

Перелік
екзаменаційних питань з навчальної дисципліни
«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа», рівень вищої освіти
«бакалавр» (для студентів 4 курсу факультету туризму і факультету
післядипломної та заочної освіти)

1. Мета, завдання проектування готелів.
2. Законодавча і нормативна база. Загальні положення.
3. Організація проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.
4. Вихідні дані і завдання для проектування.
5. Концептуальні засади проектування готелів.
6. Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів.
7. Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міста.
8. Правила розміщення готелів на земельній ділянці.
9. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії: пішохідна доступність, вхідні майданчики в приміщення готелю.
10. Зонування земельної ділянки.
11. Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні.
12. Композиційні схеми планувальних рішень готелів.
13. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю.
14. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень.
15. Склад житлових приміщень готелю.
16. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю. Правила розміщення житлових кімнат.
17. Поповерхове обслуговування готелів.
18. Тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю.
19. Склад приміщень підприємства харчування при готелі і правила організації його діяльності.
20. Обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування залежно від особливостей виробничого процесу.
21. Технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення.
22. Нормативна база проектування приміщень культурно-дозвільного призначення (ПКДП), їх склад залежно від типу готелю.
23. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі.
24. Склад, розміри та площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП).
25. Проектування приміщень адміністрації, туристичних організацій.
26. Склад і площі інженерно-технічних й службово-господарських приміщень.
27. Функції проектувальника при розробленні принципів схем улаштування інженерного обладнання.

28. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування.
29. Водопостачання і каналізація готелів.
30. Опалення, вентиляція та кондиціонування.
31. Електропостачання та електрообладнання.
32. Системи зв'язку і сигналізації.
33. Ліфти та інші види механічного транспорту.
34. Сміттєвидалення.
35. Система управління інженерним обладнанням.
36. Система управління номером.
37. Вимоги до житлових і громадських приміщень.
38. Протипожежна безпека в готелі.
39. Організація проектування: порядок розробки, узгодження і затвердження проектної документації.
40. Склад та зміст проекту. Стадії проектування.
41. Типові, індивідуальні, експериментальні проекти. Законодавча та нормативна база проектування.
42. Системи автоматизації проектування (САПР). Використання комп'ютерних технологій при вирішенні проектних задач.
43. Сучасні напрямки інформаційного та комп'ютерного забезпечення проектування технологічних процесів в закладах ресторанного господарства.
44. Концептуальні засади проектування (бренд-концепція, техніко-економічне обґрунтування будівництва нового та реконструкції діючого закладів ресторанного господарства).
45. Техніко-економічне обґрунтування проекту закладу ресторанного господарства, його структура, зміст та значення.
46. Поняття нормативу розвитку мережі закладів ресторанного господарства.
47. Виробнича програма як основа проектування, методика її визначення в залежності від концепції закладу ресторанного господарства.
48. Функціональні фактори в проектуванні. Технологічні принципи взаємозв'язку функціональних груп приміщень.
49. Функціональне призначення та склад приміщень для прийому та зберігання продуктів в залежності від типу та потужності підприємства.
50. Технологічні вимоги до проектування групи приміщень для прийому та зберігання продуктів.
51. Принципи раціонального розміщення складського устаткування.
52. Функціональне призначення, склад та технологічні вимоги до проектування заготовочних цехів.
53. Функціональне призначення, склад та технологічні вимоги до проектування цехів по доведенню до готовності напівфабрикатів різного ступеню готовності.
54. Особливості проектування, визначення окремих планувальних елементів та обладнання інших виробничих приміщень.
55. Загальні принципи розміщення обладнання у виробничих приміщеннях, заходи щодо автоматизації ресторанного господарства. Монтажні схеми прив'язки технологічного обладнання.

56. Методологічні підходи до визначення площі приміщення цеху; забезпечення раціональної компоновки робочих місць.

57. Особливості проектування, визначення окремих планувальних елементів та обладнання приміщень управлінсько-організаційного призначення закладу ресторанного господарства.

58. Особливості проектування, визначення окремих планувальних елементів та обладнання приміщень особистої гігієни персоналу закладу ресторанного господарства.

59. Особливості проектування, визначення окремих планувальних елементів та обладнання приміщень інженерно-технічного забезпечення функціонування закладу.

60. Склад та вимоги технологічного проектування до просторових ресурсів приміщень для споживачів.

61. Послідовність розробки, загальні принципи та основні вимоги до компонування приміщень.

62. Склад та зонування приміщень за функціональним призначенням, об'ємно-планувальний взаємозв'язок зон будівлі закладу ресторанного господарства у відповідності до вимог технологічного процесу.

63. Характеристика глибинної архітектурно-планувальної схеми.

64. Характеристика фронтальної архітектурно-планувальної схеми.

65. Характеристика центричної архітектурно-планувальної схеми.

66. Характеристика кутової архітектурно-планувальної схеми.

67. Характеристика планувальних рішень одноповерхових будівель закладів ресторанного господарства

68. Характеристика планувальних рішень багатоповерхових будівель закладів ресторанного господарств.

69. Особливості проектування, визначення потужності, режиму роботи та окремих планувальних елементів закладу ресторанного господарства при готелі.

70. Реконструкція закладів ресторанного господарства: класичний та сучасний підходи.