***Завдання до практичного заняття***

***Тема:* Розміщення готелю на земельній ділянці.**

***Питання для самоконтролю:***

1. Які основні принципи необхідно враховувати при розміщенні закладів готельно-ресторанного господарства?
2. З яких основних зон складається ділянка готелю?
3. Які є особливості функціонального розподілу території готелю?
4. Які є встановлені вимоги щодо розміщення готелів?
5. Які є встановлені вимоги щодо розміщення ресторанів?
6. Які існуєть архітектурно-планувальні композиції готелів?
7. Які особливості сприйняття інтер’єру?
8. Які принципи організації інтер’єрного простору?
9. Які є композиційні засоби дизайну інтер’єру?
10. Які є засоби формування простору інтер’єру?
11. Які сучасні архітектурні концепції готельнх споруд?

***Тести:***

1. *Розміри сторін 210х297 відповідають формату:*

А. А0

Б. А1

В. А2

Г. А3

Д. А4

*2. Масштабом зменшення серед зазначених буде…*

А. 2:1

Б. 1:1

В. 1:2

Г. 100:1

Д. жодної правильної відповіді

*3. Умовну нульову позначку на кресленнях позначають як…*

А. 0

Б. 0,0

В. 0,00

Г. 0,000

Д. 0,0000

*4. Осі, що визначають розміщення капітальних стін або опор називають…*

А. основними

Б. прив’язочними

В. координаційними

Г. капітальними

Д. жодної правильної відповіді

*5. Для житлових і громадських будівель січну площину планів розміщують …*

А. в межах підлоги

Б. в межах віконних і дверних прорізів

В. в межах фундаментів

Г. в межах покрівлі

Д. жодної правильної відповіді

1. *Графічний конструкторський документ, що визначає конструкцію виробу, а також містить відомості, необхідні для розроблення, виготовлення, контролю, монтажу й експлуатації виробу, включаючи його ремонт називають*

А. ескіз

Б. технічний рисунок

В. креслення

Г. наочне зображення предмету

Д. аксонометрія

*7. Нижня частина стіни над фундаментом до рівня підлоги першого поверху називається…*

А. карніз

Б. пілястра

В. відмостка

Г. цоколь

Д. жодної правильної відповіді

*8. Готельні підприємства відносяться до:*

А. виробничих будівель;

Б. житлових будівель цивільного призначення;

В. житлових будівель громадського призначення.

*9. Що таке функціональність готельного підприємства:*

А. повна відповідність споруди своєму призначенню;

Б. споруда повинна забезпечувати необхідну надійність при її повноцінному використанні;

В. будівлі, що проектуються, повинні гармонійно вписуватися в генплан міста. *10. Що таке міцність готельного підприємства:*

А. повна відповідність споруди своєму призначенню;

Б. споруда повинна забезпечувати необхідну надійність при її повноцінному використанні;

В. будівлі, що проектуються, повинні гармонійно вписуватися в генплан міста.

*11. Блокова система забудови - це:*

А. система забудови, при якій громадська та житлова частини знаходяться в обсязі однієї будівлі;

Б. система забудови, при якій готельне підприємство розділене на кілька корпусів, з'єднаних між собою;

В. коли систему забудови складають окремо розташовані будинки.

*12. Централізована система забудови - це:*

А. система забудови, при якій громадська та житлова частини знаходяться в обсязі однієї будівлі;

Б. система забудови, при якій готельне підприємство розділене на кілька корпусів, з'єднаних між собою;

В. коли систему забудови складають окремо розташовані будинки.

*13. Наявність яких груп приміщень є обов’язковою для готельного підприємства:*

А. житлової та приймально-вестибюльної груп приміщень;

Б. житлової та фізкультурно-оздоровчої груп приміщень;

В. житлової групи приміщень та групи приміщень закладів ресторанного господарства.

*14. Яка мінімальна кількість входів повинна бути передбачена в готелі:*

А. 1;

Б. 2;

В. 3.

*15. Висоту житлових приміщень готелів необхідно приймати:*

А. не менше 2,7 м;

Б. не менше 2,5 м;

В. не менше 2,1 м

***Практичні завдання:***

***Завдання 1.***

*Мета:* ознайомлення із особливостями розміщення об’єкту ГРГ в планувальній структурі міста; дослідження техніко-економічних та соціальних умов проектування; набуття навичок формування дислокації об’єктів готельно-ресторанного господарства.

1. Відповідно до визначеної теми виконати наступні завдання:

- вивчити дислокацію об'єктів готельно-ресторанного господарства у районі, режиму роботи, типу, реальної кількості місць у мережі об’єктів готельно-ресторанного господарства району;

- дослідити контингент потенційних споживачів проектованого закладу готельно-ресторанного господарства;

- обґрунтувати режим та форму роботи проектованого об'єкту готельно-ресторанного господарства.

Необхідні розрахунки

*Визначення необхідної кількості місць у мережі закладів готельного та ресторанного господарства вибраного району.*

Необхідна кількість місць в мережі закладів ресторанного господарства району або міста визначається по формулі:

****

де: *Q* - коефіцієнт внутрішньо-міської міграції;

*N* - кількість мешкаючого населення, чол. ;

*N1*- кількість відїжджаючого вдень населення з району, чол.;

*N2*- кількість прибулих вдень до району, чол.;

*n*  - норматив місць на 1000 жителів, чол;

*q* - коефіцієнт, який характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення (самодіяльнe – це населення працездатного віку (від 16 до 60 років), у середньому він становить 06 - 0,65.

Коефіцієнт внутрішньо-міської міграції (*Q*) визначається за формулою:

****

*Вивчення дислокації закладів ресторанного господарства у районі, режиму роботи, типу, реальної кількості місць у мережі закладів ресторанного господарства району.*

Для визначення перспектив проектуємого закладу необхідно:

- визначити кількість та спеціалізацію інших закладів даного району у радіусі 2 км від плануємого місця побудови закладу та оформити у вигляді табл.;

- провести аналіз структури мережі по існуючим типам закладів ресторанного господарства у визначеному районі, дати характеристику недолікам в роботі існуючих закладів і зробити висновки.

Таблиця - Дислокацiя закладів ресторанного господарства …..району міста … *(приклад)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Діючі заклади  ресторанного господарства | Адреса | Кількість місць | Режим  роботи |
| Кафе “Глорія” | вул.Санаторна, 2 | 60 | 10.00-24.00 |
| Ресторан “Микита” | вул.Курортна, 21 | 50 | 11.00-23.00 |
| ……… | … | … | … |
| Всього |  | Х |  |

*Вивчення контингенту потенційних споживачів.*

На основі даних розрахунків і спираючись на характеристику недоліків роботи існуючих закладів визначаються потенційні клієнти проектуємого закладу та визначаються можливі додаткові послуги, які їм можуть надаватися і оформлюється таблиця 2.

### Таблиця - Потенційний контингент споживачів *(приклад)*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Організація | Кільк.працю- ючих, чол. | % охвату харчуванням | Потенційні споживачі, чол. |
| Троєщинський ринок (працівники) | 1000 | 0.75 | 250 |
| Троєщинський ринок (покупці) | 12000 | 0.99 | 120 |
| Пасажири громадського транспорту | 10000 | 0.99 | 100 |
| Водії маршрутного транспорту | 50 | 0 | 50 |
| Мешканці району | 25000 | 0.98 | 500 |
| Всього |  |  | 1020 |

*Обгрунтування режиму та форм роботи закладу.*

На основі аналізу роботи потенційних конкурентів і існуючих контингентів споживачів обґрунтовується графік роботи закладу (кожного його залу) і пояснюються причини такого вибору, обирається і характеризується система обслуговування споживачів, у т.ч. і додаткові послуги.

***Завдання 2.***

*Мета:* засвоїти структуру та порядок здійснення техніко-економічного обгрунтування будівництва (реконструкції) підприємства.

Провести аналіз виробничо-торгівельної діяльності підприємств на ринку дослідження.

Охарактеризувати район розміщення проектумого об’єкту, зокрема навести детальний опис плануємого місця побідови об’єкту готельно-ресторанного господарства:

- характеристика міста і району;

- адреса;

- кількість проживаючого населення;

- характеристика місць скупчення людей;

- транспортних розв’язок;

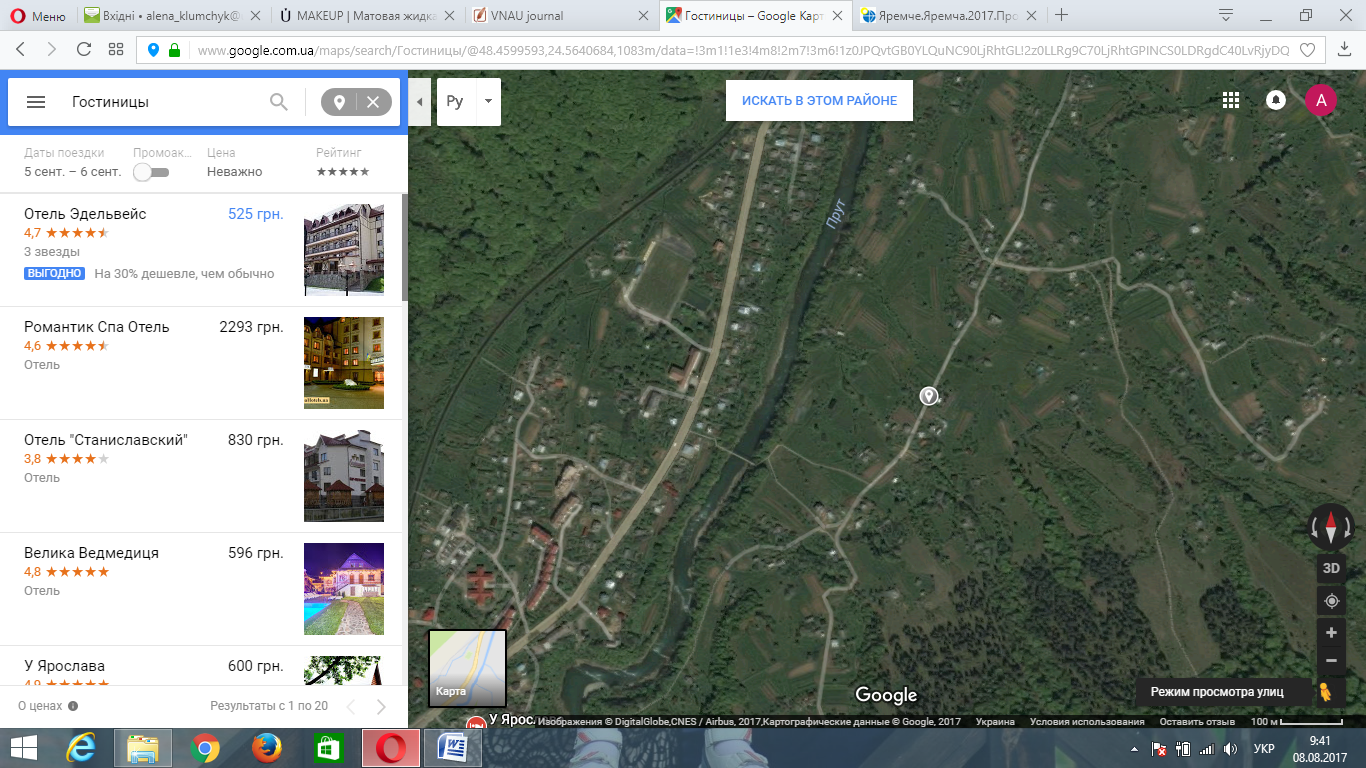
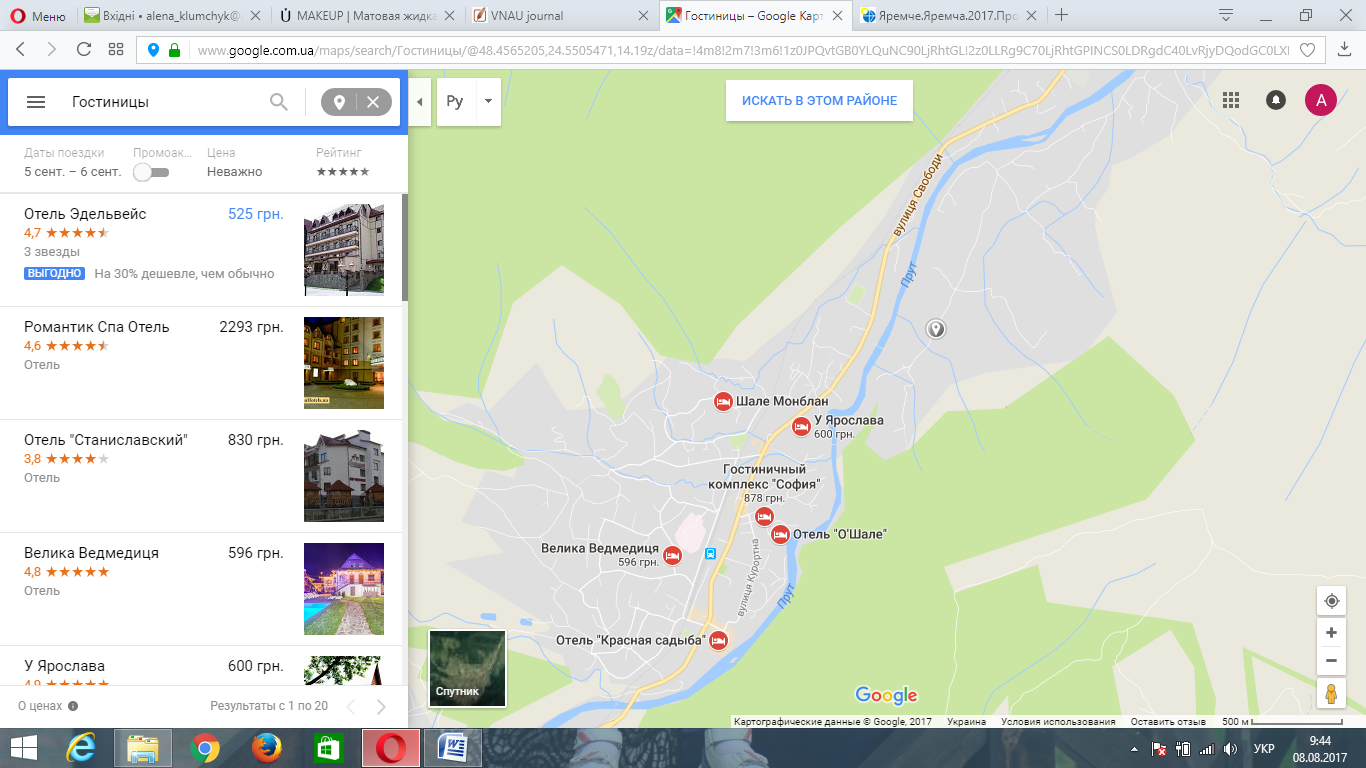
- кількість житлових будинків;

- кількість офісів та організацій;

- торгівельні заклади;

- наявність ринків;

- маршрутів громадського транспорт, тощо.

  Рис. Дислокація проектованого ЗРГ у м. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Необхідно:

- подати результати маркетингового аналізу:

- туристичної привабливості та туристичної інфраструктури території для проектованого готелю;

- засобів розміщення, які формують конкурентне середовище на ринку готельних послуг;

- прямих конкурентів;

- зробити стислий висновок щодо доцільності проектування готелю.

Таблиця - Функціональні характеристики підприємств готельного господарства м. Києва

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва закладу розміщення, категорія (зірко вість), адреса | Кількість номерів | Кількість місць | Інфраструктурна характеристика об’єкта |
| 1 | Готель Holiday Inn \*\*\*, вул. Горького 79 | 210 | 420 | Міжнародний готельно-офісний комплекс, 10 поверхів, зал-засідань, ресторан, лобі-бар, фітнес-центр, підземний паркінг |
| 2 | Готель «Romantik SPA Hotel», 5\*  вул. Свободи 363/32 | 97 | 210 | Конференц-зал, ресторан європейської та італійської кухні, паб, салон краси, SPA-зона, фітнес-центр, більярдна зала, екскурсійні послуги, гало терапія, автостоянка, тенісний корт |

Діяльність закладу змінюється під впливом діяльності конкурентів.

Таблиця - Результати оцінки конкурентів готелю, що проектується

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Показник | Назва готелю | | |
| Ramada | Кооператор | Мир |
| Місце розташування |  |  |  |
| транспортна доступність |  |  |  |
| Екстер’єр та інтер’єр |  |  |  |
| Якість обслуговування |  |  |  |
| Асортимент додаткових послуг |  |  |  |
| Рівень ресторанного обслуговування |  |  |  |
| Система бронювання |  |  |  |
| Вартість проживання |  |  |  |
| Рівень безпеки туристів |  |  |  |
| Середній бал |  |  |  |

Для закладів ресторанного господарства провести аналіз виробничої програми: асортимент страв, різноманітність, методи та форми обслуговування, графік роботи, пропускна спроможність, реклама.

Таблиця – Загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Тип закладу, назва | Підпорядкування | Потужність, місць | Режим роботи, год. | Рівень націнки,% | Характеристика продукції і послуг |
| Ресторан «Колос» | приватне | 58 | 10:00-22:00 | 200 | Українська кухня, обслуговування офіціантами |
| Кафе-бар «Перлина» | товариство з обмеженою відповідальністю | 65 | 08:00-22:00 | 400 | Обмежений асортимент, обслуговування офіціантом / барменом |

Вони не можуть задовольнити потребу.

Таблиця – Переваги і недоліки конкурентів

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тип закладу, назва | Переваги | Недоліки |
| Ресторан «Колос» | Гарний інтер’єр та екстер’єр. Широкий асортимент | Високі ціни на продукцію |
| Кафе-бар «Перлина» | Гарний інтер’єр та екстер’єр. | Обмежений асортимент. Малий зал для проведення банкетів. |

На підставі проведеного аналізу необхідно зробити висновки.