

Міністерство освіти і науки України
Львівський національний університет імені Івана Франка
Географічний факультет
Кафедра туризму

Михайло Гамкало, Андрій Манько

**Проектування та дизайн закладів
готельно-ресторанного господарства**

Навчально-методичні матеріали

Львів – 2021

УДК 728.5

Гамкало М. З., Манько А. М. Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства: навчально-методичні матеріали. Львів. – ЛНУ ім. І.Франка. – 2021. - 39 с.

Рецензент: доцент кафедри раціонального використання природних ресурсів і охорони природи Теліш П. С.

Друкується у авторській редакції

**Рекомендовано до друку
Вченою радою географічного факультету
Львівського національного університету імені Івана Франка
Протокол № від**

У навчально-методичних матеріалах викладено зміст та структуру дисципліни «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства». Курс передбачає формування та розвиток загальних і професійних компетентностей спеціалістів для здійснення ефективної діяльності в сфері проектування та дизайну закладів готельно-ресторанного господарства.

Навчально-методичні матеріали складаються з: опису навчальної дисципліни, лекційного і практично-семінарського блоків, тематика для організації самостійної роботи студентів, програмні результати навчання та компетентності, запитання для самоконтролю, тестові вправи.

Навчально-методичні матеріали розроблено для студентів-бакалаврів 4 курсу денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**©Гамкало М. З., Манько А. М. 2021
©Львівський національний університет
імені Івана Франка**

ЗМІСТ

ВСТУП.....	4
ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.....	5
ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК.....	6
СПИСОК ДЖЕРЕЛ.....	17
ПРАКТИЧНО-СЕМІНАРСЬКИЙ БЛОК.....	18
ТЕМАТИКА ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ.....	19
ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТІ.....	21
ЗАПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ.....	22
ТЕСТОВІ ВПРАВИ.....	23

Вступ

Навчальна дисципліна «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» читається на кафедрі туризму географічного факультету Львівського національного університету імені Івана Франка для студентів-бакалаврів 4 курсу денної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Метою викладання навчальної дисципліни є вивчення основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства згідно їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій.

Основними завданнями вивчення дисципліни “Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства” є: засвоєння студентами знань, які будуть необхідні у подальшій професійній діяльності; опанування теоретичними основами проектування закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Викладання дисципліни проводиться у формі: лекції, мультимедійної лекції, інтерактивної лекції, семінарів, практичних занять (у т.ч. із розв'язанням ситуаційних завдань та кейсів, ділових ігор, тренінгів, навчальних екскурсій), самопідготовка із використанням дистанційних курсів, електронних бібліотек, робота з електронною бібліотекою ЛНУ ім. І. Франка, підготовка доповідей.

Відповідно до стандарту інтегральна компетентність за результатами вивчення курсу передбачає здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорії та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів: денна – 5	Галузь знань 24 «Сфера обслуговування» <u>(шифр, назва)</u>	Нормативна	
Модулів –	Напрямок <u>(шифр, назва)</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2	Спеціальність (професійне спрямування) 241 «Готельно-ресторанна справа» <u>(шифр, назва)</u>	4-й	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		<i>Семестр</i>	
Загальна кількість годин – 150		7-8-й	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 2,25	Освітньо-кваліфікаційний рівень: бакалавр	<i>Лекції</i>	
		48 год.	
		<i>Практичні, семінарські</i>	
		48 год.	
		<i>Лабораторні</i>	
		-	
		<i>Самостійна робота</i>	
		54 год.	
ІНДЗ:			
Вид контролю: іспит			

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати : нормативні документи з питань будівництва і проектування підприємств; порядок оформлення завдання на проектування закладів готельного та ресторанного господарства; стадійність проектування і його виконання; Склад і зміст проектно-кошторисної документації; теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства; норми оснащення технологічним обладнанням; склад приміщень закладів ресторанного господарства; схеми розміщення технологічного обладнання та виробничих цехів.

вміти : користуватися нормативними документами з питань будівництва і проектування підприємств; виконувати розрахунки виробничої програми підприємства (цеху); виконувати технологічні розрахунки виробничих цехів підприємства; розраховувати площу торгових і виробничих приміщень закладів харчування; на основі розрахунків проводити підбір та розміщення обладнання; проводити підбір будівельних та оздоблювальних

матеріалів для оформлення інтер'єрів торгових залів; 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 і дизайнерських концепцій; проводити експертизи проектів.

Зв'язок з іншими дисциплінами.

Тематика лекційних та семінарсько-практичних занять передбачає знання та застосування інформації з фундаментальних, технологічних дисциплін, дисциплін економічного, історичного, соціологічного, правового блоків, блоку дисциплін міжнародних відносин. Зокрема, навчальна дисципліна «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» у структурно-логічній схемі пов'язана з такими дисциплінами: Основи готельного і ресторанного господарства, Технологія продукції та сервіс у ресторанному господарстві, Організація ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві, Стандартизація, сертифікація та метрологія, Законодавство у сфері гостинності та туризму.

ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

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

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.

В основу проектування підприємств готельно-ресторанного господарства повинні бути закладені такі принципи:

- ✓ ефективність (підприємство, яке проектується, має найкраще виконувати своє призначення);
- ✓ надійність (елементи конструкцій і конструкція загалом мають без пошкоджень витримувати навантаження і умови, у яких вони перебувають);
- ✓ довговічність (має бути забезпечена безвідмовна робота конструкції протягом установленого раціонального терміну її експлуатації);
- ✓ технологічність (зручність експлуатації виробничих і торгових приміщень);
- ✓ естетичність (підприємство повинно відповідати певному архітектурному задуму та умовам технічної естетики);

- ✓ економічність (витрати на спорудження та експлуатацію повинні бути мінімальними);
- ✓ безпеку (підприємство, яке проектує, повинно гарантувати безпеку та екологічність наданих послуг);
- ✓ ергономічність (підприємство, яке проектує, повинно забезпечувати відповідність умов виробництва й обслуговування гігієнічними, антропометричним та фізіологічним нормам);
- ✓ наявність обмежень (обмеження у виборі матеріалів, взаємозв'язку приміщень підприємства, яке проектує).

Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства є багатоваріантне. Сукупність дій, що здійснюються для виконання проекту, становить процедуру проектування і визначає його технологію. Технологія проектування повинна бути найважливішою ланкою технічного прогресу, що пов'язує науку з виробництвом. В основі технології проектування повинні бути результати наукових досліджень, досягнень передової технології і техніки. Водночас від якості технології проектування значною мірою залежать темпи технічного прогресу.

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.

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.

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

Архітектурно-планувальна організація споруд готелів – важливий фактор їхнього функціонування, особливості архітектури, значно виразніше планування готельних споруд, суттєво виділяє їх на фоні споруд іншого функціонального профілю. Архітектура готелю в певній мірі виступає фактором його самореклами. Окремі готелі оригінальністю архітектури вираженої у формі споруди, оздобленні фасаду, висоті будівлі, використанні будівельних матеріалів відомі у всьому світі - один з найвищих у Європі готель "Westin Rotterdam" (Нідерланди), готель "Royal Olympic Hotel" (Греція) з терасами на скляному фасаді з насадженнями декоративних дерев тощо. Водночас особливості архітектури відіграють роль культурно-естетичного

фактора забудови території - споруда готелю гармонійно доповнює місцевий архітектурний колорит або створює архітектурну протилежність локальному архітектурному плануванню і певний естетичний дискомфорт

В архітектурному стилі європейських та американських готелів кінця ХІХ початку ХХ ст. характерною рисою є намагання надати фасаду будівель представницького вигляду, що є свідченням комфорту та високої економічної рентабельності засобу розміщення. В оформленні композиції екстер'єру використовувалась значна кількість архітектурно-декоративних елементів, які відповідали вимогам підвищеної монументальності фасаду. Мозаїчність композиції фасаду пов'язувалась з використанням класичних елементів - колон, арочних переходів, розірваних фронтонів, які підкреслювали монументальність будівлі і не поступались палацам другої половини ХІХ ст.

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.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

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 пропонуваніх 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.

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

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.

Готель – це будівля або комплекс будівель, де за плату забезпечується розташування підприємців, туристів, відпочиваючих, мандрівників та інших категорій населення на певний відрізок часу в спеціально обладнаних і умебльованих житлових чарунках. Готель також повинен мати можливість надати послуги для відпочинку, конференцій, ділових зустрічей, різних громадських заходів, проведення виставок, фестивалів, прес-конференцій, заняття спортом, забезпечення телефонним та електронним зв'язком. Будинки готелів складаються з житлової та громадської частин, тому при їх створенні використовуються змішані варіанти об'ємно-планувального рішення. Громадська частина будівлі (найчастіше займає перший поверх) складається з приміщень приймально-вестибюльної групи, закладу ресторанного господарства, приміщень, пов'язаних з наданням різних послуг, та адміністративних приміщень. Зазвичай вестибюль є центральним приміщенням, навколо якого розташовуються інші. Адміністративні приміщення зручніше розміщувати з двох сторін коридору. Заклади ресторанного господарства можуть становити анфіладну композицію: бар, зали ресторану, виробничі та підсобні приміщення ЗРГ розташовуються одне за іншим. Якщо в готелі є великий зал (для конференцій, демонстрації кінофільмів, універсальний і т.п.), який займає цілий поверх, то можна застосувати зальну схему.

Змістовий модуль 2. Матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування готелів

Тема 5. Реконструкція закладів індустрії гостинності

Побудовані понад 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.

Тема 6. Характеристика інженерних систем закладів ГРГ

Інженерне обладнання будівель – це комплекс технічних пристроїв, що забезпечують сприятливі (комфортні) умови побуту, трудової діяльності, технологічного процесу в приміщеннях громадської будівлі. Інженерне обладнання за призначенням можна умовно розділити на окремі інженерні системи (опалення, кондиціонування, водопостачання, вентиляція та ін).

Теплозабезпечення в закладах ресторанного та готельного господарства, у тому числі вбудованих чи вбудовано-добудованих у будівлях різного призначення, може здійснюватися:

- ✓ від зовнішніх мереж;
- ✓ від власних автономних джерел.

При теплозабезпеченні від зовнішніх мереж залежно від місцевих умов в закладах ресторанного і готельного господарства обладнують індивідуальний тепловий пункт або вузол управління.

Опалювальні системи за місцем розміщення генератора тепла поділяються на *місцеві* і *центральні*. В *місцевих* системах генератор тепла й опалювальні прилади знаходяться в опалюваному приміщенні (опалення пічне, газовими й електричними приладами). В *центральных* генератор тепла розміщено за межами опалювального приміщення. В закладах ресторанного і готельного господарства переважного використання набули системи центрального опалення.

Випромінювальне тепло – це термальне випромінювання між двома поверхнями. Термальне випромінювання відбувається, коли матеріал передає інфрачервоне випромінювання, у такий спосіб нагріваючи інший матеріал та не спричиняючи нагрівання повітря навколо матеріалів, що нагріваються.

При передачі тепла за допомогою інфрачервоних панелей відсутній проміжний носій тепла – повітря, відповідно витрати на опалення для досягнення необхідного ефекту мінімальні. 100% виробленого тепла залишається в кімнаті. Не потрібні жодні трубопроводи, каміни чи котельні, щоб доставити тепло до місця призначення.

В закладах закладів ресторанного і готельного господарства найбільшого використання набули площинні нагрівальні системи (стельові, стінні та підлогові), Джерелом енергії в яких можуть бути: газ, електричний струм, вода.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека

Розміщення готелів має відповідати потребам що проживає в місті, курортах, замських 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.

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.

Тема 8. Інформаційне проектування. Використання інформаційних систем і технологій.

Вплив інформаційних технологій на управління готелем величезний, оскільки прямо пов'язаний з підвищенням ефективності роботи як кожного менеджера окремо, так і готелю в цілому. Вони прямо впливають на конкурентоздатність на сьогоднішньому ринку. Використання комп'ютерних мереж, Інтернету та інтернет-технологій, програмних продуктів наскрізної автоматизації всіх бізнесів-процесів готелю сьогодні не просто питання лідерства і створення конкурентних переваг, але і виживання на ринку в найближчому майбутньому.

Інформаційно-технічна революція змінила характер і методи ведення бізнесу. Використання можливостей технічного обміну сьогодні дозволяє легше і швидше створювати і продавати пакети послуг споживачам, вирішувати завдання фінансово-операційного управління, маркетингового планування, підвищувати конкурентоздатність і кількість продажів.

Для швидкого і безпомилкового контролю операцій повноцінного аналізу існуючої ситуації, швидкості і повноти обслуговування гостя у фронт-офісі, тобто для забезпечення високої економічної ефективності та високої якості послуг, неминучим і незамінним стає впровадження автоматизованих інформаційних систем управління.

Інформаційні технології (ІТ) готельного управління з'явилися у світовій готельній індустрії давно — біля двадцяти п'яти років тому, і пройшли великий шлях розвитку. На українському ринку ІТ управління готелем присутні відносно недавно. Експерименти з упровадження даних систем в готелях України стали проводитися з середини 90-х років. Кількість впроваджень вимірюється в десятках, а їхня якість найчастіше є предметом суперечок, чуток, домислів і розчарувань по сьогоднішній день.

Можливості автоматизації обслуговування придбали комплексний характер і охоплюють усі процеси функціонування готелю і взаємин з гостями. Донедавна українська готельна індустрія знаходилася в ізоляції від світових тенденцій розвитку і сьогодні переживає етап масштабної переорієнтації з паперово-ручного методу роботи на застосування автоматизованих ІТ управління готелем. Для більшості готелів України (60 %), впровадження автоматизованих інформаційних технологій (АІТ) управління є необхідним і вже стало реальним фактом, вкрай важливим для успішного розвитку бізнесу. Як в усьому світі, так і в Україні, використання сучасних АІТ стає засобом конкурентної боротьби готелів. Найвідомішими фірмами, що пропонують комплексні програмні засоби автоматизації ІТ готелів, є: «Парус готель», «Парус ресторан», «Inter Hotel», «Lodging Touch Libica», «Intellect Service», «UCS-UKR».

Змістовий модуль 3. Проектування приміщень готельного господарства

Тема 9. Проектування та дизайн високогірних туристичних притулків.

Історія появи гірських притулків в Україні та світі. Першими будівничими на високогір'ї були мешканці гірських долин, які у верхніх частинах території над поселеннями використовували і надалі вживають природні ресурси для двох основних форм господарювання: лісозаготівлі та скотарства. Збудоване з наявних матеріалів і ресурсів тимчасове житло – колиби, лісничівки, пастуші стаї, стайні тощо вражають простотою і досконалістю. Сфера оздоровлення, відпочинку і спорту зумовлює широку палітру готельних будинків, які пов'язані передусім із поселеннями. Архітектурно вони є дуже різноманітними, а на верхів'ях сполучені, як правило, із горішніми станціями витягів чи колій. Туристичні притулки у горах виникли у середині ХІХ ст. для задоволення потреби у короткочасному перебуванні та проживанні на високогір'ї. Перші притулки мали за основу сільську хату, у Карпатах найчастіше у вигляді дерев'яної зрубної конструкції зі спадистими дахами. Новітні приклади гірських туристичних притулків альпійських країн демонструють відірваність від традиційної житлової архітектури долин, мають умисно пластичний, мінімалістичний, "техністичний" та інший характер. При цьому простежується логіка простоти функціонального зонування, ясність траєкторій руху, висока технологічність монтажу та експлуатації. Ідеї безпеки, екологічності, захисту довкілля, економії матеріалів та ресурсів стають визначальними, а великі будинки туристичних притулків начинені новітніми технічними устаткуваннями. Особливості проектування, використання відновлюваної енергетики. Дизайнерські рішення.

Тема 10. Проектування приміщень адміністративно-господарського і громадського призначення

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 поверхах найчастіше розташовуються приміщення для зберігання білизни та інвентарю.

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. 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.

Тема 11. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

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. Баштова (компактна) форма плану (близька до кола, еліпса, квадрата, трикутника) більше властива багатоповерховим готелям баштового типу. 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. Атриумна форма плану (із внутрішнім подвір'ям, забудованим по периметру) дозволяє розташувати на поверсі велику кількість номерів. 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 особу; однокімнатні номери на 2 особи; однокімнатні номери на 3-4 особи; 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.

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.

Змістовий модуль 4 Проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Тема 12. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

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. 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.

Функціональна організація блоку приміщень харчування вирішується з урахуванням категорії готелю. В однозіркових 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.

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». 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 13. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

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, птицегольовому, 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.

Тема 14. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів.

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.

Тема 15. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів.

Складські приміщення класифікують на 2 групи: охолоджені і не охолоджені. 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, 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. Охолоджені і неохолоджені приміщення повинні бути максимально наближені до завантажувального майданчику і приміщення для прийому і розвантаження продуктів, а також вантажно-розвантажувальної рампи. Завантажувальний майданчик обладнають люками, пандусами, похилими і вертикальними підйомниками (під час розміщення складської групи в підвалі або цокольному поверсі), вагами, а також різними засобами механізації.

Тема 16. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

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 СанПиН 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.

Тема 17. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

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).

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

Основна література:

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. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: наказ Мінекономіки та питань з європейської інтеграції України від 24.07.2012 р. № 219.
12. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд: навч. посіб./ К.: Центр навч. Л-ри, 2004, - 304 с.
13. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2012. - 340 с.
14. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. - К.: КНТЕУ, 2008. - 307 с.

Допоміжна література:

1. Лук'янов, В. О., Мунін Г. Б. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навчальний посібник. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – К. : Кондор, 2012. – 344 с.
2. Менеджмент готельно-ресторанного господарства : навч. посіб. [Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко] ; за заг. ред. М. М. Поплавського, О.О. Гаца. — К. : Кондор, 2008. — 460 с.
3. Менеджмент туристичної індустрії : [навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів] / І. М. Школа, Т. М. Орховська, І. Д. Козьменко, І. Р. Лоценюк та ін. ; за ред. проф. І. М. Школи. — Чернівці : Книги - ХХІ, 2003. — 596 с.
4. Сахно Є. Ю. Менеджмент сервісу : теорія та практика : навч. посіб. [Електронний ресурс] / Є. Ю. Сахно, М. С. Дорош, А. В. Ребенко. — К. : Центр учбової літератури, 2010. — 328 с. — Режим доступу : http://pidruchniki.ws/19390825/menedzhment/organizatsiya_tehnologiya_nadannya_turistichnih_poslug.
5. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва : навч. посіб. / П. Р. Пуцентейло. — К. : Центр учбової літератури, 2007. — 344 с.

ПРАКТИЧНО-СЕМІНАРСЬКИЙ БЛОК

Теми семінарських занять

№	Назва теми	Кількість
---	------------	-----------

з/п		ГОДИН
1	Етапи розвитку та класифікація закладів ГРГ.	2
2	Типи будівель і стадії проектування.	2
3	Зонування території міста.	2
4	Вимоги до готелів. Готелі, як споруди та місця обслуговування побутових та громадських потреб людини	4
5	Кольорове вирішення інтер'єру. Дизайн та озеленення приміщень приймально-вестибюльної групи.	4
6	Характеристика інженерних систем готелю.	2
7	Характеристики протипожежних систем безпеки готелів. Пожежні сповіщувачі та системи автоматичного пожежогасіння	2
	Разом	18

Семінарське заняття 1 **Етапи розвитку та класифікація закладів ГРГ.**

1. Класифікація закладів розміщення і харчування.
2. Сертифікація та стандартизація закладів розміщення.
3. Сертифікація та стандартизація закладів харчування.
4. Сертифікація в сільському туризмі.

Семінарське заняття 2

1. Особливості сприйняття інтер'єру
2. Принципи організації інтер'єрного простору
3. Композиційні засоби дизайну інтер'єру
4. Засоби формування простору інтер'єру

Семінарське заняття 3

1. Види та стадії проектування
2. Головні архітектурні стилі
3. Особливості та відображення архітектурних стилів в закладах розміщення і харчування міста Львова

4. Сучасні архітектурні концепції готельних споруд

Семінарське заняття 4

1. Специфіка формування природоінтегрованих будівель
2. Прийоми формування природоінтегрованих будівель, зокрема інтегрованих з рельєфом
3. Вода як засіб формування природоінтегрованих будівель у міському середовищі

Семінарська робота 6.

Характеристики протипожежних систем безпеки готелів.

1. Протипожежний захист. Проведення протипожежної підготовки працівників.
2. Охорона праці та техніка безпеки в готелі.
3. Засоби і системи пожежогасіння
4. Аналіз ДБН щодо посилення пожежної безпеки в готелях

Семінар 7

Проектування та функціонування закладів розміщення і харчування в умовах під час пандемії *коронавірусу COVID-19*

1. Особливості виникнення і поширення коронавірусу COVID-19.
2. Вимоги до роботи закладів харчування в умовах пандемії *коронавірусу COVID-19* в Україні.
3. Вимоги до роботи закладів розміщення в умовах пандемії *коронавірусу COVID-19* в Україні.
4. Сертифікат безпеки. Паспорт здоров'я.
5. Особливості функціонування закладів розміщення і харчування в Єгипті та Туреччині.

Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість аудиторних годин
1.	Аналіз закладів розміщення і харчування м. Львова	4
2	Проектування закладів готельно-ресторанного господарства	4
3	Основи проектування	4
4	Вихідні документи для проектування	4
5	Рельєф. Побудова профілю місцевості	4
6	Проектування закладів ресторанного господарства	2
7	Визначення містобудівельних умов та обмежень ділянки виробництва	2
8	Об'ємно-просторове вирішення закладу	2
9	Склад проекту	2
10	Пояснювальна записка	2
	Разом	30

Практична робота №1

Аналіз закладів розміщення і харчування м. Львова

1. Історія розвитку закладів готельно-ресторанного господарства м. Львова
2. Особливості надання послуг готелями Львова. Окремо порівняти готелі 5*, 4*, 3*.
3. Результати дослідження відобразити в таблиці.

Заклад розміщення	Показники, послуги (наявність, кількість, площа)				
	Номерний фонд	Заклади харчування	Заклади дозвілля, спа...	Інші додаткові послуги (конференц-зали)	Особливості екстер'єру, архітектурний стиль
5* готелі					
Леополіс	Класік, 22 м ² ,				

4* готелі					

Практичне заняття 2.
Проектування закладів
готельно-ресторанного господарства.

1. Види закладів ГРГ.
2. Класифікаційні ознаки.
3. Методологія проектування та програмне забезпечення.

Практичне заняття 3.
Основи проектування

1. Аналіз ділянки пропонованого будівництва.
2. Визначення меж ділянки.
3. Основні параметри проектованого об'єкту.

Практичне заняття 4.
Вихідні документи для проектування.

Завдання на проектування. Рельєф. Побудова профілю місцевості.

1. Завдання на проектування.
2. Топо-геодезичні вишукування.
3. Геологічні вишукування.
4. Акт на землю. Призначення земельної ділянки.

Практичне заняття 5.
Рельєф. Побудова профілю місцевості.

- 1.Методика визначення ухилу ділянки.
- 2.Методи організації водовідведення.
- 3.Визначення червоних та чорних кутових відміток проектованої будівлі.
- 4.Визначення відмітки чистої підлоги закладу ГРС.

Практичне заняття 6.

Визначення містобудівельних умов та обмежень ділянки виробництва.

1. Червоні лінії та лінії забудови існуючих вулиць населеного пункту.
2. Охоронні зони інженерних мереж.
3. Інші обмеження за ДБН 360-92*** «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».

Практичне заняття 7.

Моделювання сервісно-виробничого процесу

1. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
2. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)»

Практичне заняття 8.

Об'ємно-просторове вирішення закладу

1. Методика розробки об'ємно-просторового вирішення закладу.
2. По-поверхові плани
3. Горизонтальні та вертикальні зв'язки проектованого закладу.

Практичне заняття 9.

Склад проекту

1. Стадії проектування (ТЕО, ескізний проект, проект, робочий проект)
 2. Інженерне забезпечення будівлі. Розділи проектів (ОВ, ВК, ЕП, ...)
 3. Організація будівництва. Календарний графік виконання робіт.
- Кошторис.

Практичне заняття 10.

Пояснювальна записка.

Вимоги до креслень проектної документації. Інженерне забезпечення об'єктів РГЗ.

1. Склад пояснюючої записки (Загальні дані, ГП, АР, КБ, ОВ, ВК, ТХ, ЕП)
2. ДСТУ (ДСТУ 4527:2006, ДСТУ 4269:2003, ДСТУ 4581:2004, ДСТУ 30523-97).
3. Оформлення по-поверхових планів проектованої будівлі, розрізів, фасадів.

ТЕМАТИКА ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

1. Мета, завдання проектування готелів.
2. Законодавча і нормативна база. Загальні положення.
3. Організація проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.
4. Вихідні дані і завдання для проектування.
5. Концептуальні засади проектування готелів.
6. Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів (ГК).
7. Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міста.
8. Правила розміщення готелів на земельній ділянці.
9. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії: пішохідна доступність, вхідні майданчики в приміщення готелю.
10. Зонування земельної ділянки.
11. Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні.

- 12.Композиційні схеми планувальних рішень готелів.
- 13.Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю.
- 14.Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень.
- 15.Склад житлових приміщень готелю.
- 16.Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю. Правила розміщення житлових кімнат.
- 17.Поперехове обслуговування готелів.
- 18.Тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю.
- 19.Склад приміщень підприємства харчування при готелі і правила організації його діяльності.
- 20.Обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування залежно від особливостей виробничого процесу.
- 21.Технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення.
- 22.Нормативна база проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення (ПДКП) та їх склад залежно від типу готелю.
- 23.Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі.
- 24.Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП).
- 25.Проектування приміщень адміністрації, туристичних організацій.
- 26.Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень.
- 27.Функції проектувальника при розробленні принципів схем улаштування інженерного обладнання.
- 28.Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування.
- 29.Водопостачання і каналізація готелів.
- 30.Опалення, вентиляція та кондиціонування.
- 31.Електропостачання та електрообладнання.
- 32.Системи зв'язку і сигналізації.
- 33.Ліфти та інші види механічного транспорту.
- 34.Сміттєвидалення.
- 35.Система управління інженерним обладнанням (BMS),
- 36.Система управління номером (RMS).
- 37.Вимоги до житлових і громадських приміщень.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ТА КОМПЕТЕНТНОСТІ

Результати навчання	Компетентності
<p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;</p> <p>Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> <p>Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> <p>Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки</p> <p>Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>Діяти у відповідності з принципами соціальної</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. - Здатність працювати в команді. - Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. - Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. - Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. - Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. - Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; - Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. - Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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?
5. Згідно якому принципу до деяких готелів включають приміщення для ділових контактів та фізкультурно-оздоровчого призначення?
6. Які вимоги висуваються до культурно-дозвільних приміщень готелю?
7. Який основний склад приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів?
8. Які критерії класифікації підприємств громадського харчування?
9. Як класифікують ресторани залежно від місця розташування?
10. Які підприємства харчування вам відомі?
11. Що таке повносервісний ресторан?
12. Які тематичні ресторани вам відомі?
13. Які існують основні прийоми планувальних рішень готельних підприємств?
14. В чому особливості використання певних планувальних схем готелів?
15. Які основні типи номерів готелів існують?
16. В чому полягає основні принципи функціональної організації вестибюльної групи приміщень готелю?
17. На які функціональні зони необхідно розбивати вестибюльної групи приміщень готелю?
18. Які основні схеми розміщення функціональних зон вестибюльної групи приміщень готелю?
19. В чому полягають основні принципи проектування та спорудження будівлі готелю?
20. Назвіть особливості функціонального розподілу території готелю?
21. Які основні вимоги щодо розміщення готелів?
22. В чому полягають основні принципи урахування при розміщенні готельно-ресторанних комплексів?
23. З яких основних зон складається ділянка готелю?
24. Назвіть особливості функціонального розподілу території готелю?
25. Які основні вимоги щодо розміщення готелів?
26. Які існують архітектурно-планувальні композиції готелів?
27. Які основні етапи розвитку готельно-ресторанних комплексів?
28. По якому принципу класифікуються готелі?

29. Які відмінності між вітчизняною та закордонною класифікацією готелів?
30. Які архітектурні стилі характерні для міні-готелів Карпатського регіону?
31. В чому проявляється природно-інтегрованість споруд?
32. Особливості побудови високогірних закладів розміщення і харчування.

ТЕСТОВІ ВПРАВИ

1. Який з варіантів підключення до міжнародної мережі бронювання послуг Галілео забезпечує найбільші можливості?
 1. Galileo Start.
 2. Focalpoint.
 3. Viewpoint.
 4. Dial-Up.

2. Вкажіть, яка з функцій не підтримується в АРМ менеджера (адміністратора) (Back office) в автоматизованій системі керування рестораном?
 1. Облік приходу на роботу.
 2. Встановлення знижок.
 3. Перегляд поточних замовлень на кухню.
 4. Друк фіскальних чеків.

3. Вкажіть, які заклади розміщення не відносяться до основних
 1. Готелі.
 2. Мотелі.
 3. Пансіонати.
 4. Кемпінги.

4. Які послуги надають глобальні системи бронювання послуг Галілео і Амадеус?
 1. Продаж авіа-білетів.
 2. Доступ до прокату автомобілів.
 3. Продаж місць в закладах розміщення.
 4. Всі відповіді вірні.

5. Вкажіть, що відповідає терміну: «призначений для літнього відпочинку автотуристів, які подорожують автомобілями з трейлерами»
 1. Флотель.
 2. Ротель.
 3. Ботель.
 4. Бунгало

6. Вкажіть, якому типу залізничного сполучення відповідає поїздка в межах приміських зон, але не більше 150 км.

1. Приміське.
2. Змішане.
3. Близьке.
4. Міжнародне

7. В якому році було започатковано маркування туристичних маршрутів в Українських Карпатах?

1. 1850.
2. 1884.
3. 1910.
4. 1936.

8. Вкажіть оптимальну тривалість перебування (на курорті) за умов лікувально-оздоровчого туризму, днів?

1. Десять.
2. Чотирнадцять.
3. Вісімнадцять
4. Понад 21.

9. З якого року почався етап масового туризму та глобалізації туристичної індустрії?

1. 1900.
2. 1918.
3. 1945.
4. 1990

10. Частина якого регіону складає близько 70% світового туристичного ринку?

1. Північна і Південна Америка;
2. Західна Європа;
3. Африка;
4. Азія.

11. В якій країні для класифікації закладів розміщення використовують літери (А, В, С, D)?

1. Польща.
2. Греція.
3. Словаччина.
4. Німеччина

12. В якій країні був створений перший національний парк?

1. Канада.
2. Німеччина.
3. США.
4. Польща

13. Яка аббревіатура відповідає розміщенню в готелі з сніданками і вечерями?
1. RO
 2. HB
 3. BB
 4. FB
14. Для автоматизації яких об'єктів туристичної індустрії використовується система OPERA Enterprise Solution?
1. Готелі.
 2. Ресторани.
 3. Кафе.
 4. Турфірми
15. Вкажіть, якому типу залізничного сполучення відповідає поїздка пасажирів двома і більше дорогами
1. Приміське.
 2. Пряме.
 3. Регіональне.
 4. Міжнародне
16. Який з видів активного туризму передбачає подорожі підземними порожнинами?
1. Підземний.
 2. Спелеотуризм.
 3. Танатотуризм.
 4. Апітуризм
17. З якого року діє представництво КСБ Worldspan в Україні?
1. 1990.
 2. 1995.
 3. 2000.
 4. 2005.
18. Вкажіть на якому робочому місці бару (ресторану) встановлюються віддалені принтери (Remote, Stand alone)?
1. АРМ менеджера.
 2. АРМ виробничих підрозділів.
 3. АРМ бармена.
 4. АРМ бухгалтера.
19. В якій області знаходиться озеро Світязь?
1. Волинська.
 2. Рівненська.
 3. Львівська.
 4. Івано-Франківська

20. З якого року система Galileo представлена на ринку України?

1. 1991.
2. 1994.
3. 1997.
4. 2000

21. Відповідно до Закону України “Про туризм” туристом вважається той, хто здійснює подорож терміном:

1. Від 1 год до невизначеного терміну.
2. Від 1 год до 1 року.
3. Від 24 год до 1 року.
4. Від 12 год до невизначеного терміну.

22. Різниця між туристичним оператором та туристичним агентом полягає у тому, що:

1. Турагенти - фізичні особи, а туроператори – юридичні.
2. Туроператори створюють і реалізують туристичний продукт, а турагенти тільки реалізують туристичний продукт;
3. Тільки туроператори можуть здійснювати посередницьку діяльність з надання характерних та супутніх послуг.
4. Турагенти не можуть отримати ліцензії на здійснення туристичної діяльності.

23. Поїздки подорожуючих осіб з туристичними цілями за межі країни постійного проживання – це туризм:

1. Національний.
2. Міжнародний.
3. Пригодницький.
4. Для осіб похилого віку.

24. Рекламна поїздка (familiarization trip) – це поїздка:

1. Осіб, які отримали путівку завдяки певним рекламним акціям.
2. Працівників туроператорів чи турагентів з метою детального вивчення маршруту і ознайомлення з його умовами.
3. Працівників рекламного агентства на відпочинок.
4. Бізнесменів на різноманітні форуми і ярмарки.

25. Поїздки в межах природоохоронних територій – це:

1. Екотуризм.
2. Сафарі-туризм.
3. Сільський туризм.
4. Всі відповіді вірні.

26. В яких об’єктах природно-заповідного фонду України заборонено масове відвідування туристів

1. Дендрологічні парки.
2. Біосферні заповідники.
3. Національні парки.
4. Заказники.

27. Вкажіть де використовується автоматизована система управління Opera Xpress?

1. В невеликих готелях.
2. В ресторанах.
3. В готельних мережах.
4. В туристичних фірмах.

28. В якій країні вперше виникли туристські організації, що згодом поширили свою діяльність за межі країни?

1. Франція;
2. Велика Британія;
3. Іспанія;
4. Португалія.

29. Який чинник у ХІХ ст. сприяв доступності подорожей і розвитку організованого туризму?

1. поява та розвиток пароплавства;
2. поява залізничного транспорту;
3. збільшення кількості заможних людей;
4. вірними є відповіді 1 і 2.

30. Який вид туризму набув значної популярності в Україні наприкінці 1880-х років після появи перших туристичних організацій?

1. оздоровчий;
2. спортивний;
3. наукові поїздки;
4. активний.

31. Яка туристична організація сприяла розвитку туризму в Українських Карпатах в 19 ст?

1. Російське товариство туристів;
2. Російське товариство тверезості;
3. Польське товариство Татранське.
4. Товариство Плай.

32. Який гірський масив в Українських Карпатах був першим освоєний з туристичною метою?

1. Чорногірський;
2. Мармароси;
3. Горгани;

4. Бескиди.

33. Який туризм є історично найдавнішим?

1. релігійний;
2. діловий;
3. пригодницький;
4. пізнавальний.

34. В якому році був відкритий гірськолижний курорт Буковель?

1. 1912.
2. 1976.
3. 1995.
4. 2001.

35. Вкажіть англійську аббревіатуру поняття розміщення у готелі зі сніданком:

1. HB;
2. FB;
3. BB;
4. AB;

36. Коли створюються перші бюро подорожей, століття?

1. XVI;
2. XVII;
3. XVIII;
4. XIX

37. Що означає одне з загальноприйнятих в Європі позначень “DBL, BB”?

1. розміщення в двомісному номері зі сніданком;
2. розміщення в двомісному номері з вечерею;
3. розміщення в двомісному номері з дворазовим харчуванням;
4. розміщення в двомісному номері з триразовим харчуванням.

38. Інсентив-туризм – це:

1. Екстремальний туризм;
2. Заохочувальний туризм;
3. Сімейний туризм;
4. Діловий туризм.

39. До якого етапу створення тур продукту відноситься: вивчення кон'юнктури ринку, рівня й динаміки цін та ін.?

1. Маркетингові дослідження.
2. Розробка маршруту.
3. Просування туру.
4. Налагодження збуту.

40. Для якого етапу характерним є: реклама, PR, брендінг?

1. Маркетингові дослідження.
2. Розробка маршруту.
3. Просування туру.
4. Налагодження збуту

41. Якому терміну відповідає: «внутрішній туризм за маршрутами, розробленими і організованими туристичними організаціями»

1. Плановий.
2. Самодіяльний.
3. Груповий.
- 4 Неформальний.

42. Скільки максимально днів передбачає короткочасний туризм?

1. Одну.
2. Дві.
3. Три.
4. Чотири.

43. Вкажіть до якого року тривав початковий етап туризму

1. 1841.
2. 1888.
3. 1900.
4. 1914.

44. Що не відноситься до рекомендованих вимог туристичних послуг?

1. Збереженість майна туристів.
2. Відповідність призначенню.
3. Комфортність.
4. Естетичність.

45. За нормативами в готелі на 50-200 місць передбачається перукарня розміром:

1. 0,25 м² на одного клієнта в готелі;
2. 0,5 м² на одного клієнта в готелі;
3. розмір не залежить від кількості місць в готелі.
4. 1,0 м² на одного клієнта в готелі.

Словник термінів

Типи номерів

De Luxe – Номери підвищеної комфортності, більше площею, ніж Superior.

ROH – Без уточнення розміщення.

Superior – Кімната більшого розміру, ніж стандартна.

Suite – Номер поліпшеного планування і категорії (люкс).

Junior suite – Номер поліпшеного планування (напівлюкс).

Duplex – Дворівневий номер.

Apartment (APT) – Номер з двома кімнатами і кухнею.

1 BDRM – Апартаменти з однією спальнею.

2 BDRM – Апартаменти з двома спальнями.

Balcony Room – Номер з балконом.

Family room – Сімейний номер, в який можна поселити від 4 осіб, з великою площею (часто з кількох кімнат).

Studio – Однокімнатна квартира з невеликою суміщеною кухнею або однокімнатний номер, більше стандартного.

Honeymoon room – Номер для молодят, з великим ліжком King Size і додатковим презентом від готелю.

Standart – Стандартна кімната.

Suite Executive – Номер з двома спальнями.

Suite Mini – Номер поліпшеної категорії.

Suite Senior – Номер підвищеної комфортності, зазвичай двокімнатний: вітальня і спальня.

Superior Chalet – Шале підвищеної комфортності.

Superior / Main Building – Кімната більшого розміру в головній будівлі.

Connected rooms – Поєднані номери, що мають двері між собою.

King Suite – «королівський сьют», що має 2 спальні, вітальню і кімнату для переговорів або робочий кабінет.

Sitting area – Зона для відпочинку-частина номера, де розташовані крісла, журнальний столик.

Типи розміщення

ADL (adult) – дорослий.

Baby cot – дитяче ліжко для дитини 0-2 роки.

BO (bed only) – розміщення без харчування.

1 BDRM – апартаменти з однією спальнею.

2 BDRM – апартаменти з двома спальнями.

SGL (single) – Одномісне розміщення.

DBL (double) – Двомісне розміщення.

TRPL (triple) – Тримісне розміщення.

TWI – Двомісний номер з двома роздільними ліжками.

EXB (extra bed) – Додаткове ліжко.

Qdpl – Чотиримісний номер.

Tripl + 1CHD (2-6) – Тримісний номер + дитина (2-6 років).

3ad + 1CHD (2-12) – Тримісний номер + дитина (2-12 років).

3ad + 2ch (2-6) – Тримісний номер + двоє дітей (2-6 років).

3ad + 2ch (2-12) (2-6) – Тримісний номер + одна дитина (2-12 років), другий – (2-6 років).

3ad + 2ch (2-12) – Тримісний номер + двоє дітей (2-12 років).

4ad + 1ch (2-5) – Чотиримісний номер + дитина (2-5) років.

4ad + 1ch (6-12) – Чотиримісний номер + дитина (6-12) років.

5ad – П'ятимісний номер.

Inf (infant) – Дитина до двох років.

Ch – Маленька дитина (2-6 років).

CH – Дитина до 12 років, у деяких готелях до 15 років.

Sc – Маленька дитина + 1 дорослий.

SC – Велика дитина + 1 дорослий.

Dc – Маленька дитина + 2 дорослих.

DC – Велика дитина + 2 дорослих.

DBL + 2CHD (2-6) – 2 дорослих + 2 дітей (2-6 років).

2ADL + 2CHD (2-6), (6-12) – 2 дорослих + 2 дітей (одна дитина 2-6 років, другий – 6-12 років).

2ADL + 2CHD (6-12) – 2 дорослих + 2 дітей (6-12 років).

Види з вікон номера

BV (Beach view) – Вид на пляж.

CV (City view) – Вид на місто.

DV (Dune view) – Вид на піщані дюни.

GV (Garden view) – Вид на сад.

LV (Land view) – Вид на околиці.

MV (Mountain view) – Вид на гори.

OV (Ocean view) – Вид на океан.

PV (Pool view) – Вид на басейн.

RV (River view) – Вид на річку.

Sea Side view (SSV) – Боковий вигляд на море.

SF, FV (Sea Front, Front View) – Прямий вид на море.

SV (Sea view) – Вид на море.

VV (Valley view) – Вид на долину.

ROH (run of the house) – Розміщення, без уточнення типу номера та виду з вікна.

Харчування

OB (bed only) / RO / AO – Без харчування – тільки розміщення в готелі.

BB (bed & breakfast) – Сніданок – режим харчування, що припускає сніданки в готелі проживання.

HB (half board) – Напівпансіон – режим 2-разового харчування в готелі. Напої за обідом і вечерею платні.

HB + – Розширений напівпансіон.

FB (full board) – Повний пансіон – режим 3-разового харчування в готелі.

Напої за обідом і вечерею платні.

FB + – Розширений повний пансіон з напоями місцевого виробництва під час їжі.

AI, All inclusive – Все включено режим, що включає 3-разове харчування, напої місцевого виробництва входять у вартість.

max all inc – Харчування протягом дня, включаючи напої імпортного виробництва і додаткові послуги.

mini all inc – Повний пансіон з напоями м'ясного виробництва не тільки під час їжі, але і в необмеженій кількості.

ultra all inc – Харчування протягом дня, включаючи напої імпортного виробництва (спиртні), додаткові послуги.

Ex all inc – Розширений all inc.

VIP all inc – All inc для дуже важливих персон.

De Luxe All Inc – Розширений all inc. Проживання в готелі.

Continental breakfast – Континентальний сніданок: кава, сік, булочка, масло, варення, сир, м'ясо.

English breakfast – Повний сніданок: сік, ячня з шинкою, масло, тости, каву або чай.

American breakfast – Американський сніданок: кукурудзяні пластівці, м'ясо, яйця, кондитерські вироби.

MENU – Харчування по меню – обмежене число блюд з меню, як правило, на вечері, на вибір (салат овочевий або м'ясний, риба чи м'ясо).

A-la carte – Меню, в якому кожне блюдо вказано зі своєю окремою ціною.

Категорії готелів та типи місць розселення

3 *; 4 ****; 5 ******* – готелі категорії три, чотири і п'ять «зірок».

HV (Holiday Village) – клубний готель, що представляє собою комплекс бунгало.

HV-1, HV-2 – клуби 1 і 2 категорії, відрізняються набором послуг, що надаються безкоштовно.

VILLA – вілла, окремий будиночок, VIP рівня, як правило має перевагу перед іншими типами розміщення – свій садок, свій басейн, велику площу, ексклюзивне місце розташування в готелі, відокремленість від інших туристів.

BGLW (bungalo) – бунгало, окрема будівля, що використовується для розміщення туристів, часто пропонується в тропічних і південних країнах.

Cabana – будівля на пляжі (або біля басейну), на зразок бунгало, що стоїть окремо від основної будівлі і іноді обладнана як спальня.

Chalet – шале, окремих будиночок, як правило в горах, що складається з 2-х і більше кімнат.

Executive floor – один або кілька поверхів в готелі з більш високим рівнем обслуговування, а також з додатковим набором послуг.

New Building – новий корпус.

MB (main building) – основна будівля.

Типи ліжок

DBL – двомісний номер з одним великим двоспальним ліжком.

Kingsize Bed – «королівське ліжко» шириною більше 180-220 см.

Queensize Bed – «королівське ліжко» шириною 150-180см.

TWIN – двомісний номер з двома роздільними ліжками.