# 船舶技术设计



### 任务二 布置舱室及交通路线图

#### 5.2.1 船舶舱室布置的原则与要求

#### 【学习目标】

- 1、了解船舶舱室和通道布置的原则与要求;
- 2、熟悉舱室布置与通道布置的方法。

- 一、船舶舱室布置的原则与要求
  - 1、工作舱室的布置
  - (1) 驾驶室通常都设置在上层建筑最高一层驾驶甲板上。
  - (2)海图室一般设置在驾驶室后紧邻着的右舷,应与驾驶室直接相通。
  - (3)报务室常设在驾驶室后面的左舷,室内应有良好的绝热隔音设备,并要求有直通露天甲板的门以供应急之用。
    - (4) 应急发电机是船舶海损后的应急电源。
  - (5) 计程仪和测深仪围阱一般设置在双层底中线处,其前后位置根据计程仪和测深仪的要求确定,大多靠近船首或距船首1/3船长范围内。

- 一、船舶舱室布置的原则与要求
  - 2、居住舱室的布置 居住舱室分船员和旅客的居住舱室,它的布置应按下列原则进行。
    - (1) 船员居住舱室
  - 一般船员居室布置在船的后部或中部的上层建筑内;

尾机型货船多布置在尾楼甲板以上的各层甲板上;

高级船员的居室位于上层;

船长室布置在驾驶室后面或下一层的右舷,驾驶部门人员也尽可能集中布置于右舷;

轮机部门人员则相对集中于左舷。



#### 一、船舶舱室布置的原则与要求

#### (2) 旅客舱室

我国法规对客船的分类、舱室等级、乘客最小居住面积及乘客游步甲板面积等都有所规定。

卧席客舱的等级和人数规定见下表:

等级	一等	二等	三等	四等	五等
卧席性质	单层软 席	单层或双层 软席	双层硬席	双层硬席	双层硬席
每一房间 人数	≤2人	≪4人	≪8人	≤50人	≤100人

- 一、船舶舱室布置的原则与要求
  - 3、公共舱室的布置 公共舱室包括餐厅、会议室、休息室、浴厕室及盥洗室等公共性舱 室。
  - (1)餐厅以及厨房、粮食库和冷藏库的布置原则 餐厅以及厨房、粮食库和冷藏库要相互靠近,以便于配餐和食物取送。

餐厅靠近厨房一端常设置配餐室和餐具洗涤间。

餐厅的数目可根据人数及布置情况而定,餐厅的甲板面积按每人不小于1m<sup>2</sup>考虑。

厨房应具有较好的自然通风和采光的条件,要按作业线布置;

厨房面积根据供膳人数和设备情况参考相近实船而定。

厨房、餐厅要远离厕所、浴室、盥洗室及医务室,并且其出入口与递送食物的小窗,亦不应设在卫生处所对面。

- 一、船舶舱室布置的原则与要求
  - (2)浴室、厕所及盥洗室的布置原则 便于使用,最好布置在住室附近; 船员和旅客的卫生处所应分开; 机舱入口附近最好有浴室供轮机人员换班时洗澡之用。

其次要远离厨房和餐厅。其管道不应穿过厨房、餐厅、粮食库和冷藏库;

同时,为保证通风和污水排泄的方便,各层甲板上的厕所应尽可能布置在一舷的同一垂直区域,以避免污水管穿过其他舱室,也节省了管路。

第三,不得将厕所设置在厨房之上,也尽力避免设在餐厅、粮食库及居住舱室上面。若厕所与公共盥洗室设在一起时,应以固定隔板将其隔开。

- 一、船舶舱室布置的原则与要求
  - (3)休息室、阅览室及会议室等的布置 根据船舶的用途和用船单位的要求,应设置一些除满足船员和旅客 最低生活要求的公共舱室以外的其他用途的舱室或处所。

如客船设置休息室、阅览室、娱乐室、医务室等;油船设置吸烟室等。

5.2.1 船舶舱室布置的原则与要求