

Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення

Питання до самоконтролю

1. Категорія готелю та функціональні фактори при його плануванні
2. Організація вертикальних зв'язків в готелі.
3. Композиційні схеми планувальних рішень готелів.
4. Взаємозв'язок і загальні функціонально-планувальні вимоги окремих елементів будівлі готелю.
5. Характеристика і правила розміщення службових сходів в готелі.
6. Характеристика і правила розміщення ліфтів в готелі.
7. Характеристика передліфтових приміщень.

Тести

1. *Класифікація підприємств готельного господарства ш категоріями - це:*
 - А. групування за ознаками, що характеризують умови організації проживання споживачів готельних послуг;
 - Б. групування за ознаками, що характеризують функціональне призначення;
 - В. групування за ознаками, що характеризують кадровий склад.
2. *Рівень комфорту - це комплексний критерій, складовим елементом якого є:*
 - А. стан номерного фонду;
 - Б. середній вік персоналу;
 - В. організаційна структура.
3. *В Україні зовнішній контроль за рівнем якості готельних послуг здійснюють:*
 - А. державні органи;
 - Б. конкуренти;
 - В. спілка власників готелів.
4. *В Україні для класифікації готелів за категоріями використовують систему:*
 - А. «корон»;
 - Б. «літер»;
 - В. «зірок».
5. *Готельні ланцюги для визначення рівня комфорту використовують:*
 - А. власні класифікатори,
 - Б. балову систему;
 - В. рейтингову систему.
6. *Класифікацію готелів за категоріями здійснюють відповідно до загальної характеристики готелю, яка визначається комплексом вимог до:*
 - А. переліку послуг, які надаються;
 - Б. типу закладів ресторанного господарства, які функціонують при готелі;
 - В. місцезнаходження готелю.
7. *Категорії готелів України позначають символом:*
 - А. «*»;

Б. «А»;

В. «☀».

8. *Вимоги до кожної категорії готелів, зазначені в нормативних документах, є:*

А. мінімальними;

Б. максимальними;

В. усередненими.

9. *Категорію готелю зазначають на:*

А. на рекламних матеріалах;

Б. уніформі персоналу;

В. немає правильної відповіді.

10. *Вимоги до готелів усіх категорій - це:*

А. зручні під'їзні шляхи з необхідними дорожніми знаками;

Б. наявність закладів ресторанного господарства;

В. наявність вивіски з емблемою.

11. *Одна із загальних вимог до готелів категорії * — це:*

А. наявність постільної білизни та рушників без дефектів;

Б. відповідність фасаду будинку певному архітектурному стилю;

В. відповідність меблів та оснащення єдиному стилю.

12. *Одна із загальних вимог до готелів категорії **- це:*

А. наявність у номерах і громадських приміщеннях декоративних елементів;

Б. естетичність оснащення санвузлів, якісне покриття стін і підлоги водонепроникним матеріалом;

В. відповідність меблів та оснащення єдиному стилю.

13. *Одна із загальних вимог до готелів категорії *** - це:*

А. органічність поєднання будівлі готелю з архітектурним ансамблем вулиці (площі);

Б. наявність біля підприємства готельного господарства автостоянки, що охороняється;

В. забезпечення споживачів готельних послуг постільною білизною з тонкотканих натуральних тканин.

14. *Одна із загальних вимог до готелів категорії **** - це:*

А. відповідність інтер'єру будинку єдиному дизайну проекту;

Б. прикрашання інтер'єрів номерів, холів, вестибюлів авторськими роботами;

В. наявність загального обладнання, устаткування дня громадських приміщень, кімнат і санвузлів, меблів і килимів, виготовлених із найдорожчих матеріалів.

15. *Одна із загальних вимог до готелів категорії ***** - це:*

А. наявність посуду та столових приборів, викопаних в єдиному стилі;

Б. оснащеність санвузлів якісним обладнанням середньої вартості;

В. наявність устаткування у справному технічному стані.

16. *Система стандартизованої інформації (SIS) щодо презентації готельних послуг, які надає підприємство готельного господарства, складається з:*

А. піктограм;

- Б. стилізованих малюнків;
- В. піктограм і стилізованих малюнків.

17. Класифікація підприємств готельного господарства України здійснюють відповідно до:

- А. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги», ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»;
- Б. ДСТУ 3267:1995 «Засоби розміщення. Загальні вимоги», ДСТУ 3269:1995 «Класифікація готелів»;
- В. ДСТУ 2003 «Загальні вимоги до готелів», ДСТУ 2003 «Послуги туристичні та готельні».

18. Підприємства готельного господарства, яким присвоєна категорія:

- А. можуть бути переатестованими для отримання іншої категорії;
- Б. не можуть бути переатестованими для отримання іншої категорії;
- В. повинні бути переатестованими для отримання іншої категорії.

19. Загальні вимоги до готелів певної категорії характеризуються як:

- А. необхідні умови для отримання певної категорії;
- Б. бажані умови для отримання певної категорії;
- В. немає правильної відповіді.

20. В Україні мотелі:

- А. не класифікують;
- Б. класифікують за категоріями;
- В. немає правильної відповіді.

Відкриті тести

1. Для класифікації підприємств готельного господарства використовують такі підходи:

2. Рівень комфорту, який може бути забезпечений на підприємствах готельного господарства, визначають такі складові елементи:

3. Не існує єдиної уніфікованої системи вимог до підприємств готельного господарства, оскільки:

4. Рівень комфорту визначають за такими критеріями:

5. До класифікації готельних підприємств за рівнем комфорту в міжнародній практиці готельного бізнесу сформовані такі основні підходи:

6. У різних країнах щодо класифікації підприємств готельного господарства розроблені такі підходи:

7. Сутність та особливості французької національної класифікації полягають у:

8. Сутність та особливості німецької національної класифікації полягають у:

9. Сутність та особливості класифікації готельних підприємств, які належать до готельних ланцюгів, полягають у:

10. Сутність та особливості класифікації підприємств готельного господарства України полягають у:

11. Основними вимогами до готелів України всіх категорій є:

12. Основними вимогами до готелів України категорії * є:

13. Основними вимогами до готелів України категорії ** є:
14. Основними вимогами до готелів України категорії *** є:
15. Основними вимогами до готелів України категорії **** є:
16. Основними вимогами до готелів України категорії ***** є:
17. В Україні класифікують за категоріями такі засоби розміщення:
18. Мотелі можуть мати такі категорії:
19. Присвоюючи категорію, готелю видають:

Практичні завдання

Завдання 1.

Мета: ознайомитися із плануванням до окремих груп приміщень готелю та ресторану, спроектувати та обґрунтувати об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства при готелі та закладу готельного господарства:

- розробити схему сервісного виробничого процесу в ресторані;
- розробити об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства при готелі;
- розробити схему сервісного виробничого процесу в готелі;
- розробити об'ємно-планувальне рішення закладу готельного господарства.

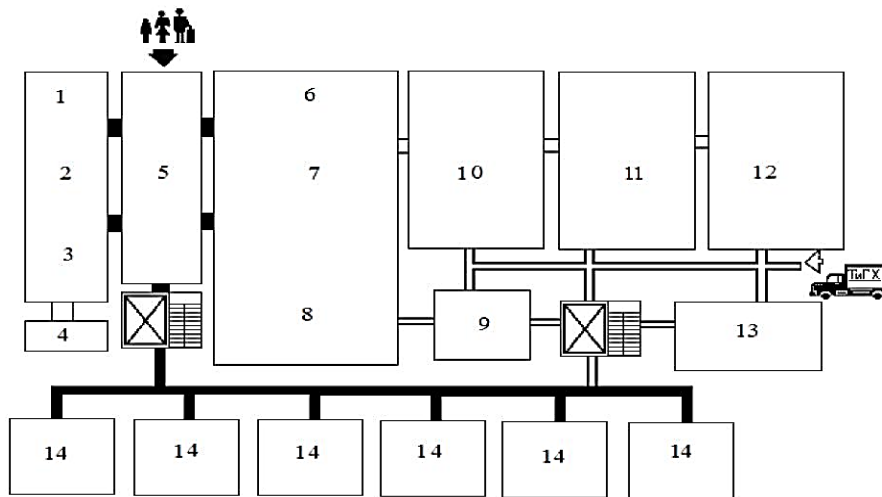
Завдання 2.

На основі прикладів, зображених на рисунках 1–4 здійснити функціональне планування приміщень готелів різних типів.

Накресліть схеми функціональної структури готелів таких типів:

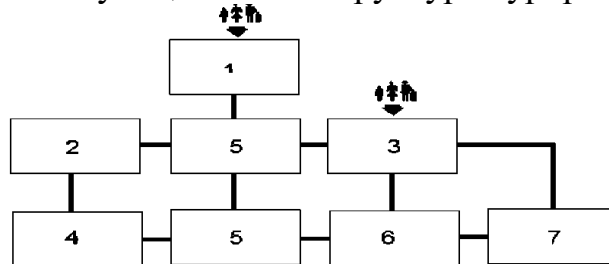
- туристський;
- туристсько-спортивний;
- готель-казино;
- готель-клуб;
- бізнес-готель.

Рисунок 1 – Схема функціональної організації малого готелю категорії 3*



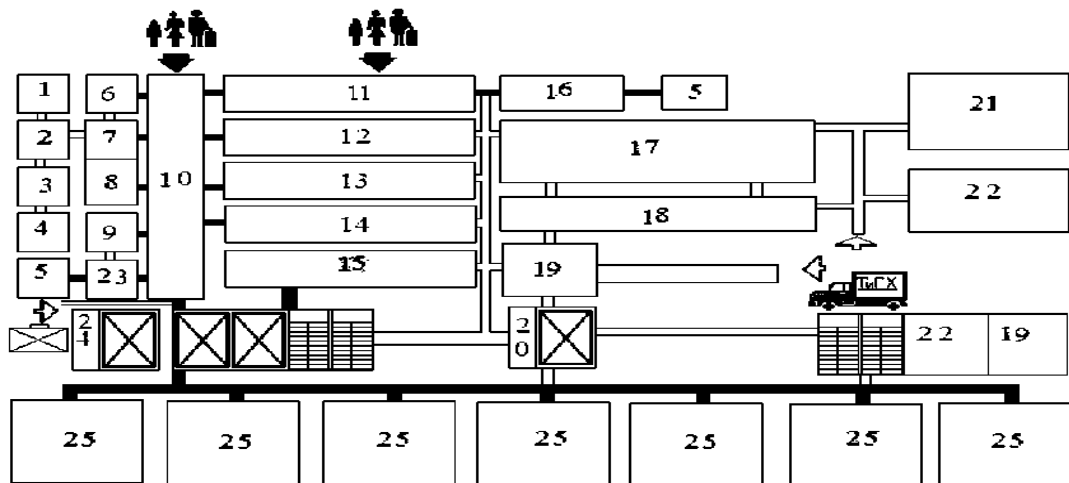
1 – адміністрація; 2 – черговий адміністратор; 3 – порт'є; 4 – телефонний вузол; 5 – вестибюль; 6 – бар; 7 – заклад ресторанного господарства; 8 – буфет; 9 – роздаткова; 10 – виробничі приміщення; 11 – склади; 12 – підсобні приміщення; 13 – приміщення для персоналу; 14 – номери

Рисунок - 2 – Функціональна структура курортного готелю



1 – вестибюльна група; 2 – група приміщень адміністрації; 3 – група торгово-побутового обслуговування; 4 – група службових та господарських приміщень; 5 – група житлових приміщень; 6 – група приміщень ресторанного господарства; 7 – група приміщень культурно-масового обслуговування та рекреації

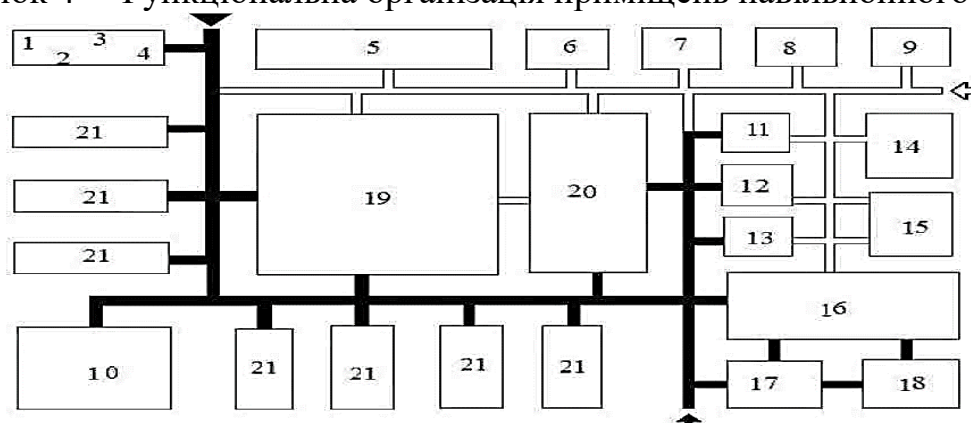
Рисунок 3 – Схема функціональної організації готелю категорії 5* великої місткості



1 – дирекція; 2 – бухгалтерія; 3 – каса; 4 – телефонний вузол; 5 – туалет; 6 – адміністрація; 7 – черговий адміністратор; 8 – порт'є; 9 – щитова; 10 – вестибюль; 11 – ресторан; 12 – бар-кафе; 13 – зал для конференцій і банкетів; 14 – клубне приміщення; 15 – зал для сніданків; 16 – гардероб; 17 – кухня; 18 – заготівкова; 19 – приміщення персоналу; 20 –

роздаткова з підйомником; 21 – склад; 22 – гараж; 23 – підсобні приміщення; 24 – зберігання багажу; 25 – номери

Рисунок 4 – Функціональна організація приміщень павільйонного типу



1 – черговий адміністратор; 2 – адміністрація; 3 – директор; 4 – бухгалтерія; 5 приміщення персоналу; 6 – пральня; 7 – котельна; 8 – склад; 9 і 10 – підсобні приміщення; 11 – апартамент-готель; 12 – пошта; 13 – кіоски; 14 – склад; 15 – виробничі приміщення ресторану; 16 – ресторан; 17 – кафе; 18 – бар; 19 – спортивні споруди; 20 – кіномайданчик; 21 – житлові корпуси готелю