**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 згальні 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. місцезнаходженням 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:

1. Не існує єдиної уніфікованої системи вимог до підприємств готель­ного господарства, оскільки:
2. Рівень комфорту визначають за такими критеріями:
3. До класифікації готельних підприємств за рівнем комфорту в міжнародній практиці готельного бізнесу сформовані такі основні підходи:
4. У різних країнах щодо класифікації підприємств готельного господарства розроблені такі підходи:
5. Сутність та особливості французької національної класифікації полягають у:
6. Сутність та особливості німецької національної класифікації полягають у:
7. Сутність та особливості класифікації готельних підприємств, які належать до готельних ланцюгів, полягають у:
8. Сутність та особливості класифікації підприємств готельного господарства України полягають у:
9. Основними вимогами до готелів України всіх категорій є:
10. Основними вимогами до готелів України категорії \* є:
11. Основними вимогами до готелів України категорії \*\* 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. В Україні класифікують за категоріями такі засоби розміщення:
16. Мотелі можуть мати такі категорії:
17. Присвоюючи категорію, готелю видають:

***Практичні завдання***

***Завдання 1.***

*Мета:* ознайомитися із плануванням до окремих груп приміщень готелю та ресторану, спроектувати таобгрунтувати 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 здійсніть 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 категорії3\*



*1 – адміністрація; 2 – черговий адміністратор; 3 – портьє; 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 – портьє; 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*