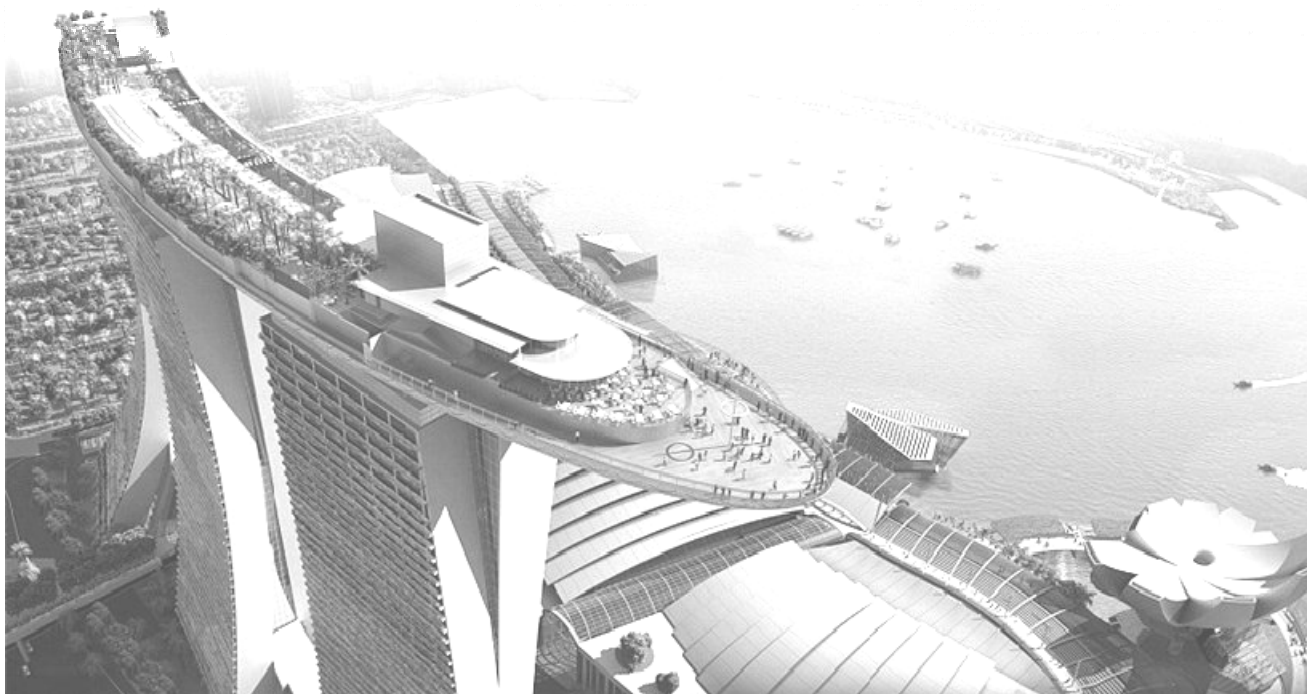


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ МІСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА
імені О. М. Бекетова



Т. М. Апатенко

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ

з дисципліни

**ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

(для студентів 4 курсу за напрямом підготовки
6.140101 "Готельно-ресторанна справа")

Харків – ХНУМГ ім. О.М. Бекетова – 2015

Апатенко Т.М. Конспект лекцій з дисципліни „Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства ” (для студентів 4 курсу за напрямом підготовки 6.140101 "Готельно-ресторанна справа") / Т. М. Апатенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О.М. Бекетова – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. – 33 с.

Автор: Т. М. Апатенко

Рецензент: к.т.н., доц., О. В.Завальний

Рекомендовано кафедрою Містобудування, протокол № 6 від 17.02.2015 р.

ВСТУП

В період сьогодення готельно-ресторанний комплекс являє собою складне підприємство, в якому зайняті сотні людей різних професій для забезпечення обслуговування туристів. Кадровий склад готельно-ресторанних комплексів досить складний і різноманітний до нього входять фахівці різного рівня кваліфікації і різної професійної спрямованості. По суті своїх функціональних обов'язків одна частина персоналу спілкується безпосередньо з клієнтами, надаючи їм певні послуги, інша частина персоналу не спілкується з туристами, але від якості його роботи залежать задоволення клієнтів рівнем сервісу, їхнє ставлення до даного підприємства. На сьогоднішній день зростають вимоги до фахівців у галузі туризму та готельно-ресторанного сервісу. Створення сучасної індустрії туризму вимагає розвинутою інфраструктури з обслуговування туристів.

Сучасний менеджер повинен не тільки володіти технологією обслуговування клієнтів, а й мати чітке уявлення про планувальної організації підприємств, що входять до складу туристських і готельно-ресторанних комплексів, їх матеріально-технічні бази та технічне оснащення, розробка проектувальних рішень цих підприємств повинна спиратися на нормативні вимоги до проектування і експлуатації житлових і громадських приміщень готельно-ресторанного комплексу.

Мета вивчення дисципліни є вивчення основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства відповідно до їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- Теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- Сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- Існуючу нормативну документацію щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

вміти:

- Розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства;
- Моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення;
- Розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних та дизайнерських концепцій;
- Проводити експертизи проектів.

РОЗПОДІЛ НАВЧАЛЬНОГО ЧАСУ ЗА ЛЕКЦІЯМИ

Зміст навчальної дисципліни (теми, підтеми)	Кількість годин	
	денна форма	заочна форма
Модуль 1 Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства		
ЗМ 1 Організаційні засади проектування готелів. Моделювання об'єктів готельно-ресторанного господарства у просторі		
Тема 1.1 Організаційні засади проектування готелів.	4	-
Тема 1.2 Розміщення готелю на земельній ділянці	2	2
Разом за модулем	6	2
ЗМ 2 Функціонально-планувальні вимоги проектування окремих груп приміщень і служб		
Тема 2.1 Об'ємно - планувальні рішення готелів.	6	-
Тема 2.2 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	2	-
Тема 2.3 Проектування житлових приміщень	4	2
Тема 2.4 Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	4	-
Тема 2.5 Проектування приміщень культурно-дозвільного і фізкультурно-оздоровчого призначення	2	-
Тема 2.6 Проектування службових, господарських та виробничих приміщень	2	-
Разом за модулем	20	2
ЗМ 3 Матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування готелів		
Тема 3.1 Характеристика інженерних систем готелю	2	-
Тема 3.2 Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	2	-
Разом за модулем	4	-
Усього годин	30	4

МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1

ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ. МОДЕЛЮВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У ПРОСТОРИ

Тема 1.1 Організаційні засади проектування готелів.

Індустрія розміщення туристів – невід’ємна частина туристської індустрії. Важливе місце у індустрії туризму займає готельний комплекс, широкий і різноманітніший характер якого втягує й елементи, пов’язані з нею секторів індустрії, наприклад харчування, відпочинку і розваги тощо. Готель є складовою частиною індустрії гостинності.

Саме поняття "готель" походить від латинського еквівалента цьому слову "*hostel*", а також англосаксонського "*hospitality*", що означає гостинність (від давньофранцузького «*hospic*», що означає мандрівно-приймальний будинок).

Пізніше ця назва модернізувалося вже в більш звичне нам, що має французьке коріння - "*hotel*".

Готель у французькій архітектурі – міський особняк. Зазвичай розміщений на відносно невеликій ділянці, відсунений вглиб території і відгороджений від вулиці і сусідніх ділянок високими кам’яними огорожами, що утворюють замкнений внутрішній двір з парадним в’їздом з вулиці. Сад розміщений, зазвичай, за головним корпусом і зв’язаний з вхідними приміщеннями. У XVI-XVII ст. готель – аристократичний житловий будинок з парадними і службовими дворами. У XVIII ст. готелями стали називати різноманітні будівлі – від міського палацу до невеликого будинку для однієї сім’ї.

За визначенням Всесвітньої туристичної організації (ВТО), готелями називають колективні засоби розміщення, що складаються з певної кількості номерів, що мають єдине керівництво і надають певні послуги. Вони згруповані в класи та категорії у відповідності з видами послуг, що надаються, з устаткуванням, що є в них.

Існує ряд критеріїв класифікації, за якими визначається та чи інша категорія готелю:

- місткість номерного фонду;
- рівень комфорту;
- місцерозташування;
- тривалість роботи і перебування;
- рівню цін;
- забезпеченості харчування та ін.

За **розміром (місткістю)** готелі поділяються на:

малі (до 100-150 номерів);

середні (від 100 до 300-400 номерів);

великі (від 300- до 600-100 номерів);

гігантські, в яких понад 1000 номерів.

КЛАСИФІКАЦІЯ WTO.

За місцем розташування: міські, приміські, сільські, придорожні, в аеропортах, плавучі готелі тощо.

За призначенням: готелі для постійного проживання, транзитні готелі, готелі для ділового призначення.

За часом функціонування: сезонні, цілорічні.

За рівнем асортименту і вартістю послуг: дешеві готелі або готелі з обмеженим сервісом, готелі “люкс”, готелі вищого класу, готелі середнього рівня, апартаменти, готелі економічного класу, мотелі, курортні готелі.

Клас готелю або пансіонату визначається, зазвичай, за стандартною, прийнятою в даній країні (або регіоні, економічній зоні) системою класифікації і підтверджується сертифікатом, який видається спеціальним органом, сертифікаційною або іншою палатою.

В теперішній час існує близько 30-ти різноманітних систем класифікації готелів: система зірок, система балів, система букв (А, В, D, С), система “корон” або “ключів”. Найпоширенішою серед них є п’ятизіркова система класифікації готелів, що базується на французькій національній класифікації.

Вимоги до “зіркової” класифікації неоднакові в різних країнах. Бальна, або індійська, система класифікації готелів передбачає поділ готелів на 5 категорій: 1 зірка - 100 балів, 2 зірки – 150 балів тощо. У Великобританії в системі використовується класифікація готелів на “корони”, “ключі”, “сонця”, “алмази” та ін. Система букв (A, B, D, C) використовується у Греції.

Класифікація готелів визначає місце того чи іншого готелю на ринку готельних послуг, полегшує клієнтам і фахівцям-професіоналам можливість отримати уявлення про гарантований набір послуг, які можуть бути надані готелем певного класу. Готелі класифікуються на підставі їх атестації, яка, у свою чергу, може проводитися як на національному, так і на міжнародному рівні.

Запитання для самоконтролю

- 1. Які основні етапи розвитку готельно-ресторанних комплексів?*
- 2. По якому принципу класифікуються готелі?*
- 3. Які відмінності між вітчизняною та закордонною класифікацією готелів?*

Тема 1.2 Розміщення готелю на земельній ділянці.

Готельні комплекси є складними, часто унікальними спорудами, тому їх розміщення в планувальній структурі міста є відповідальним процесом.

Функціональне призначення готелів істотно впливає на їхнє розташування в планувальній структурі міста. Містобудівний аналіз розміщення готелів у планувальній структурі великих та найбільших міст дозволяє виділити кілька характерних прийомів їх розташування:

- у центрі міста;
- на територіях, що прилягають до центра;
- у центрі житлових районів і мікрорайонів;
- на межі міста;
- за межами міста.

Готельні комплекси являють собою складні, найчастіше унікальні споруди. їхнє розміщення в планувальній структурі міста є складним і відповідальним процесом. Вибір ділянки для розташування готельного комплексу визначається багатьма факторами.

Ділянка, що обирається для будівництва готельного комплексу, насамперед повинна мати достатню площу території з урахуванням специфіки експлуатації готельного комплексу і його місткості. Бажано, щоб ділянка мала прямокутну форму і не більш ніж із двох сторін була обмежена магістральними вулицями. Недоцільне розташування готельних комплексів на ділянках з гострими кутами, що ускладнить процес проектування і будівництва готелю.

Площа ділянки визначається завданням на проектування або проектом з урахуванням умов розміщення, характеру міського середовища, функціонального складу і категорії готелів. При проектуванні готелів і готельних комплексів (крім мотелів) їх ділянки рекомендується розміщувати в пішохідній досяжності від станцій метрополітену (в радіусі 700 м) або зупинок громадського транспорту (в радіусі 300-500 м).

Крім того, для служби постачання численних різноманітних груп приміщень готелю (ресторани, торгівля) має бути створений цілий ряд спеціальних допоміжних і складських зон, що вимагають індивідуального під'їзду вантажного транспорту та організації незалежного їхнього завантаження, розвантаження, зберігання товарів.

До ділянок для розташування готелів слід пред'являти й архітектурно-ландшафтні критерії: наявність озеленення, водних поверхонь, рельєфу. Бажано, щоб поруч з готелем розташовувався парк, сад або сквер.

У складі ділянки повинні бути передбачені:

- облаштовані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення (з розрахунку не менше 0,25 м² на одного проживаючого);
- майданчики для стоянки автомобілів;
- майданчики для тимчасового паркування автомобілів та автобусів;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю, в'їзди в підземні гаражі або стоянки (шириною 7,0 м при двосторонньому русі);

- господарська зона, ізольована від зони гостей, з проїздом для вантажного транспорту шириною не менше 4,5 м і з поворотною майданчиком розміром не менше 12,0 x 12,0 м, з під'їздами автотранспорту до розвантажувальних майданчиків і дебаркадерам.

Розташування готелів на території міста визначається в складі або на підставі Генерального плану розвитку міста, містобудівних планів розвитку територій адміністративних районів, проектів планування територій міста.

При проектуванні планування і забудови готелів слід дотримуватися:

- інтенсивність використання території, диференційовану для центрального ядра міста, міських вузлів, прилеглої до магістральної і міжмагістральних територій;

- кількісне співвідношення територій або фонду різного функціонального призначення, відповідне функціонально - планувального утворення;

- вимоги охорони пам'яток історії та культури, збереження історичного планування і забудови;

- вимоги охорони навколишнього середовища і територій природного комплексу (ПК);

- санітарно - гігієнічні норми і вимоги пожежної безпеки.

Готельно-ресторанний комплекс включає кілька функціональних зон:

- Зона проживання та культурно-побутового обслуговування;

- Адміністративно-господарська зона;

- Зона громадського харчування (торгова зона);

- Зона технічного обслуговування.

Зона проживання та культурно-побутового обслуговування включає різні типи установ готельно-ресторанних комплексів, спортивні майданчики, плавальний басейн, стоянки для автомобілів, зелені насадження громадського користування. Зона громадського харчування відноситься до зони ресторану або кафе та складається з літнього майданчику, іноді з окремими під'їзними шляхами та автостоянкою.

Зона технічного обслуговування включає господарський двір (майданчик).

Планувальне рішення ділянки залежить від технологічної послідовності розміщення функціональних зон щодо автодороги (магістралі), рельєфу місцевості, положення в системі міста тощо. Адміністративно-господарську зону і зону технічного обслуговування розміщують безпосередньо біля дороги; потім – зону громадського харчування, а в глибині ділянки - зону проживання та курортно-масового обслуговування.

На архітектурно-планувальну композицію готелів впливають умови їх розташування в міській забудові, в заміських зонах відпочинку і туризму, спеціалізованих спортивно-оздоровчих районах. Особливе значення надається містобудівній розміщенню готелю. При проектуванні готелю у місті (у центрі або на околиці, поблизу пам'яток, транспортних вузлів, у природному або парковій зоні) її розташування слід узгодити з архітектурним ансамблем вулиці, площі, міських будівель.

Готель може бути архітектурним акцентом у забудові мікрорайону або транспортної магістралі. Іноді такі готелі розміщуються в будівлях-пам'ятках архітектури або входять до історичного комплексу міста.

Розрізняють три композиційних прийоми (рис. 1):

- Централізований;
- Блочний;
- Павільйонний.

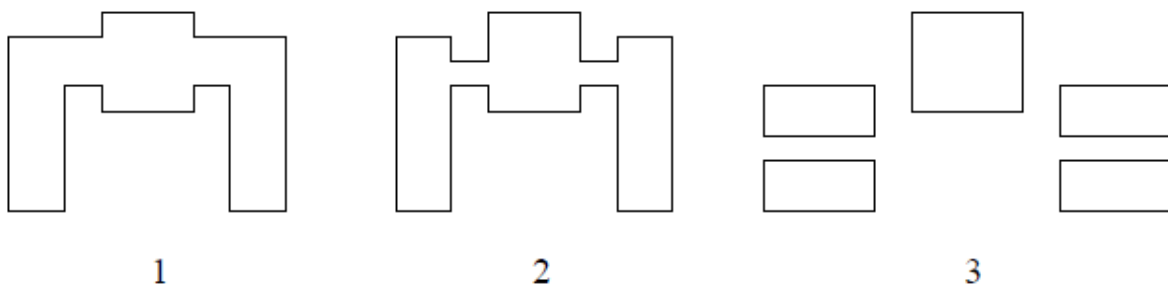


Рисунок 1 – Архітектурно-планувальні композиції готелів:

1 - централізована; 2 - блокова; 3 - павільйонна

При централізованій композиції всі групи приміщень (за винятком господарських) розміщуються в одному будинку за блокової композиції основні групи приміщень (харчування, проживання, культурно-масового та лікувально-діагностичного призначення) розташовуються в окремих корпусах, з'єднаних між собою переходами; при павільйонній композиції основні групи приміщень знаходяться в окремих будівлях - павільйонах, не пов'язаних між собою.

Централізована композиція забезпечує зручний зв'язок основних груп приміщень і може бути вирішена симетрично. Блокові композиції можуть бути симетричними і асиметричними. Павільйонна композиція найбільш доцільна для розміщення курортних готелів сезонного функціонування.

Архітектурно-просторова організація готелів підпорядковується: закономірностям формування сталих містобудівних утворень, вимогам готельних операторів, функціональному комплексу готелю. Головною архітектурно-художньою задачею в будівництві нового готельного об'єкту чи реконструкції його в історичному середовищі є збереження образу сталого середовища.

Запитання для самоконтролю

- 1. В чому полягають основні принципи урахування при розміщенні готельно-ресторанних комплексів?*
- 2. З яких основних зон складається ділянка готелю?*
- 3. Назвіть особливості функціонального розподілу території готелю?*
- 4. Які основні вимоги щодо розміщення готелів?*
- 5. Які існують архітектурно-планувальні композиції готелів?*

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2

ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЕКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ І СЛУЖБ

Тема 2.1 Об'ємно - планувальні рішення готелів.

Сучасний готель покликаний створити комфортабельні умови для проживання гостя і надати йому ряд додаткових послуг.

Основні засади, прийняті до уваги при проектуванні та спорудженні будівлі готелю:

- Будівля (або комплекс будівель) повинні органічно вписуватися в навколишнє середовище, зберігаючи особливості міського чи сільського ландшафту;

- Слід враховувати природно-кліматичні чинники, температуру і вологість повітря, кількість опадів, швидкість і напрям вітру тощо .;

- Планування будівлі повинна забезпечувати раціональну організацію обслуговування і відповідний комфорт проживаючим, відповідати функціональним вимогам (зручність під'їзду до будівлі, близькість магістралей);

- Будинок має відповідати естетичним, технічним, санітарно-гігієнічним, екологічним нормам. Слід передбачати можливість реконструкції будинку;

- Архітектурне, конструктивне і планувальне рішення будинку повинні забезпечувати оптимальне співвідношення витрат на його експлуатацію та доходів від надання послуг готельного підприємства;

- При проектуванні будинку певну роль відіграють рекламні міркування: забезпечення оформлення фасаду, що підкреслює престижність готелю, встановлення рекордів певного напрямку (найвищий готель, найекзотичний готель тощо).

Об'ємно-планувальне рішення - взаєморозташування приміщень на поверхах, які з'єднані комунікаційними приміщеннями в певну форму будівлі.

Усі готельні підприємства складаються з житлової та громадської частин. Зазвичай житлова частина будівлі має значну поверховість, а громадська, виходячи з функціональних міркувань, проектується висотою від 1 до 3 поверхів, залежно від кількості місць у готелі і складу входять до неї приміщень.

Для ефективної планувальної організації різні приміщення готелю групують за функціональними ознаками, що дозволяє організувати між ними чіткі технологічні взаємозв'язки, що відповідають санітарно-гігієнічним і

протипожежним вимогам, що сприяють зручності експлуатації готелю, а також підвищують комфорт проживання в ній.

Функціональні схеми готелів будуються з урахуванням складних технологічних процесів, що протікають в готелях.

Найголовнішими функціональними приміщеннями розвинутого готелю є:

- блок приймально-допоміжних приміщень;
- блок приміщень житлової групи;
- блок приміщень харчування;
- блок приміщень адміністрації;
- блок підсобних і господарських приміщень.

Усі перераховані блоки повинні бути взаємозалежні з урахуванням специфіки функціонального процесу. У залежності від типу готелю до його структури можуть включатися додаткові блоки.

Запитання для самоконтролю

- 1. В чому полягають основні принципи проектування та спорудження будівлі готелю?*
- 2. Назвіть особливості функціонального розподілу території готелю?*
- 3. Які основні вимоги щодо розміщення готелів?*

Тема 2.2 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.

Блок приміщень вестибюльної групи є основною сполучувальною ланкою всіх груп приміщень готелю. Він створює перше враження про готель. У цьому блоці здійснюються: прийом, оформлення і розміщення приїжджаючих, розрахунки з ними, видача різних довідок про готель, зберігання та транспортування багажу тощо.

Функціональна організація приміщень вестибюльної групи повинна забезпечити раціональне взаємне розташування вертикальних комунікацій і входів для того, щоб рух основного людського потоку був найбільш коротким. Функціональний зв'язок між зонами і приміщеннями вестибюльної групи повинний виключити перетинання людських потоків.

У вестибюлі має дотримуватися чітке зонування, що зводить до мінімуму перетинання потоків проживаючих, від'їжджаючих і приїжджаючих гостей, персоналу, епізодичних відвідувачів і шляхів доставки багажу до номерів і до автобусів.

У вестибюлях передбачаються такі основні зони: інтенсивного пішохідного руху, екстенсивного пішохідного руху, рекреаційна і допоміжна.

Зона інтенсивного пішохідного руху включає маршрут транзитного руху до ліфтів і сходів.

Зона екстенсивного пішохідного руху включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних кіосків, телефонів-автоматів і групи прийому. Нормативна площа вестибюля з гардеробом приймається 0,74 м² на 1 місце.

У групі приміщень прийому знаходяться: черговий адміністратор, що веде облік зайнятих номерів, попередніх замовлень; каса, де клієнтами проводиться оплата всіх наданих послуг, автоматично зареєстрованих на індивідуальних картках; порт'є, що веде облік ключів (а по них - присутність клієнтів), видає кореспонденцію, виконує особисті доручення. Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти прийому речей до ремонту, хімчистку і пральню, камеру схову.

Рекреаційна зона забезпечує короткочасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей.

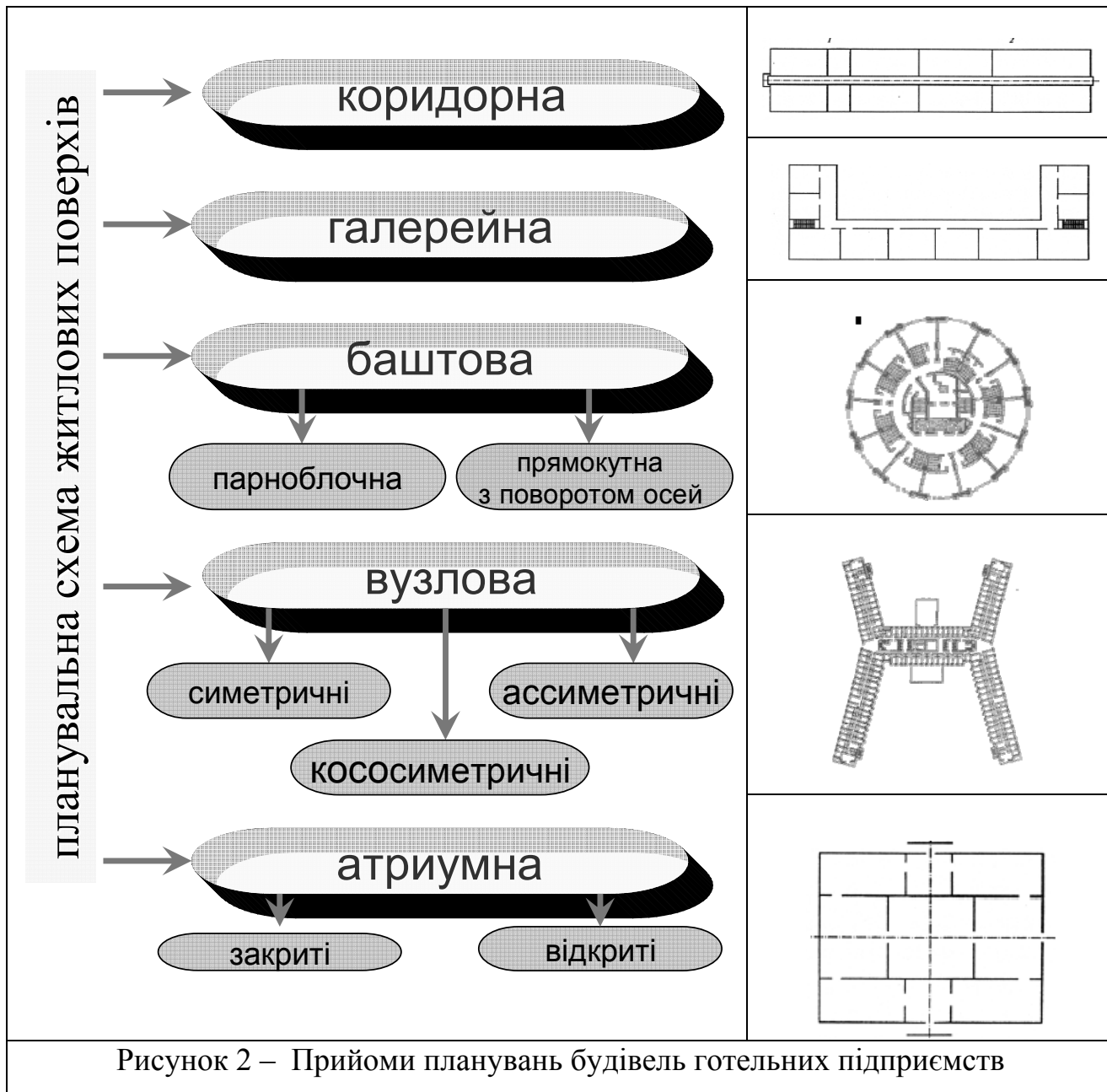
Розташування функціональних зон може бути різним, його характеризують такі основні схеми: фронтальна, поздовжня і концентрична. Слід зазначити, що склад зон та їхня планувальна організація залежить від типу готелю.

Запитання для самоконтролю

- 1. В чому полягає основні принципи функціональної організації вестибюльної групи приміщень готелю?*
- 2. На які функціональні зони необхідно розбивати вестибюльної групи приміщень готелю?*
- 3. Які основні схеми розміщення функціональних зон вестибюльної групи приміщень готелю?*

Тема 2.3 Проектування житлових приміщень.

Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-якого типу. Ці приміщення складають більше 50% об'єму будівлі і являють собою житлові кімнати - номери, а також безпосередньо пов'язані з ними допоміжні і службові приміщення.



Як показує аналіз практики проектування і будівництва готелів, житлову частину проектують із прямокутною, компактною, атриумною та ускладненою формою плану. Готелі з прямокутною та ускладненою формою плану поширені більше, ніж з компактною й атриумною.

На вибір форми плану впливають: містобудівні особливості ділянки будівництва, її розмір і форма, санітарно-гігієнічні і протипожежні вимоги, техніко-економічні міркування, а також творчий задум архітектора.

Прямокутна форма плану застосовується в будівлях готелів різної поверховості і довжини. На основі прямокутних планів звичайно створюють лаконічні об'єми будинків у формі паралелепіпеда (Рис. 2).

Баштова (компактна) форма плану (близька до кола, еліпса, квадрата, трикутника) більше властива багатопверховим готелям баштового типу (Рис. 2). Вузол вертикальних комунікацій при такому плануванні часто розташовується у центральній частині будівлі.

Вузлова форма плану житлової частини має багато варіантів: «трилисники», «хрестовини»; різні криволінійні форми (Рис. 2).

Атриумна форма плану (із внутрішнім подвір'ям, забудованим по периметру) дозволяє розташувати на поверсі велику кількість номерів (Рис. 2).

В усіх планувальних рішеннях основним структурним елементом житлового поверху є номер.

На основі аналізу практики проектування і будівництва готелів усе розмаїття номерів можна звести до таких основних типів: однокімнатні номери на 1 чол.; однокімнатні номери на 2 чол.; однокімнатні номери на 3-4 чол.; номери з підвищеним комфортом з 2-х кімнат і більше (люкси й апартаменти).

Готельний номер містить у собі майже всі елементи житла людини (крім кухні), тут повинне бути місце для відпочинку і сну, роботи, прийому гостей. У ньому є передпокій, шафа для одягу, санвузол.

Структура номерного фонду (кількість одномісних, двомісних, люксів) залежить від типу готелю, його класності, і сегмента ринку, на якому він працює.

Запитання для самоконтролю

- 1.. Які існують основні прийоми планувальних рішень готельних підприємств?*
- 3. В чому особливості використання певних планувальних схем готелів?*
- 4. Які основні типи номерів готелів існують?*

Тема 2.4 Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.

Готель може бути визначений як комерційне підприємство, основною задачею якого є надання туристам послуг по розміщенню і харчуванню, а також надання в оренду конференц-залів.

Серед головних критеріїв, за якими обирається місце розташування для підприємств громадського харчування, повинні бути наступні:

- характер торгово-виробничої діяльності (Рис. 3).
- місцю розташування.
- контингент обслуговуваних клієнтів (гостей)
- асортимент продукції (спеціалізація).
- місткість.
- форма обслуговування.
- час функціонування.
- рівень обслуговування.



Рисунок 3 – Характер торгово-виробничої діяльності - критерій, залежно від якого всі підприємства громадського харчування поділяють на певні типи.

У структурі готельних комплексів може бути декілька ресторанів, а може не бути жодного. У великих готелях, що входять у відомі готельні ланцюги, зазвичай два ресторани - фешенебельний фірмовий і невеликий з невисоким рівнем цін. Ресторани при готелях обслуговують як проживаючих у них гостей, так і широку публіку.

Ресторан (від лат. *Restauro*, відновити, кріпити) – підприємство громадського харчування, що надає гостям широкий асортимент страв, напоїв, кондитерських виробів, у тому числі фірмових і складного приготування.

Ресторан «Люкс» має банкетним залом, баром, коктейль холлом з барною стійкою. Інтер'єр повинен мати високий клас архітектурно-художнього оформлення. Стиль дизайну повинен відповідати назві ресторану.

Ресторан вищого класу - підприємство, що має оригінальність інтер'єру, вибір послуг, різноманітний асортимент страв. У вечірній час організовується музична програма.

Ресторан першого класу припускає гармонійність інтер'єру, вибір послуг, різноманітний асортимент страв. Важливе значення має вибір місця для розташування ресторану. Місце повинно подобатися людям, які будуть його відвідувати.

Функціональна організація блоку приміщень харчування вирішується з урахуванням категорії готелю. В односторонніх готелях харчування гостей не передбачається. У двох-тризіркових повинні бути ресторани або кафе. У 4 і 5-зіркових - ресторани, банкетні зали, бари, а в 5-зіркових і нічні клуби.

Нічні клуби розраховані на показ видовищних програм і будуються звичайно за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у вигляді амфітеатру, з танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями реквізиту, світлотехніки тощо. Ресторан готелю включає до числа своїх посадкових місць банкетні зали, що організовуються в ресторанній групі приміщень, однак число місць у банкетних залах нормується не більше 20% загальної місткості ресторану.

Обідні зали в їдальнях і ресторанах варто проектувати місткістю не більше 250 місць, оскільки при більшій місткості створюється дискомфортна обстановка (шум, занадто жвавий рух відвідувачів).

Кількість посадкових місць у буфетах визначається з розрахунку не менш 10% місткості готелю. Рационально їх розташовувати з добрим вертикальним або іншим зв'язком із блоком групи харчування. За діючими нормативами в

готелях всіх типів і категорій число місць в ресторанах має становити 45-68%, в кафе - 13-28%, в буфетах - 7-9%, в барах - 13-24%

Весь обслуговуючий групу харчування персонал повинен мати окремий вхід у готель зі своїм вестибюлем, роздягальнями тощо.

Тенденція розглядати ресторанну групу приміщень у курортних і туристичних готелях як одне з місць можливого проведення дозвілля, обумовила появу в складі цієї групи таких нових типів ресторанів, як ресторани національної кухні, грилі-ресторани, вар'єте, винні і пивні погребки, танц-бари, бари-дискотеки та ін. Такі підприємства харчування одержали найменування підприємств «розважального» харчування. Тенденція до їхнього розвитку у готелях у даний час є досить перспективною.

Запитання для самоконтролю

- 1. Які критерії класифікації підприємств громадського харчування?*
- 2. Як класифікують ресторани залежно від місця розташування?*
- 3. Які підприємства харчування вам відомі?*
- 4. Що таке повносервісний ресторан?*
- 5. Які тематичні ресторани вам відомі?*

Тема 2.5 Проектування приміщень культурно-дозвільного і фізкультурно-оздоровчого призначення.

У готелях з високим рівнем комфорту передбачається також блок ділових, культурних та спортивно-рекреаційних приміщень, куди входять: універсальний зал для проведення конгресів, культурних заходів тощо; приміщення для секційних засідань, переговорів; експозиційний зал (салон) для організації виставок, демонстрації творів мистецтва, призначених для продажу; сауна з баром і залом спортивних тренажерів; масажний зал; зал ігрових автоматів; кімната (зал) для настільного тенісу тощо.

У готелях категорії *** та вище рекомендується передбачати приміщення культурно-масового призначення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу.

Площі приміщень культурно-видовищного та дозвільного призначення, а також їх обладнання і технологічне забезпечення слід приймати згідно з вимогами ДБН В.2.2-16.

Для готелів категорії ***** у складі культурно-дозвільної групи приміщень допускається передбачати приміщення для обслуговування дітей.

У складі приміщень готелів категорій ***, **** і ***** слід передбачати приміщення для ділової діяльності та зустрічей. У дану групу приміщень входять бізнес-центр (служби зв'язку, копіювальної техніки і комп'ютерів, перекладачів тощо); представництва фірм; кімнати ділових зустрічей і універсальні зали для проведення культурних або ділових заходів з аудіо- та відеоапаратурою; виставкові та демонстраційні зали з експозиціями; допоміжні приміщення.

Зали для конференцій оснащені посадочними місцями, які оснащені приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, відкидними столиками. Доповненням є фойє та приміщення для секційних засідань, підсобні та технічні приміщення.

Зали для переговорів (нарад) оснащують столами для нарад, приладами для слухання синхронного перекладу, освітлювальними приладами, аудіо та відеотехнікою.

Більярдні розміщуються в холах на поверхах, які оснащені більярдними столами, висота яких регулюється; освітлювачами, стійками для кій, шафами, поличками для куль. Стіл знаходиться посередині кімнати. Відстань від стіни до столу не менше 1,5 м.

Нічні клуби розраховані на показ видовищних програм і будуються за типом вар'єте з можливістю розташування посадкових місць у вигляді амфітеатру, з танцювальним майданчиком, гримерними, приміщеннями реквізиту, світлотехніки тощо.

Кімнати для дитячих розваг – це одна або дві кімнати, оснащені спеціальними меблями для дітей і мають відокремлені зони для ігор.

Фізкультурно-оздоровчі приміщення: солярій, басейн, сауна, масажний кабінет, тренажерна зала, спортивна зала, зали для тренувань та проведення інструктажу з техніки безпеки.

Одночасну місткість спортивної або тренажерної зал рекомендується приймати не менше 10 % місткості готелю, сауни – не менше 1 %. Площу дзеркала води плавального басейну рекомендується приймати не менше 0,55 м² на одне місце в готелі.

Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів категорій **** і ***** наводяться в ДБН В.2.2-20:2008 (табл.2.10).

Розширений склад приміщень і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів категорій **** і ***** , а також включення приміщень і споруд фізкультурно-оздоровчого призначення до складу готелів категорії *** і нижче визначається завданням на проектування.

На території готелів категорій **** і ***** залежно від можливостей ділянки допускається передбачати площинні фізкультурно-оздоровчі споруди, кількість і набір яких визначаються завданням на проектування.

У готелях категорій **** і ***** при приміщеннях фізкультурно-оздоровчого призначення слід передбачати медичний кабінет: за місткості до 500 місць – 16 м², за більшої місткості – до 36 м².

Запитання для самоконтролю

- 1. По якому принципу до деяких готелів включають приміщення для ділових контактів та фізкультурно-оздоровчого призначення ?*
- 2. Які вимоги висуваються до культурно-дозвільних приміщень готелю?*
- 3. Якій основний склад приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів?*

Тема 2.6 Проектування службових, господарських та виробничих приміщень

Блок групи *приміщень адміністрації* розміщується зазвичай на першому або другому поверсі будівлі готелю. Приміщення адміністрації повинне мати зручний зв'язок із блоками приймально-допоміжних приміщень, житловими, харчування. У готелях на 50-400 чоловік площа адміністративного блоку обчислюється з розрахунку 0,12-0,18 м² на одне ліжко-місце. Для більш великих готелів також установлені відповідні нормативи.

Взаємозв'язок здійснюється за допомогою системи повідомлень, що складаються з коридорів, сходових клітин та ліфтів.

У високих готельних будівлях розвинена система повідомлення по вертикалі, головну роль в якій виконує комплекс ліфтів. Ліфти, як правило, компонується групами по кілька в кожній. Місця розташування цих груп повинні забезпечувати найкоротші шляхи потрапляння до номерів; ліфти слід розташовувати так, щоб їх можна було легко знайти.

Коридор різної ширини і характеру більшою мірою усуває це враження. Коридори, як і вестибюль, формують першу уяву про готель. Вони можуть бути забудовані по обидві сторони або за одну. Ширина коридору розраховується так, щоб у ньому легко могли розійтися дві людини з валізами в руках. Звідси необхідна ширина одnobічного коридору не менше 1,3-1,4 м, а двостороннього - 1,6-2,0 м (якщо двері відкриваються усередину номера).

У міру удосконалення ліфтового обладнання сходові клітки як елемент повідомлення по вертикалі відступає на другий план. Основним елементом сходів є щаблі. Мірою зручності сходової клітки є відношення висоти ступені до її ширини. Практика виявила закономірність: сума двох висот плюс ширина щабля повинні дорівнювати 60-65 см. Кількість ступенів в одному марші не повинно перевищувати 14.

Вестибюльна група приміщень - зона екстенсивного пішохідного руху включає пішохідні підходи до допоміжних приміщень гардероба, торговельних

кіосків, телефонів і групі прийому. Нормативна площа вестибюля з гардеробом приймається 0,74 м² на 1 місце.

Допоміжна зона включає такі приміщення: відділення зв'язку, ощадну касу, транспортне агентство, перукарню, пункти прийому речей до ремонту, хімчистку і пральню, камеру схову. Рекреаційна зона забезпечує короткочасний відпочинок від'їжджаючих і прибуваючих гостей. Вдале розміщення зон сприяє розосередженню потоків клієнтів, формуванню більш однорідних і непересічних потоків.

Планувальне рішення вестибюля в кожному готелі індивідуально. Вирішуються вестибюлі компактними, витягнутими вздовж фасаду будівлі або мають "глибинну", або змішану композицію. Навколо вестибюля або поблизу нього розташовують основні приміщення вестибюльної групи. Прийоми їхнього взаєморозташування різні, вони можуть розміщуватися вздовж однієї, двох або трьох сторін вестибюля. Зазвичай у вестибюлі організовують спеціальну зону відпочинку і чекання, яку розміщують поза основних потоків руху і виділяють.

Блок підсобних і господарських приміщень існує в готелях будь-якого типу. Це приміщення обслуговуючого персоналу, різні побутові майстерні, склади, білизняні брудної і чистої білизни тощо.

У невеликих готелях (до 300 чол.) для них визначений норматив площі 0,33-0,39 м² на одне ліжко-місце. Установлена також норма на шафи (білизняні) у господарських кімнатах невеликих готелів: 0,06-0,04 м² на одне ліжко-місце; на гардеробні шафи персоналу: 0,07-0,05 м² на одну людину.

Одним з найважливіших господарських приміщень готелю є центральні білизняні чистої і брудної білизни. Вони повинні бути самостійними, ізольованими одне від одного приміщеннями. Центральна білизняна чистої білизни пов'язується вантажним ліфтом з поверховими білизняними. При ній передбачається місце для лагодження і прасування білизни. Центральна білизняна для брудної білизни пов'язується з поверховими білизнопроводом.

Іноді приміщення для зберігання використаної білизни влаштовують у підвалі. Розміри білизняних кімнат визначаються будівельними нормами.

Велика увага приділяється розташуванню та обладнанню технічних приміщень і установок. У великих багатоповерхових готелях для облаштування машинних і різних санітарно-технічних відділень виділяється цілий технічний поверх. Тут розташовуються бойлерні, приміщення для кондиціонування повітря, вентиляційні камери, приміщення для лічильників, акумуляторна, трансформаторні, а також ремонтні майстерні для енергетичної, санітарно-технічної, слюсарної, столярної та інших груп

Запитання для самоконтролю

- 1. Які основні вимоги до вирішення групи адміністративних приміщень?*
- 2. В чому полягає принцип функціональної організації вестибюльної групи приміщень?*
- 3. Які особливості вирішення комунікаційних приміщень (ліфтові і сходові холи та коридори)?*
- 4. Які вимоги висуваються до блоку підсобних і господарських приміщень готелю?*

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ТА ІНЖЕНЕРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ФУНКЦІОНУВАННЯ ГОТЕЛІВ

Тема 3.1 Характеристика інженерних систем готелю

Досліджуючи підприємства готельної сфери, слід звернути увагу до основні показники, що характеризують їхню діяльність: середню заповнюваність, дохідність, рівень зношеності об'єктів та інших.

Термін служби будівлі. Здатність будівлі тривалий час зберігати міцність і стійкість називається довговічністю. Довговічність будівлі залежить від якості будівництва і використовуваних матеріалів, а також від умов експлуатації. По терміну служби будівлі ділять на 3 групи: - більше 100 років; - Від 50 до 100 років; - Від 20 до 50 років. Будівлі, що зводяться на термін служби менше 20 років, по довговічності не нормуються. З плином часу будівлі та споруди втрачають свої первісні якості і вартість. Відбувається фізичний і моральний

знос. Фізичний знос - втрата будівлею міцності, стійкості, зниження водо- і повітропроникності, теплових, звукоізоляційних та інших властивостей.

При дотриманні норм і правил експлуатації будівлі, своєчасному виконанні якісного ремонту інтенсивність фізичного зносу знижується і відбувається нормальний фізичний знос, який повинен відповідати нормативному усередненому терміну служби будинку.

Основне значення при проектуванні житлової частини має встановлення так званого конструктивного модуля. Прийнята розстановка вертикальних елементів конструкцій, колон або стін визначає величину житлових номерів, а також зовнішній і внутрішній вигляд.

Існують три способи установки конструкцій по відношенню до класифікації житлових приміщень:

1. Конструктивна схема, рівна одному житловому номеру. У цьому випадку отримують всі номери однаковими, що дозволяє запроектувати з одного боку коридору більш глибокі номери (на дві особи), а з іншого - більш дрібні (на одну людину).

2. Конструктивна схема, рівна двом житловим номерам. У цьому випадку з'являється можливість довільного поділу номерів, наприклад, на два людини і номер на одного, два однакових номери або апартамент. Ця система дає великі можливості у виборі житлової структури.

3. Конструктивна схема, заснована на системі подовжнього розміщення, при якому досягається довільність поділу на житлові номери незалежно від конструкцій. Фактором, що стримує до певної міри поділ на житлові номери, є внутрішній пояс конструкцій, який пов'язаний з системою санітарних вузлів. Це дозволяє отримувати довільні розміри житлових номерів, які визначаються лише рівномірним розподілом вікон.

Водопостачання і теплопостачання

Однією з основних проблем є постачання готелю водою для питних і господарських потреб. Для цього готельний будинок повинний бути оснащений відповідним водопровідно-каналізаційним обладнанням.

Готельні споруди, що будуються на освоєних територіях, забезпечуються водою від міської водопровідної мережі. Невеликі об'єкти, що стоять поза міською забудовою, мають самостійне постачання з рік, свердловин і колодязів.

Водопровідна вода в готельних об'єктах повинна бути придатна для пиття.

Каналізація

Каналізаційне обладнання готельних об'єктів тісно пов'язане з водопровідним обладнанням. Каналізаційними трубами відводять забруднену воду з кухні, пральні, санвузлів.

Каналізаційні пристрої пральні мають бути пристосовані для прийому великої кількості води, що містить хімічні і механічні забруднення. У зв'язку з цим правильний відвід стоків з пральні має велике значення. Необхідно влаштувати велику кількість спусків у підлогах, а також уловлювачі води під пральними машинами і центрифугами. Це невеликі колодязі, призначені для разового відводу великої кількості води. Каналізаційна мережа в готельних пральнях повинна відповідати загальноприйнятим вимогам до каналізації.

У виробничих приміщеннях ресторану каналізаційна система повинна забезпечувати справне відведення води. Необхідно установити жировідділювачі, що служать для затримки жиру і відходів

Санітарно-технічне обладнання

У сучасному готелі кожен номер має власний санітарний вузол. До основного обладнання належать: умивальник, ванна або душ, унітаз, біде. До основних пристроїв варто також віднести арматуру для вішання рушників, що підігрівається.

Центральне опалення

Система опалення служить для обігріву приміщень у холодний період року і підтримки нормальної температури повітря в приміщенні незалежно від зовнішньої температури.

На сьогодні найчастіше в готелях застосовується водяне, парове та електричне опалення. Вибір опалення залежить від призначення та архітектурно-будівельного вирішення готелю.

Найпоширенішим є водяне опалення. У готелях застосовують опалювальні системи середнього тиску з температурою води до 120°C, що подається від теплоелектроцентралі, а потім використовується для опалювальних цілей. Джерелами тепла для готелів можуть бути також власні котельні.

У великих готелях, де група приміщень громадського призначення займає велику площу, для житлової частини влаштовують окрему систему опалення або окрему її гілку.

Найбільш комфортною є система променистого опалення, що дозволяє підвищити санітарно-гігієнічний стан приміщень, оскільки не допускає скупчення і підгоряння пилу на радіаторах. Панелі променистого опалення влаштовують у підлозі, стелі, стінах і перегородках. Температура поверхні обігріву 30-50°C.

Також у багатьох готелях успішно застосовується електро-опалювальна система під покриттям підлоги.

Системи вентиляції та кондиціонування повітря

Під вентиляцією будинку (прівітрюванням) мається на увазі повна або часткова заміна забрудненого повітря приміщення чистим зовнішнім повітрям.

Вентиляція буває природною, що відбувається за рахунок проникнення в приміщення повітря через відкриті вікна, кватирки, щілини в конструкціях будівлі і пори будівельних матеріалів. Витяжна, коли зіпсоване повітря організовано виводиться назовні, і приточно-витяжна з організованим відведенням забрудненого і розподілом свіжого повітря.

Ефективна робота вентиляції можлива при справному стані коробів і каналів, у них не повинно бути щілин. Персонал зобов'язаний стежити за станом фільтрів, що очищають проточне повітря, періодично їх оглядати,

очищати фільтруючий матеріал від пилу, а, у випадку сильного забруднення, замінювати його новим.

У виробничих приміщеннях ресторану (на кухні, мийці, відділенні холодних блюд) природна вентиляція є недостатньою. Виділення великої кількості тепла, вологи, випарів кухонними машинами і пристроями вимагає застосування механічної приточно-витяжної вентиляції. Витяжки повинні бути розташовані над джерелами пароутворення і тепла. Над основною кухонною плитою розміщують вентиляційний навіс, що відводить випари, які утворюються під час приготування їжі.

У залах ресторанів, кафе, барів, а також винних льохах варто встановлювати самостійну механічну вентиляцію.

Сучасна готельна пральня повинна мати вентиляцію. У приміщеннях, де переться білизна і, головним чином, накопичується пара, застосовуються пристрої для її видалення, що складаються з вентилятора і нагрівача, який висушує вологе повітря. Провітрювання пральні за допомогою відкритих вікон є небажаним, особливо у зимовий час.

Склади, призначені для зберігання продуктів, вимагають відповідного обміну повітря. Обмін повітря повинний здійснюватися 3-6 разів на добу.

Сучасні вимоги комфорту припускають наявність у готелях систем кондиціонування повітря. Створення штучних кліматичних умов у широкому масштабі застосовується в країнах із тропічним кліматом, а також у комфортабельно обладнаних готельних об'єктах. Системи кондиціонування повітря коштують значно дорожче від систем вентиляції і застосовуються, в основному, у готелях високого класу обслуговування.

Запитання для самоконтролю

- 1. Охарактеризуйте технічні системи готелю.*
- 2. Які основні конструктивні системи готелю мають широке використання?*
- 3. В чому полягає функції інженерно-технічної служби готелю*
- 4. Які вимоги висуваються до систем опалення, водопостачання, тепlopостачання, каналізації?*

Тема 3.2 Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.

Розміщення готелів має відповідати потребам що проживає в місті, курортах, заміських територіях тимчасового населення. Розміщення готелів в основному визначається перебуванням туристів, гостей, відрядних в центральних районах міста, де розташовані адміністративні і громадські організації, заклади науки і культури. Однак, певна кількість приїжджаючих пов'язано з об'єктами, розташованими в периферійних районах міста.

Фізіологічні потреби людей знаходять своє відображення в санітарних вимогах, пов'язаних з природним освітленням, інсоляцією, звукоізоляцією, повітрообміном, температурно-вологісним режимом. У ДБН В.2.5-28-2006 «Державні будівельні Норми України. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення» визначено, що всі житлові приміщення обов'язково повинні мати природне освітлення, санітарні вузли можуть бути освітлені «другим» світлом через фрамуги у верхній частині стіни між санітарним вузлом і кімнатою. Крім того, всі житлові приміщення повинні бути інсоліровані протягом певного часу. *Інсоляція* - освітлення приміщення прямими сонячними променями. Для забезпечення цієї вимоги необхідно при проектуванні зорієнтувати будівлю по сторонах світу або в об'ємно-планувальному рішенні розташувати житлові приміщення з того боку будівлі, яка більше буде освітлюватися сонцем.

В готелях повинна бути забезпечена ізоляція житлових і громадських приміщень від шуму. *Шуми* можуть бути зовнішні (близько розташовані підприємства або галасливі вулиці) і внутрішні (обладнання, технічні приміщення). Готелі необхідно розташовувати на ділянках, віддалених від промислових підприємств, або проектувати розділові зелені смуги між ними. Для зменшення зовнішніх шумів слід використовувати шумоізолюючі матеріали. При розташуванні інженерного устаткування рекомендується застосовувати шумопоглинаючі прокладки. Шахти ліфтів, ресторани, банкетні і танцювальні зали проектують в ізоляції від житлових номерів.

Протипожежні заходи мають на меті попередження виникнення пожеж, локалізацію вогнищ займання, обмеження можливості розповсюдження вогню по будівлі, полегшення пожежогасіння, збереження стійкості конструкцій в умовах впливу високих температур, вогню і води, створення умов для безпечної евакуації людей з палаючих будівель, забезпечення під'їзду і доступу пожежних коштів до вогню пожежі.

Протипожежні вимоги до всіх будівель залежать від ступеня їх вогнестійкості, поверховості і загальних розмірів. Протипожежні вимоги забезпечуються в об'ємно-планувальному рішенні шляхом обмеження загальних обсягів приміщень, поділу їх на частини протипожежними стінами, виділення шляхів евакуації. Оскільки при пожежі особливу небезпеку становить дим, а його поширення відбувається в першу чергу по вертикалі, то основні обмеження з боку протипожежних норм відносяться до вертикальним комунікаціям. Сходові клітки повинні бути незадимлюваними, виходи з коридорів повинні бути відокремлені важко спалимими самозакривними дверима. Для видалення диму коридори повинні бути забезпечені примусовою вентиляцією. Прилегла інфраструктура будівлі готелю проектується з урахуванням протипожежних вимог. До будівель готелів по всій їх довжині повинен бути забезпечений під'їзд пожежних автомобілів. Регламентується відстань від будівлі до ближнього краю проїжджої частини і ширина проїзду, яка залежить від поверховості будівлі. Зокрема, ширина проїзду в будівлі до 9 поверхів повинна бути не менше 4,2 м і не менше 6 м в будівлях більшої поверховості. При кількості поверхів більше 16 на 10-му і через кожні десять поверхів влаштовують зони безпеки з протипожежними перекриттями. На перекритті верхнього поверху передбачають майданчик для евакуації людей пожежними вертольотами.

Запитання для самоконтролю

- 1. Охарактеризуйте санітарно-гігієнічні вимоги до приміщень готелю.*
- 2. Яких протипожежних вимог треба дотримуватися при проектуванні будівлі готелю?*
- 3. В чому полягають протипожежні норми при розміщенні готелю на ділянці?*

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. ДСТУ 4281: 2004. Класифікація. Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.
2. Про по порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. № 483.
3. Положення про ескізний архітектурний проект: наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1.
4. ДБН А 2.2-1-2003. Слад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
5. ДБН В.2.2-20:2008 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009.
6. ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-95). Система проектної документації. Правила виконання архітектурно - будівельних креслень. Держ. комітет України у справах містобудування і архітектури. – К., 1995.
7. ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації. Держ. комітет України у справах містобудування і архітектури. – К., 1997.
8. ДСТУ Б А.2.4-7-99 (ГОСТ 21.501-95). Правила виконання специфікації обладнання виробів і матеріалів.. Держ. комітет України у справах містобудування і архітектури. – К., 1995.
9. ДБН 360-92* «Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень» - К.:Укрархбудінформ, 2003. – 107 с.
10. ДБН В.2.2-25:2009 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
11. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.
12. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ Мінекономіки та питань з європейської інтеграції України від 24.07.2012 р. № 219.
13. Є.В. Клименко. Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд: навч. посіб./ К.: Центр навч. Л-ри, 2004, - 304 с.

14. А.А. Мазеракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб./ К.: КНТЕУ, 2008, - 307 с.
15. Т.Г. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М. Ястина. Проектирование предприятий общественного питания: учеб. (для высших учебн. заведений) – М.: Колос, 2000 г. – 216 с.
16. Гранильщикова Ю.В. Проектирование объектов туристического назначения (гостиничные учреждения). Учебное пособие. М.: ЦРИБ «Турист» 1982.
17. ДБН В.2.2.-15-2005. Будинки і споруди. Житлові будівлі. Основні положення. // Держбуд України, 2005.
18. ДБН В.2.2.-9-1999. Будинки і споруди. Суспільні будинки і споруди. Основні положення. // Держбуд України, 1999.
19. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с.
20. Бартань Н.Э. Чернов И.Е. Архитектурные конструкции. Учебник для техникумов. – М.: Высшая школа, 1986.
21. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – К.: ВИРА-Р, 2001.
22. Т. М. Апатенко, М. І. Мізак МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ для виконання практичних завдань, розрахунково-графічної роботи та самостійної роботи з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» (для студентів 4 курсу денної та заочної форм навчання, за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» професійного спрямування "Готельне господарство"), Харків. – ХНУМГ, 2013.
23. ДБН В.2.5-28-2006 «Державні будівельні Норми України. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення» - К.:Укрархбудінформ, 2006–268 с.

13. Інформаційні ресурси

1. Цифровий репозиторій ХНУМГ ім. О.М. Бекетова <http://eprints.kname.edu.ua/>
2. [Design Hotels. AD - Дизайн и Проектирование Отелей](#)
3. [vvsu.ru/files/3E38B904-25CA-4B57-8CB7...](#)
4. Інформаційне забезпечення до виконання РГЗ: Word. Excel. AutoCAD. ArcView. Компас

ЗМІСТ

Вступ	3
Модуль 1 Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	5
Змістовний модуль 1 Організаційні засади проектування готелів. Моделювання об'єктів готельно-ресторанного господарства у просторі	5
Тема 1.1 Організаційні засади проектування готелів	5
Тема 1.2 Розміщення готелю на земельній ділянці	7
Змістовний модуль 2 Функціонально-планувальні вимоги проектування окремих груп приміщень і служб	11
Тема 2.1 Об'ємно - планувальні рішення готелів	11
Тема 2.2 Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	13
Тема 2.3 Проектування житлових приміщень	15
Тема 2.4 Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	17
Тема 2.5 Проектування приміщень культурно-дозвільного і фізкультурно-оздоровчого призначення	19
Тема 2.6 Проектування службових, господарських та виробничих приміщень	22
Змістовний модуль 3 Матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування готелів	24
Тема 3.1 Характеристика інженерних систем готелю	24
Тема 3.2 Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	29
Список джерел	31

Навчальне видання

АПАТЕНКО Тетяна Миколаївна

Конспект лекцій
з дисципліни

**„ПРОЕКТУВАННЯ ОБ’ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА”**

(для студентів 4 курсу за напрямом підготовки
6.140101 "Готельно-ресторанна справа")

Відповідальний за випуск *С. М. Чепурна*

За авторською редакцією

Комп’ютерне верстання *Т. М. Апатенко*

План 2015, поз. 5Л

Підп. до друку 26.02.2015 р.
Друк на ризографі.
Тираж 50 пр.

Формат 60×84/16
Ум. друк. арк. 1,5
Зам №

Видавець і виготовлювач:

Харківський національний університет міського господарства
імені О. М. Бекетова,
вул. Революції, 12 Харків, 61002

Електронна адреса: rectorat@kname.edu.ua

Свідоцтво суб’єкта видавничої справи:

ДК № 4705 від 28.03.2014 р.