

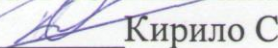
**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО**

Кафедра «Обладнання переробних і харчових виробництв
імені професора Ф.Ю. Ялпачика»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри ОПХВ

ім. професора Ф.Ю. Ялпачика

д.т.н., проф.  Кирило САМОЙЧУК

«27» серпня 2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Проектування готелів та ресторанів»

для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

за ОПП «Готельно-ресторанна справа»

(на основі повної загальної середньої освіти)

факультет агротехнологій та екології

2021–2022 н.р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Проектування готелів та ресторанів» для здобувачів ступеня вищої освіти «Бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа». - Мелітополь, ТДАТУ - 19 с.

Розробник: Олексієнко В.О. к.т.н., доцент

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри «Обладнання переробних і харчових виробництв імені професора Ф.Ю. Ялпачика»

Протокол № 1 від «27» серпня 2021 року

Зав. кафедри ОПХВ ім. професора Ф.Ю. Ялпачика,

д.т.н., проф.  Кирило САМОЙЧУК

«27» серпня 2021 року

Схвалено методичною комісією факультету агротехнологій та екології зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (на основі повної загальної середньої освіти))

Протокол № 1 від «31» 08 2021 року

Голова, доц.  Олена ГРИГОРЕНКО

“ ” _____ 2021 року

1 ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		<u>денна форма навчання</u> (денна або заочна)	
Кількість кредитів 4	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u>	<u>обов'язкова</u> (обов'язкова або за вибором студента)	
Загальна кількість годин – 120 год.	Спеціальність <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Курс	Семестр
Змістових модулів – 2		4	7-й
Тижневе навантаження: аудиторних занять – 4 год. самостійна робота студента – 5,1 год.	Ступінь вищої освіти: <u>«Бакалавр»</u>	Вид занять	Кількість годин
		Лекції	22 год.
		Лабораторні заняття	-
		Практичні заняття	22 год.
		Курсовий проект	30 год.
		Самостійна робота	76 год.
		Форма контролю: <u>екзамен</u> (екзамен або диференційований залік)	

2 МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передмова

Сучасний розвиток економіки України нерозривно пов'язаний з розширенням послуг і можливостей сфери обслуговування. Це логічно сприяє появі нових і оновленню існуючих готелів, ресторанів, кафе та інших закладів гостинності.

Відповідно збільшується попит на компетентних фахівців у сфері готельно-ресторанного бізнесу для успішного здійснення виробничо-технологічної, сервісно-виробничої, організаційно-управлінської діяльності.

В процесі професійної діяльності фахівців готельно-ресторанної справи необхідно розуміння основних принципів проектування закладів гостинності та схем ефективного здійснення виробничих технологічних процесів закладів колективного розміщення і харчування.

Метою навчальної дисципліни «Проектування готелів та ресторанів» для студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеню «Бакалавр» є підготовка висококваліфікованих конкурентоспроможних фахівців для проектної діяльності при модернізації і створенні нових об'єктів готельно-ресторанної галузі.

Завданням дисципліни є:

- Ознайомлення з нормативною базою для проектування закладів гостинності;
- Вивчення типів споруд та їх елементів;
- Вивчення типів і вимог до об'єктів сфери гостинності;
- Отримання компетенцій з обґрунтування місця розміщення і потреби у будівництві або реконструкції об'єкта.
- Вивчення методик проектування місць колективного проживання і харчування з визначенням площ приміщень, кількості обслуговуючого персоналу та витрати ресурсів;
- Ознайомлення з методиками проектування інженерних мереж.

Результати навчання (з урахуванням soft skills)

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності:

- Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- Здатність працювати в команді;
- Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово;
- Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;
- Навики здійснення безпечної діяльності;
- Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу;

- Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Фахові компетентності

- Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;
 - Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії;
 - Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
 - Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів;
 - Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;
 - Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;
 - Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
 - Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
 - Здатність організовувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності.
- **Soft skills:**
- **комунікативні навички:** письмове, вербальне й невербальне спілкування; - уміння грамотно спілкуватися по e-mail; вести суперечки і відстоювати свою позицію, спілкування в конфліктній ситуації; навички створення, керування й побудови відносин у команді.
 - **уміння виступати привселюдно:** навички, необхідні для виступів на публіці; проводити презентації.
 - **керування часом** - уміння справлятися із завданнями вчасно.
 - **гнучкість і адаптивність:** гнучкість, адаптивність і здатність мінятися; уміння аналізувати ситуацію, орієнтування на вирішення проблем.
 - **лідерські якості:** уміння спокійно працювати в напруженому середовищі; уміння ухвалювати рішення; уміння встановлювати мету, планувати.
 - **особисті якості:** креативне й критичне мислення; етичність, чесність, терпіння, повага до навколишніх.

3 ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Змістовий модуль 1. Загальні принципи проектування готельно-ресторанних закладів

Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства [3 с.8-16].

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 [3 с.17-24].

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 [3 с.26-29].

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

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів [3 с.30-33].

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів [3 с.34-43].

Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів. Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень

Змістовий модуль 2. Проектування систем забезпечення та порядок проектування готельно-ресторанних закладів

Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів [3 с.45-60]. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Основні принципи проектування житлових приміщень. Основні принципи проектування побутових приміщень

Тема 7 Проектування приміщень громадського призначення у готелях [3 с.61-75].

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

Тема 8 Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях [3 с.77-86].

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

Тема 9 Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу [3 с.87-91].

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

Тема 10 Проектування виробничих цехів та допоміжних приміщень закладів ресторанного господарства готельних комплексів [3 с.93-108].

Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства

Тема 11 Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях [3 с.109-118].

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

4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість					бали
			годин					
			лк	лаб	сем (пр)	СРС		
Змістовий модуль 1. Загальні принципи проектування готельно-ресторанних закладів								
1	Лекція 1	Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	-	-	-	-	
	Практичне заняття 1	Каркаси споруд та їх елементи (фундаменти, стіни)	-	-	2	-	3	
	Самостійна робота 1	Підготовка до практичного заняття 1	-	-	-	5	2	
2	Лекція 2	Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	2	-	-	-	-	
	Практичне заняття 2	Каркаси споруд та їх елементи (перекрыття, дахи)	-	-	2	-	3	
	Самостійна робота 2	Підготовка до практичного заняття 2	-	-	-	5	2	
3	Лекція 3	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	2	-	-	-	-	
	Практичне заняття 3	Вивчення переліку послуг об'єктів сфери гостинності	-	-	2	-	3	
	Самостійна робота 3	Підготовка до практичного заняття 3	-	-	-	5	2	
4	Лекція 4	Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	2	-	-	-	-	
	Практичне заняття 4	Визначення структури та площі приміщень різного	-	-	2	-	3	

		функціонального призначення					
	Самостійна робота 4	Підготовка до практичного заняття 4	-	-	-	5	2
5	Лекція 5	Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 5	Маркетингове дослідження необхідності проектування готельно-ресторанних закладів	-		2	-	3
	Самостійна робота 5	Підготовка до практичного заняття 5	-	-	-	5	2
6-7	Самостійна робота 6	Підготовка до ПМК 1	-	-	-	10	-
	ПМК 1	Підсумковий контроль за змістовий модуль 1	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 1 – 55 год.			10	-	10	35	35
Змістовий модуль 2. Проектування систем забезпечення та порядок проектування готельно-ресторанних закладів							
8	Лекція 6	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	2	-		-	-
	Практичне заняття 6	Проектування системи тепlopостачання	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 7	Підготовка до практичного заняття 6				5	1
9	Лекція 7	Проектування приміщень громадського призначення у готелях	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 7	Проектування систем водopостачання та каналізації	-	-	4	-	2
	Самостійна робота 8	Підготовка до практичного заняття 7	-	-	-	5	1
10	Лекція 8	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	2				

	Практичне заняття 8	Визначення контингенту потенційних споживачів послуг	-	-	4	-	2
	Самостійна робота 9	Підготовка до практичного заняття 8	-	-	-	5	2
11	Лекція 9	Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 9	Розробка меню і продуктовий розрахунок	-	-	2	-	2
	Самостійна робота 10	Підготовка до практичного заняття 9	-	-	-	5	2
12	Лекція 10	Проектування виробничих цехів та допоміжних приміщень закладів ресторанного господарства готельних комплексів	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 10	Підбір технологічного обладнання	-	-	2	-	3
	Самостійна робота 11	Підготовка до практичного заняття 10	-	-	-	5	2
13	Лекція 11	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	2	-	-	-	-
	Практичне заняття 11	Компоновка виробничого відділення	-	-	2	-	3
	Самостійна робота 12	Підготовка до практичного заняття 11	-	-	-	5	2
14-15	Самостійна робота 13	Підготовка до підсумкового модульного контролю 2	-	-	-	11	-
	ПМК 2	Підсумковий контроль за змістовий модуль 2	-	-	-	-	10
Всього за змістовий модуль 2 – 65 год.			12		12-	41	35
М1+М2=120 год.			22		22	76	70
Екзамен							30
Всього з навчальної дисципліни -120 год.							100

5. ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ №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?
- 10) Які важливі функціональні 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+б
- 14) готелю?
- 15) Що повинно бути передбачено у складі ділянки для забудови готелю?
- 16) Чого слід дотримуватися при проектуванні планування і забудови готелів?
- 17) Які вимоги висуваються до облаштування автостоянки тимчасового і тривалого перебування автотранспорту?
- 18) Яка мінімальна кількість місць на автостоянці передбачена при проектуванні готелю (мотелю) (у % до кількості номерів)?
- 19) Які фактори впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів?
- 20) Які критерії у типології готельних споруд згідно архітектурно-планувальних форм доцільно приймати до уваги?
- 21) На які головні групи розділяються приміщення готелів?
- 22) Що покладено в основу визначення структури приміщень в готелях?
- 23) Які приміщення належать до приміщень житлової групи?
- 24) Який відсоток площі житлової частини будівлі готельного господарства відводиться на приміщення житлової групи?
- 25) Яку функцію виконують адміністративно-конторські приміщення та від чого залежить їх склад?
- 26) Яке призначення має група приміщень громадського призначення?
- 27) Які приміщення входять до складу інженерно-технічних та підсобних приміщень?

28) За вимогами якого нормативного документу визначається склад житлової групи приміщень?

29) Які основні комунікаційні інженерні мережі повинні мати засоби розміщення?

30) В готелях яких категорій пропонується вхід до гостей з повітряно-тепловою завісою?

31) Яка віддаленість від громадського транспорту рекомендується при проектуванні готельних комплексів?

32) Особливості розміщення мотелів.

33) Що необхідно враховувати під час угруповання приміщень?

34) Які є можливі поєднання просторів усередині будівлі?

35) Які виділяють методи побудови архітектурно-планувальної композиції щодо формування внутрішнього простору?

36) Які вимоги висуваються до організації внутрішнього простору

37) готелів?

38) Яку функціональну роль виконують мобільні перегородки?

39) Що забезпечує група адміністративно-господарських приміщень в готелях?

40) Від яких факторів залежить структура і кількість адміністративно-господарських приміщень?

41) На які приміщення, згідно функцій у процесі управління поділяються адміністративно-конторські приміщення?

42) Яку функцію виконують допоміжні адміністративно-конторські приміщення?

43) Яким чином можуть розташовуватися адміністративно-конторські приміщення?

44) Яку функцію виконують приміщення інженерно-технічної і підсобної

45) групи?

46) Які особливості у проектуванні та вимоги до розташування інженерно-технічних та підсобних приміщень у готелях?

47) Які інженерно-технічні приміщення є типовими в структурі майже всіх готельних підприємств?

48) Які основні приміщення відносяться до приймально-вестибюльної

49) групи?

50) Які параметри готелю впливають на склад приміщень приймально-вестибюльної групи?

ПИТАНЬ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ №2

1) Склад житлових приміщень готелю?

2) Що таке готельний номер?

3) Характеристика форм житлової групи приміщень?

4) Правила розміщення номерів в структурі готелю?

5) Типи планувальної структури житлових поверхів будівель готелів.

- 6) Правила розміщення поповерхового обслуговування в структурі готелю?
- 7) Особливості планувальних рішень номерів різних типів?
- 8) Облаштування житлових номерів різних типів?
- 9) Вимоги до проектування номерів готелю?
- 10) Яка мінімальна площа номера?
- 11) Які мінімальна ширина номера?
- 12) Яким вимогам зовнішнього середовища повинні відповідати номери?
- 13) Від яких факторів залежить порядок розміщення меблів у номерах?
- 14) Яку функцію виконує група приміщень громадського призначення в готелях?
- 15) Які приміщення належать до група приміщень громадського призначення?
- 16) Що виділяється у планувальній організації кожного типу приміщень громадського призначення?
- 17) Які приміщення належать до приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування?
- 18) Які особливості у розташуванні приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування?
- 19) Які вимоги висуваються до облаштування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування?
- 20) Які приміщення входять до групи приміщень туристсько-спортивного профілю?
- 21) На які види приміщень, згідно особливостей функціонування, поділяються туристсько-спортивні приміщення активного відпочинку?
- 22) У готелях якої категорії рекомендується передбачати приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу?
- 23) Які приміщення входять до складу приміщень побутового обслуговування проживаючих у готелях?
- 24) Яку роль виконують приміщення торгового та побутового призначення?
- 25) Від яких чинників залежить набір і площі приміщень побутового обслуговування?
- 26) Які вимоги висуваються до проектування приміщень побутового обслуговування
- 27) З урахуванням вимог яких нормативних документів слід проектувати підприємства харчування при готелях?
- 28) Які загальні вимоги висуваються до проектування закладів ресторанного господарства при готелях?
- 29) Які вимоги, що висуваються до проектування закладів ресторанного господарства при готелях належать до відмінних?
- 30) Які типи закладів ресторанного господарства (харчування) входять до структури готелів різних категорій?
- 31) Для готелів якої категорії вхід в ресторан повинен бути з готелю?
- 32) У готелях якої категорії слід передбачати окреме приміщення для харчування персоналу?

- 33) Який відсоток місць в їдальнях для персоналу передбачений у готелях категорії від ** до *****?
- 34) Як визначається кількість місць у підприємствах харчування певного типу, які проектуються у складі готелів різних категорій?
- 35) Від чого залежить склад закладів ресторанного господарства при готелі?
- 36) Які вихідні данні лежать в основі проектування закладу ресторанного господарства?
- 37) Що є основою технологічних розрахунків?
- 38) На який термін складають виробничу програму для заготівельних закладів ресторанного господарства?
- 39) В яких цехах зорганізується централізоване виробництво напівфабрикатів різного ступеня готовності на заготівельних підприємствах?
- 40) В яких цехах на доготівельних підприємствах ресторанного господарства організовують доопрацювання напівфабрикатів, виготовлення страв?
- 41) Що враховується під час складання виробничої програми?
- 42) Які види меню застосовуються в закладах ресторанного господарства?
- 43) Від яких факторів залежить вид застосовуваного меню?
- 44) Що необхідно знати при складанні виробничої програми?
- 45) Від чого залежить оборотність місць протягом години?
- 46) Що характеризує коефіцієнт споживання страв?
- 47) Які цехи належать до заготівельних?
- 48) Від чого залежить термін роботи цеху?
- 49) Які вимоги висуваються до організації м'ясо-рибного цеху?
- 50) Які лінії виділяються в м'ясо-рибному цеху?
- 51) Яким устаткуванням оснащується лінія з виготовлення рибних н/ф?
- 52) Які цехи належать до доготівельних цехів ЗРГ?
- 53) Які особливості розташування устаткування в гарячому цеху?
- 54) Які лінії виділяються в гарячому цеху?
- 55) Яку призначення холодного цеху ЗРГ?
- 56) Які технологічні ділянки виділяють у холодному цеху?
- 57) Який взаємозв'язок повинен бути забезпечений при проектуванні заготівельних цехів?
- 58) Від чого залежить режим роботи цеху та графік виходу на роботу працівників?
- 59) Як класифікуються складські приміщення?
- 60) Методика розрахунку площі складських приміщень за рекомендованими нормами навантаження на 1м² вантажної площі.
- 61) Які продукти зберігають в охолоджуваних камерах?
- 62) Які продукти зберігають в не охолоджуваних камерах?
- 63) Які особливості розташування групи складських приміщень?
- 64) Чим обладнують завантажувальний майданчик?
- 65) Які приміщення належать до приміщень експедиції?
- 66) Яким устаткуванням оснащуються складські приміщення?
- 67) Яким чином розраховується площа складської групи приміщень?

- 68) Які приміщення входять до групи приміщень для відвідувачів?
- 69) Яким чином необхідно розташовувати приміщення для відвідувачів?
- 70) Чим зумовлюється послідовність розміщення та взаємозв'язок приміщень торгової групи?
- 71) Які особливості проектування адміністративних приміщень ЗРГ?
- 72) Які приміщення входять до складу адміністративних в ЗРГ?
- 73) Яким чином слід проектувати побутові приміщення в ЗРГ?
- 74) Які приміщення входять до складу технічних приміщень ЗРГ?
- 75) Яким чином визначається склад и розміщення технічних приміщень ЗРГ?
- 76) Які фактори визначають об'ємно-планувальні параметри будівлі підприємства харчування?
- 77) Які виділяють види розташування ЗРГ?
- 78) Які складнощі викликає поєднання в одній будівлі підприємств різного профілю?
- 79) За якими основними типами будуються об'ємно-планувальні схеми закладів ресторанного господарства?
- 80) Що необхідно враховувати під час компонування приміщень для відвідувачів?
- 81) Що необхідно враховувати під час компонування виробничих приміщень?
- 82) Що необхідно враховувати під час компонування складських приміщень?
- 83) Що необхідно враховувати під час компонування обідніх залів?
- 84) Які вимоги висуваються до проектування обідніх залів?
- 85) Як визначається площа обідньої зали?
- 86) Як визначається площа вестибюлю, гардероба, аванзали, туалетних кімнат?
- 87) Що є метою реконструкції ЗРГ?
- 88) Які чинники зумовлюють проведення реконструкції ЗРГ?
- 89) Які завдання ставлять під час реконструкції?
- 90) Які сучасні напрямки реконструкції ЗРГ?
- 91) На що направлене технічне переоснащення ЗРГ?
- 92) Яка мета технічного переоснащення ЗРГ?
- 93) Які документи необхідні для проведення реконструкції ЗРГ?
- 94) Які сучасні тенденції щодо реконструкції готелів?
- 95) Які напрямки в збільшенні числа і якості готелів існують?
- 96) За рахунок чого можливо реконструювати старі готелі?
- 97) Чи належать заміна технічного оснащення, системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення до реконструкції?
- 98) Які типи реконструкції існують?
- 99) Скільки відомо варіантів реконструкції однокорпусних готелів?

7. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основні законодавчі та нормативно-правові акти

1. Конституція України. Основний закон. – К., 1996.
2. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: Закон України // Відомості Верховної Ради України. – 1994. – № 27.
3. Про охорону здоров'я: Закон України. – К., 1992.
4. Про охорону праці: Закон України. – К., 1992.
5. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
6. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
7. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
8. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».
9. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
10. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Наказ Міністерства економіки від 03.01.2003 за №2. Рекомендовані нормами технічного оснащення закладів громадянського харчування.
11. ДБН А 22-3:2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
12. ДБН А2 3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення
13. ДБН А3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
14. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
15. ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування.
16. ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд
17. ДБН 360.92** (зі змінами №1-10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
18. ДСТУ Б А2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
19. ДСТУ Б А2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
20. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні
21. вимоги.
22. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
23. СНиП2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.
24. СанПін 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво.(СанПін).

Базова

25. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. П 79 [для вищ. навч. закл.]/ А. А.Мазаракі [та ін.] К. : Київ. нац. торг – екон. ун-т, 2008. – 307 с.
26. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг- екон. ун-т, 2012. – 340 с.
27. Технологічне проектування підприємств харчування: навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. – Харків.:ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.
28. Дипломное проектирование предприятий питания: под общ ред. проф. Шильмана ЛЗ. – Саратов. : Гос. агр. ун-т им. Вавилова, 2001. – 368 с.
29. Байлик С. И. Проектирование и эксплуатация гостиниц / С. И. Байлик К.: – Альтерпресс, 2002.– 374 с.
30. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник / В. Г. Банько – К. : Центр інформаційних технологій, Київ, – 2006. – 292 с.

Допоміжна

31. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підруч. для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с.
32. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.
33. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – М : Профобриздат, 2003 –

8. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Освітній портал ТДАТУ <http://op.tsatu.edu.ua/login/index.php>
2. [Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти.](#)
3. [Конспект лекцій з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» / укладачі Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016](#)
4. [Наукова бібліотека ТДАТУ, методичні матеріали та електронні ресурси кафедри ОПХВ імені професора Ф.Ю. Ялпачика.](#)
5. [Інформаційно-пошукова правова система «Нормативні акти України \(НАУ\)»](#)
6. [Портал «Украина строительная: строительные компании Украины, строительные стандарты: ДБН ГОСТ ДСТУ»](#)
7. Сайт кафедри ОПХВ ім. проф. Ф.Ю. Ялпачика. <http://www.tsatu.edu.ua/ophv/>