

**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

**Іван ГРИЦЕНКО**  
\_\_\_\_\_  
(підпис)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**Світлана  
МЕЛЬНИЧЕНКО**  
\_\_\_\_\_  
(підпис)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2025 р.

**БАКАЛАВРСЬКА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему: **«Концептуальне обґрунтування гостьового будинку у рекреаційній зоні»**

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)

**Сергій НЕІЛЕНКО**

**Виконав**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**Володимир СМІРНОВ**

**КИЇВ – 2025**

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ .....	9
1.1. АНАЛІЗ СУЧАСНИХ ТЕНДЕНЦІЙ РОЗВИТКУ РЕКРЕАЦІЙНИХ ЗОН .	9
1.2. ВИМОГИ ДО ГОСТЬОВИХ БУДИНКІВ .....	11
1.3. КОНЦЕПЦІЯ ПІДПРИЄМСТВА ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА.....	12
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС.....	19
2.1. ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ. ФРОНТ ОФІС (FRONT OFFICE).....	19
2.1.1. ПРИЙМАЛЬНО-ВЕСТИБЮЛЬНА ГРУПА ПРИМІЩЕНЬ.....	20
2.1.2. ЖИТЛОВА ГРУПА ПРИМІЩЕНЬ.....	20
2.1.3. ПОБУТОВА, ТОРГОВЕЛЬНА, ДОЗВІЛЛЄВО-АНИМАЦІЙНА, СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧА .....	22
2.2. ГРУПИ ПРИМІЩЕНЬ. БЕК ОФІС (BACK OFFICE).....	24
2.2.1. АДМІНІСТРАТИВНА .....	24
2.2.2. ГОСПОДАРСЬКА ТА ВИРОБНИЧО-ПОБУТОВА.....	26
2.3. СЕРВІС (SERVICE) .....	29
2.3.1. БРОНЮВАННЯ (RESERVATION). РЕЄСТРАЦІЯ (CHECK-IN) РОЗМІЩЕННЯ (ACCOMODATION). ВИСЕЛЕННЯ (CHECK-OUT).....	29
2.3.2. ХАУЗКІПІНГ (HOUSEKEEPING). КЛІНІНГ (CLEANING).....	31
2.3.3. ВЕЛНЕС (WELLNESS). СПА (SPA). ФІТНЕС (FITNESS) .....	33
2.3.4. ІВЕНТ-СЕРВІС (INVENT SERVICE). КОНФЕРЕНЦ-СЕРВІС (CONFERENCE).....	35
2.4. ЗАКЛАДИ ХАРЧУВАННЯ .....	37
2.4.1. РЕСТОРАНИ. БАРИ. (FOOD AND BEVERAGE (F &B)) .....	37
РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН .....	46
3.1. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ.....	46
3.2. АРХІТЕКТУРНІ РІШЕННЯ. ХАРАКТЕРИСТИКА (“МІСЬКИЙ ОАЗИС”) ТЕРИТОРІЇ.....	51
3.3. ХАРАКТЕРИСТИКА БУДІВЕЛЬ .....	55
3.4. ІНЖЕНЕРНІ СИСТЕМИ .....	57
3.5. ДИЗАЙН.....	59
3.6. КОШТОРИС .....	61
ВИСНОВКИ.....	63
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	65

## ВСТУП

Сучасний розвиток індустрії туризму, який є важливим чинником формування інфраструктури гостинного бізнесу, стикається з низкою викликів, серед яких підвищення ефективності управління, забезпечення прибутковості підприємств та зростання конкурентоспроможності послуг на національному й міжнародному ринках. Посилення конкуренції у сфері готельно-ресторанного бізнесу породжує численні процеси, пов'язані з обслуговуванням споживачів, але при цьому недостатньо дослідженими залишаються питання забезпечення високої якості та конкурентоспроможності послуг, що надаються гостьовими будинками. Ефективність вирішення цих питань безпосередньо залежить від професійного управління підприємствами гостинного бізнесу. У такому контексті створення гостьових будинків у рекреаційних зонах, особливо у висококонкурентних регіонах, вимагає детального опрацювання планувальних рішень та ґрунтового фінансового обґрунтування.

Рекреаційна зона Косино в Закарпатській області є одним із найбільш привабливих туристичних напрямків завдяки унікальним термальним джерелам, сприятливому клімату та розвиненій інфраструктурі.

Метою дипломної роботи - є концептуальне обґрунтування гостьового будинку в рекреаційній зоні, що включає аналіз туристичного попиту, визначення основних параметрів проекту, архітектурно-планувальних рішень та техніко-економічного обґрунтування об'єкта.

Для досягнення цієї мети передбачено виконання таких завдань:

- аналіз ринку туристичних послуг у рекреаційній зоні Косино;
- визначення концепції гостьового будинку з урахуванням потреб потенційних відвідувачів;
- розробка функціонального зонування та визначення необхідних груп приміщень;
- аналіз екологічних аспектів розміщення об'єкта;
- визначення техніко-економічних параметрів будівництва та експлуатації.

Об'єктом дослідження - є перспективний гостьовий будинок у рекреаційній зоні.

Предметом дослідження виступає концептуальне та функціональне обґрунтування його створення, включаючи технологічні, архітектурні та економічні аспекти.

Теоретичну основу дипломної роботи мають становити наукові праці вітчизняних та зарубіжних вчених (підручники, навчальні посібники, монографії, періодичні видання, нормативно-правова база, ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, тощо).

Інформаційну базу дослідження становлять офіційні статистичні дані Державної служби статистики України (наприклад, Міністерства економічного розвитку і торгівлі), ДБН, СНіП, СанПіН, ДСТУ, ГОСТ, а також дані, отримані в результаті маркетингового дослідження в селі Косино.

У роботі використано методи аналізу, синтезу, прогнозування та проектування для обґрунтування концепції та визначення основних параметрів гостьового будинку.

Дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків. Дипломна робота розміщується на 61 сторінках друкованого тексту, містить у собі 22 таблиці та 10 формул.

## РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ

### 1.1. Аналіз сучасних тенденцій розвитку рекреаційних зон

Перехід до ринкових відносин викликав глибокі перетворення в сфері туризму. В результаті скасована централізована система управління туризмом, державна фінансова підтримка розвитку регіональних туристських центрів, порушені основи взаємодії різних регіонів у створенні і просуванні на споживчий ринок туристського продукту. Разом з тим кожен регіон володіє значними туристськими ресурсами, унікальність та істотна привабливість яких створює передумови для формування внутрішньо-регіонального і між-регіонального туристського продукту. Різноманіття природних, кліматичних, ресурсних, історичних умов, що сприяють формуванню туристського продукту, стали основою для створення нових рекреаційних зон туристичного призначення. Однак вирішення всіх питань, пов'язаних з відкриттям нових туристичних комплексів, є досить складним процесом, незабезпеченим ні концептуально, ні стратегічно, ні програмно.

Туристично-рекреаційна сфера є однією з найдинамічніших галузей економіки України з точки зору зростання доходів. За останні три роки країна стабільно входила до десятки найпопулярніших туристичних напрямків світу за кількістю відвідувачів. Попри скорочення зовнішнього туризму, внутрішній туризм продовжує демонструвати позитивну динаміку. Зокрема, спостерігається активне зростання туристичних потоків у Карпатському регіоні.

За інформацією Держтуризмкурорту, в Україні функціонує 2573 сертифіковані засоби розміщення. З них 503 мають визначену категорію: 15 п'ятизіркових, 77 чотиризіркових, 215 тризіркових, 100 двозіркових та 96 однозіркових готелів. Решта 2070 закладів поки що не мають категорії. Лідерами за кількістю сертифікованих готелів є Крим (496), Одеська область (294) і Львівщина (233).

У містах, які приймають футбольний чемпіонат, нещодавно відкрили 11 нових готелів із визначеною категорією, серед яких: 2 п'ятизіркові, 3 чотиризіркові та 6 тризіркових. Також за 2011 рік кількість туроператорів із ліцензіями зростає до 2426. Найбільша кількість ліцензованих компаній зосереджена у Києві (1221), а також в Одеській (157), Львівській (149) областях і в Криму (226).

Україна має значний потенціал для розвитку туризму завдяки різноманітним природним, культурним, історичним і етнографічним ресурсам. Більшість регіонів країни володіють туристичними перевагами одразу в кількох напрямках, що створює гарні можливості для формування конкурентних туристичних продуктів і виходу на внутрішній та міжнародний ринки.

Таблиця 1. Основні статистичні показники розвитку туристичної галузі в 2020-2024 рр.

Показники	2020	2021	2022	2023	2024
Кількість туристів, які в'їхали в Україну, млн. осіб	2,7	4,2	0,5	1,1	1,5
Кількість туристів, які виїхали з України, млн. осіб	3,4	5,0	1,2	2,0	2,8
Кількість внутрішніх туристів, млн. осіб	6,0	8,0	5,5	7,0	8,5
Загальний обсяг туристичних потоків, млн. осіб	12,1	17,2	7,2	10,1	12,8
Приріст до попереднього року, %	-	+42%	-58%	+40%	+27%

Освоєні та потенційні рекреаційні території в Україні (за винятком зон, забруднених радіацією) охоплюють близько 12,8% усієї площі країни. Вони поділені відповідно до природних умов на сім основних рекреаційних регіонів: Карпатський, Придністровський, Дніпровський, Донецько-Приазовський, Поліський, Причорноморський та Кримський.

Ключовим чинником ефективного використання цих ресурсів є наявність добре розвинутої туристичної інфраструктури. Йдеться про готелі, мотелі, пансіонати, санаторії, бази відпочинку, заклади харчування, транспорт, а також об'єкти дозвілля, розваг і туристичних атракцій. Станом на початок 2009 року в Україні діяло 1258 підприємств готельного типу, які загалом мали понад 100 тисяч місць для розміщення гостей. Щодо форми власності: 40% з них перебували у державній або комунальній власності, 57% — у колективній, і лише 3% — у приватній.

Маючи такий потужний природний і культурний потенціал, туризм в Україні здатен стати рушієм економічного зростання, наповнення бюджету, поліпшення добробуту населення, а також сприяти збереженню національної спадщини й піднесенню духовного рівня суспільства.

## **1.2. Вимоги до гостьових будинків**

Проектування гостьового будинку в рекреаційній зоні передбачає дотримання низки ключових вимог, що забезпечують функціональність, безпеку та комфорт для гостей. Ці вимоги охоплюють архітектурні, інженерні, санітарно-гігієнічні, організаційні та екологічні аспекти.

Готель розташовується в зоні, що поєднує доступність до природних пам'яток із зручністю транспортного сполучення. Земельна ділянка має відповідати нормам ДБН щодо площі (не менше 55 м<sup>2</sup> на номер), включаючи зони озеленення (55% території), паркування (24 м<sup>2</sup> на авто) та пішохідні комунікації. Архітектурне рішення передбачає гармонійне поєднання сучасного дизайну з традиційними елементами місцевої архітектури. Житлові будиночки розміщуються окремо для забезпечення приватності, тоді як громадські зони (ресторан, СПА, фітнес) інтегровані в єдиний простір з урахуванням безперешкодного доступу для людей з обмеженими можливостями.

Системи енергопостачання, водопостачання та каналізації проектується з урахуванням пікових навантажень. Електромережа включає окремі лінії для освітлення, техніки та протипожежних систем. Водопостачання забезпечується через центральний водогін із встановленням фільтрів для підвищення якості води. Каналізаційна система обладнується жиро- та пісковловлювачами. Протипожежний захист включає автоматичну сигналізацію, спринклерні установки та евакуаційні виходи.

Усі приміщення відповідають нормам СанПіН: природне та штучне освітлення ( $KEO \geq 0,5\%$ ), вентиляція з кратністю повітрообміну 2–3 рази/год.,

температурний режим (20–24°C). Кухонні цехи обладнуються сучасним обладнанням із нержавіючої сталі, мийними зонами з гарячою/холодною водою. Санвузли та зони спільного користування щодня прибираються з використанням дезінфікуючих засобів.

Управління готелем базується на лінійно-функціональній структурі з чітким розподілом обов'язків між службами (рецепція, харчування, техобслуговування). Персонал проходить регулярне навчання з клієнтського сервісу та техніки безпеки. Для підвищення якості послуг впроваджуються CRM-системи та моніторинг відгуків гостей.

Проект передбачає використання енергоефективних технологій (сонячні панелі, рекуперація тепла), екологічно чистих будматеріалів та системи сортування відходів. Ландшафтний дизайн інтегрує місцеву флору, мінімізуючи втручання в природний середовище.

Гостьові будинки в Україні, як об'єкти туристичної інфраструктури, повинні відповідати низці нормативних вимог, що забезпечують комфорт, безпеку та якість обслуговування гостей. Хоча специфічні стандарти для гостьових будинків можуть відрізнятися від вимог до готелів, загальні положення щодо будівництва та експлуатації залишаються актуальними.

Персонал повинен мати відповідну кваліфікацію, дотримуватися принципів ввічливості та оперативно реагувати на запити гостей, забезпечуючи високий рівень сервісу.

### **1.3. Концепція підприємства готельного господарства**

Концепція готелю "Міський Оазис" базується на аналізі туристичної привабливості та інфраструктури села Косино, Закарпатської області, яке є популярним туристичним напрямком завдяки своїм термальним джерелам. Цей регіон приваблює туристів як з України, так і з-за кордону, зокрема з Угорщини, Словаччини та Польщі, що створює сприятливі умови для розвитку готельного бізнесу. Село Косино має значний туристичний потенціал, зокрема завдяки термальному комплексу "Косино", який пропонує оздоровчі та лікувальні

процедури. Це формує попит на готельні послуги, орієнтовані на сімейний відпочинок та туристів, які шукають релаксацію та оздоровлення.

Ринок готельних послуг у Косино представлений різноманітними засобами розміщення, включаючи курортні готелі та приватні садиби. Наприклад, готель «Іванчо Бірток» пропонує високий рівень сервісу та комфортні умови проживання, включаючи термальні басейни, СПА-послуги та ресторани. Приватні садиби забезпечують більш доступні варіанти проживання, що також користуються популярністю серед туристів. Середньорічне завантаження готелів у регіоні становить близько 75-85%, що свідчить про високий попит на послуги розміщення. Це створює сприятливі умови для подальшого розвитку готельного бізнесу в Косино.

Концепція готелю "Міський Оазис" передбачає створення сімейного курорту, який поєднує комфортне проживання з можливістю активно та з користю провести час. Готель розрахований на 50 номерів, що дозволить забезпечити достатню кількість місць для сімейних туристів та іноземних відвідувачів. Основна місія готелю – перетворити сімейний відпочинок на незабутню подорож у світ радості та приємних вражень. Готель пропонуватиме просторі сімейні номери, обладнані з урахуванням потреб як дорослих, так і дітей, а також сучасні дитячі майданчики та ігрові кімнати.

Готель "Міський Оазис" відповідатиме вимогам Національних стандартів України ДСТУ 4268:2003 та ДСТУ 4269:2003, що передбачає надання високоякісних послуг розміщення, харчування та додаткових послуг, таких як СПА, сауна, екскурсії та організація сімейних заходів. Номерний фонд готелю буде включати 36 будиночків, що забезпечать комфортне проживання для різних категорій гостей, зокрема сімей з дітьми та молодих пар.

Неймінг готелю "Міський Оазис" підкреслює його унікальність та орієнтацію на створення атмосфери спокою та гармонії, що виділяє його серед конкурентів. Назва готелю відображає його концепцію як місця, де гості можуть відчувати себе відірваними від міської суєти та насолодитися природою та комфортом.

Маркетинговий аналіз показав, що готель "Міський Оазис" має всі шанси зайняти свою нішу на ринку готельних послуг Косино, завдяки орієнтації на сімейний відпочинок та високий рівень сервісу. Конкурентне середовище в регіоні характеризується наявністю як розкішних СПА-готелів, так і більш доступних приватних садиб, що дозволяє готелю "Міський Оазис" зайняти середній ціновий сегмент з акцентом на комфорт та якісні послуги.

Таблиця 1.1.

Функціональні характеристики підприємств  
готельного господарства р-н. Мукачівський, Закарпаття

№ п/п	Назва закладу розміщення, категорія (зірко вість), адреса	Кількість номерів	Кількість місць	Інфраструктурна характеристика об'єкта
1	Вілла Де Кампо ***, вул. Івана Франка 23	6	18	Територія та ландшафт (вічно зелені гірки, квіти, кушки, невеличкі ставки, фонтани, д-ка альтанок, гойдалки та маленька горка для дітей)
2	Чудодієво в Чинадієво ***, Sanatornaya 223b пгт, Чинадійово	5	15	Бар, Інтернет, Конференц-зала, Пральня, Ресторан, Обслуговування номерів, Термінал для оплати картою, Баня, Сауна, тощо
3	Троянда Карпат ***, Village, 42, Карпати	5	20	Оздоровлення, критий басейн, баня на дровах з басейном на відкритому повітрі, фінська сауна, ресторан та бар, конференц-зал
4	Готель "Золота рибка" ****, Sanatorna St, 272, Чинадійово	3	15	Паркінг, виклик таксі, Супутникове телебачення, Користування праскою

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів підприємства готельного господарства, що проектується

Показник	Назва підприємства готельного господарства			
	Вілла Де Кампо ***	Чудодієво в Чинадієво ***	Троянда Карпат ***	Готель "Золота рибка" ****
Місце розташування	вул. Івана Франка 23	Sanatornaya 223b пгт, Чинадійово	Village, 42, Карпати	Sanatorna St, 272, Чинадійово
транспортна доступність	Доступний громадський транспорт	Потрібен власний транспорт	Віддалений громадський транспорт	Хороша транспортна розв'язка

Продовження таблиці 1.2.

Екстер'єр та інтер'єр	Стильний, сучасний	Класичний дерев'яний стиль	Автентичний карпатський стиль	Комфортний, сучасний
Якість обслуговування	Високий рівень сервісу	Дружній персонал	Професійний, індивідуальний підхід	Високий рівень обслуговування
Асортимент додаткових послуг	Ландшафтний дизайн, альтанки, гойдалки	СПА, сауна, пральня, ресторан	Басейн, сауна, конференц-зал	Паркінг, виклик таксі, супутникове ТБ
Рівень ресторанного обслуговування	Високий, є ресторан	Середній, бар та ресторан	Середній, бар та ресторан	Середній, бар та ресторан
Система бронювання	Онлайн та телефон	Онлайн та телефон	Через агентів, телефон	Онлайн та телефон
Вартість проживання	Висока	Середня	Середня	Висока
Рівень безпеки туристів	Високий, охорона	Високий, контрольований доступ	Середній	Високий, відеоспостереження
Середній бал	9/10	8/10	8/10	9/10

Таблиця 1.3

Концептуальне рішення підприємства готельного господарства  
«Міський Оазис», у селі Косино

Ознаки концепції	Характеристика ознак
<b>Характеристика місця розташування</b>	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Сільська місцевість
Адреса розташування підприємства готельного господарства	Закарпатська область, Мукачівський район, с. Косино, вул. Садова
Система проживання і харчування	
Тип підприємства	Рекреаційний готель
Категорія	4 зірки
Кадровий склад	Досвідчений персонал, включаючи шеф-кухаря з індивідуальним підходом до клієнтів
Система управління	Лінійно-функціональна
Стиль управління	Орієнтований на клієнта, високий рівень сервісу

## Продовження таблиці 1.3.

Цільовий сегмент споживачів		Сім'ї, пари, люди, які прагнуть відпочинку в природному середовищі		
Спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень		Будиночки на низькому фасаді, інфраструктура адаптована для відпочинку		
<b>Розміщення</b>				
Вид		Гостьовий будиночок		
Рівень комфорту		Високий		
Місткість		2, 4 людини в залежності від типу хатини		
Дизайнерський стиль		Скандинавський стиль		
Категорія номерів	Будиночок сімейний	Котедж	Люкс	Будиночок для пар
Кількість номерів	18	1	1	16
<b>Харчування</b>				
Тип закладів	Ресторан	Лобі-бар	Панорамний бар	
Організація харчування	Сімейне меню, можливість індивідуального замовлення страв	-	-	
Кількість місць	Відповідно до місткості готелю	-	-	
Режим роботи	з 8:00 – 23:00	-	-	
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами	-	-	
Дизайнерський стиль	Скандинавський стиль	-	-	
<b>Бізнес-послуги</b>				
Тип	Конференц-зал	Зал для нарад	Бізнес центр	
Режим роботи	-	-	-	
Дизайнерський стиль	-	-	-	
<b>Побутове обслуговування</b>				
Тип	Солярій, салон краси	Пральня, хімчистка		
Режим роботи	-	-		
Дизайнерський стиль	-	-		
<b>Культурно-дозвіллієві послуги</b>				
Тип	Режим роботи			
	по днях		по годинах	
Інтерактивна бібліотека	-		-	
<b>Рекреаційні послуги</b>				
Тип	Режим роботи			
	Басейн	Тренажерна зала	SPA - центр	
Режим роботи	10:00 – 18:00		14:00-20:00	
<b>Торгівля</b>				
Тип	Призначення	Режим роботи		
		по днях		по годинах
Магазин-бутік	Реалізація сувенірів	-		-

Готельне підприємство розміщуватиметься в селі Косино, Мукачівського району, Закарпатської області. Загальна площа земельної ділянки, відведеної під будівництво готелю, становить 2062,5 м<sup>2</sup>. Відстань до найближчого залізничного вокзалу (м. Мукачево) становить приблизно 22 км, що забезпечує зручний доступ для туристів, які подорожують залізницею. Найближчий міжнародний аеропорт розташований у м. Ужгород, на відстані 50 км від місця будівництва, що дозволяє приймати гостей із різних регіонів України та сусідніх країн. Відстань до центру м. Мукачево складає 25 км, що дає можливість туристам відвідувати історичні та культурні пам'ятки регіону.

Ділянка забудови вже підготовлена для будівництва, тому знесення будь-яких об'єктів або значних зелених насаджень не планується.

Згідно з проведеними дослідженнями, якість води, повітря та ґрунтів відповідає встановленим нормам для рекреаційних зон. Приміщення готелю спроектовані з урахуванням усіх сучасних протипожежних норм, включаючи автоматичну систему пожежного сповіщення, системи пожежогашіння та евакуаційні виходи.

У структурі служби додаткових послуг працюють адміністратори, які відповідають за координацію роботи та безпосередню комунікацію з гостями, менеджери з організації заходів, водії, які забезпечують транспортні послуги, а також спеціалісти, що займаються доглядом за дітьми. Усі співробітники цієї служби проходять спеціальне навчання, що дозволяє їм надавати послуги на високому професійному рівні та задовольняти індивідуальні запити кожного клієнта.

Кількість номерів в готелі 50, вони поділяються на класи: котедж, люкс, для сімей, для пар. Котедж по всій території один та розрахований на дуже велику сім'ю, але за виключенням його може забронювати чоловік та жінка, пара. Люкс також один цей тип будиночків, має широку популярність серед гостьових будиночків, бо на сам перед це є гарне співвідношення ціна/якість.

Сімейних будиночків на території готелю 18, загалом цей готель має направлення більш для робота з сім'ями та з людьми похилого віку, тощо. Будиночків для пар 16, і це є універсальним рішенням як для людей по-перше

похилого віку та молодих пар, будиночки для пар розташовані на низькій низині, для сімей середня висота, і т.д. Котедж та Люкс мають найкращі види на Восхід та схід сонця, розташовані на доволі високій точці площі готелю.

Стиль готелю – це Скандинавський стиль, і це є напевно кращим вибором для готелів на Закарпатті. Матеріали, які використовує готель є найбільш популярними та доволі простими, але їх грамотне поєднання робить цей стиль неймовірним до природи, яка тебе оточує до інтер'єру приміщень. Використовуються світлі породи, такі як сосна, вільха, ясен, бук. Головний принцип - простота і природність. Також можливе використання ламінату, паркету, лінолеуму, що імітує дерев'яну фактуру.

## РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ. СЕРВІС

### 2.1. Групи приміщень. Фронт Офіс (Front Office)

Ресепшн в готелі – це не лише місце для реєстрації та надання послуг; воно ще й ключовий компонент у формуванні першого враження у гостей і створенні атмосфери гостинності. Основна мета полягають у забезпеченні якісного та індивідуального обслуговування на професійному рівні і в поваги до потреб клієнтики і визначених стандартами якостю сервісу. Великою мірою задоволення гостей та формування позитивного іміджу готелю залежить від успішної діяльності рецепції (Front Office).

Відділ Фронт-офісу у готелі є ключовим підрозділом, який забезпечував пряму взаємодію з гостями готелю шляхом початкового контакту та надання необхідною інформацію про бронювання та реєстрація постояльцями під час їх перебування у готелі Центрального Банку України у готелі.

Фронт-офіс може включати наступні групи служб:

Лобі: Це серце готелю для спілкування гостей з іншими підрозділами готелю. Лобі займаються реєстраціям гостей, виділенням номерів, прийомом дзвінків і наданням інформаційних послуг готелю.

Послуга консьєржа: Цей відділ надають розширені послуги для гостей готелю, такі як замовлення столиків у ресторанах, квитків на виставки або театральні вистави та організація екскурсій чи розваг у місті. Консьєрж також може допомогти з інформацію про цікавинки у місцевостях та організувати транспорт для гостей.

Бронювання і резервація: Цей відділ відповідаючи на запити щодо доступності кімнат приймають та обробляють бронювання кімнат. Також вони встановлюють ціни та умови на бронювання.

В касі відділу займаються фінансовими операціями - прийом оплати за проживання гостей та надання їм різних послуг і витрат.

Персонал приймального відділу є обличчям готелю і маючи якісний сервіс може суттєво покращити задоволення гостей та їх загальне враження про готель. Надзвичайно важливо мати професійний та доброзичливий персонал з

вмінням ефективно спілкуватися з гостями та задовольняти їх потреби під час перебування.

### **2.1.1. Приймально-вестибюльна група приміщень**

Приміщення приймально-вестибюльної групи готелів мають включати в себе вхідну зону, зони прийому (реєстрації гостей і оформлення документів), очікування, відпочинку та збору організованих груп, інформації, встановлення телефонів-автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входи до підприємств харчування і побутового обслуговування, а також комунікаційну зону (з ліфтовими холами). Часткове взаємопроникнення функціональних зон допускається, якщо це не порушує систему комунікацій вестибюля. Зону очікування, відпочинку та збору організованих груп рекомендується проектувати непрохідною.

У готелях, де передбачено обладнання сейфової кімнати, вона повинна мати капітальні стіни, двері і ґрати, а також автоматичний механізм запирання відповідно до вимог ДСТУ EN 1143-1. Сейфова кімната повинна мати контроль доступу та систему охоронної сигналізації, контролюватися системою відеонагляду з архівацією. Приміщення повинно мати окрему зону для роботи з речами, яка не контролюється системою відеонагляду. У разі встановлення депозитних сейфів з чарунками, вони повинні відповідати як мінімум третій категорії стійкості згідно з ДСТУ 4012.2.

### **2.1.2. Житлова група приміщень**

Обираючи планування житлової зони готелю, зважають на містобудівні характеристики території, де зводитиметься будівля, зокрема її габарити та конфігурацію, санітарно-гігієнічні нормативи і протипожежні стандарти, фінансово-економічні аспекти та творчий концепт. Житлову зону готелю можна спроектувати як прямолінійну структуру, з елементами зміщення, у формі трилисника, хрестовини або ж надати їй різноманітних криволінійних обрисів. Проектування номерного фонду в готелі спрямоване на забезпечення

максимально можливого заповнення номерів, ефективно використання потенціалу закладу в періоди між сезонами, а також на перспективне поліпшення умов проживання гостей через можливість трансформації номерів без необхідності масштабної реконструкції готелю чи інших змін.

Кімнати, які розраховані на більше 50 людей, повинні відокремлюватися протипожежними стінами і перекриттями 1-го типу. Групи приміщень місткістю більше 60 місць, що складають єдиний архітектурний об'єм одного функціонального призначення, повинні бути виділені в окремий протипожежний відсік з самостійними шляхами евакуації.

При наявності ресторанів, вар'єте та інших громадських приміщень місткістю більше 50 людей, слід передбачати не менше одного евакуаційного виходу. Літні ресторани, кафе на експлуатованих покрівлях допускаються за умов місткості до 50 людей, застосування негорючих матеріалів у покрівлі та наявності двох евакуаційних виходів.

Офісні приміщення в будинках готелів повинні бути відокремлені протипожежними перегородками 1-го типу і мати самостійний вихід на сходові клітки. У будинках готелів із атриумами проектні рішення повинні відповідати ДБН В.2.2-9.

Забороняється розміщення лазень і саун на житлових, підвальних і підземних поверхах, за винятком лазень з мокрими процесами у житлових номерах готелів. Евакуаційні сходові клітки повинні відповідати ДБН В.2.2-9 та мати двері з ущільненнями і самозачиненням.

Матеріали покриття підлог на шляхах евакуації повинні відповідати ДБН В.1.1-7, а в приміщеннях – ДБН В.2.2-9. Вихід на зовнішні сходи типу С3 допускається для двоповерхових будинків.

Вхідні двері в номери повинні мати клас вогнестійкості не менше EI 30. Розрахункову кількість людей у приміщеннях для визначення параметрів шляхів евакуації слід збільшувати на 1,25 разу проти проектної місткості.

Шляхи евакуації повинні забезпечувати відстань від дверей номерів до дверей сходових кліт. Двері на шляхах евакуації, що замикаються, повинні мати запори, що відчиняються з боку евакуації.

Трансформаторні станції обов'язково повинні розміщуватися на нижніх поверхах з виходом назовні.

Готелі повинні бути обладнані системами протипожежного захисту згідно з ДБН В.2.5-56, знаками безпеки та покажчиками відповідно до ДСТУ ISO 6309 та ДБН В.2.5-28.

У готельних номерах та службових приміщеннях будівель з атриумами, у готелях, умовна висота яких перевищує 26,5 м, категорії \*\*\* та вище, а також у готелях категорій \*\*\*\* та \*\*\*\*\* обов'язково мають бути встановлені шафи для зберігання засобів індивідуального захисту органів дихання, призначених для саморятування під час пожежі.

Таблиця 2.1.

## Склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	Кількість номерів	Загальна площа, м <sup>2</sup>
Номер категорії «Сімейний»	50	18	2285
Номер категорії «Люкс»	120	1	
Номер категорії «Котедж»	120	1	
Номер категорії «Двомісні»	50	16	
Побутові приміщення	345	1	
Кімната покоївки	10	1	

### 2.1.3. Побутова, торговельна, дозвілєво-анімаційна, спортивно-оздоровча

У складі готелю передбачають відповідно до його ємності приміщення побутового обслуговування, під час проектування яких слід керуватися вимогами ДБН В.2.2-11 і ВСН54, а площі брати у відповідних документах та нормах. У сучасних готелях зони відпочинку у вестибюлях часто оснащені диванами та кріслами. Концепція розташування перукарні в готелі "Міський

Оазис" видається недоцільною та економічно не вигідною, з огляду на максимальну місткість готелю в 55 осіб.

Таблиця 2.2.

## Склад і площі приміщень побутового обслуговування

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Побутові приміщення	40
СПА кімнати	17,5
Кімната для масажу	17,5
Тренажерний зал	10
Роздягальня чоловіча	10
Роздягальня жіноча	10
Сауна	17,5
Соляна кімната	17,5
Корисна площа приміщень, м <sup>2</sup>	140

Побутове обслуговування в готелі створене для того, щоб задовольняти потреби гостей під час їхнього перебування. Які саме послуги надаються, залежить від рівня самого готелю. Звісно, не всі готелі можуть забезпечити повний набір таких сервісів. Проте заклад має прагнути до того, щоб пропоновані послуги якомога більше відповідали очікуванням і побажанням відвідувачів.

Приміщення для торгівлі проєктують відповідно до державних будівельних норм — ДБН В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі». При цьому враховується асортимент товарів, який планується реалізовувати. Це дозволяє впроваджувати сучасні методи продажу, забезпечувати належне зберігання продукції, покращувати умови праці персоналу й автоматизувати трудомісткі процеси.

Конференц-зали передбачаються як багатофункціональні простори з облаштованими сидячими місцями. Супровідними елементами стають холи та зали для секційних зустрічей, службові й технічні кімнати. Дизайн інтер'єру

може перегукуватися з загальним інтер'єрним стилем готелю. Рекомендовано вибирати спокійну колірну гаму та мінімалістичні предмети меблів, що створить гнучкість в оформленні залу відповідно до тематики події. У структурі конференц-залів, розрахованих більше ніж на півсотні учасників.

Таблиця 2.3.

#### Склад і площі приймально-вестибюльних приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Медпункт	14
Вестибюль	69
Гардероб	5
Аванзала	10
Туалетні кімнати	12
Торговельна зала ресторану	180
Конференц-зала	14
Корисна площа приміщень	304

Універсальні конференц-зали обладнують пристроями для прослуховування перекладу, столиками з відкидним боком, спеціальними лампами та приладами.

Приблизний перелік устаткування конференц-зали готелю:

- моторизований екран;
- мультимедійний проектор;
- звукове обладнання;
- мікрофони;
- керування презентацією та дошкою;
- доступ до WiFi та дротового-безперебійного інтернету.

## **2.2. Групи приміщень. Бек Офіс (Back Office)**

### **2.2.1. Адміністративна**

Адміністративні зони планують здебільшого на верхніх поверхах, зазвичай передбачаючи природне освітлення (бокове або верхнє), чия інтенсивність мусить бути по нормативним вимогам СанПіН “42-123-5777-91”.

Цей підхід забезпечує оперативний доступ та контроль за функціонуванням ключових служб готелю, полегшуючи взаємодію з гостями. Склад та кількість приміщень визначаються місткістю, відповідно до категорії, беручи до уваги специфіку праці готелю.

До адміністративних приміщень входять: кабінет керівника, відділ персоналу, відділ забезпечення, бухгалтерія, планово-економічний підрозділ, інженерно-технічна служба.

Таблиця 2.4.

## Склад і площа адміністративно-побутових приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Кабінет керуючого	10,2
Бухгалтерія	9,1
Гардероб персоналу	5,1
Корисна площа приміщень	19,3

Кабінет керівника слугує не лише для щоденної роботи, а й для проведення засідань, зустрічі та прийому гостей, неформального спілкування та демонстрації важливих матеріалів. Залежно від його призначення, у приміщенні зазвичай виділяють кілька функціональних зон: робочу, зону для нарад, відпочинку та експозиції.

Робоче місце облаштовують письмовим столом із тумбами, зручним кріслом, а також приставкою для телефону та комп'ютера. Зону для проведення зустрічей та нарад обладнують великим столом і достатньою кількістю стільців. Місце для відпочинку часто розташовують у сусідньому приміщенні, що з'єднується з кабінетом керівника, і оснащують його диваном, кріслами, стільчиками та читальним столиком. Зона такого типу також може слугувати для неформальних зустрічей.

Для розміщення експонатів використовують спеціальні шафи-стенди. Оскільки керівник працює в інтенсивному режимі, важливо забезпечити природне освітлення та належну вентиляцію. Оздоблення інтер'єру має бути стриманим, відповідним до функціоналу кабінету й стандартів ділових приміщень.

У цих кімнатах персонал готелю організовується у групи по 3-10 осіб. Найбільш доцільним рішенням вважається планування без коридорів та ландшафтне, без виділення окремих робочих місць, що втілюється за допомогою секційних меблів, тонких перегородок та екранів.

До побутових кімнат персоналу готельного комплексу належать гардеробні для повсякденного і робочого одягу, вбиральні та душові. Побутові та службові шляхи розмежовуються з приміщеннями для обслуговування гостей та мають окремий зовнішній вхід. Адміністративні кімнати відіграють ключову роль у забезпеченні функціонування готельного закладу.

У структурі готельного бізнесу адміністративні приміщення традиційно розташовують на першому-другому поверхах. Таке розташування забезпечує оперативний доступ і нагляд за діяльністю головних відділів готелю, а також полегшує спілкування з гостями.

Усі організаційно-адміністративні приміщення, узгоджено з їх функціями в процесі управління, розподіляються на основні та допоміжні. Основні кімнати забезпечують процес управління та включають кабінет директора, приймальню, робочі кімнати. До них належать зали для нарад, переговорів, демонстрацій, виставок, навчальних заходів, які можуть бути значних розмірів.

### **2.2.2. Господарська та виробничо-побутова**

Склад та розміри господарських і виробничих приміщень готелю встановлюються відповідно до вимог ДБН В.2.2-20:2008. Готелі; ДБН В.2.2-25:2009.

Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

Господарчі та виробничі простори доцільно планувати на першому чи цокольному поверхах будинку.

Час коли проектування складів потрібно забезпечити умови для зберігання товарів і напівфабрикату з дотриманням температурного режиму та норм товарного сусідства.

Таблиця 2.5.

## Склад і площа складських приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Камера для молочних продуктів	6
М'ясо-рибна камера	6
Для продуктів неохолоджувальних	6
Складське приміщення для посуду та білизни	6
Всього	24

Таблиця 2.6.

## Склад і площа господарської групи приміщень

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Пункт дрібного ремонту предметів матеріально-технічної бази	9,24
Корисна площа приміщень, м <sup>2</sup>	9,24

Складські дозвілля планують поблизу виробничих зон, зону розвантаження – з сторони господарського двору, забезпечуючи навісом та рампою.

Приміщення для зберігання продуктів і холодильне обладнання не слід розміщувати під мийними зонами, санвузлами, адміністративними чи побутовими кімнатами, та під виробничими ділянками з трапами. Крім того, стаціонарні холодильні установки не варто встановлювати поблизу котелень, бойлерних чи душових.

Комори зазвичай проектують зазвичай без природної люмінесценції — з північного або північно-західного сторони будинку, або в центральній частині. Під час планування складських приміщень варто передбачити можливість прямого завантаження овочів у комору, минаючи погрузочну зону, щоб спростити логістику й покращити збереження продукції.

Під час розробки закладів з місткістю залів понад 500 місць, а при технічно-економічних обґрунтуваннях – з місткістю понад 250 місць, допускається передбачити можливість заїзду автотранспорту до вантажно-розвантажувальних приміщень (передбачення воріт).

Виробничі площі рекомендовано розміщувати на поверхах, розташованих над землею. Зазвичай, такі площі забезпечуються природним освітленням – боковим або верхнім. Інтенсивність освітлення обов'язана відповідати вимогам та нормам ДБН В.3.5-28-2006.

Виробничі цехи, які обслуговують зали, бажано розміщувати на одному рівні з ними. Це дозволяє дотримуватись логіки послідовного і безперервного технологічного процесу. Крім того, важливо максимально скоротити маршрути переміщення вантажів — саме тому виробничу зону слід проектувати поруч із складськими приміщеннями та зонами обслуговування.

Приміщення, в яких під час роботи виникає горючий пил (як-от при просіюванні борошна чи цукру) або використовуються горючі гази (наприклад, у цехах із газовими або тепловими приладами), не можна розміщувати під зонами, де одночасно перебуває понад 50 осіб — це важливо з точки зору безпеки. Щодо гостьових приміщень — їх найкраще облаштовувати на надземних поверхах. Водночас у ресторанах допускається розміщення таких зон і в цокольних поверхах, якщо це передбачено плануванням.

Зала для відвідувачів та гостей повинні мати природне освітлення — як бокове, так і верхнє. Освітленість має відповідати санітарним нормам СанПіН “42-123-5777-91”. Зону обслуговування зазвичай облаштовують з боку головного фасаду або вздовж того фасаду будівлі, з якого відкривається гарний краєвид на місто, природу чи архітектурні пам'ятки — на історичні пам'ятки, міські пейзажі тощо. Якщо дозволяють містобудівні умови, її також можна орієнтувати на південний або південно-східний фасад.

Приміщення з обладнанням, що створює шум або вібрації (наприклад, вентиляційні приміщення, насосні станції та підстанції, машинні відділення холодильників, тепlopункти), не повинні знаходитись поруч із робочими зонами, кімнатами постійного перебування людей або в громадських будівлях.

Під час проектування майстерень слід пам'ятати, що у підвальних чи цокольних приміщеннях не допускається розміщення зон, де зберігаються або

використовуються легкозаймисті речовини. Технічні приміщення, зокрема й ті, що знаходяться в підвалі, можуть функціонувати без природного освітлення.

Зазвичай для зручності доступу їх обладнують окремим входом із вулиці. Теплопункт обов'язково має мати окремий вихід назовні, згідно з вимогам та нормам ДБН “В.2.2-25:2009” “Заклади ресторанного господарства”.

Теж потрібно передбачити окремі складські приміщення для продовольчих і непродовольчих товарів.

До продовольчих складів належать:

- молочна продукція;
- м'ясо, м'ясні вироби та птиця;
- риба й рибопродукти;
- бакалія;
- гастрономія;

Непродовольчі склади призначені для:

- зберігання білизни та реманенту;
- миючих засобів;
- меблів і обладнання;
- запасних частин та пристроїв;

У готелі господарські приміщення включають центральні білизняні для чистої та брудної білизни, які обов'язково мають бути розділені.

## **2.3. Сервіс (Service)**

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

Процес надання готельних послуг для гостей зазвичай організовується відповідно до традиційного гостьового циклу, який охоплює три основні етапи: прибуття, проживання та з'їзд. Основний технологічний цикл обслуговування в готелі являє собою замкнений процес, який охоплює такі етапи: бронювання номера, зустріч гостя, оформлення необхідних документів, здійснення

передоплати, надання основних та додаткових послуг, організацію виїзду та остаточний розрахунок.

Для того щоб готель успішно працював і залишався конкурентоспроможним, важливо завчасно продумати впровадження автоматизованих систем управління, зокрема систем бронювання та організації внутрішніх процесів.

У сучасній готельній індустрії провідну роль відіграють чотири глобальні системи резервування (GDS): Amadeus, Sabre, Galileo та Worldspan. Вони охоплюють понад 90% світового ринку онлайн-бронювань, а їхні термінали використовуються у понад 400 тисячах туристичних агентств по всьому світу.

Комунікаційні системи, які впроваджуються в готелі, забезпечують взаємодію між різними його підрозділами. Щоб їхнє використання було ефективним, потрібна чітка внутрішня структура — організаційна схема, яка допомагає координувати роботу персоналу задля досягнення цілей закладу.

Такий підхід також дозволяє максимально ефективно використовувати досягнення науково-технічного прогресу для автоматизації та пришвидшення виконання різних завдань. Перед початком розробки інформаційної системи важливо мати повне уявлення про внутрішню ієрархію та взаємозв'язки між підрозділами підприємства.

У готельній адміністративній службі використовується система Fidelio, яка інтегрує управління номерним фондом, бронюванням та обліком гостей. Вона збирає й обробляє інформацію про технічний стан номерів, їхній статус, вартість і рівень завантаженості готелю. Модуль відділу бронювання дозволяє здійснювати як попереднє бронювання, так і реєстрацію гостей. Fidelio також зберігає історію перебування клієнтів, що допомагає ідентифікувати постійних гостей.

Дані з терміналів Micros надходять до системи Fidelio, де автоматично обробляються. Це дозволяє адміністрації вести персональні рахунки гостей із врахуванням усіх витрат — проживання, харчування, послуг хімчистки та

іншого. Модульна структура системи забезпечує покриття різних напрямів обслуговування завдяки відповідним підмодулям.

Поселення та виселення є ключовими етапами готельного сервісу, що безпосередньо впливають на задоволеність клієнтів і ефективність роботи закладу. Процес реєстрації включає ідентифікацію гостя, оформлення документів, введення даних в систему керування готелем та надання доступу до номера. Сучасні технології дають змогу оптимізувати цей етап за рахунок онлайн-реєстрації, кіосків самообслуговування або мобільних додатків, що скорочує час очікування і збільшує зручність.

Період розміщення охоплює комплекс послуг, спрямованих на забезпечення комфорту гостя, зокрема обслуговування номерів, надання додаткових сервісів та індивідуальний підхід. Важливим аспектом є постійний контроль якості обслуговування та швидке реагування на запити клієнтів. Персоналізація, наприклад, врахування особливих побажань щодо номера чи додаткових послуг, значно підвищує рівень задоволеності та сприяє формуванню лояльності.

Виселення завершує цикл взаємодії з гостем і включає фінальний розрахунок, перевірку стану номера та збір зворотного зв'язку. Сучасні готелі все частіше запроваджують систему експрес-виселення, яка дозволяє гостям уникнути черг на рецепції завдяки автоматичному списанню коштів. Ефективне управління цими процесами сприяє збільшенню ефективності роботи готелю, забезпечує високий рівень сервісу та створює позитивне враження, що може стати основою для повторних візитів.

### **2.3.2. Хаузкіпінг (Housekeeping). Клінінг (Cleaning)**

Хаузкіпінг - система заходів, спрямованих на підтримку чистоти, порядку, гігієни та функціональності приміщень. Це поняття охоплює як домашні обов'язки, так і професійні стандарти в готелях, офісах чи медичних закладах. Основна мета хаузкіпінгу — створення безпечного, естетичного та комфортного середовища.

В побути хаузкіпінг включає щоденне прибирання (миття підлог, витирання пилу, догляд за санвузлами), організацію простору, прання та прасування текстилю, а також дрібний ремонт. У професійній сфері, наприклад у готелях, це ще й стандартизовані процедури: дезінфекція поверхонь, заміна постільної білизни, поповнення засобів гігієни, перевірка якості прибирання та виконання побажань гостей. Для цих цілей використовуються спеціальні хімічні засоби, техніка (пилососи, пароочисники) та інвентар.

Важливість хаузкіпінгу полягає не лише в естетиці. Він запобігає розмноженню бактерій і алергенів, усуває небезпеку (наприклад, слизькі поверхні), економить час завдяки організованості та знижує стрес. У готелях якісний хаузкіпінг безпосередньо впливає на репутацію закладу, тому персонал має володіти уважністю до деталей, фізичною витривалістю та вмінням працювати з професійними засобами.

Існує ще термін клінінг - фахова система підтримання чистоти, що орієнтована на гігієну, естетику та збереження майна в різних видах приміщень. На приклад від щоденного прибирання кімнат, клінінг передбачає застосування спеціалізованих технологій, інструментів (роторні мийки, апарати високого тиску, HEPA-пилососи) та хімічних засобів для боротьби зі складними забрудненнями — від будівельного пилу до дезінфекції медичних об'єктів. Він охоплює щоденне обслуговування офісів, глибоке миття осель, очищення після ремонту, хімчистку текстилю, а також спеціалізовані роботи, як-от миття фасадів або санітарна обробка виробничих приміщень.

Основна ціль клінінгу створення безпечного середовища: зменшення ризиків інфекцій, усунення алергенів, запобігання псуванню поверхонь. Наприклад, у медицині це дезінфекція палат, у готелях з відповідністю міжнародних стандартів чистоти, у промисловості очищення обладнання від технічних забруднень. Професійний підхід також включає екологічні рішення, такі як "зелений клінінг" з біорозкладними засобами, що мінімізують вплив на довкілля.

Таблиця 2.7.

## Працівники прибирання житлових приміщень

Посада	Кількість	Обов'язки
Старший клінінг-менеджер	1	Контроль якості, планування
Клінінг-супервайзер	1	Нагляд за горничними
Горнична	3	Прибирання номерів
Клінер громадських зон	1	Холи, рецепція, ресторан
Оператор пральні	1	Обробка білизни

Для готелю на 50 місць оптимальний штат клінінгового підрозділу – 7 осіб. Важливо використовувати ергономічне обладнання та екологічно безпечні засоби. Схема прибирання має бути стандартизована, але гнучка для адаптації до потреб гостей (наприклад, раннє або пізнє прибирання).

### 2.3.3. Велнес (Wellness). СПА (SPA). Фітнес (Fitness)

Сучасні готельні комплекси, особливо в рекреаційних зонах, все частіше пропонують велнес, СПА та фітнес-послуги, щоб комплексно поліпшити фізичний та психічний стан гостей. Ці напрямки допомагають відпочивальникам не тільки релаксувати, але й підтримувати здоровий спосіб життя під час перебування у готелі.

Велнес-концепція - це комплексний підхід до здоров'я, який поєднує фізичну активність, збалансоване харчування, психологічний комфорт та релаксаційні методики. В готелях це може виражатися через заняття йогою, медитацію, персоналізовані фітнес-програми, консультації з нутриціології та антистресові терапії.

СПА-послуги пропонують широкий спектр процедур для відновлення: від традиційних термальних ванн та різних видів масажу до ексклюзивних

обгортань та процедур догляду за обличчям і тілом. Все більшу популярність набирають процедури з використанням місцевих натуральних інгредієнтів, таких як карпатські лікарські трави та мінеральні грязі.

Фітнес-напрямок готелю передбачає створення умов для підтримання фізичної форми: сучасні тренажерні зали, групові заняття з різних видів фітнесу, індивідуальні тренування та організація активного відпочинку на свіжому повітрі.

Таблиця 2.8.

Склад і площа приміщень для організації надання SPA, Wellness Fitness послуг

<b>Приміщення</b>	<b>Площа, м<sup>2</sup></b>
Солярій	10
Масажний кабінет	15
Кімната аюрведичного релаксу	12
Роздягальня	8
Санвузол	6
Тренажерний зал	30
Зона для йоги та медитації	20
СПА-зона з басейном	50
<b>Корисна площа приміщень</b>	<b>151</b>

Солярій пропонує сучасні кабінети для безпечної засмаги, а масажні кабінети ваблять розмаїттям процедур – від традиційних до екзотичних практик. Для унікальних ритуалів, що базуються на стародавніх східних знаннях, облаштовано кімнату аюрведичного релаксу. Зал для фітнесу обладнано кардіо- та силовими тренажерами від провідних світових брендів, а просторі зони для йоги та медитації створені для повного перезавантаження від повсякденних клопотів.

Центральною локацією є СПА-зона з термальним басейном, де поєднано цілющу силу мінеральних вод та передові релаксаційні технології. Усі простори витримані в єдиному стилі, що гарантує атмосферу гармонії та спокою, а кваліфікований персонал забезпечує індивідуальний сервіс для кожного відвідувача.

### 2.3.4. Івент-сервіс (Invent Service). Конференц-сервіс (Conference)

Сучасний готельний сервіс уже давно вийшов за межі традиційних послуг розміщення та харчування. Він охоплює широкий спектр додаткових послуг, спрямованих на забезпечення повноцінного дозвілля, розваг і емоційного відпочинку для гостей. Особливого розвитку набувають івент-менеджмент і анімаційна діяльність — як окремі напрямки сервісу, що поєднують організацію тематичних заходів, культурних програм, активного відпочинку та неформального спілкування.

Ці активності сприяють формуванню позитивного іміджу готелю, підвищують лояльність клієнтів і забезпечують конкурентні переваги на туристичному ринку.

Івент (від англ. Event) — це розважальний або промоційний захід, який може проходити на сцені, спортивній арені, в театрі, кіно чи навіть на відкритому майданчику. Він часто включає ефектні візуальні рішення: сюжетні сценарії, світлові шоу, комп'ютерну графіку, артистичні виступи тощо.

Організація івенту — це складний процес, який включає планування, підготовку і проведення заходу. Як будь-який управлінський процес, він охоплює аналіз і контроль ресурсів: бюджету, персоналу, часу, послуг, техніки й матеріального забезпечення.

Щоб івент-програми в готелі були успішними та справді цінними для гостей, вони мають відповідати кільком ключовим вимогам:

- охоплювати різноманітні види дозвілля;
- перевершувати очікування клієнтів;
- створювати атмосферу комфорту й розслаблення;
- змінюватися щороку;
- щодня містити приємні сюрпризи, новизну, кілька паралельних заходів, що відповідають різним інтересам гостей;
- бути ненав'язливими й залишати простір для вибору.

Проведення різноманітних заходів передбачено спеціалізовані зони: універсальний зал для тематичних заходів площею 120 м<sup>2</sup> з можливістю швидкої зміни конфігурації, концертний зал на 150 м<sup>2</sup> з професійною сценою та акустикою, та конференц-зал на 100 м<sup>2</sup> з інтерактивним обладнанням. Додаткові приміщення включають переговорні кімнати, технічні зони та простори для підготовки персоналу.

Технологічний підхід до організації заходів базується на чотирьох взаємопов'язаних підсистемах: організаційній (координація ресурсів), інструкторсько-методичній (розробка програм), режисерській (художнє оформлення) та технічній (аудіовізуальне обладнання). Особливу увагу приділено анімаційним програмам, які поєднують традиційні розваги з інноваційними підходами.

Інфраструктура дозволяє проводити широкий спектр заходів: від бізнес-зустрічей і міжнародних симпозіумів до весільних урочистостей і тематичних вечірок. Сучасне технічне оснащення включає системи синхронного перекладу, професійне аудіообладнання та мультимедійні комплекси, що забезпечують високий рівень проведення будь-яких заходів.

Таблиця 2.8.  
Склад і площа приміщень для організації надання Івент-сервіс (Invent Service).  
Конференц-сервіс (Conference) послуг

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Зал для активних тематичних заходів	120
Концертний зал	150
Конференц-зал	100
Переговорна кімната	40
Гардероб	25
Санвузол	15
Технічна кімната	30
Зона підготовки персоналу	20
Всього	500

## **2.4. Заклади харчування**

### **2.4.1. Ресторани. Бари. (Food and Beverage (F &B))**

У сфері готельного харчування виробничий і споживчий простори функціонують у тісному взаємозв'язку, створюючи єдину просторову систему. Така інтеграція дозволяє не лише оптимізувати робочі процеси, але й підвищити якість обслуговування. Гнучкість просторової організації важлива для ефективного розміщення кухонь, зон видачі страв, залів для споживання, а також технічних приміщень.

Успіх ресторанної складової готелю починається з правильного планування меню. Воно має бути не просто різноманітним, а й адаптованим до запитів гостей: включати сезонні продукти, урахувати культурні вподобання та пропонувати альтернативи для спеціальних дієт. Це — перший крок до створення позитивного досвіду перебування.

На основі цього меню формується денна виробнича програма, котра дає змогу оптимізувати процес приготування страв, а також логістику закупівель та зберігання продуктів відповідно до санітарних норм. Наступним етапом є організація виробничого процесу, що охоплює технологічну обробку сировини, приготування страв у гарячому та холодному цехах, сервірування й подачу готової продукції.

Процес обслуговування в закладі харчування передбачає послідовність дій: від моменту прибуття відвідувача до зали, вибору або пропозиції меню, приймання замовлення, приготування страви, її подачі, споживання, розрахунку та прибирання столу. Усі ці етапи взаємопов'язані та вимагають чіткої координації персоналу. Організаційна структура закладу визначається типом і категорією готелю, асортиментом послуг, обраною формою обслуговування, а також дотриманням санітарно-гігієнічних та технологічних вимог, зокрема щодо логічних зв'язків між окремими функціональними зонами.

Форма й поверховість ресторану проектується з урахуванням ефективності використання площі та зручності доступу. Зазвичай це кімнати з

прямокутною або відкритою формою залу, що дозволяє гнучко розміщувати меблі. Площа торговельної зали ресторану на 60 місць розраховується з урахуванням 1–1,5 м<sup>2</sup> на одне місце, що становить орієнтовно 140–200 м<sup>2</sup>. Виробничі приміщення, включаючи кухню, комори, холодильні камери, гарячий та холодний цехи, мийні, а також допоміжні приміщення (санітарні вузли, кімнати персоналу), займають додатково 40–50% площі торговельної зали.

Виробничий план закладу формулює, які саме страви готуватимуть, у яких обсягах і скільки потрібно буде виготовити продукції протягом планового періоду, щоб забезпечити попит і доставити все клієнтам. Вона відображає головну мету діяльності підприємства, тому займає центральне місце у всіх планах. Усі інші розділи плану будуються навколо неї й мають сприяти її реалізації.

Одним із важливих етапів планування є аналіз очікуваної завантаженості залу. Для цього розраховують, скільки відвідувачів у середньому перебуває у залі протягом години

Цей показник визначають за спеціальною формулою:

$$n = N \times \eta \times k$$

Таблиця 2.10.

Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 60 місць

Години роботи	Оборотність ( $\eta$ )	Коефіцієнт заповнення залу ( $k$ )	Кількість споживачів ( $n$ )
11–12	1,5	0,2	18
12–13	1,5	0,3	27
13–14	1,5	0,9	81
14–15	1,5	0,7	63
15–16	1,5	0,4	36
16–17	1,5	0,3	27
17–18	1,5	0,4	36
18–19	0,4	0,5	12
19–20	0,4	1,0	24
20–21	0,4	0,9	22
21–22	0,4	0,8	19
22–23	0,4	0,4	10
<b>ВСЬОГО відвідувачів за день (<math>n_{\text{заг}}</math>)</b>			<b>375</b>
Денна оборотність місця $\eta = n_{\text{заг}}/N$ , раз			<b>6,25</b>

### Перерахунок денної оборотності місця:

$$\eta = n_{заг} / N = 375 / 60 = 6,25 \text{ раз/день}$$

Наступним етапом організації роботи ресторану при готелі є формування асортименту сніданків, який відображає гастрономічну концепцію закладу. Враховуючи, що готель розташований у рекреаційній зоні та орієнтований на оздоровлення, релакс і комфортний відпочинок, доцільним є поєднання традиційної української кухні з європейськими тенденціями харчування. Це дозволяє задовольнити запити як вітчизняних, так і іноземних гостей.

У меню сніданків включено як локальні страви, що асоціюються з українською гостинністю та домашнім затишком, так і універсальні страви європейського типу, звичні туристам з різних країн. Такий підхід забезпечує різноманітність і водночас сприяє популяризації української кулінарної спадщини.

Таблиця 2.11.

Асортимент сніданків у готелі «Міський Оазис»

Назва сніданку	Особливості
Український традиційний	Млинці з медом чи варенням, домашній сир, яйце варене або яєчня, хліб з салом або маслом.
Європейський класичний	Кава або чай, апельсиновий сік, круасан або булочка з джемом, вершкове масло, сирна та ковбасна нарізка, омлет із зеленню, йогурт або фруктовий салат.
Легкий дієтичний	Трав'яний чай або знежирене молоко, вівсянка на воді або рисова каша, мюслі з фруктами, відварене куряче філе, свіжі овочі, житній хліб, натуральний йогурт.

В рамках проекту ресторану на 60 посадкових місць при готелі на 50 номерів, розміщеного у рекреаційній зоні, планується організація повноцінної системи харчування з урахуванням добових потреб гостей. Харчування організовується за системою комплексу: сніданок, обід, вечеря, а також за потреби другий сніданок чи підвечірок. Всі компоненти меню розроблені згідно з концепцією кухні ресторану — української з елементами європейської, що

дозволяє не тільки популяризувати національні традиції, але й адаптувати страви до очікувань іноземних відвідувачів.

Сніданки передбачають варіативність і містять українські, європейські та дієтичні варіанти. Наприклад, до українського сніданку входить узвар або чай із трав, гречана каша, вареники з сиром, млинці з варенням, домашній сир, яйце, хліб із салом. Європейський варіант представлений кавою, фрешем, круасаном з джемом, омлетом, сирною нарізкою та йогуртом. Дієтичний варіант включає легкі страви на пару, мюслі з фруктами, відварене м'ясо, овочі та натуральний йогурт.

Обідньо-вечірнє меню формувалося за принципом поєднання кулінарних традицій із технологіями здорового харчування. У ньому представлені борщ український з пампушками, суп-пюре з гарбуза, котлета по-київськи, телятина в білому соусі, овочеві гарніри, салати зі сезонних овочів, напої на основі натуральних інгредієнтів, а також традиційні українські десерти — сирники, печені яблука тощо. На основі складеного меню формується план-меню, яке відображає структуру щоденного харчування, обсяги сировини та кількість порцій, що лягає в основу програми закладу.

Організація обслуговування в ресторанному закладі базується на чітко визначеному функціональному зонуванні просторів. Просторова структура включає вестибюльну групу, гардероб, аванзалу, торговельну залу, туалетні кімнати, приміщення для офіціантів та адміністратора, а також барну зону (лоббі-бар). Розміри приміщень визначені згідно з вимогами ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування», враховуючи нормативні показники на одного відвідувача та технологічну послідовність обслуговування.

Таблиця 2.12

Площа приміщень для обслуговування в підприємствах ресторанного господарства

Приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	
	Ресторан	Лоббі-бар
Вестибюль	18	10
Гардероб	9	—
Аванзала	15	—
Туалетні кімнати	12	6

Продовження таблиці 2.12

Торговельна зала	90	25
Приміщення для офіціантів і адміністратора	10	6
Корисна площа приміщень	154	47

У ресторані готелю передбачається впровадження повноцінного обслуговування офіціантами, при якому за кожним закріплюється певна кількість столиків, а також відповідні елементи техніки обслуговування. Такий підхід дозволяє не лише покращити якість сервісу, а й підвищити рівень індивідуальної уваги до кожного гостя.

У повсякденному обслуговуванні кількість офіціантів розраховується за формулою:

$$N_{of} = P / N_1,$$

де:

$N_{of}$  — кількість офіціантів, що беруть участь в обслуговуванні, осіб;

$P$  — місткість зали, місць (у нашому випадку 60 місць);

$N_1$  — кількість місць у залі на одного офіціанта (приймається в межах 15–20).

Таблиця 2.13.

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу підприємства ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість	
		Ресторан	Лоббі-бар
Адміністратор залу	—	1	—
Офіціант	4	4	—
Гардеробник	—	1	—
Бармен-касир	5	—	1
Мийник столового посуду	—	1	—
Прибиральник залів	—	1	1
Паркувальник	—	1	—
Разом	—	9	2

У межах проектування готельно-ресторанного комплексу в рекреаційній зоні важливо визначити структуру приміщень та їх площу. Це забезпечує

комфортне функціонування всіх підрозділів та раціональне використання простору. Склад і площі приміщень розподіляються між готельною частиною та рестораном при готелі.

Загальна кількість місць у ресторані становить 60, тому проектна площа визначається відповідно до вимог ДБН В.2.2-25:2009.

Таблиця 2.14.

## Склад і площа приміщень закладу

№ пор.	Назва приміщення	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
1.	Житлова група приміщень	2285
2.	Приміщення побутового обслуговування	140
3.	Приймально-вестибюльна група приміщень	304
4.	Адміністративно-побутова група приміщень	19,3
5.	Складські групи приміщень	24
6.	Господарська група приміщень	9,24
7.	Приміщення для організації надання SPA, Wellness Fitness послуг	151
8.	Приміщення для організації надання Івент-сервіс (Invent Service). Конференц-сервіс (Conference) послуг	500
	Корисна площа закладу, Sk	3432

Корисна площа закладу (Sk), тобто сума площ приміщень, необхідних для сервісного й виробничого процесу (без технічних), становить:

- Приймально-вестибюльна група — 40 м<sup>2</sup>
- Житлова група готелю — 2 285 м<sup>2</sup>
- Адміністративна група — 19,3 м<sup>2</sup>
- Побутове обслуговування — 60 м<sup>2</sup>
- Приміщення для відвідувачів ресторану — 120 м<sup>2</sup>
- Виробничі приміщення ресторану — 80 м<sup>2</sup>
- Складські приміщення ресторану — 60 м<sup>2</sup>

Для врахування площ коридорів та допоміжних зон обчислюється робоча площа:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{кор}} \cdot K_1 = 3432 \cdot 1,25 = 4290 \text{ м}^2$$

де  $K_1 = 1,25$ , що відповідає малим закладам високого класу.

З урахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, вентиляційні шахти тощо), визначається загальна площа:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot K_2 = 4290 \cdot 1,03 = 4418,7 \text{ м}^2$$

Приймається одноповерхове планування, що відповідає умовам розміщення в рекреаційній зоні, кількості місць у ресторані (до 120) та можливості реалізації з полегшених конструкцій. Тоді площа одного поверху дорівнює:

$$S_{\text{пов}} = \frac{S_{\text{заг}}}{n} = \frac{4418,7}{120} = 36,8 \text{ м}^2$$

Для визначення геометричних параметрів будівлі (прямокутна форма, співвідношення сторін 2:1) використовується формула:

$$S = a \cdot b$$

Нехай  $b = 64$  м, тоді  $a = 2 \cdot b = 128$  м, і:

Оскільки площа недостатня, потрібно збільшити габарити. Підбираємо:

$$b = 128 \text{ м}, a = 32 \text{ м} \Rightarrow S = 128 \cdot 32 = 4096 \text{ м}^2$$

Це значення найближче до розрахованого  $S_{\text{заг}} = i$  відповідає умовам модульності (128 і 32 кратні 4, що відповідає 3000 мм і 4000 мм в осях).

Узагальнюючи, можна зазначити, що розрахунок площ дозволив обґрунтовано спроектувати будівлю готельно-ресторанного комплексу як одноповерхову споруду з раціональною внутрішньою структурою та повним забезпеченням сервісно-виробничого процесу.

В результаті проведеного дослідження та проектування ресторану на 60 місць біля готелю на 50 номерів, розташованого в рекреаційній зоні, було здійснено комплексне опрацювання всіх аспектів, необхідних для ефективної організації харчування гостей у готелі з ресторанним господарством. Аналіз містив організаційно-планувальні, технологічні та економічні елементи, що дозволяє говорити про цілісну концепцію ресторанного обслуговування у межах готельного комплексу.

На основі аналізу сучасних вимог до закладів ресторанного господарства та норм чинних будівельних і санітарних нормативів було визначено функціональну структуру ресторану, обґрунтовано вибір його типу, форми обслуговування та асортименту продукції. Беручи до уваги особливості цільової аудиторії, клас готелю та концепцію кухні — українська з європейськими елементами — сформовано сніданкове та обідньо-вечірнє меню, що відповідає очікуванням гостей щодо якості, різноманітності та смакових вподобань.

Виконано розрахунок прогнозованої динаміки відвідування ресторану, що дозволило оцінити потрібну кількість місць у торговельній залі, а також пікові години навантаження, що є важливою умовою для ефективного планування графіка роботи персоналу. Відповідно до розрахунків визначено обсяг виробничої програми закладу ресторанного господарства та добовий обсяг обслуговування.

У роботі також детально проаналізовано просторове забезпечення процесів обслуговування, визначено склад та площі приміщень відповідно до державних будівельних норм і технологічних вимог. Це дало змогу обґрунтовано визначити корисну, робочу та загальну площу ресторану, а також оцінити оптимальну поверховість будівлі. Зважаючи на площу ділянки, конфігурацію забудови, сезонність функціонування та типологію закладу було прийнято доцільне рішення щодо одноповерхового розміщення ресторану.

Крім того, було розроблено структуру обслуговуючого персоналу, визначено необхідну кількість працівників з урахуванням норм навантаження на офіціанта та інших фахівців. Такий підхід забезпечує ефективне функціонування закладу, дотримання стандартів якості сервісу та комфортні умови праці для персоналу.

Дана робота дала змогу розробити чітку модель ресторану при готелі, що відповідає сучасним вимогам до організації харчування в умовах рекреаційної території. Проєкт поєднує функціональність, ергономіку, естетичну привабливість та раціональне використання ресурсів. Отримані результати

можуть бути використані як основа для подальшого проектування, розробки технічної документації та впровадження у практичну діяльність у сфері готельно-ресторанного бізнесу.

## РОЗДІЛ 3. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН

### 3.1. Об'ємно-планувальні рішення

Проектування сучасного підприємства готельного господарства вимагає всебічного обґрунтування архітектурних і інженерних рішень, які б відповідали як нормативним вимогам, так і запитам потенційних споживачів. Розташування готелю в селі Косино Закарпатської області є стратегічно виправданим з огляду на рекреаційний потенціал території, наявність термальних джерел, природну мальовничість місцевості та добру транспортну доступність. Зосередженість туристичних потоків у цьому регіоні, а також відносна недостатність об'єктів розміщення, орієнтованих на сімейний відпочинок, визначили характер і спрямування архітектурної концепції готелю.

Об'єктом проектування є новозбудований готель на 50 місць, розташований на підготовленій території з належним під'їздом, що не вимагає жодних робіт зі знесення об'єктів або суттєвого втручання в природний ландшафт. Це дало змогу інтегрувати будівлю в навколишнє середовище з мінімальними екологічними наслідками, зберігаючи при цьому високий рівень комфортності. Передпроектні дослідження включали геодезичну оцінку ділянки, що підтвердила стабільність рельєфу і відсутність загроз підтоплення, зсувів або інших негативних геологічних явищ. Комплекс інженерних досліджень засвідчив наявність необхідних інженерних мереж на ділянці: електропостачання, водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газозабезпечення. Підключення до наявних міських систем дозволяє оптимізувати експлуатаційні витрати і забезпечити сталу функціональність інженерної інфраструктури без потреби в автономних джерелах.

Архітектурна концепція готелю формувалася з урахуванням потреб сімейного контингенту споживачів та врахуванням особливостей регіональної забудови. Обраний скандинавський стиль оформлення дозволив досягти гармонійного поєднання сучасної естетики та функціональності з елементами місцевої архітектурної традиції. Дизайн будівлі розроблено таким чином, щоб забезпечити максимальну зручність для всіх категорій гостей, включаючи

родини з дітьми, пари та туристів похилого віку. Номерний фонд складається з просторих будиночків, які розташовані на зниженому фасаді і забезпечують приватність проживання, доповнену рекреаційною інфраструктурою, включаючи сауну, дитячі ігрові зони, зону для атракціонів та відкриті тераси.

У межах інженерного проектування було передбачено раціональне використання електроенергії, оптимальне зонування для забезпечення водопостачання і каналізації, а також теплопостачання, що ґрунтується на централізованих мережах. Усі розрахунки витрат енергоресурсів здійснено відповідно до вимог чинних нормативних документів, що дозволяє гарантувати надійність систем в умовах постійного функціонування об'єкта. Проект також передбачає механічну вентиляцію основних приміщень з урахуванням нормативних показників повітрообміну, а також застосування сучасних матеріалів, що відповідають санітарно-гігієнічним вимогам.

Територія довкола готелю проектується як функціонально завершений простір з елементами ландшафтного дизайну, який сприяє створенню атмосфери відпочинку та спокою. Озеленення включає як декоративні, так і тіньові насадження, що забезпечують не лише естетичну привабливість, а й захист від сонця у літній період. Малі архітектурні форми розміщуються відповідно до загального стилістичного рішення і виконують функцію як навігаційних, так і рекреаційних об'єктів. На території також заплановано облаштування під'їзних шляхів, зони паркування, доріжок для пішоходів, а також безбар'єрного доступу для маломобільних груп населення.

Окремої уваги заслуговує інтер'єрне рішення основних функціональних приміщень готелю. Просторові композиції вирішено відповідно до принципів ергономіки, із забезпеченням достатнього природного освітлення, комфортного мікроклімату та візуальної цілісності. Усе внутрішнє оздоблення відповідає стандартам чотиризіркового готелю і підкреслює концепцію доступної розкоші для сімейного відпочинку.

Впровадження передбачених архітектурних та інженерних рішень передбачає оптимальне використання земельної ділянки, площа якої,

відповідно до нормативних розрахунків, становить 3432 м<sup>2</sup>. Це забезпечує достатній простір для розміщення всіх необхідних приміщень, зон обслуговування, благоустрою і паркінгу. Конфігурація забудови дозволяє уникнути зайвого ущільнення території, що є важливим чинником для створення середовища комфортного відпочинку.

Усі рішення приймалися з урахуванням чинної нормативної бази: ДБН, СанПіН, ДСТУ, а також результатів досліджень, проведених під час переддипломної практики. Враховуючи це, можна зробити висновок про комплексність і реалістичність архітектурного проєкту, який відповідає сучасним вимогам до якості готельного сервісу та інженерного забезпечення.

Порядок здачі об'єкта в експлуатацію є завершальним етапом реалізації проєкту будівництва готельного комплексу та передбачає виконання комплексу технічних, організаційних і правових дій, спрямованих на введення об'єкта в повноцінну експлуатацію відповідно до чинного законодавства України. Цей процес регламентується, зокрема, Законом України «Про регулювання містобудівної діяльності», постановами Кабінету Міністрів України, ДБН А.2.2-3:2014, а також порядком прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів, затвердженим відповідними нормативними актами.

Завершення будівельних робіт передбачає проведення комплексу пусконаладжувальних заходів, підготовку технічної документації, а також отримання висновків від відповідних контролюючих органів про відповідність об'єкта проєктній документації, будівельним нормам, державним стандартам, санітарним, екологічним, пожежним та іншим вимогам. Одним із ключових етапів є здійснення технічної інвентаризації об'єкта, за результатами якої виготовляється технічний паспорт. Всі технічні характеристики, включаючи площу, інженерні системи, обладнання, повинні відповідати проєктному рішенню та бути відображені в технічній документації.

Після завершення будівництва, забудовник або уповноважена особа подає повідомлення про готовність об'єкта до експлуатації до Державної інспекції архітектури та містобудування України (ДІАМ). У разі належності

готельного комплексу до об'єктів з незначними наслідками (СС1), введення в експлуатацію здійснюється за спрощеною процедурою — на підставі повідомлення та відповідного запису в реєстрі. Якщо ж готель відноситься до класу наслідків СС2 або СС3, то обов'язковим є проходження процедури отримання сертифіката відповідності, що передбачає здійснення комплексної державної перевірки.

Особливу увагу в процесі здачі об'єкта в експлуатацію приділяють перевірячі систем електропостачання, водопостачання, каналізації, опалення та вентиляції. Кожна з них повинна мати акти випробування і бути прийнятою відповідними службами. Обов'язковим є також отримання дозволів на експлуатацію інженерного обладнання, що підлягає державному технічному нагляду, зокрема систем газопостачання або котельного устаткування, якщо таке передбачено проектом. На завершення виконується благоустрій території, встановлення показників, інформаційних стендів, а також перевірка доступності будівлі для осіб з інвалідністю відповідно до вимог ДБН В.2.2-40:2018.

Після отримання всіх необхідних дозволів, актів та сертифікатів, а також завершення внутрішнього оснащення готелю, об'єкт вважається готовим до експлуатації. Протокол введення в експлуатацію засвідчується комісією, яка складається з представників замовника, виконавця будівельних робіт, архітектора, представників органів державного нагляду, а також фахівців з технічного інвентаризування. Після затвердження акта приймання в експлуатацію відбувається державна реєстрація права власності на новозбудований об'єкт, що є завершальним юридичним етапом.

Процес здачі в експлуатацію забезпечує не лише дотримання формальних процедур, а й підтвердження безпеки, функціональності та відповідності готельного комплексу вимогам чинного законодавства, що дозволяє розпочати повноцінну діяльність закладу готельного господарства у легальному полі.

Об'ємно-планувальні рішення підприємства готельного господарства мають вирішальне значення для ефективного функціонування комплексу,

формування його архітектурного образу та створення комфортного середовища для гостей. У сучасному готельному проектуванні дедалі більшого значення набуває поєднання функціональності, зручності, естетичної виразності та відповідності природному й містобудівному контексту, в якому реалізується об'єкт.

У запропонованому проєкті готельного комплексу «Міський Оазис», розташованого в селі Косино, Закарпатської області, об'ємно-планувальне рішення базується на результатах попередніх технологічних та функціональних розрахунків, а також на врахуванні сучасних вимог до організації готельного середовища. Отримані в процесі проектування кількісні показники площ, конфігурації та функціонального навантаження окремих приміщень стали основою для формування внутрішньої просторової структури комплексу. Вона, у свою чергу, покликана забезпечити раціональні взаємозв'язки між функціональними зонами, технологічну послідовність операцій та максимальну зручність як для гостей, так і для персоналу.

Загальна композиційна схема комплексу ґрунтується на принципі функціонального зонування. Будівлі готельного підприємства розташовані таким чином, щоби забезпечити природну інсоляцію, зручний доступ, приватність номерів і водночас тісний зв'язок між основними службами обслуговування. Номерний фонд представлений у вигляді окремих котеджів, що формують ансамбль у ландшафтному середовищі, гармонійно вписаному в природний рельєф місцевості. Такий підхід сприяє створенню атмосфери відпочинку та усамітнення, що є однією з головних цінностей у рекреаційній зоні.

Головний корпус готелю, в якому зосереджені адміністративні, побутові та частково ресторанні функції, спроектований із урахуванням принципу відкритості простору. Вестибюльна група, рецепція, зони очікування та громадського спілкування поєднуються в одному логічному об'ємі, що не лише полегшує орієнтацію, а й створює візуальну відкритість та емоційно привабливе середовище. Приміщення ресторанного господарства мають окремий вхід та

функціонально відокремлені від житлової частини, що відповідає санітарним та функціональним вимогам.

Організація внутрішнього простору готелю базується на принципах ергономічності, інтуїтивної навігації, безбар'єрності та просторової економії. Комунікаційні вузли спроектовані з урахуванням вимог пожежної безпеки, евакуації, а також доступності для маломобільних груп населення. Просторові зв'язки між зонами обслуговування, житловим фондом, адміністративними приміщеннями та зонами дозвілля сформовані відповідно до послідовності технологічного процесу надання послуг у готелі.

Фасадні рішення та об'ємна структура будівель базуються на застосуванні простих, геометрично вивірених форм, що характерні для скандинавського стилю. Застосування натуральних матеріалів, таких як дерево, камінь, фактурна штукатурка, забезпечує візуальну інтеграцію споруд у навколишній ландшафт. Колірні рішення фасадів є стриманими, витриманими в природних тонах, що не суперечать природному оточенню та створюють ефект гармонійного занурення.

Проектом передбачено використання енергоефективних будівельних рішень, включаючи утеплення зовнішніх огорожувальних конструкцій, застосування вікон із низьким коефіцієнтом теплопередачі, а також влаштування дахів із вентиляційним прошарком. Це дозволяє досягти зниження експлуатаційних витрат і відповідає концепції сталого будівництва.

Загалом об'ємно-планувальне рішення готельного підприємства «Міський Оазис» є прикладом раціональної просторової організації, що поєднує естетичну виразність із високою функціональністю. Воно повністю відповідає нормативним вимогам, технічним умовам та сучасним тенденціям у сфері архітектури закладів гостинності.

### **3.2. Архітектурні рішення. Характеристика (“Міський Оазис”) території**

Архітектурні рішення, покладені в основу проекту готельного комплексу «Міський Оазис», є логічним продовженням об'ємно-планувального підходу, в

якому особливу увагу приділено взаємозв'язку між концепцією готельного господарства, його функціональним призначенням і особливостями ділянки забудови. Композиція комплексу формувалася з урахуванням замовленого функціонального профілю – створення сімейного готелю на 50 місць з підвищеним рівнем комфорту та орієнтацією на відпочинок у рекреаційній зоні. Прийняті архітектурні рішення відображають не лише технічні та нормативні вимоги, але й емоційний зміст закладу, покликаною забезпечити спокій, усамітнення та якісний відпочинок.

Готель розміщено на території, що знаходиться в межах села Косино, Закарпатської області, за адресою: вулиця Садова. Ділянка відноситься до зони малоповерхової забудови, в межах якої переважають садибні будинки, окремі туристичні об'єкти й об'єкти відпочинкової інфраструктури. Архітектурне середовище сформоване з перевагою приватної забудови та невеликих рекреаційних закладів, що забезпечує візуальну гармонію нової будівлі з навколишнім контекстом.

Територія забудови має спокійний рельєф з незначним ухилом близько 5% у напрямку до дороги, що сприяє організації дренажу та безпечному водовідведенню. Тип ґрунтів на ділянці – суглинкові, придатні для фундаментального будівництва. Глибина промерзання ґрунту становить 0,8 м, що враховано в проєктних розрахунках фундаментів. Загальна розрахункова площа земельної ділянки, виходячи з нормативу 55 м<sup>2</sup> на одне місце при місткості 50 осіб, становить 3432 м<sup>2</sup>, а з урахуванням двоповерхового рішення забудови – 4090 м<sup>2</sup>.

У межах цієї площі виокремлено зони функціонального призначення. Безпосередньо під забудову готельного комплексу виділено центральну частину ділянки, яка включає головний корпус, будиночки для розміщення гостей та основні сервісні споруди. Перед входом у готель передбачено влаштування упорядкованого майданчика для прийому гостей. Для автотранспорту запроєктовано стоянку на 10 автомобілів з площею 240 м<sup>2</sup>, що відповідає нормативу розміщення відвідувачів у закладах залогом до 100 місць.

Відстань від парковки до будівель готелю відповідає нормі й становить менше ніж 50 м, що забезпечує зручність і безпеку.

Благоустрій території виконується з урахуванням зонування на зелену зону, пішохідні маршрути, зони відпочинку та технічну інфраструктуру. Площа озеленення становить понад 55% загальної території, що відповідає санітарно-екологічним вимогам для рекреаційних об'єктів. У межах зеленої зони заплановано розміщення декоративних рослин, живих огорож, квітників, а також зон активного та пасивного відпочинку.

Внутрішні проїзди, що забезпечують доступ до головного входу, службового корпусу, а також евакуаційні маршрути для пожежних підрозділів, спроектовано шириною 3,5 м з урахуванням вимог пожежної безпеки. Для маневру техніки передбачено розворотний майданчик рекомендованих розмірів 12×12 м. Пішохідні комунікації включають основний підхід шириною 2,5 м і пішохідні доріжки шириною 1,5 м, що забезпечують комфортне пересування між корпусами та до зони ресторанного господарства.

На території комплексу передбачено розміщення малих архітектурних форм: альтанок, павільйонів для відпочинку, дитячих ігрових майданчиків, які посилюють рекреаційний характер готелю та забезпечують додаткові умови для проведення дозвілля. Відстані між будівлями витримані згідно з протипожежними нормами й становлять не менше 10 м, що забезпечує належний рівень безпеки.

Варіант розміщення господарських споруд передбачає окреме функціональне зонування – в дальній частині ділянки розміщено трансформаторну підстанцію, майданчик для твердих побутових відходів, а також зону обслуговування, недоступну для відвідувачів. Такий підхід дозволяє зберегти приватність житлової частини та естетичну цілісність архітектурного середовища.

Враховуючи зазначене, можна стверджувати, що архітектурні рішення готельного комплексу «Міський Оазис» реалізовані з урахуванням особливостей середовища, функціональної доцільності, нормативних вимог та

естетичних пріоритетів. Просторове вирішення комплексу спрямоване на створення середовища гостинності, що відповідає сучасним уявленням про комфорт, безпеку й сталий розвиток у сфері готельного господарства.

Таблиця 3.1.

### Розрахунок земляної площі готелю

№	Елемент території	Розрахунок / опис	Площа (м <sup>2</sup> )
1	Зона під будівництво (Спов)	Основна будівля, СПА, ресторан, житлові блоки	480
2	Упорядковий майданчик перед входами (Сум)	$0,2 \text{ м}^2 \times 50 \text{ осіб} = 10 \text{ м}^2$ (норматив) → приймаємо	20
3	Майданчик для автостоянки (Сас)	$10 \text{ місць} \times 24 \text{ м}^2 = 240 \text{ м}^2$ (норма 10-15 місць / 100 посадкових)	240
4	Зона озеленення (СоЗ)	$3432 \text{ м}^2 \times 0,55 = 1887 \text{ м}^2$	1887
5	Внутрішні проїзди (Сн.п.)	$L = 60 \text{ м}; S = 60 \times 3,5 = 210 \text{ м}^2$	210
6	Господарські та технічні споруди (Сгтс)	майданчик для сміття, бойлерна, ТП, склади	48
7	Розворотний майданчик (Срм)	Розмір $8 \times 8 \text{ м}$	64
8	Пішохідні комунікації (Стк)	Доріжки шириною 1,5 м, довжина $\sim 90 \text{ м}; S = 135 \text{ м}^2$	135
9	Малі архітектурні форми (МАФ) (Смаф)	Альтанки, лавки, майданчики	80
10	Будівлі наявної забудови	Житлові корпуси з дотриманням протипожежних відстаней	160

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	8,0	2
Від краю проїжджої частини вулиці	4,0	1,15
Від краю тротуару чи садової доріжки	0,55	0,85

У разі реконструкції існуючої житлової забудови, що склалася, проектні рішення готелю «Міський Оазис» повинні враховувати містобудівну ситуацію, яка сформувалася на момент розроблення документації. Такий підхід передбачає забезпечення просторової узгодженості нових і наявних елементів

забудови, а також збереження загального композиційного і функціонального балансу території. Планувальні заходи мають бути спрямовані на поступове й системне впорядкування простору із урахуванням реального стану об'єкта, що реконструюється, його технічного ресурсу, розташування інженерної інфраструктури, транспортних зв'язків, а також особливостей ландшафту.

В умовах реконструкції ключовим завданням є не лише оптимізація використання земельної ділянки, а й адаптація просторової організації до нових функціональних вимог без порушення сформованого середовища. При цьому особлива увага приділяється дотриманню нормативних вимог щодо санітарних розривів, інсоляції, протипожежних відстаней, доступності для маломобільних груп населення та інтеграції нових елементів благоустрою з урахуванням природного оточення. Реконструкція виступає не лише інструментом оновлення, а й засобом підвищення функціональної ефективності та архітектурно-просторової якості об'єкта.

### **3.3. Характеристика будівель**

Будівля готелю «Міський Оазис», що проєктується, належить до категорії громадських споруд і функціонально призначена для тимчасового розміщення та обслуговування туристів у межах рекреаційної зони села Косино. За своїм містобудівним статусом об'єкт належить до підприємств місцевого значення та розрахований на задоволення попиту з боку внутрішніх і зовнішніх туристів регіону.

У конструктивному плані будівля має малоповерхову архітектурну організацію — передбачено один основний житловий корпус та кілька окремо розташованих функціональних блоків (СПА-зона, ресторанний зал), що відповідає вимогам ДБН до забудови рекреаційних територій з пониженою щільністю. За конструктивною схемою передбачається застосування полікаркасної системи (частковий каркас), яка дозволяє забезпечити гнучкість у внутрішньому плануванні та адаптацію до локальних умов рельєфу.

Будівля відповідає III ступеню довговічності та II ступеню вогнестійкості відповідно до нормативної класифікації. Проектне рішення враховує чинні вимоги щодо енергоефективності – зокрема, передбачається використання сучасних теплоізоляційних матеріалів у зовнішніх огорожувальних конструкціях, а також монтаж вікон з високими показниками опору теплопередачі, що сприятиме зниженню тепловтрат і витрат на енергоспоживання.

Внутрішній простір будівлі структуровано відповідно до принципів функціонального зонування. Житлова частина ізольована від громадських приміщень, що забезпечує приватність та комфорт проживання. Приміщення фізкультурно-оздоровчого призначення функціонально інтегровані з житловим блоком, з урахуванням санітарно-гігієнічних норм та потреб гостей. Вестибюльна група спроектована з урахуванням максимальної пропускної спроможності об'єкта, коефіцієнта змінності, а також функціонального навантаження, пов'язаного з організацією контролю доступу та охорони.

Особливу увагу приділено створенню безбар'єрного середовища. Усі входи обладнані відповідно до вимог доступності: двері мають автоматичну систему відкривання, пандуси відповідають куту нахилу не більше 8%, внутрішні проходи забезпечують можливість вільного пересування осіб на візках. Хоча будівля малоповерхова, проектом передбачено встановлення одного ліфта з функцією перевезення маломобільних осіб, що також може виконувати вантажні функції.

Проектована будівля відповідає вимогам ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських і сільських поселень», а також іншим чинним нормам щодо громадських споруд. Архітектурно-планувальні рішення орієнтовані на забезпечення ергономічності, енергоефективності, функціональної доцільності та архітектурної виразності об'єкта в контексті природного середовища Закарпаття.

### 3.4. Інженерні системи

На основі проведених інженерних досліджень, а також аналізу технічної інфраструктури території, де передбачається будівництво готелю «Міський Оазис» у с. Косино, Закарпатської області, встановлено повну відповідність об'єкта вимогам підключення до основних інженерних мереж. Це дозволяє забезпечити безперебійне функціонування готельного комплексу відповідно до норм санітарно-гігієнічної, архітектурної та протипожежної безпеки.

Система опалення готелю передбачає підключення до центральної міської тепломережі, що проходить на відстані 60 метрів від забудови. У разі необхідності також передбачена можливість облаштування автономного теплопункту, обладнаного сучасними теплообмінними водонагрівачами та системами автоматичного регулювання температурного режиму. У житлових приміщеннях передбачається встановлення алюмінієвих радіаторів низького тиску з нижньою розводкою труб, а у загальних зонах – повітряне опалення з автоматизованим контролем вологості та температури.

Вентиляційна система закладу базується на механічній припливно-витяжній системі, що забезпечує надходження свіжого повітря у номери, зали ресторану, конференц-зали, адміністративні приміщення та його відведення з санітарних вузлів, кухонного блоку та інших зон з підвищеним рівнем вологи та забруднення. У приміщеннях з інтенсивним тепловиділенням, таких як харчоблок, передбачено встановлення локальних витяжних систем. Системи кондиціонування охоплюють адміністративні кабінети, номери підвищеного комфорту та зали для відпочинку, забезпечуючи комфортне перебування гостей незалежно від пори року.

Система водопостачання проектованого готелю буде підключена до міського водогону діаметром 300 мм, що проходить поруч із територією. На ввіді до будівлі встановлюється водомірний вузол з лічильником. Система забезпечуватиме господарсько-побутові, протипожежні та виробничі потреби. Гаряче водопостачання здійснюватиметься централізовано з підключенням до теплопункту.

Каналізація поділяється на побутову та виробничу, з окремим відведенням до зовнішніх колекторів діаметром 800 мм, що розташовані у безпосередній близькості. У виробничих цехах (овочевому, м'ясному, рибному) передбачено встановлення піскоуловлювачів та жируловлювачів. Стоки проходять попереднє очищення перед скиданням у міську систему. У межах території розміщуються оглядові колодязі для обслуговування системи. Дощові води відводяться у зовнішню каналізацію.

Енергопостачання здійснюється від трансформаторної підстанції ТП №15, розташованої за 200 метрів. До головного щита в електрощитовій прокладено чотирипровідну лінію 380/220 В. Електромережі поділяються на силові (380 В) та освітлювальні (220 В), групові щити яких розміщуються поблизу основних споживачів. Блискавкозахист виконаний шляхом заземлення металеві покрівлі й монтажу блискавкоприймачів по периметру споруди.

Газопостачання, необхідне для функціонування кухонного блоку, реалізоване через трубопровід високого тиску, підключений до ПГП №7, що знаходиться на відстані 70 м. На вводі встановлюється газовий лічильник, обладнання відповідає вимогам ДБН.

Готель оснащений системою охоронної та пожежної сигналізації відповідно до ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Охоронні датчики розміщуються на потенційно вразливих точках доступу, а пожежні – у зонах зберігання продуктів, житлових і технічних приміщеннях. Сигнали надходять на пульт охорони та до пожежної частини. Також передбачено міський телефонний зв'язок, супутникове телебачення, інтернет, внутрішню диспетчеризацію.

Усі інженерні системи готелю автоматизовані, а контроль та управління ними здійснюється з єдиного серверного пункту диспетчеризації, що забезпечує злагоджену роботу підприємства і дозволяє оперативно реагувати на будь-які збої або зміни в параметрах функціонування. Це відповідає сучасним вимогам до інфраструктури готельного господарства середнього та високого класу.

### 3.5. Дизайн

Дизайнерська концепція готелю «Міський Оазис» підпорядковується загальній ідеї створення гармонійного, екологічно орієнтованого простору для сімейного та оздоровчого відпочинку. За основу обрано скандинавський стиль, адаптований до локального природного ландшафту й архітектурної специфіки Закарпаття. Він базується на функціональності, натуральності матеріалів, стриманій кольоровій палітрі та візуальній легкості інтер'єру й екстер'єру. Усі складові – від архітектурних форм і внутрішнього оздоблення до одягу персоналу – підпорядковані цілісній стилістиці, що створює атмосферу спокою, затишку та єдності з природою.

Будівля готелю вирізняється лаконічними прямокутними формами, відкритими терасами, двосхилими дахами з металочерепиці природного відтінку. Фасади оздоблено деревом, натуральним каменем та мінеральною штукатуркою в пастельних тонах (білий, світло-сірий, пісочний). Великі панорамні вікна забезпечують максимальний доступ природного світла до інтер'єру, а також візуальний зв'язок внутрішнього простору з ландшафтом.

Територія готелю огорожена дерев'яним парканом з металевими елементами. Підходи та під'їзні шляхи викладено натуральною бруківкою, пішохідні доріжки інтегровані в садово-паркову зону. Озеленення реалізоване за допомогою посадки локальних декоративних дерев і кущів (туя, самшит, лаванда), газонів і квітників. Освітлення території здійснюється енергоефективними вуличними світильниками теплого спектра, що створюють м'яку, ненав'язливу атмосферу в темний час доби.

Внутрішній простір готелю вирішено в єдиній стилістиці, що поєднує простоту форм, природні матеріали та елементи сучасного мінімалізму. Вхідна зона представлена просторим вестибюлем, оздобленим світлою дерев'яною ламельною стелею, кам'яним облицюванням стін та меблями з натурального дуба. Простір освітлюється через вітринні вікна, що виходять у парк. Рецепція

оформлена контрастним дерев'яним фасадом та підсвічується направленими LED-світильниками.

Ліфтові холи та коридори виконані у теплій нейтральній палітрі: світло-сірі стіни, декоративні дерев'яні панелі, пастельні картини з мотивами Карпат. Освітлення – вбудоване розсіяне з точковими акцентами.

Житлові номери облаштовані з урахуванням потреб родинного відпочинку: просторе планування, функціональні меблі зі світлого дерева, м'які тканини у природних відтінках – бежевому, сірому, блакитному. Підлога – ламінат із ефектом дерева. У ванних кімнатах використано керамічну плитку з імітацією каменю, обладнання – сучасне, ергономічне, з вбудованими системами економії води.

У громадських приміщеннях, включно з рестораном, лаунж-зоною та дитячою кімнатою, інтер'єр оформлено з акцентом на затишок і комфорт: м'які меблі, живі рослини, використання текстилю з натуральних матеріалів, приглушене тепле освітлення. У ресторані присутнє зонування простору з відкритим каміном у центрі зали, а також ігрові елементи для дітей.

Покриття підлоги в основних зонах – водостійкий ламінат, у ресторані – плитка з підігрівом, у дитячій кімнаті – протиударне м'яке покриття. Меблі відповідають концепції мінімалізму: чисті лінії, максимум функціональності, використання натурального дерева та екоматеріалів.

Додаткове обслуговування представлено релакс-зоною з бібліотекою, дитячим клубом, СПА-комплексом та залом для йоги. Усі приміщення підтримують загальну стилістику – світлі кольори, природні матеріали, спокійна атмосфера.

Таблиця 3.3.

### Паспорт проекту

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1.	Площа ділянки під будівництво, $S_{\partial}$	м <sup>2</sup>	2062,5
2.	Площа будівлі закладу, $S_{zag}$	м <sup>2</sup>	4418,7

№ з/п	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Коефіцієнт забудови, $K_z$		0,7
2	Площа озеленення, $S_{оз}$	м <sup>2</sup>	1887
3	Коефіцієнт озеленення, $K_{оз}$		0,3
4	Робоча площа закладу, $S_{роб}$	м <sup>2</sup>	3432
5	Корисна площа закладу, $S_{кор}$	м <sup>2</sup>	4290
6	Будівельний об'єм будівлі, $V_б$	м <sup>3</sup>	11583
7	Капітальні витрати на проекту, $V_{А+Б}$	тис. грн.	407439,53
Питомі капітальні витрати			
8	Вартість 1 місяця	тис. грн.	5658,89
9	Вартість 1 м <sup>2</sup> загальної площі	тис. грн.	94,98
10	Вартість 1 м <sup>3</sup> об'єму будівлі	тис. грн.	35,18

Дизайнерське рішення готелю «Міський Оазис» повністю відповідає його концепції — створення комфортного середовища для сімейного та оздоровчого відпочинку в рекреаційній зоні. Обраний скандинавський стиль гармонійно поєднує функціональність, простоту й природність, що дозволяє досягти високої естетичної привабливості як у зовнішньому оформленні, так і в інтер'єрі.

Усі компоненти — архітектурна композиція, благоустрій території, оформлення номерів і громадських зон, меблювання, одяг персоналу — підпорядковані єдиній стилістичній лінії, що сприяє створенню цілісного образу готелю й підвищенню рівня комфорту для гостей.

### 3.6. Кошторис

Таблиця 3.4.

#### Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис. грн.
<i>Розділ А. Базисна вартість будівництва</i>			

## Продовження таблиці 3.4.

1.	Підготовка території будівництва	1-2 від вартості будівництва за главою 2	2958,62
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		147931,00
2.1.	Загально-будівельні роботи	58	85800,00
2.2.	Електротехнічні роботи	7	10355,17
2.3.	Сантехнічні роботи	5,5	8136,21
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2,5	3698,28
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	28,5	39941,37
<i>Разом за главою 2</i>			295862
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4	11834,48
4.	Об'єкти енергетичного господарства	0,8	2366,90
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3	9,60
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	7	20710,34
7.	Благоустрій і озеленення території	3	8875,86
<i>Разом за главами 1-7</i>			339659,18
8.	Тимчасові будівлі та споруди	1	3396,59
9.	Інші роботи та витрати	6	20379,55
<i>Разом за главами 1-9</i>			363435,32
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2	7268,71
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,5	1817,18
12.	Проектні та вишукувальні роботи	5	18171,77
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			390692,97
<i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i>			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	50	14793,00
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	5	1953,47
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			16746,56
<b>ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), <math>V_{A+B}</math></b>			407439,53

## ВИСНОВКИ

Дипломна робота, присвячена концептуальному обґрунтуванню готельно-ресторанного комплексу «Міський Оазис» у рекреаційній зоні села Косино, демонструє міждисциплінарний підхід до проектування сучасного туристичного об'єкта. Дослідження інтегрує архітектурні, економічні, екологічні та соціокультурні аспекти, що дозволяє розглядати готель не лише як інфраструктурний проект, але й як інструмент відродження регіонального туристичного потенціалу. Архітектурна концепція, заснована на скандинавському мінімалізмі, підкреслює діалог із природним середовищем: використання дерева, каменю та великих віконних конструкцій забезпечує візуальну легкість будівель, водночас зберігаючи функціональність і енергоефективність. Такі рішення не лише відповідають сучасним стандартам будівництва, але й мінімізують екологічний слід, що є критично важливим для збереження унікального ландшафту Закарпаття.

Економічне обґрунтування проекту підтверджує його життєздатність у контексті динаміки туристичного ринку України. Розрахунки кошторису, засновані на балансі між інвестиційними витратами та прогнозованим попитом, свідчать про досягнення точки беззбитковості вже на третій рік експлуатації. Це стало можливим завдяки детальній аналітиці цільової аудиторії, яка визначила пріоритети у розробці послуг: акцент на сімейний відпочинок, інтеграцію СПА-терапії з використанням місцевих термальних джерел та організацію культурно-дозвіллевих заходів, пов'язаних із етнографічними традиціями регіону.

Соціальний вплив проекту виходить за межі економічних показників. Створення 20–30 нових робочих місць, співпраця з місцевими виробниками продуктів і ремісниками, а також розвиток інфраструктури села Косино сприятимуть підвищенню якості життя громади. Крім того, готель стане платформою для популяризації екологічної свідомості через програми сортування відходів, використання сонячних панелей та просвітницькі заходи для гостей.

Важливим результатом роботи є синтез глобальних трендів готельної індустрії з локальним контекстом. Наприклад, концепція «повільного туризму», інтегрована в сервісний пакет, не лише відповідає світовим стандартам, але й підкреслює автентичність Карпатського регіону. Це відкриває перспективи для позиціонування комплексу як преміального напрямку для відпочинку, що поєднує сучасний комфорт із збереженням культурної спадщини.

Надалі проект може бути вдосконалений шляхом впровадження smart-технологій для автоматизації управління енергоспоживанням, розширення партнерських програм із сусідніми туристичними об'єктами та створення мобільного додатку для персоналізації сервісів. Такий підхід закріпить роль «Міського Оазису» як інноваційного центру, що стимулює розвиток рекреаційного кластера Закарпаття та стає прикладом відповідального бізнесу в умовах глобальних викликів.

Проведене дослідження концепції готельного комплексу «Міський Оазис» у рекреаційній зоні села Косино втілює комплексний підхід до проектування сучасного об'єкта готельно-ресторанного господарства. Робота доводить, що інтеграція архітектурних, технологічних та економічних аспектів є ключовою для створення конкурентоздатного продукту, орієнтованого на потреби сімейного відпочинку. Архітектурні рішення, засновані на принципах ергономіки та екологічної відповідальності, підкреслюють гармонію з природним середовищем, що відповідає сучасним тенденціям сталого розвитку.

Аналіз ринкових умов та техніко-економічне обґрунтування підтверджують доцільність реалізації проекту в контексті зростаючого попиту на якісні туристичні послуги в Закарпатті. Розроблений кошторис демонструє оптимальний баланс між витратами та очікуваною рентабельністю, що забезпечує економічну стійкість комплексу. Важливим результатом є також врахування соціокультурного контексту регіону, що сприятиме популяризації місцевих традицій та зростанню туристичної привабливості території.

Проект не лише відповідає вимогам сучасних стандартів готельного сервісу, але й стає прикладом інноваційного підходу до розвитку рекреаційної

інфраструктури. Подальші дослідження могли б зосередитись на впровадженні додаткових екологічних технологій та розширенні спектру послуг, що відкриває перспективи для трансформації об'єкта в ключовий елемент туристичного кластера регіону.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Белова О. А., Дяченко Л. В. Проектування готельних та туристичних комплексів. — Харків: ХНУМГ, 2021.
2. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Проектування систем охоронної сигналізації.
3. ДБН А.2.2-3:2014. Склад та зміст проектної документації на будівництво.
4. ДБН В.1.1-7:2016. Захист від пожежі. Загальні вимоги.
5. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки і споруди.
6. ДБН В.2.2-20:2008. Будівлі і споруди. Готелі.
7. ДБН В.2.2-20:2019. Будинки і споруди. Заклади готельного типу.
8. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
9. ДБН В.2.5-28:2018. Інженерне обладнання будівель. Системи протипожежного захисту.
10. ДБН В.2.5-56:2014. Системи протипожежного захисту. Основні положення.
11. ДБН В.3.5-28:2006. Промислові підприємства. Освітлення природне і штучне.
12. ДСТУ 4012.2:2005. Технічні засоби захисту інформації. Сейфи.
13. ДСТУ EN 1143-1:2014. Сховища. Вимоги до стійкості сейфів до злому.
14. ДСТУ ISO 6309:2007. Протипожежний захист. Знаки безпеки.
15. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності».
16. Закон України «Про туризм» (ред. 2024 р.). Відомості Верховної Ради України.
17. Кравцова Н. С., Міщенко А. Ю. Гостьові будинки як форма сільського туризму: архітектурно-планувальні особливості. // Вісник НУ «Львівська політехніка». Серія: Архітектура, № 1(69), 2020.
18. Лук'янова Н. В. Готельне господарство: організація, управління, сервіс. — Київ: Центр учбової літератури, 2020.
19. Мальська М. П., Захарченко В. О., Чипурко А. В. Розміщення туристів: навч. посібник. — Київ: Знання, 2020.

20. Мільчев А. В. Проектування закладів готельно-ресторанного господарства. — Одеса: ОНУ, 2022.
21. Постанови Кабінету Міністрів України щодо порядку прийняття об'єктів в експлуатацію.
22. СанПіН 42-123-5777-91. Гігієнічні вимоги до планування і утримання готелів.
23. Статистичний щорічник 2020
24. Статистичний щорічник 2021
25. Статистичний щорічник 2022
26. Статистичний щорічник 2023
27. Статистичний щорічник 2024