

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна
Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНО_МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
з дисципліни
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	1401 «Сфера обслуговування»
Спеціальність	6.140101 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма	«Готельно-ресторанна справа»
Вид дисципліни	обов'язкова
Факультет	<u>міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу</u>

Укладач: д.т.н., професор Терешкін О.Г.

Харків 2019

1. РОЗШИРЕНИЙ ПЛАН ЛЕКЦІЙ

Змістовий модуль 1

Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування.

1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань: теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства; сучасні тенденції та перспективи розвитку індустрії гостинності; існуюча нормативна документація щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства; техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів готельно-ресторанного господарства; моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечення їх апаратного оформлення; розробка просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій; проведення експертизи проектів.

2. Мета і завдання проектування. Класифікація проектувальних видів діяльності.

Мета проектування підприємства – розробка комплексної технічної документації, на підставі якої здійснюється будівництво або реконструкція підприємства на відведеній земельній ділянці.

Завдання проектування зводяться до створення проекту будівлі, яка відповідає за своєю технологічною структурою архітектурно-планувальному, конструкторському, інженерному рішенням у відповідності з основними технічними напрямками в проектуванні будинків.

Історія проектування пов'язана з історією розробки технічних засобів, яку можна розділити на 3 періоди: ремісничого і мануфактурного виробництва, машинно-фабричного виробництва і період, специфіка якого зумовлена впливом НТР. У кожному з періодів науково-технічний зміст і методи створення конструкції технічних засобів визначалися рівнем розвитку продуктивних сил і матеріального виробництва.

У 60-ті роки ХХ століття був зроблений крок у напрямку впорядкування основ проектування. Зароджувалася наука про проектування - методологія проектування, що складається з постановки задач, дослідження, і застосування накопичувальних знань, які належать до процесу проектування. Завдання цієї науки зводиться до виявлення тих аспектів мислення і інформації, які є суттєвими в проектуванні.

Сьогодні проектування розглядається як процес, який розвивається у часі. Воно за своєю суттю є інформаційною підготовкою перебудови дійсності. Ця зміна має бути об'єктивним, запланованим, ефективним, допустимим і естетично позитивним, тобто доцільним.

На сьогодні немає чіткої класифікації видів проектувальної діяльності. Умовно її можна уявити, поклавши за основу професійну спрямованість і характер об'єктів проектування в різних сферах людської діяльності.

Результатом проектування є проект. Проектом в інженерному проектуванні називається комплексний технічний документ, який складається з текстової (пояснювальна записка, розрахунки, обґрунтування) і графічної (креслення і схеми) інформації, замовлених специфікацій на матеріали, вироби та обладнання, а також кошторисних документів, відповідно з яким будують і експлуатують об'єкт, що проектується.

3. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.

Проектування – це творче мислення в інженерній діяльності, тому для виконання проекту підприємства необхідні різносторонні знання фахівців різного профілю.

В основі методології проектування підприємств готельно-ресторанного господарства лежать типізація, спеціалізація та уніфікація. Типізація зумовила розробку певних вимог до проектування кожного типу підприємств готельно-ресторанного господарства.

У проектуванні підприємств готельно-ресторанного господарства виділяють два види типізації – функціонально-технологічну та архітектурно-будівельну. Функціонально-технологічна типізація – це зведення в єдину групу підприємств за певними ознаками, що зумовлює їх характерні риси. Архітектурно-будівельна типізація – це відбір якісних та економічно вигідних типів будівлі, їх планувальних, конструктивних елементів, деталей і окремих параметрів, і обґрунтоване зведення їх різноманіття до невеликого числа.

За спеціалізацією підприємства готельно-ресторанного господарства підрозділяються на підприємства загального типу, спеціалізовані та комплексні. Спеціалізація може бути функціональною і технологічною.

Основною законодавчою і нормативною базами під час проектування закладів готельно-ресторанного господарства є ДБН, ДСТУ, СНіП, СанПіН.

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.

Важливе поліфункціональне значення для готельних підприємств має прилегла територія. Вона повинна бути достатньою в розмірах для виконання виробничих завдань засобу розміщення, забезпечення необхідних рекреаційних, екологічних, естетичних умов для гостей тощо.

У структурі важливих функціональних зон прилеглої до готелю території виділяється майданчик для паркування автотранспорту, вхід в готель, під'їзні шляхи до приміщень допоміжних служб, гараж, спортивні споруди та для відпочинку, зелені насадження. Планування і розміри прилеглої до готелю території повинні бути раціональними і відповідати вимогам окремих категорій готелів щодо рівня комфорту.

Площа ділянки для забудови готелю визначається завданням на проектування або проектом з урахуванням умов розміщення, характеру міського середовища, функціонального складу і категорії готелю.

У складі ділянки повинні бути передбачені:

- облаштовані майданчики перед входами в приміщення громадського і житлового призначення;
- майданчики для стоянки автомобілів;
- майданчики для тимчасового паркування автомобілів і автобусів;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів до готелю, в'їзди в підземні гаражі або стоянки;
- господарська зона, ізольована від зони гостей, з проїздом для вантажного транспорту, з під'їздами автотранспорту до розвантажувальних майданчиків і дебаркадерам.

При проектуванні планування і забудови готелів слід дотримуватися:

- інтенсивність використання території, диференційовану для центрального ядра міста, міських вузлів, примагістральних 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 та територій природного комплексу (ПК);
- санітарно - гігієнічні норми і вимоги пожежної безпеки.

2. Архітектурно-планувальна організація готелів.

Архітектурно-планувальна організація споруд готельно-ресторанних комплексів - важливий фактор їх функціонування, особливості архітектури, значно виразніше планування готельних споруд, суттєво виділяє їх на тлі споруд іншого функціонального профілю.

Архітектурно-планувальні особливості ГРК виступають в якості важливого економічного чинника їх розвитку. З типом планування і забудови суттєво пов'язані видатки на благоустрій навколишньої території, відрахування за використання земельної ділянки (податок на землю, орендна плата та ін.), догляд і ремонт будівлі та ін.

Архітектурно-планувальна характеристика ГРК впливає на особливості обладнання закладу інженерно-технічними засобами, важливий фактор безпеки проживання для гостей і роботи для персоналу. У великих ГРК виникає необхідність додаткових заходів безпеки, зумовленою людським, природничим, технічним факторами.

У той же час, архітектурно-планувальна організація ГРК також зазнає впливу ряду факторів, серед яких основні: історичний тип будівлі, місце в міській забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, клас ресторану, економічні, етнічні особливості регіону.

Значну роль в архітектурно-планувальній організації ГРК грає їх розташування в міській забудові: в центрі міста, на його околиці, поблизу визначних об'єктів міської інфраструктури (пам'ятки історії та архітектури, відомчих установ, закладів культури та ін), у приміській або парковій зоні відпочинку.

3. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Поєднання факторів формування архітектурно-планувальних форм в конкретному випадку зумовило виникнення різних типів конструкцій готельних споруд. У типології готельних споруд згідно архітектурно-планувальних форм доцільно приймати до відома два критерії: по-перше, розташування і зв'язок між основними функціональними приміщеннями; друге, планування згідно певної геометричної форми.

Готельні споруди в розташуванні і зв'язку між основними архітектурно-просторовими приміщеннями у плануванні поділяються на такі типи:

- централізоване планування;
- блокове планування;
- подіумне планування.

Згідно використання в будівництві готелю основних геометричних форм, виділяються такі типи планування: спрощене; компактне; ускладнене; атріумне.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

1. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.

Сучасні готельні підприємства – це поліфункціональні і універсальні споруди, які забезпечують комплекс послуг: прийняття, проживання, харчування, а також значний обсяг додаткових послуг.

Поліфункціональність зумовлена поєднанням в одній споруді різних типів функціональних приміщень. Можливістю вибору будь-яких пропонованих готелем послуг упродовж тривалого терміну зумовлює універсальність готельних закладів.

Всі приміщення готелів розділяються на чотири головні групи:

- житлові;
- адміністративно-господарські;
- інженерно-технічні та підсобні приміщення;
- приміщення громадського призначення.

Структура приміщень в готелях визначається його типом, категорією, розмірами, особливостями організації комфорту для гостей та умов праці персоналу.

Житлові приміщення забезпечують простір та умови надання основних послуг – ночівлю та харчування, вони представлені номерами різних категорій і функціонально пов'язаними з ними побутовими приміщеннями.

До приміщень житлової групи належать номери всіх типів і категорій, коридори,

холи, вітальні, приміщення побутового обслуговування на поверсі. Блок приміщень житлової групи є основним у готелях будь-якого типу.

Адміністративно-господарські приміщення забезпечують простір та умови для управління готельним підприємством, організації основного технологічного процесу, інженерно-технічне та господарське функціонування приміщень. Ця група приміщень складається з адміністративних приміщень вестибюля, комунікацій, які входять в його структуру.

Група приміщень громадського призначення забезпечує простір та умови для технологічного процесу створення та організації споживання готельного продукту в спеціальних просторово-розмежованих приміщеннях загального користування, закладах ресторанного господарства, спортивно-оздоровчих, ділового, розважального, культурно-масового та іншого функціонального призначення.

Інженерно-технічні та підсобні приміщення забезпечують простір та умови праці, харчування, побуту персоналу готелю, функціонування інженерно-технічних систем готельного закладу і комфортні умови проживання в готельному підприємстві, зберігання витратних ресурсів, інвентарю, тимчасово не використовуваних речей. До групи інженерно-технічних і підсобних належать приміщення для обслуговуючого персоналу, майстерні, комори, білизняні приміщення і ін.

2. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

У кожному готельному підприємстві окремі приміщення або їх групи виконують різні функції, тому дуже важливе виявлення взаємозв'язку між окремими приміщеннями (або їх групами) при збереженні їх чіткого функціонального розмежування. Разом з існуючими умовами функціонально-технологічних процесів, що відбуваються в готельному підприємстві, раціонального переміщення і зосередження людей, ергономічного розміщення устаткування і меблів, архітектурна організація внутрішнього простору враховує духовні потреби людини і закономірності естетичної дії внутрішнього простору на нього.

Угрупування внутрішніх просторів також впливає на композиційне вирішення готельної будівлі. В одних випадках, коли ядро композиції розташовують по осі симетрії, а другорядні приміщення групують навколо нього, формується симетрична схема. В інших, коли ядро композиції розташовують не централізовано, а супідрядні елементи вільно групують по відношенню до нього, створюється асиметрична композиційна схема.

Розрізняють два види функціонального зонування: вертикальне і горизонтальне. При горизонтальному зонуванні всі внутрішні простори розташовуються в горизонтальній площині і об'єднуються в основному горизонтальними комунікаціями (коридорами, холами, галереями та ін.). При вертикальному зонуванні простори розташовуються за рівнями (поверхам або ярусам) і зв'язуються між собою вертикальними комунікаціями (сходи, пандуси, ліфти, ескалатори і т.д.), які, як правило, є тут основними.

Функціональне зонування проводять на основі загальної ідеї архітектурно-планувальної композиції і функціонально-технологічної організації приміщень готельної будівлі або комплексу. У крупних готельних підприємствах зустрічаються обидва види функціонального зонування.

Організацію плану готельної будівлі визначають розташуванням і взаємозв'язком ядра (найзначніше – за функціями і розмірами приміщення) із структурними елементами і групами приміщень по горизонталі в площині поверху і вертикалі між поверхами.

Основними функціональними елементами в готельному підприємстві є:

- вестибюльна група або група приймально-допоміжних приміщень;
- група приміщень адміністрації;
- група житлових приміщень готельного підприємства;
- група службових, господарських приміщень;
- група приміщень інженерного устаткування готелю;
- група приміщень підприємств ресторанного господарства.

Проте залежно від типу і категорії засобу розміщення можуть додаватися і інші

групи приміщень:

- групи приміщень культурно-масового обслуговування і рекреації;
- група приміщень торгово-побутового обслуговування;
- група приміщень лікувально-діагностичного призначення.

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

1. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.

Головним чинником, основою об'ємно-планувальних вирішень готельного підприємства, його будівель і споруд є функціональне призначення, тобто та діяльність (функціонально-технологічний процес), заради якої будується готельне підприємство. Функціонально-технологічний процес так само визначає кількість людей, що беруть в ньому участь, устаткування, меблі, впорядкування і організацію внутрішнього простору.

У зв'язку з постійно-змінними вимогами споживачів готельних послуг і розвитком науково-технічного прогресу змінюються і функціонально-технологічні процеси, що протікають в готельних підприємствах, і що призводить до зміни або змішування різних типів готельних підприємств.

Залежно від характеру функціональних процесів угруповання приміщень повинне враховувати:

- взаємозв'язки приміщень, що вимагають безпосереднього сполучення приміщень (наприклад, ресторанний зал, вестибюль і гардероб і т.п.);
- взаємозв'язки приміщень за допомогою горизонтальних і вертикальних комунікацій (коридори, сходи, ліфти та ін.).

Один і той же функціональний процес може мати декілька раціональних схем організації внутрішнього простору або об'ємно-планувальних схем. Вибір певної планувальної схеми визначають характером функціональних процесів, але у всіх випадках структура середовища повинна відповідати структурі функцій.

Відомі можливі поєднання просторів усередині будівлі зводяться до шести основних схем: осередкова, коридорна, анфіладна, зальна, павільйонна і змішана або комбінована

2. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.

Формоутворення основних і другорядних приміщень, їх поєднання залежить від функції цих приміщень. Виділяють два основні методи побудови архітектурно-планувальної композиції залежно від вимог, що пред'являються до формування внутрішнього простору.

Перший метод ґрунтується на чіткому розподілу всіх приміщень на однорідні функціональні групи і елементи функціональних зв'язків.

Система організації діяльності в такій будівлі відповідає внутрішнім просторам. Залежно від функції внутрішні простори можуть об'єднуватися по горизонталі – розгорнена на горизонтальній площині архітектурно-планувальна композиція (наприклад, мотелі) і вертикалі – компактна, з вертикальною організацією зв'язків між групами внутрішніх просторів (багатоповерхові готелі).

Другий метод ґрунтується на універсальності і багатоцільовому використанні внутрішнього простору шляхом створення єдиного великого гнучкого внутрішнього простору з простим контуром об'єму. В даному випадку функціональні групи або зони формуються за рахунок розділення простору спеціальними конструкціями – мобільними перегородками. Залежно від необхідності здійснення того або іншого функціонально-технологічного процесу можна легко провести зміни шляхом розташування перегородок в необхідному порядку. Даний варіант використовують при зміні просторів в готельних і ресторанних приміщеннях, коли треба в одному приміщенні провести різні заходи (наприклад, провести банкет окремо від всіх гостей готелю для учасників наукового симпозіуму); проведення виставок і ярмарок на основі використання площі готельного

підприємства, коли великий простір розбивають на зони, тобто формують окремі приміщення для різних учасників заходу.

Змістовий модуль 2

Проектування приміщень готельного господарства

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.

1. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.

Група адміністративно-господарських приміщень в готелях забезпечує простір та умови для основного технологічного процесу обслуговування, управління, інженерно-технічного та господарського функціонування всіх приміщень готельного підприємства.

Адміністративно-конторські приміщення основні у забезпеченні функції управління готельним підприємством, забезпечують простір для адміністрації та допоміжного персоналу. У планувальній структурі готельного підприємства адміністративно-конторські приміщення найчастіше розташовані на першому-другому поверсі, який забезпечує швидкий доступ і контроль за роботою основних служб готелю, взаємодію з клієнтами. Структура і кількість приміщень залежить від місткості, категорії, профілю діяльності готельного закладу. Усі адміністративно-конторські приміщення згідно функцій у процесі управління умовно поділяються на основні та допоміжні.

Господарські і підсобні приміщення призначені для збереження засобів матеріального забезпечення служб та інших структурних підрозділів готелю. До групи приміщень цієї категорії також належать складські приміщення з збереження білизни, інвентарю, меблів, продовольчих товарів, специфічного обладнання з необхідними характеристиками температури і вологості повітря, приміщення завідувача складськими приміщеннями, пральня.

У планувальній організації готельних засобів господарські і підсобні приміщення розташовуються на цокольному поверсі або на першому поверсі, на житлових поверххах найчастіше розташовуються приміщення для зберігання білизни та інвентарю.

2. Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень.

У планувальній та функціональній організації готелю приміщення вестибюльної групи розташовується на першому поверсі, прилягає безпосередньо до головного входу. Поліфункціональність приміщень вестибюльної групи зумовлює необхідність організації різних функціональних зон: зони відкритого простору, вестибюля, зони роботи, торгової зони і зони обслуговування, зони відпочинку (очікування).

Розміщення і взаємозв'язок функціональних зон вестибюля визначає різні типи планування приміщень вестибюльної групи. Структура та розміри функціональних зон визначаються рівнем комфорту, місткості, спеціалізації закладу розміщення.

Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

1. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.

Група приміщень громадського призначення в готелях виконує важливу соціальну і виробничу функцію – забезпечує простір для організації процесу споживання готельних послуг, тут здійснюється процес виробництва готельного продукту.

Приміщення громадського призначення в порівнянні з іншими функціональними приміщеннями характеризується значними розмірами, їх ємність і структура залежить від загальних розмірів готельного закладу і профілю його діяльності.

У планувальній організації кожного типу приміщень громадського призначення згідно значення простору в їх функціонуванні, виділяється основний, додатковий і допоміжний простір.

2. Особливості організації та проектування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування.

Приміщення розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування в

плануванні готельних споруд найчастіше розташовані в одному об'ємно-планувальному просторі приміщень, можуть бути заблоковані або розташовуватися в окремій споруді. Часто розважальні та інформаційно-пізнавальні приміщення розташовані спільно або в структурі приміщень ресторанного господарства, туристично-спортивного призначення та композиційно їх доповнюють.

Структура приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування залежить від ємності, комфорту, спеціалізації, розташування готелю. Найбільш типовими в готелях є різнофункціональні зали: конференц-зали, універсальні, виставкові спортивні, танцювальні та ін.

3. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.

У готелях туристичного і курортного типу в структурі виділяються приміщення туристсько-спортивного профілю. Туристсько-спортивні приміщення активного відпочинку згідно особливостей функціонування поділяються на спортивно-оздоровчі, спортивно-тренувальні та туристсько-спортивні.

У курортних готелях, закладах розміщення соціального та комерційного типу, орієнтованих на надання послуг відпочинку та оздоровлення, в структурі формуються групи приміщень спортивно-оздоровчого призначення – відкриті спортивні споруди, басейни, тенісні корти, гольф-поля, універсальні і поле функціональні майданчики і зони. Для закладів розміщення туристського типу характерні приміщення спортивно-тренувального і туристсько-спортивного призначення.

У групі спортивно-оздоровчих приміщень найбільш типові басейни і водні атракціони.

Приміщення туристсько-спортивного призначення характерні для засобів розміщення, орієнтованих на прийом осіб, які займаються активним туризмом. Структура приміщень визначається типом закладу розміщення і особливостями використання природного ландшафту.

4. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.

Приміщення торгового-побутового призначення забезпечують клієнтів засобів розміщення товарами і послугами, що задовольняють біологічно необхідні, культурно-естетичні потреби гостей і відвідувачів, урізноманітнюють їх відпочинок. У готелях побутові приміщення представлені перукарнями, майстернями дрібного ремонту одягу, взуття, пункти прийому і прання білизни, хімчисткою, пунктами прокату товарів культурно-побутового.

Торгові приміщення в плануванні готелів найчастіше згруповані в блоки, розташовуються на першому поверсі і композиційно доповнюють приміщення вестибюля, в окремих випадках приміщення ресторанного господарства, побутові приміщення. У планувальній композиції першого поверху торгові приміщення можуть мати внутрішній і окремий зовнішній вхід.

Побутові приміщення характерні для готелів середньої та значної місткості, високого рівня комфорту. Найбільш типовими є перукарські та косметичні салони, розташовані на першому поверсі в групі приміщень вестибюля, рідше - інших поверхах. Ці приміщення доцільно розташувати у вузлових пунктах переміщення клієнтів готелю і одночасно планування входу повинно бути зручним для доступу ззовні для відвідувачів.

У готелях значної місткості у структурі побутових приміщень передбачені пральня, хімчистка, майстерні з дрібного ремонту одягу і взуття, частково побутові функції виконують приміщення персонального обслуговування гостей - масажний кабінет, салон моди, салон краси.

Тема 7. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.

Планування житлового поверху в готелях визначається типом горизонтальних

комунікацій (коридорів), що забезпечують функціональний зв'язок між приміщеннями поверху. Тип поверху визначає планувальну організацію житлових номерів і господарських приміщень, його економічність, можливість рекреаційного використання, планувальну організацію вертикальних комунікацій. Розрізняють такі типи планування житлового поверху: коридорна, галерейна, секційна, комбінована.

2. Основні принципи проектування житлових приміщень.

Житловий номер виступає головним житловим приміщенням у планувальній структурі готелю, забезпечує його основну функцію - надання послуг з розміщення гостей. У сучасному готелі номер повинен виконувати функції універсального приміщення і забезпечувати задоволення різних потреб гостей в період їх короткочасного перебування в закладі розміщення - відпочинок, умови праці, ділові відносини, санітарно-гігієнічні умови, зручність у використанні особистих речей, зовнішній зв'язок і т.д.

Раціонально спланований і забезпечений необхідним обладнанням номер, грає істотну роль в рентабельності готелю. Дотримання вимог щодо розмірів, структури функціональних приміщень в номері відбивається на його обслуговуванні, поточних витратах, амортизації, ремонті, найголовніше в забезпеченні комфортного перебування гостей - вирішальний фактор в показності готелю.

У плануванні житлових номерів виділяються наступні функціональні зони: житлова кімната, санвузол, прихожа, кухня (в номерах-апартаментах). Розміщення функціональних зон в номері, їх кількість, розміри визначаються його планувальною композицією.

Обладнання житлових номерів - це організація внутрішнього простору в номері, яка повинна забезпечити комфортні умови проживання гостей і зручне обслуговування персоналом готелю. Загальний комфорт внутрішнього простору номера включає функціональний, екологічний та естетичний комфорт.

3. Основні принципи проектування побутових приміщень.

У блок приміщень, де надають побутові послуги, відносяться приміщення для ремонту і прасування одягу з вільним доступом, які обладнують столами, прасувальна дошка, раковиною для миття рук, стійкою для розвішування одягу.

Приміщення для обслуговуючого персоналу розміщують поблизу поверхового холу, обладнують робочим столом, стільцями, диваном, вбудованим або окремо розміщеним шафою, холодильником, телефоном, системою зв'язку номера і вестибюльну службами.

Приміщення для чистої білизни розміщують поруч з вантажопасажирських ліфтом, двері якого повинні відкриватися в бік блоку приміщень для обслуговування на поверсі; може бути оснащено шахтопідійомника.

Приміщення для брудної білизни розміщують поруч з вантажним ліфтом; обладнують стелажми і білизнопроводом з прийомними клапанами для спуску брудної білизни.

Змістовий модуль 3

Проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.

Підприємства харчування в готелях слід проектувати у відповідності з завданням на проектування з урахуванням вимог ДБН В.2.2-9, ДСТУ 4281 та СанПиН 42-123-5777, ДБН В 2.2-20:2008. «Готелі. Будинки і споруди».

2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

Підприємства ресторанного господарства, розташовані в готелях, слід поділяти на відкриті (загальнодоступні, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і населеного пункту, де знаходиться готель) і закриті,

обслуговуючі тільки проживаючих. Вхід в заклади ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар) для готелів категорії від ** до ***** повинен бути з готелю, для ресторанів в готелях категорії від *** до ***** може бути і окремий вхід з вулиці, але це не стосується закладів ресторанного типу, розташованих вище другого поверху.

У готелях категорії від ** до ***** слід передбачати їдальні та буфети персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки 30% найбільшої зміни в їдальнях і 2% у буфетах. У готелях категорії * - відповідно 20% і 10%. У готелях категорії **** і ***** слід передбачати окреме приміщення для харчування персоналу.

Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

1. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.

Вихідними даними для технологічних розрахунків є тип підприємства, яке проектується, та його потужність. Основою всіх технологічних розрахунків є виробнича програма підприємства, що проектується. Виробнича програма обумовлена, насамперед, характером технологічного процесу, типом і класом підприємства, характером виробництва і системою обслуговування.

На заготівельних підприємствах виробнича програма визначає середньодобовий випуск продукції протягом року з урахуванням сезонності.

Виробничу програму заготівельних цехів розробляють на тиждень, 2-3 тижні, на квартал, на рік.

Централізоване виробництво напівфабрикатів різного ступеня готовності організується на заготівельних підприємствах в м'ясному, птицеводському, овочевому, рибному, а також у спеціалізованих цехах – кулінарному та кондитерському. Воно припускає поділ виробничого процесу на спеціалізовані лінії і ділянки з виготовлення подібних за технологією напівфабрикатів і виробів. При цьому враховуються асортимент продукції, способи кулінарної обробки, вимоги санітарії, умови зберігання та реалізації продукції.

2. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.

На доготівельних підприємствах ресторанного господарства для доопрацювання напівфабрикатів, виготовлення страв організують гарячий, холодний і цехи доробки напівфабрикатів і обробки зелені.

При складанні виробничої програми враховують рекомендований асортимент страв, напоїв і кулінарних виробів для відповідного типу підприємства ресторанного господарства (наказ № 365), процентного співвідношення страв в асортименті, певну послідовність запису закусок і страв, потужність підприємства ресторанного господарства, споживчий попит, контингент людей, що харчуються, особливості регіонів (смаки, традиції, звички); сезонність, наявність сировини на складі, трудомісткість приготування страв, кількісний і професійний склад виробничих працівників, рівень механізації праці, а також вартість страв, форми обслуговування, температуру подачі страв, характер теплової обробки, фізіологічні норми споживання основних харчових речовин.

На підставі виробничої програми розробляються для виконавців (бригадири, кухарі) виробничі завдання по випуску певного асортименту та обсягу продукції.

Для загальнодоступних підприємств ресторанного господарства (ресторанів, їдальень, кафе, закусточних), а також підприємств, які обслуговують певний контингент з вільним вибором страв, визначають кількість страв, реалізованих в залі. На основі прогнозованої кількості реалізованої продукції розробляють меню проектного ресторанного господарства.

Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів.

1. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ.

До заготівельних цехів ЗРГ належать: овочевий, м'ясо-рибний. М'ясо-рибний цех призначений для первинної обробки м'яса, птиці, риби та приготування напівфабрикатів. У м'ясо-рибному цеху здійснюється механічна кулінарна обробка м'яса, птиці, риби. Термін роботи цеху залежить від режиму роботи підприємства.

Основною вимогою при організації м'ясо-рибного цеху є розмежування технологічного обладнання, інвентарю та інструментів для обробки м'яса і риби. В даному цеху виділяються окремі лінії обробки цих видів сировини. На лінії м'ясних напівфабрикатів здійснюється технологічний процес виробництва порційних, дрібношматкових і рубаних напівфабрикатів з м'яса і птиці.

На лінії рибних напівфабрикатів здійснюється технологічний процес виробництва порційних, дрібношматкових і рубаних напівфабрикатів з риби. У цеху приготування м'ясо-рибних напівфабрикатів робиться первинна обробка м'ясних і рибних напівфабрикатів. На лінії обробки продуктів встановлено виробничий стіл з мийною ванною, передбачено необхідний інвентар та інструменти.

2. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.

До доготівельних цехів ЗРГ належать: холодний та гарячий цехи. У гарячому цеху підприємства ресторанного господарства готують перші та другі страви, гарніри, соуси, гарячі напої. Крім того, в них виробляється теплова обробка продуктів, що надходять для доопрацювання в холодний цех.

Найбільш доцільна розстановка устаткування трьома паралельними лініями. У середній частині цеху в одну лінію встановлюють теплове обладнання, а по обидва боки від нього розташовуються робочі місця для підготовки продуктів до теплової обробки. На одній лінії обробляються продукти для перших страв, а на іншій - для других страв, соусів і гарнірів.

У гарячий цех надходять напівфабрикати з усіх заготівельних цехів підприємства, тому він повинен мати зручний зв'язок з ними. Приміщення гарячого цеху повинне бути розташоване поруч з холодним цехом і мийної столового посуду. Гарячий цех повинен бути пов'язаний безпосередньо з роздавальною. Якщо на підприємстві ресторанного господарства зали розміщуються на декількох поверхах, то доцільно розташовувати гарячий цех на поверсі, де найбільшу кількість місць у залі. Готова продукція доставляється в зали на інші поверхи за допомогою підйомника. У гарячому цеху має бути обов'язково денне освітлення.

3. Основні принципи проектування спеціалізованих цехів ЗРГ.

Холодний цех підприємства ресторанного господарства призначений для приготування холодних і солодких страв. Частина продукції цеху надходить у реалізацію без попередньої теплової обробки, тому до приміщень, обладнання та безпосередньо до працівників пред'являються високі санітарно-гігієнічні вимоги.

Важливе значення має оформлення холодних страв і закусок. Тому слід приділяти увагу нарізці продуктів, розташуванню компонентів блюда і т.д. Для виконання цих вимог необхідні раціональна організація робочих місць, набір різноманітних інструментів, інвентарю та висока кваліфікація кухарів.

Найчастіше в цеху виділяють два технологічних ділянки: для приготування холодних страв і закусок і для приготування солодких страв. В залежності від типу підприємства, характеру обслуговуваного контингенту, попиту споживачів в холодному цеху можна виділяти спеціалізовані ділянки: салатів і вінегретів, для приготування бутербродів, холодних супів. У холодних цехах великих підприємств харчування з широким асортиментом страв можна виділяти окремі ділянки для приготування холодних страв і закусок з м'яса, риби, овочів. Холодний цех розташовують поряд з гарячим цехом і роздачею.

Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві

готельних комплексів.

1. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.

Складські приміщення класифікують на 2 групи: охолоджувані і не охолоджувані.

В охолоджуваних зберігають швидкопсувні продукти м'ясо, рибу, жири, молоко, молочнокислі та гастрономічні продукти, зелень, фрукти, холодні і винно-горілчані напої, напівфабрикати, готові кулінарні та кондитерські вироби, (харчові відходи).

В не охолоджуваних зберігають сухі продукти (борошно, цукор, крупи, і т.д.), овочі, інвентар, тару, білизна. Кількість і структура складських приміщень залежать від типу підприємства і його місткості.

Групу складських приміщень слід розміщувати одним блоком в підвальному, цокольному або на першому поверсі будівлі з боку господарської зони підприємства. Взаємозв'язок цих приміщень визначається їх функціональним призначенням і схемами вантажопотоків. Охолоджувані і неохолоджувані приміщення повинні бути максимально наближені до завантажувального майданчику і приміщення для прийому і розвантаження продуктів, а також вантажно-розвантажувальної рампи. Завантажувальний майданчик обладнують люками, пандусами, похилими і вертикальними підйомниками (під час розміщення складської групи в підвалі або цокольному поверсі), вагами, а також різними засобами механізації.

Охолоджувальні камери рекомендується розташовувати єдиним блоком в північній або північно-східній частині будівлі. Безпосередньо до них має примикати машинне відділення.

Слід прагнути, щоб конфігурація групи охолоджуваних приміщень була по можливості прямокутної форми, без зайвих виступів і кутів, а двері відкривалися в спеціальний неопалювальний тамбур.

Камеру харчових відходів, як правило, розміщують на першому поверсі будівлі (окремо від загальних продуктових камер) з виходом через тамбур назовні і в коридор підприємства. Вона повинна бути пов'язана (по вертикалі або по горизонталі) з миючими столового посуду, таким чином, щоб на шляху транспортування відходів їжі не було зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції.

2. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.

Склад і площі складських приміщень матеріально-технічного призначення для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за Будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

3. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.

До експедиції відносяться: приміщення для завантаження, приймання та комплектації продукції; охолоджувані камери для зберігання готової продукції; комора кондитерських виробів; приміщення для прийому, розбору, мийки, сушіння та зберігання експедиційної тари, мийки, сушіння та зберігання контейнерів і стелажів, завантажувальна платформа експедиції з боксами, приміщення експедитора.

Для групи експедиційних приміщень передбачають зв'язок з виробничими цехами та завантажувальною платформою. Планування їх повинна виключати виникнення зустрічних потоків вивезеної продукції та повертається (використаної) експедиційної тари.

Тема 12. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

1. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.

До груп приміщень для відвідувачів входять зали з роздавальними, вестибюль із гардеробом, туалетними кімнатами й умивальниками.

Приміщення для відвідувачів необхідно розміщувати в надземних поверхах. У закладах ресторанного господарства допускається передбачати ці приміщення в цокольних поверхах.

Зали, як правило, мають природне освітлення (бічне або верхнє); інтенсивність освітлення повинна відповідати вимогам СанПіН 42-123-5777-91.

Зону обслуговування зазвичай розміщують з боку головного фасаду будівлі або вздовж фасаду, з вікон приміщень якого вигідний краєвид (історичне місце, споруда, вид на місто тощо). За сприятливих містобудівних умов зону обслуговування розташовують уздовж південного або південно-східного фасаду будівлі закладу.

Послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи зумовлюється схемами руху відвідувачів, персоналу, що обслуговує, потоків чистого й брудного посуду. Зали повинні бути зручно зв'язані з приміщеннями вестибюля (гардеробом, санвузлом для відвідувачів), роздавальною й мийною столового посуду.

Загальна площа вестибюля з гардеробом, туалетними кімнатами і умивальниками визначається за нормами площі на одне місце в залі (згідно СНіП). Площі окремих приміщень вестибюля визначають компанувально з урахуванням санітарних і будівельних норм на ці приміщення.

2. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

Групу адміністративних приміщень слід проектувати єдиним блоком, який допускається розташовувати в будь-якому поверсі будівлі. До них має бути забезпечений підхід, який обходить виробничі та складські приміщення, і одночасно повинна здійснюватися зв'язок з усіма цехами і службами підприємства.

Кабінет директора рекомендується розміщувати біля залу, кімнату персоналу в групі виробничих приміщень, ближче до гарячого цеху і мийної посуду.

Побутові приміщення (гардеробні, душові, санітарні вузли для обслуговуючого персоналу) також слід компоувати єдиним блоком ізольовано від виробничих приміщень підприємства.

Склад і розміщення технічних приміщень визначається прийнятими в проекті видами санітарно-технічних пристроїв, системами холодо- та енергопостачання. Вентиляційні камери повинні мати безпосередній зв'язок з вентиляційними комунікаціями, тепловий пункт - з системами опалення та водопостачання.

Для технічних приміщень рекомендується передбачити самостійний вхід з вулиці (з господарської зони).

Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

1. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

Об'ємно-планувальні параметри будівлі підприємства харчування визначаються потужністю підприємства, особливостями технологічного процесу, розміщенням обладнання.

Досвід проектування і будівництва підприємств харчування дозволяє виділити наступні напрямки їх об'ємно-планувальних рішень залежно від розміщення, а саме:

- У будинках, що стоять окремо;
- В прибудовах будинку іншого призначення;
- В будівлі іншого призначення.

Розміщення підприємства харчування в будівлі, яке розташоване окремо, має перед іншими рішеннями ряд переваг. Перш за все, легше вирішуються всі технологічні завдання проектування. Однак, в сучасних умовах будівництво нової будівлі надзвичайно дороге.

У прибудовах до будівлі іншого призначення підприємства харчування розміщують тоді, коли це обумовлено архітектурними вимогами або відповідає їм (якщо

таким способом вирішується питання землевідведення під будівництво підприємства харчування).

До будівлі іншого призначення відносяться готелі, вокзали, театри, кінотеатри, корпуси навчальних та оздоровчих установ, торгові центри, виробничі та адміністративно-побутові корпуси промислових підприємств, житлові будинки. Поєднання в одній будівлі підприємств різного профілю викликає певну складність компонування цехів, служб, приміщень основного підприємства і підприємства харчування, і призводить до дублювання деяких служб. Наприклад, в ресторанах при готелі, крім входу з вестибюля, передбачають самостійний, відокремлений вхід з вулиці з усіма відповідними приміщеннями (вестибюлем, гардеробом, санвузлами).

Об'ємно-планувальні схеми підприємств харчування, як і схеми інших будівель, будуються за трьома основними типами: очаговом, зальному і комбінованому.

2. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.

Приміщення для відвідувачів, а також виробничі та адміністративні приміщення, як правило, слід розміщувати в надземних поверхах. Допускається розміщувати ці приміщення в цокольних поверхах.

Складські, технічні, побутові приміщення, а при спеціальному обґрунтуванні – приміщення для відвідувачів, виробничі та адміністративні приміщення допускається розміщувати в підвальних поверхах при забезпеченні необхідних санітарно-гігієнічних умов та дотримання вимог пожежної безпеки у відповідності з розділами СНіП.

Виробничі цехи допускається розміщувати в одному приміщенні. При об'єднанні в одному приміщенні цехів з різним температурно-вологісним режимом слід застосовувати технологічне, що забезпечує в місцях обробки і приготування харчових продуктів задані температури. Мийні кухонного посуду, тари напівфабрикатів і столового посуду допускається розміщувати в одному приміщенні; в цьому випадку мийну столового посуду слід відокремлювати бар'єром.

Зали і обслуговуючі їх гарячий і холодний цехи, а також мийну столового посуду слід розташовувати, як правило, в одному рівні.

У підприємствах із самообслуговуванням приміщення для роздавальної не потрібно; в цьому випадку слід її розміщувати на площі залу.

Приміщення завантажувальних, розміщені в цокольних або підвальних поверхах повинні бути обладнані люками з дверима (вертикальними) і пандусами. При проектуванні складських приміщень слід передбачати можливість розвантаження овочів і хліба безпосередньо в комору, минаючи розвантажувальну.

Змістовий модуль 4

Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії гостинності

Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства

1. Мета, завдання і напрямки реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.

Побудовані більше 15-20 років тому за типовими та індивідуальними проектами їдальні, ресторани, кафе та інші підприємства ресторанного господарства вже не в змозі забезпечити нормальні умови праці, вдосконалення техніки і технології, механізацію та автоматизацію виробничих процесів. Багато підприємств розташовані в будівлях з неповним складом приміщень, внаслідок чого порушується потоковість технологічних процесів, не дотримуються санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку приміщень, використовується морально застаріле обладнання. Сформовані методи і форми обслуговування не відповідають запитам споживачів. Все це диктує необхідність реконструкції багатьох підприємств із збереженням контурів будівлі при одночасному їх технічному переозброєнні та модернізації.

Основною метою реконструкції є створення підприємств з більш високими техніко-

економічними параметрами, такими, як: підвищення якості готової продукції; зниження трудомісткості страв; створення нормальних умов праці, впровадження сучасної техніки і технології, нових методів і форм організації виробництва, реалізації та споживання тощо.

Завдання реконструкції:

- підвищення якості і збільшення випуску готової продукції;
- зниження стійкості і трудоемкості виготовлення блюд;
- створення нормальних умов праці для персоналу;
- механізація і автоматизація виробництва кулінарної продукції і процесів обслуговування відвідувачів;
- упровадження сучасної техніки і технології нових методів і форм виробництва, реалізація і споживання;
- підвищення ефективності використання виробничих фондів;
- складання гідної конкуренції в боротьбі за ринки.

Напрямки реконструкції:

- удосконалення виробничих процесів за рахунок застосування технологічних схем і найновіших видів обладнання;
- переведення підприємства на роботу з н/ф високого ступеня готовності, готовими кулінарними та кондитерськими виробами;
- упровадження організаційно-технічних заходів, що сприятимуть покращенню умов праці персоналу;
- перепланування окремих цехів та ділянок із забезпеченням поточності технологічних процесів;
- зміна співвідношення площ різних груп виробничих приміщень (за рахунок площі залів);
- заміна окремих конструктивних елементів будівлі і застарілих інтер'єрів, застосування сучасних і більш стійких матеріалів;
- упровадження прогресивних методів обслуговування, переведення окремих підприємств або залів на роботу в вечірній (нічний) час;
- підвищення економічних показників діяльності підприємства за рахунок розширення виробництва, створення нових спеціалізованих цехів та ділянок, збільшення кількості місць за рахунок літніх майданчиків;
- переведення підприємства на нові, більш економічні види теплоносіїв, створення центральних систем гарячого водопостачання, опалення, газопостачання, холодопостачання.

2. Заходи з технічного переоснащення підприємств.

Технічне переоснащення діючих підприємств – це комплекс заходів, які направлені на підвищення техніко-економічного рівня окремих виробництв, цехів та ділянок на основі впровадження техніки і технологій, механізації і заміни застарілого і фізично зношеного обладнання новим, більш продуктивним, а також на удосконалення усього господарства підприємства і допоміжних служб.

Метою технічного переоснащення діючих підприємств є усестороння інтенсифікація виробництва, збільшення виробничих потужностей; випуску продукції і покращення її якості при забезпеченні росту продуктивності та скороченні числа робочих місць, зниження матеріалоемності і собівартості продукції, економія матеріальних і паливно-енергетичних ресурсів, покращення інших техніко-економічних показників роботи підприємства в цілому.

При визначенні ефективності заходів, слід ураховувати, що переоснащення може повністю або частково змінити характер діяльності майбутнього підприємства в цілому або окремих його підрозділів.

Тема 15. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів

1. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів.

На сьогоднішній день існують певні тенденції щодо вдосконалення індустрії

гостинності. Підвищення якості готельних послуг пов'язано зі збільшенням попиту на більш комфортне розміщення, і це повинні враховувати готелі середнього класу, для яких підвищення комфортності номерів може стати ключовим моментом в утриманні клієнтів.

Раніш готелі були розраховані на велику кількість місць і мінімальні зручності для користувачів. Відсутність мало-мальськи розвиненої інфраструктури (автостоянки, розважальні центри, басейни та ін.) Призводило до зниження капіталізації і, як наслідок, прибутковості готельних комплексів.

Питання про приведення багатокорпусних готелів у відповідність із сучасними вимогами вимагає індивідуального підходу по кожному окремому випадку. Інваріантність методів та альтернативних архітектурно-планувальних рішень реконструкції та модернізації дозволить створити сучасні готелі з розширеною інфраструктурою.

Існує два напрямки в збільшенні числа і якості готелів: будівництво нових багатоповерхових готелів і реконструкція старих.

Підприємства, залежно від специфіки своєї діяльності, проводять наступні заходи:

- реконструкція багатокорпусних і однокорпусних готелів;
- додаткове землевідведення при реконструкції старих готелів;
- знесення малоповерхових корпусів готелів, будівництво на їх місці багатоповерхових, збільшуючи вдвічі номерний фонд і будівництво малих (сімейних) готелів, більш високої категорії;
- реконструкція старих будівель, що мають історичну значущість, перетворюють в затишні готелі;
- реконструкція шляхом побудови нових поверхів;
- реконструкція та оновлення номерного та нежитлового фонду готелю, шляхом повної заміни технічного оснащення, системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення та ін.;
- поповерхове оновлення номерного фонду та нежитлових приміщень;
- реконструкція підвальної частини готелю, конференц-залів, прилеглих територій;
- модернізація та підвищення комфортності готелів.

2. Типи реконструкцій.

Реконструкцію однокорпусних готелів проводять одним з трьох варіантів:

1. Капітальний ремонт будівель з модернізацією, перекладанням внутрішніх комунікацій, оновлення фасадів та оптимізацією поверхових планувань. Можлива додаткова прибудова торгових площ і підприємств готельного обслуговування. Готель залишається в тому ж самому низькому ціновому і ринковому секторі.

2. Поетапна реконструкція без припинення господарської діяльності з надбудовою типових і мансардних поверхів. Можлива прибудова нових споруд для розміщення готельної інфраструктури. Передбачається заміна або модернізація інженерних комунікацій, перепланування і переобладнання номерного фонду, створення нової структури об'єктів торгівлі та харчування, введення комплексу послуг відпочинку, конгрес-залів та ін. При цьому варіанті реконструкції готель переміщається в більш високий ціновий і ринковий сектор поряд з можливістю серйозного структурування приміщень і бізнесів підприємства. Поетапна реконструкція дозволяє поетапно зберегти доходи підприємства, пускай не в повному розмірі.

3. Реконструкція з реалізацією інвестиційного проекту за сучасним будівельним планом. Передбачає повне розбирання всіх готельних корпусів і споруду нового готельного комплексу з принципово новим архітектурно-планувальним рішенням. Будівництво за сучасними нормативами із застосуванням новітніх матеріалів і технологій.

Тема 16. Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів

1. Техніко-економічне обґрунтування проекту реконструкції.

Реконструкцію здійснюють в декількох напрямках одночасно. Для розробки проекту реконструкції підприємства необхідно провести маркетингові дослідження,

вивчити кон'юнктуру ринку, а також позитивний зарубіжний досвід і використовувати останні дослідження в сфері індустрії гостинності.

Базуючись на результатах аналізу зовнішнього та внутрішнього середовища, запланованого рівня конкурентоспроможності необхідно обґрунтувати асортиментну концепцію послуг готельного підприємства, що реконструюється, визначити маркетингову стратегію, цінову політику організації та асортиментну концепцію.

Економічно обґрунтований асортимент послуг готельного підприємства – це один з факторів конкурентоспроможності, при цьому широта асортименту додаткових послуг є головним аргументом у визначенні категорії готелю.

2. Методика виконання розрахунків, проектування та компоновання закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.

Перш ніж приступити до розробки проекту реконструкції того чи іншого підприємства (цеху), необхідно намітити основні напрямки реконструкції і шляхом техніко-економічних розрахунків обґрунтувати ефективність намічених заходів. Реконструкція може здійснюватися за різними напрямками.

Об'ємно-планувальні рішення і параметри будівлі при реконструкції визначаються також габаритами існуючих будівель.

Заклад ресторанного господарства може бути розміщено в окремій будівлі, прибудові до інших будівель, окремих поверхах будівлі іншого призначення, окремих поверхах будівлі основного призначення та ін.

Об'ємно-планувальні та конструктивні рішення приймають з урахуванням зміни технологічних процесів, з мінімальною перебудовою будівлі при реконструкції.

2. ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		д/в	з/в
1	Вступ. Мета, завдання, історія виникнення та напрямки проектування	1	
2	Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	1	
3	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	1	
4	Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	1	
5	Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	1	
6	Проектування приміщень громадського призначення у готелях	1	
7	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	2	
8	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	1	
9	Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	2	
10	Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	2	
11	Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів	1	
12	Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях	1	
13	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	2	
14	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	
15	Реконструкція номерного фонду готелів	2	
16	Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних	2	

	КОМПЛЕКСІВ		
Разом		23	

3. ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		д/в	з/в
1	Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування	7	
2	Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	5	
3	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	7	
4	Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	7	
5	Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	7	
6	Проектування приміщень громадського призначення у готелях	9	
7	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	12	
8	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	4	
9	Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	4	
10	Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	4	
11	Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	3	
12	Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях	3	
13	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	1	
14	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	7	
15.	Реконструкція номерного фонду готельних комплексів	8	
16.	Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів	7	
17.	Розв'язання індивідуального розрахункового завдання	4	
	Разом	99	

4.ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

У якості індивідуальної роботи студенти виконують розрахункову контрольну роботу.

Пропонується наступна тематика розрахунково-графічних завдань:

Проектування приміщень готельного господарства

1. Проектування приймально-допоміжних приміщень 1-зіркового міні-готелю на 30 номерів.
2. Проектування основних адміністративних приміщень 3-зіркового готелю на 50 місць.
3. Проектування приміщень групи лобі 3-зіркового готелю на 70 місць.
4. Проектування основних господарсько-виробничих приміщень 4-зіркового готелю на 100 місць.
5. Проектування допоміжних адміністративно-конторських приміщень 4-зіркового готелю на 100 місць.
6. Проектування інженерно-технічних приміщень 3-зіркового готелю на 50 місць.

7. Проектування приміщень вестибюльної групи 4-зіркового готелю на 40 номерів.
8. Проектування приміщень вестибюльної групи 4-зіркового готелю на 50 місць.
9. Проектування стандартного житлового поверху 3-зіркового готелю на 70 місць.
10. Проектування стандартного житлового поверху 2-зіркового готелю сезонного функціонування на 100 місць.
11. Проектування стандартного житлового поверху 2-зіркового мотелю на 50 місць.
12. Проектування приміщень поверхового обслуговування для 4-зіркового готелю на 300 місць.
13. Проектування приміщень поверхового обслуговування для 4-зіркового готелю на 100 місць.
14. Проектування приміщень приймально-вестибюльної групи для 1-зіркового готелю на 50 місць.
15. Проектування приміщень для розважального обслуговування для 4-зіркового готелю на 300 місць.
16. Проектування приміщень інформаційно-пізнавального обслуговування для 5-зіркового готелю на 200 місць.
17. Планування приміщень для надання фізкультурно-оздоровчих послуг на зимовий період для туристичного готелю на 500 місць.
18. Планування та проектування приміщень туристсько-спортивного призначення для закладу розміщення на 300 місць.
19. Планування та проектування приміщень туристсько-спортивного призначення для готелю на 250 місць.
20. Проектування приміщень ділового призначення у 5-зіркового готельно-ресторанного комплексу на 200 місць.
21. Проектування приміщень для нестандартних додаткових послуг при 5-зіркового готельно-ресторанного комплексу на 500 місць.
21. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень для 5-зіркового готелю на 500 місць.

Проектування закладів ресторанного господарства при готелях

22. Проектування приміщень для надання додаткових послуг рестораном у 3-зіркового готелі на 200 місць.
23. Проектування складської групи приміщень ресторану при 4-зіркового готелю на 300 місць.
24. Проектування холодного цеху ресторану у 4-зіркового готелі на 250 місць.
25. Проектування гарячого цеху ресторану у 5-зіркового готелі на 500 місць.
26. Проектування гарячого цеху кафе у 1-зіркового готелі на 100 місць.
27. Проектування приміщень для відвідувачів у закладі ресторанного господарства у 3-зіркового готелю на 150 місць.
28. Проектування торговельних приміщень бару при вестибюлі 3-зіркового готелю на 120 місць.
29. Проектування виробничих приміщень бару на житловому поверсі у 4-зіркового готелі на 200 місць.
30. Проектування допоміжних приміщень їдальні у 1-зіркового готелі на 250 місць.
31. Проектування торговельних приміщень ресторану у 4-зіркового готелі на 400 місць.
32. Проектування поверхового бару у 4-зіркового готелі на 500 місць.
33. Проектування цеху з доробки напівфабрикатів для ресторану 3-зіркового готельно-ресторанного комплексу на 200 місць.
34. Проектування мийних відділень ресторану у 3-зіркового готелі на 100 місць.
35. Проект доготівельних цехів у ресторані класу-люкс при готелі 5 зірок.

Реконструкція об'єктів готельно-ресторанного господарства

36. Реконструкція приміщень для надання послуг у ресторані при готелі (розглянути на

конкретному прикладі).

37. Реконструкція торговельної групи приміщень ресторану у готельно-ресторанному комплексі на 300 місць (розглянути на конкретному прикладі).
38. Реконструкція роздавальної у ресторані при 3-зірковому готелі на 300 місць (розглянути на конкретному прикладі).
39. Реконструкція складської групи приміщень закладу ресторанного господарства у 3-зірковому готелі на 200 місць (розглянути на конкретному прикладі).
40. Реконструкція виробничих приміщень закладу ресторанного господарства у 1-зірковому готелю на 200 місць (розглянути на конкретному прикладі).
41. Реконструкція житлових приміщень готелю (розглянути на конкретному прикладі).
42. Реконструкція вестибюльної групи готелю (розглянути на конкретному прикладі).
43. Реконструкція торгівельних приміщень вестибюльної групи готелю з метою покращення обслуговування та поширення номенклатури послуг (розглянути на конкретному прикладі).
44. Реконструкція господарсько-виробничих приміщень готелю з метою удосконалення організації роботи (розглянути на конкретному прикладі).
45. Реконструкція допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готельно-туристичного комплексу (розглянути на конкретному прикладі).
46. Реконструкція мийних столового та кухонного посуду ресторану у готельному комплексі (розглянути на конкретному прикладі).
47. Реконструкція приміщень приймально-вестибюльної групи готельного комплексу (розглянути на конкретному прикладі).
48. Перепланування та реконструкція житлових номерів готельного комплексу з метою підвищення класності готелю (розглянути на конкретному прикладі).
49. Реконструкція адміністративних приміщень готелю з метою покращення процесу обслуговування (розглянути на конкретному прикладі).
50. Реконструкція приміщень побутового обслуговування у готелі з метою удосконалення процесу надання послуг (розглянути на конкретному прикладі).

5. ПИТАННЯ ДО ІСПИТУ

1. мета і завдання проектування. Класифікація проектувальних видів діяльності.
2. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.
3. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів
4. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.
5. Архітектурно-планувальна організація готелів.
6. Типологія готельних споруд та їх характеристика.
7. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах
8. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.
9. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.
10. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів
11. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.
12. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.
13. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів
14. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.
15. Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів.
16. Проектування приміщень громадського призначення у готелях
17. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.
18. Особливості організації та проектування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування.
19. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.
20. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового

призначення.

21. Проектування житлових та побутових приміщень готелів
22. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.
23. Основні принципи проектування житлових приміщень.
24. Основні принципи проектування побутових приміщень.
25. Особливості проектування закладів ресторанного господарства при готелях
26. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.
27. вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.
28. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу
29. проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.
30. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.
31. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів
32. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ.
33. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.
34. Основні принципи проектування спеціалізованих цехів ЗРГ.
35. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.
36. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.
37. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.
38. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.
39. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях.
40. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.
41. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.
42. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях.
43. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.
44. зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.
45. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства
46. Мета, завдання і напрямки реконструкції та перепрофілювання закладів індустрії гостинності.
47. Заходи з технічного переоснащення підприємств.
48. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів
49. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів.
50. Характеристика типів реконструкцій.
51. Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів
52. Техніко-економічне обґрунтування проекту реконструкції.
53. Методика виконання розрахунків, проектування та компоновання закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.