Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://studservis.ru/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/154818

Тип работы: Курсовая работа

Предмет: Проектирование гостиничных и ресторанных предприятий

Введение 2
Глава 1. Помещения при гостиничных предприятиях. 6
1.1. Виды и предназначения помещений гостиничных предприятий. 6
1.2. Характеристика помещений деловой деятельности при гостиничных предприятиях. 10
Глава 2. Особенности проектирования помещений гостиничных предприятий. 15
2.1. Общие требования к проектированию помещений гостиничных предприятий. 15
2.2. Требование к проектированию помещений деловой деятельности при гостиничных предприятиях. 24
Заключение. 31
Список использованных источников 42

Гостиница – сложный хозяйственный и имущественный комплекс (здание или часть здания, оборудование и иное имущество), предназначенный для производства и предоставления услуг, так называемого гостиничного продукта.
Охарактеризовать отель как предприятие гостиничной индустрии можно с помощью следующих признаков:
– количество номеров (превышает минимальное количество ил нет);
– виды предоставляемых гостиничных услуг;
– категория и класс в зависимости от вида предоставляемых услуг в соответствии с принятой в стране системой стандартов.
Отели различаются по вместимости, количеству номеров и количеству мест, предназначенных для проживания .
Выделяются две главные группы отелей: для постоянного и для временного проживания, которые в свою очередь подразделяются на: транзитные отели, обслуживающие любой контингент в условиях кратковременной остановки; отели делового назначения, обслуживающие лиц, находящихся в деловых поездках и командировках; отели для отдыха, то есть туристские, курортные и другие.
Началась гостиничная классификация, когда еще было очень мало заведений, которые заслуживали доверие. Классификация должна была обеспечить безопасные и качественные услуги по проживанию и питанию для путешественников. С масштабным развитием международного туризма за последние полвека индустрия гостеприимства приобрела статус зрелой, а цель классификации сместилась от идей защиты потребителя к идем информирования потребителя.
Для отелей классификация – это один из способов представить необходимые потребителю сведения о качестве сервиса, инфраструктуре и других возможностях предприятия, помогая таким образом потенциальным клиентам и демонстрируя свою лояльность к ним.
Для потребителей гостиничных услуг классификация означает бóльшую прозрачность, бóльшую информированность и бóльшую согласованность в оценке отелей.
Гостиничные предприятия классифицируют по различным критериям. Наиболее употребляемые среди них: уровень комфорта, вместимость номерного фонда, функциональное назначение, месторасположение, продолжительность работы, обеспечение питанием, продолжительность пребывания, уровень цен, форма собственности.
В настоящее время в мире насчитывается более тридцати систем классификации отелей, при этом в каждой стране приняты свои национальные стандарты. Введению единой мировой классификационной системы препятствуют факторы, связанные с культурными и национальными особенностями, историческим развитием различных государств и так далее.
При строительстве гостиницы нередко проектируются не только номера и общие помещения для туристов, но и отдельные конференц-залы и помещения для поведения торжественных мероприятий, и собраний. Многое зависит от класса отеля. Для бизнес-гостиниц 4-5 звезд они просто необходимы, а туристские гостиничные комплексы даже высокого класса могут спокойно прожить без этого элемента.
Проектирование помещений деловой деятельности при гостиничных предприятиях – это сложный и кропотливый процесс, в котором основными ориентирами являются знания и опыт, которые заключены в

сводах правил по проектированию в ГОСТах и САНПиНах.
В настоящее время отели высоко ценят индустрию MICE как источник высокого, и, главное, стабильного, практически не зависящего от сезона, дохода. Поэтому они не жалеют средств на совершенствование сервиса, постройку новых помещений для проведения мероприятий и модернизацию уже существующих. Данная тема особенно актуальна на сегодняшний день, так как все больше отелей осознает, какую экономическую выгоду может приносить им проведение различных тематических мероприятий – от научных конференций и деловых форумов с большим количеством участников до бизнес-совещаний и учебных семинаров небольшого масштаба.
При привлечении заказчиков таких мероприятий каждый отель исходит из своих возможностей – номерного фонда, количества и вместимости залов для заседаний, наличия необходимых вспомогательных помещений, мощности ресторанного комплекса. И здесь необходимо трезво оценивать свои возможности удовлетворить запросы устроителей различных мероприятий с тем, чтобы оптимально загрузить имеющиеся помещения, обеспечив при этом комфортные условия работы для всех участников.
Для выполнения последней задачи следует придерживаться определенных нормативов, разработанных профессионалами конгресс-бизнеса. Международной ассоциацией конгресс-центров (AIPC) определены стандартные требования, которым должны соответствовать помещения, предназначенные для проведения мероприятий делового и научного характера. Эти требования касаются наличия необходимого количества помещений различного назначения, специальной мебели и оборудования, набора требуемых услуг, квалификации обслуживающего персонала, мер безопасности. Это сделано в интересах участников таких мероприятий, чтобы обеспечить им условия для продуктивной работы.
Предпочтительно, чтобы помещения для проведения мероприятий находились на некотором удалении от гостевых номеров, гостиничного лобби, баров и прочих мест скопления людей, не являющихся участниками данного мероприятия. Лучше всего, если гостиничный конференц-центр расположен в отдельном крыле и помимо входа со стороны гостиницы имеет вход непосредственно с улицы, что уменьшает нежелательную циркуляцию потоков.
В удачно спроектированном конференц-центре, должно соблюдаться оптимальное соотношение больших и малых залов для заседаний. Кроме того, необходимы вспомогательные помещения для размещения оргкомитета, докладчиков, программного комитета, секретариата, для работы представителей средств массовой информации, а также для отдыха синхронных переводчиков (в случае, если конференция предусматривает несколько рабочих языков). В гостиничных конференц-центрах современной постройки уже не встретишь залов для заседаний с наклонным полом и стационарно установленными креслами. Предпочтение отдается многофункциональным трансформируемым залам, которые при помощи звукоизолирующих перегородок удается успешно «кроить» в зависимости от пожеланий организаторов конкретного мероприятия. Что касается зоны для регистрации участников, ее площадь определяется из расчета 0,7м2 на одного участника мероприятия.
Цель курсовой работы заключается в выявлении требования к проектированию помещений деловой деятельности при гостиничных предприятиях. Для этого придется решить ряд задач, таких как:
– рассмотреть понятия, характеристики и особенности помещений при гостиничных предприятиях;
– изучить общие требования к проектированию помещений при гостиничных предприятиях;
– проанализировать требования к проектированию помещений деловой деятельности при гостиничных предприятиях.
Объект исследования – помещения при гостиничных предприятиях.
Субъект исследования - требования к проектированию помещений при гостиничных предприятиях

Глава 1. Помещения при гостиничных предприятиях.

1.1. Виды и предназначения помещений гостиничных предприятий.

Помещения гостиниц по своему назначению делят на две основные группы: жилую и общественную. Жилая группа – номерной фонд, а общественная состоит из таких групп помещений, как:
– прием и обслуживание – вестибюльная группа;
– общественное питание;
– группа культурно-массового и развлекательного назначения (в курортных и туристических гостиницах, а также в гостиницах высших разрядов любых типов);
– администрация;

– подсобные и технические помещения – инженерные оборудования.
В зависимости от типа гостиницы эти группы получают различное развитие.
Вестибюльная группа – одна из ответственных частей гостиницы. Она ориентирована на встречу и проводы гостей, в ней осуществляется функция распределения и перераспределения некоторых работ. Вокруг вестибюля компонуют все остальные, например, гардероб, портье, камеры хранения, киосков, санитарных узлов, с обеспечением удобных и кратчайших связей с вестибюлем, а последнего – с лифтовым холлом, помещениями питания и культурно-массового назначения.
Вестибюль — помещение перед входом во внутренние части здания, предназначенное для приёма и распределения потоков посетителей.
Вестибюль служит для приёма и кратковременного размещения большого числа людей в период загрузки и разгрузки здания. В зимнее время для более эффективной борьбы с охлаждением вестибюля между вестибюлем и тамбурами устраивают специальное помещение — аванвестибюль.
Эвакуационные пути в вестибюлях представляют только часть площади помещения. Ширина путей равна ширине потока людей. Ограждающие конструкции помещения не оказывают влияние на формирование потока. Регулирование потока зависит от таких факторов, как:
– плотность потока и ширина занимаемой им зоны движения;
– распределение людей по имеющимся для продолжения эвакуации выходам, тип этих выходов.
Гардероб – это помещение в общественном здании, предназначенное для хранения одежды посетителей. Гардероб должен быть в каждом заведении общественной направленности.
Условия приема посетителей в обязательном порядке должны предусматривать обеспечение определенного комфорта, а это значит, и условий хранения одежды.
Группа помещений общественного питания содержит :
– подгруппы торговых помещений;
– помещения для потребителей;
– вестибюль (включая гардероб, умывальные и туалетные комнаты);
– помещение для официантов;
– производственные помещения, такие как горячий и холодный цехи, заготовочные цехи, мясной, рыбный, овощной, доготовочный цех, кабинет заведующего производством, кондитерский цех, цех мучных изделий, моечные столовой и кухонной посуды, моечная и кладовая тары полуфабрикатов, сервизная;
– помещения для приёма и хранения продуктов, такие как охлаждаемые камеры для хранения мяса, рыбы, молочных продуктов, жиров и гастрономии, напитков, полуфабрикатов, а также пищевых отходов, неохлаждаемые кладовые для хранения сухих продуктов, кладовая и моечная тары, помещение кладовщика, кладовая инвентаря, приемочная продуктов;
– служебные и бытовые помещения, такие как кабинет директора, комната персонала, помещения общественных организаций, комната заведующего хозяйством, гардероб для персонала и официантов, душевые, уборные и бельевая;
– технические помещения, такие как электрощитовая, вентиляционная камера, тепловой узел или котельная, бойлерная, помещение для установки холодильных машин и кондиционеров;
Состав помещений и их площадь от типа и вместимости предприятия, а также характера производства. Для предприятий, работающих на сырье, за счет увеличения площади охлаждаемых камер, наличия заготовочных цехов, кладовой овощей увеличивается площадь производственных помещений, помещений для приема и хранения продуктов.
Композиционным ядром этой группы помещений является зал ресторана, в котором выделяют площадку для танцев и эстраду. Ресторан может находиться в здании гостиницы, либо в своем собственном отдельном здании.
При проектировании помещения ресторана необходимо учитывать такие моменты, как :
1. Для клиентов гостиницы иногда необходимо устраивать стол по-шведски.
2. Часто будут проходить торжественные вечера. В других случаях в зале будут продуманно расставлены столики, которые будут обслуживаться работниками зала.
3. Возможна доставка еды в офисы, а также обслуживание на выезде.
Помещения предприятий групп питания с ночным режимом работы, такие как ночные бары, поскольку они не нуждаются в естественном освещении, обычно размещают в цокольном или подвальном этаже.
В полный набор помещений культурно-массового и развлекательного назначения входят залы универсального назначения, конференц-залы, танцевальные залы, дискотеки, библиотеки, бильярдные, залы для игровых автоматов, настольного тенниса и другие. Как правило, в большинстве гостиниц

предусматривается только часть этих помещений, поэтому наиболее целесообразным является устройство зала многоцелевого назначения.
Служебные и бытовые помещения гостиницы обеспечивают условия работы, быта, питания персоналу, включая хозяйственные и подсобные нужды.
В технических помещениях располагаются службы, контролирующие работу техники кондиционирования, централизованного мусоросбора, сигнализации и других систем жизнеобеспечения гостиницы.
Состав и площадь отдельных групп помещений различны и зависят от типа гостиницы, условий эксплуатации, ее вместимости.
Функциональной зоной гостиницы является также территория, примыкающая к гостиничному зданию. Она обеспечивает изоляцию клиентов и персонала гостиницы от внешней среды, доступность для приезжающих. С этой точки зрения важно расположение гостиницы относительно транспортных узлов, соответствующее рекламное оформления здания. Около гостиницы предусматриваются места отдыха гостей, парковка и стоянка транспортных средств.
Особую роль при проектировании гостиницы играет уровень надежности и качества всех коммуникаций. Важность этого обусловлена тем, что ремонт оборудования потребует выселения всех постояльцев и приостановки работы отеля и, следовательно, повлечет за собой значительные убытки.
Состав помещений развлекательного назначения обширен. Сюда входят киноконцертные, банкетные, танцевальные залы. Спортивные сооружения представлены бассейном, спортивными залами, кегельбаном и так далее. Помещения для деловых встреч включают различные конференц-залы, залы для деловых и банковских операци

1. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
2. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
3. ГОСТ Р-50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание классификация гостиниц
4. СНиП 2.08.01-89 Жилые здания
5. СП 118.13330.2012 "СНиП 31-06-2009 Общественные здания и сооружения" (с изменением N 1)
6. СП 136.13330.2012 Здания и сооружения. Общие положения проектирования с учетом доступности для маломобильных групп населения
7. СП 160.1325800.2014 Здания и комплексы многофункциональные. Правила проектирования
8. СП 257.1325800.2016 Здания гостиниц, правила проектирования
9. №132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»
10. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014.
11. Васильев М.В. Правила оказания туристских услуг. Москва: МФПА,2015.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:
https://studservis.ru/gotovye-raboty/kursovaya-rabota/154818