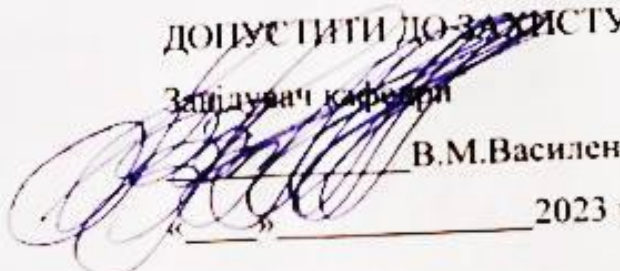


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ НАЗЕМНИХ СПОРУД І АЕРОДРОМІВ
КАФЕДРА КОМП'ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДИЗАЙНУ І ГРАФІКИ

ДОПУСТИТИ ДО ЗАХИСТУ

Защитувач кафедри

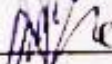

В.М.Василенко

«_____» _____ 2023 р.

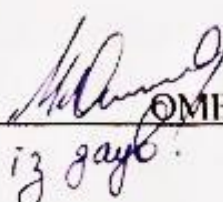
**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
(ПОЯСНОВАЛЬНА ЗАПИСКА)**

**ВИПУСКНИКА ОСВІТЬНОГО СТУПЕНЮ «БАКАЛАВР»
ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ 022 «ДИЗАЙН»
ОСВІТЬНО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ДИЗАЙН»**

Тема: «Дизайн готельно-ресторанного комплексу»

Виконавць: здобувач вищої освіти групи 401  СЕРГЕСВА Валерія Євгенівна

Керівник: старший викладач  ПОВІК Ганна Володимирівна

Нормоконтролер: професор, д.т.н.  ОМЕЛЬЯНЕНКО Максим Вікторович

Київ 2023

НАЦІОНАЛЬНИЙ АВІАЦІЙНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет наземних споруд і аеродромів

Кафедра комп'ютерних технологій дизайну і графіки

Галузь знань 02 «Культура і мистецтво»

Спеціальність 022 «Дизайн»

Освітньо-професійна програма «Дизайн»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

В.М.Василенко

«_____» _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ

на виконання кваліфікаційної роботи

Сергесвої Валерії Євгенівни

(прізвище, ім'я, по батькові випускника в родовому відмінку)

1. Тема кваліфікаційної роботи «Дизайн готельно-ресторанного комплексу»

_____ затверджена наказом
ректора від « 31 » 03 2023 р. № 439/ст.

2. Термін виконання роботи: з 29.05.2023 по 30.06.2023

3. Вихідні дані до роботи:

технічне завдання, генеральний план ділянки, плани поверхів, розрізи

4. Зміст пояснювальної записки:

завдання на виконання кваліфікаційної роботи, реферат, зміст, вступ, три розділи
основної частини, висновки, список використаних джерел, додатки.

5. Перелік обов'язкового графічного (ілюстративного) матеріалу:

схема генплану з благоустроєм території, план до та після перепланування, зонування простору, план з розташуванням меблів, плани стелі та підлоги, розгортки стін приміщень, перспективні зображення інтер'єрів, креслення авторських розробок предметів наповнення інтер'єру, фото 3d-макетів, роздатковий матеріал.

6. Календарний план-графік

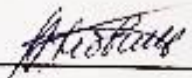
№ пор.	Завдання	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Зібрати матеріали щодо світової та вітчизняної практики, вимог до проектування дизайну центру реабілітації та утримання тварин	29.05.2023 – 31.05.2023	<i>A. Kostin</i>
2.	Виконати пошукові ескізи закладу	29.05.2023 – 31.05.2023	<i>A. Kostin</i>
3.	Розробити дизайн-концепцію інтер'єрів центру та план благоустрою	30.05.2023 – 31.05.2023	<i>A. Kostin</i>
4.	Розробити поповерхові плани, виконати розстановку меблів відповідно до функціонального зонування	31.05.2023 – 02.06.2023	<i>A. Kostin</i>
5.	Виконати плани підлоги з підбором необхідних підлогових покриттів	02.06.2023 – 09.05.2023	<i>A. Kostin</i>
6.	Виконати плани стелі з розташуванням освітлювальних приладів	02.06.2023 – 09.05.2023	<i>A. Kostin</i>
7.	Виконати розгортки стін 5х приміщень	02.06.2023 – 09.05.2023	<i>A. Kostin</i>
8.	Виконати візуалізацію інтер'єрів у комп'ютерній 3D графіці	02.06.2023 – 09.05.2023	<i>A. Kostin</i>
9.	Виконати робочі креслення розроблених об'єктів	02.06.2023 – 09.05.2023	<i>A. Kostin</i>
10.	Виконати 3d-макети розроблених об'єктів	02.06.2023 – 09.05.2023	<i>A. Kostin</i>
11.	Оформити пояснювальну записку до диплому згідно затверджених вимог	29.05.2023 – 31.05.2023	<i>A. Kostin</i>
12.	Виконати компоновання планшетів	12.06.2023 – 14.06.2023	<i>A. Kostin</i>
13.	Скомпонувати папку дипломного проекту та підготувати роздатковий матеріал	12.06.2023 – 14.06.2023	<i>A. Kostin</i>
14.	Підготувати доповідь захисту та презентацію у PowerPoint	12.06.2023 – 14.06.2023	<i>A. Kostin</i>

7. Консультанти з окремих розділів

Назва розділу	Консультант (посада, П.І.Б.)	Дата, підпис	
		Завдання видав	Завдання прийняв
Нормативна база	проф.ККТДіГ, д.т.н., проф. Омельяненко Максим Вікторович		 13 трав.
Конструктивне вирішення	проф. ККТДіГ, д.арх., проф. Чернявський Володимир Георгійович		
Інженерне обладнання	ст.викл. ККТДіГ Обуховська Любава Василівна		

8. Дата видачі завдання: « 29 » травня 2023 р.

Керівник кваліфікаційної роботи

 Новік Г.В.

(підпис керівника) (П.І.Б.)

Завдання прийняв до виконання

 Сергєєва В.Є.

(підпис випускника) (П.І.Б.)

РЕФЕРАТ

Пояснювальна записка до кваліфікаційної роботи «Дизайн готельно-ресторанного комплексу» складається з: 50 сторінок тексту, 15 рисунків, 20 використаних джерел, 1 додатку.

Ключові слова: готель, ресторан, готельно-ресторанний комплекс, еко-стиль, дизайн, інтер'єр.

Актуальність теми на сьогодні включає в себе затишне та комфортне тимчасове житло для туристів та для українців що виїхали за кордон через повномасштабне вторгнення і які повертаються додому.

Об'єкт проєктування – готельно-ресторанний комплекс.

Предмет проєктування – дизайн інтер'єру готельно-ресторанного комплексу.

Мета кваліфікаційної роботи – розробити дизайн інтер'єру для готельно-ресторанного комплексу за всіма вимогами.

Методи проєктування: використання теоритичного та практичного методу. Аналіз при дослідженні розвитку готельного господарства в історичному контексті. Аналіз джерел за обраною тематикою. Законодавчо-нормативна база. Метод порівняльного аналізу. Дослідження вітчизняного та закордонного готелів. Метод узагальнення при визначені засобів дизайну при проєктуванні готелю. Метод комп'ютерного проєктування. розвитку проєктування готельно-ресторанного комплексу. Аналіз джерел за обраною тематикою. Встановлення та аналітичне порівняння планувального, художнього та технологічного рішення.

Практичне значення проєктування: результат проєктування можна застосовувати для реалізації та розвитку, привабливий заклад для туристів та для українців які повертаються додому.

ЗМІСТ

ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	
1.1. Історія розвитку готелю.....	8
1.2. Класифікація готельно-ресторанних комплексів.....	12
1.3. Закордонний та вітчизняний досвід формування дизайну інтер'єру готельно-ресторанних комплексів.....	15
Висновки до 1-го розділу.....	22
РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	
2.1. Функціональне зонування інтер'єрів і необхідні приміщення	23
2.2. Специфіка технології обслуговування закладу, ергономіка	26
2.3. Композиційні засоби формування інтер'єру готельно-ресторанних комплексів.....	31
Висновки до 2-го розділу.....	33
РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ	
3.1. Загальні положення.....	34
3.2. Благоустрій прибудинкової території і вхідна група	35
3.3. Об'ємно-планувальні рішення	38
3.4. Концепція дизайну інтер'єру закладу, колір і використані матеріали ...	40
3.5. Авторські розробки, фірмовий стиль	44
Висновки до 3-го розділу.....	47
ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ	48
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	49
ДОДАТКИ	53

ВСТУП

Роль готельно-ресторанних комплексів у розвитку туризму полягає в тому, що вони створюють зручне та комфортне місце для туристів, де вони можуть жити, їсти та отримувати різні послуги. Це допомагає залучати більше туристів, створює нові робочі місця та сприяє розвитку економіки в туристичному регіоні.

Особливу увагу нині приділяють зеленим та сталим готельно-ресторанним комплексам. Вони прагнуть бути екологічно відповідальними, енергоефективними та зменшувати свій вплив на навколишнє середовище. Використовуються відновлювані джерела енергії, здійснюється раціональне споживання ресурсів, а також пропонуються екологічні послуги та страви.

Технології також відіграють важливу роль у готельно-ресторанній галузі. Інтернет-бронювання готелів, мобільні додатки для замовлення їжі та ресторанных послуг, використання штучного інтелекту та автоматизація допомагають покращити обслуговування та ефективність роботи.

Багато готельно-ресторанних комплексів також намагаються відобразити місцеву культуру та традиції, щоб гості могли поглибитися в місцеву атмосферу. Це може включати аутентичний дизайн, місцеві страви та програму розваг, що дозволяють туристам більше дізнатися про місцевий спосіб життя.

Готельно-ресторанні комплекси можуть бути класифіковані за різними критеріями, такими як розмір, розташування, рівень послуг, ціновий діапазон та цільова аудиторія. Це допомагає розподілити їх на різні категорії, наприклад, відпочинкові готелі, бізнес-готелі, бютік-готелі, санаторії, спа-готелі та інші.

Знання про готельно-ресторанні комплекси допомагає створювати комфортне та приємне середовище для гостей, які відвідують ці комплекси. Вони є складними установами, в яких враховуються різні фактори, такі як обслуговування, дизайн та багато іншого.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІЗ СУЧАСНОГО СТАНУ ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

1.1. Історія розвитку готелю

Розвиток готельно-ресторанного комплексу почався багато років тому. В давні часи в Греції і Римі були гостиниці, де люди, що подорожували, могли зупинитися і отримати їжу та місце для ночівлі.

Пізніше, у середньовічній Європі, готелі стали популярними у містах. Вони надавали тимчасове житло торговцям та подорожуючим. Багато готелів були пов'язані з ресторанами, де гості могли поїсти.

У 18-19 столітті почався розвиток сучасних готельно-ресторанних комплексів через зростання туризму та популярність курортів серед шляхетних людей. Це були великі будівлі з комфортними номерами для гостей і ресторанами, де подавалися страви.

У 20 столітті з'явилися автомобілі та повітряні перельоти, що призвело до більшого попиту на готельно-ресторанні комплекси. Вони стали надавати багато різних послуг, таких як бізнес-центри, спа-комплекси та басейни, щоб задовольнити потреби гостей.

Сьогодні готелі та ресторани є великою індустрією. Вони не тільки пропонують місця для проживання та харчування, але й організують конференції, весілля та розваги. Вони мають розкішні зручності та персонал, який забезпечує висококласний сервіс.

Розвиток готельно-ресторанного комплексу триває й далі, з фокусом на нововведення, сталість та вдосконалення обслуговування, щоб задовольнити потреби сучасних мандрівників.

Колись у давнину курорти на лазні часто забезпечували місце для снута були потрібними для тих хто шукав відпочинок і також в світі ставало все більше мандрівників яким потрібно було переночувати. В той же час відкривалось багато пансіонатів та двориків для того щоб забезпечити їжею мандрівників. Так починається історія готелів.

Готельна справа завжди прагнула задовольнити людські потреби, а поки час йшов, ця індустрія виросла на очах і перетворилася в дуже складну галузь економіки [1], [2], [3].

Одним із історичних готелів є готель "Premier Palace Hotel" в Києві (рис. 1.1), також відомий як "Прем'єр Палас", відрізняється від інших готелів у Києві своєю багату історію - саме в його стінах відбувалось вирішальне для України. Цей розкішний готель існує вже понад сто років. Своїх перших відвідувачів він прийняв у 1912 році. Готель був вражаючим: гостям пропонували всі блага цивілізації - електрику, водопостачання, телефон. А банкетний зал міг прийняти тисячу відвідувачів!



Рис. 1.1. "Premier Palace Hotel" в Києві

У інших великих містах готелі теж добре розвивалися. Наприклад, Одеса була хорошою через своє морське сполучення. В місті будувалися і розвивалися як готелі так і постоялі двори. Престижним вважався готель “Лондонський” (рис. 1.2).



Рис. 1.2. “Лондонський” готель, місто Одеса

Львів у свою чергу теж не відставав та мав багато готелів, цілих 48. Найвідомішим з них був готель “Жорж”, який спочатку мав назву “De La Rus” (рис. 1.3), а от люксовим був готель “Гранд” (рис. 1.4).



Рис. 1.3. Готель “Жорж”



Рис. 1.4. Готель “Гранд”

Можна побачити, що готельно-ресторанна індустрія як складова туристичної галузі робить вагомий внесок в економічний розвиток будь-якої держави. Окрім підвищення доходів економіки, туристична сфера збільшує кількість робочих місць, сприяє розбудові інфраструктури країни, покращує інтеграцію країни в міжнародному співтоваристві. Популярні готелі з різноманітним спектром послуг і креативним інтер’єром є відчутним “центром тяжіння” для розбудови туристичної галузі, а етностиль в дизайні надає інтер’єру унікальності та незабутності.

1.2. Класифікація готельно-ресторанних комплексів.

Готелі класифікуються за кількома показниками:

- Розмір
- Цільовий ринок
- Місце розташування
- Рівень і тип обслуговування
- Приналежність і право власності.

Незважаючи на ці фактори зараз в наш час готелі оцінюються за системою Crown, Star або Diamond, ці три системи залежать від розташування. Такі системи дають зрозуміти майбутнім гостям про сам готель ще до того як прийти до нього особисто. Висновок що, класифікація відіграє важливу роль зв'язка між власністю та клієнтом (рис. 1.5).



Рис. 1.5. Класифікація закладів розміщення

1. Класифікація за розміром.

Малі готелі (кількість номерів не вище 25)

Середні готелі (готелі кількістю номерів від 26-100)

Великі (101-300 номерів)

Дуже великі готелі (понад 300 номерів)

2. Класифікація на основі зірки.

3. 1-зіркові готелі. До них відносяться всі невеликі готелі під управління власника. Такі готелі характеризуються своєю індивідуальною атмосферою. Також в таких готелях зазвичай є базові чисті речі, але свого ресторану можуть не мати. Розташовані готелі далеко від розважальних місць та доріг з ідеальним перехрестям. 1-зіркові готелі повинні мати мінімум 10 спалень, 25% з них повинні мати ванну кімнату, а кожні 4 що залишилися повинні мати спільну ванну кімнату.

4. 2-зіркові готелі. Такі готелі повинні бути побудовані на гарному місці з гарним видом. Повинні мати стійку з реєстрації та телефон для гостей. Всі приватні та громадські приміщення мають бути забезпечені кондиціонерами. Також 2-зірковий готель має мати досвідчений персонал в презентабельній формі. Такий готель має мати більш ніж 10 номерів, з яких 75% мають власний душ, та мінімум 25% мають мати кондиціонер. Обов'язковими вимогами є наявність телефонних послуг, радіо або фонової музики.

5. 3-зіркові готелі. Такі готелі мають просторі номери, вестибюль та кваліфікаційний персонал. Розташовані ці готелі в ділових районах. Вони обладнанні не менше 20 номері, усі вони з ванними кімнатами, також половина має мати кондиціонери та високоякісні меблі.

Готелі мають рецепцію, конференц зали, фінансову стійку. Також надаються послуги пральні та прибирання, тому в кожній кімнаті є телефон, радіо або фонова музика.

4-зіркові готелі. Райони які побудовані в виразних архітектурних районах, з архітектурними особливостями. Готелі мають рецепцію, інформаційну та фінансову стійкість, конференц зали ті персонал. В такому готелі повину бути не

ментше 25 готелів. Готель категорії 4 зірки мають ще ресторан в якому йде місце для танців. Крім того в кожній кімнаті телефон, радіо або фонова музика.

5-зіркові готелі. Такі готелі знаходяться на території високих стандартів найближчого оточення. Готель має рецепція, інформаційну та фінансову стійки та конференц зали. Готель не повинен мати менш ніж 25 готельних номерів. Надаються високоякісні послуги з прибирання. В кожній кімнаті є телефон, радіо, фонова музика, а також повинен бути басейн і місце для парковки.

Нижче наведені державні будівельна норми, які необхідні для ергономічного розроблення дизайну приміщень.

6. Класифікація на основі місцезнаходження та клієнтури.

Готелі в центрі міста. Частіше всього вони знаходяться біля ділового центру міста, державних установ або театрів. Вони мають високі ціни на номери більшість її клієнтів це бізнес клієнти. До таких типів готелів належать розкішні. Такі як бізнес-готелі, готелі середнього класу та економ класу.

Приміські готелі. Готелі що побудовані на околицях міста я такими ж зручностями як і готелі в центрі міста. Це більше для тих людей які не хочуть залишатися в самому центрі міста.

Курортні готелі. Розташовані в туристичних місцях, таких як море, гори. Ціни на номери в таких готелях залежить від послуг.

Готелі аеропорту. Ці готелі побудовані в такому місці для надання комерційних послуг. Такі готелі приймають різних людей світу та відправляють в інші готелі. Такі готелі все частіше стають найкращим вибором для ділових мандрівників оскільки такі готелі є економічно зручним транспортом між іншими пунктами призначення.

Мотелі. Це готелі скромного типу проживання. Вони пропонують житло, харчування та місце для паркування. Ціни на такі номери як правило досить низькі [4], [5], [6], [7].

1.3. Закордонний та вітчизняний досвід формування дизайну інтер'єру готельно-ресторанних комплексів

У багатьох країнах світу, особливо в Європі та Північній Америці, готельно-ресторанні комплекси ставлять великий акцент на дизайн інтер'єру. Розробка концепції інтер'єру здебільшого виконується спільно з дизайнерами та архітекторами, які спеціалізуються на створенні унікальних та естетичних просторів. Закордонні готельно-ресторанні комплекси пропонують різноманітні стилі та концепції дизайну, від класичних до сучасних. Вони поєднують розкіш та комфорт з інноваційними рішеннями. У таких комплексах особлива увага приділяється вибору високоякісних матеріалів, деталей оздоблення та меблів. Архітектурні рішення та дизайн інтер'єру орієнтовані на створення незабутнього враження та комфортного проживання для гостей. В Україні також спостерігається активний розвиток дизайну інтер'єру готельно-ресторанних комплексів. Вітчизняні дизайнери та архітектори надають перевагу поєднанню сучасних тенденцій з національними мотивами та елементами. Українські готельно-ресторанні комплекси розробляються з урахуванням зручностей для гостей та створення унікальної атмосфери. Вони акцентують увагу на використанні натуральних матеріалів, традиційних ремесел та елементів національного дизайну. Такі комплекси пропонують гостям не тільки комфортне проживання, але й можливість побачити та відчути українську культуру та гостинність. Усе більше готельно-ресторанних комплексів, як за кордоном, так і в Україні, розуміють важливість естетики та затишку для задоволення потреб сучасного гостя. Дизайн інтер'єру стає важливою складовою успіху таких закладів, приваблюючи гостей своєю оригінальністю та неповторністю [8].

Закордонний дизайн готельно-ресторанного комплексу - це дизайн, який надихається ідеями та стилями з різних країн і культур. Він зазвичай включає елементи та деталі, характерні для різних регіонів і традицій, щоб створити унікальну і цікаву атмосферу для відвідувачів.

Наприклад, в дизайні такого комплексу можна використовувати елементи з італійської архітектури, французького шарму, африканських мотивів або японського мінімалізму. Це можна побачити в архітектурі будівлі, інтер'єрі номерів, декорі ресторанів і громадських зон, а також у використанні кольорів, текстур і впізнаваних елементів стилю.

Закордонний дизайн готельно-ресторанного комплексу прагне створити атмосферу, яка дозволяє гостям зануритися в іншу культуру та насолодитися унікальним досвідом перебування в комплексі. Він може бути привабливим для тих, хто бажає випробувати щось нове, екзотичне або просто відчувати атмосферу іншої країни, не виїжджаючи зі свого міста чи країни.

Ось декілька прикладів дизайну готелів в США:

Готель під назвою «The Goodtime Hotel» (рис. 1.6) є дуже особливим і привабливим місцем. Він має силу привертати увагу, подібно до Фаррела Вільямса з пісні "Harry". У готелі є багато громадського простору, але його кількість відносно невелика - 100 000 квадратних футів. Також є лише 266 номерів, які мають стиль ар-деко і переосмислюють район, в якому готель знаходиться. Величезний басейн площею 30 000 квадратних футів з кабінками, зеленими насадженнями і навіть килимом з мокрими слідами створює чудову атмосферу. Є також багато цікавих деталей, які можна побачити на фото, наприклад, рожеві стаціонарні телефони. Знамениті музиканти, які вже відвідали готель, стверджують, що він є місцем для задоволення і відпочинку. Він приносить відчуття відродження та захоплюючого хвилювання, яке люди відчувають, коли вони знаходяться в особливому місці. Готель пропонує різні розваги, такі як клуб з напоями, бібліотека зі старовинними книгами та студія для запису музики. Відвідувачі відчувають себе, наче перенесені у фантастичний світ пляжного курорту, схожого на Маямі.



Рис. 1.6. Готель "The Goodtime Hotel"

Готель Моху Miami South Beach (рис. 1.7) привертає увагу своїм яскравим і барвистим дизайном. Він має великі вікна, що йдуть від підлоги до стелі, і розмите переходи між кімнатами і зовнішнім простором. На даху готелю є басейн з панорамним видом, а також окремий пляжний клуб. У готелі є шість ресторанів, включаючи ресторан на даху, де можна насолодитися стравами. Цей готель передає атмосферу і стиль району арт-деко, в якому він знаходиться.

Дизайнери готелю Моху Miami South Beach кажуть, що його атмосфера поєднує в собі гламур Гавани середини століття, сучасний артистизм Мехіко та енергію тропічного Маямі. Він розташований в декількох кроках від пляжу.

Номери готелю натхненні нічним поромом, що плавав між Маямі та Гаваною в минулому столітті. Вони нагадують каюти на океанському лайнері і прикрашені яскравими кольорами Маямі. Великі вікна дозволяють потрапляти сонячному світлу. З кімнат на верхніх поверхах відкривається вид на Атлантичний океан, а з інших кімнат - панорамний вид на мальовничу архітектуру Саут-Біч. У спальнях гостей прикрашають картини художниці з Маямі на ім'я Аквареля Сабол, на яких зображені відомі художники, такі як Фріда Кало, Жан-Мішель Баскя, Пабло Пікассо і Сальвадор Далі, під час їхнього візиту до Саут-Біч.



Рис. 1.7. Готель Моху Miami South Beach

Готель The Ritz-Carlton, South Beach 9 (рис. 1.8) є одним з найпопулярніших готелів в Маямі, розташований біля пляжу. Він має оригінальний стиль декору в стилі арт-деко, який відомий по всьому світу.

Останнім часом готель пройшов реконструкцію за 90 мільйонів доларів і був повторно відкритий.

Як відомий готель Ritz-Carlton, цей пляжний курорт пропонує розкіш і елегантність міського пляжного життя. Він виглядає сучасною версією стильного декору з фільмів минулого століття, але з власним шармом і сучасним стилем. Ви можете уявити, як гості готелю з басейну повертаються до своїх номерів з напоями та рушниками в руках, з невимушеними посмішками на обличчях, готуючись до ночі розваг у клубі готелю.

Лобі готелю вражає своєю оригінальністю і елегантним дизайном, який переносить гостей у сучасну епоху. Неподалік від готелю розташований новий бар Lapidus, який нагадує про минулу епоху Маямі зі своєю живою музикою, вінтажними коктейлями та привітною атмосферою.

У готелі також є ресторан Fuego у Mar, де можна скуштувати яскраві страви Латинської Америки, а також технічний лаунж, де можна працювати в затишній і дружній обстановці з кавою та коктейлями. пляжний клуб DiLido та його розташування біля океану запрошують насолодитися стравами в розкішному середовищі з видом на туркізну воду, а також є плавальний басейн з видом на океан.



Рис. 1.8. Готель The Ritz-Carlton, South Beach

В Україні є безліч вітчизняних готельно-ресторанних комплексів з різними дизайнами, які відображають різні стилі та концепції. Ось кілька прикладів: Готель "11 Mirrors" (Київ) (рис. 1.9) - Цей комплекс відомий своїм сучасним дизайном з елементами мінімалізму та стилів 20-х років. Він пропонує стильні номери з дзеркальними поверхнями, високоякісними матеріалами та модними меблями.



Рис. 1.9. Готель "11 Mirrors"

Готель "Опера" (Одеса) (рис. 1.10) - Цей готельно-ресторанний комплекс відтворює атмосферу оперного театру, об'єднуючи класичну елегантність з сучасним комфортом. Він має розкішно прикрашені номери, арки, штори та ретельно вишукані меблі.



Рис.1.10. Готель "Опера"

Готель "Citadel Inn" (Львів) (рис. 1.11). Розташований у відреставрованій фортеці, цей готельно-ресторанний комплекс відтворює атмосферу середньовічного замку. Він має аутентичні елементи, такі як кам'яні стіни, вежі та дерев'яні балкони, але в той же час пропонує сучасні зручності та послуги.

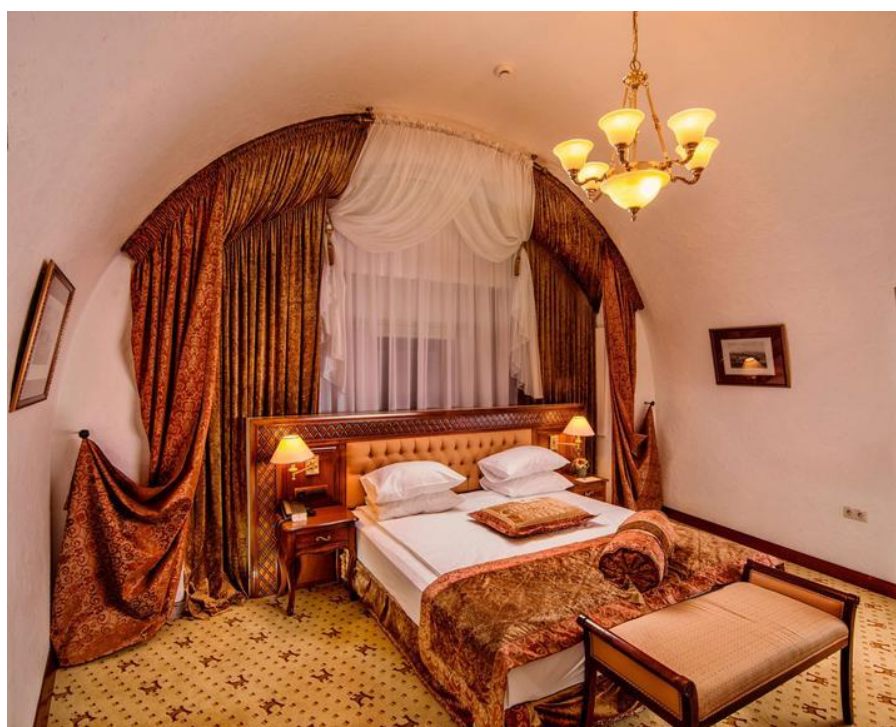


Рис.1.11. Готель "Citadel Inn"

Готель "Bukovel" (Карпати) (рис. 1.12.) - Розташований у гірському курорті, цей комплекс використовує сучасний альпійський стиль. Він має великі вікна, дерев'яний декор та затишні меблі, що створюють атмосферу гірського курорту.



Рис. 1.12. Готель "Bukovel"

Готельно-ресторанний комплекс "Червона калина" (Івано-Франківськ) (рис. 1.13) - Цей комплекс відтворює атмосферу традиційного гуцульського будинку. Він має дерев'яний інтер'єр з ручними розписами, вишивками та традиційними елементами, які додають йому аутентичність.



Рис. 1.13. Готельно-ресторанний комплекс "Червона калина"

Кожен комплекс має свою унікальну концепцію та стиль, що відображають різні архітектурні традиції та культурні впливи.

Висновки до 1-го розділу.

1. Аналіз розвитку сфери гостинності показав що готельно-ресторанні комплекси існують вже дуже довго і змінюються відповідно до того, що люди хочуть. Спочатку люди шукали місця для відпочинку та переночування під час подорожей. Потім готелі стали популярнішими, оскільки туризм та торгівля зросли. З часом готелі стали більш розкішними та забезпечували більше послуг. Потім з'явилися ресторани, які пропонували окремі послуги харчування. Але сучасні готельно-ресторанні комплекси почали розвиватися у XIX-XX століттях. Сьогодні готельно-ресторанні комплекси є повноцінними закладами зі зручним проживанням, смачною їжею та багатьма іншими послугами. Вони постійно розвиваються, щоб задовольняти потреби та бажання гостей, надаючи їм незабутні враження та комфорт.

2. Готельно-ресторанні комплекси можна розділити на різні категорії за різними ознаками. Одна з найпоширеніших категорій - це рівень комфорту та обслуговування, який позначається кількістю зірок (наприклад, від однієї до п'яти зірок). Існують також інші категорії, такі як розташування (міські, курортні, сільські), тип готелю (бутик-готелі, конференц-готелі, курортні готелі тощо) та інші.

3. Готельно-ресторанні комплекси грають важливу роль у галузі гостинності. Вони забезпечують людям місце для життя, харчування, відпочинку та проведення подій. Вони пропонують різні послуги та роблять все можливе, щоб гості почувалися комфортно та задоволеними.

4. Успіх готельно-ресторанного комплексу залежить від багатьох речей, таких як якість обслуговування, дизайн внутрішнього приміщення, розташування, концепція та керівництво. Важливо створити приємну атмосферу, задовольнити потреби гостей і забезпечити їм задоволення від перебування в комплексі, що є зокрема завданням дизайнера інтер'єру.

РОЗДІЛ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПРОСТОРОВІ ОСНОВИ ОРГАНІЗАЦІЇ ІНТЕР'ЄРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

2.1. Функціональне зонування інтер'єрів і необхідні приміщення.

Функціональне зонування інтер'єрів готельно-ресторанного комплексу означає розподіл приміщень на різні зони залежно від їх призначення та потреб гостей (рис. 2.1.), (рис. 2.2.).



Рис.2.1. Основні приміщення, які зазвичай є в готельно-ресторанних комплексах

:Приймальна: Це місце, де гості реєструються при вході. Тут є рецепція, де гостям дають ключі від номера та надають інформацію про готель та його послуги.

Номери для проживання: Готель має різні типи номерів, такі як звичайні, люкси, сімейні тощо. Кожен номер обладнаний ліжком, меблями, ванною кімнатою, телевізором та іншими зручностями.

Ресторан або їдальня: Це місце, де гості можуть поїсти. Ресторан може мати різні зони, наприклад, основну залу для обідів та вечерь, бар для випивання, терасу або зимовий сад.

Конференц-зали та залі засідань: Для бізнес-подорожуючих та організаційних заходів готель може мати окремі приміщення для конференцій, семінарів або засідань. Ці зали оснащені аудіо-відео технікою та зручностями для проведення подій.

Бар або лобі-локація: Це місце, де гості можуть розслабитися, зустрітися з друзями або колегами та насолодитися напоями. Бар має зручні меблі, барну стійку та приємну атмосферу.

Спортивний комплекс або фітнес-центр: Деякі готельно-ресторанні комплекси пропонують спортивні зручності, такі як тренажерний зал, басейн, спа-центр тощо.

Спільні зони та лаунжі: Додаткові простори, де гості можуть зустрічатися, спілкуватися або розслабитися. Це можуть бути лаунж-зони з комфортними меблями, вестибюль або тераси з панорамним видом. [10]



Рис. 2.2. План зонування (завершений).

Це лише кілька загальних приміщень, які можна знайти в готельно-ресторанних комплексах. Розподіл приміщень може змінюватися залежно від розміру, концепції та типу комплексу.

Також є й інші, які також використовуються в готельно-ресторанному комплексі:

Спа-центр або зона відпочинку: Це місце, де ви можете розслабитися та насолодитися різними видами масажу, красовими процедурами та іншими спа-послугами. Тут можуть бути сауни, парові кімнати та інші зручності для вашого відпочинку і комфорту.

Бізнес-центр: Це місце призначене для людей, які подорожують у справах. Тут ви знайдете комп'ютери, принтери, копіювальні машини та інші засоби для роботи з документами. Ви можете проводити зустрічі, друкувати документи або користуватися Інтернетом.

Дитяча кімната або майданчик: Якщо ви подорожуєте з дітьми, то таке місце стане для них особливо зручним. Тут є іграшки, ігри, книжки та інші розваги, які зроблять перебування дітей комфортним і допоможуть їм розвиватися та розважатися.

Лаундж для вечірнього відпочинку: Це окреме місце або бар, де ви можете насолоджуватися вечором. Тут ви зможете спробувати смачні напої, насолодитися атмосферою та музикою, провести час з друзями або просто розслабитися після напруженого дня.

Парковка: Багато готельно-ресторанних комплексів мають власну парковку для гостей. Ви можете залишити своє авто там, що є дуже зручно, особливо якщо ви подорожуєте власним транспортом.

Пральня та прасувальня: У деяких готельно-ресторанних комплексах є послуги прання та прасування для гостей. Це може бути корисно, якщо ви маєте багато одягу, який треба прати та прасувати.

Магазини та сувенірні крамниці: Деякі комплекси мають свої власні магазини або крамниці, де ви можете придбати різноманітні товари, сувеніри або подарунки. [10]

2.2. Специфіка технології обслуговування закладу, ергономіка.

Обслуговування в готельно-ресторанному комплексі має свої особливості:

Прийом гостей: Персонал зустрічає гостей привітно і швидко реєструє їх. Вони заповнюють необхідні документи, отримують ключі від номера і отримують інформацію про послуги та умови перебування.

Обслуговування номерів: Готельний персонал старається забезпечити затишок і комфорт у номерах. Вони регулярно прибираються, міняють білизну і рушники, допомагають замовити додаткові послуги та створюють порядок.

Ресторанне обслуговування: Персонал ресторану надає якісне харчування та обслуговування. Вони приймають замовлення, сервірують страви та напої, допомагають вибрати з меню та виконують особливі запити гостей, створюючи приємну атмосферу.

Додаткові послуги: Готельно-ресторанні комплекси можуть надавати різноманітні додаткові послуги, такі як спа-процедури, фітнес-центри, конференц-зали, бізнес-послуги, трансфери та екскурсії. Персонал забезпечує організацію цих послуг, щоб гості могли користуватися ними з комфортом.

Комунікація та взаємодія: Важливим аспектом обслуговування є ефективна комунікація з гостями. Персонал повинен бути привітним, уважним і готовим відповісти на запитання, вирішити проблеми та задовольнити потреби гостей.

Використання технологій: Сучасні готельно-ресторанні комплекси використовують різні технології для спрощення процесів обслуговування. Наприклад, онлайн-бронювання номерів та столиків у ресторані, автоматизовані системи замовлення та розрахунків, електронні ключі для доступу до номерів. Вони впроваджують інновації, щоб полегшити перебування гостей.

Всі ці аспекти обслуговування у готельно-ресторанному комплексі створюють технологію, спрямовану на задоволення потреб гостей та надання комфорту під час перебування.

Основна ідея технології обслуговування в готельно-ресторанному комплексі полягає в тому, щоб гості почувалися зручно і задоволено під час свого

перебування. Ось ще декілька важливих речей:

Безпека: Готельно-ресторанні комплекси дбають про безпеку своїх гостей. Вони мають системи відеоспостереження, протипожежні заходи та інші заходи, щоб уникнути проблем.

Персонал і навчання: Готельно-ресторанні комплекси вкладають зусилля у набір і навчання свого персоналу. Вони хочуть мати доброзичливий і професійний персонал, який знає, як ефективно спілкуватися з гостями та задовольнити їхні потреби.

Ціни: Готельно-ресторанні комплекси розробляють свою стратегію ціноутворення, щоб пропонувати розумні та конкурентоспроможні ціни на свої послуги. Вони враховують різні фактори, такі як пора року, попит, рівень комфорту та місце розташування.

Зворотний зв'язок від гостей: Готельно-ресторанні комплекси приділяють велику увагу збору відгуків від своїх гостей. Вони активно взаємодіють зі зворотним зв'язком та рекомендаціями гостей, щоб поліпшити якість своїх послуг і задовольнити бажання клієнтів.

Створення особливої атмосфери: Готельно-ресторанні комплекси намагаються створити особливу атмосферу, яка відображає їхній стиль та концепцію. Вони використовують дизайн, освітлення, музику та інші елементи, щоб створити особливу атмосферу, яка залишить позитивне враження у гостей.

Слідкування за трендами: Готельно-ресторанні комплекси вивчають останні тренди та нововведення у галузі гостинності. Вони стараються впроваджувати нові технології, розвивати свої послуги та інфраструктуру, щоб задовольняти змінюючіся потреби та очікування гостей.

Ергономіка готельно-ресторанного комплексу означає створення зручного та приємного середовища для працівників та гостей. Основні речі, на які треба звернути увагу:

Планування простору: Розташування столів, реєстраційного столу та кухні має бути зручним для логічного руху персоналу та гостей. Наприклад, реєстраційний стіл може бути біля входу, щоб зручно приймати гостей, а кухня

- поруч з рестораном, щоб легко доставляти їжу.

Меблі та обладнання: Вибір і розміщення зручних та безпечних меблів для гостей, таких як стільці та столи в ресторані. Кухонне обладнання повинно бути розташоване так, щоб шеф-кухар та інші працівники зручно працювали.

Організація робочих місць: Реєстраційний стіл, бар та кухня повинні бути організовані так, щоб працівникам було зручно та ефективно виконувати свої обов'язки. Наприклад, необхідні інструменти та матеріали повинні бути легко доступні.

Освітлення та вентиляція: Належне освітлення та вентиляція створюють комфортне середовище для працівників та гостей. Використання природного світла, належного освітлення робочих зон та систем вентиляції для свіжого повітря та контролю температури.

Безпека та санітарія: Важливо дотримуватися стандартів безпеки та санітарії. Наприклад, наявність пожежних систем, належна організація електричних розеток та засобів пожежогасіння, а також дотримання правил особистої гігієни.

Всі ці аспекти спрямовані на поліпшення комфорту, ефективності та безпеки для персоналу та гостей готельно-ресторанного комплексу.[13] [14]

ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі [Вводяться вперше. Чинні від 2009-04-01]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 48 с.

Простими словами текст ДБН В.2.2-20:2008 "Будинки і споруди. Готелі" є нормативним документом, який надає рекомендації та вимоги щодо будівництва готелів і споруд. У процесі його застосування, цей документ надає важливі вказівки та правила, які повинні бути враховані при проектуванні та будівництві готельних споруд.

Нижче подані деякі ключові елементи, які можуть бути враховані під час застосування ДБН В.2.2-20:2008:

Типи готелів: Документ надає класифікацію готелів залежно від їх функціонального призначення, розміру та рівня обслуговування.

Проектування та планування: Вимоги до проектування готельних споруд, включаючи вимоги до розміщення кімнат, загальних приміщень, санітарних вузлів, електропостачання, вентиляції та інших інженерних систем.

Безпека та протипожежний захист: Вимоги до систем пожежної безпеки, евакуації, розташування пожежних гідрантів, димових виходів та інших елементів, що забезпечують безпеку готельної споруди.

Гігієна та санітарні норми: Вимоги до санітарних приміщень, водопостачання, водовідведення, системи опалення та кондиціонування повітря для забезпечення здорових умов перебування гостей.

Енергоефективність: Рекомендації щодо використання енергоефективних технологій, матеріалів та систем для зменшення споживання енергії готельною спорудою.

Доступність: Вимоги до проектування та обладнання готелів з урахуванням потреб людей з обмеженими фізичними можливостями.

Експлуатація та обслуговування: Рекомендації щодо обслуговування готельної споруди, збереження її в належному стані та планування регулярних технічних оглядів.

Ці елементи є лише загальним оглядом пояснень, які можна знайти в ДБН В.2.2-20:2008. Докладніші вказівки та вимоги можна знайти у самому документі.

ДБН В.2.2-9:2018. Природне і штучне освітлення. [Чинні від 01.03.2019]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України 2018 - 137 с.

ДБН В.2.2-9:2018 "Природне і штучне освітлення" є нормативним документом, що містить вказівки та вимоги щодо освітлення приміщень. Цей документ був введений у дію з 1 березня 2019 року і містить 137 сторінок. Видався він офіційно Мінрегіоном України.

У процесі застосування цього документа, він надає важливі вказівки та правила, які потрібно враховувати при проектуванні, розрахунку та встановленні освітлення в будівлях. ДБН В.2.2-9:2018 містить вимоги щодо природного та штучного освітлення, зокрема:

Вимоги до кількості та якості природного світла, яке потрапляє в

приміщення через вікна або інші відкриті конструкції.

Вимоги до штучного освітлення, включаючи розміщення світильників, вибір ламп та систем керування освітленням.

Норми і рекомендації щодо освітлення різних типів приміщень, таких як житлові будівлі, офіси, магазини, навчальні заклади тощо.

Вимоги до освітлення на робочих місцях, зокрема щодо рівня освітленості, контрастності, рівномірності освітлення та запобігання блискам.

Поради щодо використання енергоефективних технологій та приладдя для зниження споживання електроенергії при освітленні.

Ці вказівки та вимоги спрямовані на створення комфортних та безпечних умов освітлення в будівлях. Докладніші вимоги та рекомендації можна знайти у самому документі ДБН В.2.2-9:2018.

ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства [Вводяться вперше. Чинні від 2010-09-01]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 67 с.

ДБН В.2.2-25:2009 "Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)" є нормативним документом, який містить рекомендації та вимоги щодо будівництва та функціонування закладів ресторанного господарства. Цей документ введений у дію з 1 вересня 2010 року і містить 67 сторінок. Видався він офіційно Мінрегіонбудом України.

ДБН В.2.2-25:2009 містить важливі вказівки та правила, які треба враховувати при проектуванні, будівництві та експлуатації закладів ресторанного господарства. Основні аспекти, що охоплюються документом, включають:

Проектування та планування: Вимоги до проектування приміщень ресторанів, барів, кафе та інших закладів харчування, включаючи вимоги до розміщення обладнання, столів, барної зони, кухонних приміщень та санітарних вузлів.

Санітарні норми та гігієна: Вимоги до забезпечення чистоти та гігієни в закладах ресторанного господарства, включаючи вимоги до приміщень, водопостачання, вентиляції, водовідведення та обробки відходів.

Безпека та протипожежний захист: Вимоги до систем пожежної безпеки, евакуації, розташування пожежних виходів, вогнегасників та інших елементів, які забезпечують безпеку приміщень.

Енергоефективність: Рекомендації щодо використання енергоефективних технологій та систем, що допомагають знижувати споживання енергії в закладах ресторанного господарства.

Доступність: Вимоги до проектування та обладнання закладів з урахуванням потреб людей з обмеженими фізичними можливостями.

Ці вказівки та вимоги мають на меті забезпечення безпечного та комфортного середовища для гостей та персоналу закладів ресторанного господарства. Докладніші вимоги та рекомендації можна знайти у самому документі ДБН В.2.2-25:2009.

2.3. Композиційні засоби формування інтер'єру готельно-ресторанних комплексів.

Композиційні засоби для оформлення готельно-ресторанних комплексів - це різні речі і трюки, які допомагають зробити приміщення зручним і привабливим для гостей. Основні композиційні засоби включають:

Кольори: Вибір кольорів для стін, меблів, текстилю та декору має велике значення. Різні кольори можуть викликати різні емоції і створювати певну атмосферу.

Освітлення: Правильне використання освітлення допомагає створити певний настрій і підкреслити деталі. Ви можете використовувати різні джерела світла, такі як лампи, світильники та природне світло, щоб створити гру світла і тіней.

Форми та пропорції: Вибір меблів, декору та архітектурних елементів залежить від гармонійних форм і пропорцій. Елементи можуть бути поєднані за допомогою повторюваних форм або створювати контраст.

Матеріали: Вибір матеріалів, таких як дерево, скло, метал або тканина, впливає на вигляд і відчуття приміщення. Кожен матеріал має свою текстуру і відчуття, які можуть викликати різні емоції.

Декоративні елементи: Використання декоративних речей, таких як картини, текстиль, рослини або скульптури, допомагає створити унікальний стиль і атмосферу. Вони можуть використовуватися як акценти або підкреслювати загальну концепцію дизайну.

Ці композиційні засоби використовуються для створення затишного та привабливого інтер'єру готельно-ресторанних комплексів, щоб задовольнити потреби та очікування гостей.

Крім основних способів оформлення приміщень у готельно-ресторанних комплексах, є ще кілька важливих речей, які впливають на його вигляд:

Правильне розташування меблів і предметів у приміщенні. Важливо забезпечити логічний та зручний порядок розташування столів, ліжок, робочих зон і проходів для зручного руху гостей і персоналу.

Використання текстилю, такого як штори, килими та тканини для декору. Вони додають комфорт та допомагають створити затишну атмосферу.

Контроль за звуком у приміщенні. Важливо враховувати акустику, використовувати спеціальні матеріали та розташовувати акустичні панелі, щоб уникнути надмірного шуму та ехо.

Вибір меблів з урахуванням комфорту гостей. Крісла, дивани та ліжка повинні бути зручними і підтримувати правильну позицію для зручного відпочинку та роботи.

Використання відповідного брендування і стилю. Готельно-ресторанні комплекси часто мають свій власний бренд і стиль, які відображають їх унікальність. Важливо використовувати відповідний логотип, кольорову схему та дизайн, щоб створити запам'ятоване враження.

Використання цих елементів разом з основними композиційними методами допомагає створити привабливий, функціональний і гармонійний інтер'єр, який забезпечує затишок, комфорт і задоволення для гостей. [26] [27]

Висновки до 2-го розділу.

Основні висновки про обслуговування, ергономіку та композиційні засоби формування інтер'єру та зонування готельно-ресторанного комплексу такі:

Гості повинні відчувати зручність і комфорт під час перебування в готельно-ресторанному комплексі. Меблі та обладнання повинні бути зручними для використання, а приміщення мають бути легко доступними і просторими.

Інтер'єр комплексу повинен бути гармонійним і збалансованим. Кольори, матеріали, освітлення і декор повинні створювати приємну атмосферу, а меблі повинні бути естетичними і функціональними.

Простір готельно-ресторанного комплексу повинен бути розподілений на окремі зони для різних функцій, наприклад, рецепція, ресторан, бар тощо. Це допоможе забезпечити комфорт, приватність і відповідну атмосферу кожної зони.

Загальні ці принципи можуть бути застосовані в багатьох випадках, але кожен готельно-ресторанний комплекс має свої особливості, тому варто також враховувати їх унікальні потреби і контекст для досягнення оптимального результату. Простір повинен бути логічно розподілений та зручний для гостей та персоналу.

Стиль та атмосфера повинні відповідати концепції комплексу та приваблювати цільову аудиторію.

Меблі повинні бути комфортними, функціональними та відповідати ергономічним стандартам.

Освітлення має бути правильно спроектоване, забезпечуючи настрій та функціональність простору.

Використання природних елементів та зеленого дизайну може створити приємну атмосферу та здорове середовище.

Ці принципи допоможуть створити готельно-ресторанний комплекс, який буде комфортним, привабливим та зручним для гостей. Важливо також враховувати контекст та унікальні особливості кожного проекту, щоб досягти оптимального результату.

РОЗДІЛ 3. ДИЗАЙН ІНТЕР'ЄРІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

3.1. Загальні положення

Готельно-ресторанний комплекс розташований в зручній локації, щоб забезпечити зручний доступ до туристичних атракцій, бізнес-центрів, транспортних маршрутів та іншої інфраструктури. Комплекс надає різноманітні готельні послуги, такі як проживання в номерах різних категорій (одномісні, суміжні, двомісні, люкси), обслуговування кімнат, конференц-зали, фітнес-центр, басейни, спа-салони, безпека та інші зручності для комфортного перебування гостей. Також готельно-ресторанний комплекс має власний ресторан де гості можуть смачно поїсти. Ресторан пропонує різноманітні види кухні - місцеву, національну або міжнародну, а також обслуговувати сніданки, обіди, вечері та перекуси. Готельно-ресторанний комплекс має спеціально обладнані зали для проведення конференцій, семінарів. Ці зали мають різну вмістимість та оснащені необхідною аудіо- та відеоапаратурою. Даний комплекс надає якісне обслуговування гостей, включаючи реєстрацію прибуття, резервування номерів, послуги консьєржа, цілодобову стійку реєстрації, круглодобове обслуговування номерів, трансфери, екскурсії та інші послуги, які можуть забезпечити комфорт та задоволення гостей.

Готельно-ресторанний комплекс забезпечує безпеку своїх гостей шляхом наявності системи контролю доступу, відеоспостереження, пожежної сигналізації та інших заходів безпеки, щоб забезпечити безпеку та захист для всіх присутніх. Комплекс проводить рекламні кампанії для привернення нових клієнтів і збереження постійних. Вони можуть використовувати різні канали реклами, такі як рекламні платформи, соціальні медіа, веб-сайти та знижки, щоб залучити увагу клієнтів.

.3.2. Благоустрій прибудинкової території і вхідна група.

Благоустрій прибудинкової території і вхідна група означає те, що навколо будівлі і у місці входу створюється гарний і зручний простір для людей. Тут враховуються такі речі, як дизайн зеленої зони з рослинами, квітами, газонами, деревами, стежками та водними елементами. Також організовуються парковки, доріжки для пішоходів і велосипедистів, а також забезпечується відповідне освітлення вночі. Вхідна група означає привабливий вхід до будівлі з пішохідною доріжкою, оздобленням, вказівниками та інформаційними стендами, що допомагають людям знайти шлях. Також забезпечується безпека за допомогою систем відеоспостереження, контролю доступу і освітлення. На території також розробляються системи для сортування та утилізації відходів, щоб бути екологічно сталими. Все це робить місце приємним і затишним для проживання та відпочинку людей.

Готельно-ресторанний комплекс включає басейн, який розташований в прибудинковій території на задньому дворі комплексу. Басейн може бути одним з елементів, що привертає увагу відвідувачів і створюють привабливу атмосферу. Він оздоблений зручними лежачками, зонами відпочинку та зеленими насадженнями навколо. Його облаштування включає системи очищення води, джерела води. Також, з метою безпеки встановлені огороження, системи контролю доступу та нагляду. Басейн входить до складу благоустрою прибудинкової території, оскільки його наявність створює додаткові можливості для відпочинку, розваг і релаксації для мешканців та відвідувачів готельно-ресторанного комплексу. Безпека це дуже важливо. Це означає, що потрібно зробити все можливе, щоб гості були безпечні під час користування басейном. Наприклад, навколо басейну розташовані стійкі огороження, щоб ніхто не випадково не потрапив у воду. Також є спеціальні плавальні жилети для людей, які не вміють плавати, щоб їм було безпечно. Також встановлені системи, які можуть виявити небезпеку, наприклад, якщо хтось надто довго перебуває у воді, щоб можна було йому допомогти.

І, звичайно, потрібно дотримуватися правил безпеки, наприклад, не бігати біля басейну і не стрибати у воду з небезпечних місць. Освітлення це дуже важливо для того, щоб люди могли користуватися басейном і вночі. Воно допомагає побачити навколо і не потрапити у небезпеку. Можуть бути спеціальні лампи, які створюють приємний настрій і дозволяють плавати в темноті. Зона відпочинку це місце, де люди можуть відпочити поруч з басейном. Тут можуть бути лежачки для засмаги, місця для сидіння, можливість приготувати їжу на барбекю або намети для затінку. Це місце, де можна розслабитися, насолодитися сонцем і провести час на свіжому повітрі. Ландшафтний дизайн означає оформлення навколишнього простору навколо басейну. Це озеленення, квіткові клумби, газони, прикраси і інші речі, які роблять місце гармонійним і красивим. Регулярне обслуговування та очищення: Басейн потребує постійного догляду, щоб вода була чистою і безпечною для користування. Професіонали займаються очищенням і контролюють якість води. Це допомагає забезпечити безпеку та здоров'я гостей.

Вхідна група пандуса - це спеціально зроблена доріжка, яка допомагає людям з обмеженою рухливістю або візками легко підніматися або спускатися. Вона розташовується поряд зі звичайними сходами і має певні особливості. Наприклад, пандус має нахил, що дозволяє легко рухатися вгору або вниз. Важливо, щоб пандус був достатньо широким, щоб люди могли проходити без проблем. Поверхня пандуса повинна бути гладкою, щоб не ковзати, і стійкою, щоб бути безпечною для кожного. Деякі пандуси можуть мати огороження з боків, щоб попередити випадкові падіння. Деякі пандуси також можуть мати сигналізацію, яка допомагає людям та персоналу знати про присутність на пандусі і, якщо потрібно, надати допомогу. Вхідна група пандуса є важливою, оскільки вона забезпечує рівний та безпечний доступ для всіх гостей готельно-ресторанного комплексу, незалежно від їхньої фізичної здатності.

Тамбур - це місце, яке знаходиться біля входу в готельно-ресторанний комплекс. Воно виконує декілька важливих функцій:

Передбачає вхідну зону: Тамбур допомагає встановити чітку межу між зовнішнім середовищем і внутрішнім простором комплексу. Це місце, де гості зупиняються щоб зняти верхній одяг або очистити взуття перед тим, як увійти всередину. Таким чином, тамбур зберігає чистоту і порядок всередині комплексу.

Безпека і контроль: Тамбур обладнаний системою безпеки, такою як відеокамери або контроль доступу, що допомагає забезпечити безпеку гостей і персоналу. Це може бути важливо, особливо у великих комплексах, де потрібно контролювати рух людей.

Прикраса та перше враження: Тамбур є першим місцем, з яким гості стикаються під час входу в комплекс. Тому важливо, щоб він був оформлений зі смаком і створював гарне перше враження. Включає в себе приємне освітлення, декоративні елементи, красиві рослини або інші деталі, які створюють привабливу атмосферу. Отже, тамбур - це місце, яке вітає гостей, забезпечує безпеку і чистоту, а також створює перше гарне враження про готельно-ресторанний комплекс.

Вестибюль є місцем, де гості прибувають і зустрічаються з персоналом готелю або ресторану. Тут розташовується рецепція, де проводиться процес реєстрації та заселення гостей. Це також місце, де надаються інформації про послуги та розташування комплексу. Вхідна група виглядає привабливо та залучає гостей за допомогою стильного дизайну та обстановки. Вона має елегантні меблі, декоративні елементи, світлові акценти та інші деталі, які створюють гостинну та привітну атмосферу. Також обладнана системами безпеки, такими як камери спостереження, датчики доступу та контроль пропуску. Це дозволяє забезпечити безпеку гостей і контролювати доступ до комплексу. Вестибюль має комфортну зону очікування, де гості можуть розслабитися, зачекати або зустріти своїх співробітників.

Це зручні сидіння, журнальні столики, чайний куточок або інші елементи, які забезпечують комфортну обстановку. Вестибюль має інформаційні стенди, брошури, карти або вказівники, що надають гостям корисну інформацію про послуги, розташування ресторанів, схему поверхів готелю та інші деталі. Вестибюль готельно-ресторанного комплексу є першим місцем, де гості стикаються з атмосферою та обслуговуванням комплексу. Вона створює перше враження та забезпечує комфорт та безпеку для гостей.

3.3 Об'ємно-планувальні рішення

При проектуванні об'ємно-планувальних рішень враховуються такі аспекти:

- Розташування приміщень
- Простір та розміри
- Зонування
- Комунікації та прохідність
- Ергономіка

Перепланування готельно-ресторанного комплексу включає в себе більш зручне та функціональне пересування як в транзитній зоні так і між кімнатами та самі кімнати переплановані задля зручності персоналу та гостей.

Що стосується першого поверху: переплановано кабінет директора та секретаря, задля зручності їх було перенесено на іншу сторону готелю для того щоб відпочиваючі не мали доступу з точки зору в кабінет директора. На його місці сплановано адміністративне приміщення, а кабінет директора зайняв місце бізнес центру. Гардероб був змінений на кабінет секретаря. Сам гардероб був з'єднаний з кабінетом директора що таким чином став особистим гардеробом для директора готельно-ресторанного комплексу. Бізнес центр був переміщений в окремі номери для персоналу та маломобільних людей. Тобто номери для маломобільних людей та для персоналу були з'єднані. Ці номери для були перенесені на другий поверх. Для зручності біло встановлено ліфт, що надає більш зручного пересування для персоналу та для маломобільних людей, щоб вони почували себе як всі люди та не відчували дискомфорту за їх особливість.

Ліфт було встановлено у вестибюлі напроти сходів біля головного входу. Також в переплануванні було додано кімнату для спа та спортзал.

Що стосується другого поверху, було додано номер для персоналу готеля та номер для маломобільних людей. Отже таким чином було прибрано одну суміжну кімнату. В цілому на другому поверсі є три номери люкс, один номер для персоналу, один для маломобільних людей, три суміжні номери та 12 стандартних номерів. Загалом готельно-ресторанний комплекс налічує в собі 20 номерів різних категорій.

В цілому готельно-ресторанний комплекс з функціональним зонуванням має різні приміщення, кожне з яких має свою функціональну мету і відповідає певним нормам та стандартам. Ось детальніша інформація про окремі приміщення:

Тамбур та вестибюль: Це вхідні зони, де гості можуть прийняти свої прибуття, здійснити реєстрацію та розмістити свої речі. Тамбур може бути використаний для тимчасового зберігання валіз та інших предметів гостей. Вестибюль створює перший враження про готель та його стиль.

Бізнес-центр та конференц-зали: Ці приміщення призначені для проведення зустрічей, переговорів, конференцій, семінарів та інших бізнес-подій. Вони обладнані сучасною аудіо-відео технікою, зручними меблями та доступом до Інтернету.

Спортзал: Вони пропонують можливості для фітнесу, тренувань та розслаблення для гостей готелю. Тут можуть бути різні тренажери, гантелі, бігові доріжки та інше спортивне обладнання.

Спа-зона: Це місце для відпочинку, релаксації та процедур, де гості можуть скористатися масажем.

Дитяча кімната: Це зона, призначена для дітей, де вони можуть гратися, вчитися або проводити час під наглядом спеціалістів або батьків.

Ресторан та кухня: Це місця, де гості можуть смачно поїсти. Ресторан може мати різноманітні зони, такі як зона для сніданків, обідів, вечерь та бар. Кухня є серцем ресторану, де готуються страви з використанням свіжих продуктів.

Готельні номери: Вони призначені для розміщення гостей, в них існують різні зручності, такі як ванна кімната, телевізор, кондиціонер, Wi-Fi та інші зручності для комфортного перебування.

Готельні номери для персоналу та маломобільних людей: Деякі готельно-ресторанні комплекси можуть мати спеціально призначені номери для персоналу або для людей з обмеженою рухливістю, щоб забезпечити їм комфортне проживання та доступ до необхідних зручностей.

Розміри цих приміщень будуть відрізнятися в залежності від специфіки кожного конкретного готельно-ресторанного комплексу та його розташування. Головний вхід до комплексу зазвичай має враховувати норми для маломобільних людей, так що розміщується пандус та ліфт для зручності та доступу людей з обмеженою рухливістю. Всі приміщення враховують ергономіку, ефективне розташування меблів та обладнання для забезпечення зручності користувачів.

3.4. Концепція дизайну інтер'єру закладу, колір і використані матеріали.

Дизайн готельно-ресторанного комплексу був зроблений в еко стилі, саме тому що еко стиль має багато таких плюсів як:

Екологічна свідомість: Готельно-ресторанний комплекс, який використовує еко-стиль, проявляє турботу про довкілля та здоров'я своїх гостей і співробітників. Використання екологічно чистих матеріалів та енергоефективних технологій допомагає зменшити вплив на довкілля і покращити якість повітря.

Популярність серед гостей: Сьогодні все більше людей віддають перевагу екологічно свідомому способу життя. Готельно-ресторанний комплекс, який пропонує еко-стиль, може привернути більше клієнтів, які цінують здорове середовище і натуральні матеріали.

Зменшення витрат: Використання енергоефективних систем опалення, кондиціонування повітря та освітлення допомагає знизити витрати на енергію.

Крім того, використання відновлюваних ресурсів і перероблених матеріалів може бути економічно вигідним на довгостроковій основі.

Імідж і репутація: Готельно-ресторанний комплекс, який виявляє турботу про довкілля і пропонує еко-стиль, будує собі позитивний імідж. Він сприяє підвищенню репутації комплексу серед клієнтів, партнерів і громадськості.

Узагалі, використання еко-стилю в готельно-ресторанному комплексі має багато переваг, включаючи збереження природи, поліпшення здоров'я, зниження витрат і підвищення популярності.

Еко-стиль означає використання природних матеріалів і створення природних просторів. Це має багато позитивних впливів на наше здоров'я та комфорт. Наприклад, використання натуральних матеріалів і відсутність шкідливих речовин у повітрі допомагають зменшити ризик виникнення алергій та проблем з диханням.

Еко-стиль також створює затишні та гармонійні простори, за допомогою теплих кольорів, природного освітлення та ергономічних рішень. Це сприяє нашому комфорту та відпочинку. Крім того, еко-стиль підкреслює природну красу та естетику. Використання природних матеріалів, таких як дерево, камінь, і рослинні мотиви, допомагають створити приємне та гармонійне сприйняття простору. Це може позитивно вплинути на наш настрій та знизити стрес. Також еко-стиль сприяє розвитку нашої екологічної свідомості. Життя та робота в екологічно чистому середовищі нагадує нам про важливість збереження природи та використання відновлюваних ресурсів. Це спонукає нас думати про стале споживання та енергоефективність (рис. 3.1.), (рис. 3.2).

Отже, еко-стиль має багато плюсів: він забезпечує здоров'я, комфорт, приємну естетику та сприяє розвитку нашої екологічної свідомості.

Кольорова гама в еко-стилі включає природні та земляні відтінки, що нагадують про природу. Основні кольори, що використовуються, включають:

- Відтінки зеленого: свіжий зелений, лісовий зелений, м'ята, оливковий.

- Відтінки коричневого: теплий коричневий, шоколадний, карамельний, теракотовий.
- Відтінки бежевого та кремового: пісочний, пергамент, слонова кістка. Натуральні відтінки дерева: вільха, дуб, ясен, бамбук.
- Відтінки синього та бірюзового: морська хвиля, небесний, глибока бірюза.
- Ляні та натуральні білизна: світлий бежевий, білий, пастельні відтінки.

Що стосується матеріалів, то в еко-стилі надається перевага природним та відновлюваним матеріалам. Основні матеріали, що використовуються, включають:

Дерево: дуб, ясен, бамбук, лоза. Використання дерева у меблях, підлозі, декоративних елементах.

Камінь: граніт, мармур, сланець. Використання каменю у підлозі, стінах, столешнях.

Натуральні текстильні матеріали: лляна тканина, бавовна, шерсть. Використання їх у шторах, коврах, диванах, кріслах.

Бамбук: використання бамбуку у підлозі, меблях, декоративних елементах.

Відновлювані матеріали: коркова дошка, органічний бетон, бамбукова фанера. Використання їх у підлозі, стінах, меблях.

Природні каміння та рослини: використання в декорі, акцентних елементах, які надають природний вигляд і створюють гармонію з навколишнім середовищем. Ці матеріали не тільки надають естетичний вигляд і створюють натуральну атмосферу, але і є екологічно безпечними, оскільки не містять шкідливих речовин та хімічних випарів.



Рис. 3.1. Власна розробка.



Рис. 3.2 Власна розробка

3.5 Авторські розробки, фірмовий стиль

Меблі в еко стилі - це меблі, виготовлені з природних та екологічно чистих матеріалів з мінімальним використанням шкідливих речовин. Вони відображають принципи екологічної свідомості та стежать за збереженням природних ресурсів. Меблі в еко стилі популярні серед тих, хто цінує природу, здоров'я та сталість. Вони створюють природну атмосферу в приміщенні та сприяють створенню екологічно чистого середовища.

Ось більш детальна інформація про всі пункти:

Екологічна свідомість: Меблі в еко стилі відображають підвищену увагу до екологічних питань та ставлення до природи. Вони створені з метою зменшення негативного впливу на довкілля, використання природних ресурсів з обережністю та мінімізацією викидів шкідливих речовин.

Природність та органічні форми: Меблі в еко стилі надають перевагу природним матеріалам, таким як дерево, льон, бамбук, корк та інші, які є відновлюваними ресурсами. Вони можуть мати природну текстуру і форму, що додає відчуття гармонії з навколишнім середовищем.

Рециклінг та вторинні матеріали: Меблі в еко стилі активно використовують вторинні матеріали або перероблені ресурси, такі як перероблені метал, скло, текстиль тощо. Це сприяє зменшенню кількості відходів і збереженню природних ресурсів.

Здоров'я та безпека: Еко-меблі мають важливий аспект - вони безпечні для здоров'я. Вони виготовляються без використання шкідливих хімічних речовин, таких як формальдегід і токсичні фарби. Це особливо важливо для людей з алергіями або чутливими до хімічних речовин.

Енергоефективність та сталість: Меблі в еко стилі спроектовані з урахуванням довговічності та енергоефективності. Вони можуть включати елементи, які зменшують споживання енергії, наприклад, енергозберігаючі освітлювальні системи або використання матеріалів з низьким вуглецевим викидом.

Меблі в еко стилі - це більше, ніж просто предмети меблів. Вони втілюють підхід до створення стильного та комфортного інтер'єру, зберігаючи баланс з природою та ставлячи на перший план екологічну свідомість та сталість.

Про власні розробки:

Об'єкти виконані в еко-стилі, всі вони гармонійно поєднуються між собою завдяки кольоровій гамі та елементів натурального дерева. Екологічний стиль являє собою поєднання натуральних елементів декору, також в інтер'єрі дозволяє створювати затишне й комфортне місце для відпочинку, відновлення сил і енергії.

Про ансамбль: світильник виконаний у формі колби з водою або графіна, поєднує в собі золото та дерево. Стілець та стіл виконані в одному дизайні, їхні сидіння мають форму зрубленого дерева що додає справжню атмосферу еко-стилю та є цікавим рішенням для дизайну, особливо для людей які фанати природи (рис. 3.3), (рис. 3.4), (рис. 3.5).

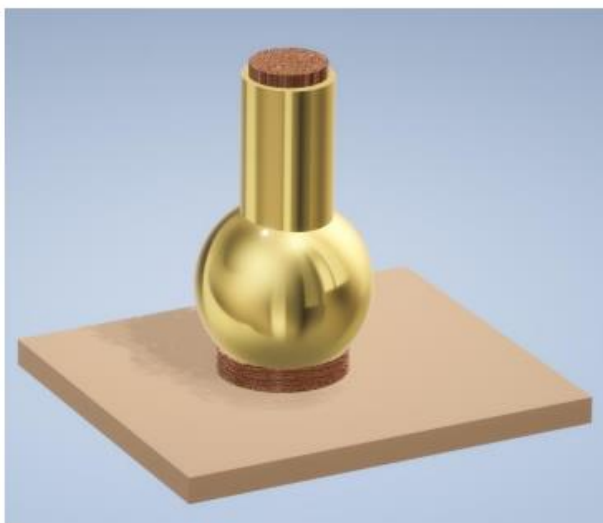
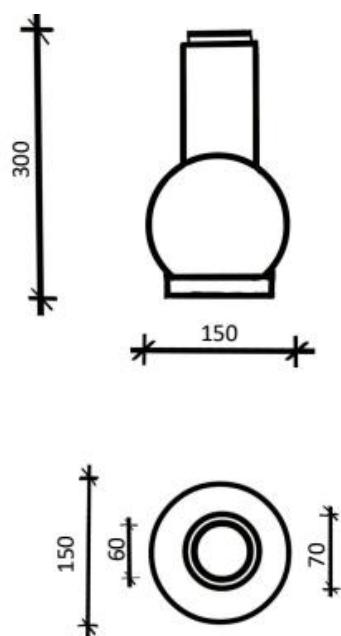


Рис.3.3. Авторська розробка. Світильник.

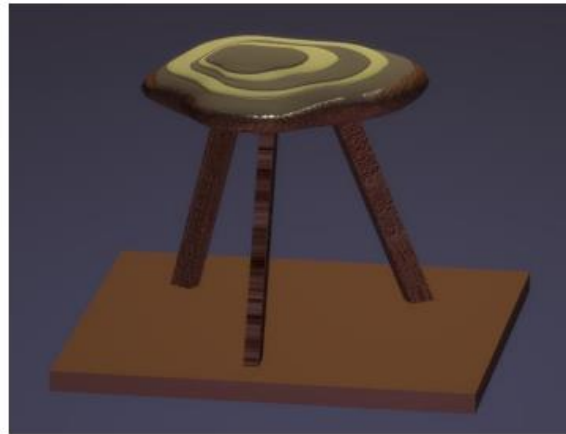
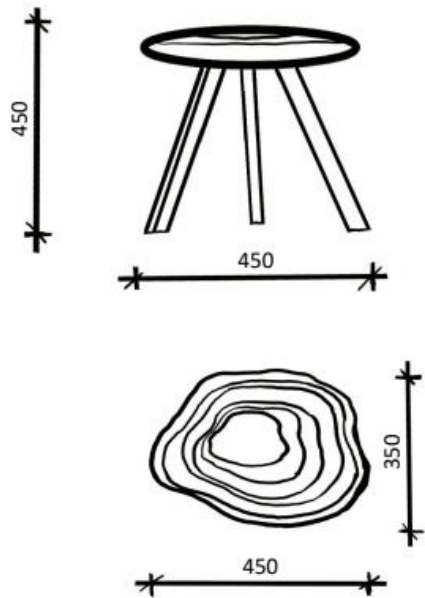


Рис. 3.4. Авторська розробка. Стілець.

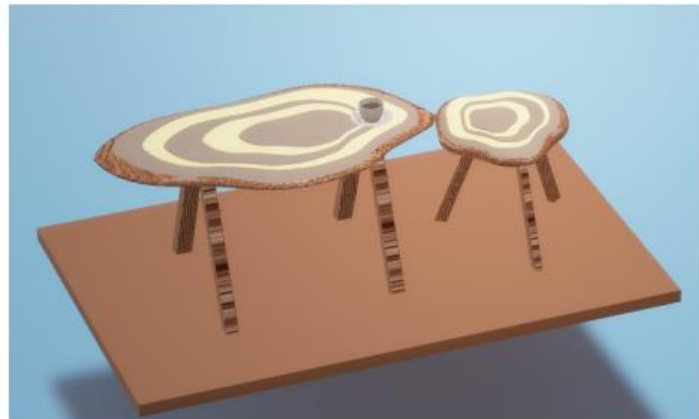
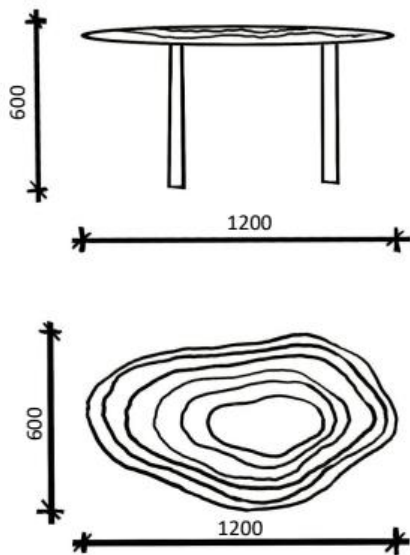


Рис. 3.5. Авторська розробка. Стіл.

Висновки до 3-го розділу.

1. Атмосфера готельно-ресторанного комплексу в еко-стилі надає особливу увагу екологічним принципам та природним матеріалам. Вона створюється з метою забезпечення гостям спокійного та гармонійного середовища, яке нагадує про зв'язок з природою. У такому комплексі використовуються екологічно чисті матеріали, такі як дерево, бамбук, камінь, викладений безпосередньо або у формі декору. Інтер'єр може бути природним, з природними дерев'яними меблями, натуральними текстильними виробами та рослинними мотивами. Кольорова палітра в еко-стилі включає в себе відтінки зеленого, коричневого, бежевого та нейтральних відтінків, що нагадують про природу. Вікна можуть бути великі, щоб забезпечити багато природного світла та панорамні види на оточуючий ландшафт. На території готельно-ресторанного комплексу в еко-стилі розташовуються елементи природи та інше.. Можливість відпочити на відкритому повітрі в натуральному оточенні сприяє релаксації та сприяє відчуттю гармонії з природою. В еко-готельно-ресторанному комплексі також пропонувані страви, приготовані з екологічно чистих інгредієнтів, таких як органічні овочі та фрукти, місцеві продукти та страви, виготовлені за старовинними рецептами.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

Готельно-ресторанний комплекс - це місце, де люди можуть одночасно жити в готелі і харчуватися в ресторані. Такі комплекси надають зручність гостям, оскільки вони можуть комфортно проживати і отримувати смачну їжу в одному місці.

Готельно-ресторанні комплекси можуть мати різні стилі та дизайни. Це означає, що кожен комплекс має свою власну атмосферу, що робить його унікальним для гостей. Від дизайну і стилю залежить, яке враження вони отримають під час перебування в комплексі.

Готельно-ресторанний комплекс в еко-стилі базується на екологічних принципах і використовує природні матеріали. Це створює здорове і чисте середовище для гостей. Еко-стиль відображає зв'язок з природою і спонукає гостей думати про екологію, насолоджуючись природними елементами і спокоєм.

Готельно-ресторанний комплекс в еко-стилі може мати багато зелених насаджень, використовувати природне освітлення і енергоефективні технології, а також використовувати відновлювані джерела енергії. Це сприяє збереженню навколишнього середовища та екологічній сталості.

Еко-стиль привабливий для людей, які цінують природу і підтримують екологічні ініціативи. Він поєднує комфорт та естетику з екологічною свідомістю, що робить його привабливим для багатьох гостей.

Готельно-ресторанний комплекс в еко-стилі надає гостям здорове і природне середовище для відпочинку і релаксації. Він створює гармонійний зв'язок з природою, що допомагає гостям відчувати себе ближче до природи і насолодитися її користю.

Узагальнюючи, готельно-ресторанні комплекси в еко-стилі надають гостям можливість насолодитися природою і здоровим середовищем. Вони мають особливу привабливість та неповторність, оскільки створюють зв'язок з природою та сприяють екологічній свідомості, що важливо в нашому сучасному світі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація : навч. посіб. К.: Центр, 1.Т., 2006. 292 с.
2. Герасименко В.Г. Основи туристичного бізнесу. Одеса, 2003. 160 с.
3. Гнатюк Л.Р. Етнодизайн в інтер'єрі готельно-ресторанних комплексів / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук, О.А. Музиченко // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць. Вип. 7. К.: НАУ, 2015. С. 46-52.
4. Гнатюк Л.Р. Футуристичний стиль в дизайні інтер'єрів готельних комплексів / Л.Р. Гнатюк, М.В. Терлецька // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць. – Вип. 9. Мистецтвознавство К.: НАУ, 2016. С.57–66. DOI: 10.18372/2415-8151.9.10513
5. Гнатюк Л.Р. Реконструкція садиби Ходкевичів під готельно-ресторанний комплекс / Л.Р. Гнатюк, Я.І. Поліщук О.А. Музиченко // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць. Вип. 8. К.: НАУ, 2015. С. 74–81. DOI: 10.18372/2415-8151.8.10469
6. Гнатюк Л.Р. Особливості реконструкції водонапірної вежі під готельно-ресторанний комплекс в історичному центрі м. Житомира / Л.Р. Гнатюк, К.П. Войтенко // Теорія та практика дизайну. Збірник наукових праць. Вип. 8. Технічна естетика. К.: НАУ, 2015. С. 68–73. DOI: 10.18372/2415-8151.8.10468
7. Готель. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Готель>. (дата звернення – 26.01.2022)
8. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі [Вводяться вперше. Чинні від 2009-04-01]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 48 с.
9. ДБН В.2.2-25:2009 Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) [Вводяться вперше; чинні від 2010-09-01]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2010. 67 с.
10. ДБН В.2.2-9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення. [на заміну ДБН В.2.2-9-2009; чинні з 01.06.2019]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2019. 47 с.

11. ДБН А.2.2-3:2014 Склад та зміст проєктної документації на будівництво. [на заміну ДБН А.2.2-3-2012; чинні з 01.10.2014]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2014. 44 с.
12. ДБН В.1.1.7-2016 Пожежна безпека об'єктів будівництва. [на заміну ДБН В.1.1.7:2002; чинні з 01.06.2017]. Вид. офіц. Київ : Мінрегіон України, 2017. 44 с.
13. ДБН В.2.5-23:2010 Інженерне обладнання будинків і споруд. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. [на заміну ДБН В.2.5-23-2003; чинні з 01.10.2010]. Мінрегіонбуд України, 2010. 167 с.
14. ДБН В.2.2-9:2018. Природне і штучне освітлення. [на заміну ДБН В.2.5-28:2006; чинні від 01.03.2019]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2018. 137 с.
15. ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. [на заміну ДБН В.2.2-17:2006; чинні з 01.04.2019]. Вид. офіц. Київ: Мінрегіон України, 2018. 64 с.
16. Круль Г.Я. Основи готельної справи : навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
17. Лінда С. М. Архітектурне проектування громадських будівель і споруд : навч. посіб. Львів : вид-во Львівської політехніки, 2013. 642 с.
18. Михайлова Р. Д., Плисюк Ю. О. Українські етнічні елементи в дизайні сучасного готельного інтер'єру: витоки та особливості. Art and design. 2019. №4. С 58-67.
19. Олійник О. П. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. К.: НАУ, 2011. 228 с.
20. Конструювання меблів та обладнання інтер'єру: підруч. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. К.: НАУ, 2014. 348 с.
21. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посіб. К.: Кондор, 2005. 408 с.
22. Сьомка С.В., Антонович Є.Р. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання: підручник. Київ : Ліра-К, 2018. 400 с.

23. Шумега С.С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер'єру : навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 300 с.
24. Obinwanne, Cletus Okechukwu & Alozie, Elsie Nkemdilim. Interior Design of Hotel Rooms as a Factor Affecting Customer Satisfaction in Hotels. International journal of advanced studies in ecology, development and sustainability. 2019. Vol. 6, N. 1. P. 34-46.
25. Sleptsov O., Alimadad Soltani A. Features of functional-planning solutions in the architecture formation of contemporary iranian shopping and entertainment complexes. *Architectural studies*. 2019. No. 1, Vol. 5, P. 53-57
26. Art space. Interior award. Європейське журі. URL: <https://artspace.ua/ua/juri/> (дата звернення 10.05.20220).
27. A Brief History of the Hotel Industry. URL: <https://www.customer-alliance.com/en/resources/article/hotel-industry/> (дата звернення 12.05.20220).
28. Arch 20 URL: <https://www.arch2o.com/recycled-materials-interior-design/> (дата звернення 11.05.20220).
29. CLASSIFICATION OF HOTELS.pdf URL: <https://www.hospitality-school.com/hotel-classification-type/> (дата звернення 12.05.20220).
30. Classification of Hotels : Based on Location and Clientele. URL: [https://www.ihmnotes.in/assets/Docs/Sem-1/FO/2.%20CLASSIFICATION%20OF%](https://www.ihmnotes.in/assets/Docs/Sem-1/FO/2.%20CLASSIFICATION%20OF%20)
31. Classification of Hotel's URL: <https://hmhub.in/classification-location-and-clientele/> (дата звернення 12.05.20220).
32. Ergonomics and Facilities Management. URL: <https://www.fmlink.com/articles/ergonomics-and-facilities-management/>(дата звернення 11.05.20220).
33. Facility Ergonomics: The Facts on Sitting, Standing, and Moving on the Job. Facilities Management Advisor. URL: <https://facilitiesmanagementadvisor.blr.com/design-and-construction/facility-ergonomics-the-facts-on-sitting-standing-and-moving-on-the-job/>(дата звернення 11.05.20220).

34. Hospitality Industry: Restaurants, Hotels, & Lodging Resource Guide. URL: <https://guides.loc.gov/hospitality-restaurants-hotels/history> (дата звернення 10.05.20220).
35. Reused and Recycled Materials in Interior Design - Arch2O.com. URL: <https://www.camcode.com/blog/what-is-facility-maintenance-and-why-is-it-important/>(дата звернення 11.05.20220).
36. Space Planning. URL: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/13467581.2022.2046588> (дата звернення 12.05.20220).
37. Space Planning The interior design student. URL: <https://interiordesignstudent.com/study-notes/space-planning/> (дата звернення 11.05.20220).
38. The Ritz-Carlton. URL: <https://www.ritzcarlton.com/en/hotels> (дата звернення: 20.04.20220
39. The Origins Of The Hospitality Industry And What Lies Ahead. URL: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/origins-hospitality-industry> (дата звернення 12.05.20220).
40. Zoning, site-planning & design. URL: https://nmssanctuaries.blob.core.windows.net/sanctuaries-prod/media/archive/management/pdfs/Day8_ZONING_MANUAL.pdf (дата звернення 11.05.20220).

ДОДАТКИ