

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ВАСИЛЯ
СТЕФАНИКА**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ КОМПЛЕКС НАВЧАЛЬНОЇ
ДИСЦИПЛІНИ**

ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Для напряму 140101 «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 6.14010101

«Готельно і ресторанна справа»

автор:

викладач Богославець І.М.

Затверджено на засіданні кафедри від 11 вересня 2012 р.

Івано-Франківськ – 2012

Анотація

Заклади ресторанного та готельного бізнесу вирізняються серед сірого масиву будівель міст та малих населених пунктів. Що ж робить їх привабливими для відвідувачів? Унікальний дизайн, цікаве архітектурне планування, асортимент, якість обслуговування. Питання привернення до себе уваги постає не тільки в нових, нещодавно відкритих закладах, але й тих що мають вікову історію. Будівництво і модернізація закладів ГРС зумовлює потребу в правильному виборі проектного та дизайнерського рішення, логістики. Навчальна дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи» дає вичерпну відповідь, що краще обрати, як спланувати роботу закладу, на що звернути увагу при виборі місця будівництва, які технічні та інженерні вимоги до закладів даного типу.

Лекція 1. «Організаційні засади (основні положення) проектування готелів і закладів ресторанного господарства»

Частина 1: «Особливості споруд готелів та їх класифікація»

План (логіка) викладу та засвоєння матеріалу:

1.1.1 Історичні відомості про готелі. Розвиток від постійних дворів до фешенебельних сучасних готелів.

1.1.2 Класифікація готелів та готельних комплексів.

1.1.3 Принципи розміщення та об'ємно-планувальні рішення готельних комплексів.

1.1.1 Історичні відомості.

Перші документальні спогади про споруди в яких можна залишитись на нічліг збереглися з часів Античної Греції (VII ст..до н.е). Такі приватні будинки та мотелі-таверни розміщувались неподалік великих шляхів, культових та видовищних споруд. Могли займати 1-3 поверхи, поєднували в собі таверну та місце для ночівлі. Значного розвитку готелі зазнали за часів Римської Імперії, коли мобільність звичайних мешканців та військових досягла максимуму. Виникає термін «*hospitium*» (з лат.- «гостинність, притулок»), щоб позначити місце де можна замінити коня, поїсти, відпочити. Госпітіуми поділялись на приватні та публічні. Приватні виникли коли господарі приймали гостей дома і залишали їх на ніч (див. рис.1). Треба сказати,що правил гостинності повинні були дотримуватись більше ніж поваги до своєї рідні. Приватні госпітіуми не відокремлювались від житла власників в окрему споруду, а були частиною житлового будинку. Для багатших подорожніх свої двері відкривали просторі вілли багатіїв за межами міста, але й вони підкорювались встановленим канонам архітектури (див. рис2).

Публічні розміщувались поблизу залюднених міських просторів і були тематичними. Так був госпіс Зевса, Юпітера, прикрашався стилістичними зображеннями цих богів. Можна припустити. Що вже в ті часи відбувались прощі до святих місць і храмів, при яких функціонували притулки подорожніх. Докладних відомостей про планування таких споруд не збереглося.

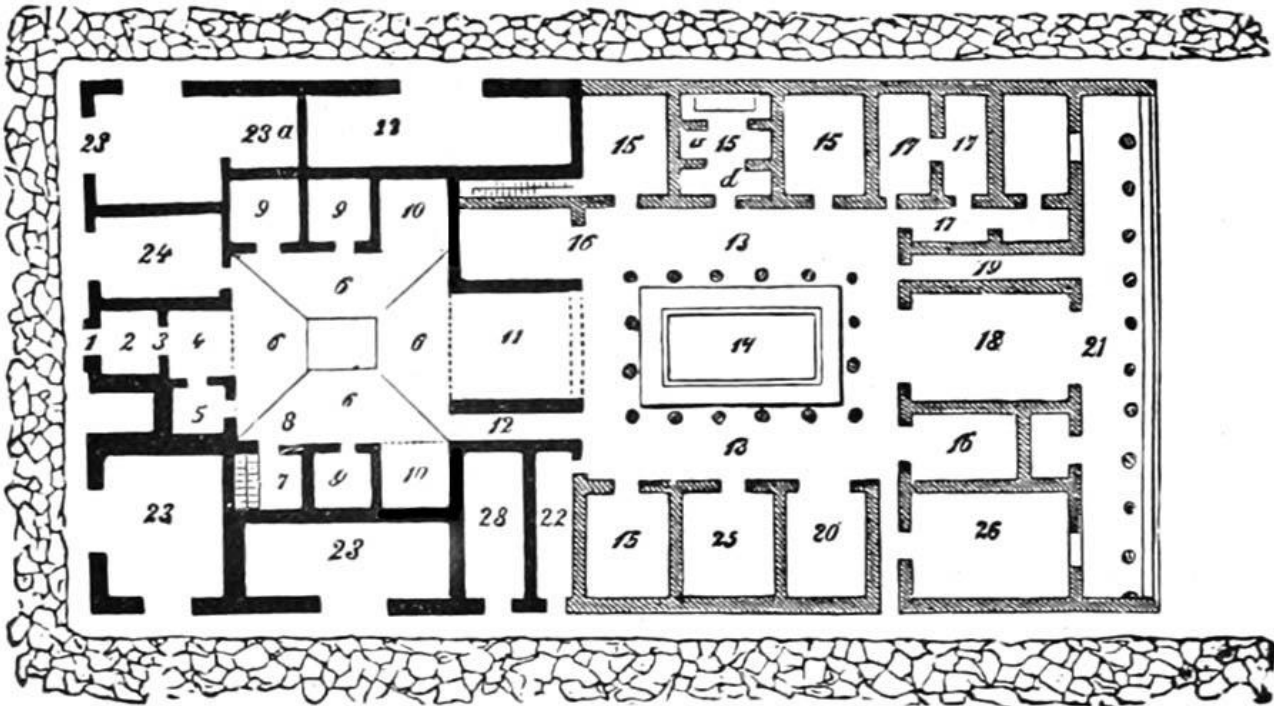
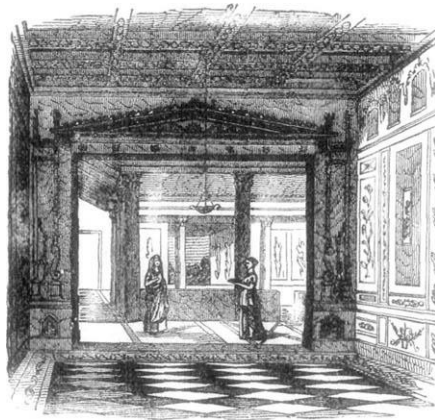


Рис.1. Приватний будинок-госпітум у Греції VII ст. до н.е..

Головний фасад прикрашався портиком з колонадою(21). Далі прохід до внутрішнього двору відбувався крізь вестибюль(18). В атріумі зустрічались з відвідувачами, котрі не допущені до внутрішніх квартир(13). Атріум був місцем відпочинку родини в полудневу спеку. Над внутрішнім двором похилий дах з отвором в центрі (compluvium), для збору дощової води у велику цистерну в підлозі (impluvium(14)).Підлога була вимощена плиткою або смальтою, стіни прикрашали відлиті маски та фрески, по кутах імплувію розміщувались різноманітні паці левів, собак та фантастичних істот задля збору і очищення дощової води. Часто атріум також прикрашали фонтанами. Існувало також водопостачання через акведуки. Таблінум(tablinum) (11) ще один внутрішній двір цілком відкритий до атріума завішувався легкими тканинами і в ньому зберігали сімейні реліквії.В його бічних кімнатах мешкали слуги, а для гостей відводили кімнати розміщені довкола атріуму .Перистиль (8)був озелениним приватним простором мешканців і відгороджувався від таблінума колонадою. Спальні кімнати господарів орієнтувались на схід і були дуже маленькими. Найголівнішою кімнатою дому був триклініум (triclinium(23) – їдальня з одним входом для прислуги.



Грецький будинок



Трикліум

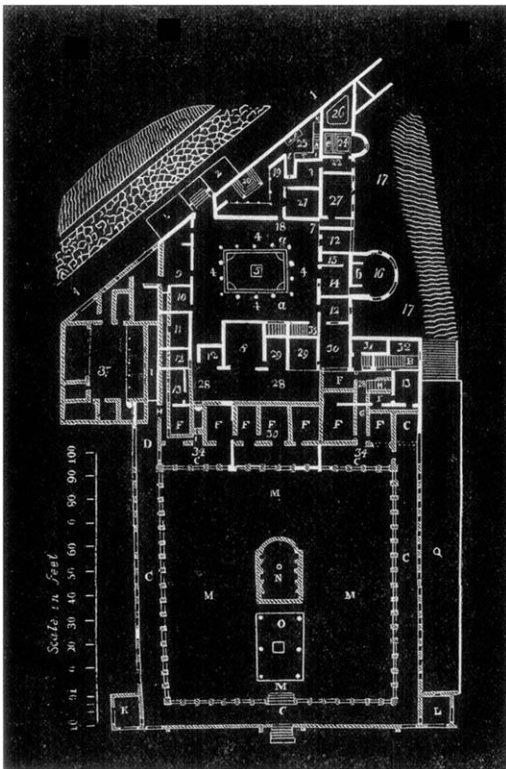


Рис.2.Заміська вілла Діомеда



Фреска з вілли Діомеда

У Римі притулки-таверни можна було пізнати по колонах, оперезаних ланцюгом фляг, і по червоних ковбасах, що висіли уздовж стін. Підлоги були прикрашені яскравою мозаїкою, а стіни оживляли розвішені картини. Виникають мережі публічних готелів. Міста що приєднуються з торгівлею до Римської імперії заключають угоду про відкриття публічного притулку, за що з Риму поступають кошти на його утриманців, а місто і власники готелю гарантують безпеку та комфорт подорожнім. Відбувається перший поділ за якістю надання послуг: для патриціїв та плебеїв. Римський готель являв собою певний комплекс приміщень досить широкого функціонального призначення: це не лише

кімнати для розміщення подорожуючих, але і складські приміщення, стайні, крамниці, майстерні тощо. Готелі, як правило, будувалися з каменю і мали у своєму розпорядженні необхідний перелік послуг. У зимовий час обігрівалися. В міру розвитку господарських відносин у Римській імперії зростали вимоги подорожуючих до умов проживання і їхнього обслуговування постійними дворами. Виникає багато упоряджених і багатих постійних дворів. Як повідомляє Цицерон, у них були лазні, масажні, пральні, чищення взуття.

В той же час на теренах Сирії, Палестини, Єгипту, Вавилону для захисту та прихистку подорожніх створювали мережу караван-сараїв (I ст. до н.е. – XVст. н.е). Типовий караван-сарай складався з внутрішнього дворика для тварин і простих кімнат для мандрівників, ззовні нагадував маленьку фортецю без вікон (див рис.3). Караван-сарай був одночасно постійним і торговельним двором. Найбільш поширені два типи караван-сараїв: зальні і з внутрішнім двором. Зальні караван-сараї (зустрічаються у Вірменії) - це прямокутні будинки, розділені на нефи. Середній неф призначався для людей і товарів, у бічних нефах знаходилися тварини. В другому типі караван-сараїв для розміщення людей і збереження товарів служили відкриті у внутрішній двір невеликі приміщення, розташовані в один або кілька ярусів, тварини знаходилися в дворі (див рис.4). Караван-сараї на дорогах зміцнювалися оборонними стінами або приєднувалися до ремісно-побутових передмість і культових будівель. Один зі збережених до сьогодення караван-сараїв знаходиться в Іспанії в Гренаді. Навколо внутрішнього двору на трьох поверхах розташовані номери.



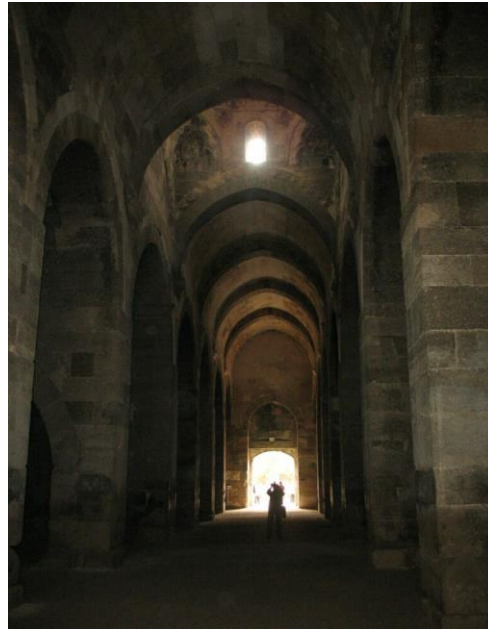


Рис.3.Караван-сарай XIVст. в Султанхани (Туреччина)

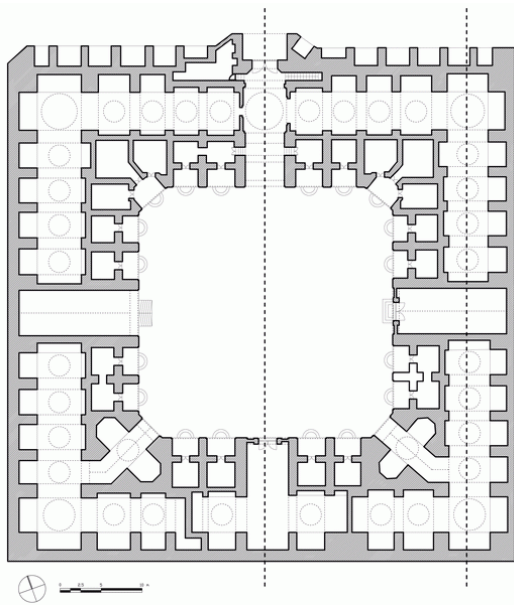


Рис.4.Караван-сарай в Ірані .

Таш-Рабат Киргізія

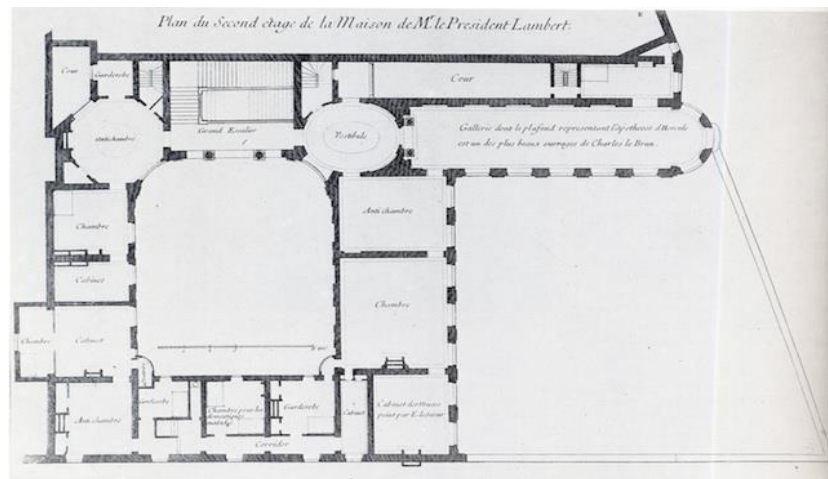
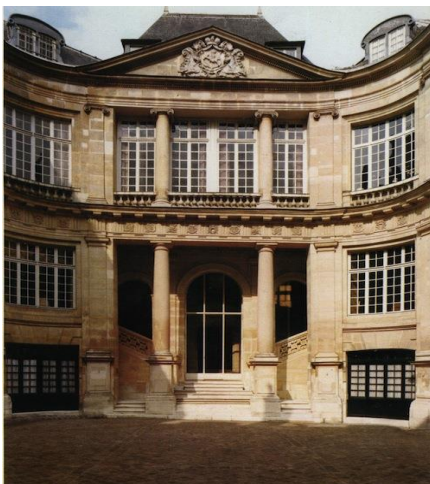
В час середньовіччя (починаючи з VII ст.н.е) виникає термін «госпіції»- прицерковні приходи та монастирі, що надавали безкоштовно мандрівникам нічліг, харчування, медичну допомогу. Згодом утворюються монахами спеціалізовані установи для паломників, що отримували незначний прибуток. Для феодалів відкривали свої двері придорожні постоялі двори, а для купців – вітальні двори. В XIII ст. власники постоялих дворів об'єднуються в гільдії. У XV столітті в деяких готелях вже було від 20 до 30 кімнат. Георгіївський готель, один з найбільш відомих, мав винний підвал, комору, кухню, кімнату для господаря і господарки, був і спеціальний працівник, що доглядав за кіньми. Кімнати для гостей, або номери, були названі на честь відомих людей, міст або

видатних чиновників. Серед них були кімнати «Граф», «Оксфорд», «Сквайр», «Лондон» тощо. У деяких готелях були відкриті галереї, на які можна було піднятися сходами, що знаходилися зовні. Згодом ці галереї відгороджувалися від непогоди. Стійла для коней, приміщення для запрягання знаходилися у внутрішньому дворику. Спеціальне пристосування у куті слугувало для того, щоб особливо огрядні постояльці могли піднятися на коня. У більш великих готелях під стайнею було приміщення для посильних, що розносили пошту. В багатьох готелях був сад і галявина для гри в кулі. Деякі готелі мали броварні і варили своє власне пиво. Довга кімната (для зборів) з великим каміном служила місцем проведення банкетів і танців.

Для приймання делегацій іноземних вельмож в Франції будують вишукані особняки «отелі» (XV-XVII ст.) (див рис. 5-6).



Puc.5. Hôtel de ville de Paris



Puc.6. Hôtel Lambert

В XIX ст. масово будують готелі підвищеної комфортності палацового типу і означають словом «отель» всі заклади тимчасового перебування подорожнього. Через розвиток транспорту, популярності курортів у XX ст.. ще збільшується чисельність готелів. В склад готелів входять спортивно-розважальні елементи (плавальні басейни, лазні, масажні, бари, дискотеки) та лікувальні (терапевтичні кабінети, лікувально-бальнеологічні приміщення, прийому вод та ін.).



1.1.2 Класифікація готелів та готельних комплексів.

Готельні об'єкти класифікують за місткістю, рівнем комфорту, що, в свою чергу, впливає на планувальну структуру.

За рівнем комфорту в Україні поділяються на п'ять груп (зірочок) за такими критеріями:

- матеріально-технічної оснащеності;
- переліку надаваних послуг;
- кваліфікації персоналу.

Найвищий рівень - «*****» (п'ять зірок), найнижчий – «*».

Місткість готелю визначається числом постійних спальних місць. Класифікація готелів за місткістю в різних країнах різна. Наприклад, у Швейцарії й Австрії готелі, що мають менше 100 місць, вважаються малими, 100-200 місць - середніми, більше 200 місць - великими; у Чехії до 120 місць - малими, до 500 місць - середніми, понад 500 місць - великими; у США до 100 номерів - малими, до 500 номерів - середніми, понад 500 - великі. В Україні діє така офіційна класифікація готелів за місткістю: до 150 місць (не більше 100 номерів) - готелі малої місткості, від 150 до 400 місць (до 300 номерів) - середньої місткості, більше 400 місць (понад 300 номерів) - великої місткості. Слід зазначити, що світовий готельний номерний фонд в основному розміщений у малих і середніх готелях.

Також готельні об'єкти поділяються на два типи будівель за **ДБН В 22-20:2008 та ДСТУ 4527:2006:**

Індивідуальний засіб розміщення . Засіб розміщення, в якому за плату або безоплатно надають обмежену кількість місць; у цьому випадку всі одиниці розміщення (кімната, житло) є незалежні і їх займають туристи або господарі, які використовують це житло протягом обмеженого проміжку часу як другий будинок для відпочинку (дачу). До цього типу належать:

- **бунгало**- обладнаний засіб розміщення, виготовлений з легких будівельних матеріалів оснащений інвентарем для самостійного готування їжі,
- **гостьова квартира** - засіб розміщення в окремому мебльованому приміщенні житлового будинку з однієї або кількох кімнат, кухні та санітарно-технічного вузла,
- **гостьова кімната** - засіб розміщення в окремому мебльованому приміщенні гостьової квартири у житловому будинку, де надають мінімальні зручності та здебільшого пропонують сніданок,
- **дача** - неосновне житло приватної особи у рекреаційній зоні, використовуване нею для надавання послуг з тимчасового розміщування з метою відпочинку,
- **караван** - мобільний автопричіп, обладнаний для розміщення та готування їжі,
- **збірно-розбірний караван** - караван, який можна монтувати, демонтувати на місці та перевозити автотранспортним засобом,
- **караван-будиночок** - караван, використовуваний переважно у стаціонарному режимі, або пересувний, розташований переважно на території кемпінгу і може бути під'єднаний до інженерної мережі забезпечування життєдіяльності,
- **котедж** - заміський засіб розміщення із однієї або кількох кімнат для тимчасового проживання однієї чи кількох сімей або осіб, з окремими входами для кожної з них,
- **намет** - укриття, вироблене з тканини, яке можна монтувати і демонтувати на місці, переносити та перевозити транспортним засобом
- **намет-причіп** - намет, змонтований на автопричепі,
- **сільський будинок** - приватний будинок на території особистого селянського господарства, де можуть надавати послуги харчування або умови для самостійного готування, їжі переважно із продуктів особистого селянського господарства,
- **фермерський будинок** - сільський будинок, розташований на території фермерського господарства.

Колективний засіб розміщення в якому надають місце для ночівлі в кімнаті чи іншому приміщенні, де кількість місць повинна перевищувати певний мінімум для груп осіб, більших ніж одна сім'я, а всі місця підлягають єдиному керівництву та оплаті відповідно до встановлених цін. Об'єднує в собі:

- **готель** - засіб розміщення, який має номерний фонд, службу приймання, інші служби, які забезпечують надавання готельних послуг. До готелів та аналогічних засобів розміщення належать колективні засоби розміщення, що містять більш ніж сім

номерів. Мінімальна кількість номерів певних типів, структура номерного фонду, інші вимоги до матеріально-технічного оснащення, номенклатури і якості надаваних послуг, рівня обслуговування у готелі ,

- **агроготель**- готель, розташований у сільській місцевості, який має умови для сільськогосподарської діяльності під час відпочинку,
- **акватель** - готель, облаштований на кораблі, вилученому з експлуатації як транспортний засіб, і який перебуває на стаціонарній стоянці,
- **апартамент-готель; апарт-готель** - готель, у якому номерний фонд представлений житловими кімнатами, у складі яких є кухня або функціональна зона з умовами для самостійного готування їжі,
- **база відпочинку** - аналогічний готелю засіб розміщення з мінімальними зручностями, зазвичай, сезонного функціонування, розташований у рекреаційній зоні, який забезпечує умови для відпочинку,
- **ботель** - готель цілорічного функціонування, розміщений на невеликому за розміром плавзасобі який має умови для швартування і технічного обслуговування засобів водного транспорту. Найпоширенішими плавзасобами для облаштування бетелю є дебаркадер, понтон, спеціально переобладнане судно, тимчасово вилучене з експлуатації,
- **будинок відпочинку** - аналогічний готелю засіб розміщення, зазвичай цілорічного функціонування, розташований у рекреаційній зоні, і який забезпечує умови дня відпочинку з надаванням послуг оздоровчо-профілактичного характеру у регламентованому режимі,
- **гостьовий будинок** - аналогічний готелю засіб розміщення з умебльованими кімнатами та з мінімальними зручностями: здебільшого пропонують сніданок,
- **готельно-офісний центр** - готель, частина приміщень якого не є номерним фондом, а спеціально обладнана і використовується як офіси,
- **гуртожиток** - засіб розміщення, як правило, відомчої підпорядкованості, до якої належать житлові кімнати, розташовані за коридорною (блочною) системою, і має умови для самостійного готування їжі з надаванням кухонного обладнання у спільне користування на поверсі,
- **дитячий табір** - засіб розміщення, як правило, сезонного функціонування для активного відпочинку та оздоровлення дітей у регламентованому режимі,
- **кемпінг** - засіб розміщення на огороженій території, де розміщення забезпечують у котеджах та (або) бунгало, та (або) надають місця для розташовування наметів, караванів та караванів-будиночків, територія облаштована санітарно-технічними зручностями загального користування,
- **клуб-готель** - готель, розташований при клубі, в якому організують дозвілля та надають інші послуги переважно членам клубу,
- **конгрес-готель** - готель, який має умови для організування і провадження конгрес-заходів. Найпоширенішими видами конгрес-заходів є з'їзди, наради, симпозіуми, виставки, конференції, семінари, ділові зустрічі, переговори,
- **конгрес-центр; бізнес-центр** - заклад, який спеціалізується на організуванні та проведенні конгрес-заходів та надає готельні послуги лише учасникам конгрес -

заходів. Найпоширенішими видами конгрес-заходів є з'їзди, наради симпозіуми, виставки, конференції, семінари, ділові зустрічі, переговори,

- **круїзне судно**- транспортний засіб, на якому надають послуги з тимчасового розміщення у каютах, а також послуги харчування і розваги під час круїзу,
- **курортний готель** - готель, розташований на території курорту, який має умови для відпочинку та оздоровлювання,
- **мотель**- готель, розташований за межами міста вздовж автошляху, як правило, в одно-двоповерховій будівлі або в частині будівлі з окремим входом, який має умови для паркування й технічного обслуговування автомобілів,
- **готель-люкс**- готель, який має тільки номери типу «люкс» та (або) апартамент, президентський апартамент,
- **готель-резиденція** - готель-люкс закритого типу, призначений для обслуговування державних посадових осіб,
- **палац-готель** - готель, розташований у будівлі, яка є історико-архітектурною пам'яткою палацової або замкової архітектури. В окремих країнах цей тип має характерну назву, наприклад, у Франції — шато, в Іспанії — парадор,
- **пансіонат** - аналогічний готелю засіб розміщення оздоровлювального призначення, розташований у замській або у рекреаційній зоні з регламентованим режимом харчування та відпочинку. Пансіонат із лікуванням — пансіонат, який має умови для надавання медичних і профілактичних послуг та лікування,
- **профілакторій** - аналогічний готелю засіб розміщення, як правило, відомчого підпорядкування, призначений для організування відпочинку та загального оздоровлювання, який має умови для надавання послуг профілактичного лікування професійних хвороб,
- **санаторій** - готель, розташований на території курорту або рекреаційної зони, який забезпечує надавання послуг лікування у регламентованому режимі. Види санаторіїв дитячий — для дітей від 6 до 18 років для дітей з батьками (3); однопрофільний; багатопрофільний; спеціалізований,
- **табір праці та відпочинку** - засіб розміщення сезонного функціонування, який має умови для здійснювання у регламентованому режимі певної діяльності під час відпочинку. Дитячий табір праці та відпочинку — табір праці та відпочинку для дітей віком від 14 до 18 років. У таборах праці і відпочинку найпоширенішими видами діяльності є сільськогосподарська, археологічна, екологічна,
- **туристична база** - аналогічний готелю засіб розміщення, розташований на туристичному маршруті з активними способами пересування туристів і має умови для харчування та організування активного відпочинку у регламентованому режимі. Туристичними маршрутами з активними способами пересування туристів є гірський, лижний, водний, пішохідний,
- **туристичний комплекс** - аналогічний готелю засіб розміщення з двох або більше будівель, в якому забезпечують надавання комплексу послуг: у більшості випадків надають послуги харчування, торгівлі, зв'язку та розважання. Види туристичних комплексів: туристично-оздоровчий комплекс, спортивно-оздоровчий комплекс, дитячий оздоровчий комплекс, лікувально-оздоровчий комплекс,

- **туристичний потяг** - транспортний засіб, на якому під час подорожі за туристичним маршрутом забезпечують розміщення у купе залізничних вагонів, а також послуги харчування у спеціально обладнаному вагоні – ресторані,
- **гірський притулок** - засіб розміщення, розташований у віддаленій гірській місцевості на туристичному маршруті з активними способами пересування, призначений для короткочасного перебування та відпочинку. Гірський притулок може бути з охороною або без неї. Для сільської місцевості вживається термін «туристський притулок»,
- **флотель** - спеціально обладнане комфортабельне судно, яке використовують як плаваючий готель, в якому забезпечують надавання послуг активного відпочинку і розважання; може мати умови для проведення конгрес-заходів. Найпоширенішими видами конгрес-заходів є з'їзди, наради, симпозиуми, виставки, конференції, семінари,
- **хостел; молодіжний готель** - готель, у якому номери, розташовані зазвичай за коридорною або блочною системою, і має умови для самостійного готування їжі та санітарно-технічні зручності на поверсі або у блоці; може організовувати харчування у закладі ресторанного господарства,

За конфігурацією в плані будівлі засобів розміщення можна поділити на:

Готель- будинок або комплекс приміщень для тимчасового розміщення (проживання). Має номерний фонд, службу прийому, інші служби, що забезпечують надання готельних послуг.

Мотель- готельний комплекс, що складається з готелю і майданчика або гаража-стоянки для тимчасового зберігання легкових автомобілів. Розміщується за межами міста вздовж автошляхів, як правило, в одно- двоповерховому будинку або в частині будинку з окремим входом. Окрім умов для паркування, може надавати послуги з технічного обслуговування автомобілів.

Готельний комплекс- кілька будинків різного функціонального призначення, пов'язаних із наданням готельних послуг, що розміщені на загальній земельній ділянці.

Унікальний готельно-туристичний комплекс - готельно-туристичний комплекс, розташований в архітектурно-історичній пам'ятці, у зоні історичної забудови, у природно-охоронній зоні, а також готель-люкс, готель-резиденція, палац-готель.

Приоб'єктні готелі - готелі при ділових центрах, великих транспортних вузлах, у т.ч. при вокзалах і аеропортах, підприємствах, клубах та інші змішані типи, у яких використовуються для потреб готелів площі, приміщення, споруди і обладнання підприємств і установ, що обслуговуються, з відповідним скороченням власних площ, приміщень, споруд і обладнання.

Також чинниками, що впливають на проектування готельних комплексів є :

режим експлуатації (цілорічні, двосезонні, одно сезонні), тривалість перебування клієнтури(тривалого та короткочасного перебування), надання харчування (повний пенсіон, тільки сніданок, без харчування), поверховість (малоповерхові, середньої, підвищеної, багатопверхові).

1.1.3 Принципи розміщення та об'ємно-планувальні рішення готельних комплексів.

Визначення ефективного місця розташування готельних закладів повинне посідати перше місце в проекті економічного та технічного розрахунку нового підприємства. Опираючись на успішній історичний світовий досвід можна окреслити головні засадничі напрями аналізу:

- кліматичні особливості регіону будівництва,
- природна складова (курорти, гарна природа та ін..),
- наявність культурологічних цінностей поблизу (пам'ятки історій, архітектурні ансамблі, релігійні святині),
- транспортна та економічна структура місцевості.

За наявності хоча б двох з цих факторів можна розпочинати пошук ділянки для розміщення та проектування готельного комплексу.

Наступним етапом стане вибір ділянки та її площі. Головними вимогами до розміщення ділянок готелів повинно передбачати пішохідну доступність від станцій та зупинок громадського транспорту в межах радіусу 700м. На території ділянки рекомендується передбачати гостьову автостоянку, рекреаційну та господарську зони, озеленення. При виборі ділянки також відіграє важливу роль задум та концепція даного закладу в умовах навколишньої забудови і відношення за містобудівними характеристиками об'єкту до котрогось із типів:

- архітектурна домінанта в замкнутому просторі площі,
- комплекс будівель оперізує і утворює замкнену площу,
- компактна група будівель височить над малоповерховою забудовою,
- висотна будівля - містобудівельний орієнтир,
- будівля-акцент,
- гурт будівель чи споруда створює озеленену паркову зону.

Композиція будівель готелів визначається невеликими модулями, що повторюються (наприклад, номерний фонд). Найчастіше це один чи кілька багатопверхових об'ємів з поверхами, які повторюються, тобто типовими поверхами. Об'ємна композиція може бути кількох варіантів:

- простою чи складно
- розвиватися по горизонталі чи по вертикалі
- мати одну композиційну вісь чи кілька.

За системою планування вибирається певний метод розміщення номерів. Так для країн з теплим кліматом рекомендується галерейна система планування. Для помірних кліматичних умов – коридорна система, гнучка, гнучка блокова та змішана. Для висотних будівель обирають компактне чи розгалужене, протяжне з великим простором на поверсі чи протяжне з двома коридорами планування. Комунікаційні вузли для висотних будівель, як правило, збираються в одному остові і за розміщенням і особливостями вертикального транспорту різняться :

- дві групи ліфтів, що обслуговують і верхні і нижні поверхи,
- дві групи ліфтів, що обслуговують парні та непарні поверхи,
- дві групи ліфтів, що обслуговують окремо підземну і наземну частини споруди.

Функціональна структура готелів. До складу готелів можуть входити такі групи приміщень і служб: приймально-вестибюльна, житлова, культурно-дозвіллева, фізкультурно-оздоровча, медична, підприємств побутового обслуговування і торгівлі, підприємств харчування, ділової діяльності, адміністрації і служб експлуатації, приміщень обслуговування, вбудовано-прибудованих підприємств і закладів.

Наявність житлової та приймально-вестибюльної груп приміщень є обов'язковою. Склад додаткових приміщень, що підвищують комфорт готелю, не нормується і приймається згідно із завданням на проектування або за проектом.

Житлова частина будинків готелів (номерний фонд) повинна бути функціонально і планувальне відокремленою.

У випадку розташування приміщень готелів у складі багатфункціональних будинків, а також у випадках блокування приміщень готелів з іншими підприємствами та установами готелі повинні бути планувальне відокремлені, ізольовані та забезпечені самостійними входами і комунікаціями (вертикальними і горизонтальними). Просторова структура готелю має забезпечувати поділ потоків гостей від обслуговуючого персоналу та від відвідувачів блоків громадського призначення (ресторанів, басейнів, конференц-залів).

У вестибюлі готелю рекомендовано виділяти вхідну зону, зони прийому (реєстрації гостей і оформлення документів), очікування, відпочинку та збору організованих груп, інформації, встановлення телефонів-автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входу до підприємств харчування і побутового обслуговування, комунікаційну зону (з ліфтовими холами).

Допускається часткове взаємопроникнення функціональних зон без порушення системи комунікацій вестибюля. Зону очікування, відпочинку та збору організованих груп рекомендується проектувати непрохідною.

До групи житлових приміщень входять житлові кімнати, приміщення поповерхового обслуговування, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати тощо). У готелях категорій **** і ***** до групи житлових приміщень рекомендується включати приміщення інформаційного сервісу (телефакс, телетайп, множильна техніка тощо).

ПЛОЩІ НОМЕРІВ ГОТЕЛІВ РІЗНИХ ТИПІВ.

Категорії готелів	Назва номерів	Типи номерів			% номерів кожного типу	Типи санвузлів ¹⁾	
		Кількість кімнат	Кількість міст	Житлова площа, м ² , не менше		Основний	Додатковий
****	Президентський апартамент ²⁾	3 та більше	1(2)	60	Не більше 5	А	Г
	Апартамент ²⁾	2 та більше	2	45		Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	2	35		Б	Г
	Напівлюкс, студіо	1	2	25	Не більше 35	В	-
	Номер категорії I	1	1(2)	14	Не менше 50	В	-
	Номер категорії I	1	2	16		В	-
****	Апартамент ²⁾	2 та більше	1(2)	50	Не більше 5	Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾	2 та більше	2	35		В	Г
	Напівлюкс, студіо	1	1	16		В	-

	Номер категорії	I	1	1	10	Не менше 20	В	-
	Номер категорії	I	1	2	15	Не менше 60	В	-
***	Апартамент ²⁾		2 та більше	1(2)	40	Не більше 5	Б	Г
	Дуплекс, люкс ²⁾		2 та більше	1(2)	30		В	Г
	Номер категорії	I	1	1	10	Не менше 20	В	-
	Номер категорії	I	1	2	14	Не менше 70	В	-
**	Люкс ²⁾		2 та більше	1(2)	30	Не більше 5	В	Г
	Номер категорії	I	1	1(2)	9(12)		В	-
	Номер категорії	II	1	2	12	Не менше 25	Г	-
	Номер категорії	III	1	3	16	Не менше 50	Г	-
*	Люкс ²⁾		2 та більше	1(2)	30	Не більше 3	В	Г
	Номер категорії	I	1	1(2)	8	Не більше 7	В	-

Номер категорії	II	1	2	12	Не менше 20	Г	-
Номер категорії	III	1	3	14	Не менше 60	Г	-

иди санвузлів та їх обладнання:

Унітаз, умивальник, біде, ванна або джакузі, душ, рушникосушитель, тепла підлога, фен, телефон, площею не менше 7,5 м².

Унітаз, умивальник, ванна, душ, рушникосушитель, площею не менше 6,5 м².

Унітаз, умивальник, ванна або душ, рушникосушитель, площею не менше 3 м².

Унітаз, умивальник, площею не менше 2,2 м².

З вітальною не менше 16 м².

Вимоги. Поповерхові загальні санвузли на житлових поверхах, а також санвузли у громадських зонах готелів та мотелів слід проектувати за розрахунком на кожні 100 місць не менше: для чоловіків - один унітаз, один пісуар, для жінок - два унітази.

Вимоги до різних типів номерів готелів

Показник	Номер вищої					I категорії	Номер II категорії	номер III категорії	номер IV категорії	Номер V категорії
	президентський апартамент	Апартамент	Люкс	Дуплекс	Напівлюкс					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1 Номерний фонд										
1.1 Одна житлова кімната					+	+	+	+	+	+
1.2 Двоповерховий номер з двох і більше житлових кімнат				+						

1.3 Дві і більше житлових кімнат - спальня, вітальня або кабінет			+							
1.4 Дві і більше житлових кімнат та кухонна ніша: спальня, вітальня або кабінет, або їдальня		+								
1.5 Три і більше житлових кімнат, міні-кухня або кухонна ніша, спальня, кабінет, вітальня або їдальня	+									
2 Санітарно-технічне обладнання номера										
2.1 Умивальник, ванна або джакузі, душ, унітаз, біде	+									
2.2 Умивальник, ванна, душ, унітаз		+		+						
2.3 Умивальник, ванна або душ, унітаз			+		+	+				
2.4 Умивальник та унітаз							+	+		
2.5 Умивальник									+	
2.6 Додатковий санвузол	+	+								
3 Оснащеність номерів вбудованими меблями та інвентарем										
3.1 Кухонне обладнання	+	+								
3.2 Шафа з полицками, вішалкою і плічками						+ ⁹⁾	+	+	+	+
3.3 Шафа, вбудована шафа або ніша для одягу з полицками і плічками	+	+	+	+	+	+ ⁹⁾				
3.4 Міні-сейф у номері ¹⁾	+	+	+	+	+	+				
4 Телефонний зв'язок										
4.1 Міський телефон	+ ¹⁰⁾	+ ¹⁰⁾	+ ¹⁰⁾	+ ¹⁰⁾	+ ⁵⁾	+ ⁵⁾	+ ¹⁰⁾			

4.2 Прямий телефон з міською, міжміською, міжнародною мережею в усіх номерах ²⁾	+	+	+	+	+	+				
4.3 У кожній кімнаті номера ^{2), 7)}	+	+	+	+						
4.4 У санвузлах номера	+	+	+	+						
4.5 Пристрій для пробудження (таймер) ^{2), 8)}	+	+	+	+	+	+				
5 Електротехнічне обладнання номера										
5.1 Освітлення:										
5.1.1 загальне освітлення номера від стельового (настінного) або надпідлогового світильника	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.1.2 світильник біля кожного ліжка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.1.3 лампа, яка освітлює робоче місце (стіл) ³⁾	+	+	+	+	+	+				
5.1.4 світильник над умивальником	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
5.1.5 вимикач освітлення у вході до номера та біля узголів'я ліжка	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.1.6 вимикач дистанційного керування загального освітлення біля узголів'я ліжка ^{4) 2)}	+	+	+	+	+	+				

5.1.7 фен для сушіння волосся у санвузлі	+	+	+	+	+	+	²⁾			
5.2 Електричні розетки:										
5.2.1 із зазначенням напруги не менше двох на кімнату	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
5.2.2 у санвузлі	+	+	+	+	+	+	+	+		
5.2.3 для під'єднання до Інтернету ²⁾	+	+	+	+	+	+				

5.2.4 різнопазові ²⁾	+	+	+	+	+	+				
<p>1) для готелів категорій*****;</p> <p>2) для готелів категорій ****_*****;</p> <p>3) для готелів категорій ***_*****;</p> <p>4) для нових та реконструйованих готелів;</p> <p>5) для готелів категорії ***;</p> <p>6) для готелів категорії ****;</p> <p>7) вимога є необов'язковою за наявності переносної телефонної слухавки;</p> <p>8) вимога є необов'язковою за наявності інтерактивного телебачення або запрограмованої побудки у телефонному апараті;</p> <p>9) для для готелів категорій *_**;</p> <p>10) для готелів категорій *_***</p>										

В залежності від розміщення номерів відносно горизонтальних комунікацій (коридорів) виділяють такі планувальні схеми:

- прямокутної форми з одним коридором
- прямокутної форми з галереєю
- прямокутної форми з двома коридорами
- два з'єднані прямокутники
- Т-подібної форми
- форма «конюшини»
- замкнутий прямокутника, квадрата чи кільця

Підприємства харчування, розташовані в готелях, слід поділяти на відкриті (загальнодоступні, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де знаходиться готель) і закриті, які обслуговують лише проживаючих. Вхід до закладів ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар) для готелів категорії від ** до ***** має бути з готелю, для ресторанів у готелях категорії від *** до ***** може бути і окремий вхід з вулиці, але це не стосується закладів ресторанного типу, розташованих вище другого поверху.

Типи і місткість підприємств харчування

Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування (у % до місткості готелю)					
<i>Види підприємств харчування</i>	Категорія готелю				
	*	**	*****	****	*****
1 Ресторани	-	60	75	90	95
2 Кафе	50	25	15	10	10
3 їдальні	50	-	-	-	-
4 Буфети	10	10	5	5	-
5 Бари:					
- при вестибюлі;	1	1	1,5	2	3
- на житлових поверхах;	-	-	5	10	10
- при басейні;	-	-	-	1	1
- при сауні;	-	-	-	2	2
- при спорткомплексі;	-	-	-	3	3
- при зальному комплексі	-	-	3	3	5

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 **** та ***** повинно передбачатися окреме приміщення для харчування персоналу. У готелях усіх категорій місткістю більше 300 місць допускається влаштування магазинів із входами з готелю і з вулиці (зовні). При основному виробництві підприємств харчування з кількістю місць більше 20 слід передбачати приміщення завантаження (за необхідності - з дебаркадерами). При підприємствах харчування готелів слід передбачати господарські двори (або зони загальних господарських дворів). Завантажувальні та господарські зони повинні бути, як правило, критими, з візуальною і шумовою ізоляцією від житлових і громадських зон готелю.

У складі готелів відповідно до їх місткості та категорії передбачаються приміщення побутового обслуговування і торгівлі.

Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі

Приміщення	Площа, м ² , не менше
1	2
1 Перукарня ¹⁾	0,25 на одного проживаючого в готелях від 50 номерів
2 Комплексний приймальний пункт ²⁾ (дрібний ремонт одягу, хімчистка, прання і прасування тощо)	12 за місткості 50-300 місць; 18 - за місткості 301-500 місць
3 Каси квитків на транспорт ³⁾	6 на одну касу

4 Каси театральні та на інші культурні і спортивні заходи ⁴⁾	6 на одну касу
5 Торговельні кіоски	3 - 4 на один кіоск
6 Магазили	За завданням на проектування

¹⁾ Передбачається для готелів категорій *** і вище. В готелях *** передбачається перукарня першої чи другої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094. В готелях категорій **** і ***** слід проектувати перукарню вищої категорії відповідно до вимог ДСТУ 4094, тобто перукарню-салон з косметичним кабінетом, приміщеннями для масажу, манікюру і педикюру та ін.; перукарні за розміщенням, об'ємно-планувальним рішенням, обладнанням, санітарно-технічному обладнанню повинні відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.2.022.

²⁾ Рекомендується для готелів категорій ** і *** місткістю на 100 і більше місць,

³⁾ у готелях категорії *** і вище.

⁴⁾ Для готелів усіх категорій.

У готелях категорії *** та вище рекомендується передбачати приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу: плавального басейну, сауни, тренажерного залу, солярію, масажної тощо.

Одночасну місткість спортивного або тренажерного залів рекомендується приймати не менше 10 % місткості готелю, сауни - не менше 1 %. Площу дзеркала води плавального басейну рекомендується приймати не менше 0,55 м² на одне місце в готелі.

Приміщення адміністрації слід, як правило, групувати на перших поверхах поза основними потоками проживаючих

СКЛАД І ПЛОЩІ ГРУПИ АДМІНІСТРАТИВНИХ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛІВ

Приміщення	Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць						Примітки
	50	100	300	500	800	1000	
1 Кабінет директора	12	12	16	20	24	30	Для категорій **** і ***** допускається збільшення на 20 %
2 Кімната відпочинку	-	-	12	12	12	12	Для категорій вище ***
3 Санвузол	-	-	-	3	6	6	Для категорій вище ***; 6 м ² - з душовою
4 Приймальня	-	8	12	12	16	20	
5 Кабінет заступників директора	12	12	14	16	16	20	
6 Кімната головного інженера (техніка)	-	8	12	14	16	20	За наявності посад
7 Кімната завгоспа	10	12	12	16	16	18	
8 Кімната коменданта	-	-	8	10	10	12	За наявності посад
9 Відділ кадрів	-	-	12	16	24	36	
10 Архів	8	12	16	20	24	30	
11 Бухгалтерія, у тому числі:	16	22	30	38	44	54	
а) кабінет головного бухгалтера;	-	-	8	12	14	16	
б) робочі приміщення;	12	16	16	20	24	30	

в) каса	4	6	6	6	6	8	
12 Планово-виробничий або аналогічні відділи оперативного планування, у тому числі:							
а) кабінет начальника;	-	-	8	10	12	14	
б) робочі приміщення	-	12	12	16	20	24	
13 Відділ праці і зарплати	-	-	12	16	20	24	За наявності посад
14 Відділ матеріально-технічного постачання	-	-	8	10	12	14	За наявності посад
15 Множилльне (машинописне) бюро	-	-	8	8	12	16	
16 Кабінети начальників служб експлуатації (головний енергетик, начальник сантехнічної служби, головні спеціалісти з опалення, вентиляції і кондиціонування, начальник будівельної групи та ін.)	-	-	8	8	12	16	За наявності посад
17 Клас підвищення кваліфікації персоналу	-	-	-	36	36	36	
18 Зал зборів	-	-	60	80	120	150	Допускається проведення загальних зборів у їдальні персоналу й у приміщеннях зального комплексу

19 Санвузли з умивальниками у шлюзах	За розрахунком на 50% денної зміни: жіночі - один унітаз на 12 жінок, чоловічі - один унітаз, один пісуар на 18 чоловіків	
--------------------------------------	---	--

СКЛАД І ПЛОЩІ ГОСПОДАРСЬКО-ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛІВ

Приміщення	Площі приміщень, м ² , не менше, для готелів місткістю, місць						Примітки
	50	100	300	500	800	1000	
1	2	3	4	5	6	7	8
1 Центральний диспетчерський пост, у тому числі:							
а) машинний зал;	-	-	-	За розрахунком			
б) операційний зал;	-	-	12	18	24	30	
в) пожежний пост;	За розрахунком, але не менше 15 м ²						
г) ремонтна майстерня;	-	-	-	12	12	16	
д) приміщення чергової ремонтної зміни;	6	8	10	14	18	22	
е) диспетчерська ліфтів	-	-	-	-	-	8	
2 Комп'ютерний центр	-	-	-	18	24	30	

3 АТС:	За технічними умовами оператора комунікаційної мережі						
4 Вузол зв'язку, у тому числі:	12	14	72	80	110	134	
а) радіовузол;	6	8	8	8	8	16	
б) телестудія;	-	-	30	30	42	42	Категорії *** і вище
в) ремонтна майстерня;	6	6	12	16	20	24	
г) склад техніки;	-	-	6	6	12	12	
д) кімната персоналу;	-	-	8	8	12	12	
е) служба часофікації;	-			-	-	8	
ж) служба відеоекрану;	-	-	8	12	16	16	За наявності систем
5 Центральна білизняна, у тому числі:							У готелях категорій ** і вище слід збільшувати пропорційно частоті зміни білизни
а) відділення чистої білизни;	12	16	20	24	30	42	
б) відділення брудної білизни;	6	8	12	16	20	30	
в) приміщення розбирання брудної білизни;	6	8	8	12	12	12	При відділенні брудної білизни
г) майстерня лагодження білизни;	4	4	6	6	8	12	
д) кабінет завідуючого білизняним господарством;	-	-	-	8	10	12	
е) розвантажувальний майданчик	-	-	6	6	6	8	За відсутності пральні постільної білизни в готелі
6 Служба дезінфекції	-	-	6	5	6	8	

7 Служба прибирання території (двірницька), у тому числі:							
а) побутові приміщення;	6	6	8	12	12	16	
б) склад прибирального інвентаря;	-	4	4	6	8	10	
в) склад видаткових засобів;	-	4	6	8	10	12	
г) склад садового інвентаря й прибиральної техніки	За розрахунком						За наявності озеленення і дорожньо-паркової зони
8 Майстерні, у тому числі:	40	60	106	140	156	212	
а) електротехнічна;	8	8	12	16	24	30	
б) сантехнічна;	-	8	12	16	24	30	
в) слюсарна;	8	8	12	16	30	42	
г) КВП і А;	-	8	12	16	30	42	
д) торговельного і технологічного обладнання;	-	-	12	24	36	48	

е) столярна;	16	16	30	36	42	48	
ж) малярна;	8	12	16	16	24	30	
к) кімната художника	-	-	-	10	14	18	
9 Складські приміщення, у тому числі:							У готелях категорій **** і ***** слід збільшувати пропорційно частоті зміни білизни

а) резервний склад білизни;	6	8	12	16	20	30	
б) склад драпірувань;	-	6	8	10	12	16	
в) матеріально-технічні склади;	20	30	40	50	70	90	
г) склад видаткових матеріалів;	12	16	20	24	30	40	
д) склад меблів;	20	30	50	70	90	110	
е) склади технічних служб (електротехнічної, сантехнічної, КВП і А, засобів зв'язку тощо);	За розрахунком						Розміщують, як правило, поблизу ремонтних майстерень
ж) склад лакофарбових матеріалів;	Розраховується на зберігання не більше 50 кг						Зі здійсненням необхідних протипожежних заходів
з) склад пиломатеріалів	16	20	24	30	40	60	
10 Побутові приміщення виробничого персоналу, санвузли та душові	За розрахунком						Згідно зі СНиП 2.09.04
11 Пральня	За розрахунком						Згідно з ДБН В.2.2- 11
12 Господарські	1 - 2 на поверх із розрахунку 3 м ²						

Тестові завдання до лекції 1

1. Питання альтернативного вибору (Так/Ні)

::10:: Термін «hospitium» походить з латинської мови[TF]{

TRUE

}

::10:: Караван-сарай – це засіб розміщення в Сирії XV ст. [TF]{
TRUE

}

::10:: «Готель» виник в США [TF]{
FALSE

}

::10:: Котедж- це колективний засіб розміщення[TF]{
FALSE

}

::10:: Гостьокий будинок – це індивідуальний засіб розміщення[TF]{
FALSE

Питання одиничного вибору

::20:: В яких закладах обов'язково присутня приймально-вестибюльна група приміщень:

{

ресторанах

Клубах

= готелях

Лікарнях

}

22. В ресторанах при готелях «***** (5 зірочок)» скільки мінімально місць в процентному співвідношенні повинно бути до місткості готелю:

{

= 95 %

20 %

10 %

40 %

}

23. Яка мінімальна кількість кімнат в президентських апартаментах :

{

одна

дві

= три

п'ять

}

24. Які номери не передбачені в готелях *****:

{
номер I категорії
= номер II категорії
= номер III категорії
Напівлюкс
}

25. Починаючи з якої категорії готелів в номерному фонді є «апартаменти»:

{
*
**
= ***

}

26. Готель, облаштований на кораблі, вилученому з експлуатації як транспортний засіб, і який перебуває на стаціонарній стоянці

{
ботель
= акватель
готель
база відпочинку
}

27. Засіб розміщення, як правило, відомчої підпорядкованості, до якої належать житлові кімнати, розташовані за коридорною (блочною) системою, і має умови для самостійного готування їжі з надаванням кухонного обладнання у спільне користування на поверсі

{
клуб-готель
готель-люкс
= гуртожиток
Профілакторій
}

28. Готель-люкс закритого типу, призначений для обслуговування державних посадових осіб

{
палац-готель
= готель-резиденція

пансіонат

костел

}

29. Засіб розміщення, розташований у віддаленій гірській місцевості на туристичному маршруті з активними способами пересування, призначений для короткочасного перебування та відпочинку.

{

агрозотель

= туристичний притулок

= гірський притулок

база відпочинку

}

30. Караван, як засіб розміщення це:

{

бунгало

гостьова кімната

Дача

= мобільний автопричіп

}

31. Заміський засіб розміщення із однієї або кількох кімнат для тимчасового проживання однієї чи кількох сімей або осіб, з окремими входами для кожної з них:

{

дача

бунгало

= котедж

фермерський будинок

}

Питання для самопідготовки

1. Чому виникли готелі?
2. За чим класифікують готелі?
3. Яка складова є визначальною в композиційній схемі будівлі готельного комплексу?
4. Як залежить облаштування готелю від його зірковості?

Частина 2: «Заклади ресторанного господарства»

План (логіка) викладу та засвоєння матеріалу:

1.2.1 Історичні відомості

1.2.2 Планування ЗРГ

1.2.1 Історичні відомості.

Виникнення перших закладів харчування своїм корінням сягає у глибину сторіч. Вже у Стародавній Греції та Стародавньому Римі (приблизно 50-й рік до н.е.) таверни відігравали важливу роль у соціальному і релігійному житті. Їх постійними відвідувачами були чоловіки (жінкам дозволялось розважати гостей піснями і танцями). Більшість таверн у Греції будували, як правило, недалеко від храмів. Жертвопринесення мало ритуальний характер і було складовою бенкетів, тому що туші тварин, принесених у жертву, переносили у сусідні таверни для подальшого приготування страв. Початок розвитку індустрії харчування також значною мірою пов'язаний із Стародавнім Римом. Римська Імперія була досить великою і багато римських чиновників та купців часто виїжджали у справах. У результаті цього почала формуватися розгалужена мережа гостинних дворів і таверн чи ресторацій, трикліумів (*див.рп. 1*)

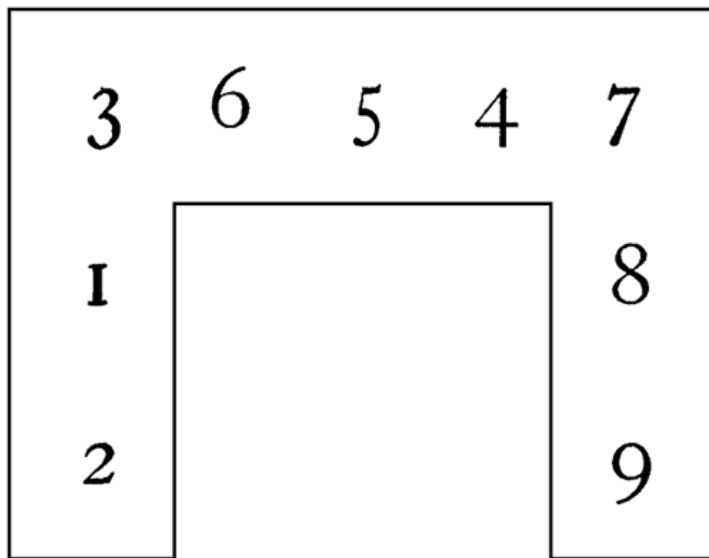


Рис.1. Типовий трикліум.

В трикліумі розміщувались диванчики та столи для приймання їжі, гості займали місця строго за ієрархією. 1-господар, 2-його дружина, 3- гість, 4-почесне місце,5-9 –інші гості.

Із занепадом Римської Імперії (I ст. н.е.) постійні двори і таверни, що втратили постійну клієнтуру, поступово розорилися. Лише майже через чотири сторіччя, із настанням періоду пізнього Середньовіччя (500-1300 рр.), торгівля і подорожі почали відроджуватись, а з ними - і заклади харчування. Король Генріх VIII також сприяв розвитку постійних дворів. Він видав, а парламент затвердив наказ про розпуск монастирів. Люди вже не могли розраховувати на постої у монастирях, і змушені були зупинятися на постійних дворах. У XVII столітті два екзотичні продукти експорту - кава і чай почали впливати на застільні традиції мешканців Західної Європи. З тих пір її споживали вдома, у колі близьких, або у громадських місцях - кав'ярнях. Появу у м. Константинополі перших кав'ярень зафіксовано ще 1554 р. Причому, успіх цього закладу перевершив усі сподівання і через декілька років у місті вже існувало десятки кав'ярень. У народі їх називали "школами мудрості", що не дивно, оскільки відомі мудреці та освічені люди вважали хорошою манерою поведінки обговорювати всі проблеми буття прилюдно і за чашкою кави. Константинопольські кав'ярні – попередниці європейських кафе, які почали поширюватись у XVII-XVIII ст., "тонізували" культурне, політичне, соціальне та економічне життя міста. Французька революція сприяла зміні напряму розвитку кулінарних смаків людства. Щороку Франція, затаївши подих, чекає оголошення результатів Мишленівського конкурсу, в якому беруть участь ресторани, що обслуговують широкі верстви населення. Трохи більше двохсот років тому лише один ресторан цієї категорії існував у Франції, м. Парижі. Tour d'Argent (Тур д'Аржан) було відкрито 1533 р. і впродовж двох сторіч він залишався унікальним закладом. Звичайно, у гостинних дворах теж подавали їжу, але це не була їхня єдина функція, як в Tour d'Argent. Відповідно до закону, тільки члени гільдії постачальників провізії (traiteurs) мали право продавати м'ясні страви, та й не лише під час бенкетів. М. Буланже, "батько сучасного ресторану", мав цілодобово працюючу таверну на вулиці Баель, де головною

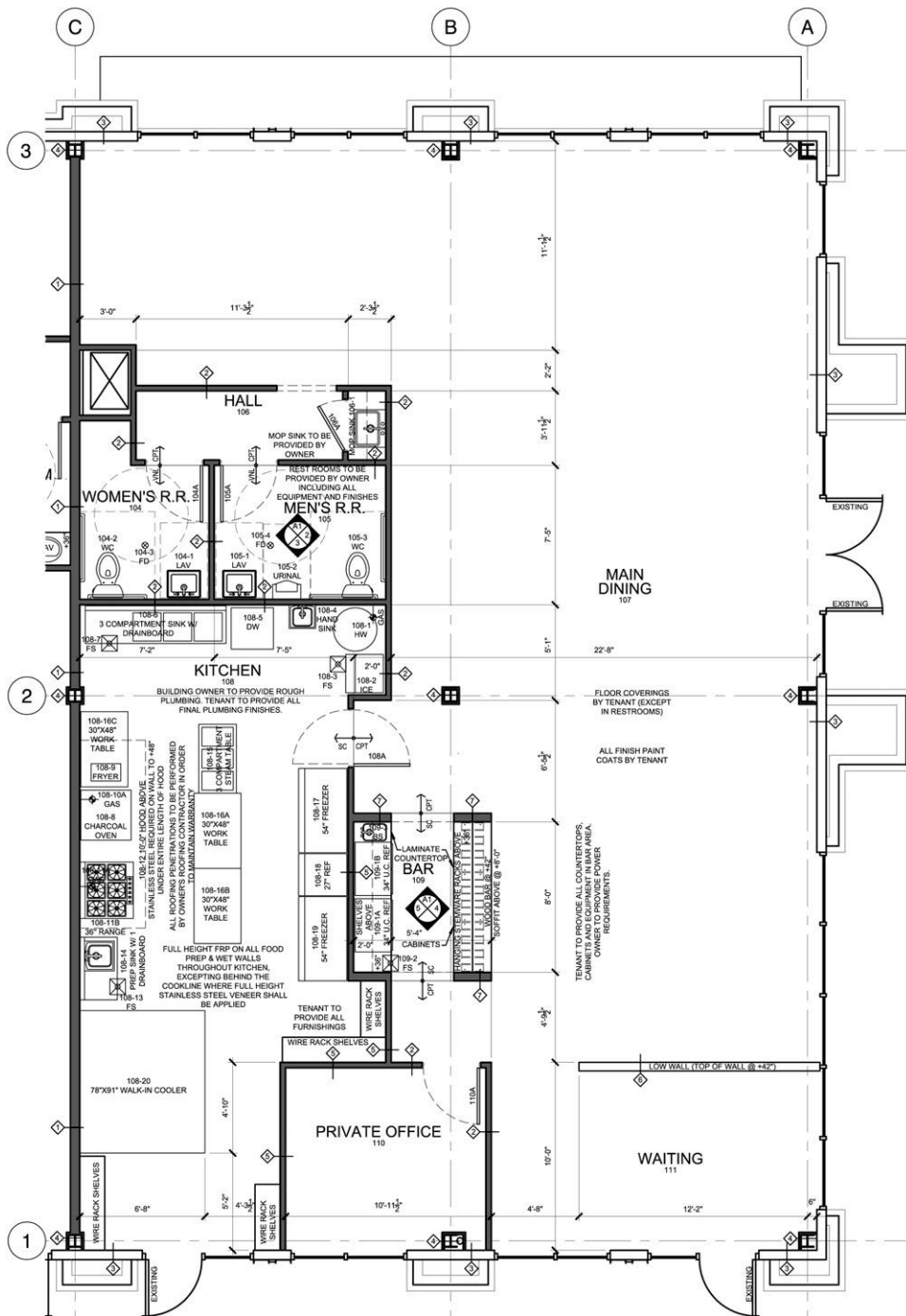
стравою був суп, який він називав *restorantes* (зміцнювальний, що відновлює), звідси і походить назва "ресторан". Проте Буланже не хотів обмежувати свій кулінарний асортимент цим супом. 1767 р. він кинув виклик гільдії постачальників провізії, якій належала монополія на м'ясні страви, приготувавши свій знаменитий "суп із баранини у винному соусі". Гільдія подала скаргу і справа дійшла до Верховного суду. Буланже виграв справу і незабаром його ресторан (Ле Шан д'Аузо) сотням зголоднілих відвідувачів пропонував широкий асортимент соковитих, прекрасно приготовлених страв. 1782 р. на вулиці Рішельє відкрито перший ресторан (Гранд Таверн де Лондр), а три роки потому недалеко від Пале Рояль ще один - (0 Труа Фрер Провансе). До 1794 р. у м. Парижі вже налічувалося п'ятсот ресторанів. Так що було б неправомірним стверджувати, що ресторан - винахід Французької революції, але щодо того, як склалася подальша доля французьких ресторанів, можна сказати, що саме завдяки їй ідея створення ресторанів поширилася в усьому світі. Лише шеф-кухарі аристократичних будинків, вірні своїм господарям, залишилися у Франції, більшість же революційна буря розкидала по всій Європі. Ще імператор Франц I відкрив при своєму дворі італійську кухню, яка удосконалювалась і розповсюджувалась, особливо після одруження 1533 р. його сина з Катериною Медичі. Італія була в авангарді гурманів ще за часів Римської імперії і не втратила своєї слави й нині. Усьому світові відомі заклади ресторанного господарства, де пропонують національні італійські страви - піцу і спагетті різноманітніших кулінарних видів - піцерії. З'явився так званий "Європейський план" організації оплати за готельні послуги, відповідно до якого гості сплачують не "за кімнату плюс харчування", а лише за кімнату, щоб мати можливість замовляти страви "à la carte" у ресторані готелю або харчуватися в іншому місці, якщо їм це більше подобається. Впродовж XIX ст. у ресторанному господарстві з'явилося більше нововведень, ніж за всю його історію. У престижних ресторанах, що збирали колись суто чоловічу компанію, почали обідати й жінки. Малозабезпечена частина населення відвідувала *grill room* (гріль рум) - маленький ресторан або кімнату в ресторані, де подавалися страви зі смаженого м'яса або риби. Цей заклад є англійським винаходом. У ньому можна було смачно пообідати у невимушеному, приятельському товаристві. Стрімко розвивалася система харчування громадських закладів. На Американському континенті індустрія харчування взагалі й ресторанне господарство зокрема почали розвиватись з появою там перших колоністів з Європи, які передавали досвід будівництва й управління тавернами та гостинними дворами, що був набутий впродовж багатьох століть. Перші таверни були відкриті у житлових будинках і пропонували різноманітний асортимент страв. Перелік нових страв зазначався у скомплектованому меню. Більшість закладів ресторанного господарства є невеликими за розмірами, у своєму штаті мають не більше 10 осіб постійних працівників. Управляють такими закладами, як правило, їх власники.

На початку 80-х років XX ст. склалася тенденція, що спостерігається й нині. Вона характеризується об'єднанням невеликих закладів ресторанного господарства у мережі та створенням великих конгломератів. Незалежні заклади ресторанного господарства своєю більшістю представлені "сімейним" невеликим і середнім бізнесом, характерною рисою якого є сезонність операцій. Незалежні ресторани можуть бути як у великих містах, так і

невеликих курортних селищах. Незалежні заклади домінують у ресторанному бізнесі з високим рівнем сервісу. Вони мають усі можливості, щоб відкривати несхожими один на одного, саме унікальність незалежного ресторану створює умови для його процвітання. Коли існує лише один заклад зі своїми неповторними особливостями, і він порівняно малий, тоді унікальність є головним інструментом ринкової політики. Незалежні заклади провадять стійку ринкову політику, і тому ринок, на якому вони домінують, є більш стабільним. Він не такий великий, як ринок закладів ресторанних мереж. Власники ресторанного господарства та менеджери незалежних ресторанів мають велику можливість досягти бажаного щодо створення стандартів для свого закладу. Можливість надання своєму бізнесу неповторних рис, що створюють реальність успіху, є однією із основних переваг в Управлінні малим незалежним закладом. Особливості, що відрізняють незалежні заклади від тих, що входять до ресторанної мережі, впливають на способи, якими ці заклади діють. Як це не дивно на перший погляд, невеликі незалежні заклади потребують більш високої управлінської майстерності, ніж більш великі. Справа у тому, що великі заклади дають значні прибутки, і тому мають можливість наймати кваліфікованих фахівців вузького профілю.

1.2.2 Планування ЗРГ .

Підприємства харчування (заклади РГ) складаються з двох функціональних груп приміщень: а) призначених для обслуговування відвідувачів б) призначених для виготовлення кулінарної продукції. Відповідно до цього величина підприємств харчування (закладів РГ) характеризується місткістю (кількістю місць в обідній залі) і продуктивністю (кількістю страв, що випускаються в зміну).



План ресторану з кухнею-доготовочною без поділу на цехи.

Місткість і продуктивність підприємств харчування (закладів РГ) визначаються завданням на проектування або проектом. У завданні, за необхідності, додатково вказується кількість місць для сезонного розширення, а також кількість страв для відпуску додому або забезпечення продукцією роздавальних і доготівельних підприємств харчування (закладів РГ).

Типи підприємств харчування (закладів РГ)	Кількість місць в залі
---	------------------------

Ресторан	50-200
Бар:	
винний, молочний, гриль тощо	25-50
пивний	25-100
Кафе:	
загального типу	50-200
спеціалізоване (молодіжне, дитяче, кондитерська, морозиво, молочне тощо)	25-100
Їдальня:	
загальнодоступна	50-200
дієтична	50-100
роздавальна	25-50
Закусочна:	
загального типу	25-50
спеціалізована (згідно з термінами 3.15)	25-50
Кафетерій	8-50
Магазин кулінарії (без виробництва) торговельною площею	40- 180 м ²

Примітка 1. Кількість місць в ресторані, що розміщується на поверсі вище за умовну висоту 47 м, не повинна перевищувати 100 місць.

Примітка 2. Місткість підприємств-автоматів (зокрема залів, зон) встановлюється завданням на проектування або проектом.

Примітка 3. Допускаються інші місткості залу, встановлювані замовником (інвестором). Кількість залів в підприємствах харчування (закладах РГ), а також поєднання типів залів в комплексному підприємстві харчування (закладі РГ) встановлюється завданням на проектування або проектом.

Підприємства харчування (заклади РГ) місткістю 100 і більше місць (таблиця 1)

(ресторани, бари, кафе, як правило, великої місткості) доцільно розміщувати в громадських і торгових центрах, на магістралях і площах, поблизу зупинок міського транспорту, станцій метрополітену, вокзалів і аналогічних місцях жвавого руху населення, а також на рекреаційних територіях.

Підприємства харчування (заклади РГ) повсякденного обслуговування місткістю, як правило, від 25 до 75 місць (кафе і закусочні спеціалізовані, бари, магазини кулінарії, їдальні загальнодоступні, дієтичні і роздавальні - зокрема для пенсіонерів, інвалідів і добродійні), а також домові кухні слід орієнтувати на наближене обслуговування і розміщувати на території житлових районів з урахуванням обслуговування працівників підприємств і установ (закладів), що розміщуються на цих територіях.

Приміщення для продажу кулінарних напівфабрикатів і виробів (магазин кулінарії) слід передбачати, у складі ресторанів і їдалень, допускається ці приміщення розміщувати в будинках іншого призначення.

Загальнодоступні підприємства харчування (заклади РГ) допускається вбудовувати або прибудовувати до житлових, громадських або виробничих будинків при дотриманні необхідних санітарно-гігієнічних і протипожежних вимог до підприємств харчування (закладів РГ) з урахуванням нормативних документів, що діють на момент проектування. При цьому мають зберігатися усі функціональні параметри як самого підприємства, так і об'єкту, у який воно (він) вбудовується.

На земельній ділянці слід передбачити чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, за необхідності, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі ; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту. При проектуванні вбудованих та прибудованих приміщень підприємств харчування (закладів РГ) необхідно провести розмежування прибудинкової території житлового будинку та території підприємства харчування (закладу РГ).

Об'ємно-планувальні рішення приміщень повинні передбачати потоковий технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використаного і чистого посуду, а також виключити перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу. Слід виключити перетин шляхів переміщення свіжої сировини та сміттєзбиральних ємностей, а також сумісне зберігання сировини, яка може бути локальним джерелом бактеріального забруднення.

Приміщення для відвідувачів поділяються на дві функціональні підгрупи: обідня зала з естрадою, аванзалом і тому подібне та допоміжні приміщення (вестибюль, гардероб, туалети, артистичні, приміщення додаткового обслуговування тощо).

Приміщення для виготовлення кулінарної продукції поділяються на три функціональні підгрупи: основні виробничі приміщення, складські приміщення і службово-побутові приміщення.

До складу допоміжних приміщень входять вестибюль з гардеробом, туалети, приміщення (місця) для відпочинку, кімнати для куріння тощо, а також приміщення з надання послуг відвідувачам, які встановлюються завданням на проектування.

У багатозальних підприємствах харчування (закладах РГ) допоміжні приміщення слід об'єднувати.

Склад приміщень виробничого призначення визначається виходячи з прийнятих: типу підприємства харчування (закладу РГ), оброблюваної продукції (сировина, напівфабрикати) і форми обслуговування. Розгорнутий перелік виробничих приміщень за типами підприємств харчування.

Розміщення цехів в структурі будинку повинно забезпечувати послідовність технологічних процесів обробки продуктів і виготовлення виробів при мінімальній протяжності функціональних зв'язків і відсутності перетину технологічних і транспортних потоків.

Цехи не повинні бути прохідними, виняток можуть становити відділення цехів, зв'язані послідовними технологічними процесами.

Перелік виробничих приміщень

Приміщення	Типи підприємств харчування (закладів РГ)								
	Ресторан	Кафе				Їдальня	Закусочна		
		загального типу	молодіжні, дитячі	кафе-морозиво	кафе-молочне, кафе-кондитерська		загального типу, пельмена, сосискова пірижкова, оліна, пончикова	шаплична, тсбуретчп	а, пивний бар
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1 Буфет	+	+ ³⁾	-	-	-	-	-	-	
2 Гарячий цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
3 Холодний цех	+	+	+	-	+	+	+	+	+
4 Приміщення для різання хліба	+	+	+	-	+ ⁴⁾	+	+	+	+
5 Доготівельний цех	+ ¹⁾	+	-	-	-	+ ¹⁾	-	-	+ ¹⁾
6 Цех обробки зелені	+ ¹⁾	+	-	-	-	+ ¹⁾	-	-	-
7 М'ясний цех	+ ²⁾	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
8 Рибний цех	+ ²⁾	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
9 Птицегольєвий цех	+ ²⁾	-	-	-	-	-	-	-	-
10 Приміщення завідуючого виробництвом	+	+	+	-	+	+	-	-	-
11 Мийна столового посуду	+	+	+	+	-	+	+	+	+
12 Сервізна	+	+ ³⁾	-	-	-	-	-	-	-
13 Мийна кухонного посуду	+	+	+	+	+	+	+	+	+
14 Мийна і комора тари	+ ¹⁾	+	+	+	+	+	+	-	+
15 Роздавальна	+	-	+ ³⁾	+	+	-	-	-	+

16 Кондитерський цех	+	+	-	-	+ ⁵⁾	-	-	-	-
17 Приміщення для борошняних виробів	-	+	-	-	-	+	-	+	+
18 Овочевий цех	-	-	-	-	-	+ ²⁾	-	-	-
19 Приміщення для готування морозива	-	-	-	+	-	-	-	-	-
20 Цех приготування пельменів	-	-	-	-	-	-	+ ⁶⁾	-	-
21 Харчова технологічна лабораторія	+ ⁷⁾	-	-	-	-	+ ⁷⁾	-	-	-
22 Заготівельний цех	-	-	-	-	-	-	-	-	+ ²⁾

¹⁾ Для підприємств харчування (закладів РГ) на напівфабрикатах

²⁾ Для підприємств харчування (закладів РГ) на сировині

³⁾ При обслуговуванні офіціантами

⁴⁾ Для кафе- молочної

⁵⁾ Для кафе-кондитерської

⁶⁾ Для пельменної на сировині

⁷⁾ При виробництві більше 5000 страв на добу

Приміщення зберігання продуктів повинні мати безпосередній зв'язок із завантажувальною і не мають бути прохідними.

Приміщення для зберігання продуктів і охолоджуваних камер не допускається розміщувати під мийними і санітарними вузлами, а також під виробничими приміщеннями з трапами.

Групу службових і побутових приміщень рекомендується проектувати в єдиній зоні (блоці), функціонально пов'язуючи її з групами інших виробничих приміщень коридорами.

Тестові завдання до лекції 1 частини 2

2. Питання альтернативного вибору (Так/Ні)

::10:: Заклади ресторанного господарства складаються з трьох функціональних груп: обслуговування відвідувачів, готування їжі та адміністрації[TF]{

FALSE

}

::10:: «restorantes» ,дослівно, - ресторан{

FALSE

}

::10:: Кафетерій може мати більше 100 місць[TF]{

FALSE

}

::10:: Пивний бар –це заклад Рг на 25-100 місць, що спеціалізується на реалізації пива та страв до нього [TF]{

TRUE

}

::10:: Ресторан може мати кілька зал для відвідувачів[TF]{

TRUE

Питання одиничного вибору

::20:: Різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці

{

піцерія

їдальня

= кафе- пекарня

цукерня

}

::20:: Заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

{

їдальня

ресторан

= кафетерій

піцерія

}

::20:: Комплекс закладів РГ швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу

{

торговий центр

= майдан харчування

їдальня

Ресторан

}

::20:: Заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос

{

бар

ресторан швидкого харчування

= буфет

їдальня

}

::20::Заклад готельного господарства в Сирії і Палестині в I ст. до н.е – XV ст. н.е

{

притулок

госпітіум

= караван-сарай

сарай

}

::20:: Характеристика закладів РГ, на які опираються при проектуванні:

{

= місткість і продуктивність

рівень обслуговування

клас закладу

кількість страв за зміну

}

::20:: Де не допускається розміщувати приміщення для зберігання продуктів:

{

над санвузлами

при ліфтах

при службовому вході

= під санвузлами і мийними

}

::20:: В закладах РГ не проектують буфет:

{

ресторан

кафе загального типу

= їдальня

піцерія

}

::20:: 200 місць в залі може бути в :

{

пивному барі

молочному кафе

кафетерії

= загальнодоступній їдальні

}

::20:: Як забезпечуються права інвалідів при проектуванні готелів:

{

проектуються ліфти

встановлюється на вулиці дзвінок для виклику швейцара

= проектуються пандуси

= оздоблення підлог та стін мають спеціальні борозенки (для незрячих)

}

Питання для самопідготовки

5. Від чого походить назва «ресторан»?
6. Які функціональні групи приміщень ЗРГ?
7. Що не повинне перетинатись в планувальній структурі ресторану?
8. Які дві характеристики ресторанного бізнесу необхідні при початку проектування ресторану?

Лекція 2. «Основи технологічних розрахунків. Виробнича програма підприємства.»

План (логіка) викладу та засвоєння матеріалу:

2.1 Розрахунок кількості відвідувачів за нормативними документами

2.2 Складання вихідних даних при організації закладів ресторанно-готельного бізнесу.

2.3 Складання виробничої програми .

2.1 Розрахунок кількості відвідувачів за нормативними документами.

При проектуванні ресторанно-готельного бізнесу в нових мікрорайонах населених пунктів використовують таблицю розрахунку з ДБН 30-92**. Де представлено співвідношення кількості мешканців і місць в закладах.

Продолжение таблицы 6.1*

Учреждения, предприятия, сооружения ¹⁾	Единица измерения	Нормативная величина в расчете на 1000 чел. населения, не менее	Размеры земельных участков
Учреждения санаторно-курортные и оздоровительные, отдыха и туризма			
Санатории (без туберкулезных)	Мест	По заданию на проектирование	125-150 м ² на 1 место
Санатории для родителей с детьми и детские санатории (без туберкулезных)	То же	То же	145-170 м ² на 1 место

Примечание. Конкретные значения нормативов земельных участков в указанных пределах принимаются по местным условиям. Размеры земельных участков даны без учета площади хозяйственных зон. В курортных районах Крыма и Карпат, в условиях реконструкции курортов, а также для баз отдыха в пригородных зонах крупнейших и крупных городов размеры земельных участков допускается уменьшать, но не более чем на 25 %, т.е. принимать по минимальным значениям; в сейсмических районах - на более чем на 15 % при уменьшении спальных корпусов до 4-х этажей.

Санатории-профилактории	Мест	По заданию на проектирование	70-100 м ² на 1 место
Примечание. В санаториях-профилакториях, размещаемых в пределах городской черты, допускается уменьшать размеры земельных участков не более чем на 10 %.			
Санаторные внешкольные лагеря	Мест	По заданию на проектирование	200 м ² на 1 место
Дома отдыха (пансионаты)	То же	То же	120-130 м ² на 1 место
Дома отдыха (пансионаты) для семей с детьми	"-	8	140-150 м ² на 1 место
Базы отдыха предприятий и организаций, молодежные лагеря	"-	14	140-160 м ² на 1 место
Туристические базы	"-		65-80 м ² на 1 место
Туристические базы для семей с детьми	"-		75-100 м ² на 1 место
Курортные и туристические гостиницы	"-	По заданию на проектирование	50-75 м ² на 1 место
Внешкольные лагеря	"-	25	150 -200 м ² на 1 место
Оздоровительные лагеря старшеклассников	"-	14	175-200 м ² на 1 место
Дачи дошкольных учреждений	"-	По заданию на проектирование	120-140 м ² на 1 место

Мотели	-"-	То же	75-100 м ² на 1 место
Кемпинги	-"-	-"-	135-150 м ² на 1 место
Приюты	-"-	-"-	35-50 м ² на 1 место
Гостиницы	Мест	4,8	При количестве мест гостиницы, м ² на одно место: от 25 до 100 - 55; более 100 до 500 - 30; более 500 до 1000 - 20; более 1000-2000 - до 15
Примечание. Для туристических гостиниц, размещаемых в крупнейших и крупных городах, общественных пунктах, размеры земельных участков допускается принимать по нормам, установленным для коммунальных гостиниц.			
Предприятия общественного питания	Мест	40 (7) ^{б)}	При численности мест, га на 100 мест: до 50 - 0,2-0,25; более 50 до 150 - 0,2-0,15; свыше 150 - 0,1
Примечание. В городах -курортах и городах-центрах туризма расчет сети предприятий общественного питания следует принимать с учетом временного населения: на бальнеологических курортах -до 90 мест, на климатических курортах - до 120 мест на 1 тыс. чел. Потребность в предприятиях общественного питания на производственных			

предприятиях, в учреждениях, организациях и учебных заведениях рассчитывается по ведомственным нормативам на 1 тыс. работающих (учащихся) в максимальную смену. В производственных зонах сельских поселений и в других местах приложения труда, а также на полевых станах для обслуживания работающих должны предусматриваться предприятия общественного питания из расчета 220 мест на 1 тыс. работающих в максимальную смену. Заготовочные предприятия общественного питания рассчитываются по норме 300 кг в сутки на 1 тыс. чел. Для городских зон массового отдыха населения в крупных и крупнейших городах следует учитывать нормы предприятий общественного питания 1,1-1,8 места на 1 тыс. чел.

При розміщенні РГЗ у вже існуючому мікрорайоні враховують кількість функціонуючих закладів і враховують кількість місць, які ще є «вільними», задля гарантування стабільної кількості відвідувачів. Також важливим фактором для оцінки місткості закладу є сезонність, розміщення біля шляхів/доріг місцевого та міжнародного значення, кількість туристів чи відпочивальників, оригінальність пропонованого сервісу. Зазвичай ці показники можуть збільшити/зменшити кількість клієнтів на 10-50%.

При проектуванні підприємств харчування в готелях використовують розрахунок Таблиці 3 ДБН В.2.2-20:2008:

«Підприємства харчування, розташовані в готелях, слід поділяти на відкриті (загальнодоступні, але з переважним обслуговуванням проживаючих у готелі, що мають доступ як з готелю, так і з населеного пункту, де знаходиться готель) і закриті, які обслуговують лише проживаючих. Вхід до закладів ресторанного господарства (ресторан, кафе, бар) для готелів категорії від ** до ***** має бути з готелю, для ресторанів у готелях категорії від *** до ***** може бути і окремий вхід з вулиці, але це не стосується закладів ресторанного типу, розташованих вище другого поверху.

Таблиця 3 - Типи і місткість підприємств харчування

Мінімальна кількість місць у підприємствах харчування (у % до місткості готелю)					
Види підприємств харчування	Категорія готелю				
	*	**	*****	****	*****
1 Ресторани	-	60	75	90	95

2 Кафе	50	25	15	10	10
3 їдальні	50	-	-	-	-
4 Буфети	10	10	5	5	-
5 Бари:					
- при вестибюлі;	1	1	1,5	2	3
- на житлових поверхах;	-	-	5	10	10
- при басейні;	-	-	-	1	1
- при сауні;	-	-	-	2	2
- при спорткомплексі;	-	-	-	3	3
- при зальному комплексі	-	-	3	3	5

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 **** та ***** повинно передбачатися окреме приміщення для харчування персоналу»

2.2 Складання вихідних даних при організації закладів ресторанно-готельного бізнесу.

Для підприємств ресторанного господарства складають початковий план обслуговування і роботи, який можна подати у таблиці (див.приклад):

Тип закладу	Ресторан
Клас закладу	вищий
Режим роботи	З 9.00 до 22.00
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Асортимент продукції	Закуси Перші страви Другі срави

	Кондитерські вироби
Склад приміщень	Див. ДБН В.2.2-25:2009
Технологічне обладнання	На електриці
Додаткова форма послуг та організації	Впакування їжі на виніс. Замовлення через інтернет і телефон з доставкою додому.

Даний заклад працює на м'ясних напівфабрикатах, овочевій сировині. Теплова обробка продуктів, приготування холодних, перших, других страв, борошняних виробів здійснюється на місці. Асортимент продукції підприємства орієнтований на широкого споживача середнього класу. Розташований ресторан в масиві багатоповерхової житлової забудови. На фасаді будівлі є вивіска з назвою підприємства. Біля входу на дверному склі вивішуються години роботи рестрану. Заклад розрахований на обслуговування певного числа споживачів і організовується на 70 місць. Близько приміщення знаходиться літній майданчик з міткістю 30 місця. Вздовж дороги висаджені дерева, чагарники і квіти. Вхідні двері великі й широкі передбачені так само пандуси для в'їзду інвалідних візків.

Аналогічну таблицю можна скласти і для готелю з такими колонками :

- Тип закладу
- Рівень комфорту
- Режим роботи/сезонність
- Місткість
- Тип і кількість номерного фонду
- Технологічне забезпечення
- Послуги комплексу
- Тип харчування, якщо передбачено

2.3 Складання виробничої програми.

Оперативне планування роботи виробництва зводиться складання виробничої програми. Виробнича програма підприємства - це обґрунтований план випуску всіх видів продукції власного виробництва. Вона включає показники, що характеризують як загальний обсяг випуску продукції, так і асортимент. Оперативне планування проводиться в три етапи. На першому етапі розробляється виробнича програма підприємства. Вихідними даними

для складання виробничої програми служать асортимент продукції, що формується на підставі попиту населення громадського харчування, і залежить від типу підприємства і його класу.

Оперативним плануванням займається директор, його заступники, інженер-технолог чи завідувач виробництвом.

На підставі планового меню складається денна виробнича програма підприємства - план-меню.

На підставі планового меню та план-меню складається меню, яке повинне знаходитися в залі підприємства.

Другий етап. На підставі план-меню розраховують потребу в сировині і складають вимоги на відпуск сировини (враховуючи залишок сировини на виробництві).

Вимоги складає завідувач виробництвом. На підставі вимог оформляється накладна на відпуск продуктів з комори. Документ підписує директор, головний бухгалтер, а при одержанні продуктів зі складу - завідувач виробництвом, комірник.

Після отримання продуктів зі складу здійснюється розподіл завдань серед працівників з урахуванням їх кваліфікації.

На третьому етапі здійснюється контроль за виробництвом продукції та її реалізацією.

Контроль за якістю продукції, раціональним використанням робочого часу здійснюється протягом усього робочого часу бригадиром, завідуючим виробництвом. У кінці робочого дня бригадир звітує перед завідувачем виробництва, який, у свою чергу, складає загальний звіт про роботу виробництва. У звіті визначається факт виконання планових показників, залишок сировини на виробництві на кінець робочого дня. Звіт направляється в бухгалтерію підприємства для підбиття підсумків роботи підприємства в цілому. Виконавши попередні розрахунки та обґрунтування розміщення саме цього закладу в даному районі та ділянці проводять подальший розрахунок виробничої програми .

Для ресторану важливо визначити продуктивність за одну зміну (тобто кількість продукції приготованої загалом у всіх цехах ресторану). Подальше складання програми наведено в прикладі для піцерії:

«Визначення пропускну здатності підприємства

Кількість споживачів може бути визначено на основі графіка завантаження залу або оборотності місць протягом дня .

Кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год роботи підприємства визначається за формулою:

$$N = p \cdot \varphi \cdot X / 100, (2.1)$$

де N-кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год;

p-місткість залу (кількість місць);

ф-оборотність місяця в залі протягом даного години;

X-завантаження залу в даний час,

Дані розрахунків зведені в таблицю 2.1

Таблиця 2.1 Графік завантаження торговельного залу піцерії на 110 місць

Години роботи	Оборотність місяця за 1 год, раз	Середній відсоток завантаження торгового залу	Кількість відвідувачів, люд
8-9	3	40	132
9-10	3	50	165
10-11	3	50	165
11-12	2	50	110
12-13	2	90	198
13-14	2	90	198
14-15	2	90	198
15-16	3	60	198
16-17	-	перерва	-
17-18	3	30	99
18-19	3	50	165
19-20	3	60	198
20-21	3	30	99
Разом:			1925

Визначення кількості страв реалізованих підприємством .

Вихідними даними для визначення кількості страв є кількість споживачів і коефіцієнт споживання страв.

Загальна кількість страв визначається за формулою:

$$n = N \cdot m, (2.2)$$

де n-кількість страв, реалізованих підприємством протягом дня

N-кількість споживачів протягом дня

m-коефіцієнт споживання страв (сума коефіцієнтів споживання піци, холодних страв і закусок, перших страв, других гарячих страв).

$m = m \text{ піц} + m \text{ холодних страв і закусок} + m \text{ перших страв} + m \text{ других страв}$

$$m = 0,8 + 0,3 + 0,4 + 0,5 = 2,0.$$

Дані розрахунків зведені в таблиці 2.2

Таблиця 2.2 Таблиця реалізації страв по годинах торгівлі піцерії

Години роботи	Кількість відвідувачів	<i>Асортимент продукції</i>			
		Борошняні випічки	<u>Холодні страви і</u>	Перші	Другі гарячі
		<i>Коефіцієнт споживання</i>			
		0,8	0,3	0,4	0,5
8-9	132	106	39	53	66
9-10	165	132	50	66	83
10-11	165	132	50	66	83
11-12	110	88	33	44	55
12-13	198	158	59	79	99
13-14	198	158	59	79	99
14-15	198	158	59	79	99
15-16	198	158	59	79	99
16-17	-	-	-	-	-
17-18	99	79	30	40	50
18-19	165	132	50	66	83
19-20	198	158	59	79	99

20-21	99	79	30	40	50
Разом:	1925	1540	578	770	963

Загальна кількість страв за день 3851

Визначення необхідної кількості ціною купівлі та іншої продукції

Визначення необхідної кількості покупних товарів піцерії представлений таблиця 2.3

Таблиця 2.3 Покупна продукція піцерії

<i>Найменування</i>	Одиниця виміру	Разом осіб	<u>Норма</u> споживання на одну людину	Процент на розбивка	Загальна кількість продуктів
Холодні напої:					
Фруктова вода:			0,02	100	39
«Буратіно»				50	19
«Тархун»				50	20
<u>Мінеральна вода:</u>	л		0,01	100	19
«Аква»				50	10
«Ластівка»				50	9
<i>Натуральний сік</i>	л		0,02	100	39
Ананасовий				50	19
Абрикосовий				50	20
<u>Хліб і хлібобулочні вироби:</u>	г	1925	0,04	100	77
Житній			0,02	50	39
Пшеничний			0,02	50	38
Борошняні та кондитерські вироби власного виробництва:	шт	1925	0,25	100 50 50	481 240 241

Тістечко бісквітне «Прага» Тістечко бісквітне «Ласунка»					
<i>Цукерки, печиво</i>	кг	1925	0,0 03	100	6
<i>Печиво «Тандем»</i>				50	3
<i>Пташине молоко</i>				50	3
Гарячі напої:	л	1925	0,1	100	193
<u>Кава</u> чорний розчинна «Максим»				20	25
<u>Кава</u> «Джакобс» з молоком				30	57
<u>Чай</u> зелений «Жасмин»				40	95
Чай чорний «Тигр»				10	16

Розробка виробничої програми піцерії

Розрахункове меню є переліком найменувань страв із зазначенням виходу готової страви та кількості страв. Дані представлені в таблиці 2.4

Таблиця 2.4 Розрахункове меню піцерії

Найменування страв	Загальна кількість страв	Процентна розливання	Кількість страв даного виду	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість умовних страв
<i>1</i>	2	3	4	5	6
<i>Піца:</i>	1540				
«Неополітано» (комбінована)		10	154	0,8	123
Фортуна		10	154	0,8	123

«Палермо» (з баклажанами)		10	154	0,8	123
«Гавайська» (шинка, <u>ананас</u>)		10	154	0,8	123
«Болонес» (овочева)		10	154	0,8	123
«Пантелія» (кальмар)		20	308	0,8	246
«Мессіна» (крабова)		10	154	0,8	123
«Фоліньо» (шинка)		10	154	0,8	123
«Авецціано» (грибна)		10	154	0,8	123
Холодні страви і закуски:	578				
Шпроти з яйцем		10	58	0,5	29
Мариновані овочі (баклажани, капуста білокачанна, шампіньйони)		20	116	0,6	70
Салат зі свіжих огірків, помідор, <u>цибуля</u>		20	116	0,6	70
Салат «Грецький» (свіжі овочі, оливки, <u>сир</u> Чеддер)		20	289	0,7	202
Салат «Олів'є»		10	58	0,6	35
Салат «Парма» (морква, з часником)		20	116	0,6	70
Перші страви:	770				
Суп томатний з кольоровою капустою		20	154	0,7	108
Бульйон з фрикадельками		60	462	1	462
Суп локшина грибна		10	77	0,8	62

Солянка <u>збірна</u>		10	77	1,2	92
Другі страви:	963				
Риба по Сицилійський		10	96	1,1	106
Фондю по-італійськи		20	193	0,9	174
Лазанья (яловичина, свинина)		10	96	1,2	115
Равіолі		20	193	1,1	212
Биточки рубані з курки, фаршировані грибами		10	96	0,9	86
Плов з куркою		10	96	1,1	106
Відбивна свиняча с відварним рисом		20	193	0,8	154
Разом:					4697

Розрахунок чисельності працівників виробництва піцерії

Для кожного цеху підприємства громадського харчування повинна бути визначена чисельність працівників, що виконують ту чи іншу роботу, технологічні операції, пов'язані з виробництвом і реалізацією продукції, обслуговуванням споживачів.

Розрахунок чисельності працівників виробництва в цехах може бути визначена за нормами часу (на одиницю готової продукції).

Чисельність виробничих працівників за нормами часу визначається за формулою:

$$N1 = \Sigma n / 3600 \cdot T \cdot \lambda, (2.3)$$

де N1-чисельність виробничих працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, людина;

n-кількість виготовлених виробів за день, шт., кг, страв;

t-норма часу на виготовлення одиниці виробу, с.

$t = K \cdot 100, (2.4)$ де K-коефіцієнт трудомісткості; 100 - норма часу (в с), необхідного для приготування виробу, коефіцієнт трудомісткості якого дорівнює 1;

T-тривалість робочого дня кожного працюючого, з (T = 7 - 7,2 год або 8 - 8,2 год);

λ -коефіцієнт, що враховує зростання виробничої праці ($\lambda = 1,14$)

Дані розрахунків зведені в таблицю 2.5

Таблиця 2.5 Розрахунок чисельності виробничих працівників піцерії

Найменування страв	Кількість страв, г	Норма часу (коефіцієнт трудомісткості $K \cdot 100$)	Кількість часу на приготування страви, сек
Піца:			
«Неополітано» (комбінована)	154	80	12320
Фортуна	154	80	12320
«Палермо» (з баклажанами)	154	80	12320
«Гавайська» (шинка, ананас)	154	80	12320
«Болонес» (овочева)	154	80	12320
«Пантелія» (кальмар)	308	80	24640
«Мессіна» (крабова)	154	80	12320
«Фоліньо» (шинка)	154	80	12320
«Авецціано» (грибна)	154	80	12320
Холодні страви і закуски:			
Шпроти з яйцем	58	50	2900
Мариновані овочі	116	60	6960
Салат зі свіжих огірків, помідорів	116	60	6960
Салат «Грецький»	289	70	20230
Салат «Олів'є»	58	60	3480
Салат «Парма»	116	60	6960
Перші страви:			

Суп томатний з кольоровою капустою	308	70	21560
Бульйон з фрикадельками	462	100	46200
Суп локшина грибна	77	80	6160
Солянка збірна	77	120	9240
Другі страви: Риба по Сицилійський	96	110	10560
Фондю по-італійськи	193	90	17370
Лазанья (яловичина і свинина)	96	120	11520
Равіолі	193	110	21230
Биточки рубані з курки, фаршировані грибами	96	90	8640
Плов з куркою	96	110	10560
Відбивна свиняча, відварений рис	193	80	15440
Разом:			461760

Приймаються до роботи в піцерії: 8 людей

Холодний цех - 30% - 2 людини

Гарячий цех - 40% - 4 людини

Доготовочних цех-30% -2 людини

Загальна чисельність виробничих працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток, днів через хворобу визначається за формулою:

$$N2 = N1 \cdot K1, (2.5)$$

де K1-коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (До = 1,32)

Чисельність працівників (N2) з урахуванням вихідних, святкових днів, відпусток, днів через хворобу становить 9 осіб.»

Тестові завдання до лекції 2

2. Питання альтернативного вибору (Так/Ні)

::10::Кількість місць в готелі розраховують за ДБН 360-92** [TF]{

TRUE

}

::10:: В початковий план РГ вписують режим роботи закаду [TF]{

TRUE

}

::10:: Для розрахунку виробничої програми також складають «Графік завантаження
торгової зали» [TF]{

TRUE

}

::10:: Загальна кількість страв визначається за формулою: $n = N \cdot m$ [TF]{

TRUE

}

::10:: Розрахункове меню є переліком найменувань страв із зазначенням виходу
готової страви та кількості страв [TF]{

TRUE

Питання одиничного вибору

::20:: Кількість місць в пансіонаті для сім'ї з дітьми з розрахунку на 1000 мешканців
прилеглої території (за ДБН 360-92**):[MC]{

~ 3

~ 4

~ 6

= 8

}

::20:: У Кількість місць в готелі з розрахунку на 1000 мешканців прилеглої території (за
ДБН 360-92**):[MC]{

~2

~3

~5

= 4,8

}

::20:: Ресторан якого готелю повинен вміщувати 60 % мешканців: [МС]{

~*

=**

~***

~****

}

::20:: У готелях категорії від ** до ***** слід передбачати їдальні та буфети персоналу з розрахунку одночасної мінімальної посадки « ...» найбільшої зміни [МС]{

~10%

~20%

=30%

~40%

}

::20:: Для чого складають «початковий план роботи закладу РГ?:[МС]{

~для визначення робочих годин

~для визначення місткості

~для обрахунку кількості офіціантів

= все вище перераховане

}

::20:: Виробнича програма підприємства- це:[МС]{

= обґрунтований план випуску всіх видів продукції власного виробництва

~план купівлі і виготовлення продукції

~ стратегічний план розвитку в перспективі розширення випуску продукції

~план праці на даному виробництві

}

::20:: Ким здійснюється контроль за якістю продукції та раціональним розподілом часу для виготовлення продукції в закладі РГ?:[МС]{

~рядовими працівниками

~пекарями

~кухарями

=завідувачем виробництва

}

::20:: Для ресторану важливо визначити продуктивність за:[МС]{

~за добу

~за годину

~за місяць

= за одну зміну

}

::20:: Чим є коефіцієнт споживання страв ? :[МС]{

~ кількість страв власного виробництва, що споживають клієнти

~ кількість придбаних страв

= сума коефіцієнтів споживання піци, холодних страв і закусок, перших страв, других гарячих страв

~ кількість страв , що споживають відвідувачі та працівники закладу за один робочий день

}

::20:: Як вплине коефіцієнт , що враховує вихідні та святкові дні на загальну кількість працівників виробництва?

[МС]{

~зменшить їх кількість

= збільшить кількість

~жодним чином не впливатиме

~зменшить їх кількість в святкові дні

}

Питання для самопідготовки

1. Скільки місць в ресторані повинно проектуватись на 1000 людей, що мешкають в
2. Мікрорайоні розташування закладу?
3. Для чого складати вихідні дані ресторану?
4. Згідно яких нормативних документів визначають кількість, площу і призначення цехів закладу харчування ?

Лекція 3 «Розрахунок сировини, складських приміщень. Проектування складського господарства.»

План (логіка) викладу та засвоєння матеріалу:

3.1 Розрахунок сировини

3.2 Розрахунок складських приміщень .

3.3 Особливості проектування складського господарства .

3.1 Розрахунок сировини.

Здійснюється за формулою

$$G = Q_p \cdot n / 1000, (2.6)$$

де G - маса продукту (вироби), кг;

Q_p - маса однієї порції виробу, г;

n -кількість порцій, шт. або готової продукції, кг реалізованої підприємством за день.

При цьому сировина розраховується для кожного цеху, а далі сумується для підприємства в цілому.

3.2 Розрахунок складських приміщень.

Складські приміщення на проектуваному підприємстві служать для приймання і короткочасного зберігання продуктів, сировини. Складські приміщення розміщують в окремих приміщеннях на першому поверсі підприємства, вони мають зручну взаємозв'язок з виробничою і торговою групами приміщень підприємства. Компонування складських приміщень в кафе проведена у напрямку руху сировини і продуктів при забезпеченні найбільш раціонального виконання складських операцій і вантажнорозвантажувальних робіт.

На підприємстві обладнали наступні охолоджувані камери: м'ясо-рибну, молочно-жирову, для зберігання сезонних овочів, фруктів, напоїв і зелені, а також Неохолоджувані: комора сухих продуктів, овочів, комора вино-горілчаних виробів, комора та мийна тари, комора інвентарю. Крім того, на підприємстві організовані завантажувальна і охолоджувана камера для харчових відходів. Відпуск продукції є однією з важливих завершальних операцій складського циклу. З складських приміщень підприємства, відпуск продуктів здійснюється на виробництво складеним матеріально-відповідальною особою (зав.

виробництвом).

При плануванні складських приміщень враховуються певні об'ємно-планувальні та санітарно-гігієнічні вимоги.

Об'ємно-планувальне рішення складських приміщень

Складська площа раціонально спланована, для кожного товару виділена ділянка, що відповідає розміру і характеру продукції. Продукти зберігаються у тарі на підтоварниках, стелажах, у піддонах, контейнерах у межах допустимих термінів і при суворо визначених умовах. При зберіганні продуктів приймається до уваги допустимість товарного сусідства. Гостро пахне товар не зберігають з продуктами, легко сприймають запахи. Не зберігають спільно сировину і готові кулінарні вироби. Обладнання раціонально розміщено з урахуванням необхідної площі для проїздів, проходів і переміщення вантажів. Транспортування сировини та напівфабрикатів із завантажувальної в комори і охолоджувані камери здійснюються без перетину потоків сировини, напівфабрикатів, тари по найкоротших маршрутах, за допомогою різних видів візків. Під'їзд транспорту та завантаження товарів здійснюється з боку господарського двору. Для приймання вантажів обладнана майданчик, на якій передбачений навіс для одного вантажного автомобіля (розвантажувальна). Охолоджувані камери розміщені одним блоком із загальним тамбуром.

Санітарно-гігієнічні умови

Складські приміщення містяться в чистоті. Температура, вологість повітря і кратність його обміну відповідають режимам зберігання та СнП. Природне освітлення присутня тільки в коморі борошняних виробів і коморою мийної тари. В інших складських приміщеннях підтримується штучне освітлення. На 1м² площі приміщення припадати 20 Вт. Вентиляція в складських приміщеннях передбачена як природна, розташована на даху будівлі.

Для охолоджуваних камер зберігання овочів, фруктів і харчових відходів - окрема вентиляція. Охолоджувані камери розміщені на великій відстані від гарячого і кондитерського цеху. Стіни в складських приміщеннях захищені від проникнення гризунів і пофарбовані масляною фарбою на висоту 1.8м, а стіни охолоджуваних камер облицьовані кахельною плиткою, для систематичної вологого прибирання. Підлоги забезпечують безпечне і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів. Вони міцні, вологонепроникні, без пустот і вибоїн. Ширина коридорів дорівнює 1.8м, ширина дверей в охолоджуваних камерах - 0.9м, в інших приміщення складської групи - 1.2м. Для зберігання сухих продуктів складські приміщення обладнані скринями, стелажами, полицями і підтоварниками. Ці комори призначені для зберігання продуктів з невеликою вологістю - борошна, крупи, цукру і т.д.

У охолоджуваних камерах м'ясо зберігають підвісним способом на луджених

гаках, без зіткнення туш один з одним і з стінами. Молочно-жирові продукти зберігають у тарі. Рибу свіжоморожену - у ящиках, укладених на стелажах, а велику рибу - на полицях.

Хліб зберігають у холодному цеху, в добре вентиляваному шафі, який після відпустки партій обов'язково промивають.

Комора для зберігання овочів і картоплі обладнана підтоварників, а також пересувним стелажем.

Систематично проводяться санітарні дні, планові перевірки товарів з урахуванням термінів їх зберігання, боротьба з шкідниками. При відпустці товарів застосовують різні пристосування і інструменти: совки, струни для рубки масла, лопати дерев'яні для картоплі і овочів, щипці кондитерські, вилки для оселедця, лопатки для сиру, топленого масла, жиру, ікри, повидла і т.д.

Способи зберігання та укладання сировини і продуктів:

- Стелажний - продукція зберігається на полицях, стелажах, в шафах (макаронні вироби, спеції, приправи, печиво, цукерки, овочеві консерви);
- Ящиковий - продукція зберігається у ящиках (плоди, овочі, яйця);
- Штабельний - продукція зберігається на підтоварниках (борошно, крупа, бобові, цукор, сіль, сухофрукти, повидло);
- Наливний - використовується для зберігання рідких і напіврідких продуктів, що надходять у бочках, бідонах, пляшках (олія тощо).

Відпуск продукції є однією з важливих завершальних операцій складського циклу. З складських приміщень підприємства відпустку продуктів здійснюється на виробничо складеним матеріально-відповідальною особою (зав. виробництвом). на підставі вимоги бухгалтерія оформляє вимоги-накладні, які підписуються головним бухгалтером і керівництвом підприємства, а після відпустки товару - завідуючим складом та отримали товаром матеріально-відповідальною особою. При одержанні продуктів зі складу перевіряється відповідності їх вимогам-накладними за асортиментом, масі і кількості, а також справність тари.

За нормативними документами встановлюються мінімальні площі складських будівель, що наведені в таблиці.

Мінімально необхідні площі приміщень приймання і зберігання продуктів (м²)

Типи підприємств харчування	Форми виробництва
-----------------------------	-------------------

(закладів РГ) та їх місткість	напівфабрика ти з високим ступенем готовності	напів- фабрикат и	на сирो- вині
1	2	3	4
1 Ресторани:			
а) на 50 місць	70	75	80
б) на подальші місця понад 50	0,33	0,41	0,52
в) на 100 місць	90	92	95
г) на подальші місця понад 100	0,3	0,37	0,47
2 Їдальні загальнодоступні:			
а) на 50 місць	37	40	50
б) на подальші місця понад 50	0,26	0,3	0,36
3 Кафе, закусочні, кафе-молодіжні, кафе-молочні, кафе-дитячі *):			
а) на 50 місць	22/24	22/24	-
б) на подальші місця понад 50	0,26/0,3	0,26/0,3	-
в) на 200 місць	62/68	62/68	-
г) на подальші місця понад 200	0,15/0,17	0,15/0,17	-
4 Кафе-автомати:			
а) на 75 місць	28	28	-
б) на подальші місця понад 75	0,21	0,21	0,21
5 Кафе-морозиво:			
а) на 50 місць	18	18	-
б) на подальші місця понад 50	0,16	0,16	-
6 Кафе-кондитерські:			

а) на 50 місць	20	20	-
б) на подальші місця понад 50	0,2	0,2	-
7 Пивні бари: **)			
а) на 50 місць	46/43	46/43	-
б) на подальші місця понад 50	0,4	0,4	-
8 Пиріжкові, чебуречні, пельменні, пончикові, сосискові:			
а) на 50 місць	-	10	-
б) на подальші місця понад 50	-	0,2	-
9 Шашличні:			
а) на 50 місць	-	12	-
б) на подальші місця понад 50	-	0,24	-
10 Бутербродні: ***)			
а) на 25 місць	24	24	-
б) на подальші місця понад 25	0,24	0,24	
11 Бари денні: ***)			
а) на 50 місць	22	22	-
б) на подальші місця понад 50	0,3	0,3	-
12 Бари нічні: ***)			
а) на 50 місць	35	35	-
б) на подальші місця понад 50	0,3	0,3	-
*) Значення в чисельнику - при самообслуговуванні, в знаменнику - при обслуговуванні офіціантами.			
**) у чисельнику - при зберіганні пива в ізотермічних ємностях, в знаменнику - у бочках.			
***) Площі наведено на всі групи виробничо-побутових приміщень (див. додатки			

Е, Л).

3.3 Розрахунок складських приміщень

При проектуванні складських приміщень підприємств громадського харчування визначають кількість сировини з урахуванням строків зберігання. Корисна площа визначається за формулою:

$$S \text{ підлогу} = Q_{\text{пр}} \cdot t_{\text{хр}} / H, (2.7)$$

де $Q_{\text{пр}}$ - добовий витрата сировини, кг;

$t_{\text{хр}}$ - термін зберігання сировини, дн;

H -навантаження на 1 м² вантажної площі, м²

$$S_{\text{заг}} = \Sigma S \text{ підлога} / \eta, (2.8)$$

де S пів-площа корисної площі, м²;

η -коефіцієнт використання комор сухих ($\eta = 0,4$)

Розрахунок комори сухих продуктів представлений в таблиці 2.6

Таблиця 2.6 Розрахунок комори сухих продуктів

Найменування продуктів	Добова витрата сировини, кг	Термін зберігання, дн	Навантаження на 1 м ² вантажної площі, кг	Корисна площа, м ²
Сіль	4	5	600	0,03
Цукор	3	5	500	1,03
Соки	1,4	10	400	0,01
Чай зелений «Жасмин»	0,9	10	300	0,03
Кава чорний розчинна «Максим»	2,6	10	300	0,07
Борошно пшеничне	43	10	500	0,18
Маслини консервовані	1	10	220	0,04
Кукурудза консервована	3	10	220	0,06
Корнішони консервовані.	0,6	10	300	0,02

Рослинна олія	3,2	10	330	1,02
Разом:				2,6

Загальна площа комори сухих дорівнює 9 мІ

Підбір обладнання для комори сухих продуктів представлений в таблиці 2.7

Таблиця 2.7 Підбір обладнання для комори сухих продуктів

Найменування устаткування	Тип, марка устаткування	Габарити, мм			Площа одиниць обладнання	Кількість обладнання	Площа зайнята устаткуванням
		Довжина	Шири	Висо			
Підтоварник	ПТ-1	1050	840	340	0,9	1	1
Стелаж	СПС-1	1050	840	1500	0,9	2	1,8
Разом:							2,8

Розрахунок площі комори овочів, розраховується за формулами (2.7), (2.8), представлений в таблиці 2.8

Таблиця 2.8 Розрахунок площі комори овочів

Найменування продуктів	Добова витрата сировини, кг	<u>Терміни зберігання</u> , дн	Навантаження на 1м ² вантажної площі, кг	Корисна площа, м ²
<u>Цибуля</u> ріпчаста	3,3	5	200	0,08
<u>Картопля</u>	8	5	400	0,1
Морква	2	5	300	0,03
Разом:				1

Загальна площа комори овочів дорівнює 5 м І

Підбір обладнання для площі комори овочів представлений в таблиці 2.9

Таблиця 2.9 Підбір обладнання для площі комори овочів

Найменування	Тип,	Габарити, мм	Площа одиниць	Кількі	Площа займана
--------------	------	--------------	---------------	--------	---------------

устаткування	марка	Довжин	Шир	Висо	обладнання, м ²	сть	обладнання, м ²
Підтоварник	ПТ-1	1050	840	340	0,8	2	1
Стелаж	СПС-1	1050	840	1500	0,8	1	1
Разом:							2

Особливості проектування складського господарства. Складські приміщення виносять в окрему групу біля завантажувальної та вантажного ліфта. Слід передбачати роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі.

Охолоджувані камери необхідно розміщувати у вигляді єдиного блоку з входом через тамбур, завглибшки не менше 1,6 м.

Для харчових відходів слід передбачати охолоджувану камеру або інше спеціальне приміщення з виходом через тамбур в інше приміщення, коридор або назовні (при розміщенні на першому поверсі) з кількістю місць в залі, не менше:

у ресторанах - 100;

у кафе і їдальнях - 150.

За меншої місткості зали в приміщенні мийної столового посуду слід передбачати встановлення побутових холодильних шаф, відходи в яких повинні зберігатися в герметичне закритих поліетиленових пакетах. Відходи від холодильника до машини виносяться в закритих бачках.

У підприємствах харчування (закладах РГ) продуктивністю 15000 страв на добу і більше (500 місць і більше) перед приміщенням розвантажувальною (прийому продуктів) слід проектувати розвантажувальну платформу, яка повинна бути на 1,1-1,2 м вище за рівень майданчика для автомобілів, обладнану при необхідності стаціонарними або пересувними пристроями, що зрівнюють підлогу платформи з підлогою кузова автомобіля.

Ширина платформи і фронт розвантаження одного автомобіля повинні бути не менше 3 м (до 4,5 м в підприємствах харчування (закладах РГ) продуктивністю більше!5000 страв на добу або за кількості місць 500 і більше), довжина - не менше 3 м.

Платформи слід проектувати для розвантаження автомобілів із заднього або заднього і правого борту.

У підприємствах харчування (закладах РГ) з меншою кількістю місць, як правило, передбачаються розвантажувальні майданчики з підйомно-опускними механізмами.

Тестові завдання до лекції 3

3. Питання альтернативного вибору (Так/Ні)

::10:: Маса продукту рахується в г [TF]{

FALSE

}

::10:: Продукт цілого підприємства- це сума продуктів всіх цехів [TF]{

TRUE

}

::10:: Складські приміщення на проєктованому підприємстві служать для приймання і короткочасного зберігання продуктів, сировини [TF]{

TRUE

}

::10:: Відпуск продукції є однією з важливих завершальних операцій складського циклу [TF]{

TRUE

}

::10:: Природне освітлення присутня тільки в коморі борошняних виробів і коморою мийної тари [TF]{

TRUE

Питання одиничного вибору

::20:: Для зберігання сухих продуктів складські приміщення обладнуються:[МС]{

~ шафами

~ холодильниками

= скринями, стелажми, полицями

~ стаціонарними металевими ємностями

}

::20:: Комори сухих продуктів призначені для зберігання:[МС]{

= круп, борошна

~сухих молочних сумішей

~сухих напівфабрикатів

~сухого печива та сухарів

}

::20::В якому складському приміщенні зберігають хліб ? : [МС]{

~коморі сухих продуктів

~охолоджувальній камері

= холодному цеху в добре вентиляваній шафі

~гарячому цеху

}

::20:: Який із перелічених не є способом зберігання та вкладання сировини : [МС]{

~стелажний

~ящиковий

~штабельний

~наливний

}

::20:: в яких складських приміщеннях є природне освітлення:[МС]{

~комора сухих продуктів

~комора молочних продуктів

~холодильна камера

= комора борошняних виробів

}

::20:: Які з приміщень складу мають знаходитися найдалі від гарячого і кондитерського цехів? :[МС]{

~ комора сухих продуктів

~ мийна тари

~ комора для берігання овочів та картоплі

= холодильні камери

}

::20:: Яке приміщення відводять для харчових відходів:[МС]{

~ комору

= охолоджувана камера

= будь-яку приміщення з виходом на зовні

~ оремого приміщення не відводять

}

::20:: Однією із змінних для обрахунку площі складських приміщень є:[МС]{

= добова витрата сировини

~термін реалізації продукції

= термін придатності

~прогнозовані витрати напівфабрикатів

}

Запитання для перевірки засвоєних знань:

9. Як проводять розрахунок складських приміщень?
10. На що впливає термін зберігання сировини?
11. Як розподіляються продукти за умовами зберігання ?
12. Як зберігаються відходи сировини?

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

Лекція1 «Організаційні засади (основні положення) проектування готелів і закладів ресторанного господарства»

Частина 1«Особливості споруд готелів та їх класифікація»

1. Museum of Antiquity .A Description of Ancient Life. L. W. Yaggy T. L. Haines
2. ДСТУ 4527:2006
3. ДБН В.2.2-20:2008
4. ДСТУ 4269:2003
5. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес .
- 7.<http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/secondary/SMIGRA/home.html>

Частина 2«Заклади ресторанного господарства»

1. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений.- Москва Стройиздат, 1985
2. ДСТУ 4581:2004
3. ДБН В.2.2-25:2009
4. ДСТУ 30523-97
5. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 200 с

Лекція2 «Основи технологічних розрахунків. Виробнича програма підприємства.»

1. П'ятницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування в громадському харчуванні. Практикум: Навчальний посібник. К.: Вища школа.1990 .- 271с.
2. ДСТУ 4581:2004
3. ДБН В.2.2-25:2009
4. ДСТУ 30523-97

Лекція 3 «Розрахунок сировини, складських приміщень. Проектування складського господарства.»

1. http://ua.referat.com/Виробнича_програма_підприємства_громадського_харчування
2. ДСТУ 4581:2004
3. ДБН В.2.2-25:2009
4. ДСТУ 30523-97
5. Нікуленкова Т.Т., Маргелов В.М. Проектування підприємств громадського харчування. - М.: Економіка, 1987. - 175с.

Завдання для індивідуальної роботи

1. Визначити тип готелю «Дністер» в м.Івано-Франківську за містобудівельними характеристиками.
2. Якої місткості заклади харчування в районі вашого проживання?
3. Коли найбільше завантаження закладів харчування які ви відвідуєте?
4. Чи у вашому улюбленому ресторані представлені всі виробничі цехи?
5. Визначити площі складських приміщень для пивного бару місткістю 50 людей.

Семінарські заняття

Тема 1. Архітектурний об'єкт.

1. Визначення «Архітектура».
2. «Архітектурний об'єкт».
3. Візуальні функції архітектури.
4. Простір, місце і час, як фактори формування архітектурних об'єктів.

Література «Архітектурне проектування громадських будівель і споруд» Москва Стройіздат 1985 р – 1-36 с.

Тема 2. Конструктивні і функціональні складові архітектурного об'єкту

1. Поділ внутрішнього простору будівлі.
2. Горизонтальні та вертикальні комунікації будівель та споруд.

3. Функціональне зонування будівель.

4. Вплив задуму на функціональне зонування та зовнішній вигляд споруди.

Література «Архітектурне проектування громадських будівель і споруд» Москва
Стройіздат 1985 р – 35-59 с.

Тема 3. Територія архітектурного об'єкту

1. Вибір ділянки для проектування закладів ресторанно-готельної справи.

2. Визначення необхідної площі ділянки для закладів РГС.

3. Побудова профілю ділянки.

4. Зонування ділянки.

Література

ДСТУ 4527:2006

ДБН В.2.2-20:2008

ДСТУ 4269:2003

ДСТУ 4581:2004

ДБН В.2.2-25:2009

ДСТУ 30523-97

Тема 4. Проектування ресторану

1. Початкове функціональне зонування майбутнього ресторану

2. Розрахунок необхідної площі для відвідувачів

3. Розрахунок виробничих та складських приміщень

4. Розрахунок допоміжних приміщень

ДСТУ 4581:2004

ДБН В.2.2-25:2009

ДСТУ 30523-97

Тема 5. Проектування готелю

1. Функціональне зонування майбутнього готелю
2. Розрахунок номерного фонду
3. Розрахунок допоміжних приміщень
4. Розрахунок адміністративних приміщень
5. Розрахунок ресторанних закладів в складі готелю

ДСТУ 4527:2006

ДБН В.2.2-20:2008

ДСТУ 4269:2003

Програмові вимоги до дисципліни:

1. Ресторан , як комплекс складових
2. Готель, як комплекс складових
3. Історичні особливості розвитку Ресторанів на різних теренах
4. Історичні особливості розвитку Готелів на різних теренах
5. Державні вимоги до будівель ресторанів і готелів. Акти, укази і розпорядження регулювання забудови закладів РГ.
6. Технічні вимоги до закладів РГ
7. Конструктивні особливості РГ
8. Виробнича програма ресторанних закладів
9. Розрахунок місткості закладі РГ
10. Розрахунок необхідної території для спорудження закладів РГ
11. Розрахунок площ необхідних приміщень РГ
12. Конструювання функціональних зв'язків РГ
13. Побудова профілю місцевості
14. Проектування ресторану
15. Проектування готелю