

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Ректор ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

Олег КИРИЧЕНКО

____.____.2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

	(назва навчальної дисципліни)
Освітній ступінь	бакалавр
	(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
	(шифр і назва)
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
	(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)
	Наказ № 39-02 від 1.06.2022 р
Статус навчальної дисципліни	обов'язкова
	(обов'язкова або вибіркова)
Мова навчання:	українська

Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства// Робоча програма навчальної дисципліни. – Дніпро: ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2022. 18 с.

РОЗРОБНИК: Седлецька О. В. старший викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу протокол № 9 від 14.06.2022 р.

Схвалено Вченою радою університету, рекомендовано для використання в освітньому процесі протягом 5 років 30.08.2022 р., протокол № 1.

Метою вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є надання студентам фундаментальних знань, умінь і навичок, розширення і поглиблення фахових компетенцій основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, і підготовка фахівця, який буде володіти знаннями, пов'язаними з рішенням проектних питань в області сфери обслуговування.

Результатом вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є здобуття студентами таких компетентностей:

ЗК3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК8. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК15. Здатність планувати середньостроковий розвиток та оперативні конкурентні дії для підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

СК17. Здатність організовувати заходи щодо забезпечення безпеки діяльності підприємств готельно-ресторанного бізнесу та споживачів послуг.

Програмні результати навчання (ПРН)

ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

ПРН4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН7. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

ПРН9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ПРН14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

ПРН16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

ПРН18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

ПРН20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН25. Пояснювати характер певних подій та процесів з розумінням професійного та суспільного контексту.

ПРН26. Аналізувати та використовувати законодавчі, нормативно-правові акти у забезпеченні діяльності закладів готельного та ресторанного бізнесу.

Передумови для вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є вивчення таких дисциплін як «Інженерна графіка», «Громадське будівництво, інженерне обладнання будівель в готельно-ресторанному господарстві», «Метрологія, стандартизація та сертифікація» та «Дизайн». Використання активних та інтерактивних методів навчання створює фундамент для засвоєння професійних знань майбутніх фахівців. Закріплення отриманих теоретичних знань відбувається на практичних заняттях та при виконанні самостійної роботи.

Результати вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»:

Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні знати:

- основні правила оформлення креслень (розміри стандартних форматів аркушів, масштаби зображень і їх позначення, зображення та призначення ліній);
- правил виконання зображень: виглядів, розрізів та перерізів;
- позначення графічно матеріалів у розрізах та перерізах;
- правила нанесення розмірів;

- основних правил оформлення креслень в системі проектної документації для будівництва (СПДБ) та системі конструкторської документації (СКД);
- правила оформлення архітектурно-будівельних креслень будівлі: план, фасад, розріз, план покрівлі;
- стандартні умовні позначення елементів будівель та сантехнічних систем;
- принципи та фактори, що впливають на розташування громадських будівель з точки зору міського планування;
- основи проектування громадських будівель, їх типи, загальні вимоги до проектування;
- основи утримання та роботи систем інженерного забезпечення громадських будівель;
- актуальні тенденції та вимоги розвитку та енергоефективності щодо громадських будівель.

*Згідно з вимогами освітньої програми Здобувачі повинні **вміти**:*

- на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень;
- використовувати знання теоретичних і методологічних основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства та сучасних тенденцій і перспектив розвитку індустрії гостинності;
- використовувати знання існуючої нормативної документації щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- застосовувати моделювання у розробці проектів підприємств готельно-ресторанного господарства;
- вирішувати основні питання щодо надійності та безпечної експлуатації будівель, споруд та інженерних мереж об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- застосувати положення та вимоги до проектування та ефективної експлуатації інженерного обладнання будівель;
- кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації інженерних систем і обладнання закладу;
- розробляти завдання на проектування окремих інженерних систем будівель для проведення технічного переоснащення готельно-ресторанних комплексів та їх реконструкції;
- приймати принципові рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- брати участь у реалізації технічних завдань на реконструкцію структурних підрозділів виробництва і підприємства (закладу) в цілому;
- дотримуватися вимог нормативно-правових документів з проектування та експлуатації закладів готельно-ресторанного господарства.

Обсяг навчальної дисципліни: Додатки 1.1, 1.2. *(оновлюється щорічно).*

Програма навчальної дисципліни.

Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку. Класифікація проектувальних видів діяльності. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії. Архітектурно-планувальна організація готелів. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

Внутрішня організація функціональних елементів готелів. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських житлових та побутових приміщень у готелях

Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів. Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Основні принципи проектування житлових та побутових приміщень.

Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування, туристсько-спортивного профілю та приміщень торгового та побутового призначення.

Тема 7. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

Тема 8. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства..

Тема 9. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ.

Тема 10. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально – технічного призначення в ресторанному господарстві готельних комплексів.

Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства, а також складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.

Тема 11. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 12. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства

Мета, завдання і напрями реконструкції та репрофілювання закладів ресторанного господарства. Заходи з технічного переоснащення підприємств. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів. Типи реконструкцій.

Форма підсумкового контролю успішності навчання.

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання (*навчальний семестр, навчальний рік*).

З навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» передбачено:

- для денної форми навчання – екзамен (5 семестр);
- для заочної форми навчання – екзамен (6 семестр).

Політика курсу, критерії та засоби оцінювання успішності навчання.

Політика курсу: обов'язкове відвідування лекційних, семінарських та практичних занять; гідна поведінка в аудиторіях; обов'язкове відвідування консультацій.

За кредитно-модульною системою викладення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» застосовуються такі основні види контролю знань:

1. поточний контроль – систематично на різних навчальних заняттях впродовж семестру у формах:
 - усної доповіді;
 - тестового контролю;

- перевірка самостійної роботи студентів;
- перевірка робіт, які виконують студенти на ПК;
- створені реферату – презентації за обраною тематикою.

2. підсумковий контроль – у кінці семестру після вивчення навчальної дисципліни у формі екзамену.

За рішенням викладача або кафедри *нараховуються заохочувальні бали* за наступні види робіт:

- за систематичну продуктивну активність під час проведення аудиторних занять;
- за виконання індивідуальних завдань підвищеної складності (конкретне значення визначає викладач);
- за участь у конференціях, олімпіадах, іншій науковій, методичній роботі тощо.

Умови ліквідації заборгованостей з поточної роботи: здобувачі, які пропустили семінарські заняття або лекції, мають можливість відпрацювати заборгованості під час консультацій, що проводяться викладачем, відповідно до графіку консультацій. Для отримання певної кількості балів здобувач має можливість усно відповісти на питання теми, за якою він має заборгованість або виконати індивідуальну роботу, що складається з завдань, визначених викладачем в кожному окремому випадку (в залежності від обсягу заборгованості).

Обов'язковою умовою при нарахуванні загальної кількості балів здобувачу є необхідність дотримання принципів політики доброчесності. Дотримання *академічної доброчесності* передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, поточного та підсумкового контролю результатів навчання; посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації.

Якщо має місце виявлення випадків академічного плагіату, фабрикації, фальсифікації, списування, обману з боку здобувачів встановлюється академічна відповідальність. До здобувачів застосовуються види відповідальності, передбачені частинами 6 та 7 статті 42 Закону України «Про освіту».

Поточна атестація проводиться після вивчення теми № 12 у вигляді тестової заліку (теми 1- 12) – 5 семестр.

Схема формування оцінки.

Шкала оцінювання: національна та ECTS.

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	
		Оцінка	Пояснення
90–100	Відмінно	А	«Відмінно» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані в повному обсязі.

83–89	Добре	В	«Дуже добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання більшості з них оцінена кількістю балів, близькою до максимальної.
75–82		С	«Добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний цілком; в основному сформовані практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання жодного з них не оцінена мінімальною кількістю балів, деякі види завдань виконані з помилками.
68–74	Задовільно	Д	«Задовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний не повністю, але прогалини не носять істотного характеру; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять помилки.
60–67		Е	«Достатньо» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані деякі практичні навички роботи; частина передбачених програмою навчання навчальних завдань не виконані або якість виконання деяких з них оцінено числом балів, близьким до мінімального.
35–59	Незадовільно з можливістю повторного складання	Ф Х	«Умовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані необхідні практичні навички роботи; більшість навчальних завдань не виконано або якість їх виконання оцінено кількістю балів, близькою до мінімальної; при додатковій самостійній роботі над матеріалом курсу можливе підвищення якості виконання навчальних завдань (з можливістю повторного складання).
1–34	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	Ф	«Безумовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу не засвоєний; не сформовані необхідні практичні навички роботи; всі виконані навчальні завдання містять грубі помилки або не виконані взагалі; додаткова самостійна робота над матеріалом курсу не призведе до значного підвищення якості виконання навчальних завдань.

Розподіл балів за різними формами контролю для навчальної дисципліни.

ДЛЯ ДЕННОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна (індивідуальна) робота	
≤ 40	≤ 20	
≤ 60		
Підсумкова оцінка у випадку заліку (Π) = ПК + 3 ≤ 100		

ДЛЯ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ		
Поточний контроль (ПК)		Підсумковий контроль ЕКЗАМЕН (Е)
Аудиторна робота	Самостійна (індивідуальна) робота	
≤ 20	≤ 40	
≤ 60		
Підсумкова оцінка у випадку заліку (П) = ПК+ З ≤ 100		

Форми та організація оцінювання:

Денна форма. Поточне оцінювання (5 семестр)

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Експрес-контроль знань на практичних заняттях (відповідь з урахуванням самостійно опрацьованого теоретичного матеріалу, за кожену відповідь 0 - 5 бали)	5
Опитування, виступи на практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, студентські презентації та виступи 0 - 5 бали).	25
Самостійна (індивідуальна) робота: перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2 - 5 бали.	20
Тестування за темами (75 тестових завдань по 0 -5 бали, (1-12 теми)	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Заочна форма. Поточне оцінювання (6 семестр)

Форма оцінювання	Максимальна кількість балів
Опитування, виступи на практичних заняттях (відповідь на питання -1 бал; доповіді, студентські презентації та виступи 2-5 бали; за кожне завдання – 2-5 бали).	20
Самостійна (індивідуальна) робота: перевірка завдань для самостійної роботи, за кожне – 2-5 бали.	40
Тестування за темами (75 тестових завдань по 0 -5 бали, (1-12 теми)	10
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання	60

Підсумковий контроль (для денної та заочної форми навчання).

Форма оцінювання (залік)	Строки проведення оцінювання (тижні викладання)	Максимальна кількість балів
Тестові завдання (1 – 2 бали за кожену правильну відповідь)	За графіком навчального процесу	40

**Критерії оцінювання знань здобувачів
(для денної та заочної форм навчання)**

Форми поточного контролю		Критерії оцінювання знань (бали)
Тестовий опит № 1 за темою: «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства». Складається з 75 питань: оцінювання відбувається пропорційно отриманим вірним відповідям, із рахунку 75-100%, а вірні відповіді $x\%$. x – це кількість балів за тест.		100
Бали	Критерії	
Самостійна (індивідуальна) – 2-5 балів	Індивідуальні та самостійне завдання оцінюється за такими критеріями: <ul style="list-style-type: none"> ✓ самостійність виконання; ✓ логічність та послідовність викладення матеріалу; ✓ повнота розкриття теми (практичного завдання); ✓ відповідність вимогам щодо виконання графічного завдання; ✓ якість оформлення. 	
Підсумковий контроль 5 семестр-екзамен		
40 балів	Тестові завдання (за кожну правильну відповідь середнє арифметичне від кількості питань)	

Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна: при вивченні дисципліни застосовується мультимедійне обладнання; графічні засоби; технічні засоби: звуко- і відеозаписи тощо.

Програмне забезпечення: CMS Moodle, Zoom, PowerPoint, Microsoft Excel, Microsoft Word

Інформаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни (рекомендовані джерела інформації) Додаток 2 (оновлюється щорічно та/або в разі необхідності)

Додаток 1.1.
до Робочої програми з
навчальної дисципліни

ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор
ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА

_____ 2022 р

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь: бакалавр Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
на 2023/2024 навчальний рік

Форма навчання _____ денна Обсяг 5 кредитів ЄКТС, (150 годин)

Курс _____ другий _____ Група _____

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практ. заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	11	4	2		2	7
2.	Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	11	4	2		2	7
3	Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	13	6	2	2	2	7
4	Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	11	4	2		2	7

5	Тема 5. Проектування адміністративно-господарських, житлових та побутових приміщень у готелях.	13	6	2	2	2	7
6	Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях	13	6	2	2	2	7
7	Тема 7. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях для обслуговування їх мешканців.	13	6	2	2	2	7
8	Тема 8. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	13	6	2	2	2	7
9	Тема 9. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	13	6	2	2	2	7
10	Тема 10. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально – технічного призначення в ресторанному господарстві готельних комплексів.	13	6	2	2	2	7
11	Тема 11. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	13	6	2	2	2	7
12	Тема 12 Організаційно - технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	13	4	2		2	9
	Разом за 5 семестр	150	64	24	16	24	86
	Форма підсумкового контролю	екзамен					

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2022 р., протокол № 9.

Завідувач кафедри

(підпис)

Тетяна ТЕСЛЕНКО

(ініціали, прізвище)

Додаток 1.1.
до Робочої програми з
навчальної дисципліни
ЗАТВЕРДЖУЮ

Проректор
ВНПЗ «Дніпровський
гуманітарний університет»

Тетяна АЛФЬОРОВА

_____ 2022 р

ОБСЯГ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь: бакалавр Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

(назва ступеня вищої освіти)

(шифр і назва)

на 2023/2024 навчальний рік

Форма навчання _____ заочна Обсяг 5 кредитів ЄКТС, (150 годин)

Курс _____ другий _____ Група _____

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практичні заняття	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	12	2			2	10
2.	Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	12	2			2	10
3	Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	12	2			2	10
4	Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	15					15

5	Тема 5. Проектування адміністративно-господарських, житлових та побутових приміщень у готелях.	12	2	2			10
6	Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях	12	2	2			10
7	Тема 7. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях для обслуговування їх мешканців.	12	2	2			10
8	Тема 8. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	12	2	2			10
9	Тема 9. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	12	2	2			10
10	Тема 10. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально – технічного призначення в ресторанному господарстві готельних комплексів.	12	2	2			10
11	Тема 11. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	12	2	2			10
12	Тема 12 Організаційно - технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	15					15
	Разом за 6 семестр	150	20	14		6	130
	Форма підсумкового контролю	екзамен					

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 14.06.2022 р., протокол № 9.

Завідувач кафедри

_____ (підпис)

Тетяна ТЕСЛЕНКО

(ініціали, прізвище)

ІНФОРМАЦІЙНЕ ТА МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь: бакалавр Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

(назва ступеня вищої освіти) (шифр і назва)

на 2023/2024 навчальний рік

Основні нормативні документи:

1. ДБН В.2.2-9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення. К.: Мінрегіонбуд України, [Чинний від 2018-06-01]. Вид. офіц.. Київ, 2018. 47 с. (Інформація та документація).
2. ДБН Б.2.2.-12:2019. Планування і забудова територій. К: Мінрегіонбуд України, [Чинний від 2019-10-01] Вид. офіц.. Київ, 2019. 117 с. (Інформація та документація).
3. ДБН В.2.2-20:2008 Зміна №1. Будинки і споруди. Готелі. К.: Мінрегіонбуд України, [Чинний від 2019-10-01]. Вид. офіц.. Київ, 2019. 23 с. (Інформація та документація).
4. ДБН В.2.2-41:2019 Висотні будівлі. Основні положення . К.: Мінрегіонбуд України, [Чинний від 2020- 01-01]. Вид. офіц.. Київ, 2020. 59 с.
(Інформація та документація).
5. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2004. 351 с.
6. ДСТУ 3862:99. Зміна №1 Ресторанне господарство. Терміни та визначення. [Чинний від 1999-01-10]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 1999. 18 с.
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. [Чинний від 2004-07-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2004. 13 с.
8. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Терміни та визначення. [Чинний від 2006-10-06]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2006. 10 с.
9. ДСТУ Б А.2.4-4-2009. СПДБ (Система проектної документації для будівництва) Основні вимоги до проектної і робочої документації. [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2010. 70 с.
10. ДСТУ Б А.2.4-7-2009. СПДБ. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2010. 78 с.

11. ДСТУ Б А.2.4-10-2009. Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів. [Чинний від 2010-01-01]. Вид. офіц. Київ: Держстандарт України, 2010. 7 с.

Підручники:

12. Владіміров Є. С. Каталог будівельних норм та нормативних документів національного рівня у галузі будівництва та промисловості будівельних матеріалів України. Видання офіційне Укрархбудінформ, Київ, 2018. 170 с.

13. Волкова Н. В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : лабораторний практикум для студентів // . – Кривий Ріг : КДПУ, 2020. 122 с.

14. Галасюк С. С., Нездоймінов С. Г. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник. – Київ.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. 204 с.

15. Ряшко Г. М., Новічкова Т. П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб.:для студентів вищ. навч. закл./;Одес. нац. акад. харч. технологій. – Одеса : Чорномор'я, 2017. 298 с.

16. Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. Конспект лекцій з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства».-Х.: ХДУХТ, 2016. 135 с.

Електронні ресурси:

1. Антоненко А. В., Стукальська Н. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства //Конспект лекцій. — К.: НУХТ, 2015. 145 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/1784339/> (дата звернення 06.04.2022)

2. Апатенко Т.М. Конспект лекцій з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» //Конспект лекцій. – Харків: ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2015. 33 с. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/33758657.pdf> (дата звернення 06.04.2022)

3. Безус П. І., Безус А. М. Проектування кількісних параметрів об'єктів готельно-ресторанного господарства. Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського. Серія : Економіка і управління. - Т. 29(68), № 5, 2018. 31-33 с. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29\(68\)_5_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29(68)_5_9) (дата звернення 06.04.2022).

4. Богославець І. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. //навчальний посібник// Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника; – Івано-Франківськ : Лік. 2013. 29 с. URL: <http://194.44.152.155/elib/local/3098.pdf> (дата звернення 25.11.2020)

5. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л. та ін. Проектування готелів : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.]; за ред. А.А. Мазаракі. — К. : Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2012. 340 с. URL: <https://www.twirpx.com/file/2008078/> (дата звернення 06.04.2022)

6. П'ятницька Н. О. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства.: навчальний посібник,– К.: КУТЕП, 2016. 407 с. URL: <https://librarygo.lpnu.ua/?elbook=proektuvannya-pidpryyemstv-gotelno-restorannogo-gospodarstva> (дата звернення 06.04.2022).

Розглянуто і схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельного-ресторанного бізнесу 14.06.2022 р., протокол № 9.

Завідувач кафедри

(підпис)

Тетяна ТЕСЛЕНКО

(ініціали, прізвище)

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ПЛАНІ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

	(назва навчальної дисципліни)
Освітній ступінь	бакалавр
	(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
	(шифр і назва)
Освітня програма	Готельно-ресторанна справа
	(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)
	Наказ № 39-02 від 01.06.2022 р.
Форма навчання	денна
	(денна/заочна)
	у 2023/2024 навчальному році

Плани практичних
занять обговорені та
схвалені на
засіданні кафедри
протокол від 14.06.2022 р. № 9

**Завідувач кафедри
Тетяна ТЕСЛЕНКО**

(підпис)

Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства // Плани практичних занять для денної форми навчання. – Дніпро: ВНПЗ Дніпровський гуманітарний університет, 2022 р. 27 с.

РОЗРОБНИК: Седлецька О. В., старший викладач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Практичне заняття № 1 – (2 год.)

План

1. Суть проектування, його цілі і завдання.
2. Історія виникнення та напрями розвитку
3. Класифікація проектувальних видів діяльності
4. Технологічне проектування та його законодавча база

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
технологія проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, проект, основні елементи будинків, архітектура, дизайн, інтер'єр, екстер'єр, конструкції будинків, реконструкція, прилегла територія, інженерне устаткування будівель, надійність та довговічність конструкцій.

Завдання для самостійної роботи до Теми 1:

Практичне освоєння функціональних можливостей системи автоматизованого графічного пакета AutoCAD при побудові проекту трьохповерхового міні готелю. AutoCAD – розроблена компанією система автоматизованого проектування та креслення, призначена для обот из двовимірними об'єктами. Будівельні проектувальники мають справу переважно з дуже великими об'єктами, що вимірюються десятками, а то й сотнями метрів у кожному напрямку, тоді як одиниці вимірювання відстаней використовуються міліметри. має власний спосіб налаштування масштабу, можливі ще й різні методи формування готових креслень, що передбачають різні способи обліку масштабу зображення, що виводиться.

1. Створення нового файлу для архітектурно – будівельного креслення трьохповерхового міні готелю та його компоновка.

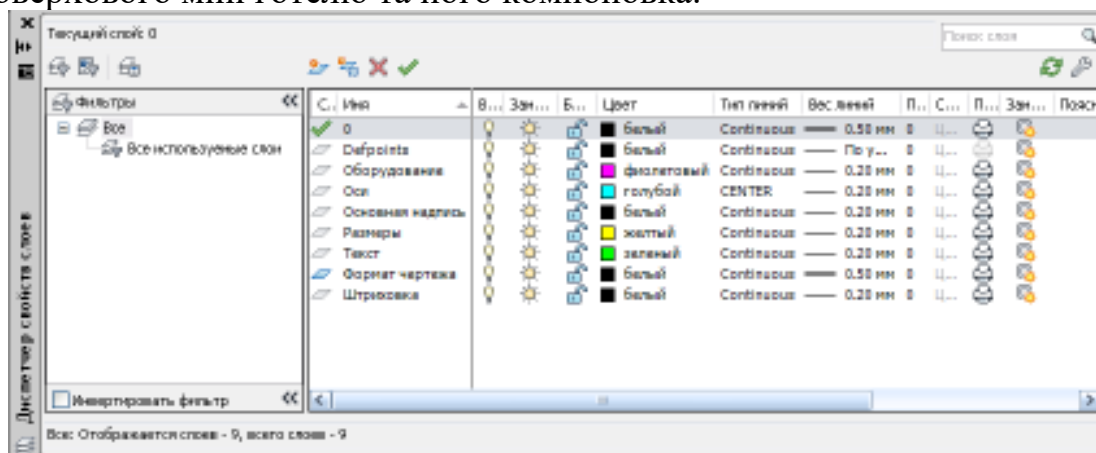


Рис.1

2. Створення шарів для початку роботи (рис. 1). Шари – найбільш ефективні інструменти, що допомагають організувати креслення в AutoCAD. Майже всі конструкторські проекти і креслення можуть бути подумки розділені на шари.

Будинки можна розділити на окремі поверхи, кожен поверх можна розбити на систему електропроводки, водопровідну систему і інші структурні елементи. Навіть найпростіше схематичне креслення може мати шар приміток, а також інші шари для розміщення окремих його елементів. AutoCAD пропонує фактично необмежену кількість електронних шарів, що забезпечують високий ступінь гнучкості і керованості при організації креслення

3. Виконання копіювання плану першого поверху (рис. 2), який був створений раніше, для виконання поперечного перерізу будівлі.

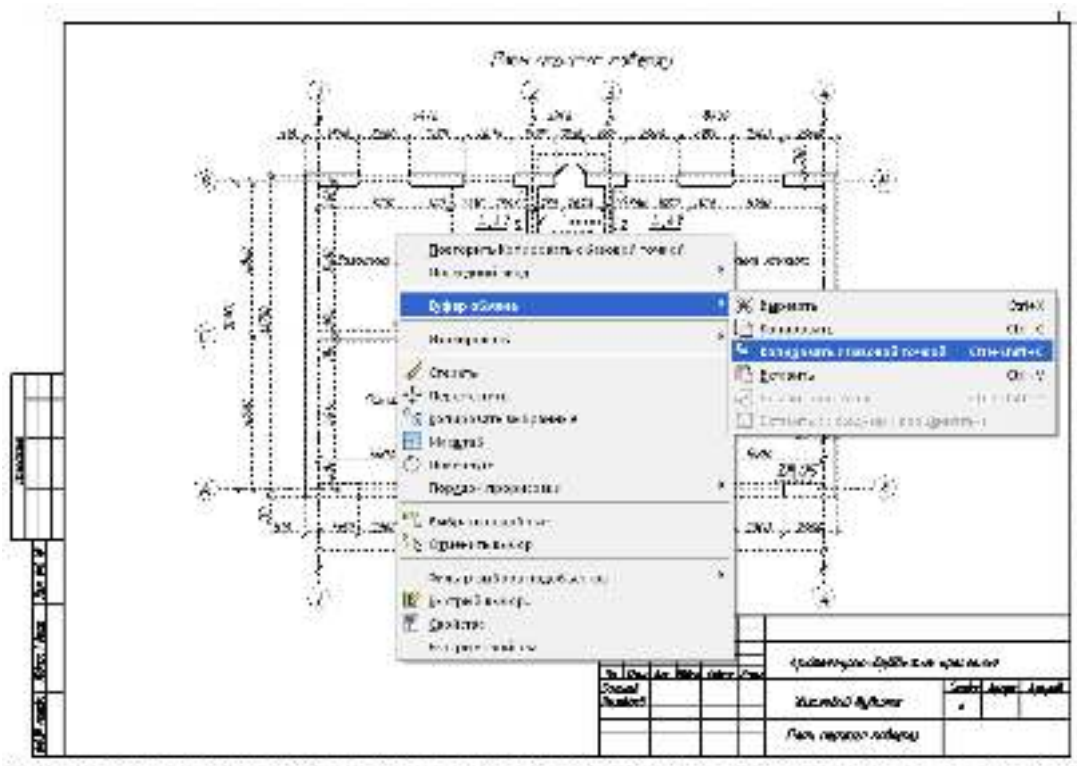


Рис. 2

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

Індивідуальні завдання до Теми 1.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 1:

1. Що є результатом проектування?
2. Які є види проектувальної діяльності?
3. Яке проектування називається технологічним?
4. З якими видами методично пов'язано технологічне проектування?
5. Що лежить в основі методології проектування підприємств готельно-ресторанного господарства?
6. Які фактори покладені в основу функціонально технологічної типізації?

7. Які принципи закладені в основу проектування підприємств готельно-ресторанного господарства?
8. Що є важливою складовою технології проектування?
9. Яким чином визначається тип підприємства, яке проектується і кількість місць у ньому?

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

Практичне заняття № 2 – (2 год.)

План

1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від категорії.
2. Архітектурно-планувальна організація готелів
3. Типологія готельних споруд

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
технологія проектування підприємств готельно-ресторанного господарства, проект, основні елементи будинків, архітектура, дизайн, інтер'єр, екстер'єр, конструкції будинків, реконструкція, прилегла територія, інженерне устаткування будівель, надійність та довговічність конструкцій.

Завдання для самостійної роботи до Теми 2:

Виконання поперечного розрізу 1-1 трьохповерхового міні готеля, який виконуємо о у М 1:100. Порядок виконання креслення розрізу будівлі складається з наступних етапів:

1. Компоновки креслення і
2. Побудови вертикальної координаційної сітки осей;

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- *вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;*
- *ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.*

Індивідуальні завдання до Теми 2.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 2:

1. Які важливі зони виділяються у структурі прилеглої до готелю території?
2. Що є важливим компонентом фасаду готелю?
3. У яких двох варіантах найчастіше реалізується архітектура входу в готель?
4. З урахуванням яких умов визначається площа ділянки для забудови готелю?
5. Що повинно бути передбачено у складі ділянки для забудови готелю?
6. Чого слід дотримуватися при проектуванні планування і забудови готелю?

7. Які вимоги висуваються до облаштування автостоянки тимчасового і тривалого перебування автотранспорту?
8. Яка мінімальна кількість місць на автостоянці передбачено при проектуванні готелю (мотелю) (у % до кількості номерів)?
9. Які фактори впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів?
10. Які критерії у типології готельних споруд згідно архітектурно-планувальних форм доцільно приймати до уваги?

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

Семінарське заняття № 1 – (2 год.)

План

1. Ринок готельно-ресторанних послуг в Україні і перспективи його розвитку. (на 3 прикладах).
2. Форми організації готельно-ресторанного обслуговування. (надати матеріал на 5 прикладах).
3. Моделювання та структуризація сервісного процесу: приймання і розселення, організація харчування, додаткові послуги.
4. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах (навести приклади на 5 комплексах).

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
поліфункціональність споруд, головні групи приміщень, функціональне зонування, два методи побудови архітектурно-планувальної композиції.

Практичне заняття № 3 – (2 год.)

План

1. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.
2. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

Завдання для самостійної роботи до Теми 3:

Виконання поперечного розрізу 1-1 трьохповерхового міні готеля, який виконуємо о у М 1:100. Порядок виконання креслення розрізу будівлі складається з наступних етапів:

1. Викреслювання основних контурів розрізу;
2. Викреслювання елементів розрізу;

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- *вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;*
- *ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.*

Індивідуальні завдання до Теми 3.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 3:

1. На які головні групи розділяються приміщення готелів?
2. Що покладено в основу визначення структури приміщень в готелях?
3. Які приміщення належать до приміщень житлової групи?
4. Який відсоток площі житлової частини будівлі готельно-ресторанного господарства відводиться на приміщення житлової групи?
5. Яку функцію виконують адміністративно-конторські приміщення та від чого залежить їх склад?
6. Яке призначення має група приміщень громадського призначення?
7. Які приміщення входять до складу інженерно-технічних та підсобних приміщень?
8. За вимогами якого нормативного документу визначається склад житлової групи приміщень?

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

Практичне заняття № 4 – (2 год.)

План

1. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.
2. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.
3. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.
4. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

об'ємно-планувальне рішення, шість основних схем поєднання просторів у середині будівлі, види рішень залежно від розміщення, компарування приміщень.

Завдання для самостійної роботи до Теми 4:

Виконання поперечного розрізу 1-1 трьохповерхового міні готеля, який виконуємо о у М 1:100. Порядок виконання креслення розрізу будівлі складається з наступних етапів:

1. Нанесення розмірів та напису на розрізі.
2. Нанесення відміток рівнів на розрізі

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- *вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;*
- *ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.*

Індивідуальні завдання до Теми 4.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 4:

1. Які основні комунікаційні інженерні мережі повинні мати засоби розміщення?
2. В готелях яких категорій пропонується вхід до гостей з повітряно-тепловою завісою?
3. Яка віддаленість від громадського транспорту рекомендується при проектуванні готельних комплексів?
4. Які особливості виникають при розміщенні у мотелів?
5. Що необхідно враховувати під час угруповання приміщень готельно-ресторанного господарства?
6. Які є можливі поєднання просторів усередині будівлі готелів?
7. Які виділяють методи побудови архітектурно-планувальної композиції щодо формування внутрішнього простору готельно-ресторанного господарства?
8. Які вимоги висуваються до організації внутрішнього простору готелів?
9. Яку функціональну роль виконують у готелях, мобільні перегородки?
10. Які фактори визначають об'ємно-планувальні параметри будівлі підприємства харчування?
11. Які виділяють види розташування закладів ресторанного господарства?
12. Які складнощі виникають з поєднанням в одній будівлі підприємств різного профілю?
13. За якими типами будуються об'ємно-планувальні схеми закладів ресторанного господарства?
14. Що необхідно враховувати під час компонування приміщень для відвідувачів?
15. Що необхідно враховувати під час компонування виробничих приміщень?
16. Що необхідно враховувати під час компонування складських приміщень?
17. Які вимоги ставляться до проектування обіднього залу у ресторанах?
18. Як визначається площа приміщень обіднього залу, вестибюлю, гардероба, аванзалу та туалетних кімнат у ресторанному господарстві?

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських житлових та побутових приміщень у готелях

Семінарське заняття № 2 – (2 год.)

План

1. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.
Зонування: входу до підприємств харчування та побутового обслуговування, комунікаційна зона (з ліфтовими холами).
2. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів
Зонування: збору інформації, телефонів автоматів, банкоматів і торговельних кіосків. (надати матеріал на 5 прикладах).

3. Проектування житлових та побутових приміщень готелів. Основні вимоги та норми проектування.
4. Розподіл номерного фонду, типи підприємств розміщення. Концепція «комфорту у готелі». (надати матеріал на 5 прикладах).
5. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Зонування: вхідна зона, зона прийому (реєстрація та оформлення документів), очікування й збору організованих груп. (надати матеріал на 5 прикладах).

Практичне заняття № 5 – (2 год.)

План

1. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.
2. Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів.
3. Підходи до планування рішень житлових поверхів.
4. Основні принципи проектування житлових приміщень.
5. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

основні та допоміжні приміщення у адміністративно-господарській групі, зонування приміщень; фронтальне, подовжене та концентричне планування вестибюльної групи приміщень; типи планування житлового поверху: коридорний, галерейний, секційний та комбінований; комфорт – функціональний, екологічний та естетичний;

Завдання для самостійної роботи до Теми 5:

Розріз 1-1

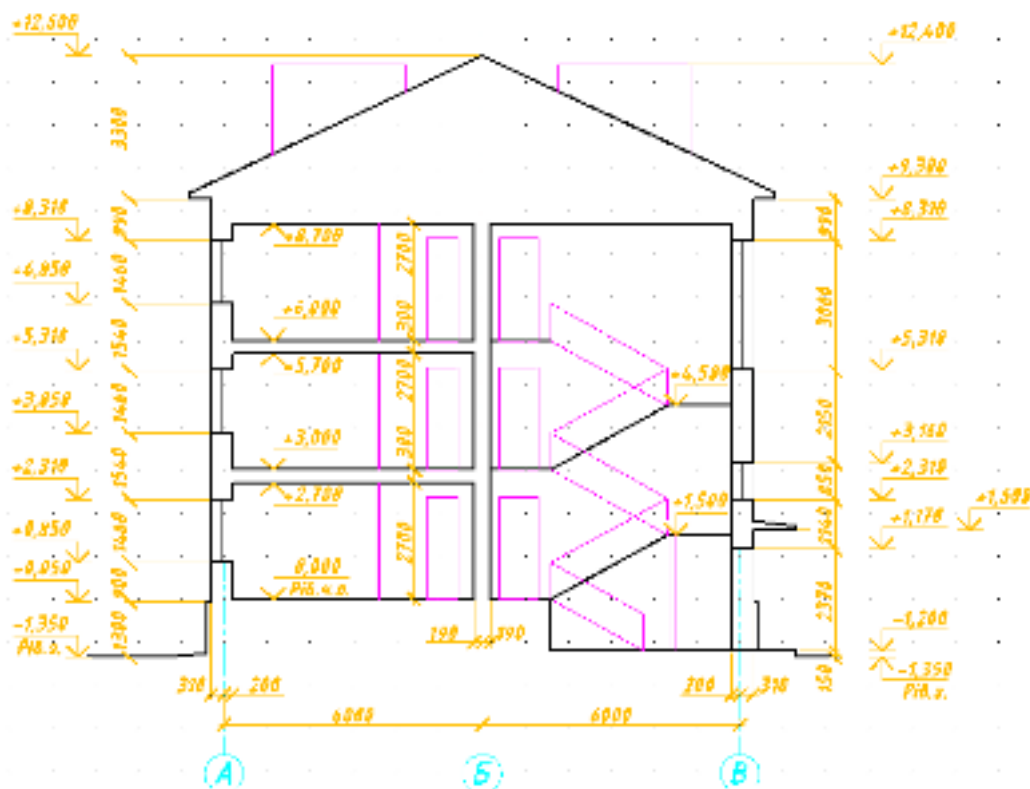


Рис. 3

Виконання поперечного розрізу 1-1 трьохповерхового міні готеля, який виконуємо о у М 1:100. Порядок виконання креслення розрізу будівлі складається з наступних етапів:

1. Нанесення розмірних ліній;
2. Графічного оформлення креслення розрізу.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

Індивідуальні завдання до Теми 5.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 5:

1. Що забезпечує група адміністративно-господарських приміщень (агп) в готелях?
2. Від яких факторів залежить структура і кількість агп?
3. На які приміщення, згідно функцій у процесі управління поділяються агп?
4. Яку функцію виконують допоміжні адміністративно-конторські приміщення (акп) ?
5. Яким чином можуть розташовуватися акп?
6. Яку функцію виконують приміщення інженерно-технічної і підсобної групи?
7. Які особливості у проектування та вимоги до розташування інженерно-технічних і підсобних приміщень у готелях?
8. Які інженерно-технічні приміщення є типовими в структурі майже всіх готельних підприємств?
9. Які основні приміщення відносяться до приймально-вестибюльної групи?
10. Які параметри готелю впливають на склад приміщень приймально-вестибюльної групи?
11. Які основні технологічні процеси з обслуговування гостей здійснюється у готелі?
12. Які функціональні зони виділяються в приймально-вестибюльній групі приміщень?
13. Склад житлових приміщень готелю?
14. Що таке готельний номер?
15. Надати характеристику форм житлової групи приміщень?
16. Правила розміщення номерів в структурі готелю?
17. Типи планувальної структури житлових поверхів будівель готелів.
18. Правила розміщення попе верхового обслуговування в структурі готелю?
19. Особливості планувальних рішень номерів різних типів?
20. Облаштування житлових номерів різних типів?
21. Вимоги до проектування номерів готелю?
22. Яка мінімальна площа номера?
23. Яка мінімальна ширина номера?
24. Яким вимогам зовнішнього середовища повинні відповідати номери?

25. Від яких факторів залежить порядок розміщення меблів у номерах?

Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

Семінарське заняття № 3 – (2 год.)

План

1. Основні тенденції формування світового ринку готельних послуг та основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.
2. Сучасні інформаційні технології на підприємствах індустрії гостинності. Сегментація ринку послуг.
3. Проектування приміщень громадського призначення у готелях. Основні вимоги та норми.
4. Характеристика індустрії гостинності регіонів світу. (навести як можна більше прикладів).

Практичне заняття № 6 – (2 год.)

План

1. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.
2. Особливості організаціях та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування.
3. Особливості організаціях та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.
4. Особливості організаціях та проектування приміщень торгового та побутового призначення.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:

додатковий простір, особливості проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування; туристсько-спортивного профілю; приміщень торгового та побутового призначення.

Завдання для самостійної роботи до Теми 6:

Виконання фасаду. Фасад виконується у проекційному зв'язку з планом першого поверху та розрізом 1-1. Фасад 4-1 дає уявлення про зовнішній вид будинку з боку двору і може мати назву «Дворовий фасад 4-1». Пропонується наступна послідовність.

1. Креслення сітки фасаду
2. Креслення контуру фасаду.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- *вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;*
- *ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.*

Індивідуальні завдання до Теми 6.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 6:

1. Яку функцію виконує група приміщень громадського призначення в готелях?
2. Які приміщення належать до групи приміщень громадського призначення?
3. Що виділяється у планувальній організації кожного типу приміщень громадського призначення?
4. Які приміщення належать до приміщень розважального та інформаційно - пізнавального обслуговування?
5. Які особливості у розташуванні приміщень розважального та інформаційно - пізнавального обслуговування?
6. Які вимоги висуваються до облаштування приміщень розважального та інформаційно - пізнавального обслуговування?
7. Які приміщення входять до групи туристсько – спортивного профілю?
8. На які види приміщень, згідно особливостей функціонування поділяються туристсько – спортивні приміщення активного відпочинку?
9. У готелях якої категорії рекомендується передбачати приміщення та споруди фізкультурно – оздоровчого комплексу?
10. Які приміщення входять до складу приміщень побутового обслуговування проживаючих у готелях?
11. Яку роль виконують приміщення торгового та побутового призначення?
12. Від яких чинників залежить набір і площі приміщень побутового обслуговування?
13. Які вимоги висуваються до проектування приміщень побутового обслуговування?

Тема 7. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Семінарське заняття № 4 – (2 год.)

План

1. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях (навести приклади на 5 комплексах).
2. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії: автостоянки та майданчики для тимчасового паркування автомобілів і автобусів, проїзди, підземні гаражі, господарська зона і додаткові послуги. (надати матеріал на 5 прикладах).
3. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії: пішохідна доступність, вхідні майданчики в приміщення громадського і житлового призначення. (надати матеріал на 5 прикладах).

4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів (навести приклади на 5 комплексах).

Практичне заняття № 7 – (2 год.)

План

1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.
2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
відкрите та закрите проектування ресторанів при готелях; орієнтовані показники, що визначають площу підприємств різного типу;

Завдання для самостійної роботи до Теми 7:

Виконання фасаду. Фасад виконується у проекційному зв'язку з планом першого поверху та розрізом 1-1. Фасад 4-1 дає уявлення про зовнішній вид будинку з боку двору і може мати назву «Дворовий фасад 4-1». Пропонується наступна послідовність.

1. Креслення елементів фасаду
2. Нанесення напису, штриховки та відміток рівнів на фасаді (рис. 4).

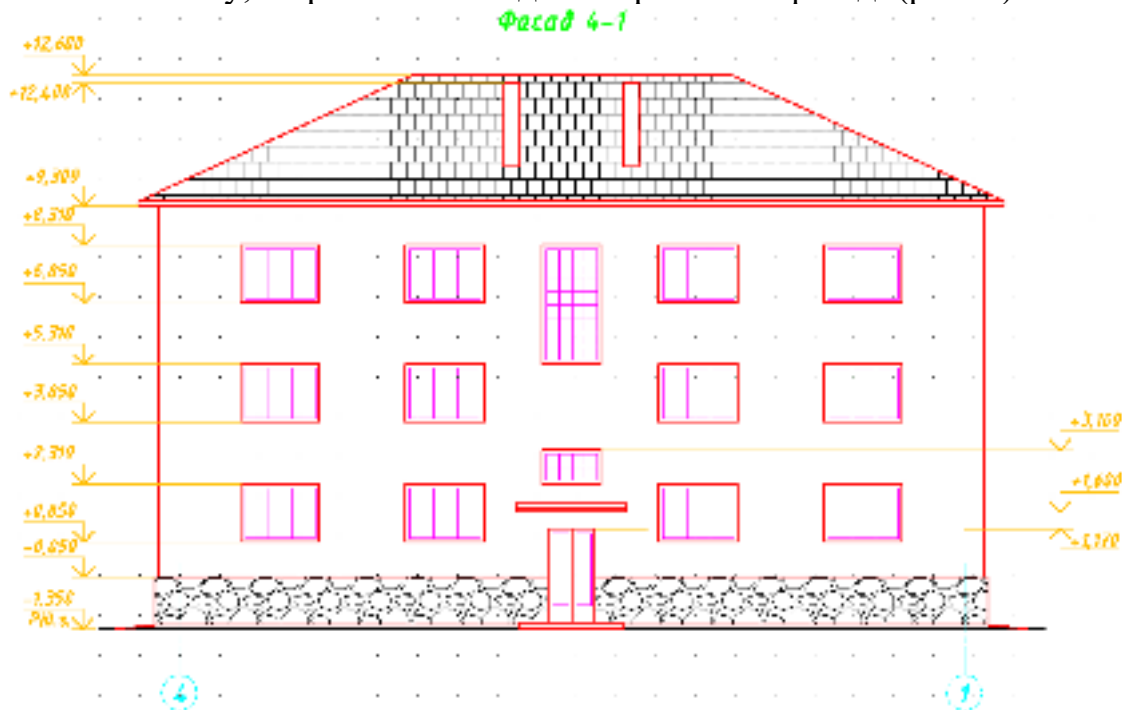


Рис. 4.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;

- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

Індивідуальні завдання до Теми 7.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 7:

1. З урахуванням вимог яких нормативних документів слід проектувати підприємства харчування при готелях?
2. Які загальні вимоги висуваються до проектування закладів ресторанного господарства при готелях?
3. Які вимоги висуваються для проектування закладів ресторанного господарства при готелях належать до відмінних?
4. Які типи закладів ресторанного господарства (харчування) входять до структури готелів різних категорій?
5. Для готелів якої категорії вхід у ресторан повинен бути в готелі?
6. У готелях якої категорії слід передбачати окремі приміщення для харчування персоналу?
7. Який відсоток місць в їдальнях для персоналу передбачений у готелях категорії від ** до ***** зірок?
8. Як визначається кількість місць у підприємствах харчування певного типу, які проектуються у складі готелів різних категорій?

Тема 8. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

Семінарське заняття № 5 – (2 год.)

План

1. Етапи виробничого циклу в готелях, їх організаційно-економічні характеристики. (надати матеріал на 5 прикладах).
2. Організаційно-виробнича структура готельного підприємства: поняття, характеристика і основні особливості. (надати матеріал на 5 прикладах).
3. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів (навести приклади на 5 комплексах).

Практичне заняття № 8 – (2 год.)

План

1. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.
2. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
заготівельні та доготівельні цехи закладів ресторанного господарства; виробнича програма.

Завдання для самостійної роботи до Теми 8:

Виконання плану покрівлі. План покрівлі, рекомендується виконувати за порядком.

1. Креслення зовнішнього контуру покрівлі
2. Креслення елементів покрівлі

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

Індивідуальні завдання до Теми 8.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 8:

1. Від чого залежить склад закладів ресторанного господарства при готелі?
2. Які вихідні данні лежать в основі проектування закладу ресторанного господарства?
3. Що є основою технологічних розрахунків?
4. На який термін складають виробничу програму для заготівельних закладів ресторанного господарства?
5. В яких цехах зорганізується централізоване виробництво напівфабрикатів різного ступеня готовності на заготівельних підприємствах?
6. В яких цехах на доготівельних підприємствах ресторанного господарства організовують доопрацювання напівфабрикатів, виготовлення страв?
7. Що враховується під час складання виробничої програми?
8. Які види меню застосовуються в закладах ресторанного господарства?
9. Від яких факторів залежить вид застосовуваного меню?
10. Що необхідно знати при складанні виробничої програми?
11. Від чого залежить оборотність місць протягом години?
12. Що характеризує коефіцієнт споживання страв?

Тема 9. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

Семінарське заняття № 6 – (2 год.)

План

1. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу (навести приклади на 5 комплексах).
2. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів (навести приклади на 5 комплексах).
3. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях (навести приклади на 5 комплексах).

План

1. Основні принципи проектування заготівельних цехів закладів ресторанного господарства..
2. Основні принципи проектування доготівельних цехів закладів ресторанного господарства..

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
заготівельні та доготівельні цехи закладів ресторанного господарства;
виробнича програма; механічне обладнання, .

Завдання для самостійної роботи до Теми 9:

Виконання плану покрівлі. План покрівлі, рекомендується виконувати за порядком.

1. Нанесення напису, розмірів та уклонів на плані покрівлі (рис.).

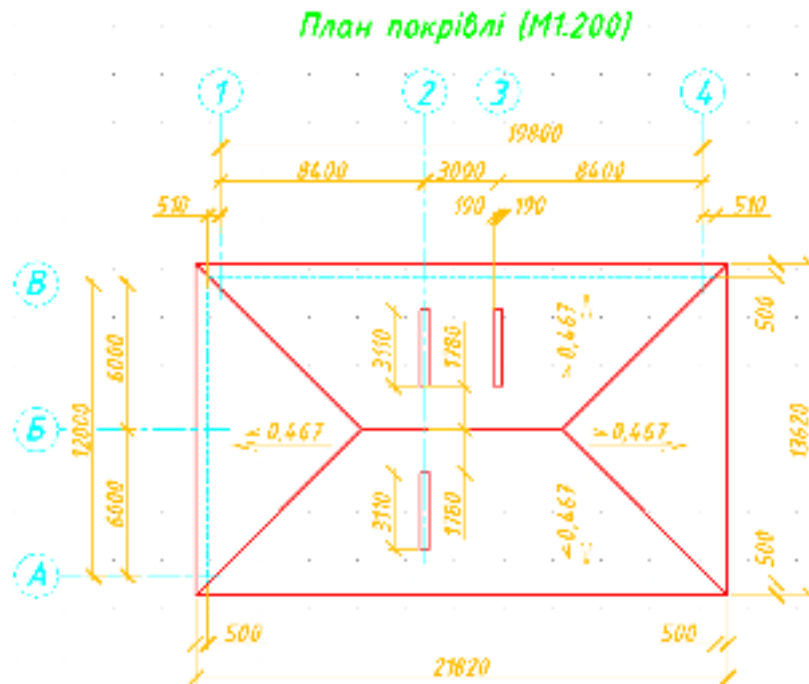


Рис.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

Індивідуальні завдання до Теми 9.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 9:

1. Які цехи належать до заготівельних?

2. Від чого залежить термін роботи цеху?
3. Які вимоги висуваються до організації м'ясо-рибного цеху?
4. Які лінії виділяються в м'ясо-рибному цеху?
5. Яким устаткуванням оснащується лінія з виготовлення рибних напівфабрикатів?
6. Які цехи належать до доготівельних цехів закладів ресторанного господарства?
7. Які особливості розташування устаткування в гарячому цеху?
8. Які лінії виділяються в гарячому цеху?
9. Яке призначення у холодного цеху закладу ресторанного господарства?
10. Які технологічні ділянки виділяють у холодному цеху?
11. Який взаємозв'язок повинен бути забезпечений при проектуванні заготівельних цехів?
12. Від чого залежить режим роботи цеху та графік виходу на роботу його працівників?

Тема 10. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства

Семінарське заняття № 7 – (2 год.)

План

1. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства (навести приклади на 5 комплексах).
2. Роль і значення готельно-ресторанного господарства в соціально-економічному розвитку країни.
3. Поняття і види технологій в готельно-ресторанному господарстві. (навести приклади).
4. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства (навести приклади на 5 комплексах).

Практичне заняття № 10 – (2 год.)

План

1. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.
2. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
класифікація складських приміщень, експедиція приміщень, норма завантаження.

Завдання для самостійної роботи до Теми 10:

Цей триповерховий міні готель має однакові плани всіх поверхів. Але, у відповідності до вимог СПДБ умовні графічні зображення маршів сходової клітини для нижнього, проміжного та верхнього поверхів суттєво відрізняються. Це, відповідно, перший, другий та третій поверхи. У даному випадку зображати повністю плани другого та третього поверхів не має сенсу. Такий випадок передбачено у СПДБ: якщо плани поверхів багатоповерхового будинку мають невеликі відмінності один від одного, то повністю виконують план одного з поверхів, для інших поверхів виконують тільки ті частини плану, які необхідні для показу відмінності від плану, зображеного повністю. При виконанні частини плану у назві вказують осі, які обмежують цю частину, а під назвою наводять запис: «Решту див. план (найменування повністю зображеного плану)».

План першого поверху виконано повністю, тому плани другого та третього поверхів достатньо виконати між осями 2 - 3 та Б - В.

У *AutoCAD* план третього (верхнього) поверху між осями 2 - 3 та Б - В слід виконувати на основі плану першого поверху шляхом копіювання необхідної його частини та редагування (рис. 4).

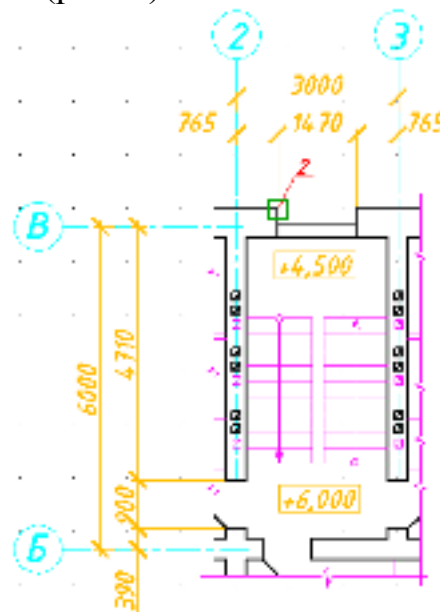


Рис. 4

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

Індивідуальні завдання до Теми 10.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 10:

1. Як класифікуються складські приміщення?

2. Яка методика розрахунку площі складських приміщень за рекомендованими нормами навантаження на 1 м² вантажної площі?
3. Які продукти зберігають в охолоджуваних камерах?
4. Які продукти зберігають в не охолоджуваних камерах?
5. Які особливості розташування групи складських приміщень?
6. Чим обладнують завантажувальний майданчик?
7. Які приміщення належать до приміщень експедиції?
8. Яким устаткуванням оснащуються складські приміщення?
9. Яким чином розраховується площа складської групи приміщень?

Тема 11. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

Семінарське заняття № 8 – (2 год.)

План

1. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях.
2. Організація матеріально-технічного постачання, складського і тарного господарства на підприємствах готельно-ресторанного господарства. (надати матеріал на 5 прикладах).
3. Основні технологічні ланцюги в готельно-ресторанному господарстві. (навести 5 прикладів).

Практичне заняття № 11 – (2 год.)

План

1. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню:
конструкції при проектуванні вестибюльної та торговельної групи приміщень; адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

Завдання для самостійної роботи до Теми 11:

Виконання плану другого поверху між осями 2 - 3 та Б – В. У цьому розділі використовуються ті ж положення СПДБ, які було викладено на початку попереднього. План другого (проміжного) поверху виконайте на основі плану третього поверху між осями 2 - 3 та Б - В шляхом його копіювання та редагування (рис. 5).

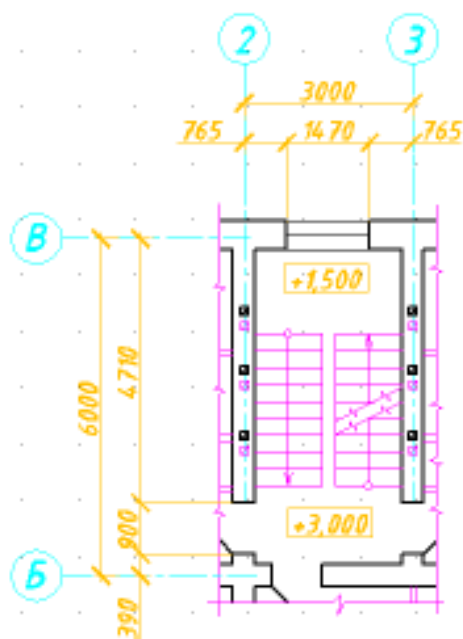


Рис. 5.

Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

Індивідуальні завдання до Теми 11.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 11:

1. Які приміщення входять до групи приміщень для відвідувачів?
2. Яким чином необхідно розташовувати приміщення для відвідувачів?
3. Чим зумовлюється послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи?
4. Які особливості проектування адміністративних приміщень закладів ресторанного господарства у готелях?
5. Які приміщення входять до складу адміністративних в закладах ресторанного господарства у готелях?
6. Яким чином слід проектувати побутові приміщення в закладах ресторанного господарства у готелях?
7. Які приміщення входять до складу технічних приміщень закладів ресторанного господарства у готелях?
8. Яким чином визначається склад та розміщення технічних приміщень закладів ресторанного господарства у готелях?

Тема 12. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства

Практичне заняття № 12 – (2 год.)

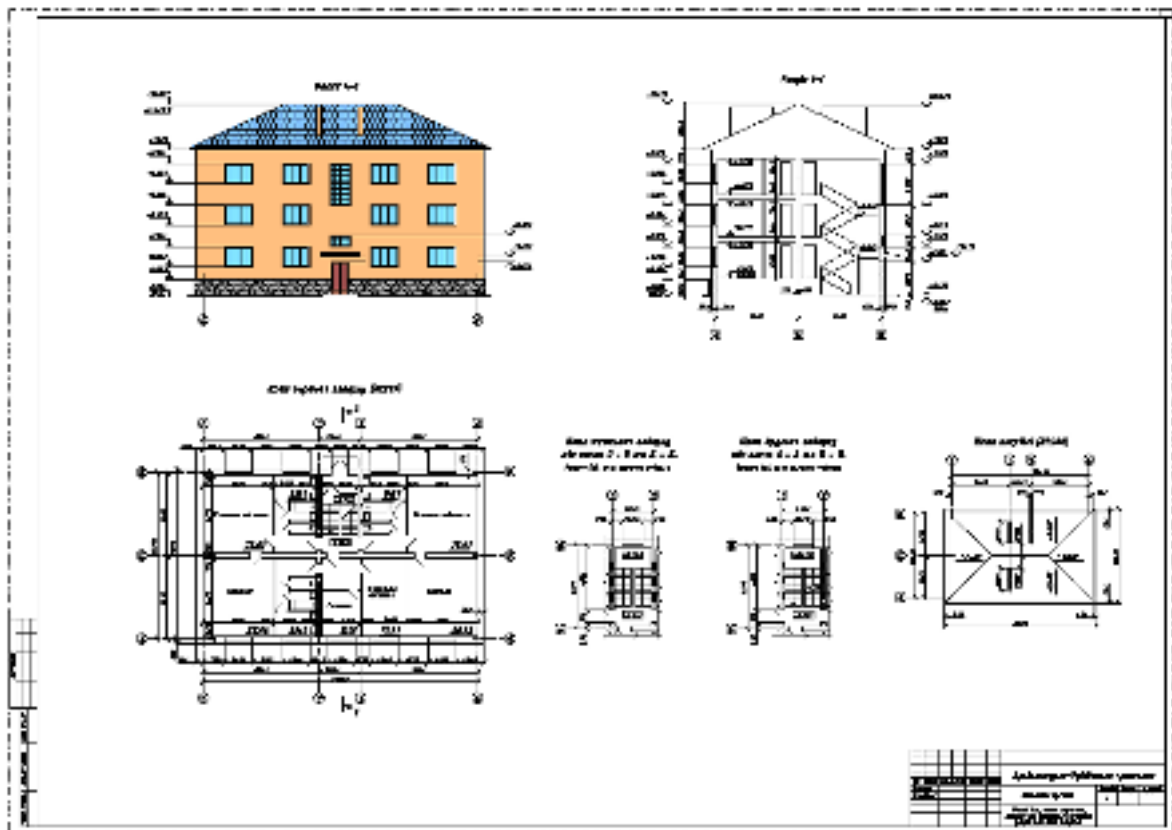
План

1. Мета, завдання і напрям реконструкції та перепрофілювання закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Заходи з технічного переоснащення готельно-ресторанного господарства.
3. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів.
4. Типи реконструкцій.

Основні поняття, терміни та категорії, що підлягають засвоєнню: реконструкція, конструкції, косметичний ремонт, капітальний ремонт.

Завдання для самостійної роботи до Теми 12:

Оформлення проекту кресленика трьохповерхового міні готелю, заповнення основного напису та виконання кольорової візуалізації фасаду будівлі



Уміння, які мають бути вироблені, та навички, які мають бути напрацьовані під час заняття:

- вміти використовувати на практиці основні положення лекційного курсу;
- ознайомитись з діючими нормативними документами та положеннями національних і міжнародних стандартів.

Індивідуальні завдання до Теми 12.

Створити конспект відповідей на питання лекції Тема 12:

1. Які типи реконструкції існують?

2. Що є метою реконструкції закладів готельно - ресторанного господарства?
3. Які чинники зумовлюють проведення реконструкції закладів готельно - ресторанного господарства?
4. Які завдання ставлять перед проектувальниками під час проведення реконструкції закладів готельно - ресторанного господарства?
5. Які документи необхідні для проведення реконструкції у закладах готельно - ресторанного господарства?
6. Чим характерна поетапна реконструкція закладу готельно - ресторанного господарства і що вона дозволяє вирішити?
7. За рахунок чого можливо реконструювати старі готелі?
8. Скільки відомо варіантів реконструкції однокорпусних готелів?
9. На що направлене технічне переоснащення закладів готельно - ресторанного господарства?
10. Яка мета технічного переоснащення у закладах готельно - ресторанного господарства?
11. Чи належать заміна технічного оснащення системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення до дії по реконструкції закладу готельно - ресторанного господарства?
12. Які в Україні є сучасні напрямки та тенденції у реконструкції закладів готельно - ресторанного господарства?

Рекомендована література:

Рекомендована література до Теми 1:

Основні нормативні документи [1 -6];
Підручники [1, 5].
Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до Теми 2:

Основні нормативні документи [1-6];
Підручники [1].

Рекомендована література до Теми 3:

Основні нормативні документи [7, 8, 9,10];
Підручники [2, 3, 4].
Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до Теми 4:

Основні нормативні документи [1, 3, 8];
Підручники [2, 3, 4, 5];
Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до Теми 5:

Основні нормативні документи [1, 3, 4, 5, 6, 11];
Підручники [2, 3, 4, 5];

Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до Теми 6:

Основні нормативні документи [1-6];
Підручники [2, 3, 4, 5];
Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до Теми 7:

Основні нормативні документи [7, 8];
Підручники [2, 4, 5];
Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до теми 8:

Основні нормативні документи [7, 8];
Підручники [2, 4, 5];
Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до теми 9:

Основні нормативні документи [7, 8];
Підручники [2, 4, 5];
Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до теми 10:

Основні нормативні документи [7, 8];
Підручники [2, 4, 5];
Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до теми 11:

Основні нормативні документи [7, 8];
Підручники [2, 4, 5];
Електронні ресурси [1-6].

Рекомендована література до теми 12:

Основні нормативні документи [1-6];
Підручники [1, 2, 5];
Електронні ресурси [1-6].

Перелік питань до підсумкового контролю:

1. Що є результатом проектування?
2. Які є види проектувальної діяльності?
3. Яке проектування називається технологічним?
4. З якими видами методично пов'язано технологічне проектування?
5. Що лежить в основі методології проектування підприємств готельно-ресторанного господарства (грп)?

6. Які фактори покладені в основу функціонально технологічної типізації?
7. Які принципи закладені в основу проектування підприємств грг?
8. Що є важливою складовою технології проектування?
9. Яким чином визначається тип підприємства, яке проектується і кількість місць у ньому?
10. Які важливі зони виділяються у структурі прилеглої до готелю території?
11. Що є важливим компонентом фасаду готелю?
12. У яких двох варіантах найчастіше реалізується архітектура входу в готель?
13. З урахуванням яких умов визначається площа ділянки для забудови готелю?
14. Що повинно бути передбачено у складі ділянки для забудови готелю?
15. Чого слід дотримуватися при проектуванні планування і забудови готелю?
16. Які вимоги висуваються до облаштування автостоянки тимчасового і тривалого перебування автотранспорту?
17. Яка мінімальна кількість місць на автостоянці передбачено при проектуванні готелю (мотелю) у % до кількості номері?
18. Які фактори впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів?
19. Які критерії у типології готельних споруд згідно архітектурно-планувальних форм доцільно приймати до уваги?
20. На які головні групи розділяються приміщення готелів?
21. Що покладено в основу визначення структури приміщень в готелях?
22. Які приміщення належать до приміщень житлової групи?
23. Який відсоток площі житлової частини будівлі грг відводиться на приміщення житлової групи?
24. Яку функцію виконують адміністративно-конторські приміщення та від чого залежить їх склад?
25. Яке призначення має група приміщень громадського призначення?
26. Які приміщення входять до складу інженерно-технічних та підсобних приміщень?
27. За вимогами якого нормативного документу визначається склад житлової групи приміщень?
28. Які основні комунікаційні інженерні мережі повинні мати засоби розміщення?
29. В готелях яких категорій пропонується вхід до гостей з повітряно-тепловою завісою?
30. Яка віддаленість від громадського транспорту рекомендується при проектуванні готельних комплексів?
31. Які особливості виникають при розміщенні у мотелів?
32. Що необхідно враховувати під час угруповання приміщень грг?
33. Які є можливі поєднання просторів усередині будівлі готелів?
34. Які виділяють методи побудови архітектурно-планувальної композиції щодо формування внутрішнього простору грг?
35. Які вимоги висуваються до організації внутрішнього простору готелів?
36. Яку функціональну роль виконують у готелях, мобільні перегородки?

37. Що забезпечує група адміністративно-господарських приміщень (агп) в готелях?
38. Від яких факторів залежить структура і кількість агп?
39. На які приміщення, згідно функцій у процесі управління поділяються агп?
40. Яку функцію виконують допоміжні адміністративно-конторські приміщення (акп) ?
41. Яку функцію виконують приміщення інженерно-технічної і підсобної групи?
42. Які особливості у проектування та вимоги до розташування інженерно-технічних і підсобних приміщень у готелях?
43. Які інженерно-технічні приміщення є типовими в структурі майже всіх готельних підприємств?
44. Які основні приміщення відносяться до приймально-вестибюльної групи?
45. Які параметри готелю впливають на склад приміщень приймально-вестибюльної групи?
46. Які основні технологічні процеси з обслуговування гостей здійснюється у готелі?
47. Які функціональні зони виділяються в приймально-вестибюльній групі приміщень?
48. Склад житлових приміщень готелю?
49. Що таке готельний номер?
50. Надати характеристику форм житлової групи приміщень?
51. Правила розміщення номерів в структурі готелю?
52. Типи планувальної структури житлових поверхів будівель готелів.
53. Правила розміщення попе верхового обслуговування в структурі готелю?
54. Особливості планувальних рішень номерів різних типів?
55. Облаштування житлових номерів різних типів?
56. Вимоги до проектування номерів готелю?
57. Яка мінімальна площа номера?
58. Яка мінімальна ширина номера?
59. Яким вимогам зовнішнього середовища повинні відповідати номери?
60. Від яких факторів залежить порядок розміщення меблів у номерах?
61. Яку функцію виконує група приміщень громадського призначення в готелях?
62. Які приміщення належать до групи приміщень громадського призначення?
63. Що виділяється у планувальній організації кожного типу приміщень громадського призначення?
64. Які приміщення належать до приміщень розважального та інформаційно - пізнавального обслуговування?
65. Які особливості у розташуванні приміщень розважального та інформаційно - пізнавального обслуговування?
66. Які вимоги висуваються до облаштування приміщень розважального та інформаційно - пізнавального обслуговування?
67. Які приміщення входять до групи туристсько – спортивного профілю?

68. На які види приміщень, згідно особливостей функціонування поділяються туристсько – спортивні приміщення активного відпочинку?
69. У готелях якої категорії рекомендується передбачати приміщення та споруди фізкультурно – оздоровчого комплексу?
70. Які приміщення входять до складу приміщень побутового обслуговування проживаючих у готелях?
71. Яку роль виконують приміщення торгового та побутового призначення?
72. Від яких чинників залежить набір і площі приміщень побутового обслуговування?
73. Які вимоги висуваються до проектування приміщень побутового обслуговування?
74. З урахуванням вимог яких нормативних документів слід проектувати підприємства харчування при готелях?
75. Які загальні вимоги висуваються до проектування закладів ресторанного господарства при готелях?
76. Які вимоги висуваються для проектування закладів ресторанного господарства при готелях належать до відмінних?
77. Які типи закладів ресторанного господарства (харчування) входять до структури готелів різних категорій?
78. Для готелів якої категорії вхід у ресторан повинен бути в готелі?
79. У готелях якої категорії слід передбачати окремі приміщення для харчування персоналу?
80. Який відсоток місць в їдальнях для персоналу передбачений у готелях категорії від ** до ***** зірок?
81. Як визначається кількість місць у підприємствах харчування певного типу, які проектуються у складі готелів різних категорій?
82. Від чого залежить склад закладів ресторанного господарства при готелі?
83. Які вихідні данні лежать в основі проектування закладу ресторанного господарства?
84. Що є основою технологічних розрахунків?
85. На який термін складають виробничу програму для заготівельних закладів ресторанного господарства?
86. В яких цехах зорганізується централізоване виробництво напівфабрикатів різного ступеня готовності на заготівельних підприємствах?
87. В яких цехах на доготівельних підприємствах ресторанного господарства організовують доопрацювання напівфабрикатів, виготовлення страв?
88. Що враховується під час складання виробничої програми?
89. Які види меню застосовуються в закладах ресторанного господарства?
90. Від яких факторів залежить вид застосовуваного меню?
91. Що необхідно знати при складанні виробничої програми?
92. Від чого залежить оборотність місць протягом години?
93. Що характеризує коефіцієнт споживання страв?
94. Які цехи належать до заготівельних?
95. Від чого залежить термін роботи цеху?
96. Які вимоги висуваються до організації м'ясо-рибного цеху?

97. Які лінії виділяються в м'ясо-рибному цеху?
98. Яким устаткуванням оснащується лінія з виготовлення рибних напівфабрикатів?
99. Які цехи належать до доготівельних цехів закладів ресторанного господарства?
100. Які особливості розташування устаткування в гарячому цеху?
101. Які лінії виділяються в гарячому цеху?
102. Яке призначення у холодного цеху закладу ресторанного господарства?
103. Які технологічні ділянки виділяють у холодному цеху?
104. Який взаємозв'язок повинен бути забезпечений при проектуванні заготівельних цехів?
105. Від чого залежить режим роботи цеху та графік виходу на роботу його працівників?
106. Як класифікуються складські приміщення?
107. Яка методика розрахунку площі складських приміщень за рекомендованими нормами навантаження на 1 м² вантажної площі?
108. Які продукти зберігають в охолоджуваних камерах?
109. Які продукти зберігають в не охолоджуваних камерах?
110. Які особливості розташування групи складських приміщень?
111. Чим обладнують завантажувальний майданчик?
112. Які приміщення належать до приміщень експедиції?
113. Яким устаткуванням оснащуються складські приміщення?
114. Яким чином розраховується площа складської групи приміщень?
115. Які приміщення входять до групи приміщень для відвідувачів?
116. Яким чином необхідно розташовувати приміщення для відвідувачів?
117. Чим зумовлюється послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи?
118. Які особливості проектування адміністративних приміщень закладів ресторанного господарства у готелях?
119. Які приміщення входять до складу адміністративних в закладах ресторанного господарства у готелях?
120. Яким чином слід проектувати побутові приміщення в закладах ресторанного господарства у готелях?
121. Які приміщення входять до складу технічних приміщень закладів ресторанного господарства у готелях?
122. Яким чином визначається склад та розміщення технічних приміщень закладів ресторанного господарства у готелях?
123. Які фактори визначають об'ємно-планувальні параметри будівлі підприємства харчування?
124. Які виділяють види розташування закладів ресторанного господарства у готелях?
125. Які складнощі викликає поєднання в одній будівлі підприємств різного профілю?
126. За якими основними типами будуються об'ємно-планувальні схеми закладів ресторанного господарства у готелях?

127. Що необхідно враховувати під час компонування приміщень для відвідувачів у готелях?

128. Що необхідно враховувати під час компонування складських приміщень закладів ресторанного господарства у готелях?

129. Які вимоги висуваються до проектування обідніх зал у закладах ресторанного господарства у готелях?

130. Як визначається площа обідньої зали за вимогами Державних будівельних норм?

131. Як визначаються площі вестибюлю, гардероба, аванзалу (зал очікування відвідувачів ресторану), туалетних кімнат за вимогами Державних будівельних норм у закладах ресторанного господарства у готелях?

132. Які типи реконструкції існують?

133. Що є метою реконструкції закладів готельно - ресторанного господарства?

134. Які чинники зумовлюють проведення реконструкції закладів готельно - ресторанного господарства?

135. Які завдання ставлять перед проектувальниками під час проведення реконструкції закладів готельно - ресторанного господарства?

136. Які документи необхідні для проведення реконструкції у закладах готельно - ресторанного господарства?

137. Чим характерна поетапна реконструкція закладу готельно - ресторанного господарства і що вона дозволяє вирішити?

138. За рахунок чого можливо реконструювати старі готелі?

139. Скільки відомо варіантів реконструкції однокорпусних готелів?

140. На що направлене технічне переоснащення закладів готельно - ресторанного господарства?

141. Яка мета технічного переоснащення у закладах готельно - ресторанного господарства?

142. Чи належать заміна технічного оснащення системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення до дії по реконструкції закладу готельно - ресторанного господарства?

143. Які в Україні є сучасні напрямки у реконструкції закладів готельно - ресторанного господарства?