

**Міністерство освіти і науки України**  
**Прикарпатський національний університет**  
**імені Василя Стефаника**  
*Інститут туризму*

**Ігор Богославець**

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

**Навчально-методичний посібник**  
**для самостійної та індивідуальної роботи студентів**  
**спеціальностей «Готельно-ресторанна справа», «Туризм»**

**Івано-Франківськ, 2013**

УДК  
ББК  
К

*Рекомендовано до друку Вченою Радою Інституту туризму  
Прикарпатського національного університету  
імені Василя Стефаника*

**Рецензенти:**

**І.Я. Менделла** – к.е.н., доцент кафедри готельно-ресторанної справи Інституту туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника;

**В.М. Кланчук** – професор, доцент, завідувача кафедри готельно-ресторанної справи Інституту туризму Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника;

**Богославець І.М.**

К

ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

/ І.М.Богославець. – Івано-Франківськ : \_\_\_\_, 2013. –  
\_\_\_\_ с.

В навчально-методичному посібнику викладено лекційний матеріал та плани семінарських занять курсу «ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА», наводяться запитання для підсумкового контролю та список рекомендованої літератури. Згідно з розробленою автором навчальною програмою, лекційний матеріал структуровано у 12 тем, що послідовно розкривають об'єкт-предметну сутність наукової дисципліни, дають уяву про особливості здійснення рекреаційної діяльності.

Для студентів вищих навчальних закладів, які готуються працювати в сфері туризму і готельно-ресторанної справи, викладачів вузів, а також всіх зацікавлених фахівців, які займаються організацією рекреаційного господарства.

УДК  
ББК

© І.М. Богославець, 2013

© «\_\_\_\_\_», 2013

## ЗМІСТ

<b>1. Загальні положення.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Мета і завдання дисципліни.....</b>	<b>4</b>
<b>3 Міждисциплінарні зв'язки .....</b>	<b>5</b>
<b>4.Короткий зміст н авчальної дисципліни.....</b>	<b>6</b>
<b>5.Зміст лекцій курсу</b>	
<b>Лекція 1.</b> Організаційні засади (основні положення) проектування готелів і закладів ресторанного господарства	<b>9</b>
<b>Лекція 2.</b> . Основи технологічних розрахунків. Виробнича програма підприємства.	<b>9</b>
<b>Лекція 3.</b> Розрахунок сировини, складських приміщень. Проектування складського господарства	<b>9</b>
<b>6. Зміст лекцій курсу.....</b>	<b>10</b>
<b>7. Плани практичних занять.....</b>	<b>13</b>
<b>8. Зміст лекцій курсу (заочна форма навчання.....</b>	<b>14</b>
<b>9. Плани практичних занять.....</b>	<b>16</b>
<b>10. Самостійна робота студентів .....</b>	<b>18</b>
<b>11. Самостійна робота студентів заочної форми навчання</b>	<b>19</b>
<b>12. Контрольні роботи для студентів заочної форми навчання..</b>	<b>21</b>
<b>13 Навчально-методичні матеріали.....</b>	<b>29</b>

## **1. Загальні положення**

Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства є складовою складного комплексу взаємозв'язків у суспільстві, його інтеграції та розвитку на шляху до об'єднання Європи та світу.

Подорожній та спраглий завжди потребуватиме притулку та їжі, комфорту та приємного спілкування. Зкладами, які покликані задовольнити вибагливого туриста і гурмана, є готелі та ресторани.

Базовими складовими емоційного враження від країни та народу, який приймає в себе гостей, є архітектурні споруди, традиції, гостинність, краса природи. Цілісність всього цього залишається в пам'яті туриста. Не дарма, вміле та розумне поєднання всіх цих компонентів може забезпечити стабільний розвиток туристичної галузі регіону, країни.

Саме тонкощі проектування та організації туристичних та ресторанных закладів повинні гарантувати стабільний прибуток власникам та позитивні емоції відвідувачам.

Завдання курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» - забезпечити отримання теоретичної бази знань, щодо проектування та управління готельно-ресторанных закладів та успішного застосування їх на практиці.

Методикою вивчення предмета є поєднання теоретичних та практичних завдань.

Теоретична частина курсу дисципліни може проводитися у вигляді лекцій, дискусій, семінарів, доповідей, що розкривають досі не розглянені питання тощо.

## **2. Мета і завдання дисципліни**

Метою викладання навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи» є ознайомлення студентів з :

- архітектурою та проектуванням закладів ГРС,
- необхідними законодавчими актами, що регулюють будівництво ЗГРС,
- розрахунком місць в ресторанах і готелях, що обслуговують певну територію.

Основними завданнями вивчення дисципліни “ Проектування об’єктів готельно-ресторанної справи ” є:

- набуття практичного вміння розраховувати і проектувати заклади ГРС,
- застосовувати і використовувати ДСТУ і ДБН В для проектування відповідних закладів,
- розпізнавати різні заклади ресторанного і готельного бізнесу і
- підбирати відповідні до виділеної місцевості та ресурсів,
- на основі вихідних даних вміти розраховувати місткість закладів ресторанного і готельного господарства ,
- враховуючи завдання замовника, розраховувати кількість і розміри приміщень будівель ресторанів і готелів,
- вміти скласти технологічну схему процесів ресторанного виробництва.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

**знати :**

- основні вимоги до готельно-ресторанних закладів, їх види і особливості,
- необхідні документи для початку проектування закладів,
- державні акти, що регулюють будівництво і функціонування цього сектору бізнесу.

**вміти :**

- розраховувати і проектувати готельно-ресторанні заклади,
- використовувати ДСТУ і ДБН В у практиці,
- будувати профіль місцевості,
- одержати необхідні документи для початку будівництва і проектування,
- на практиці використовувати досвід оцінки можливості будівництва певного типу будівлі і його економічного обґрунтування.

### **3. Міждисциплінарні зв’язки**

Дисципліна «Проектування об’єктів готельно-ресторанної справи» охоплює певні розділи таких навчальних курсів: «Менеджмент готельно-ресторанної справи», «Архітектура громадських споруд», «Архітектурне проектування ресторанів», «Архітектурне проектування готелів», «Геодезичні

вишукування», «Архітектурні конструкції», «Технічне забезпечення споруд».

#### **4.Короткий зміст навчальної дисципліни**

Тема1:«Особливості споруд готелів та їх класифікація»

Історичні відомості про готелі. Розвиток від постійних дворів до фешенебельних сучасних готелів. Класифікація готелів та готельних комплексів. Принципи розміщення та об'ємно-планувальні рішення готельних комплексів. Нормативні документи. Використання нормативних документів для проектування та організації готелів.

Тема 2: «Заклади ресторанного господарства»

Історичні відомості. Планування ЗРГ. Нормативні документи. Використання нормативних документів для проектування та організації ресторанів.

Тема3. «Основи технологічних розрахунків. Виробнича програма підприємства.»

Розрахунок кількості відвідувачів за нормативними документами. Складання вихідних даних при організації закладів ресторанно-готельного бізнесу. Складання виробничої програми .

Тема 4. «Розрахунок сировини, складських приміщень. Проектування складського господарства.»

Розрахунок сировини. Розрахунок складських приміщень .  
Особливості проектування складського господарства .

Тема 5. Введення в проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

Види закладів ГРГ. Класифікаційні ознаки. Методологія проектування та програмне забезпечення.

Тема 6. Основи проектування

Аналіз ділянки пропонованого будівництва. Визначення меж ділянки. Основні параметри проектного об'єкту.

Тема 7. Вихідні документи для проектування. Завдання на проектування. Рельєф. Побудова профілю місцевості. Завдання на проектування. Топо-геодезичні вишукування. Геологічні вишукування. Акт на землю. Призначення земельної ділянки.

Тема 8. Рельєф. Побудова профілю місцевості. Методика визначення ухилу ділянки. Методи організації водовідведення. Визначення червоних та чорних кутових відміток проєктованої будівлі. Визначення відмітки чистої підлоги закладу ГРС.

Тема 9. Визначення містобудівельних умов та обмежень ділянки виробництва. Червоні лінії та лінії забудови існуючих вулиць населеного пункту. Охоронні зони інженерних мереж. Інші обмеження за ДБН 360-92\*\*\* «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».

Тема 10. Моделювання сервісно-виробничого процесу ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі», ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)»

Тема 11. Визначення структури закладу готельно-ресторанного господарства  
Стадії розробки технологічного циклу. Фактори впливу на визначення структури закладу. Концепція закладу, номенклатура послуг. Розрахунки обсягів матеріально-технічного та кадрового забезпечення.

Тема 12. Об'ємно-просторове вирішення закладу  
Методика розробки об'ємно-просторового вирішення закладу. Поверхові плани. Горизонтальні та вертикальні зв'язки проєктованого закладу.

Тема 13. Конструктивні схеми будівель та споруд. Монолітно-каркасна система будівництва. З повздовжніми та поперечними несучими стінами. Конструкції перекриття та покриття. Енергозберігаючі технології в будівництві.

#### Тема 14. Склад проекту

Стадії проектування (ТЕО, ескізний проект, проект, робочий проект) Інженерне забезпечення будівлі. Розділи проектів (ОВ, ВК, ЕП, ...) Організація будівництва. Календарний графік виконання робіт. Кошторис.

#### Тема 15. Визначення техніко-економічних показників будівель та споруд.

Техніко-економічні показники генерального плану ділянки пропонованого будівництва. Визначення показників. Техніко-економічні показники проектованої будівлі. Загальні дані проектної документації.

#### Тема 16. Пояснююча записка. Вимоги до креслень проектної документації. Інженерне забезпечення об'єктів РГЗ.

Склад пояснюючої записки (Загальні дані, ГП, АР, КБ, ОВ, ВК, ТХ, ЕП). ДСТУ (ДСТУ 4527:2006, ДСТУ 4269:2003, ДСТУ 4581:2004, ДСТУ 30523-97). Оформлення по-поверхових планів проектованої будівлі, розрізів, фасадів.



## **5. Зміст лекцій курсу (дена форма навчання)**

Лекція 1. «Організаційні засади (основні положення) проектування готелів і закладів ресторанного господарства»

Частина 1: «Особливості споруд готелів та їх класифікація»

1.1 Історичні відомості про готелі. Розвиток від постійних дворів до фешенебельних сучасних готелів.

1.2 Класифікація готелів та готельних комплексів.

1.3 Принципи розміщення та об'ємно-планувальні рішення готельних комплексів.

Частина 2: «Заклади ресторанного господарства»

2.1 Історичні відомості

2.2 Планування ЗРГ

Лекція 2. «Основи технологічних розрахунків. Виробнича програма підприємства.»

2.1 Розрахунок кількості відвідувачів за нормативними документами

2.2 Складання вихідних даних при організації закладів ресторанно-готельного бізнесу.

2.3 Складання виробничої програми .

Лекція 3 «Розрахунок сировини, складських приміщень. Проектування складського господарства.»

3.1 Розрахунок сировини

3.2 Розрахунок складських приміщень .

3.3 Особливості проектування складського господарства .

## **6. План практичних занять (денна форма навчання)**

Практичне заняття 1. Введення в проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

1. Види закладів ГРГ.
2. Класифікаційні ознаки.
3. Методологія проектування та програмне забезпечення.

Практичне заняття 2. Основи проектування

1. Аналіз ділянки пропонованого будівництва.
2. Визначення меж ділянки.
3. Основні параметри проектного об'єкту.

Практичне заняття 3. Вихідні документи для проектування.

Завдання на проектування. Рельєф. Побудова профілю місцевості.

1. Завдання на проектування.
2. Топо-геодезичні вишукування.
3. Геологічні вишукування.
4. Акт на землю. Призначення земельної ділянки.

Практичне заняття 4. Рельєф. Побудова профілю місцевості.

1. Методика визначення ухилу ділянки.
2. Методи організації водовідведення.
3. Визначення червоних та чорних кутових відміток проектного будівлі.
4. Визначення відмітки чистої підлоги закладу ГРС.

Практичне заняття 5. Визначення містобудівельних умов та обмежень ділянки виробництва.

1. Червоні лінії та лінії забудови існуючих вулиць населеного пункту.
2. Охоронні зони інженерних мереж.

3. Інші обмеження за ДБН 360-92\*\*\* «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».

Практичне заняття 6. Моделювання сервісно-виробничого процесу

1. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
2. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)»

Практичне заняття 7. Визначення структури закладу готельно-ресторанного господарства

1. Стадії розробки технологічного циклу.
2. Фактори впливу на визначення структури акладу.
3. Концепція закладу, номенклатура послуг. Розрахунки обсягів матеріально-технічного та кадрового забезпечення.

Практичне заняття 8. Об'ємно-просторове вирішення закладу

1. Методика розробки об'ємно-просторового вирішення закладу.
2. По-поверхові плани
3. Горизонтальні та вертикальні зв'язки проєктованого закладу.

Практичне заняття 9. Конструктивні схеми будівель та споруд.

1. Монолітно-каркасна система будівництва.
2. З повздовжніми та поперечними несучими стінами.
3. Конструкції перекриття та покриття.
4. Енергозберігаючі технології в будівництві.

Практичне заняття 10. Склад проєкту

1. Стадії проєктування (ТЕО, ескізний проєкт, проєкт, робочий проєкт)
2. Інженерне забезпечення будівлі. Розділи проєктів (ОВ, ВК, ЕП, ...)

3. Організація будівництва. Календарний графік виконання робіт. Кошторис.

Практичне заняття 11. Визначення техніко-економічних показників будівель та споруд.

1. Техніко-економічні показники генерального плану ділянки пропонованого будівництва. Визначення показників.
2. Техніко-економічні показники проекрованої будівлі.
3. Загальні дані проектної документації.

Практичне заняття 12. Пояснююча записка. Вимоги до креслень проектної документації. Інженерне забезпечення об'єктів РГЗ.

1. Склад пояснюючої записки (Загальні дані, ГП, АР, КБ, ОВ, ВК, ТХ, ЕП)
2. ДСТУ (ДСТУ 4527:2006, ДСТУ 4269:2003, ДСТУ 4581:2004, ДСТУ 30523-97).
3. Оформлення по-поверхових планів проекрованої будівлі, розрізів, фасадів.

## **7. Зміст лекцій курсу (заочна форма навчання)**

Лекція 1. «Організаційні засади (основні положення) проектування готелів і закладів ресторанного господарства»

1. Історичні відомості про готелі та ресторани.
2. Класифікація ЗРГ.
3. Принципи розміщення та об'ємно-планувальні рішення .

Лекція 2. «Основи технологічних розрахунків. Виробнича програма підприємства.»

- 1 Розрахунок кількості відвідувачів за нормативними документами
- 2 Складання вихідних даних при організації закладів ресторанно-готельного бізнесу.
- 3 Складання виробничої програми .

Лекція 3 «Розрахунок сировини, складських приміщень. Проектування складського господарства.»

- 1 Розрахунок сировини
- 2 Розрахунок складських приміщень .
- 3 Особливості проектування складського господарства .

## **8. План практичних занять (заочна форма навчання)**

Практичне заняття 1. Введення в проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

1. Види закладів ГРГ.
2. Класифікаційні ознаки.
3. Методологія проектування та програмне забезпечення.

Практичне заняття 2. Основи проектування

1. Аналіз ділянки пропонованого будівництва.
2. Визначення меж ділянки.
3. Основні параметри проектного об'єкту.

Практичне заняття 3. Вихідні документи для проектування.

Завдання на проектування. Рельєф. Побудова профілю місцевості.

1. Завдання на проектування.
2. Топо-геодезичні вишукування.
3. Геологічні вишукування.
4. Акт на землю. Призначення земельної ділянки.

Практичне заняття 4. Рельєф. Побудова профілю місцевості.

1. Методика визначення ухилу ділянки.
2. Методи організації водовідведення.
3. Визначення червоних та чорних кутових відміток проектного будівлі.
4. Визначення відмітки чистої підлоги закладу ГРС.

Практичне заняття 5. Визначення містобудівельних умов та обмежень ділянки виробництва.

1. Червоні лінії та лінії забудови існуючих вулиць населеного пункту.
2. Охоронні зони інженерних мереж.

3. Інші обмеження за ДБН 360-92\*\*\* «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».

Практичне заняття 6. Моделювання сервісно-виробничого процесу

1. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі»
2. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. ПІДПРИЄМСТВА ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА)»

Практичне заняття 7. Об'ємно-просторове вирішення закладу

1. Методика розробки об'ємно-просторового вирішення закладу.
2. По-поверхові плани
3. Горизонтальні та вертикальні зв'язки проектованого закладу.

Практичне заняття 8. Склад проекту

1. Стадії проектування (ТЕО, ескізний проект, проект, робочий проект)
2. Інженерне забезпечення будівлі. Розділи проектів (ОВ, ВК, ЕП, ...)
3. Організація будівництва. Календарний графік виконання робіт. Кошторис.

Практичне заняття 9. Пояснююча записка. Вимоги до креслень проектної документації. Інженерне забезпечення об'єктів РГЗ.

1. Склад пояснюючої записки (Загальні дані, ГП, АР, КБ, ОВ, ВК, ТХ, ЕП)
2. ДСТУ (ДСТУ 4527:2006, ДСТУ 4269:2003, ДСТУ 4581:2004, ДСТУ 30523-97).
3. Оформлення по-поверхових планів проектованої будівлі, розрізів, фасадів.

## 9. Самостійна робота студентів денної форми навчання

Тему самостійної роботи студент денної форми навчання обирає жеребкуванням, витягуючи картку з порядковим номером теми.

Обсяг самостійної роботи не повинен перевищувати 5 сторінок, набраних в текстовому редакторі, шрифтом Times New Roman, шрифтовим розміром 14, міжрядковим інтервалом – 1. Поля повинні займати: 20 мм- ліве, 15 мм – праве, 15 мм- верхнє, 20 мм- нижнє.

Критерії, що будуть застосовані до самостійних робіт студентів, приведені у табл.

Критерії	Максимальна кількість балів
Дотримання вимог до завдання	5
Розкриття теми (висвітлення та аналіз більшості аспектів)	10
Якість висновків	5
Всього	20

Тема 1. Міжнародна класифікація готелів.

Тема 2. Українська класифікація готелів.

Тема 3. Індивідуальні засоби розміщення. Сучасні модифікації.

Тема 4. Колективні засоби розміщення.

Тема 5. Як впливають кліматичні фактори на розпланування колективних засобів розміщення?

Тема 6. Основні критерії визначення архітектурної домінанти.

Тема 7. Який вплив на формування комплексу закладів ГР несе культурологічна складова місцевості?

Тема 8. Взаємозв'язок між транспортною структурою і розміщенням готелів.



Тема 9. Який психологічний вплив чинить комплекс будівель, що утворюють замкнений простір готелю.

Тема 10. Як виглядає будівля ресторану з однією композиційною віссю.

Тема 11. Яку кількість ліфтів повинен мати готель на 1000 місць?

Тема 12. Порівняйте президентський люкс в мережі готелів «Гілтон» (в США) та «Гілтон» (в Парижі). Яка відмінність в опорядженні приміщень.

Тема 13. Відмінність в принципі стратегічного і архітектурного планування закладів харчування.

Тема 14. Яке опорядження стін повинен мати заклад швидкого харчування.

Тема 15. Вплив архітектурних стилів на зовнішній вигляд готелю. Навести приклад.

## **10. Індивідуальна робота студентів денної форми навчання**

Індивідуальні завдання охоплюють всі теми практичних занять і виконуються безпосередньо на цих заняттях., якщо не передбачено інше. Метою виконання індивідуального завдання є закріплення теоретичних знань, набуття практичних навиків у виконанні креслень, читанні технічних креслеників, опрацюванні та подальшому використанні нормативної та законодавчої документації.

Друковані сторінки індивідуального завдання оформлюються аналогічно з самостійними завданнями. Оформлення креслень передбачає нанесення рамки з полями: 20мм –ліве, 5 мм-верхне, 5мм- праве, 5 мм- нижнє. Підпис виконавця та група проставляється в нижньому правому куті або в штампі. Можна використовувати аркуші з готовими рамками та штампами.

Тему індивідуальної роботи студент обирає сам. Завдання оцінюється в 15 балів.

Теми індивідуальних завдань (рефератів) :

1. Чому виникли готелі?
2. За чим класифікують готелі?
3. Яка складова є визначальною в композиційній схемі будівлі готельного комплексу?
4. Як залежить облаштування готелю від його зірковості?
5. Від чого походить назва «ресторан»?
6. Які функціональні групи приміщень ЗРГ?
7. Що не повинне перетинатись в планувальній структурі ресторану?
8. Які дві характеристики ресторанного бізнесу необхідні при початку проектування ресторану?
9. Скільки місць в ресторані повинно проектуватись на 1000 людей, що мешкають в 2. 10.Мікрорайоні розташування закладу?
11. Для чого складати вихідні дані ресторану?
12. Згідно яких нормативних документів визначають кількість,площу і призначення цехів закладу харчування ?
- 13.Як проводять розрахунок складських приміщень?
- 14.На що впливає термін зберігання сировини?
- 15.Як розподіляються продукти за умовами зберігання ?
- 16.Як зберігаються відходи сировини?

## 11. Самостійна робота студентів заочної форми навчання

Тему самостійної роботи студент денної форми навчання обирає жеребкуванням, витягуючи картку з порядковим номером теми.

Виконання цього завдання потребує використання ілюстративного матеріалу.

Обсяг самостійної роботи не повинен перевищувати 5 сторінок, набраних в текстовому редакторі, шрифтом Times New Roman, шрифтовим розміром 14, міжрядковим інтервалом – 1. Поля повинні займати: 20 мм- ліве, 15 мм – праве, 15 мм- верхнє, 20 мм- нижнє.

Критерії, що будуть застосовані до самостійних робіт студентів, приведені у табл.

Критерії	Максимальна кількість балів
Дотримання вимог до завдання	5
Розкриття теми (висвітлення та аналіз більшості аспектів)	10
Якість висновків	10
Всього	25

Тема 1. Вплив архітектурних стилів на зовнішній вигляд готелю. Навести приклад.

Тема 2. Українська класифікація готелів за кількістю розміщених подорожніх.

Тема 3. Індивідуальні засоби розміщення. Сучасні модифікації.

Тема 4. Колективні засоби розміщення.

Тема 5. Як впливають кліматичні фактори на розпланування колективних засобів розміщення?

Тема 6. Чи може бути ресторан архітектурною домінантою?

Тема 7. Який вплив на формування комплексу закладів ГР несе культурологічна складова місцевості?

Тема 8. Чи може працювати кожного сезону готель при гірсько-лижному курорті?

Тема 9. Який психологічний вплив чинить комплекс будівель, що утворюють замкнений простір готелю.

Тема 10. Як виглядає будівля ресторану з однією композиційною віссю.

Тема 11. Яку кількість ліфтів повинен мати готель на 1000 місць?

Тема 12. Порівняйте президентський люкс в мережі готелів «Гілтон» (в США) та «Гілтон» (в Парижі). Яка відмінність в опорядженні приміщень.

Тема 13. Відмінність в принципі стратегічного і архітектурного планування закладів харчування.

Тема 14. Яке опорядження стін повинен мати заклад швидкого харчування.

Тема 15. Композиційні принципи східних готелів (АОЕ).

## 12. Контрольні роботи для студентів заочної форми навчання

Контрольні питання для студентів заочної форми навчання містять теоретичні питання, тестові завдання архітектурні терміни, на які потрібно дати визначення. Студент, згідно свого порядкового номера в журналі, обирає та виконує всі три завдання. Контрольна робота оцінюється в 30 балів.

### Теоретичні питання

1. Що таке вертикальні зв'язки ? Вимоги до них .
2. Організація евакуації вдувачів у закладу ГРГ.
3. Які завдання ставить перед собою проектування закладів ГРГ
4. Архітектурний об'єкт - це...
5. Дати визначення громадській будівлі та громадському комплексу.
6. Який головний фактор об'ємно-планувального вирішення громадської будівлі
7. Головний принцип організації внутрішнього простору
8. Що таке групування приміщень
9. Що таке метод функціонального зонування
10. Які ви знаєте види функціонального зонування
11. Що таке вертикальні зв'язки ? Вимоги до них .
12. Організація евакуації вдувачів у закладу ГРГ.
13. Що таке рекреаційне приміщення?
14. Особливості елементів доступу інвалідів в приміщення закладів ГРГ.
15. Організація евакуації вдувачів у закладу ГРГ.
16. Що таке вхідна група приміщень , Дати перелік приміщень вхідної групи.
17. Що таке рекреаційне приміщення
18. Особливості елементів до типу інвалідів в приміщення закладів ГРГ.
19. Методика визначення параметрів елемента доступу інвалідів в будівлю.
20. Що таке комбіновані вертикальні зв'язки Навести приклади.

21. Пожежна безпека. Вимоги пожежної безпеки до горизонтальних та вертикальних зв'язків.
22. Що таке межа вогнестійкості будівельних конструкцій
23. Що таке структурний модуль
24. Назвати розміри типових санвузлів та сантехнічного обладнання.
25. Дати перелік необхідного інженерного забезпечення/
26. Назвати розміри типової душевої kabіни. Вказати вимоги до оздоблення приміщення.

### Тести:

1. Забудову ділянки закладу харчування регламентує такий юридичний документ:
  - 1) ДСТУ
  - 2) ДБН
  - 3) Закон України про архітектурну діяльність
  - 4) Укази профільного міністерства
2. Який з документів не потрібно подавати для затвердження проекту в :
  - 1) органі архітектури:
  - 2) Заяви замовника
  - 3) топо-геодезичних вишукувань
  - 4) рішення місцевої ради про дозвіл на будівництво
  - 5) ескізу майбутньої будівлі
3. Яка стадія проектування передбачає розробку конструкцій і технічного забезпечення:
  - 1) Ескізний проект
  - 2) Робочий проект
  - 3) Проект
  - 4) Технічний проект
4. В яких закладах обов'язково присутня приймально-вестибюльна група приміщень:
  - 1) ресторанах
  - 2) клубах
  - 3) готелях
  - 4) будівлях інженерного призначення
5. Звідки походить назва «отель»
  - 1) Англія

2)США

3)Франція

4)Голландія

6. Обладнання та оснащення санітарного вузла та (або) санітарного об'єкта для задоволення першочергових санітарно-гігієнічних потреб це:

1)зручності

2)мінімальні зручності

3)унітаз і рукомийник

4)Унітаз, вмивальник, душ

7. Транспортний засіб, на якому під час подорожі за туристичним маршрутом забезпечують розміщення у купе залізничних вагонів, а також послуги харчування у спеціально обладнаному вагоні –

1)ресторані

2)караван

3)намет-причіп

4)туристичний потяг

5)Залізничний експрес

8. Двоповерховий номер з двох і більше житлових кімнат із внутрішніми стаціонарними сходами, та повним санвузлом; розрахований на проживання однієї-двох осіб.

1)студіо

2)люкс

3)дуплекс

4)Напівлюкс

9. Заміський засіб розміщення із однієї або кількох кімнат для тимчасового проживання однієї чи кількох сімей або осіб, з окремими входами для кожної з них:

1)дача

2)бунгало

3)котедж

4)фермерський будинок

10. Транспортний засіб, на якому надають послуги з тимчасового розміщення у каютах, а також послуги харчування і розваги під час круїзу

1)ботель

2)акватель

3)круїзне судно

4)субмарина

11. Освоєна природна територія на землях оздоровчого призначення, що має природні лікувальні ресурси, потрібні для їх експлуатації будівлі та споруди а об'єктами інфраструктури, використовується з метою лікування, медичної реабілітації, профілактики захворювань та для рекреації й підлягає особливій охороні:

- 1) рекреаційна зона
- 2) замиська зона
- 3) курорт
- 4) здравниця

12. Готель розташований за межами міста вздовж автошляху, як правило, в одно-двоповерховій будівлі або в частині будівлі з окремим входом, який має умови для паркування й технічного обслуговування автомобілів

- 1) клуб-готель
- 2) мотель
- 3) автостоянка
- 4) пансіонат

13. Різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці

- 1) піцерія
- 2) їдальня
- 3) кафе-пекарня
- 4) цукерня

13. Заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.

- 1) їдальня
- 2) ресторан
- 3) кафетерій
- 4) піцерія

14. Комплекс закладів РГ швидкого обслуговування, що мають загальну торговельну залу

- 1) торговий центр
- 2) майдан харчування
- 3) їдальня
- 4) Ресторан

15. Заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос



- 1)бар
- 2)ресторан швидкого харчування
- 3)буфет
- 4)їдальня

16. Чи потрібні окремі санвузли для персоналу і відвідувачів у кафе:

- 1)так, потрібні
- 2)ні
- 3)персоналу не потрібні
- 4)інша відповідь

17. Яку функцію виконує озеленення території готелю:

- 1)прикрашає середовище
- 2)займає вільне місце
- 3)захищає від шуму
- 4)маскує інженерні мережі

18. Навіщо при проектуванні закладів харчування попередньо розробляти меню:

- 1)для розрахунку місць відвідувачів
- 2)для розрахунку кількості комор і цехів виробничих приміщень
- 3)для подальшої реклами закладу
- 4)для вирішення композиції фасаду будівлі

19. Забудову ділянки закладу харчування регламентує такий юридичний документ:

- 1)ДСТУ
- 2)ДБН
- 3)Закон України про архітектурну діяльність
- 4)Укази профільного міністерства

20. Який з документів не потрібно подавати для затвердження проекту в органі архітектури:

- 1)Заяви замовника
- 2)топо-геодезичних вишукувань
- 3)рішення місцевої ради про дозвіл на будівництво
- 4)ескізу майбутньої будівлі

21. Яка стадія проектування передбачає розробку конструкцій і технічного забезпечення:

- 1)Ескізний проект
- 2)Робочий проект
- 3)Проект
- 4)Технічний проект

22. В яких закладах обов'язково присутня приймально-вестибюльна група приміщень:

- 1) ресторанах
- 2) клубах
- 3) готелях
- 4) лікарнях

23. В ресторанах при готелях «\*\*\*\*\* (5 зірочок)» скільки мінімально місць в процентному співвідношенні повинно бути до місткості готелю:

- 1) 95 %
- 2) 20 %
- 3) 10 %
- 4) 40 %

24. Звідки походить назва «отель»

- 1) Англія
- 2) США
- 3) Франція
- 4) Голландія

25. Обладнання та оснащення санітарного вузла та (або) санітарного об'єкта для задоволення першочергових санітарно-гігієнічних потреб це:

- 1) зручності
- 2) мінімальні зручності
- 3) унітаз і рукомийник
- 4) унітаз, вмивальник, душ

26. Транспортний засіб, на якому під час подорожі за туристичним маршрутом забезпечують розміщення у купе залізничних вагонів, а також послуги харчування у спеціально обладнаному вагоні –

- 1) ресторані:
- 2) караван
- 3) намет-причіп
- 4) туристичний потяг
- 5) залізничний експрес

27. Двоповерховий номер з двох і більше житлових кімнат із внутрішніми стаціонарними сходами, та повним санвузлом; розрахований на проживання однієї-двох осіб.

- 1) студію
- 2) люкс
- 3) дуплекс

4)Напівлюкс

28. В якому номерному фонді не проєктуються два санвузла:

1)II категорії

2)президентський люкс

3)люкс

4)дуплекс

5)апартаменти

29. Заміський засіб розміщення із однієї або кількох кімнат для тимчасового проживання однієї чи кількох сімей або осіб, з окремими входами для кожної з них:

1)дача

2)бунгало

3)котедж

4)фермерський будинок

30. Транспортний засіб, на якому надають послуги з тимчасового розміщення у каютах, а також послуги харчування і розваги під час

1)круїзу

2)ботель

3)акватель

4)круїзне судно

5)субмарина

31. Освоєна природна територія на землях оздоровчого призначення, що має природні лікувальні ресурси, потрібні для їх експлуатації будівлі та споруди а об'єктами інфраструктури, використовується з метою лікування, медичної реабілітації, профілактики захворювань та для рекреації й підлягає особливій охороні:

1)рекреаційна зона

2)заміська зона

3)курорт

4)здравниця

### **Дати визначення терміну:**

1. Що таке архітектурний масштаб?

2.Що таке функціонально-технологічний процес

3.Назвати та зробити ескізи відомих схем групування приміщень

4.Що таке горизонтальний зв'язок. Які вимоги до горизонтальних зв'язків згідно існуючого законодавства

5. Що таке вхідна група приміщень. Дати перелік приміщень вхідної групи.

6. Організація евакуації вдувачів у закладу ГРГ.
7. Що таке рекреаційне приміщення
8. комбіновані вертикальні зв'язки Навести приклади.
9. межа вогнестійкості будівельних конструкцій
10. Назвати розміри типових санвузлів та сантехнічного обладнання. Дати перелік необхідного інженерного забезпечення.
11. Методика розрахунку кількості санітарних вузлів та кількості душових кабін.
12. Осі. Прив'язки осей до несучих конструкцій
13. Що таке дах Дати перелік та назви елементів шатрового даху
14. Що таке топо-геодезична зйомка , масштаб. Топо-геодезичні знаки
15. Що таке репер, профіль ділянки. Вертикальне планування ділянки
16. Що таке містобудівельні обмеження ділянки будівництва

### 13. Навчально-методичні матеріали Основна література

1. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений.- Москва Стройиздат, 1985
2. ДСТУ 4581:2004
3. ДБН В.2.2-25:2009
4. ДСТУ 30523-97
5. Завадинська О. Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навч. посіб. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. - 200 с
6. П'яницька Н.О. Організація виробництва та обслуговування в громадському харчуванні. Практикум: Навчальний посібник. К.: Вища школа. 1990. - 271с.
7. ДСТУ 4581:2004
8. ДБН В.2.2-25:2009
9. ДСТУ 30523-97
10.  
[http://ua.referat.com/Виробнича\\_програма\\_підприємства\\_громадського\\_харчування](http://ua.referat.com/Виробнича_програма_підприємства_громадського_харчування)
11. Нікуленкова Т.Т., Маргелов В.М. Проектування підприємств громадського харчування. - М.: Економіка, 1987. - 175с.
12. Museum of Antiquity .A Description of Ancient Life. L. W. Yaggy T. L. Haines
13. ДСТУ 4527:2006
14. ДБН В.2.2-20:2008
15. ДСТУ 4269:2003
16. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту.
17. Мальська М.П. Готельний бізнес .
18. <http://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/secondary/SMIGRA/home.html>