

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 1

## ЗАТВЕРДЖЕНО

Науково-методичною радою  
Державного університету  
«Житомирська політехніка»

30 березня 2023 р. протокол № 07

### МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»  
факультет бізнесу та сфери обслуговування  
(назва факультету)  
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи  
(назва кафедри)

Рекомендовано на засіданні  
кафедри туризму та готельно-  
ресторанної справи  
(назва кафедри)

10 березня 2023 р., протокол № 01

Розробник: к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної  
справи, Андрій ЧАГАЙДА  
(науковий ступінь, посада, ПРІЗВИЩЕ, власне ім'я)

Житомир  
2023

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 2

Методичні рекомендації для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни «Проектування підприємств галузі» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа», галузі знань 24 «Сфера обслуговування» – Житомир, Державний університет «Житомирська політехніка», 2023 – 21 с.

Рецензенти:

Ігор БУРАЧЕК – к.е.н., доц., доцент кафедри менеджменту, бізнесу та маркетингових технологій,

Марина КРУГЛЯК – к.і.н., доц., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи.

Затверджено на засіданні кафедри  
туризму та готельно-ресторанної  
справи  
10 березня 2023 р., протокол № 01

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 3

## ЗМІСТ

Вступ	4
Тема 1. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.	6
Тема 2. Архітектурно-планувальна організація готелів.	6
Тема 3. Концептуальні засади проектування закладів гостинності	6
Тема 4. Принципи проектування.	6
Тема 5. Проектування приміщень готелю.	6
Тема 6. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	6
Тема 7. Основи дизайну закладів індустрії гостинності.	7
Тема 8. Засоби формування дизайнерського рішення для об'єктів готельно-ресторанного господарства.	7
РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ	8
ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ	9
ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ	12
ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ	15
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА	19

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 4

## ВСТУП

**Метою навчальної дисципліни «Проектування підприємств галузі» є ознайомлення здобувачів з теоретичними основами і практичними сучасними методиками проектування засобів розміщення відповідно до їх соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій, висвітлення основних напрямків в організації проектування, будівництва та реконструкції готельних підприємств.**

**Завданнями вивчення навчальної дисципліни є:**

- розширення і поглиблення у студентів системи знань з основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності до їх соціально-культурної, утилітарної та естетичної функцій;
- визначення впливу особливостей розміщення об'єктів готельно-ресторанного господарства та набуття навичок із створення плану благоустрою території закладів;
- визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі;
- набуття навичок з вибору основних конструктивних елементів будівлі;
- вивчення та опанування методів визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі;
- надання студентам комплексу необхідних знань з принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень готельно-ресторанного господарства.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

**ЗК 05.** Здатність працювати в команді;

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;

**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності;

**СК 03.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

**СК 05.** Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 5

**СК 12.** Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 02.** 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;

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;

**РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

**РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки;

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності;

**РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу;

**РН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 6

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**

### **ТЕМА 1. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.**

1. Історичні особливості організаційних засад проектування закладів розміщення.
2. Історичні особливості організаційних засад проектування закладів харчування.
3. Історичні аспекти формування нормативної бази проектування готелів.

### **ТЕМА 2. Архітектурно-планувальна організація готелів.**

1. Типологія готельних споруд
2. Характеристика готельних споруд.
3. Загальні правила графічного оформлення будівельних креслень.

### **ТЕМА 3. Концептуальні засади проектування закладів гостинності**

1. Вибір місця проектування закладу індустрії гостинності.
2. Кон'юнктурні дослідження при проектуванні закладу гостинності.
3. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.

### **ТЕМА 4. Принципи проектування. Об'ємно-планувальні рішення готелів.**

1. Визначення структури і площ приміщень різного функціонального призначення.
2. Планувальні рішення одноповерхових будівель готелів.
3. Планувальні рішення багатоповерхових будівель готелів.

### **ТЕМА 5. Проектування приміщень готелю.**

1. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.
2. Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів.
3. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.
4. Основні принципи проектування житлових приміщень.
5. Основні принципи проектування побутових приміщень.
6. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.
7. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування.
8. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.
9. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.

### **ТЕМА 6. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.**

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.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 7

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.
5. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.
6. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.
7. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях.
8. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів.
9. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.
10. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях.
11. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.
12. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

#### **ТЕМА 7. Основи дизайну закладів індустрії гостинності.**

1. Функціонально-просторові основи організації інтер'єрів.
2. Вимоги до проектування інтер'єрів.
3. Функціональні, екологічні, технологічні, антропометричні вимоги до інтер'єру.
4. Естетичні вимоги.
5. Композиційні особливості інтер'єру.
6. Особливості сприйняття інтер'єру.
7. Принципи організації інтер'єрного простору.
8. Композиційні засоби дизайну інтер'єру.
9. Засоби формування простору інтер'єру.
10. Предметне наповнення інтер'єру.
11. Природне освітлення інтер'єру.

#### **ТЕМА 8. Засоби формування дизайнерського рішення для об'єктів готельно-ресторанного господарства.**

1. Стилi інтер'єру. Періоди розвитку стилю.
2. Класифікація стилів.
3. Основні принципи вибору стилю для готелю.
4. Вибір кольорової гамми для об'єктів готельно-ресторанного господарства.
5. Загальні властивості кольору.
6. Особливості кольорового сприйняття.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 8

7. Рекомендації по створенню кольорового рішення інтер'єра.
8. Комплексний підхід до вибору кольорового рішення.
9. Формування дизайн-концепції об'єкту готельно-ресторанного господарства.
10. Формування дизайн-концепції інтер'єра як унікальної торговельної пропозиції.
11. Елементи фірмового стилю.

## **РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ ЗАВДАНЬ**

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацюванні певної тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення.

У відповідності з навчальним планом з дисципліни «Проектування підприємств галузі» студент заочної форми навчання зобов'язаний виконати контрольну роботу.

Мета виконання індивідуальної контрольної роботи – систематизація, закріплення і розширення отриманих в ході вивчення курсу теоретичних і практичних знань, підготовка студентів до самостійної практичної роботи.

Виконання теоретичного розділу контрольної роботи має наступні завдання:

1. Закріплення та поглиблення знань з теми, що відноситься до практичного питання.

2. Формування навичок навчально-наукового пошуку при роботі з джерелами інформації.

Список використаної літератури складається в строго певній послідовності в алфавітному порядку. В ньому наводяться підручники, довідники, спеціальні книги, законодавчі акти, постанови, журнали, методичні розробки в такій послідовності: прізвище і ініціали автора, повна назва книги або статті, прізвище і ініціали автора, місце випуску і найменування видавництва, рік випуску та номер журналу, кількість сторінок.

Зміст контрольної роботи включає три теоретичних запитання з різних тем курсу.

Критерії оцінювання завдання: самостійне виконання, чітка послідовність та логічне викладення матеріалу, впевненість аргументації, стислість і точність

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 9

формувань, повнота розкриття теми, використання довідкової літератури, якість оформлення. Роботи, виконані не за своїм варіантом або мають взаємні запозичення (в особливості в практичній частині), не оцінюються і повертаються студенту.

Виконана контрольна робота здається на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи в терміни, встановлені графіком учбового процесу. При незадовільному виконанні контрольна робота з рецензією викладача повертається студенту для доопрацювання. Студент допускається до здачі екзамену після успішного захисту контрольної роботи.

Вибір варіанту визначається порядковим номером студента у журналі групи.

## **ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ ЗАВДАННЯ ДЛЯ ВИКОНАННЯ КОНТРОЛЬНОЇ РОБОТИ**

### Варіант 1

1. Організаційні засади проектування готелів.
2. Вимоги до житлових і громадських приміщень: об'єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, освітленість приміщень, захист від іонізуючого та високочастотного випромінювання і внутрішніх джерел, рівні електромагнітних полів тощо.
3. Зонування: вхідна зона, зона прийому (реєстрація та оформлення документів), очікування й збору організованих груп.

### Варіант 2

1. Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів.
2. Протипожежна безпека в готельних комплексах.
3. Зонування: збору інформації, телефонів автоматів, банкоматів і торговельних кіосків.

### Варіант 3

1. Концептуальні засади проектування готелів.
2. Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги до готельних комплексів.
3. Зонування: входу до підприємств харчування та побутового обслуговування, комунікаційна зона (з ліфтовими холами).

### Варіант 4

1. Вихідні дані і завдання для проектування закладів готельно-ресторанного господарства.
2. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 10

готелю.

### 3. Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні.

#### Варіант 5

1. Зонування земельної ділянки при проектуванні об'єктів готельно-ресторанного господарства.
2. Проектування приміщень адміністрації, туристичних організацій тощо.
3. Моделювання та структуризація сервісного процесу: приймання і розселення, організація харчування, додаткові послуги.

#### Варіант 6

1. Основні технологічні ланцюги в готельно-ресторанному господарстві.
2. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень.
3. Об'ємно-планувальні рішення готелів та ресторанів.

#### Варіант 7

1. Етапи виробничого циклу в готелях, їх організаційно-економічні характеристики.
2. Функції проектувальника при розробленні принципів схем улаштування інженерного обладнання приміщень готелю.
3. Функціональне зонування приміщень. Композиційні схеми планувальних рішень готелів

#### Варіант 8

1. Сегментація ринку послуг. Цільовий ринок готельних послуг і ресторанів.
2. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування приміщень готелю.
3. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: культурно-дозвіллева, фізкультурно-оздоровча, медичного обслуговування.

#### Варіант 9

1. Поняття громадського харчування, його роль і значення в готельно-туристичному комплексі.
2. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення.
3. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: приймально-вестибюльна і житлова група.

#### Варіант 10

1. Організація матеріально-технічного постачання, складського і тарного господарства на підприємствах готельно-ресторанного господарства.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 11

2. Нормативна база проектування приміщень культурно-дозвіллієвого призначення та їх склад залежно від типу готелю.
3. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії: пішохідна доступність, вхідні майданчики в приміщення громадського і житлового призначення.

#### Варіант 11

1. Етапи виробничого циклу в ресторанах, їх організаційно-економічні характеристики.
2. Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.
3. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: побутового обслуговування, підприємства харчування, підприємства торгівлі, торговельної діяльності.

#### Варіант 12

1. Організаційно-виробнича структура готельного підприємства: поняття, характеристика і основні особливості.
2. Тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю.
3. 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.

#### Варіант 13

1. Організаційно-виробнича структура ресторанного підприємства: поняття, характеристика і основні особливості.
2. Обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування залежно від особливостей виробничого процесу.
3. Правила розміщення готелів на земельній ділянці.

#### Варіант 14

1. Розподіл номерного фонду, типи підприємств розміщення.
2. Технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення.
3. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: адміністрації та служб експлуатації, приміщення обслуговування, вбудовано-прибудовані підприємства і заклади.

#### Варіант 15

1. Концепція «комфорту у готелі».
2. Проектування житлових приміщень.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 12

### 3. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі

#### Варіант 16

1. Форми організації готельно-ресторанного обслуговування.
2. Склад житлових приміщень готелю.
3. Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міста.

#### Варіант 17

1. Методи визначення чисельності персоналу на готельному підприємстві.
2. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю.
3. Передові технології в комп'ютеризації підприємств гостинності.

#### Варіант 18

1. Цикли і правила обслуговування гостей у готельно-ресторанних комплексах.
2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.
3. Характеристика інженерних систем готелю.

#### Варіант 19

1. Мета, завдання проектування готелів. Законодавча і нормативна база.
2. Правила розміщення житлових кімнат. Поповерхове обслуговування.
3. Специфіка організації виробництва в готельно-ресторанному господарстві.

#### Варіант 20

1. Сутність і закономірності організаційної побудови підприємств готельного і ресторанного господарства.
2. Склад приміщень підприємства харчування при готелі і правила організації його діяльності.
3. Розміщення готелю на земельній ділянці.

## ЗРАЗКИ ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
1	Нижня частина стіни над фундаментом до рівня підлоги першого поверху називається...	А. карніз Б. пілястра В. відмостка Г. цоколь Д. жодної правильної відповіді

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023 Арк 21 / 13
<i>Екземпляр № 1</i>		
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
2	Графічний конструкторський документ, що визначає конструкцію виробу, а також містить відомості, необхідні для розроблення, виготовлення, контролю, монтажу й експлуатації виробу, включаючи його ремонт називають	А. ескіз Б. технічний рисунок В. креслення Г. наочне зображення предмету Д. аксонометрія
3	Масштабом зменшення серед зазначених буде...	А. 2:1 Б. 1:1 В. 1:2 Г. 100:1 Д. жодної правильної відповіді
4	Заклад ресторанного господарства самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування, призначений для швидкого обслуговування споживачів називається...	А. їдальня Б. бар В. закусочна Г. буфет Д. жодної правильної відповіді
5	Розміри на будівельних кресленнях проставляють без одиниць вимірювання у...	А. см Б. м В. мм Г. дм Д. мкм
6	Для житлових і громадських будівель січну площину планів розміщують ...	А. в межах підлоги Б. в межах віконних і дверних прорізів В. в межах фундаментів Г. в межах покрівлі Д. жодної правильної відповіді
7	Умовну нульову позначку на кресленнях позначають як...	А. 0 Б. 0,0 В. 0,00 Г. 0,000 Д. 0,0000

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023 Арк 21 / 14
<i>Екземпляр № 1</i>		
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей
8	Осі, що визначають розміщення капітальних стін або опор називають...	А. основними Б. прив'язочними В. координаційними Г. капітальними Д. жодної правильної відповіді
9	Кількість місць на автостоянках готелю категорії *****, % від кількості номерів в готелі	А. 10 Б. 20 В. 25 Г. 35 Д. 50
10	Згідно ДБН В.2.2-25:2009, артистична та приміщення для зберігання музичних інструментів передбачається біля залів ресторану на ...	А. 75 місць Б. 100 місць В. 150 місць Г. 200 місць і більше Д. усі відповіді вірні
11	Мінімальна кількість місць у ресторанах, у % до місткості готелю категорії *****	А. 100 Б. 95 В. 90 Г. 75 Д. 60
12	В якому із типів закладів ресторанного господарства серед виробничих приміщень передбачено буфет?	А. кафе загального типу Б. їдальня В. пивний бар Г. ресторан Д. кафе-кондитерська
13	Спортивна зала площею не менше 216 м <sup>2</sup> (12м x 18м) передбачається для готелю місткістю...	А. 50 місць Б. 100 місць В. 300 місць Г. 500 місць Д. 800 місць
14	Буквальний переклад стилю як дивний, химерний характеризує ...	А. рококо Б. бароко В. ампір Г. неокласицизм Д. мінімалізм
15	Площу обідньої зали в ресторанах (без роздавальної) слід приймати на 1 місце в залі, не менше, м <sup>2</sup>	А. 1,6 Б. 1,8 В. 2,0 Г. 2,2 Д. 2,5

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015		Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1		Арк 21 / 15
№ з/п	Текст завдання	Варіанти відповідей	
16	В якому із типів закладів ресторанного господарства серед виробничих приміщень відсутній гарячий цех?	А. ресторан Б. кафе-морозиво В. їдальня Г. закусочна Д. кафе-кондитерська	
17	Усі номери готелю повинні мати вбудовані шафи для верхнього одягу, білизни, багажу із мінімального розрахунку одна шафа (0,60x0,55 м) на...	А. одну житлову кімнату Б. один передпокій В. одного проживаючого Г. одну родину Д. жодної вірної відповіді	
18	Стиль ф'южн характеризується...	А. як сільський стиль Б. атмосферою єднання з природою В. змішуванням різних стилей Г. м'яким та розсіяним світлом Д. жодної вірної відповіді	
19	У номерах з кількістю кімнат 3 і більше гардеробні...	А. не передбачені Б. передбачені площею не менше 2 м <sup>2</sup> В. передбачені площею не менше 4 м <sup>2</sup> Г. передбачені площею не менше 6 м <sup>2</sup> Д. передбачені площею не менше 8 м <sup>2</sup>	
20	Для стимулювання апетиту у відвідувачів ресторани використовують...	А. жовтий колір Б. червоний колір В. синій колір Г. пурпуровий колір Д. зелений колір	

### ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ

1. Загальні вимоги при виборі земельної ділянки під будівництво закладу готельно-ресторанного бізнесу.
2. Зонування земельної ділянки при проектуванні об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.
3. Яких законодавчих та нормативних документів слід дотримуватися при проектуванні готельних підприємств?
4. Що являють собою державні будівельні норми?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 16

5. Організаційні засади проектування готелів.
6. Техніко-економічне обґрунтування проекту закладу готельно-ресторанного бізнесу.
7. Як визначаються концептуальні засади діяльності проектного готельного підприємства?
8. Ситуаційний план розміщення закладу гостинності.
9. Вихідні дані і завдання для проектування.
10. Сучасні тенденції при проектуванні готелів і ресторанів.
11. Чинники, що впливають на склад приміщень готельного підприємства.
12. Організаційна структура управління засобу розміщення.
13. Поняття і види технологій в готельно-ресторанному господарстві.
14. Основні технологічні ланцюги в готельно-ресторанному господарстві.
15. Етапи виробничого циклу в готелях, їх організаційно-економічні характеристики.
16. Специфіка організації виробництва в готельно-ресторанному господарстві.
17. Формування номерного фонду готельного підприємства.
18. З яких приміщень складається житлова група приміщень?
19. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю.
20. Правила розміщення житлових кімнат.
21. Як визначається площа житлової групи приміщень?
22. З яких приміщень формується приймальна-вестибюльна група приміщень і як визначається її площа?
23. Які групи приміщень відносяться до приміщень громадського призначення?
24. Від яких чинників залежить склад приміщень культурно-дозвільного призначення?
25. Який рекомендований склад приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення і як визначається площа цих приміщень?
26. Як визначається склад і площа приміщень побутового обслуговування і торгівлі?
27. Організація матеріально-технічного постачання, складського і тарного господарства на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
28. Етапи виробничого циклу в ресторанах, їх організаційно-економічні характеристики.
29. Організаційно-виробнича структура ресторанного підприємства.
30. Форми організації готельно-ресторанного обслуговування.
31. Методи визначення чисельності персоналу на готельному підприємстві.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 17

32. Що таке корисна, робоча та загальна площі готельного підприємства і як вони визначаються?
33. Які фактори визначають склад приміщень лікувально-діагностичного призначення і як розраховується площа зазначених приміщень?
34. З яких приміщень складається група ділового призначення і як визначається їх площа?
35. Концепція «комфорту у готелі».
36. Система управління інженерним обладнанням (BMS)
37. Система управління номером (RMS).
38. Температура в житлових і громадських приміщеннях закладу готельно-ресторанного господарства.
39. Відносна вологість повітря в житлових і громадських приміщеннях закладу готельно-ресторанного господарства.
40. Захист від небажаних запахів в житлових і громадських приміщеннях закладу готельно-ресторанного господарства.
41. Пиловидалення в житлових і громадських приміщеннях закладу готельно-ресторанного господарства.
42. Освітленість в житлових і громадських приміщеннях закладу готельно-ресторанного господарства.
43. Захист від іонізуючого та високочастотного випромінювання в житлових і громадських приміщеннях закладу готельно-ресторанного господарства.
44. Протипожежна безпека в готелі.
45. Характеристика інженерних систем готелю.
46. Водопостачання і каналізація готелю.
47. Опалення, вентиляція та кондиціонування готелю.
48. Електропостачання та електрообладнання готелю.
49. Системи зв'язку і сигналізації готелю.
50. Ліфти та інші види механічного транспорту готелю.
51. Сміттєвидалення у готелі.
52. Проектування службових приміщень готелю.
53. Проектування господарських приміщень готелю.
54. Проектування виробничих приміщень готелю.
55. Проектування приміщень адміністрації, туристичних організацій тощо.
56. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень.
57. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення.
58. Нормативна база проектування приміщень культурно-дозвіллевого

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 18

призначення та їх склад залежно від типу готелю.

59. Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.
60. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень: вхідна зона, зона прийому (реєстрація та оформлення документів), очікування й збору організованих груп.
61. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень: збору інформації, телефонів автоматів, банкоматів і торговельних кіосків.
62. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень: входу до підприємств харчування та побутового обслуговування, комунікаційна зона (з ліфтовими холами).
63. Функціональне зонування приміщень. Композиційні схеми планувальних рішень готелів.
64. 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.
65. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі
66. Тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю.
67. Склад приміщень підприємства харчування при готелі і правила організації його діяльності.
68. Обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування залежно від особливостей виробничого процесу.
69. Технологічні вимоги до проектування закладу ресторанного господарства та їх об'ємно-планувального вирішення.
70. Особливості діяльності закладу ресторанного господарства при готелі.
71. Як визначається добова кількість відвідувачів закладу ресторанного господарства?
72. Яким чином розраховується денна кількість кулінарної продукції?
73. Фактори, що є визначальними при підборі механічного обладнання для виробничих цехів підприємства харчування.
74. Підбір холодильного обладнання для виробничих цехів закладу ресторанного господарства.
75. Що є основою для розрахунку та підбору теплового устаткування гарячого цеху підприємства харчування?
76. Що таке корисна площа виробничого цеху підприємства харчування і як вона визначається?

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 19

77. За допомогою яких пристроїв здійснюється видалення забрудненого повітря з виробничих приміщень та підведення до них чистого?
78. Які вимоги висуваються до проектування обідніх зал?
79. Як визначається площа обідньої зали?
80. Що необхідно враховувати під час компонування виробничих приміщень закладу харчування?

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

1. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
2. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
3. Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
4. П'ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с.
5. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : КІІВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 С.

### Додаткова

6. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. – [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
7. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2018. - [Чинний від 2019-06-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 43 с. – (Державні будівельні норми України).
8. Будинки і споруди. Інклюзивність будівель і споруд : ДБН В.2.2-40:2018. – [Чинний від 2019-04-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2018. – 64 с. – (Державні будівельні норми України).
9. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2-16:2019. – [Чинний від 2019-11-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 93 с. – (Державні будівельні норми України).
10. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. – [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідас ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 20

України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).

11. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. – [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 48 с. – (Державні будівельні норми України).

12. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).

13. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. – [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).

14. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

15. Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів : ДСанПіН 2.2.2.022-99. – [Чинні від 1999-03-25]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 27 с. – (Державні санітарні правила та норми).

16. Державні санітарні правила і норми. Улаштування, утримання і організація режиму діяльності дитячих оздоровчих закладів : ДСанПіН 5.5.5.23-99. – [Чинні від 1999-04-26]. – К. : Мінздрав України, 1999. – 20 с. – (Державні санітарні правила та норми).

17. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).

18. Мостова, Л. М. Організація та проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. ВНЗ напряму підготов. «Професійна освіта» / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева; Укр. інж.-пед. ун.-т, Харк. торг.-екон. ун.-т КНТЕУ. – Х. : УПА, 2012. – 351 с.

19. Планування та забудова територій : ДБН Б.2.2-12:2019. - [Чинний від 2019-10-01]. – К. : Міністерство регіонального розвитку будівництва та житлово-комунального господарства України, 2019. – 177 с. – (Державні будівельні норми України).

20. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. – [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2002. – 9 с. – (Національні стандарти України).

21. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 8 с. – (Національні стандарти України).

22. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення : ДСТУ 4527:2006. – [Чинний від 2006-10-01]. – К. : Держспоживстандарт

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.02/3/241.00.1/Б/ОК24- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 21 / 21

України, 2006. – 10 с. – (Національні стандарти України).

23. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 13 с. – (Національні стандарти України).

24. Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів : [закон України : від 24 травня 2012 р. № 4844-VI] // Вісник Верховної Ради України. — Офіц. Вид. — К. : Парлам. вид-во, 2012. — 107 с.

25. Санітарні правила для підприємств громадського харчування : СанПіН 42-123-5777-91. – [Чинні від 1991-05-19]. – М. : Мінздрав СРСР, 1991. – 57 с. – (Санітарні правила та норми).

26. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).

27. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).

28. Склад та зміст проектної документації на будівництво : ДБН А.2.2-3:2014. – [Чинний від 2014-10-01]. – К. : Мінрегіон України, 2014. – 25 с. – (Державні будівельні норми України).

### Інформаційні ресурси в Інтернеті

1. Нормативні акти України [Електронний ресурс] Режим доступу: <http://www.nau.kiev.ua>

2. Сервер Верховної Ради України [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>

3. Укрстандарт [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://ukrstandart.net/ua>

4. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України [Електронний ресурс] – Режим доступу: [www.kmu.gov.ua](http://www.kmu.gov.ua)

6. Журнал «Ресторатор» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://restorator.ua>.

\* Індекс структурного підрозділу відповідно до наказу ректора «Про затвердження організаційної структури Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 22.06).

\*\* Індекс освітньої програми відповідно до наказу ректора «Про індексацію освітніх програм Державного університету «Житомирська політехніка» (наприклад, 122.00.1/Б).

\*\*\* Шифр освітньої компоненти в освітній програмі (наприклад, ОК1).