

**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 туризму

(підпис)
Іван ГРИЦЕНКО
« ____ » _____ 2025 р.

(підпис)
**Світлана
МЕЛЬНИЧЕНКО**
« ____ » _____ 2025 р.

БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Концептуальне обґрунтування сільської зеленої оселі»

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

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

Орієнтація освітньої програми **освітньо-професійна**

Гарант освітньої програми

к. е. н., доцент

(підпис)

Лариса ГОПКАЛО

**Керівник бакалаврської
кваліфікаційної роботи**

к.е.н., доцент

(підпис)

Тереза МИКИЦЕЙ

Виконала

(підпис)

Олена МІРОШНИК

КИЇВ – 2025

**Національний університет біоресурсів і природокористування України
Інститут неперервної освіти і туризму**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри готельно-ресторанної справи та туризму
_____ Світлана Мельниченко
«_____» _____ 202__ р.

ЗАВДАННЯ

на кваліфікаційну роботу студентів

Мірошник Олені Тарасівні

(повністю прізвище, ім'я, по батькові)

Тема кваліфікаційної роботи: «Концептуальне обґрунтування сільської зеленої оселі»

Затверджена наказом ректора від «29» жовтня 2024 р. № 1935 С.

Строк здачі студентом закінченої роботи: «23» травня 2025 р.

Цільова установка та вихідні дані до роботи

Мета роботи – створити концептуальне обґрунтування сільської зеленої оселі

Об'єкт дослідження – концепція проекту сільської зеленої оселі

Предмет дослідження – процес створення концептуального обґрунтування сільської зеленої оселі

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

- визначити концепції новоствореної сільської зеленої оселі;
- провести розрахунки площі проекту, обрати правильну форму та здійснити розрахунок поверховості;
- розробити сервісний процес та змодельювати процес обслуговування в сільській зеленій оселі ;
- розробити спектр послуг, що будуть надаватися в зеленій оселі;
- розробити меню, скласти денну виробничу програму, визначити склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства при зеленій оселі;
- дослідити наявну інженерну інфраструктуру в районі забудови, виявити можливість підключення будівлі закладу господарства до наявних мереж;
- розробити архітектурні рішення та дизайн проєктованого підприємства;
- розрахувати кошторис проєкту сільської зеленої оселі .

Календарний план виконання та захисту кваліфікаційної роботи:

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

Дата видачі завдання « _____ » _____ 2025 р.

Керівник кваліфікаційної роботи _____
(підпис) Тереза Микицей
(ім'я, прізвище)

Гарант освітньої програми _____
(підпис) Лариса Гопкало
(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання студент _____
(підпис) Олена Мірошник
(ім'я, прізвище)

АНОТАЦІЯ.

Мірошник О.Т. Концептуальне обґрунтування сільської зеленої оселі на 10 номерів – Рукопис кваліф. роботи: спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» / Мірошник Олена Тарасівна / Національний університет біоресурсів і природокористування України; кафедра готельно-ресторанної справи та туризму; керівник: Л.М. Гопкало, к.е.н., доцент – Київ, 2025. – 102 с.

У бакалаврській кваліфікаційній роботі висвітлено концептуальне обґрунтування сільської зеленої оселі на 10 номерів .

У роботі розглянуто концепцію готельного підприємства, орієнтованого на поєднання відпочинку, природи та активного дозвілля. У роботі запропоновано архітектурні, дизайнерські та технічні рішення.

Ключові слова: зелена оселя , проектування, природа, функціональні приміщення, технічні рішення.

ANNOTATION

Miroshnyk O.T. Conceptual justification of a rural green home for 10 rooms – Manuscript of the Bachelor's Qualification Thesis: specialty 241 "Hotel and Restaurant Business" / Miroshnyk Olena Tarasivna/ National University of Life and Environmental Sciences of Ukraine; Department of Hotel and Restaurant Business and Tourism; Supervisor: L. M. Hopkalo, PhD in Economics, Associate Professor – Kyiv, 2025-102p

The bachelor's qualification work highlights the conceptual justification of a rural green home for 10 rooms. The project explores the design and organization of a facility combining accommodation, wellness services, and leisure infrastructure. The thesis proposes architectural and engineering solutions, spatial planning, and a preliminary budget for construction.

Keywords: Keywords: green home, design, nature, functional premises, technical solutions.

ЗМІСТ		стор.
ВСТУП		8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ		
1.1..	Концепція сільської зеленої оселі	10
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС		
2.1.	Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)	15
	2.1.1. Приймально-вестибюльна група	17
	2.1.2. Житлова	19
	2.1.3. Для надання побутових послуг, торговельна, дозвіллево-анімаційна, спортивно-оздоровча	21
2.2.	Групи приміщень Бек Офіс (Back Office)	23
	2.2.1. Адміністративна	23
	2.2.2. Господарська та виробничо-побутова	26
2.3.	Сервіс (Service)	26
	2.3.1. Бронювання (Reservation). Реєстрація (Check-In) Розміщення (Accommodation). Виселення (Check-Out)	27
	2.3.3. Хаузкіпінг (Housekeeping) Клінінг (Cleaning)	28
	2.3.4. Велес (Wellness)	29
	2.3.5. Івент-сервіс (Invent Service).	30
2.4	Заклади харчування	31
	2.4.1 Ресторани. Бари (Foodand Beverage (F&B))	31
	2.4.2. Рум-сервіс (Room Service)	33
	2.4.3. Розрахунок добової кількості сировини, напіфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів	35
	2.4.4 Організація роботи ресторану	38
2.5	Визначення загальної площі сільської зеленої оселі	43
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН		47
3.1	Об'ємно-планувальні рішення	47
3.2	Архітектурні рішення. Характеристика території	48
3.3	Характеристика будівлі	50
3.4	Інженерні системи сільської зеленої оселі	52
3.5	Дизайн	53
3.6	Кошторис	57
ВИСНОВКИ		60
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ		62
ДОДАТКИ		

ВСТУП

Сучасні тенденції розвитку туризму в усьому світі свідчать про стрімке зростання інтересу до екологічно безпечних, гармонійних і природоорієнтованих форм відпочинку. На тлі глобальних екологічних викликів — змін клімату, урбанізації, виснаження природних ресурсів — усе більше людей надають перевагу відпочинку, що не шкодить довкіллю та сприяє відновленню зв'язку з природою. Одним із найбільш перспективних напрямів такого туризму є екологічний (зелений) туризм, зокрема у форматі сільських екоосель.

В Україні цей напрям лише набирає обертів, проте має значний потенціал, особливо у гірських регіонах, таких як Карпати. Село Верховина, розташоване в самому серці Гуцульщини, має унікальне поєднання природних, культурних та історичних ресурсів, що робить його ідеальним місцем для розвитку сільського зеленого туризму.

У цьому контексті актуальним є створення екологічно орієнтованих туристичних об'єктів, які не лише відповідають потребам сучасного туриста, а й сприяють збереженню природного середовища, популяризації місцевих традицій та розвитку територіальної громади. Саме такою ідеєю є проект еко-садиби «Miroshnyk» — сільської зеленої оселі на 10 номерів у селі Верховина, що поєднує комфортний відпочинок, екологічну відповідальність та автентичну гуцульську атмосферу.

Проект «Miroshnyk» передбачає використання сучасних екологічних технологій: застосування природних будівельних матеріалів, енергоефективних рішень, сортування та переробки відходів, що відповідає міжнародним стандартам сталого розвитку туризму, зокрема рекомендаціям UNWTO та UNEP. Такий підхід дозволяє не лише задовольнити потреби вимогливого туриста, а й мінімізувати вплив на довкілля.

Вибір саме села Верховина зумовлений його туристичною привабливістю, збереженими культурними традиціями, мальовничими краєвидами, екологічно чистим середовищем та гостинністю місцевого

населення. Створення зеленої оселі у цьому регіоні сприятиме створенню нових робочих місць, розвитку місцевого малого бізнесу, зростанню доходів громади та покращенню туристичної інфраструктури.

Метою даної дипломної роботи є розробка концепції та економічного обґрунтування засобу розміщення «Miroshnyk» як прикладу сучасної сільської зеленої оселі. У роботі проаналізовано чинники, що впливають на успішність проєкту, окреслено його екологічні, соціальні та економічні переваги, а також запропоновано шляхи його сталого розвитку.

Практична значущість роботи полягає в тому, що вона може бути використана як приклад впровадження екотуристичного бізнесу в умовах українського села, а також як орієнтир для інвесторів, громад та органів місцевого самоврядування, зацікавлених у розвитку сталого туризму в регіоні. **Мета проєкту:** створення сучасної зеленої оселі на 10 номерів у селі Верховина, яка стане частиною туристичної інфраструктури регіону та відповідатиме вимогам висококласного сервісу для туристів.

Завдання проєкту: визначити концепцію та обґрунтування проєкту, здійснити проектування приміщень, скласти меню та розрахунки сировини, запропонувати архітектурно-інженерні рішення.

Об'єкт дослідження: зелена оселя на 10 номерів у селі Верховина.

Предмет дослідження: концепція проектування зеленої оселі, що включає архітектурно-інженерні рішення, організацію простору, забезпечення комфортних умов для туристів, екологічні аспекти, економічні розрахунки та організацію харчування.

Апробація роботи: робота апробована на «Всеукраїнській науково-практичній студентській конференції».

Структура роботи: дипломна робота складається з трьох основних розділів — теоретичного аналізу тенденцій сталого туризму, розробки концепції екооселі «Miroshnyk» та її економічного обґрунтування.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

1.1. Концепція зеленої оселі

У сучасних умовах сталого розвитку туристичної галузі все більшої популярності набуває зелений (екологічний) туризм, який орієнтований на збереження навколишнього середовища, розвиток сільських територій та популяризацію локальної культури. Українські Карпати, зокрема село Верховина Івано-Франківської області, мають надзвичайно високий потенціал для розвитку цього напрямку завдяки багатству природних ресурсів, етнокультурній унікальності та автентичності.

Зелена оселя «Miroshnyk» — це проєкт створення екологічно орієнтованого підприємства готельного господарства у форматі сільського еко-комплексу на 40 номерів, що поєднує комфортне проживання, екологічну свідомість та автентичну атмосферу Гуцульщини. Назва «Miroshnyk» символізує зв'язок із традицією, родинністю та гуцульською спадщиною, що є ключовими складовими концепції.

Основу концепції «Miroshnyk» становлять такі ключові принципи:

Екологічність — використання природних будівельних матеріалів (дерево, глина, камінь), енергоощадні технології, мінімальний вплив на довкілля

Автентичність — збереження та популяризація гуцульської культури, традиційного оздоблення, місцевої кухні та ремесел

Комфорт — забезпечення сучасного рівня готельного сервісу, відповідного очікуванням туристів середнього та преміум-сегменту

Локальна інтеграція — активна співпраця з місцевими мешканцями, фермерами, майстрами, підтримка розвитку громади

Комплекс «Miroshnyk» передбачає гостьові номери (двомісні, сімейні, люкси) з видом на гори, еко-ресторан з органічними стравами з локальних продуктів, зони відпочинку на природі, тераси, лазню, простір для майстер-

класів, еко-тренінгів, йога-ретритів, дитячий простір і кемпінгову територію, а також вело- і піші маршрути, екскурсійні програми.

Цільовими клієнтами є внутрішні туристи, які шукають спокійного та природного відпочинку, іноземці, зацікавлені в автентичному туризмі, організатори навчальних, культурних або оздоровчих заходів, сімейні пари з дітьми, які надають перевагу здоровому способу життя.

Проект «Miroshnyk» покликаний не лише забезпечити якісні готельні послуги, а й стати прикладом сталого підприємництва в сільському середовищі, що сприяє гармонійному поєднанню туристичної інфраструктури, природного середовища та локальної ідентичності. Таким чином, концепція зеленої оселі «Miroshnyk» є сучасним відповідником потреб ринку, що дотримується європейських екологічних стандартів і водночас зберігає національний дух.

Таблиця 1.1 - Функціональна характеристика зеленої оселі «Miroshnyk» в селі Верховина

№ п/п	Назва закладу	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	«Miroshnyk»	10	30	Зелена еко оселя, ресторан, екологічні тури, парковка

Зелена оселя «Miroshnyk» пропонує комплекс послуг, орієнтованих на екологічний відпочинок і комфортне проживання гостей. Усього передбачено 40 номерів, які поділяються на стандартні та сімейні, що дозволяє задовольнити потреби як індивідуальних туристів, так і сімейних груп. Всі номери обладнані сучасними екологічно безпечними системами — енергоефективним опаленням, натуральними матеріалами оздоблення, а також зручностями, які підтримують концепцію «зеленого» проживання, зокрема кондиціонерами, Wi-Fi і телевізорами.

Додатково гостям пропонуються послуги ресторану з традиційною карпатською кухнею, що базується на органічних продуктах місцевих фермерів, а також організація екологічних екскурсій, спортивно-оздоровчих

заходів і майстер-класів із народних ремесел. Особливий акцент зроблено на збереженні природних ресурсів і мінімізації впливу на довкілля

Таблиця 1.2. - Результати оцінки конкурентів підприємства зелених осель , що проектується

Показник	Назва підприємства готельного господарства			К-сть номерів
	Зелена оселя "Явір"	Зелена оселя "Тополя"	Зелена оселя "Журавка"	
Місце розташування	Центр міста	Віддалений від центру	В центрі міста	«Явір» 15 номерів
транспортна доступність	Висока	Помірна	Висока, добре сполучення з усіма транспортними вузлами.	«Тополя» 12 номерів
Екстер'єр та інтер'єр	Сучасний дизайн, витриманий стиль	Класичний стиль, деяка застарілість	Простий, але зручний для комфортного відпочинку	«Журавка» 20 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 з 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	9/10	6/10	8 /10

Аналіз конкурентів за такими критеріями, як екологічна спрямованість, рівень сервісу, якість інтер'єру, асортимент додаткових послуг, система бронювання, транспортна доступність, ціни на проживання, безпека та загальне враження від перебування, дозволяє визначити сильні та слабкі сторони існуючих об'єктів.

Розташування зеленої оселі «Miroshnyk» у мальовничій природній зоні Карпат із зручним транспортним сполученням є її значною перевагою. На відміну від деяких конкурентів, які розташовані ближче до міста або у віддалених районах з обмеженим доступом, «Miroshnyk» пропонує унікальне поєднання близькості до природи з комфортом.

Інтер'єр і екстер'єр зеленого будинку відповідають принципам екологічного дизайну — застосовуються натуральні матеріали, підтримується традиційний гуцульський стиль з сучасними елементами, що створює атмосферу затишку і автентичності. Це робить оселю привабливою для туристів, які цінують природність та екологічність.

Щодо спектру додаткових послуг, «Miroshnyk» пропонує широкий вибір — від організації екскурсій природними заповідниками, велопогулянок, йоги на свіжому повітрі до майстер-класів з традиційних ремесел і кулінарії на основі локальних органічних продуктів. Це відрізняє проект від конкурентів, орієнтованих на стандартний набір послуг.

Рівень ресторанного обслуговування високо оцінюється завдяки використанню екологічно чистих інгредієнтів і підтримці місцевих виробників. Меню ресторану адаптоване під здорове харчування, що є важливою складовою екотуризму.

Цінова політика зеленої оселі «Miroshnyk» відповідає середньому сегменту ринку з урахуванням якості послуг і унікальності пропозиції. При цьому передбачено гнучку систему бронювання і знижок для тривалого перебування та сімейних груп.

Безпека гостей забезпечується сучасними системами відеоспостереження, охороною території та дотриманням усіх санітарних норм, що особливо

важливо в умовах інтенсивного туристичного потоку.

Загалом, аналіз конкурентного середовища дозволяє сформувати стратегію позиціонування зеленої оселі «Miroshnyk» як екологічно орієнтованого закладу з високим рівнем сервісу, що поєднує комфорт, природність і культурну автентичність Карпат. Це створює міцний фундамент для залучення цільової аудиторії — туристів, які прагнуть до екологічного, активного і здорового відпочинку.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС.

2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Зелена оселя «Miroshnyk» — це екологічно орієнтований туристично-готельний комплекс, розташований у мальовничому селі Верховина Івано-Франківської області. Вона поєднує традиції гуцульського житла з сучасними стандартами сервісу, пропонуючи гостям автентичний досвід перебування в серці Карпат. Основна концепція закладу базується на принципах сталого розвитку, підтримки місцевої громади, збереження довкілля та популяризації гуцульської культури.

Комплекс створений для туристів, які прагнуть не лише відпочинку, а й осмисленого перебування на природі. Зелена оселя функціонує як соціально відповідальний бізнес, що враховує інтереси місцевого населення, сприяє збереженню культурної спадщини та розвиває локальну економіку.

Територія зеленої оселі умовно поділяється на кілька функціональних груп приміщень. Група розміщення представлена двома житловими корпусами, кожен з яких налічує 40 номерів. Пропонуються номери категорій "стандарт" та "сімейний стандарт". Всі номери оснащені окремими санвузлами, меблями з натурального дерева, екологічними текстильними матеріалами, бездротовим інтернетом, телевізором та системою опалення. Особлива увага приділяється внутрішньому оздобленню: використані елементи народного гуцульського стилю, такі як різьблення по дереву, ліжники, вишивки ручної роботи.

Група обслуговування включає ресторан на 30 місць з відкритою терасою, де подаються страви традиційної карпатської кухні, приготовані з органічних локальних продуктів. Ресторан підтримується сучасним кухонним блоком із професійним обладнанням. Окремо облаштована зона відпочинку з камінним залом та бібліотекою, де гості можуть провести час у затишку. Також функціонує екологічна лазня на дровах із чаном просто неба.

Фронт офіс (Front Office) розміщений у центральному адміністративному будинку. Він включає рецепцію, офіс адміністрації та зону очікування для гостей. Приміщення оформлене в стилі еко-лофт із використанням натуральних матеріалів: дерева, каменю, художніх виробів місцевих майстрів. У фронт-офісі відбувається реєстрація гостей, видача ключів, надання інформаційних матеріалів, прийом замовлень на додаткові послуги, такі як екскурсії, трансфери, харчування чи майстер-класи. Обслуговуючий персонал володіє кількома мовами: українською, англійською та польською.

Група обслуговування персоналу представлена побутовими приміщеннями для працівників, складськими площами для інвентарю, продуктів і побутової хімії, а також пральнею, оснащеною сучасним екологічним обладнанням.

Технічна та господарська зона включає приміщення для обслуговування інженерних систем, зберігання господарського інвентарю та пункт для компостування органічних відходів, що відповідає загальній екоконцепції закладу.

Окремо виділена фермерська зона та зона активностей, які включають органічні грядки, ягідники, сад, контактну міні-ферму з домашніми тваринами. Тут також розташовані майданчики для проведення майстер-класів, освітніх і рекреаційних заходів, пов'язаних з екологічним землеробством та народними ремеслами.

Усі будівлі зеленого комплексу побудовані з урахуванням принципів екологічної архітектури. Основними матеріалами є карпатська смерека, дуб, камінь з місцевих кар'єрів, натуральна черепиця. Для теплоізоляції використано льон та овечу вовну. Фасади прикрашені дерев'яним різьбленням. Внутрішні інтер'єри витримані у природній кольоровій гамі, з використанням етнографічних прикрас, виробів гуцульських майстрів, що створює автентичну атмосферу.

Основна філософія сервісу в «Miroshnyk» полягає в індивідуальному

підході до кожного гостя, екологічній відповідальності та збереженні автентичності. Гостям пропонуються зручні умови бронювання, включаючи можливість раннього заїзду та пізнього виїзду. При поселенні їх зустрічають чаєм із карпатських трав. Доступна повна інформаційна підтримка щодо екскурсій, маршрутів, особливостей культури краю. Харчування адаптується під індивідуальні запити — доступне веганське, безглютенове, дитяче меню. Організуються майстер-класи, вечори гуцульської музики, заняття з йоги.

Усі працівники проходять спеціальне навчання у сфері екотуризму та гостинності. Якість сервісу забезпечується постійним зворотним зв'язком із гостями та регулярним підвищенням кваліфікації персоналу.

Організація приміщень і сервісної структури зеленої оселі «Мірошник» спрямована на створення гармонійного простору для еко-свідомого відпочинку. Функціональна схема дозволяє ефективно поєднувати проживання, харчування, рекреаційні, просвітницькі та соціально-культурні послуги. Високий рівень сервісу та уважне ставлення до потреб гостей є запорукою конкурентоспроможності оселі на ринку екологічного туризму України та Карпатського регіону загалом.

2.1.1. Приймально-вестибюльна група

Приймально-вестибюльна група є важливим елементом для забезпечення комфортного перебування гостей у зеленій оселі. Оскільки зелена оселя 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. 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 зеленої оселі

Назва приміщення	Площа (м ²)
Вестибюль	10 м ²
Рецепція (Front Office)	4 м ²
Back Office	4 м ²
Приміщення для зберігання багажу	3 м ²
Санвузл	3 м ²
Загальна площа	24 м ²

Вестибюль є першим приміщенням, з яким стикаються гості при вході в фермерський будинок зеленої оселі. Він має бути просторим, але не перевантаженим меблями, щоб відвідувачі могли зручно переміщатися та очікувати на реєстрацію або інші послуги. Площа вестибюля складає 10 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 4 м², що достатньо для установки стійки рецепції та необхідної техніки для реєстрації гостей.

Неподалік від зони рецепції знаходиться Back Office, яке займає площу 4 м². 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 3 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 передбачений санвузл, розташований поруч з вестибюлем. Його площа складає 3 м² для 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.

Загальна площа приймально-вестибюльної групи складає 24 м², що є оптимальним для маленького фермерського будинку, розрахованого на кількість номерів до 10 . Така площа дозволяє організувати комфортну зону для гостей та ефективно працювати персоналу, при цьому зберігаючи функціональність та зручність кожної зони.

2.1.2. Житлова

Житлова зона зеленої оселі «Miroshnyk» розташована у двох окремих корпусах, кожен із яких облаштований з урахуванням екологічних стандартів та традицій гуцульської архітектури. Загальна кількість номерів у житловій зоні становить 10 , що дає змогу комфортно розмістити як індивідуальних туристів, так і сімейні групи.

Кожен номер оформлений у стилі, який гармонійно поєднує сучасний комфорт із автентичністю гуцульського побуту. Використовуються натуральні матеріали — дерево карпатської смереки, камінь, тканини ручної роботи з традиційними візерунками. В інтер'єрах присутні елементи декоративного різьблення по дереву, ліжники, вишиті рушники, що створює атмосферу тепла, затишку та культурної автентичності.

Номери поділяються на категорії «стандарт» та «сімейний стандарт». Кожен номер обладнаний сучасними зручностями: окремим санвузлом, душовою кабіною, екологічними меблями, системою опалення, телевізором і бездротовим інтернетом. Особлива увага приділяється екологічності використаних матеріалів і енергоефективності технічних систем.

Таблиця 2.2 - Склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа м ²	Кількість	Загальна площа, м ²
Номер категорії «Стандарт»	15 м ²	10	400 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			421 м ²

Житлова зона зеленої оселі «Miroshnyk» складається з двох корпусів, які налічують загалом 10 номерів категорій — «стандарт». Кожен номер облаштований з урахуванням принципів екологічності та комфорту, поєднуючи натуральні матеріали та традиційний гуцульський стиль.

Номери категорії «стандарт» мають площу 15 м² і розраховані на 1-2 осіб. Вони оснащені усім необхідним для зручного проживання: екологічними меблями з місцевого дерева, індивідуальним санвузлом, системою опалення, бездротовим інтернетом та телевізором.

Житлова зона має розвинену інфраструктуру, що включає коридори та комунікації площею приблизно 150 м². Коридори забезпечують зручний доступ до номерів, мають природне освітлення, прикрашені місцевими етнографічними елементами, що створює атмосферу затишку і гостинності. Особлива увага приділена безбар'єрному доступу, що дозволяє комфортно пересуватися гостям з обмеженими можливостями.

В цілому житлова зона зеленої оселі займає близько 421 м², що оптимально відповідає чисельності гостей і дозволяє забезпечити високий рівень комфорту та збереження автентичності.

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

Зелена оселя «Мірошник» створена для забезпечення комфортного відпочинку гостей з урахуванням їх побутових потреб активного дозвілля та оздоровлення. Для цього передбачено низку функціональних зон які дозволяють гостям отримувати широкий спектр послуг з урахуванням традицій регіону.

Побутові послуги забезпечують зручність та комфорт перебування гостей на території оселі серед них пральня обладнана сучасним екологічним обладнанням яке дозволяє зберігати чистоту одягу без шкоди для природи використання безфосфатних миючих засобів складські приміщення для зберігання багажу та особистих речей що гарантують надійність та безпеку майстерня для дрібного ремонту одягу та взуття яка особливо актуальна для туристів що перебувають тривалий час міні-магазин з органічними місцевими продуктами сувенірами та товарами першої необхідності що створює додатковий комфорт зона для зарядки мобільних пристроїв з робочими станціями та доступом до швидкісного інтернету для підтримки зв'язку та роботи.

Дозвіллево-анімаційна зона спрямована на культурний розвиток гостей та популяризацію гуцульських традицій серед її складових майстер-класи з народних ремесел зокрема різьблення по дереву вишивка плетіння гончарство що дозволяє зберігати народну спадщину лекції та презентації з тем екології історії культури Карпат з використанням сучасних мультимедійних засобів фольклорні вечори з музикою танцями та гуцульською кухнею що створює особливу атмосферу дитячі анімаційні програми які включають ігри творчі заняття театральні постановки та екскурсії що сприяє розвитку молодших гостей тематичні свята ярмарки фестивалі народної творчості дні екології які об'єднують відвідувачів в атмосфері радості та пізнання.

Спортивно-оздоровча зона створює можливості для активного відпочинку підтримки здоров'я та загального тону серед основних

елементів тренажерний майданчик під відкритим небом з обладнанням для кардіо та силових тренувань йога-простір у зеленій затишній зоні з регулярними заняттями медитацією дихальними практиками та йогою пішохідні та велосипедні маршрути різної складності мальовничими карпатськими лісами та горами міні-футбольне поле та волейбольний майданчик з натуральним покриттям для аматорських ігор сауна та баня на дровах з чаном просто неба які пропонують традиційні оздоровчі процедури зона масажу та СПА де гості можуть отримати кваліфіковані послуги для відновлення сил та релаксації

Всі ці зони організовані таким чином щоб створити цілісний простір для комфортного перебування кожен відвідувач має змогу обрати послуги які найбільше відповідають його потребам інфраструктура сприяє як відпочинку так і культурному збагаченню що підвищує рівень задоволеності гостей та формує позитивний імідж зеленої оселі «Мірошник» як сучасного екологічного туристичного комплексу у Карпатах

Таблиця 2.3 - Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Побутові приміщення	
-Комора для білизни	12 м ²
Дозвіллево-анімаційні приміщення	
Спортивно-оздоровчі приміщення	
-чани	15 м ²
-дитячий майданчик	20 м ²
-баня	10 м ²
Корисна площа приміщень	140 м ²
-Приміщення для господарських потреб	30 м ² (склади для інвентарю)

Це показує, що комплекс добре підготовлений для обслуговування і має базові умови для комфортного відпочинку гостей.

2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)

2.2.1. Адміністративна

Бек Офіс зеленої оселі «Miroshnyk» являє собою комплекс приміщень, що забезпечують внутрішню організацію роботи закладу і підтримують всі операційні процеси, які залишаються поза увагою гостей, проте є життєво важливими для стабільного функціонування оселі. Саме в Back Office реалізується адміністративна діяльність, планування, контроль, облік і звітність. Ця зона має бути добре продумана з точки зору зручності, ергономіки, оснащення сучасною технікою, а також організації простору для комфортної роботи персоналу. Від якісної роботи бек офісу залежить ефективність всього туристично-готельного комплексу, своєчасне реагування на потреби гостей, підтримка високих стандартів сервісу, а також своєчасне вирішення організаційних та технічних питань.

Адміністративна група Back Office є центральним пунктом управління зеленою оселею «Мірошник», де здійснюється планування, контроль і координація діяльності всього закладу. В цю групу входять робочі кабінети керівництва, приміщення для бухгалтерії, архіви, кімнати для зустрічей та нарад, а також технічні зони для зберігання документації і організації робочого простору персоналу.

Основне завдання адміністративної частини полягає у забезпеченні безперебійної роботи всіх служб готелю, вчасному виконанні фінансових та організаційних процесів, формуванні стратегічних планів розвитку, проведенні аналізу ефективності роботи, а також у підвищенні кваліфікації персоналу. У цій зоні ведеться облік і контроль руху ресурсів, документування всіх господарських операцій, а також здійснюється кадрове адміністрування — оформлення трудових договорів, облік робочого часу, планування графіків роботи.

Робочі місця обладнані сучасною комп'ютерною технікою, офісною технікою, телефонами та засобами зв'язку, що дозволяють ефективно організувати комунікації як всередині закладу, так і з зовнішніми

партнерами, постачальниками, туристичними агентствами. Важливим елементом є наявність безперебійного доступу до інтернету, системи відеоконференцій для дистанційних нарад та інших сучасних цифрових інструментів, що оптимізують робочі процеси.

Приміщення адміністрації облаштовані таким чином, щоб створити комфортні умови для тривалого перебування працівників, враховуючи ергономіку робочих меблів, природне освітлення та вентиляцію, акустичний комфорт. Особлива увага приділяється організації простору для зберігання документів та архівів — використовується система стелажів, сейфів, електронних баз даних для захисту інформації та швидкого доступу до неї.

У складі адміністративної групи передбачено кімнату для проведення нарад і консультацій, де регулярно відбуваються зустрічі керівництва з персоналом, обговорення стратегічних завдань, організаційних змін, аналіз роботи, розробка нових сервісів і заходів. Ця кімната обладнана презентаційною технікою, аудіо- та відеоапаратурою, що дозволяє проводити як внутрішні збори, так і зустрічі з партнерами, інвесторами, представниками місцевої влади або громадськими організаціями.

Адміністративна зона виконує також функції контролю якості обслуговування, обробки зворотного зв'язку від гостей, моніторингу виконання стандартів сервісу, а також організації навчання і професійного розвитку персоналу. У ній ведеться детальний облік усіх процедур і заходів, що сприяють підвищенню іміджу та конкурентоспроможності зеленої оселі.

Крім того, адміністративний блок Back Office тісно взаємодіє з іншими службами — рецепцією, господарським відділом, технічною підтримкою, рестораном і анімаційною групою, координуючи їх діяльність і забезпечуючи комплексний підхід до створення комфортного і безпечного середовища для гостей.

Таким чином, адміністративна група Back Office у «Miroshnyk» є опорою всього комплексу, забезпечує організаційний порядок, системність і високу якість управління, що безпосередньо впливає на успішність і стійкий

розвиток закладу в цілому.

2.2.2 Господарська та виробничо-побутова

Господарська та виробничо-побутова зона є важливою складовою комплексу зеленої оселі «Miroshnyk» і призначена для забезпечення безперебійного функціонування всіх служб закладу, збереження матеріальних ресурсів та комфортних умов праці персоналу.

Ця зона включає кілька основних приміщень, які розподілені за функціональним призначенням та площею:

Складське приміщення (15м²) — відведене для зберігання запасів харчових продуктів, миючих засобів, господарського інвентарю та інших матеріалів, необхідних для забезпечення роботи готельно-ресторанного комплексу. Організовано систему зручних стелажів, яка дозволяє ефективно розподіляти та контролювати запаси.

Комора для білизни (8 м²) — оснащена сучасною, екологічною пральною та сушильною технікою, призначеною для обробки текстильних виробів — постільної білизни, рушників і уніформи персоналу. Пральня має окрему систему вентиляції, а також виділені зони для сортування та прасування білизни.

Кімната для зберігання інвентарю (6 м²) — служить для збереження приладів прибирання, таких як віники, швабри, пилососи, дезінфікуючі засоби тощо. Це приміщення підтримує порядок та організацію робочого процесу.

Зона для утилізації відходів і компостування (10м²) — організована відповідно до екологічних стандартів з метою сортування, збору та компостування органічних відходів. Це сприяє мінімізації негативного впливу на навколишнє середовище та підтримці концепції сталого розвитку.

Кімната для персоналу (3 м²) — місце для відпочинку, переодягання та зберігання особистих речей співробітників. Забезпечує комфортні умови

для відновлення сил під час робочої зміни.

Загальна площа господарсько-виробничої зони складає приблизно 42 м², що відповідає розмірам середнього готельного комплексу невеликої категорії, з урахуванням зручності та ефективності використання простору.

Такий комплексний підхід до організації господарської та виробничо-побутової зони дозволяє підтримувати високу якість сервісу, забезпечує комфортні умови праці персоналу та відповідає концепції екологічності і сталого розвитку зеленої оселі «Мірошник».

2.3. Сервіс (Service)

Сервіс у зеленій оселі «Miroshnyk» є ключовим фактором який забезпечує комфорт і задоволення гостей а також підтримує високий рівень репутації закладу В основі сервісної політики лежить принцип індивідуального підходу до кожного гостя з урахуванням його побажань і потреб

Основні напрямки сервісу включають бронювання поселення надання інформації про послуги і заходи організацію харчування а також забезпечення дозвілля і безпеки відпочиваючих

Процес бронювання максимально спрощений і може бути здійснений через вебсайт зеленої оселі по телефону або безпосередньо на рецепції при цьому гостям надається можливість вибору категорії номеру додаткових послуг а також спеціальних пакетів відпочинку

На рецепції працює кваліфікований персонал який володіє кількома мовами що дозволяє комфортно обслуговувати як українських так і іноземних гостей Працівники рецепції не лише приймають та оформляють поселення але й консультують гостей щодо місцевих пам'яток екскурсійних маршрутів майстер-класів та інших можливостей для цікавого проведення часу

Для харчування гостей організований ресторан де подаються

традиційні карпатські страви приготовані з екологічно чистих місцевих продуктів Ресторан пропонує широкий вибір меню включно з веганськими безглютеновими дитячими та дієтичними стравами що відповідає різноманітним побажанням клієнтів

Для забезпечення дозвілля в оселі проводяться різноманітні культурні заходи такі як вечори гуцульської музики народні майстер-класи екскурсії в природу заняття йогою і медитацією а також спортивні активності на свіжому повітрі

Особливу увагу приділяється екологічній відповідальності тому всі послуги організуються з урахуванням принципів сталого розвитку використання ресурсів і мінімізації впливу на навколишнє середовище

З метою підтримки високої якості сервісу регулярно проводяться навчання та підвищення кваліфікації персоналу впроваджуються системи збору і аналізу зворотного зв'язку від гостей що дозволяє оперативно реагувати на їхні побажання та вдосконалювати роботу

Таким чином сервісна політика зеленої оселі «Мірошник» спрямована на створення комфортного і приємного середовища для відпочинку гостей гармонійного поєднання традиційного гостинного ставлення з сучасними стандартами обслуговування і екологічною свідомістю

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

Процес бронювання у зеленій оселі «Miroshnyk» організований таким чином щоб забезпечити максимальну зручність для гостей незалежно від способу звернення бронювання може бути здійснене онлайн через офіційний сайт оселі по телефону або безпосередньо на рецепції При цьому гостям надається можливість вибрати категорію номеру тривалість перебування а також додаткові послуги такі як харчування екскурсії трансфери та майстер-класи

Реєстрація гостей (Check-In) відбувається оперативно і ввічливо. Для швидкого оформлення персонал використовує електронну систему реєстрації, що дозволяє уникнути черг і зменшити час очікування. Гості при прибутті отримують інформаційні матеріали з описом послуг комплексу, правил проживання, а також рекомендаціями щодо організації відпочинку. Важливою складовою процесу є знайомство з екологічними принципами оселі і правилами збереження довкілля.

Розміщення гостей відбувається відповідно до попереднього бронювання. При поселеннях персонал допомагає гостям розташуватися в номері, відповідає на запитання і надає необхідні консультації щодо функціонування інфраструктури Зеленого комплексу, а також особливостей місцевої культури і традицій.

Виселення (Check-Out) організоване максимально зручно для гостей. Зазвичай воно відбувається до визначеного часу, проте можлива опція пізнього виселення за попередньою домовленістю. Персонал допомагає вирішити всі організаційні питання, пов'язані з оплатою, наданням квитанцій, а також приймає відгуки і побажання, що сприяє постійному підвищенню якості обслуговування.

Загалом процеси бронювання, реєстрації, розміщення і виселення організовані з урахуванням принципів комфорту, гостинності і ефективності, що створює позитивне перше і останнє враження від перебування у зеленій оселі «Miroshnyk».

2.3.3. Хаузкіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)

У зеленій оселі «Miroshnyk» хаузкіпінг є важливою складовою якісного сервісу, яка забезпечує комфортне та безпечне перебування гостей. Особлива увага приділяється використанню екологічно безпечних миючих засобів, які не містять шкідливих хімікатів і є безпечними для навколишнього середовища і здоров'я гостей. Персонал проходить спеціальне навчання щодо

правильного використання засобів а також методів економного витрачання ресурсів води та електроенергії

Прибирання номерів та загальних зон проводиться регулярно з урахуванням графіка щоб не турбувати відпочинок гостей Використовуються багаторазові тканинні серветки замість паперових а також екологічні засоби для дезінфекції Важливою є сортування відходів та правильна утилізація сміття що мінімізує негативний вплив на природу

Клінінгова служба також забезпечує своєчасну заміну білизни та рушників які виготовлені з натуральних екологічних матеріалів На вимогу гостей можливе збільшення частоти прибирання або додаткові послуги такі як прання з використанням органічних миючих засобів

Таблиця 2.5 - Кількість працівників підрозділу хаузкіпінгу для зеленої оселі

Посада	Кількість осіб
Керівник підрозділу хаузкіпінгу	1
Покоївки	1
Працівники для прибирання загальних територій	1
Спеціаліст з прибирання чану та бані, клінінговий персонал для ресторану та кухні	2
Загальна кількість	5 осіб

Завдяки впровадженню екологічних стандартів у процесі хаузкіпінгу створюється чистий і затишний простір який повністю відповідає концепції зеленої оселі сприяє збереженню природних ресурсів і формує відповідальне ставлення гостей до довкілля

2.3.4. Велнес (Wellness)

Велнес-зона зеленої оселі «Miroshnyk» створена з урахуванням принципів гармонії людини з природою і спрямована на відновлення фізичного та духовного здоров'я гостей. Усі послуги велнесу базуються на використанні натуральних матеріалів екологічних методик та традиційних гуцульських практик оздоровлення.

Велнес-програми включають ароматерапію з ефірними оліями місцевих карпатських трав фітотерапію з використанням цілющих настоїв а також масажі з органічними натуральними оліями Проводяться заняття йогою та медитацією на відкритому повітрі у спеціально обладнаних зонах де гості можуть відчути зв'язок з природою і отримати внутрішній баланс

Для фізичної активності облаштовані екологічні тренажери з натуральних матеріалів а також просторі зони для піших прогулянок та занять дихальними вправами Відновлення енергії підтримують натуральні сауни на дровах з використанням карпатських порід дерева та м'яких трав'яних настоїв

Особлива увага приділяється використанню енергозберігаючих технологій що мінімізують вплив на довкілля та забезпечують комфортний відпочинок без шкоди природі Велнес-зона сприяє не лише фізичному оздоровленню а й формуванню екологічної свідомості гостей підкреслюючи важливість збереження природного середовища

Таблиця 2.6 - Склад і площа приміщень для організації надання послуг у зеленій оселі "Miroshnyk"

Приміщення	Площа, м ²
Чани (відкриті) для розслаблення	15 м ²
Баня традиційна	10 м ²
Склад інвентаря	15 м ²
Корисна площа приміщень	40 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. Ресторани. Бари (Foodand Beverage (F&B))

Ресторан зеленої оселі «Miroshnyk» є ключовим елементом сервісу та відображає філософію екологічного туризму і підтримки локальної культури. Концепція ресторану базується на використанні свіжих органічних продуктів, вирощених у власному господарстві або закуплених у місцевих фермерів, що забезпечує високу якість страв і підтримує розвиток місцевої економіки.

Таблиця 2.7 - Основні служби зеленої оселі

Назва служби	Обов'язки	Працівники
1	2	3
Служба прийому та розміщення	- бронювання номерів за запитом гостя; -реєстрація та оформлення гостя; - розподіл номерів відповідно до бажань гостей;	адміністратор
Служба харчування	- організація харчування гостей; - забезпечення високої якості приготування страв; - контроль за зберіганням та обробкою продуктів	шеф-кухар, кухар, офіціанти
Служба адміністрування	- управління роботою всіх служб комплексу, вирішення адміністративних питань	директор оселі
Служба озеленення	- підтримка чистоти та порядку на території	робітники з благоустрою

На підставі служб, що забезпечують функціонування зеленої оселі, визначаємо тип організаційної структури підприємства, як лінійно-функціональний при якому вся структу 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.) Таким чином, організаційно-функціональна структура управління зеленої оселі «Miroshnyk » на 10 номерів відповідає вимогам сучасного сервісу в туристичній індустрії. Оселя бслуговування 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.

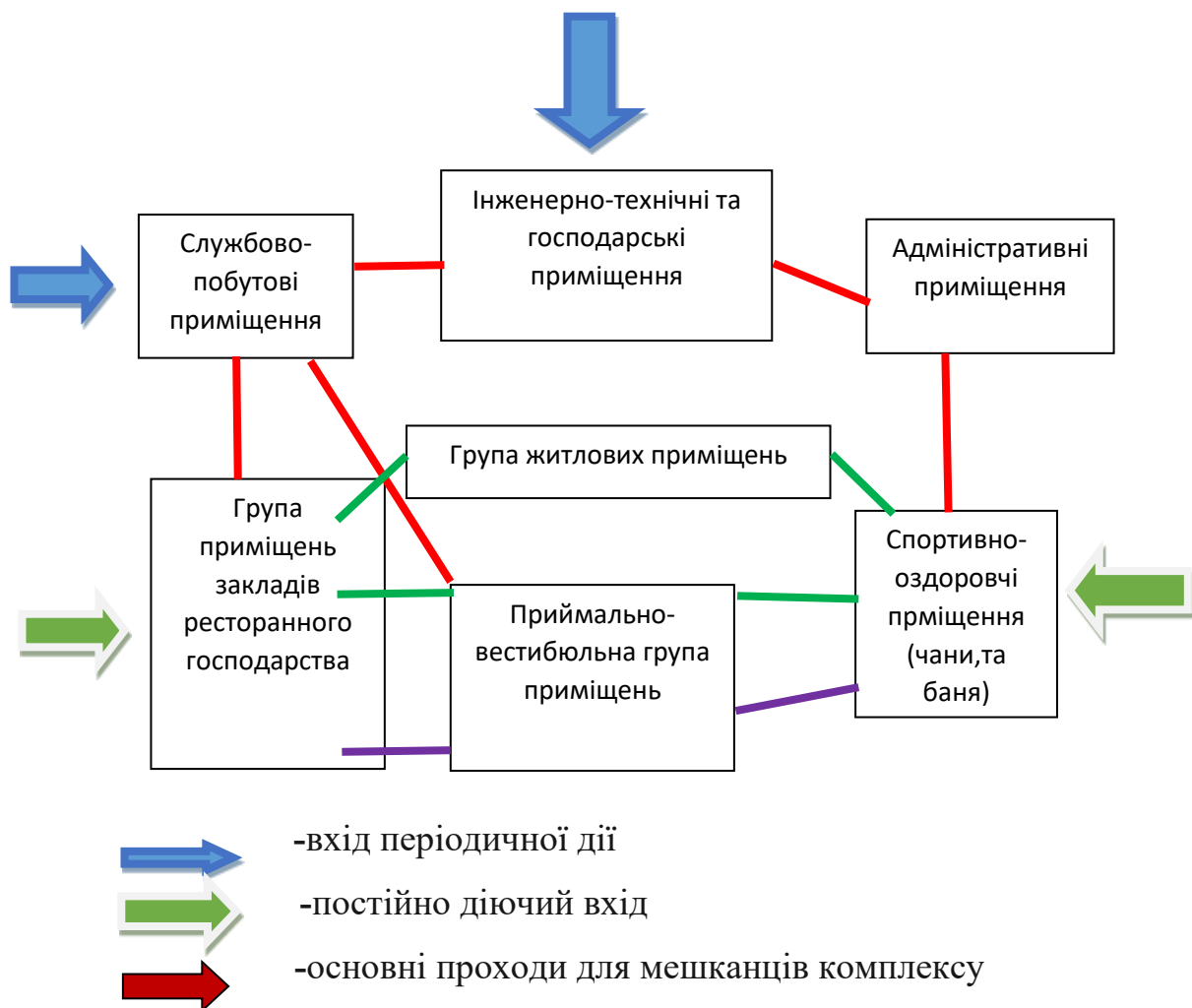


Рис. 2.1. Функціональна схема оздоровчо-туристичного комплексу

Застосування лінійно-функціональної структури управління дозволяє делегувати повноваження менеджерам кожної служби, які підпорядковуються генеральному директору, забезпечуючи оперативність та узгодженість дій.

Функціональна схема зеленої оселі також сприяє оптимальному зв'язку

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

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

2.4.2. Рум-сервіс (Room Service)

Організація харчування в зеленій оселі «Miroshnyk» є важливою складовою загального комфорту та задоволення гостей, адже якість і екологічність харчування безпосередньо впливають на враження від перебування. У закладах ресторанного господарства зеленої оселі акцент робиться на використанні локальних органічних продуктів, традиційних рецептів Гуцульщини та сучасних екологічних технологій приготування їжі.

Харчування організовується за принципом збалансованості та здорового способу життя, з урахуванням дієтичних потреб гостей. У ресторані пропонується меню, що включає сезонні страви, приготовані з натуральних продуктів, закуплених у місцевих фермерів.

Ресторанна зона розрахована на комфортне одночасне обслуговування гостей, з урахуванням екологічного дизайну інтер'єру, використанням натуральних матеріалів та енергоефективних технологій. Організація харчування також передбачає підтримку принципів мінімізації відходів — сортування сміття, компостування органіки, повторне використання матеріалів

Таблиця 2.8 - Меню ресторану вільного вибору

Холодні закуски	Гарячі закуски	Перші страви	Другі гарячі страви	Солодкі страви	Хлібобулочні вироби
-----------------	----------------	--------------	---------------------	----------------	---------------------

Салат Здоров'я	Вареники з картоплею та грибами	Карпатський борщ	Картопляні галушки	Сирники	Цільнозерновий хліб
Соління	Запечені овочі	Суп овочевий	Банош під соусом з білих грибів	Налісники	Цільнозернові круасани
Овочева асорті		Бограч	Овочі на пару	Йогурт з медом	Житній хліб з закваски
Салат (домашній)		Бульйон м'ясний з пастою	Картопляне пюре	Вареники з сиром	Булочки з висівками

Харчування організовується за принципом збалансованості та здорового способу життя, з урахуванням дієтичних потреб гостей, включаючи вегетаріанські, веганські, безглютенові та інші спеціальні раціони. У ресторані пропонується меню, що включає сезонні страви, приготовані з натуральних продуктів, вирощених на власній міні-фермі оселі або закуплених у місцевих фермерів.

Ресторанна зона розрахована на комфортне одночасне обслуговування гостей, з урахуванням екологічного дизайну інтер'єру, використанням натуральних матеріалів та енергоефективних технологій. Організація харчування також передбачає підтримку принципів мінімізації відходів — сортування сміття, компостування органіки, повторне використання матеріалів.

Обслуговування гостей здійснюється ввічливо та професійно, з увагою до індивідуальних побажань та культурних традицій відвідувачів. Важливою частиною концепції є проведення кулінарних майстер-класів, дегустацій та тематичних вечорів, що сприяють ознайомленню гостей із місцевою кухнею і традиціями.

Таким чином, організація харчування в «Miroshnyk» відповідає сучасним екологічним стандартам та створює унікальний досвід для гостей, що прагнуть не лише відпочинку, а й пізнання культури та здорового способу життя.

2.4.3. Розрахунок добової кількості сировини, напіфабрикатів, 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.

Розрахунок зображений в таблиці 2.9

Вихідні дані в додатку А

Таблиця 2.9 - Графік завантаження обідньої зали ресторану на 30 місць

Міся	Оборотність місця за 1 годину, разів	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
9-10	2,0	10	30
10-11	2,0	20	20
11-12	1,5	20	15
12-13	1,5	30	23
13-14	1,5	90	68
14-15	1,5	70	53
15-16	1,5	40	30
16-17	1,5	30	23
17-18	1,5	40	30
18-19	0,6	50	15
19-20	0,6	100	30
20-21	0,6	90	27
21-22	0,6	80	24
22-23	0,6	40	12
ВСЬОГО відвідувачів за день ($n_{\text{заг}}$)			110
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$, раз			8

Таблиця 2.10 - Асортиментний склад продукції ресторану, реалізованої за день

Назва продукції	Одиниця виміру	Кількість реалізованої продукції за день	Примітки
Сніданки (комплекти)	порції	30	Включають сезонні овочі та фрукти
Обіди (гарячі страви)	порції	20	З локальних продуктів
Вечері	порції	30	Збалансоване меню, з акцентом на традиції
Салати	порції	20	Виключно зі свіжих овочів
Супи	порції	30	Приготовані на домашньому бульйоні
Напої (чай, кава, соки)	порції	10	В т.ч. трав'яні чаї з власного збору
Десерти	порції	10	З натуральних інгредієнтів
Вегетаріанські страви	порції	10	З урахуванням сезонності
Дитяче меню	порції	5	Легко засвоювані страви

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).

Таблиця 2.11 - Розрахунок закупівельної продукції для ресторану в зеленій оселі

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 30
Гарячі напої: Кава	Л	0,05	5
Холодні напої: Солодка газована вода	Л	0,05	3
Мінеральна вода		0,08	10
Сік		0,02	8
		0,1	30
Хліб та хлібобулочні вироби: Висівковий	Кг	0,04	10
Пшеничний		0,05	10
Борошняні кондитерські вироби	Шт	0,5	30
Цукерки, печиво, шоколад	Кг	-	-
Фрукти	Кг	0,05	20

2.4.4 Організація роботи ресторану

Явочна чисельність робітників, потрібних для виконання виробничої програми *виробничих приміщень*

$$N=3.22/8*1.114=2.7 \quad (2.1)$$

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

$$N=n/H=500/100=5 \quad (2.2)$$

Для *миття кухонного посуду і цехового інвентарю* явочна кількість працівників дорівнює 0,5

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

$$N_{co} = 2.7 \cdot 5 \cdot 22/30 \cdot 1 = 9,9 \quad (2.3)$$

Для ефективної роботи виробничого приміщення зеленої оселі «Miroshnyk» важливо правильно підібрати обладнання, що відповідає технологічним вимогам, обсягам виробництва та принципам екологічності. Обладнання має бути функціональним, ергономічним, безпечним і енергоефективним, щоб забезпечити високу якість обробки овочів і мінімізувати витрати ресурсів

Розрахунок корисної площі цеху розраховують за формулою:

$$S_{кор} = \sum(p \cdot S) \dots\dots\dots(2.1)$$

S – площа, яку займає одиниця обладнання, м².

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

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

Орієнтовна загальна площа виробничого приміщення, $S_{заг}$, визначається за формулою:

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

Площа виробничого приміщення залежить від кількості і розмірів обладнання, чисельності працівників, а також вимог щодо ергономіки і санітарних норм. Для зеленої оселі, де особлива увага приділяється

комфортній і безпечній роботі, передбачають достатній простір для вільного пересування персоналу та зручного розташування обладнання.

Для розрахунку площі використовуються нормативи:

- Для одного робочого місця овочерізки потрібно приблизно 6-8 м².
- Для мийки овочів — близько 4-5 м².
- Для робочих столів та зон зберігання — додатково 6-8 м².
- Запас площі для проходів, відпочинку персоналу і санітарних зон — 30-40% від загальної площі обладнання.

Таблиця 2.15 - Розрахунок та підбір механічного обладнання для виробничого приміщення

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

Таблиця 2.17 - Розрахунок і підбір виробничих ванн для овочевого цеху

Сировина, що підлягає миттю або зберігання	Кількість сировини, кг	Норма витратводи, дм ³ /кг	Тривалість циклу обробки сировини у ванні, хв.	Оборотність ванни за час роботи цеху, раз	Розрахунковий об'єм, дм ³	Прийнятний внутрішній об'єм ванни, дм ³	Тип ванни	Кількість ванн, шт.
Картопля	31,29	2	30	16	7	70	ВВ-70	1
Помідори	1,94	1,5	20	24	0,24	50	ВВ-50	1
Капуста білокачанна	4,35	1,5	20	24	0,5	50	ВВ-50	1

Продовження табл. 2.17

Огірки	1,44	5	30	16	0,6	50	ВВ-50	1
Спаржа	1,09	3	30	16	0,32	50	ВВ-50	1

Цибуля ріпчаста	6,275	1,5	40	12	1,5	100	BB-100	1
Цибуля зелена	0,05	1,5	40	12	0,01	50	BB-50	1
Часник	0,652	1,5	30	16	0,12	50	BB-50	1
Петрушка	0,434	3	20	24	0,05	50	BB-50	1
Руккола	0,32	3	20	24	0,06	50	BB-50	1
Помідори черрі	1,625	1,5	20	24	0,2	50	BB-50	1
Гарбуз	1	5	30	16	0,4	50	BB-50	1
Кріп	0,347	3	20	24	0,7	50	BB-50	1
Перець болгарський	2,305	1,5	30	16	0,4	50	BB-50	1
Редиска	0,3	1,5	30	16	0,05	50	BB-50	1
Салат зелений	0,42	3	20	24	0,08	50	BB-50	1
Кабачки	3,34	2	30	16	0,7	50	BB-50	1
Баклажани	2,495	2	30	16	0,55	50	BB-50	1
Морква	4,529	1,5	20	24	0,5	50	BB-50	1
Шпинат	1,62	3	30	16	0,5	50	BB-50	1
Брокколи	2,47	3	30	16	0,7	50	BB-50	1
Буряк	1,5	2	40	12	0,4	50	BB-50	1
Цвітна капуста	0,52	1,5	30	16	0,1	50	BB-50	1
Квасоля	0,58	3	20	24	0,1	50	BB-50	1

Таблиця 2.18 - Визначення корисної площі виробничого приміщення

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 „ПТ-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

На основі корисної площі орієнтовна загальна площа виробничого приміщення становить 12.5 м².

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 30 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Виробничі Приміщення	12,5
Складські Охолоджувальна камера для овочів, фруктів та зелені	10,6
Корисна площа закладу	23,1

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

$$S_{роб} = 23,1 * 1,1 = 25,5 \text{ м}^2 \quad (2.7)$$

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}$, м²:

$$S_{заг} = 25,5 * 1,03 = 26,2 \text{ м}^2 \quad (2.8)$$

Мінімально рекомендована площа виробничих приміщень на сировині ресторану становить 100 м².

Мінімально рекомендована площа приміщень приймання та зберігання продуктів на сировині для ресторану становить 80 м².

Таблиця 2.20 - Рекомендовані мінімальні площі технічних приміщень, м²

Технічні приміщення	Кількість місць у закладі до 50
Електрощитова	7 (2,5x3)
Теплопункт	10 (2,5x4)
Венткамера припливна	місцева вентиляція
Венткамера витяжна	6 (2x3)

Забезпечення належних санітарно-гігієнічних умов у закладі ресторанного господарства є ключовим фактором для підтримання високої якості обслуговування, безпеки харчових продуктів та здоров'я гостей зеленої оселі «Miroshnyk». Умови санітарії мають відповідати державним нормам і стандартам, а також специфіці екологічного спрямування закладу.

Основні заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов:

1. Організація системи прибирання і дезінфекції:

- Регулярне прибирання виробничих і обслуговуючих приміщень за затвердженим графіком.
- Використання екологічно безпечних миючих та дезінфікуючих засобів, що не шкодять навколишньому середовищу.
- Особлива увага до чистоти кухонного обладнання, посуду, робочих поверхонь та підлог.

2. Контроль якості водопостачання:

- Використання очищеної питної води, що відповідає санітарним нормам.
- Періодичне лабораторне дослідження води для виключення забруднень.

3. Дотримання правил зберігання харчових продуктів:

- Організація правильного температурного режиму в холодильних камерах.
- Чітке розмежування сирової і готової продукції.
- Використання герметичних контейнерів для зберігання та маркування продуктів.

4. Забезпечення особистої гігієни персоналу:

- Обов'язкове миття рук перед початком роботи та після кожного контакту з харчовими продуктами.
- Використання спецодягу (халати, шапочки, рукавички).
- Регулярне медичне обстеження працівників, включно з профілактичними вакцинаціями.

5. Вентиляція та освітлення приміщень:

- Організація якісної системи вентиляції для забезпечення свіжого повітря та усунення неприємних запахів.
- Встановлення достатнього рівня природного та штучного освітлення для безпечної та комфортної роботи.

6. Утилізація відходів:

- Організація роздільного збору харчових та побутових відходів.
- Вивезення сміття згідно з графіком та дотриманням санітарних норм.
- Використання екологічно безпечних методів утилізації, включаючи компостування органічних відходів.

Впровадження системи НАССР

Для підвищення безпеки харчування в зеленій оселі рекомендується впровадити систему НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points), що передбачає:

- Аналіз ризиків на кожному етапі виробництва та обробки харчових продуктів.
- Визначення критичних точок контролю для попередження забруднення.
- Встановлення заходів контролю і моніторингу.
- Документування процедур та навчання персоналу.

Дотримання зазначених заходів забезпечить підтримання високого рівня санітарно-гігієнічних умов у ресторані зеленої оселі «Miroshnyk» та гарантуватиме безпеку і задоволення гостей.

2.5. Визначення загальної площі зеленої оселі

Для ефективного функціонування зеленої оселі «Miroshnyk» важливо правильно визначити загальну площу, яка включає всі функціональні зони та забезпечує комфортне перебування гостей і зручність роботи персоналу. Загальна площа формується на основі сумарних площ основних груп приміщень та відкритих зон.

Таблиця 2.21 - Загальною площею зеленої оселі «Miroshnyk»

№	Група приміщень	Опис	Площа, м ²
1	Приймально-вестибюльна група	Вестибюль, рецепція	24
2	Житлова група приміщень	10 номерів на 30 місць	400
3	Побутова та спортивно-оздоровча група	Чани , баня, дитячий майданчик,	45
4	Адміністративна група	Кабінети керівництва	24
5	Господарська та виробничо - побутова група	Комора для білизни	12
6	Заклади ресторанного господарства	Ресторан на 30 місць, кухня, підсобні приміщення	50
Всього			555

Визначення загальної площі зеленої оселі «Miroshnyk» є важливим етапом у процесі проектування та організації комфортного і функціонального середовища для гостей та персоналу. Площа має враховувати всі складові елементи, які забезпечують не лише проживання, а й відпочинок, оздоровлення, дозвілля та якісне обслуговування, що є основними принципами зеленої оселі.

Перш за все, до загальної площі включаються житлові приміщення, які створюють затишок та комфорт для гостей. Вони мають бути достатніми для розміщення необхідної кількості номерів, при цьому кожен номер повинен відповідати високим екологічним стандартам, забезпечувати оптимальний рівень освітлення, вентиляції та простору для відпочинку. Важливо, що площа житлової зони також враховує розміщення спільних просторів, таких як лаунж-зони, місця для спілкування, які підтримують атмосферу природного комфорту та затишку.

Наступною складовою є приймально-вестибюльна група, яка виконує функцію першого контакту гостей із зеленою оселею. Вона повинна бути компактною, але водночас функціональною — містити зону реєстрації, місце для зберігання багажу, санвузли та кімнату для охорони. Площа цієї групи має бути оптимальною, щоб забезпечити зручність і швидкість обслуговування, не перевантажуючи простір, але створюючи атмосферу гостинності.

Важливо також включити площі для дозвілєво-анімаційної, спортивно-оздоровчої та побутової зон. Ці зони є невід'ємною частиною зеленої оселі, оскільки саме вони дозволяють гостям активно проводити час, підтримувати здоров'я і загальний баланс між тілом і природою. Для них необхідно відвести окремі приміщення або відкриті майданчики з урахуванням їхньої функціональності та безпеки.

Ресторанна зона, яка є важливим елементом, потребує площі для організації харчування гостей, кухні, складських приміщень та

обслуговуючого персоналу. При цьому площа має відповідати принципам екологічності, забезпечувати ефективну логістику продуктів і створювати комфортні умови для приготування і споживання їжі.

Окрему увагу слід приділити площам технічного та адміністративного призначення — Back Office, служби клінінгу, технічного обслуговування та охорони. Вони не повинні займати надто багато простору, але повинні бути зручними для персоналу і забезпечувати безперебійну роботу оселі.

Крім внутрішніх приміщень важливо також враховувати площі прилеглої території зеленої оселі. Вона включає зелені насадження, садові доріжки, зони відпочинку на свіжому повітрі, майданчики для дитячих ігор, спортивні майданчики, місця для проведення екологічних майстер-класів, зони для фермерської діяльності, що є складовою концепції зеленої оселі. Територія повинна бути організована так, щоб зберегти природний ландшафт і забезпечити комфортне пересування гостей.

Визначення загальної площі зеленої оселі відбувається на підставі сумарного підсумку площ усіх згаданих зон із врахуванням нормативних вимог, гігієнічних стандартів, а також принципів сталого розвитку. Загальна площа повинна оптимально поєднувати будівельні конструкції з навколишньою природою, створюючи збалансоване, комфортне і екологічно чисте середовище.

Загальна площа зеленої оселі «Miroshnyk» розраховується для кількості гостей до 40 осіб, що дає змогу організувати індивідуальний підхід до кожного гостя, зберігаючи при цьому принципи приватності та екологічної відповідальності. Такий простір відповідає сучасним тенденціям розвитку агротуризму, зеленої архітектури та сталого туризму.

Таким чином, визначення загальної площі є не просто технічним завданням, а комплексним процесом, який враховує функціональність, комфорт, екологічність та соціальні потреби всіх учасників процесу — гостей, персоналу та місцевої громади. Від правильного планування площ залежить успішність функціонування зеленої оселі, її популярність серед

туристів і внесок у збереження природної спадщини.

РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

3.1. Об'ємно-планувальні рішення зеленої оселі на 10 номерів

Об'ємно-планувальні рішення зеленої оселі на 10 номерів є ключовим етапом проектування, що забезпечує ефективну організацію простору, комфортність перебування гостей, раціональне використання земельної ділянки та відповідність екологічним вимогам. Основна ідея полягає у створенні гармонійного середовища, яке поєднує сучасні стандарти гостинності з природною автентичністю, екологічністю і місцевими традиціями.

Для зеленої оселі характерне компактне розміщення житлових корпусів із дотриманням принципів зонування, що передбачає розмежування території на кілька функціональних зон: житлову, приймально-вестибюльну, рекреаційну, сервісну, господарсько-виробничу. Кожна зона виконує свої завдання і оптимально інтегрується у загальний простір, зберігаючи природний ландшафт і екологічну цінність території.

Житлова зона складається із 10 номерів, розподілених у кількох окремих будівлях або котеджах, що розташовуються таким чином, щоб забезпечити приватність, тишу і гарний огляд на природні об'єкти. Планування номерів передбачає максимальне використання природного освітлення, провітрювання та застосування екологічних матеріалів. Кожен номер оснащений усім необхідним для комфортного проживання: зручними меблями, санвузлом, системою опалення і вентиляції, а також елементами, що підкреслюють локальний колорит.

Приймально-вестибюльна група розташована в центральній частині комплексу і включає зону реєстрації, санвузл для гостей і працівників. Вона організована з урахуванням зручності доступу, контролю за потоком гостей і створення комфортної атмосфери першого контакту з оселею.

Зона харчування представлена рестораном, який відповідає концепції

зеленої оселі і акцентує увагу на використанні екологічно чистих місцевих продуктів. Ресторан розташований з урахуванням мальовничих краєвидів, що створює додатковий комфорт для відпочинку та ознайомлення з традиційною кухнею регіону.

Для дозвілля гостей передбачено зони активного та пасивного відпочинку: спортивні майданчики, велосипедні доріжки, альтанки, місця для пікніків і кемпінгу. Велнес-зона пропонує послуги з оздоровлення, включаючи сауни, масажні кабінети, фітнес-зал і басейн з природною водою. Всі ці об'єкти розташовані з урахуванням екологічних стандартів і максимального збереження навколишнього середовища.

Господарські будівлі та технічні приміщення винесені за межі житлових і рекреаційних зон, щоб мінімізувати шум і забезпечити комфорт гостей. Вони обладнані сучасними системами утилізації відходів, енергозбереження та збору дощової води.

Особлива увага приділяється екологічним технологіям: використанню сонячних панелей, теплоізоляції будівель, системам природної вентиляції, біоочищенню стічних вод, що дозволяє не лише знизити експлуатаційні витрати, а й зберегти природний баланс території.

Усі об'ємно-планувальні рішення спрямовані на створення середовища, яке відповідає сучасним вимогам сталого розвитку, забезпечує гостям комфортний відпочинок, відновлення сил, знайомство з природою та культурою регіону.

3.2. Архітектурні рішення. Характеристика території зеленої оселі «Miroshnyk»

Зелена оселя «Miroshnyk» розташована в екологічно чистій природній зоні, що відзначається мальовничими пейзажами, лісовими масивами та горбистим рельєфом. Загальна площа території становить приблизно 1,5 гектари (15 000 м²), що дає змогу розмістити всі необхідні функціональні зони

з урахуванням екологічних, архітектурних та ландшафтних вимог.

Основним принципом проектування зеленої оселі «Miroshnyk» є гармонійне поєднання сучасних технологій з традиційною гуцульською архітектурою та максимальне збереження природного ландшафту. Будівлі виконані з екологічних матеріалів — дерева, каменю, натуральної черепиці, що забезпечує не лише естетичну привабливість, але й теплову ефективність та екологічність комплексу.

Архітектура об'єктів адаптована до рельєфу, що дозволяє знизити витрати на земляні роботи і зберегти існуючу рослинність. Важливим є також зонування території для забезпечення максимального комфорту гостей та ефективності роботи персоналу.

Житлова зона включає будівлі з 40 номерами різних категорій — від стандартних до сімейних та комфортних апартаментів. Будівля має 1 поверх, що дозволяє зберегти камерність комплексу та природне оточення. Площа житлової зони — 400 м².

Для кожного номера передбачено великі вікна з видом на природу, балкони або тераси, що підкреслює зв'язок з навколишнім середовищем. Всі будівлі обладнані сучасними системами опалення, вентиляції та енергозбереження, при цьому використані натуральні оздоблювальні матеріали.

Приймально-вестибюльна група площею 24 м² включає вестибюль, зону реєстрації, кімнату зберігання багажу, санвузли та кімнату охорони. Вона розташована поблизу головного входу, що забезпечує зручний доступ для гостей. Просторі, світлі приміщення створюють комфортні умови для зустрічі і реєстрації відвідувачів.

Ресторан із площею 50 м² функціонує як центр кулінарної культури оселі. Концепція ресторану — використання місцевих органічних продуктів, приготування традиційних гуцульських страв із сучасним підходом. Простір ресторану передбачає комфортне розміщення близько 30 гостей одночасно, включаючи літню терасу з видом на природу.

Площа виробничо-господарських приміщень становить 65 м². Це кухня, , склади для зберігання продуктів та інвентарю, пральня. Усі приміщення оснащені сучасним обладнанням, що відповідає санітарно-гігієнічним нормам, а також екологічним стандартам.

Територія забезпечена необхідними інженерними комунікаціями: автономною системою водопостачання з використанням екологічно чистої джерельної води, системою енергозбереження з застосуванням сонячних панелей, ефективною системою очищення стічних вод та системою вентиляції.

Об'ємно-планувальні і архітектурні рішення зеленої оселі «Miroshnyk» базуються на принципах екологічної сталості, максимальної гармонії з навколишнім середовищем та створенні комфортних умов для відпочинку і оздоровлення гостей. Раціональне зонування, застосування натуральних матеріалів, дбайливе ставлення до природного ландшафту і сучасні технології дозволяють створити унікальний простір, який відповідає найвищим стандартам зеленого туризму.

Таблиця 3.2 - Мінімальні відстані від будівлі до елементів озеленення

Елементи будівель і споруд	Мінімальна відстань, м	
	до стовбура дерева	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

3.3. Характеристика будівлі

Зелена оселя «Miroshnyk» має каркасну дерев'яну конструкцію, що відповідає традиціям гуцульської архітектури. Використання натурального дерева, каменю та екологічно чистих оздоблювальних матеріалів дозволяє підтримувати оптимальний мікроклімат у приміщеннях та сприяє збереженню тепла.

Загальна площа будівлі становить приблизно 600 м², включаючи

житлову зону, зони громадського користування, технічні приміщення та допоміжні служби.

Форма будівлі відповідає місцевому ландшафту — поверховість 1 поверх, що допомагає уникнути надмірного втручання в природне середовище і зберігає естетичний вигляд.

Зелена оселя «Miroshnyk» є сучасним комплексом, розрахованим на 10 номерів, що поєднує в собі екологічність, комфорт та традиційний гуцульський стиль. Будівля спроектована з урахуванням природних ландшафтних особливостей території, що забезпечує гармонійне вписування комплексу у навколишнє середовище.

Об'ємно-планувальні рішення спрямовані на максимальне збереження природних ресурсів та мінімізацію негативного впливу на екосистему. Для будівництва використані екологічно чисті матеріали, такі як дерево з місцевих лісів, натуральний камінь та глина, що підкреслює етнічну автентичність та сприяє створенню здорового мікроклімату в приміщеннях.

Площа забудови становить приблизно 600 м², що включає житлову зону, приймально-вестибюльну групу, зони відпочинку, ресторанний комплекс, виробниче приміщення та допоміжні приміщення.

Вестибюльна група має площу 24 м² і включає зони реєстрації, зберігання багажу, санвузл. Це дозволяє організувати зручний прийом гостей та забезпечити їх комфортний перший контакт із зеленим комплексом.

Особливу увагу приділено енергоефективності будівлі: використані системи природної вентиляції, енергозберігаюче освітлення та автономні джерела тепла на базі відновлюваних ресурсів. Водопостачання забезпечується з екологічно чистих джерел, а система очищення стічних вод відповідає сучасним санітарним нормам.

Архітектурні форми будівлі мають м'які природні лінії з елементами гуцульського декору, що підкреслює етнічний колорит та створює затишну атмосферу. Зелені зони, альпінарії, а також елементи ландшафтного дизайну формують простір для відпочинку і рекреації.

Таким чином, будівля зеленої оселі «Miroshnyk» є яскравим прикладом поєднання екологічності, сучасних технологій та національної ідентичності, що робить комплекс привабливим для туристів, які шукають комфортний і природний відпочинок.

3.3. Інженерні системи

Інженерні системи зеленої оселі «Miroshnyk» спроектовані з урахуванням сучасних вимог екологічності, енергоефективності та комфорту для гостей. Основною метою є створення максимально автономного комплексу, який мінімізує вплив на навколишнє середовище та забезпечує надійну роботу всіх комунікацій.

Система водопостачання реалізована за рахунок використання артезіанської свердловини, що забезпечує якісною питною водою весь комплекс. Вода проходить багаторівневу систему очищення, включаючи фільтри механічного та біологічного очищення, що гарантує безпечне використання водних ресурсів як для побутових потреб, так і для технічного використання.

Опалення будівлі здійснюється за допомогою комбінованої системи, що включає теплові насоси та котли на біомасі. Таке рішення дозволяє значно знизити споживання традиційних викопних ресурсів і використовувати відновлювані джерела енергії, що відповідає концепції зеленої оселі. Автоматизована система контролю температури підтримує комфортні кліматичні умови в усіх приміщеннях незалежно від пори року.

Вентиляційна система забезпечує природну циркуляцію повітря з використанням рекуператорів, які повертають тепло з повітря, що видаляється, підвищуючи енергоефективність комплексу. Додатково застосовані системи зволоження та очищення повітря для підтримки здорового мікроклімату.

Електропостачання забезпечується за допомогою комбінованої мережі,

що включає підключення до місцевої енергосистеми та власну сонячну електростанцію. Використання відновлюваних джерел дозволяє знизити викиди в атмосферу та забезпечити стабільну роботу електрообладнання.

Для збору та очищення стічних вод застосована система біологічної очистки, яка відповідає сучасним екологічним стандартам і дозволяє повторно використовувати очищену воду для поливу зелених насаджень і технічних потреб.

Системи зв'язку та безпеки включають Wi-Fi мережу, систему відеоспостереження та пожежну сигналізацію, що забезпечує комфорт і безпеку гостей та персоналу.

Таким чином, інженерні системи зеленої оселі «Miroshnyk» поєднують сучасні технології та екологічні рішення, що створює комфортні умови проживання при мінімальному впливі на природу.

3.4. Дизайн

Дизайн зеленої оселі «Miroshnyk» створений з урахуванням основних принципів екологічності, сталого розвитку та гармонії з природним середовищем. Особлива увага приділяється органічному поєднанню архітектурних форм і природних матеріалів, що дозволяє зберегти автентичність гуцульського регіону та підкреслити унікальність зеленої оселі.

В оздобленні фасадів використовуються натуральне дерево, камінь та екологічно чисті матеріали, які не тільки додають естетичної привабливості, а й сприяють створенню здорового мікроклімату. Форма будівель відображає традиційні гуцульські мотиви, адаптовані під сучасні потреби комфорту та енергоефективності.

Зовнішня архітектурна композиція

Зелена оселя «Miroshnyk» є прикладом гармонійного поєднання

традиційної гуцульської архітектури з сучасними екологічними тенденціями. Вона розташована на території площею 1,5 гектара в живописній гірській місцевості Карпат. Проєкт передбачає збереження природного ландшафту, використання локальних природних матеріалів та створення затишного, комфортного середовища для проживання й відпочинку в єдності з навколишньою природою.

Архітектурна композиція сформована у вигляді компактного ансамблю, що включає кілька споруд, розташованих з урахуванням сонячних напрямків, панорамних краєвидів і особливостей рельєфу. Головна будівля — це житловий будинок, зведений із дерев'яного зрубу смереки, встановленого на масивному кам'яному цоколі. Фасади прикрашені ручною різьбою, що відтворює автентичні гуцульські орнаменти. Високий двосхилий дах покритий дерев'яним гонтом, а вікна оздоблені традиційними фігурними лиштвами, характерними для гуцульських хат.

Архітектура об'єкта виконується з використанням природних матеріалів — деревини, каменю, гонту, що сприяє органічному вписуванню будівель у природне середовище. Вхідна група оформлена декоративною дерев'яною аркою з різьбленням, а навколо основних споруд облаштовані просторі відкриті тераси та веранди, які створюють природний перехід між внутрішнім простором і довкіллям.

Ландшафтний дизайн території є невід'ємною складовою архітектурної концепції. Зелена оселя «Miroshnyk» включає альпійські гірки, клумби з гірськими квітами, невелике озеро з джерельною водою та дерев'яним містком, тіньові сади, вимощені доріжки зі спилю деревини, а також зони для відпочинку з лавками. Озеленення базується на використанні місцевих видів рослин: смереки, ялини, барвінку, ожини, що сприяє збереженню екологічного балансу.

Уся архітектурна концепція зеленої оселі «Miroshnyk» відповідає сучасним принципам екологічного будівництва, етнічної ідентичності та сталого розвитку. Вона забезпечує комфортне, здорове та естетично

привабливе середовище, сприяє гармонійному відпочинку й активному спілкуванню з природою, не порушуючи при цьому традиційний гуцульський дух та культурну спадщину краю.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Інтер'єр приміщень зеленої оселі «Miroshnyk» розроблений у стилі, що гармонійно поєднує автентичність гуцульської традиції з принципами сучасного екологічного дизайну. Загальна концепція ґрунтується на природності матеріалів, простоті форм і створенні теплої, душевної атмосфери, що забезпечує гостям комфорт, естетику та відчуття справжнього єднання з природою Карпат. Для обробки стін використовуються дерев'яні панелі з нефарбованої смереки з легким восковим покриттям, яке зберігає природну текстуру та аромат дерева. Підлога викладена масивною дошкою з дуба, що надає інтер'єру ґрунтовності й відчуття тепла, а в санвузлах та зонах підвищеної вологості використовується сланець – місцевий камінь з характерною фактурою. Стелі в житлових кімнатах прикрашені дерев'яними балками, а в громадських зонах – світильниками ручної роботи у вигляді гуцульських каганців зі світлого металу та глини.

Колірна палітра інтер'єру витримана в теплих і натуральних відтінках – переважають м'які кольори дерева, світло-бежеві, вохристі, теракотові тони. Акцентами виступають елементи з глибокого зеленого, червоного й темно-синього – у текстилі, декорі, настінних килимах та вишивках. У кожному номері на стінах розміщено пано з автентичними орнаментами, витканими вручну, а вітальні прикрашені керамічними виробами з Косова та різьбленими дерев'яними тарелями.

Меблі виготовлені на замовлення місцевими майстрами з масиву дуба, вільхи та ялини. В інтер'єрі широко використовуються лави з різьбленням, великі обідні столи з товстою стільницею, комоди з металевими ручками кованої роботи, а також м'які меблі з оббивкою з лляної або вовняної тканини з геометричним візерунком. У спальних кімнатах — широкі дерев'яні ліжка з високими спинками, оздобленими орнаментальною різьбою. Кожна кімната

має індивідуальний декор, витриманий у загальному стилі, але з локальними акцентами, притаманними тому чи іншому району Гуцульщини.

Громадські простори оселі, зокрема ресторан і вестибюль, мають відкриту просторову структуру з великими панорамними вікнами, які виходять на гірські пейзажі. Стіни тут прикрашені старовинними гуцульськими фотографіями, а у кутках розміщені пічки-камінки, облицьовані кахлями ручної роботи. Рецепція оформлена у вигляді стилізованої хатньої комори з дерев'яними дверима й кованими петлями. На підлозі — доріжки з домотканого полотна, а біля вікон — важкі вовняні штори з етнічним орнаментом.

Основні показники проекту зведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Паспорт проекту

Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
Площа ділянки під будівництво, S_0	м ²	1500м ²
Площа будівлі закладу, $S_{заг}$	м ²	600
Коефіцієнт забудови, $K_з$		0,28
Площа озеленення, $S_{оз}$	м ²	800 м ²
Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0.30
Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м ²	50
Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м ²	421
Будівельний об'єм будівлі, $V_б$	м ³	3 371
Капітальні витрати на проекту, $V_{А+Б}$	тис. грн	800000
Питомі капітальні витрати		
Вартість 1 місця	тис. грн.	100
Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	6,6
Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	1,32

Декоративне наповнення простору відіграє важливу роль: на полицях — глечики, глиняні свічники, дерев'яні скрині, тканина скатертина з яскравими вставками, вітражні лампи, лози, сухоцвіти. Усі елементи інтер'єру створюють автентичну атмосферу гуцульського побуту, не втрачаючи при цьому функціональності й зручності для сучасного користувача.

Інтер'єр зеленої оселі «Miroshnyk» — це не просто оформлення простору, а цілісний досвід, де кожна деталь розповідає про культуру, майстерність та повагу до природи. Він занурює гостя у світ Карпат, дарує затишок і

натхнення, водночас втілюючи ідеї екологічної свідомості та сталого туризму

З проведеного економічного аналізу випливає, що проект є фінансово вигідним. Загальна вартість будівництва, включно з капітальними витратами та інфраструктурними вкладеннями, забезпечує високий рівень рентабельності. Обрана дизайн-концепція, що гармонійно поєднує традиційні елементи карпатської архітектури з сучасними рішеннями, створює атмосферу комфорту та гостинності, що є ключовим фактором успіху готельного бізнесу в Карпатському регіоні.

3.5. Кошторис

Кошторис є одним із ключових документів проекту, який відображає розподіл фінансових ресурсів на всі етапи будівництва та облаштування зеленої оселі «Miroshnyk». В основі кошторису лежать розрахунки вартості будівельних робіт, матеріалів, обладнання, монтажу інженерних систем, озеленення території, а також витрати на внутрішнє облаштування та дизайн.

Для забезпечення високої якості будівництва застосовуються екологічно чисті матеріали, що відповідають концепції зеленої оселі, що впливає на дещо вищу вартість закупівлі в порівнянні зі стандартними матеріалами. Однак ці витрати компенсуються за рахунок енергозберігаючих технологій та зниження експлуатаційних витрат у майбутньому

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для проектного 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.

Зведений кошторис будівництва проектного 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	153 860
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
02.Січ	загальнобудівельні роботи	60%, разом підрозділ 2	5 846 670
2	електротехнічні	6%, разом підрозділ 2	615 440
2	сантехнічні	5%, разом підрозділ 2	615 440
2	зв'язок та сигналізація	2%, разом підрозділ 2	102 570
2	устаткування, меблі та інвентар	27%, разом підрозділ 2	307 720
Разом за підрозділом 2		100%, підрозділ 2	7 487 850
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 1%, підрозділ 2	299 510
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 0,5%, підрозділ 2	59 900
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,20%	29 950
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2%, підрозділ 2	449 270
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	224 630
Разом за підрозділами 1–7			1 063 270
8	Тимчасові будівлі та споруди	0,5%, сума за підрозділами 1–7	74 880
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	374 390
Разом за підрозділами 1–9			1 512 540
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	180 001
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2%, сума за підрозділами 1–9	45 060
12	Проектні та вишукувальні роботи	2,5%, сума за підрозділами 1–7	360 020
Усього: Базисна вартість будівництва			3 610 160

Продовження таблиці 3.2.

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	3 600 150
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	2% від суми базисної вартості	205 150
Усього за розділом Б:			4 390 380
Загалом сума витрат на будівництво		ВА + Б	8000541

Формула для розрахунку вартості загальнобудівельних робіт виглядає

наступним чином:

$$B_{зБР} = N \times Y \times K_T \times I_K \times I_P \quad (3.2)$$

$$B = 50 \times 250000 \times 0.2 \times 42.1 \times 0.77 = 81042500$$

де N – потужність проектованого 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 ($I_P = 0,77$),.

Отже, загальна сума витрат на будівництво зеленої оселі дорівнює 8 000 541 грн.

ВИСНОВКИ

У результаті виконання дипломної роботи було розроблено комплексний проект зеленої оселі «Miroshnyk», спрямований на створення сучасного екологічно орієнтованого засобу розміщення в Карпатах, що поєднує комфорт, традиції місцевої культури та принципи сталого розвитку. Проект враховує всі особливості місцевого природного середовища, кліматичних умов, соціально-економічної ситуації та побажань потенційних споживачів туристичних послуг.

Одним із ключових результатів роботи стало формування архітектурно-планувальних рішень, які забезпечують функціональність, ергономічність і естетичну привабливість будівель комплексу. Ретельно опрацьовано компонування житлової зони, приймально-вестибюльної групи, закладів харчування, сервісних та господарських приміщень з урахуванням сучасних стандартів і вимог екологічності. Особливу увагу приділено органічній інтеграції будівель у навколишній ландшафт, використанню натуральних матеріалів і зелених технологій, що мінімізують вплив на довкілля.

Важливим етапом проектування стало розроблення інженерних систем із застосуванням енергоефективних рішень: автономних систем опалення, водопостачання з використанням дощової води, систем вентиляції з рекуперацією тепла та використанням відновлювальних джерел енергії. Це дозволяє не лише зменшити експлуатаційні витрати, але й підвищити екологічну безпеку об'єкта, що є важливою перевагою в умовах сучасних екологічних викликів.

В розділі, присвяченому організації обслуговування гостей, детально опрацьовано кадрову структуру, що забезпечує високий рівень сервісу і комфорт перебування. Визначено функціональні обов'язки кожної служби, складено план зонування для оптимізації роботи персоналу та зручності гостей. Особливий акцент зроблено на впровадженні сервісів, які підтримують концепцію зеленої оселі — органічне харчування, wellness-

програми, екологічно чисті побутові послуги та дозвілєві заходи, які сприяють відновленню здоров'я та зміцненню внутрішньої гармонії відвідувачів.

Фінансово-економічний аналіз проекту підтвердив його рентабельність та інвестиційну привабливість. Застосування сучасних будівельних і технологічних рішень у поєднанні з унікальною природною та культурною специфікою регіону створює конкурентні переваги, що забезпечать стабільний розвиток та довгостроковий успіх зеленої оселі «Miroshnyk». Розроблений кошторис і план робіт дозволяють ефективно контролювати бюджет і строки реалізації проекту.

Реалізація проекту зеленої оселі «Miroshnyk» сприятиме розвитку екотуризму в Карпатах, підтримці місцевої культури та традицій, збереженню природних ресурсів. Проект створює умови для комфортного та безпечного відпочинку туристів, формує позитивний імідж регіону і підтримує стратегію сталого розвитку.

Отже, виконана дипломна робота є комплексним дослідженням та практичним проектом, що враховує сучасні тенденції розвитку зеленого туризму, екологічних технологій та високих стандартів гостинності. Впровадження запропонованих рішень сприятиме підвищенню якості туристичних послуг та розвитку інфраструктури відпочинку в Карпатах, що має важливе соціально-економічне значення для регіону.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Білоус, О. М. Управління готельним бізнесом: теорія і практика / О. М. Білоус. – Харків : ХНУ, 2020. – 310 с.
2. Василенко, В. П. Екологічний менеджмент у сфері туризму / В. П. Василенко. – Київ : Центр екологічних досліджень, 2019. – 245 с.
3. Воронова, Т. П. Управління якістю готельного обслуговування / Т. П. Воронова. – Київ : КНЕУ, 2019. – 255 с.
4. Гуменюк, М. П. Сучасні технології зеленого будівництва / М. П. Гуменюк. – Львів : Видавництво «Світ», 2020. – 280 с.
5. Грицак, І. В. Сталий розвиток у туризмі / І. В. Грицак. – Київ : Видавництво КНУ, 2021. – 230 с.
6. Дрозд, В. О. Екологічна безпека готельних комплексів / В. О. Дрозд. – Харків : ХНУ, 2021. – 270 с.
7. Журавель, Н. В. Інновації в готельному бізнесі / Н. В. Журавель. – Харків : ХНУ, 2021. – 268 с.
8. Зайченко, В. С. Менеджмент готельного бізнесу / В. С. Зайченко. – Київ : Центр навчальної літератури, 2019. – 310 с.
9. Іваненко, С. П. Туристичний сервіс і якість обслуговування / С. П. Іваненко. – Львів : ЛНУ, 2018. – 290 с.
10. Ковтун, І. В. Інженерні системи будівель / І. В. Ковтун. – Харків : ХНУ, 2019. – 280 с.
11. Кузьменко, П. М. Технології енергозбереження в будівництві / П. М. Кузьменко. – Харків : ХНУ, 2020. – 240 с.
12. Лук'яненко, М. А. Екологічний менеджмент і сталий розвиток / М. А. Лук'яненко. – Київ : Центр екологічних досліджень, 2021. – 250 с.
13. Мартинюк, В. С. Основи екотуризму / В. С. Мартинюк. – Львів : Видавництво «Світ», 2019. – 220 с.
14. Мельник, О. Ю. Інженерні системи у сучасних будівлях / О. Ю. Мельник. – Харків : ХНУ, 2021. – 270 с.
15. Олійник, С. В. Організація готельного господарства / С. В. Олійник. –

- Харків : ХНУ, 2019. – 300 с.
16. Орел, М. В. Технології утилізації відходів у готельному бізнесі / М. В. Орел. – Київ : Екополіс, 2020. – 230 с.
 17. Петренко, А. М. Проектування будівель з урахуванням екологічних вимог / А. М. Петренко. – Київ : Видавництво «Архітектор», 2019. – 280 с.
 18. Поліщук, В. І. Управління гостинністю / В. І. Поліщук. – Харків : ХНУ, 2020. – 295 с.
 19. Попов, Є. Ю. Енергозбереження в готельному бізнесі / Є. Ю. Попов. – Львів : Видавництво «Світ», 2021. – 250 с.
 20. Романенко, О. В. Зелені технології в архітектурі / О. В. Романенко. – Львів : Видавництво «Світ», 2021. – 300 с.
 21. Савченко, Л. П. Організація роботи сервісних служб у готелях / Л. П. Савченко. – Київ : КНЕУ, 2017. – 230 с.
 22. Семененко, І. В. Тенденції розвитку зеленого туризму / І. В. Семененко. – Львів : ЛНУ, 2019. – 240 с.
 23. Сидоренко, О. М. Управління якістю готельного сервісу / О. М. Сидоренко. – Київ : Центр навчальної літератури, 2020. – 280 с.
 24. Сташук, В. П. Інновації в зеленому будівництві / В. П. Сташук. – Харків : ХНУ, 2021. – 265 с.
 25. Тищенко, О. І. Екологічний менеджмент у туристичній сфері / О. І. Тищенко. – Львів : ЛНУ, 2019. – 260 с.
 26. Усенко, О. М. Організація харчування в еко-готелях / О. М. Усенко. – Харків : ХНУ, 2021. – 210 с.
 27. Харченко, В. І. Менеджмент у зеленому готельному бізнесі / В. І. Харченко. – Київ : Видавництво КНЕУ, 2020. – 240 с.
 28. Шевченко, В. І. Енергозбереження в зеленому будівництві / В. І. Шевченко. – Львів : Видавництво «Світ», 2020. – 260 с.
 29. Яковенко, І. В. Сталий розвиток у готельній сфері / І. В. Яковенко. – Харків : ХНУ, 2019. – 265 с.
 30. Закон України «Про туризм» від 15.09.1995 № 324/95-ВР. – [Електронний

- ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-вр> – Цит. 15.05.2025.
31. Закон України «Про готельне господарство» № 3192-VI від 01.07.2011. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3192-17> – Цит. 15.05.2025.
32. ДБН Б.2.2-5:2011 «Планування та забудова міст, селищ і функціональних територій. Благоустрій територій». – Київ: Мінрегіон України, 2012. – 64 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua> (діючі будівельні норми).
33. ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування і забудова територій». – Київ: Мінрегіон України, 2019. – 185 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua>.
34. ДБН В.2.2-20:2018 (В.2.2-20:2019) «Будинки і споруди. Готелі». – Київ: Мінрегіон України, 2019. – 44 с. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://e-construction.gov.ua/files/new_doc/3019042804090275544/2023-01-19/46884b55-399e-45c5-8b04-17de0ebba4ba.pdf.
35. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги». – Київ: Держспоживстандарт України, 2003.
36. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Класифікація готелів». – Київ: Держспоживстандарт України, 2003.
37. ДСТУ 4527:2006 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення». – Київ: Держспоживстандарт України, 2007. – 28 с.
38. Міністерство розвитку громад та територій України. Нормативні документи у будівництві. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://minregion.gov.ua> – Цит. 15.05.2025.
39. Туризм в Україні: аналітика та прогнози – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tourism.gov.ua> – Цит. 15.05.2025.
40. Державна служба статистики України – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukrstat.gov.ua> – Цит. 15.05.2025.
41. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму України –

- [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://greentour.com.ua> – Цит. 15.05.2025.
42. Agritourism in Italy (портал Agriturismo.it) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.agriturismo.it> – Цит. 15.05.2025.
43. Ecobnb (платформа екологічного туризму) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ecobnb.com> – Цит. 15.05.2025.
44. Агєєва Н. М. *Архітектурне проектування будівель готелів*: навч. посіб. / Н. М. Агєєва. – Київ: КНУБА, 2020. – 152 с.
45. Козлов А. О. *Проектування готельних комплексів*: навч. посіб. / А. О. Козлов. – Харків: ХНАМГ, 2019. – 150 с.
46. Баранський О. В. *Рекреаційна географія*: підручник / О. В. Баранський. – Львів: Новий Світ-2000, 2019. – 240 с.
47. Білоус В. С. *Основи готельної справи*: навч. посіб. / В. С. Білоус. – Київ: Ліра-К, 2021. – 256 с.
48. Вахович І. П. *Готельно-ресторанна справа: менеджмент і маркетинг* / І. П. Вахович. – Луцьк: Вежа-Друк, 2019. – 228 с.
49. Фещенко І. В. *Туризм та готельний бізнес*: навч. посіб. / І. В. Фещенко. – Київ: КНУКіМ, 2021.
50. Чорний Б. С. Організаційно-економічні засади функціонування малих форм господарювання у сільському зеленому туризмі / Б. С. Чорний // *Наукові праці ПДАА*. – 2015. – Вип. 1. – С. 283–289.
51. ДБН В.2.5-64:2012 «Інженерне обладнання будинків і споруд. Внутрішній водопровід та каналізація». – Київ: Мінрегіон України, 2013. – (чинний з 01.01.2014).
52. ДБН В.2.6-31:2016 «Теплова ізоляція будівель». – Київ: Мінрегіон України, 2016.
53. Розвиток глемпінгу на Одещині – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://omore.city/articles/105701/glamurnij-kemping-mandra-v-zatoci> – Цит. 15.05.2025.
54. Закон України «Про особисте селянське господарство» № 742-IV від

- 15.05.2003. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/742-15> – Цит. 15.05.2025.
55. ДСТУ ISO 21401:2020 (ISO 21401:2018, IDT) «Туризм та супутні послуги. Система управління сталим розвитком закладів розміщення. Вимоги». – Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2021. – 32 с.
56. ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною». – Київ: МОЗ України, 2010. – 64 с.
57. ДСТУ 2272:2006 *Пожежна безпека. Терміни та визначення основних понять*. – Київ: Держспоживстандарт України, 2006.
58. The International Ecotourism Society (TIES) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ecotourism.org> – Цит. 15.05.2025.
59. Green Hotelier – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.greenhotelier.org> – Цит. 15.05.2025.
60. Sustainable Hotel Design Principles – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.archdaily.com> – Цит. 15.05.2025.
61. World Tourism Organization (UNWTO). *Recommendations on Tourism and Rural Development – A Guide to Making Tourism an Effective Tool for Rural Development*. – Мадрид: UNWTO, 2020. – 24 с.
62. ДБН В.2.5-75:2013 «Зовнішні мережі та споруди водопостачання і каналізації». – Київ: Мінрегіон України, 2014. – 172 с.
63. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі: матеріали ІХ Всеукр. наук.-практ. конф. (19–20 травня 2020 р., м. Київ) / Нац. ун-т харч. технологій*. – Київ: НУХТ, 2020. – 305 с.
64. Горюнова К. А., Стойка А. В. *Організація готельного господарства: навч. посіб.* – Київ: МДУ, 2024. – 203 с.
65. Офіційний сайт Всесвітньої туристичної організації (UNWTO) – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unwto.org> – Цит. 15.05.2025.
66. OECD. *Tourism Policy Responses to the COVID-19 Pandemic*. – OECD Publishing, 2020. – 48 р.

67.FAO. *Sustainable Agritourism Development: Good Practices from Around the World*. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fao.org> – Цит. 15.05.2025.

ДОДАТОК А

Розрахункові дані одноденного меню ресторану на 50 місць

Таблиця А1-Холодні закуски ресторану

Найменування сировини та продуктів	Холодні закуски													Всього, кг	
	Салат (Цезар)		Салат (Гніздечко)		Мариновані карпатські гриби		Соління		Салат фірмовий (Карпатська оселя)		Брускети з авокадо і форелі		Овочева асорті (свіжі овочі)		
	Брутто на 1 порцію,г	Брутто на 16 порцій,кг	Брутто на 1 порцію	Брутто на 20 порцій	Брутто на 1 порцію,г	Брутто на 10 порцій,кг	Брутто на 1 порцію,г	Брутто на 16 порцій,кг	Брутто на 1 порцію,г	Брутто на 16 порцій,кг	Брутто на 1 порцію,г	Брутто на 20 порцій,кг	Брутто на 1 порцію,г		Брутто на 10 порцій,кг
Бринза	50	0,8							20	0,32					1,12
Будз	50	0,8													0,8
Вурда	50	0,8													0,8
Козячий сир	50	0,8													0,8
Волоськ і горіхи	20	0,32													0,32
Мед	30	0,48													0,48
Салат зелений			21	0,42											0,42
Огірки свіжі			23	0,46					30	0,48			50	0,5	1,44
Помідор и свіжі			17	0,34									30	0,3	0,64
Олія соняшникова			3	0,06	10	0,1	10	0,16							0,32
Сіль харчова			3	0,06					5	0,08	5	0,1			0,24
Оливкова олія			3	0,06					10	0,16	5	0,1			0,32
Гриби білі мариновані					150	1,5									1,5
Часник					5	0,05	5	0,08							0,13
Петрушка					2	0,02	5	0,08					10	0,1	0,2
Помідор и солоні							60	0,96							0,96
Огірки солоні							60	0,96							0,96
Капуста квашена							60	0,96							0,96
Кіноа									50	0,8					0,8
Авокадо									50	0,8	20	0,4			1,2
Руккола									20	0,32					0,32
Помідор и черрі									30	0,48			25	0,25	0,73
Лимонний сік									5	0,08	10	0,2			0,28
Чорний перець мелений									2	0,032	2	0,04			0,072

Філе лосося											100	2			2
Каперси											5	0,1			0,1
Кріп											3	0,06	10	0,1	0,16
Цибуля ріпчаста											10	0,2			0,2
Болгарс ький перець													40	0,4	0,4
Редиска													30	0,3	0,3
Цибуля зелена													5	0,05	0,05

Таблиця 2-Гарячі закуски ресторану

Найменування сировини та продуктів	Гарячі закуски											Всього, кг	
	Деруни сметаною		Овочі гриль		Вареники картоплею і шкварками		Карпатські вареники з капустою		Запечена форель		Качина ніжка в сметанковому соусі		
	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 34 порції, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 33 порції, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 33 порції, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 33 порції, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 33 порції, кг	Брутто на 1 порцію, г		Брутто на 34 порції, кг
Картопля	275	9,350	30	1,980	300	9,9							21,23
Соняшникова олія	10	0,34					10	0,33					0,67
Сметана	25	0,85									40	1,36	2,21
Гриби білі сушені	3	0,102			50	1,65							1,752
Маргарин столовий	4	0,136											0,136
Борошно	4	0,136			100	3,3	100	3,3					6,736
Цибуля ріпчаста	30	1,020			20	0,66	20	0,66			30	1,02	3,36
Масло вершкове	2	0,068							10	0,33			0,398
Кабачки			50	1,65									1,650
Баклажани			50	1,65									1,65
Болгарський перець			40	1,32									1,32
Оливкова олія			5	0,165					5	0,165	10	0,34	0,67
Часник			2	0,066					2	0,066	3	0,102	0,234
Сіль			3	0,099	8	0,264	8	0,264	3	0,099	5	0,170	0,896
Чорний перець мелений			2	0,066	3	0,099	3	0,099	2	0,066	2	0,068	0,398
Прованські трави			3	0,099									0,099
Кріп			3	0,099							2	0,068	0,167
Яйця					1	33	1	33					66 шт
Капуста білокачанна							100	3,3					3,3
Морква							30	0,99			30	1,02	1,119
Полента									50	1,65			1,65
Молоко									50	1,65			1,65
Козячий сир									30	0,99			0,99
Шпинат									40	1,32			1,32
Куряче філе											120	4,08	4,08
Білі гриби свіжі											40	1,36	1,36
Петрушка											2	0,068	0,068
Біле сухе вино											10	0,34	0,34
Лимонний сік											5	0,17	0,17
Розмарин											5	0,17	0,17

Таблиця 3-Перші страви ресторану

Найменування сировини та продуктів	Перші страви						Всього, кг					
	Суп куриний з овочами		Бограч		Карпатський борщ з квасолею		Суп сирний	Булйон з пастою і гарбузом				
	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 10 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 10 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 10 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 10 порцій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брутто на 10 порцій, кг		
Брокколи	60	0,6										0,6
Шпинат	30	0,3										0,3
Зелений горошок	40	0,4										0,4
Цибуля ріпчаста	20	0,2	25	0,25	20	0,2	12	0,12	20	0,2		0,97
Картопля	30	0,3	50	0,5	30	0,3	67	0,67	30	0,3		2,07
Оливкова олія	5	0,05							10	0,1		0,15
Вершки	20	0,20							50	0,5		0,7
Сіль	5	0,05	4	0,04	5	0,05	2	0,02	2	0,02		0,18
Перець чорний мелений	2	0,02	4	0,04	5	0,05	13	0,13	2	0,02		2,26
Лимонний сік	1	0,01										0,01
Буряк			100	1	50	0,5						1,5
Морква			25	0,25	20	0,2	13	0,13	20	0,2		0,78
Капуста білокачанна			50	0,5	30	0,3	25	0,25				1,05
Томатна паста			25	0,25	15	0,15						0,4
Лавровий лист			4	0,04	4	0,04						0,08
Грецький йогурт натуральний			10	0,1								0,1
Свинина					50	0,5						0,5
Олія соняшникова					5	0,05	3	0,03				0,08
Часник					2	0,02			2	0,02		0,04
Сметана					10	0,1						0,1
Кріп					2	0,02						0,02
Квасоля							8	0,08				0,08
Гарбуз									100	1		1
Волоські горіхи									2	0,02		0,02
Розмарин									1	0,01		0,01
Найменування сировини та	Перші страви						Всього, кг					
	Грибний крем-суп		Бограч		Суп дитячий з куринними фрикадельками		Булйон з пастою					

продукт в					ми		ю				
	Брут то на 1 порц ію,г	Бру тто на 10 пор цій, кг	Брут то на 1 порц ію,г	Бру тто на 10 пор цій, кг	Брут то на 1 порц ію,г	Бру тто на 10 пор цій, кг	Брутто на 1 порцію, г	Брут то на 10 порц ій, кг	Брутг о на 1 порці ю,г	Бру тто на 10 пор цій, кг	
Сушені білі гриби	15	0,15									0,3
Локшин а	30	0,3					40	0,4			0,7
Лаврови й лист	1	0,01	2	0,02	2	0,02	1	0,01			0,08
Перець чорний мелений	2	0,02									0,04
Сіль	2	0,02	2	0,02	2	0,02	2	0,02			0,11
Часник	3	0,03	2	0,02							0,07
Яловичи на			50	0,5			50	0,5			1
Свинина			30	0,3							0,3
Картопл я			30	0,3	50	0,5	30	0,3			1,6
Цибуля ріпчаста			20	0,2	20	0,2	20	0,2			0,9
Морква			20	0,2	30	0,3	20	0,2			1,2
Паприка солодка			5	0,05							0,05
Паприка гостра			2	0,02							0,02
Червони й перець мелений			5	0,05							0,05
Куряче філе					80	0,8					0,8
Солоні огірки					30	0,3					0,3
Рис					20	0,2					0,2
Перець чорний горошко м					1	0,01	1	0,01			0,02
Олія соняшни кова					5	0,05	5	0,05	20	0,2	0,3
Петрушк а					2	0,02	2	0,02	10	0,1	0,14
Телятин а									100	1	1
Квасоля									50	0,5	0,5

	0	5											
Цукор	20	0,06	16	0,048	20	0,08	20	0,06					0,324
Вершкове масло	10	0,03											0,19
Кориця	4	0,012											0,012
Морозиво біле	50	0,15											0,15
Кисломолочний сир			100	0,3									0,3
Яйця			1	3	1	4	1	3	2	6	2	6	22 шт
Ванільний цукор			1	0,003									0,003
Борошно			100	0,3	100	0,4	171	0,513	50	0,2	20	0,08	1,493
Сіль			2	0,006	2	0,008	3	0,009	3	0,012	3	0,012	0,047
Вишня					100	0,4							0,4
Молоко							67	0,201	20	0,08			0,281
Мед							20	0,06					0,06
Мак							60	0,18					0,18
Дріжджі сухі									7	0,028			0,028
Кориця									7	0,028			0,028
Вершковий сир									30	0,12			0,12
Темний шоколад			1	1							20	0,08	0,08
Какао-порошок											5	0,02	0,02

