місцевої громади.

3.2. Характеристика будівлі

Проектована будівля фермерського готелю «Карпатська оселя» є громадським підприємством, що відповідає усім вимогам для таких об'єктів. За призначенням це будівля, що використовуватиметься для тимчасового проживання відвідувачів, а також надання супутніх послуг, таких як оздоровлення, відпочинок та харчування.

Згідно з містобудівними вимогами, цей об'єкт має бути класифікований як підприємство місцевого або районного значення. Він буде розташований в межах Яремче, в зоні, де переважають готелі та інші туристичні об'єкти. З врахуванням цього, будівля повинна гармонійно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи традиційний стиль та архітектуру Карпат.

Довговічність будівлі відповідає 1-му ступеню (найвищий рівень), що передбачає використання високоякісних матеріалів та сучасних будівельних технологій, здатних витримувати вплив природних умов Карпат, зокрема вологи та низьких температур. Це забезпечить довговічність та надійність об'єкта протягом багатьох років.

Вогнестійкість будівлі відповідає 1-му ступеню (найвищий рівень). Це означає, що всі використовувані матеріали будуть вогнестійкими, а також враховуються заходи щодо протипожежної безпеки: наявність пожежних виходів, системи оповіщення та автоматичного гасіння пожеж, що гарантує безпеку як для гостей, так і для персоналу.

За поверховістю будівля є малоповерховою, оскільки місткість готелю складає 40 номерів, що розміщені на двох верхніх поверхах. Це дозволяє створити затишне, комфортне середовище для гостей і не порушувати вигляд навколишнього ландшафту. Наявність двох поверхів дає можливість ефективно організувати простір без зайвого навантаження на інфраструктуру.

Стосовно конструктивної схеми, будівля буде мати неповний каркас, що передбачає використання для стін та перекриттів міцних матеріалів, таких як цегла або бетон, але без монолітної каркасної конструкції. Це забезпечує необхідну жорсткість та надійність будівлі, а також відповідає вимогам щодо енергозбереження та економічності будівництва.

Проектована будівля повинна відповідати всім вимогам, зазначеним у ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», що забезпечить її правильне розташування в міському середовищі та забезпечить необхідні комунікації для безпечного та комфортного функціонування.

У вирішенні внутрішнього простору передбачені всі необхідні умови для зручності відвідувачів та персоналу. Всі житлові приміщення будуть ізольовані від інших функціональних зон готелю, таких як адміністративні та технічні приміщення, що забезпечить комфорт і приватність для гостей. Приміщення для фізкультурно-оздоровчих процедур будуть зручними для гостей, а їх розташування поблизу житлових приміщень дозволить зберегти затишок і зручність.

Проект також передбачає забезпечення умов для людей з обмеженими можливостями: буде встановлено пандуси, широкі двері, а всі шляхи до входу будуть адаптовані для візочників.

Враховуючи особливості фермерського закладу, проект також передбачає енергозберігаючі заходи. Будуть використані матеріали, що знижують витрати енергії, а система опалення та кондиціонування буде оптимізована для зниження енерговитрат і підтримання комфортної температури в будь-яку пору року.

3.4. Інженерні системи

На основі аналізу місця розташування фермерського будинку «Карпатська оселя» у м. Яремче встановлено можливість підключення об'єкта до наявних інженерних комунікацій міста—каналізаційної мережі, систем водопостачання, електропостачання, тепlopостачання, телекомунікацій та сигналізації. Проведене техніко-економічне обґрунтування підтвердило, що приєднання до існуючої інфраструктури дозволить забезпечити нормальне функціонування об'єкта відповідно до санітарно-гігієнічних, протипожежних та архітектурно-будівельних норм.

Система опалення

Для забезпечення стабільного температурного режиму в холодний період року передбачається автономна система опалення від твердопаливного котла з можливістю резервного електроопалення. Джерелом тепlopостачання виступатиме сучасний енергоефективний котел, встановлений у технічному приміщенні.

У разі необхідності передбачається монтаж теплового пункту з теплообмінниками для розділення контурів опалення та гарячого водопостачання. Система буде оснащена приладами автоматичного регулювання температури та тиску теплоносія, а також пусковою апаратурою.

У житлових номерах та холі передбачається встановлення алюмінієвих радіаторів низького тиску з нижньою розводкою трубопроводів. У ресторані та зонах загального користування планується використання каміна з променевим тепловим випромінюванням для створення затишної атмосфери. У технічних та адміністративних приміщеннях буде передбачено повітряне опалення з автоматизованою системою управління, яка підтримуватиме температурно-вологісний режим у межах 30-60%.

Система вентиляції та кондиціонування

Система вентиляції у будівлі буде виконана у вигляді механічної припливно-витяжної схеми. Свіже повітря надходитиме до гостьових кімнат, адміністративних кабінетів, ресторанного залу та інших приміщень загального користування, у той час як відпрацьоване повітря видалятиметься з кухні, пральні, технічних приміщень і санвузлів. Особлива увага приділяється приміщенням з підвищеним тепловиділенням, де передбачені локальні витяжні пристрої над устаткуванням. У разі встановлення газових приладів, у системі вентиляції обов'язково передбачено аварійну вентиляцію з датчиками контролю вмісту газу.

Проектована відповідно до ДБН В.2.5-67:2013, передбачає необхідну кратність повітрообміну: для номерів –1–1,5 крат/год, для кухні –10–15 крат/год, для санвузлів –5–7 крат/год.

Для створення комфортного мікроклімату впродовж усього року, в номерах, адміністративних зонах і громадських приміщеннях будуть встановлені системи кондиціонування повітря. Ці прилади забезпечуватимуть підтримання сталої температури, вологості та чистоти повітря, працюючи як у рециркуляційному, так і в автономному режимі.

Система водопостачання та каналізації

Водопостачання закладу буде здійснюватися від центральної системи Яремче з можливістю резервного живлення від накопичувального бака у випадку перебоїв. Гаряче водопостачання планується організувати через бойлери, які працюватимуть у зв'язці з системою опалення. Для забезпечення автономності роботи при перебоях у водопостачанні проектується накопичувальний резервуар об'ємом 10 м³ із насосною станцією другого підйому. Розводка трубопроводів здійснюється за кільцевою схемою з рециркуляцією гарячої води.

Система каналізації

Система каналізації внутрішня передбачає відведення господарсько-побутових стоків у зовнішню міську мережу каналізації. За відсутності можливості підключення до централізованої системи можливе застосування локальних очисних споруд (біостанції) з продуктивністю 5–7 м³/добу.

Система енергопостачання

Електропостачання об'єкта виконується згідно ПУЕ та ДБН В.2.5-23:2010. Підключення - трифазне (380 В), із загальним навантаженням до 150 кВт. Система включає щити розподілу, УЗО, автоматичні вимикачі, реле напруги, релейний захист. Передбачено дизельний електрогенератор для резервного живлення критичних систем (опалення, вентиляції, освітлення коридорів, системи безпеки).

Система газопостачання

Система газопостачання фермерського будинку «Карпатська оселя» у місті Яремче передбачається як централізована або автономна, залежно від наявної інфраструктури і технічних умов підключення. У разі централізованого підключення, подача газу здійснюється по зовнішньому газопроводу середнього тиску з підключенням до локального шафового газорегуляторного пункту (ШГРП), який забезпечує пониження тиску до рівня побутового (низького) з відповідним регулюванням, фільтрацією та захистом від перенавантаження і стрибків тиску. Якщо централізоване підключення неможливе або економічно недоцільне, проектується автономна система з використанням наземного або підземного резервуарного газгольдера об'ємом від 4,9 до 6,4 м³ з системою редукування тиску, запірною арматурою, дихальними клапанами, датчиками витоку, системою захисту від перевищення тиску і заземленням.

Споживачами газу в будівлі виступають твердопаливно-газовий котел (як резервне джерело теплопостачання), система гарячого водопостачання через

бойлери з газовими пальниками, а також кухонне обладнання ресторанного блоку: газові плити, духові шафи, пароконвектори. Внутрішні газопроводи прокладаються із сталевих труб з відкритим монтажем, у відповідності до вимог пожежної безпеки, з улаштуванням запірної арматури на кожному відгалуженні та встановленням автоматизованих клапанів відключення подачі газу в разі аварійної ситуації. Передбачається встановлення системи газового моніторингу з датчиками метану, підключених до централізованої сигналізації та вентиляції з автоматичним увімкненням аварійної витяжки при перевищенні порогових концентрацій.

Для забезпечення безпеки система проектується згідно з нормативними документами, зокрема ДБН В.2.5-20-2001, ДСТУ EN 15001-1:2014, ПБ 12.3.019-90. Облік витрат газу здійснюється через встановлений комерційний вузол обліку з мембранним або роторним лічильником газу, розміщеним у газовій шафі на межі земельної ділянки або у приміщенні, погодженому з відповідною газопостачальною організацією. Приміщення з газовими установками проектуються з дотриманням нормативних вимог щодо природної та аварійної вентиляції, освітлення, протипожежних відстаней та вибухозахисту.

Система сигналізації, зв'язку та телекомунікацій

Система сигналізації, зв'язку та телекомунікацій готельного комплексу «Карпатська оселя» проектується з урахуванням вимог до сучасних готельних закладів, стандартів енергоефективності, безпеки та комфорту користувачів. До складу системи входять: автоматична пожежна сигналізація, система оповіщення про пожежу, система відеоспостереження, домофонія, внутрішній телефонний зв'язок, інтернет-зв'язок і телемережа.

Пожежна сигналізація виконується як адресна система з підключенням димових і теплових сповіщувачів у всіх приміщеннях загального користування, коридорах, технічних зонах, номерному фонді та на шляхах евакуації. У

кожному номері встановлюється автономний димовий сповіщувач з передачею сигналу на центральний пульт керування. Система оповіщення про пожежу включає комбіновані пристрої звукового та світлового сповіщення, які активуються при спрацюванні сигналізації. Усі компоненти пожежної сигналізації проєктуються згідно з вимогами ДБН В.1.1-7:2016, ДСТУ EN 54-2:2017, ДСТУ EN 54-4:2018.

Система відеоспостереження охоплює зовнішній периметр будівлі, вхідні зони, рецепцію, паркінг, коридори загального користування та допоміжні приміщення. Камери мають інфрачервоне підсвічування, функцію запису на локальний сервер, віддалений доступ через захищений канал передачі даних та інтеграцію з мобільними пристроями керівництва або служби охорони.

У межах внутрішньої телекомунікаційної інфраструктури передбачається побудова структурованої кабельної системи на базі виті пари категорії 6 для забезпечення дротового інтернет-доступу, IP-телефонії, телебачення та сервісного зв'язку. Розміщення активного обладнання (комутатори, маршрутизатори, сервери, точки доступу Wi-Fi) здійснюється у серверній кімнаті з контролем доступу, температури і резервним електроживленням (UPS).

Система зв'язку включає міні-АТС для внутрішнього телефонного зв'язку між номерами, рецепцією, технічними та адміністративними приміщеннями. Для кожного номеру передбачено окрему телефонну лінію та інтернет-розетку. Телевізійна система проєктується з можливістю підключення до кабельного або супутникового телебачення. У зонах загального користування забезпечується стабільне покриття Wi-Fi із застосуванням точок доступу стандарту Wi-Fi 6.

Система контролю доступу реалізується за допомогою електронних карток або NFC-брелоків для гостей, з окремим доступом до номерів, технічних

та службових зон. Для головного входу використовується відеодомофонна система з викликом на рецепцію.

3.5. Дизайн фермерського будинку «Карпатська оселя»

Дизайн фермерського будинку «Карпатська оселя» у Яремче формується на основі концепції традиційного карпатського гостинного двору, який поєднує в собі елементи етнографічної автентики, природної екологічності та сучасного комфорту. Стильовий напрям оформлення-гармонійне поєднання гуцульського етнодизайну з еко-мінімалізмом, де домінують натуральні матеріали, ручна робота, теплі кольори і зв'язок з навколишнім ландшафтом. Усе просторово-композиційне та декоративне рішення від архітектури і внутрішнього оздоблення до елементів благоустрою, меблів і навіть форми одягу персоналу працює на створення цілісної атмосфери затишку, автентичності та відпочинку в ритмах природи.

Зовнішня архітектурна композиція

Зовнішній вигляд будинку зберігає стилістику традиційного карпатського житла: стіни виконані з дерев'яного бруса ручного тесання, фасади прикрашені різьбленими елементами, ганки оздоблені дерев'яними балюстрадами, дах покритий гонтом темно-графітового кольору з великим виносом карнизів. У композиції будівлі підкреслюється симетрія й відчуття просторової відкритості наявність просторої веранди, великих панорамних вікон із видом на гори, а також навісів над входами, що підкреслюють гостинний характер закладу.

Архітектурний ансамбль доповнюють оздоблені каменем банний комплекс і зона чанів на відкритому повітрі, які органічно вписані в рельєф ділянки та відкривають панораму на лісисті схили. Кожен чан розташований на дерев'яній терасі зі скляними поручнями, що підкреслює баланс традиційної і

сучасної естетики. Біля бані, яка виконана у стилі гуцульської лазні з товстих брусів, розміщено зону відпочинку з дерев'яними лежачками, печами на дровах і відкритим вогнищем. Окрему увагу приділено оздобленню банного інтер'єру: використані вільха, смерека, кедр, мінеральні камені для печі, керамічна плитка ручної роботи та автентичний декор, вінки з цілющих трав, дерев'яні діжки, мідні ковші.

У межах садиби організована невелика міні-ферма частина ідеології повного циклу екологічного життя. У традиційно оформлених господарських будівлях утримуються кози, кури, кролі, а на полі - теплиця і трав'яний город. Для гостей передбачені оглядові стежки з інформаційними стендами, зони дегустації фермерської продукції (сири, мед, трав'яні чаї), а також простір для участі у фермерських майстер-класах. Усе це оформлено з використанням натурального дерева, лози, соломи, каменю і тематичних елементів: дерев'яні таблички, глиняний посуд, ткани серветки, дерев'яні скрині з експонатами народного побуту.

Інтер'єр головної будівлі витримано у стилі карпатського еко-етно. Основними матеріалами є дерево світлих порід, натуральний камінь, льон, вовна. У вітальні камінного типу розміщено великий відкритий камін, дерев'яні лавки з вовняними подушками, стіл з масиву дуба, м'які крісла у стилі «рустик». У номерах масивні ліжка з різьбленими узголів'ями, плетені килими, дерев'яні шафи, традиційні гуцульські орнаменти в текстилі, картини з місцевими краєвидами, світильники з кованими елементами та декоративні деталі ручної роботи.

Одяг персоналу також підтримує концепцію-це сучасні інтерпретації народного вбрання: вишиті сорочки, жилети з льону, темні фартухи з натуральної тканини, поясні гаманці зі шкіри. Усе виглядає автентично, але зручне для роботи, і підсилює атмосферу гостинності та локального колориту.

Візуальна ідентичність будинку, це поєднання природного середовища, традиційного будівництва та індивідуального дизайну. Відвідувачі отримують не лише комфортне місце для відпочинку, а й досвід глибокого занурення в карпатську культуру, побут і філософію життя в гармонії з природою.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів у фермерському будинку «Карпатська оселя» розроблений у єдиному стилістичному напрямку, який поєднує традиційний карпатський елемент з сучасним комфортом та елегантністю. Простір спроектовано так, щоб створити затишну атмосферу, що відповідає концепції відпочинку в гармонії з природою, а також підкреслює автентичність та культуру місцевих традицій.

Вхідна зона будинку представлена маленьким але просторим вестибюлем, який має оздоблення з натуральних матеріалів: стіни виконані з дерев'яних панелей та каменю, а стеля прикрашена різьбленими дерев'яними балками, що надає простору теплої та гостинної атмосфери. Вітринні вікна пропускають природне світло, що підкреслює простір і дозволяє насолоджуватися видом на навколишню природу. Зона приймання і реєстрації відокремлена від основного простору за допомогою дерев'яної перегородки, яка продовжує стиль загального оформлення. Рецепція виконана з масиву дерева, з декоративними елементами, і підсвічена спрямованим світлом, що створює елегантний акцент на цьому важливому елементі інтер'єру. В обробці використано натуральний камінь і текстиль, що додає автентичності та забезпечує комфорт відвідувачів.

Сходові клітки витримані в теплих пастельних тонах, що створює атмосферу спокою та розслаблення. Освітлення в цих зонах є м'яким, розсіяним, що дозволяє досягти м'якої, неяскової освітленості і сприяє комфортному пересуванню відвідувачів. Сходи виконані з дерева, перила ковані, з деталями народного орнаменту, що гармонійно поєднується з загальним стилем інтер'єру.

Житлові кімнати в «Карпатській оселі» оформлені з максимальною увагою до деталей, щоб кожен номер відповідав вимогам комфорту і зручності, а також підтримував традиційну атмосферу Карпат. Для оздоблення використовуються світлі дерев'яні панелі та натуральні матеріали: вікна прикрашені льняними шторами з гуцульськими орнаментами, підлога покрита паркетною дошкою з масиву дерева. Меблі, виготовлені з натурального дерева, мають прості, але елегантні форми, що гармонійно поєднуються з іншими елементами декору. У номерах розташовані великі ліжка з різьбленими узголів'ями, дерев'яні столи та шафи, що доповнюються текстильними виробами з натуральних матеріалів. Все це створює теплу та затишну атмосферу, що дозволяє відвідувачам насолоджуватися комфортним відпочинком.

Громадські приміщення, ресторан, мають таке ж оформлення, яке підтримує загальну концепцію еко-етно стилю. Стелі та стіни в приміщенні прикрашені деревом, що створює відчуття єдності з природою. Для зонування простору використано декоративні перегородки з різьбленого дерева, що додають інтер'єру елегантності та затишку. Меблі у громадських приміщеннях виконані з масиву дерева, зручні м'які сидіння, а також столи з натуральних матеріалів. Декоративні елементи, такі як кераміка, текстиль ручної роботи, картини з гуцульськими мотивами, підкреслюють національний характер закладу. Для освітлення використано ковані люстри з мідними елементами, які додають атмосфері теплоту і затишок.

Підлога в громадських приміщеннях виконана з плитки з натурального каменю, що гармонійно поєднується з дерев'яним оздобленням. У житлових кімнатах підлога покрита паркетною дошкою або масивом дерева, що додає інтер'єру елегантності та відповідає екологічним стандартам. Весь інтер'єр

відображає філософію гармонії з природою, з використанням натуральних матеріалів, що підвищує загальний рівень комфорту і естетичного задоволення.

Інтер'єр фермерського будинку «Карпатська оселя» створює неповторну атмосферу спокою та затишку, поєднуючи традиції карпатського побуту з сучасними вимогами до комфорту. Стиль оформлення є єдиним і гармонійно доповнює загальний концептуальний підхід до розвитку готельного господарства.

Основні показники проекту зведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	2000м ²
	Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м ²	1416
	Коефіцієнт забудови, K_z		0,28
	Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	1100 м ²
	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0.30
	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м ²	1200
	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м ²	1100
	Будівельний об'єм будівлі, V_b	м ³	4500
	Капітальні витрати на проекту, V_{A+B}	тис. грн	11 047,675
Питомі капітальні витрати			
	Вартість 1 місяця	тис. грн.	214.19
	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	7,8
	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	2.45

Згідно з проведеним економічним аналізом, проект є фінансово обґрунтованим. Вартість 1 місяця = Вартість всього проекту / кількість місць = 11047,674 / 70 = 157,82 тис. грн. (3.2)

Вартість 1 м² загальної площі 11 047,675/1416 = 7.8 тис. грн/м².

Вартість 1 м³ об'єму будівлі 11 047,675/4500 = 2.45 тис. грн/м³.

Вартість будівництва, включаючи капітальні витрати та витрати на інфраструктуру, дозволяє отримати високий рівень рентабельності. Обрана

концепція дизайну, яка поєднує традиційні елементи карпатської архітектури з сучасними рішеннями, створює атмосферу затишку та гостинності, що є важливою складовою успіху готельного бізнесу в Карпатах.

3.6. Кошторис

Кошторисна вартість будівництва є важливим етапом при плануванні та реалізації будь-якого будівельного проекту. Для створення підприємства готельно-ресторанного господарства необхідно детально розрахувати витрати на виконання загальнобудівельних робіт (ЗБР), оскільки це дозволить отримати точну картину витрат на початкових етапах проектування та в подальшому забезпечить ефективне управління фінансами на всіх етапах будівництва.

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для проєктованого закладу розраховуються за укрупненим показником вартості загальнобудівельних робіт (ВЗБР). Цей показник визначається за спеціальною формулою, що дозволяє точно обчислити суму витрат на основі потужності об'єкта, нормативів вартості робіт, територіальних особливостей, валютних коливань та індексів цін на будівельні роботи.

Формула для розрахунку вартості загальнобудівельних робіт виглядає наступним чином:

$$V_{ЗБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P$$

$$V = 70 \times 15000 \times 0.2 \times 42.1 \times 0.77 = 6807570 \text{ грн,} \quad (3.3)$$

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, встановлений для визначення кошторисної вартості будівництва Держкомітетом України у справах містобудування і архітектури ($I_P=0,77$).

Зведений кошторис будівництва проектованої бази відпочинку представимо в табл.3.2.

Таблиця 3.2

Зведений кошторисний розрахунок

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
1	2	3	4
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	1% від вартості будівництва за разом підрозділом 2	68,076
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		6807,570
2.1	загальнобудівельні роботи	60%, разом підрозділ 2	4 084,542
2.2	електротехнічні	6%, разом підрозділ 2	408,454
2.3	сантехнічні	5%, разом підрозділ 2	340,379
2.4	зв'язок та сигналізація	2%, разом підрозділ 2	136,151
2.5	устаткування, меблі та інвентар	27%, разом підрозділ 2	1 837,045
Разом за підрозділом 2		100%, підрозділ 2	6807,570
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 1%, підрозділ 2	68,076
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 0,5%, підрозділ 2	34,038
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,20%	13,615

Продовження табл. 3.2

6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	2%, підрозділ 2	136,151
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	204,227
	Разом за підрозділами 1–7		7 331,754
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за підрозділами 1–7	36,659
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	271,275
	Разом за підрозділами 1–9		7639,688
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	146,635
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2%, сума за підрозділами 1–9	15,279
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5%, сума за підрозділами 1–7	183,294
	Усього: Базисна вартість будівництва		7984,896
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38%, сума за підрозділами 1–9	2903,081
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2% від суми базисної вартості	159,698
Усього за розділом Б:			3 062,779
Загалом сума витрат на будівництво		V_{A+B}	11 047,675

Отже, загальна сума витрат на будівництво фермерського будинку дорівнює 11 047,675 тис.грн.

ВИСНОВОК

В результаті виконання дипломної роботи досягнуто поставленої мети – розроблено проект нового фермерського будинку, який відповідає сучасним вимогам та потребам цільової аудиторії. Проект був створений з урахуванням основних аспектів, необхідних для функціонування ефективного та комфортабельного закладу, що поєднує в собі сільський колорит та високий рівень сервісу.

Концепція фермерського будинку була сформована на основі аналізу типу та категорії закладу, а також вимог до місткості та послуг, що мають надаватися. Вибрано два поверхи будівлі з загальною площею 1200 м², що дозволяє розмістити всі необхідні приміщення для обслуговування гостей, включаючи зони для відпочинку, харчування та проведення заходів.

Розроблений сервісний процес включає всі етапи обслуговування гостей – від прийому та поселення до організації дозвілля. Це дозволяє забезпечити високий рівень комфортного обслуговування та оптимізувати роботу персоналу. Створений спектр послуг включає не тільки стандартні готельні послуги, але й екскурсії по фермі, спа-процедури, а також можливість організації корпоративних та сімейних заходів.

Меню фермерського будинку розроблене з урахуванням локальних традицій та органічних продуктів, що виробляються на самій фермі. Відповідно до розрахунків, денна виробнича програма ресторану забезпечить приготування близько 50 порцій на сніданок, 70 на обід і 60 на вечерю. Приміщення ресторану займає площу 200 м², що дозволяє комфортно обслуговувати гостей.

Дослідження інженерної інфраструктури району показали, що можливість підключення фермерського будинку до наявних електричних, водопостачальних та каналізаційних мереж є технічно та економічно

доцільною, що дозволить уникнути значних витрат на додаткові інженерні роботи.

Архітектурне рішення будівлі розроблено з урахуванням не тільки естетичних вимог, а й екологічних стандартів. Спроековано поєднання сучасних будівельних технологій та елементів народного стилю, що додають будівлі особливого шарму та відповідності навколишньому середовищу.

В кінцевому підсумку, кошторис проекту склав 11 047,675 тис.грн., що включає витрати на будівництво, інженерні комунікації, меблювання та інші необхідні етапи реалізації проекту. Отже, проект фермерського будинку є економічно обґрунтованим та готовим до впровадження, що відповідає сучасним вимогам до розвитку сільського туризму та аграрного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Барвінок Н.В. Роль інноваційних інструментів інтернет-маркетингу у просуванні туристичного продукту. *Актуальні проблеми розвитку економіки регіону*. 2021. Вип 17. Т.2. С. 211 -226.
2. Везомська І.Г., та ін. Організація роботи готелю з корпоративними клієнтами. *Науковий вісник Мукачівського державного університету*. 2019. №1. С. 101-106.
3. Вихристенко Б.І. Сучасний стан і завдання розвитку туристичної галузі України. *Туристично-краєзнавчі дослідження. Збірник наукових статей*. К. 2019. Випуск 1 Ч.2. 565 с.
4. Гаврилишин І. П. Туризм України: проблеми і перспективи К., 2020. 4 с.
5. Годя І.М. Спортивно-оздоровчий туризм у світі й Україні: соціальний та економічний аспекти. URL: [https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/\(дата звернення 22.03.2025\).4](https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/(дата звернення 22.03.2025).4)
6. Головне управління статистики у Львівській області URL: <http://www.lv.ukrstat.gov.ua/> (дата звернення 23.03.2025).
7. Головня О.М. Тенденції розвитку готельно-ресторанного господарства в умовах формування соціально орієнтованої національної економіки. *Економіка, фінанси, менеджмент: актуальні питання науки і практики*. 2019. № 1. С. 36.
8. Готелі Яремче URL: <https://hotels24.ua/%D0%93%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%B8%D1%86%D1%8B%D0%9C%D0%BE%D1%80%D1%88%D0%B8%D0%BD%D0%B0/> (дата звернення 25.03.2025).

9. Даниленко, М. Пошуковий маркетинг готелів. *Вісник Київського Національного торговельно-економічного університету*. 2019. № 3. С. 90–102.
10. ДБН В.1.1.7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва; ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування;
11. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди;
12. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллі заклади;
13. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
14. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства); Національні стандарти.
15. ДБН В.2.2-9-99. Будинки і споруди. Громадські будинки і споруди. Основні положення;
16. Державні Будівельні Норми України
URL:<http://kbu.org.ua/assets/app/documents/dbn2/68.pdf>.
17. Дехтяр Н. А. Світовий ринок туристичних послуг і пріоритети розвитку туризму в Україні: монографія. Харків: ФОП Лібуркіна Л. М., 2021. 470 с.
18. ДСТУ 4268: 2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування.
19. ДСТУ 4269: 2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів
20. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства.
21. Жидецький В. Ц. Основи охорони праці. Ж., 2019.
22. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. К., 2020.
23. Інноваційне управління розвитком підприємств готельно-ресторанного господарства у системі рекреаційно-туристичного природокористування: В. О. Юр'єв, А. В. Іващенко, О. Л. Польова, У. О. Манжос. 2019. С. 439.

24. Казак А.А. Аналіз ефективності реклами в туристичній сфері. *Економіка і суспільство*. 2019. Випуск 9. С. 227 -230.
25. Ковешніков В. С., Ліфіренко О. С., Стукальська Н. М. Питання класифікації в сфері туризму. *Економіка та держава*. 2019. № 6. С. 29-31.
26. Ковешніков В.С., Ліфіренко О.С., Стукальська Н.М. Інноваційні види туризму. *Інвестиції: практика та досвід*. 2019. № 4. С. 38 – 44.
27. Кожухівська Р.Б., Парубок Н.В. Специфіка формування рекламної діяльності на ринку туристичних послуг за умов глобалізації економіки. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. Випуск 16, частина 1. С. 140 – 144.
28. Колосінська М. І. Підходи до класифікації видів та форм туризму. *Глобальні та національні проблеми економіки*. Вип. 9. с. 146-150.
29. Конарівська О.Б., Коротун О.П. Роль та особливості маркетингу у сфері туристичних послуг. *Вісник НУВГП*. 2019. Випуск 4(84). С. 88 – 95.
30. Коржилов Л. І. Туризм в Україні. Класифікація та види. *Ефективна економіка*. № 9. С. 217-222.
31. Кушнір Л.М., Брензович К.С. Міжнародний туризм як чинник економічного розвитку країн і регіонів. *Інфраструктура ринку*. 2019. № 36. С. 15- 21.
32. Лівак, П. Є., Полухін, Ю. В., Стешиц, А. В. Активний відпочинок: види і різновиди активного туризму та їх сутність. *Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія 15. Науково-педагогічні проблеми фізичної культури (фізична культура і спорт)*. 2022. № 7(152). С. 79-83.
33. Лук'янов В.О, Організація туристичного обслуговування : навч. посіб. В.О.Лук'янов, Г.Б. Мунін. Київ : Кондор, 2022. 346 с

34. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. К., 2020. 312 с.
35. Мальська М. П., Пандюк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика. Навчальний посібник . К. Центр учбової літератури, 2019. 472 с.
36. Миронов Ю.Б., Свидрук І.І. Туризм як чинник економічного розвитку країни. *Науковий вісник НЛТУ України*. 2019. Вип. 26.6. С. 255–262.
37. Міжнародні кредитно-розрахункові та валютні операції. Ю. В. Ставська. 2020. С. 50.
38. Мугиль К. М. Тенденції розвитку міжнародного ринку туристичних послуг. *Економіка та держава*. 2022. № 5. С. 110–114.
39. Музичка Є. О. Стан і тенденції розвитку ділового туризму в Україні. *Економіка та держава*. 2019. № 1. С. 55–60.
40. Нечаюк Л.І., Телеш Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2023. 346 с.
41. Обозна А.О., Гаврилова О.В., Федотов І.А. Аналіз стану розвитку вітчизняної туристичної галузі у відповідності з міжнародними рекомендаціями статистичних показників. *Ефективна економіка*. 2019. № 6. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/6_2019/65.pdf (дата звернення 22.03.2025).
42. Офіційний веб-сайт Всесвітньої туристичної організації ЮНВТО. URL: http://mkt.unwto.org/sites/all/files/docpdf/unwtohighlights12enlr_1.pdf (дата звернення 22.03.2025).
43. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М.Ф. Екологія та технологія продуктів лікувально-профілактичного харчування. Опорний конспект К., 2023. 168 с.
44. Про схвалення Стратегії розвитку туризму та курортів на період до 2026 року Кабінетом Міністрів України: Розпорядження Кабінету Міністрів

України від 16 березня 2017 р. № 168-р. URL: <https://www.kmu.gov.ua/ua/npras/249826501> (дата звернення 22.03.2025).

45. Про туризм: Закон України від 15.09.1995 р. №324/95-ВР // Відомості Верховної Ради України. 2004. №13. С.180.

46. Проектування адміністративно-побутових приміщень URL: <https://studfile.net/preview/8110751/page:14/>. (дата звернення 22.03.2025).

47. Прокопишин-Рашкевич Л. М., Шадурська Б. О., Петрович Й. М. Індустрія туризму в Україні: перспективні напрями та виклики сучасності. *Вісник Національного університету “Львівська політехніка”. Серія “Проблеми економіки та управління”*. 2020. Т. 4. № 1. С. 72–82.

48. Роглев Г.Й. Основи готельного менеджменту. Навчальний посібник. К. Кондор, 2019. 408 с. .

49. Розвиток туризму в Україні: проблеми і перспективи. URL: <http://markerua.info/sotsialnyj-blok/obrazovanie/2528-pochemu-dengi-lyubyat-schet-i-tishinu/> (дата звернення 22.03.2025).

50. Романова А. А. Види туризму та їх класифікація у контексті сучасних тенденцій розвитку туристичної індустрії. *Економіка та управління національним господарством. Полтава: Економіка і регіон*. 2020. № 4 (65). С. 13-19.

51. Сарновська С.О., Самітова А.М. Значення законодавства в готельному бізнесі Туризм на порозі XXI ст.: освіта, культура, екологія: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (18-20 жовтня 2015 р. м.Київ). К. Вид-во КІТЕП, 2019. С. 214

52. Сливенко В.А., Подоожко Т.О., Шишкіна В.Б. Аналіз сучасного стану та пріоритетів розвитку ділового туризму в Україні. *Ефективна економіка*. 2019. № 6. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/6_2019/45.pdf (дата звернення 22.03.2025).

53. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах Підручник. К.: Альтерпрес, 2019. 447 с.

54. Ставська Ю.В. Готельний бізнес в сучасних умовах: актуальні проблеми та тенденції розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2021. Випуск 35. С. 284-289. 100.

ПРОДОВЖЕННЯ ДОДАТКУ А

ХАРЧЕНКО Євгеній. СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ	273
ЧАГОВЕЦЬ Євгенія. ОПТИМІЗАЦІЯ МАРКЕТИНГОВИХ КАМПАНІЙ ГОТЕЛІВ ЗА ДОПОМОГОЮ ШТУЧНОГО ІНТЕЛЕКТУ	274
ЧЕРНЯВСЬКИЙ Єгор. МЕХАНІЗМ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ СФЕРИ ГОСТИННОСТІ В УКРАЇНІ.....	278
ЧОВГАЛ Владислава. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ	280
ЧОРНОУСЬКО Вікторія. БЕЗГЛУТЕНОВА ВИПІЧКА ЯК ТРЕНД ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ	282
ШВИДКОВА Віталіна. АВТОМАТИЗАЦІЯ ПРОЦЕСУ ПОВТОРНИХ БРОНУВАНЬ ЧЕРЕЗ CRM-СИСТЕМУ ЯК ІНСТРУМЕНТ ПІДВИЩЕННЯ ЛОЯЛЬНОСТІ КЛІЄНТІВ І ДОХОДІВ ГОТЕЛЮ.....	283
ШЕВЧЕНКО Дарина. ТЕХНОЛОГІЯ БЛОКЧЕЙНУ ТА КРИПТОВАЛЮТ У НОРЕСА: ЄВРОПЕЙСЬКИЙ ДОСВІД.....	285
ШЕТЛЯ Ганна. СИСТЕМА МОТИВАЦІЇ ПЕРСОНАЛУ: ПРОБЛЕМИ ТА ІНОВАЦІЇ.....	287
ЩЕПЕТНИЙ Денис. КОНЦЕПТУАЛЬНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ГОТЕЛЮ КАТЕГОРІЇ 5* У М. КИЇВ.....	290
ЯКОВЕНКО Артем. ВІРТУАЛЬНА ТА ДОПОВНЕНА РЕАЛЬНОСТЬ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ: ЯК ЦЕ ПРАЦЮЄ В ЄС?	292
СЕКЦІЯ 3. ТУРИСТИЧНЕ КРАЇНОЗНАВСТВО	295
БУЗУН Софія, КОВАЛЬЧУК Ірина. ОЦІНКА ОСОБЛИВОСТЕЙ ВИКОРИСТАННЯ РЕКРЕАЦІЙНОГО ПОТЕНЦІАЛУ США	295
ВИГІВСЬКА Ірина, КОВАЛЬЧУК Ірина. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ФРАНЦІЇ	297
ГОРОДНИЧЕНКО Софія, КОВАЛЬЧУК Ірина. ІНДУСТРІЯ ТУРИЗМУ КАНАДИ: ОЦІНКА СУЧАСНОГО СТАНУ	299
ГРИГОР Єлизавета, КОВАЛЬЧУК Ірина. ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ ІТАЛІЇ.....	301
КУЧЕР Дарина, КОВАЛЬЧУК Ірина. РОЗВИТКУ ІНДУСТРІЇ ТУРИЗМУ В БОЛГАРІЇ.....	303

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

ЧОВГАЛ Владислава,
здобувачка освітнього ступеня «Бакалавр»
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»,
Національний університет біоресурсів і природокористування України, м. Київ

Техніко-економічне обґрунтування проєкту будівництва фермерського будинку на 40 номерів в місті Яремче передбачає ретельний аналіз різних аспектів, пов'язаних з вибором місця розміщення, оцінкою існуючого ринку готельних послуг, а також визначенням потреб потенційних споживачів та можливостей для реалізації проєкту.

Місто Яремче, розташоване в Карпатах на заході України, є одним із найбільш привабливих туристичних напрямків завдяки своїй природній красі, розвиненій інфраструктурі та культурним традиціям. Район характеризується помірно-континентальним кліматом, що робить його ідеальним для розвитку агротуризму. Середні температури влітку варіюються від +18 до +22 градусів Цельсія, що забезпечує комфортні умови для відпочинку. Розвинена транспортна мережа, включаючи автошляхи та залізничне сполучення, дозволяє легко досягти основних туристичних атракцій, таких як водоспад "Пробій" і Гуцульський сувенірний ринок. З цієї точки зору, вибір Яремче для реалізації проєкту фермерського будинку є обґрунтованим, оскільки він має не лише природні переваги, а й економічні можливості завдяки високому попиту на туристичні послуги.

Огляд існуючого ринку готельних послуг показав наявність значного попиту на різні формати розміщення, зокрема на альтернативні форми відпочинку, як-от агротуризм. В регіоні вже є близько 80 готелів та гостьових будинків, які надають послуги проживання. Проте більшість цих закладів орієнтовані на традиційний туризм і не пропонують достатньо інноваційних або екологічно чистих послуг, що створює можливість для заповнення нішевого ринку, пов'язаного з агротуризмом. Високий попит на органічне харчування, екскурсії по фермах та активний відпочинок, згідно з проведеними опитуваннями, підтверджує необхідність розвитку таких проєктів. Таким чином, створення фермерського будинку на 40 номерів дозволить заповнити цю прогалину і задовольнити попит на екологічно чисті та автентичні туристичні послуги [1].

Потенційними споживачами цього проєкту є сімейні туристи, пари, а також корпоративні клієнти, які прагнуть відпочити на природі. Яремче приваблює різноманітними можливостями для активного відпочинку, такими як прогулянки на природі, велосипедні тури, риболовля, а також участь у фермерських роботах. Крім того, регіон приваблює екологічно свідомих туристів, що шукають можливість провести відпустку в умовах, які максимально наближені до природи. Для більшості потенційних клієнтів комфортні умови проживання, органічне харчування та можливості для активного відпочинку є важливими факторами при виборі місця для відпочинку [2].