

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

**НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ ДЛЯ ПОТОЧНОГО,  
ПРОМІЖНОГО Й ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ**  
з дисципліни: «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного  
господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти,  
денної та заочної форм навчання,  
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Затверджено  
редакційно-видавничою  
радою університету,  
протокол № 2 від 27.06.2024 р.

Харків  
НТУ «ХПІ»  
2024

Навчально-методичні матеріали для поточного, проміжного й підсумкового контролю з дисципліни: «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанна справа» / уклад. К.В. Куниця, Н.В. Якименко-Терещенко. Харків : НТУ «ХП», 2024. 12 с.

Укладачі. Куниця К.В., Якименко-Терещенко Н.В.

Рецензент Т. А. Жадан

Кафедра туризму і готельно-ресторанного бізнесу

# ЗАВДАННЯ ДЛЯ ПОТОЧНОГО ТА ПРОМІЖНОГО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ

Надайте відповіді на тестові питання:

**1. Які основні етапи проєктування закладів готельно-ресторанного господарства?**

- a) Створення концепції, вибір місця, будівництво
- b) Оцінка ринку, створення стратегії, реклама
- c) Фінансова оцінка, вибір дизайну, запуск бізнесу
- d) Розробка меню, ремонт приміщень, набір персоналу

**3. Що таке функціональне зонування закладу ресторанного господарства?**

- a) Поділ простору на окремі зони для зберігання товарів
- b) Розподіл простору на зони, що відповідають за певні функції: зона кухні, зона обслуговування клієнтів, адміністративна зона
- c) Використання оздоблювальних матеріалів різного типу
- d) Уніфікований стиль інтер'єру без виділення окремих зон

**5. Які ключові фактори впливають на вибір місця для будівництва готелю?**

- a) Кількість конкурентів у регіоні
- b) Доступність транспортних розв'язок
- c) Наявність туристичних потоків і місцевих пам'яток
- d) Усі варіанти правильні

**7. Що таке концепція "відкритої кухні" у ресторані?**

- a) Кухня розташована у відкритому просторі з доступом до вулиці
- b) Кухня повністю видима для клієнтів через скляні стіни або відкритий доступ
- c) Відкрита кухня використовується лише для приготування страв на винос
- d) Кухня має вільний доступ для всіх відвідувачів

**9. Яка роль зонування у дизайні готелю?**

- a) Забезпечити стильний вигляд приміщень
- b) Зробити інтер'єр зручнішим і

**2. Які основні вимоги до ергономіки інтер'єру ресторану?**

- a) Велика кількість декоративних елементів
- b) Зручне розміщення меблів, вільний рух для персоналу і клієнтів
- c) Відсутність зонування приміщень
- d) Мінімалістичний стиль у всьому

**4. Що таке "бутік-готель" і які його основні характеристики?**

- a) Великий готель із сотнями номерів та басейнами
- b) Малий готель з індивідуальним дизайном кожного номеру, акцент на ексклюзивність
- c) Готель, що спеціалізується на ділових зустрічах
- d) Готель, що пропонує лише люксові послуги для VIP-клієнтів

**6. Які основні елементи враховуються при проєктуванні кухні ресторану?**

- a) Оздоблювальні матеріали
- b) Зручність у пересуванні персоналу, санітарні норми, безпека обладнання
- c) Естетичний вигляд обладнання
- d) Розміщення столиків для клієнтів

**8. Які матеріали найчастіше використовуються для оздоблення готельних номерів у сучасному дизайні?**

- a) Дерево, скло, метал
- b) Пластик, пінопласт, текстиль
- c) Картон, склотканина, бетон
- d) Шкіра, хутро, камінь

**10. Який документ є основним при проєктуванні готельного комплексу?**

- a) План закупівель обладнання
- b) Проєктна документація
- c) Маркетинговий план

функціональним

- c) Створити різноманітність кольорових схем у різних зонах
- d) Встановити дорогі меблі у всіх зонах

**11. Що означає термін "антропометрія" в контексті дизайну готельно-ресторанного господарства?**

- a) Вивчення росту і ваги клієнтів для адаптації стільців
- b) Вивчення пропорцій людського тіла для оптимізації просторового рішення
- c) Використання антропологічних даних у створенні меню
- d) Дослідження поведінки людей у ресторані

**13. Який принцип освітлення має переважати в інтер'єрі ресторану?**

- a) М'яке, розсіяне освітлення для створення затишної атмосфери
- b) Яскраве загальне освітлення для всього залу
- c) Виключно точкове освітлення для окремих зон
- d) Освітлення не грає значної ролі в дизайні

**15. Як впливає архітектурний стиль будівлі на дизайн інтер'єру готелю?**

- a) Жодним чином не впливає, інтер'єр можна обирати довільно
- b) Архітектурний стиль має диктувати основні дизайн-рішення для внутрішнього оздоблення
- c) Архітектурний стиль лише частково визначає колірну гаму
- d) Інтер'єр має бути різко контрастним до архітектурного стилю будівлі

**17. Які основні вимоги до проєктування кухні у ресторанах при готелях?**

- a) Кухня повинна мати відкритий доступ для гостей
- b) Розміщення обладнання повинно забезпечити зручність роботи персоналу та дотримання санітарних норм
- c) Максимальна кількість кухонного обладнання для обслуговування великої кількості гостей
- d) Окрема кімната для персоналу з харчуванням

d) Меню ресторану

**12. Які стилі інтер'єру найчастіше використовуються для проєктування сучасних ресторанів?**

- a) Лофт, скандинавський стиль, мінімалізм
- b) Класицизм, ренесанс, бароко
- c) Рустикальний стиль, модерн, готика
- d) Неокласицизм, готика, ампір

**14. Яка ключова особливість "бізнес-залів" у готелях?**

- a) Розкішне оздоблення та велика кількість кімнат
- b) Просторі зали для ділових заходів з усіма необхідними технологіями для роботи
- c) Наявність ресторанів всередині залу
- d) Спеціальне меню для ділових клієнтів

**16. Що враховується при проєктуванні номерів люкс у готелях?**

- a) Кількість меблів та їх ціна
- b) Максимальна функціональність і комфорт для клієнтів, преміум-матеріали для оздоблення
- c) Декорування приміщень за останніми модними тенденціями
- d) Мінімальне використання меблів та декору

**18. Які чинники враховуються при виборі кольорової гами інтер'єру ресторану?**

- a) Психологія кольору, стиль закладу, емоційний вплив на гостей
- b) Модні тенденції у дизайні
- c) Економічність фарб та матеріалів
- d) Кількість вікон у залі

**19. Який стиль дизайну найчастіше використовується в сучасних готельно-ресторанних закладах?**

- a) Бароко
- b) Модерн
- c) Ренесанс
- d) Мінімалізм

**21. Який формат закладу найкраще підходить для маленьких готелів?**

- a) Буфет
- b) Ресторан швидкого харчування
- c) Сніданки за типом "шведський стіл"
- d) Елітний ресторан з високою кухнею

**23. Які основні елементи фасадного дизайну важливі для готельно-ресторанного закладу?**

- a) Стиль і матеріали фасаду
- b) Ландшафтний дизайн прилеглої території
- c) Освітлення фасаду та вивіска
- d) Усі відповіді правильні

**25. Що таке зонування в проєктуванні інтер'єру ресторанів?**

- a) Розподіл простору на функціональні зони для зручності та комфорту
- b) Створення декоративних зон для естетичного ефекту
- c) Розташування зон відпочинку
- d) Планування роботи персоналу

**27. Який вплив мають новітні технології на проєктування ресторанів?**

- a) Полегшують контроль за роботою персоналу та клієнтами
- b) Додають автоматизацію до систем обслуговування та бронювання
- c) Впливають на вибір меблів та обладнання
- d) Виключно поліпшують інтер'єр закладу

**29. Що є ключовим у виборі матеріалів для внутрішнього оздоблення ресторанів?**

- a) Вартість і доступність матеріалів
- b) Естетичні якості, стійкість до зносу,

**20. Що таке концепція закладу готельно-ресторанного господарства?**

- a) Фінансовий план розвитку закладу
- b) Ідея, що відображає стиль, атмосферу та унікальні риси закладу
- c) Інструкція з підбору персоналу
- d) Маркетингова стратегія для залучення клієнтів

**22. Що таке планування простору в контексті ресторанного дизайну?**

- a) План розташування меблів і декору
- b) Естетичний вибір кольорів і матеріалів
- c) Архітектурне проєктування будівлі
- d) Технологічний план обслуговування клієнтів

**24. Які основні завдання інженерних мереж у готельно-ресторанних комплексах?**

- a) Забезпечення енергоефективності та екологічності будівлі
- b) Підвищення візуальної привабливості приміщень
- c) Підтримка чистоти та гігієни в кухонних зонах
- d) Забезпечення комфортної температури для клієнтів

**26. Які основні вимоги до дизайну громадських зон у готелях?**

- a) Ергономічність, привабливий інтер'єр та зручність для гостей
- b) Мінімум декору для економії ресурсів
- c) Використання тільки екологічно чистих матеріалів
- d) Відсутність будь-яких зон для очікування

**28. Як впливає кількість місць у залі ресторану на дизайн приміщення?**

- a) Кількість місць визначає необхідну кількість меблів та площу
- b) Кількість місць визначає стиль і колірне оформлення залу
- c) Велика кількість місць не впливає на дизайн
- d) Кількість місць лише частково впливає на вибір стилю

**30. Які фактори необхідно враховувати при виборі місця для будівництва ресторану?**

- a) Транспортна доступність і наявність конкурентів

легкість в догляді

- c) Можливість швидкої заміни
- d) Мода на матеріали в інтер'єрному дизайні

**31. Що таке технологічний процес у ресторанному бізнесі?**

- a) Процес обслуговування клієнтів
- b) Підготовка персоналу до роботи
- c) Послідовність операцій від прийому продуктів до подачі страв гостям
- d) Процес ведення бухгалтерського обліку

**33. Що є головним критерієм при виборі меблів для ресторану?**

- a) Естетичний вигляд
- b) Вартість та бренд
- c) Ергономічність, комфорт та довговічність
- d) Можливість швидкого ремонту

**35. Яке освітлення є найбільш підходящим для ресторану у стилі "лофт"?**

- a) Природне денне освітлення
- b) М'яке, тепле освітлення з використанням вінтажних ламп
- c) Яскраве загальне освітлення
- d) Лазерне освітлення

**37. Яка роль озеленення в інтер'єрі ресторану?**

- a) Покращення повітряного середовища
- b) Підвищення естетичної привабливості та створення комфортної атмосфери
- c) Зменшення кількості відвідувачів
- d) Забезпечення ізоляції між столами

**39. Які основні характеристики є ключовими для зон відпочинку у готелях?**

- a) Великі телевізори та звукоізоляція
- b) Зручні меблі, естетичний дизайн, тиша та комфорт
- c) Наявність перегородок між зонами
- d) Виключно розташування біля вікон

**41. Які основні переваги відкритого простору в ресторанах?**

- a) Більша кількість місць для клієнтів
- b) Вільний рух клієнтів і персоналу, створення відчуття простору

b) Кліматичні умови регіону

- c) Близькість до навчальних закладів
- d) Кількість вільних паркувальних місць

**32. Які основні завдання архітектурно-планувального рішення для готельно-ресторанного комплексу?**

- a) Максимізація прибутку
- b) Забезпечення функціональності та естетичності приміщень
- c) Використання інноваційних технологій
- d) Збільшення площі громадських зон

**34. Яке основне призначення ресепшн у готелі?**

- a) Місце для відпочинку персоналу
- b) Місце для адміністрування гостей та проведення реєстрації
- c) Виставкова зона для продукції ресторану
- d) Місце для зберігання багажу гостей

**36. Що таке план-схема ресторану?**

- a) Документ, що містить рецепти страв
- b) Схема розташування меблів, обладнання та зон обслуговування
- c) Стратегія розвитку ресторану
- d) План роботи персоналу

**38. Який елемент важливий при виборі зонування в готелі?**

- a) Розташування бару
- b) Чіткий поділ простору на громадські та приватні зони
- c) Використання різних кольорів для різних зон
- d) Наявність вільного простору біля входу

**40. Що таке "маршрутизація потоку гостей" у готельно-ресторанних закладах?**

- a) Маршрут, яким клієнти пересуваються між зонами готелю чи ресторану
- b) Система управління чергою
- c) Спеціальна система навігації для персоналу
- d) Маршрути для доставки продуктів

**42. Що таке адаптивний дизайн в готельно-ресторанному бізнесі?**

- a) Дизайн, який змінюється в залежності від модних тенденцій
- b) Дизайн, який адаптується до потреб

- c) Легкість в обслуговуванні приміщень
- d) Підвищення безпеки для персоналу

**43. Яка основна перевага системи самообслуговування у ресторанах?**

- a) Економія часу на обслуговуванні клієнтів
- b) Підвищення естетики інтер'єру
- c) Зниження кількості персоналу
- d) Збільшення розміру приміщення

**45. Який тип планування цехів є найбільш ефективним для ресторанів?**

- a) Лінійне планування
- b) Острівне планування
- c) Кругове планування
- d) Планування у формі літери "U"

**47. Що є ключовим фактором при виборі типу ресторану в готелі?**

- a) Кількість персоналу
- b) Архітектурний стиль готелю
- c) Рівень комфортності номерів
- d) Концепція обслуговування та меню

**49. Який з наступних варіантів найкраще описує концепцію open-kitchen у дизайні ресторану?**

- a) Відкрите розміщення столів у зоні обслуговування
- b) Відкрита кухня, де відвідувачі можуть спостерігати за приготуванням їжі
- c) Відкрита тераса для обідів на свіжому повітрі
- d) Ресторан з кухнею, відокремленою від обідньої зони

різних категорій гостей, включаючи людей з обмеженими можливостями

- c) Дизайн, який легко змінити в залежності від потреб закладу
- d) Використання багатофункціональних меблів

**44. Що є основним завданням дизайнера при створенні інтер'єру готелю?**

- a) Створення унікального стилю, що відображає концепцію готелю
- b) Вибір дорогих матеріалів
- c) Максимізація кількості номерів
- d) Організація роботи персоналу

**46. Який з наступних етапів є першим у проєктуванні закладу ресторанного господарства?**

- a) Розробка дизайну інтер'єру
- b) Аналіз ринку та цільової аудиторії
- c) Вибір технологічного обладнання
- d) Оформлення документації на будівництво

**48. Який нормативний документ регулює санітарні вимоги до закладів ресторанного господарства?**

- a) Державні будівельні норми (ДБН)
- b) Закон "Про охорону праці"
- c) Санітарні правила та норми (СанПіН)
- d) Кодекс комерційного права

**50. Що з перерахованого є основним завданням технологічного планування ресторану?**

- a) Зменшення витрат на обслуговування персоналу і продуктів
- b) Забезпечення ефективного руху персоналу і продуктів
- c) Збільшення кількості посадкових місць
- d) Підвищення естетичної привабливості закладу

Надайте відповіді на питання:

1. Які чинники впливають на вибір місця для будівництва готелю або ресторану? Як вони пов'язані з архітектурно-дизайнерськими рішеннями?

2. Як функціональне зонування у готелях і ресторанах може впливати на сприйняття простору клієнтами? Наведіть приклади зонування в успішних проєктах.

3. Опишіть основні етапи розробки дизайну інтер'єру для ресторану.

4. Які аспекти слід враховувати при виборі концепції готельного комплексу?

5. Як функціональне зонування впливає на ефективність роботи персоналу у закладі ресторанного господарства?

6. Опишіть принципи ергономіки в готельно-ресторанному дизайні та їх роль у забезпеченні комфорту гостей.

7. Які тенденції в сучасному проектуванні ресторанів Ви можете виділити? Наведіть приклади успішних рішень.

8. Як вибір матеріалів та текстур впливає на загальну атмосферу інтер'єру готелю або ресторану?

9. Охарактеризуйте основні принципи дизайну інтер'єру готельних номерів. Які ключові елементи повинні бути враховані?

10. Які елементи впливають на вибір концепції ресторану при готелі? Обґрунтуйте свою відповідь.

11. Поясніть роль освітлення у створенні атмосфери ресторану. Як різні типи освітлення можуть вплинути на загальне враження від закладу?

12. Охарактеризуйте основні принципи ергономічного дизайну в ресторанах та їх вплив на комфорт клієнтів і персоналу.

13. Які фактори слід враховувати при виборі стилю інтер'єру для готельно-ресторанного комплексу? Наведіть приклади застосування різних стилів у сучасних закладах.

14. Як концепція закладу впливає на його дизайн? Опишіть приклади успішних концепцій ресторанів чи готелів.

15. Які сучасні тенденції в дизайні ресторанів Ви вважаєте найбільш актуальними? Обґрунтуйте свій вибір.

16. Як правильно організувати простір ресторану для забезпечення зручності гостей та ефективності роботи персоналу?

17. Які основні завдання має вирішувати освітлення в інтер'єрі готелю або ресторану? Опишіть вплив освітлення на атмосферу закладу.

18. Поясніть, як підбір матеріалів для інтер'єру може вплинути на загальний стиль і функціональність закладу готельно-ресторанного господарства.

19. Чим відрізняються вимоги до проектування готелю категорії люкс від готелю середнього класу? Наведіть приклади.

20. Охарактеризуйте основні етапи створення концептуального дизайну для ресторану або готелю. Які ключові моменти необхідно враховувати на кожному етапі?

21. Як технологічні нововведення змінюють процес проектування та дизайн готелів і ресторанів?

22. Опишіть ключові характеристики гібридних або бутік-готелів з точки зору дизайну. Як ці заклади відрізняються від традиційних готелів?

23. Які фактори впливають на вибір меблів для закладів готельно-ресторанного господарства? Поясніть, як правильний вибір меблів може підвищити функціональність та естетичність закладу.

24. Як вдалий вибір кольорової гами може вплинути на атмосферу та емоційне сприйняття ресторану або готелю? Обґрунтуйте свій вибір за прикладом конкретних закладів.

## **Вирішіть практичні справи:**

### **1. Розробка концепції ресторану при готелі**

Оберіть тип готелю (бізнес, курортний, butik) і розробіть концепцію ресторану, що найбільше підходить для цього готелю. Врахуйте цільову аудиторію, місцезнаходження та можливі кулінарні вподобання гостей.

**Очікуваний результат:** Опис концепції ресторану, стилю обслуговування, інтер'єру та меню.

### **2. Архітектурне планування**

На основі плану готелю, розробіть розташування ресторану з урахуванням таких зон, як зал для гостей, виробничі цехи, складські приміщення, зона персоналу, вхідна група.

**Очікуваний результат:** Схематичний план з розташуванням функціональних зон ресторану.

### **3. Вибір обладнання**

Створіть перелік устаткування для цехів ресторану на 50 місць, враховуючи тип ресторану (шведський стіл, а-ля карт або банкетний).

**Очікуваний результат:** Перелік обладнання з технічними характеристиками та розрахунок потреб площі для кожного виду обладнання.

### **4. Розробка інтер'єрного рішення**

Оберіть стиль інтер'єру для ресторану при готелі (модерн, класичний, етнічний тощо) і підготуйте візуальне рішення. Використайте кольорову гаму, меблі та освітлення, що відповідає обраному стилю.

**Очікуваний результат:** Ескіз або колаж із використанням меблів, освітлення та матеріалів для декору.

### **5. Розробка технологічного процесу**

Описати технологічний процес обслуговування в ресторані на 100 місць при готелі: від замовлення сировини до обслуговування клієнтів.

**Очікуваний результат:** Схема технологічного процесу з зазначенням усіх етапів роботи ресторану.

### **6. Енергетичний аудит проекту ресторану**

Оцініть енергетичну ефективність вашого ресторану. Розрахуйте можливі витрати на електроенергію та пропонуйте заходи для енергозбереження.

**Очікуваний результат:** Звіт про витрати на енергію та заходи з підвищення енергоефективності.

### **7. Проектування меню**

Розробіть меню для ресторану при готелі на 100 місць, враховуючи його концепцію, сезонність продуктів і вподобання гостей.

**Очікуваний результат:** Меню з описом страв, інгредієнтів та їх розташуванням у різних категоріях (сніданки, обіди, вечері).

## **8. Аналіз простору**

Оберіть існуючий заклад готельно-ресторанного господарства у вашому місті (наприклад, готель, ресторан або кафе). Проаналізуйте креслення планування основних зон (вхідна зона, ресторанна зала, виробничі цехи, зона відпочинку, адміністративні приміщення). Оцініть функціональність існуючого простору за такими параметрами: зручність переміщення гостей; ефективність використання площі; дотримання норм безпеки та комфорту; відповідність зон дизайну концепції закладу. Підготуйте пропозиції щодо вдосконалення існуючого проекту (зміна розташування зон, додаткові архітектурні елементи тощо).

## **9. Проектування ресторанної зони**

Створіть план ресторанної зали на 100 місць, враховуючи такі елементи: розташування столів (групи столів для різних типів гостей); доступ до санітарних вузлів; зони обслуговування персоналу (барна стійка, офіціантські станції). Прорахуйте необхідні проходи між столами згідно з нормами зручності та безпеки. Оцініть дизайн у контексті комфорту для відвідувачів, загальної естетики, а також зручності роботи персоналу.

## **10. Проектування виробничих цехів**

Створіть креслення виробничих цехів ресторану, враховуючи поділ на робочі зони: зона холодних страв; зона гарячих страв; зона випічки; складські приміщення. Розрахуйте необхідну площу кожної зони відповідно до потужності закладу. Врахуйте санітарно-гігієнічні норми, а також зручність логістики між зонами (мінімізація відстані між робочими місцями кухарів).

## **11. Розробка концепції дизайну інтер'єру**

Оберіть один із типів закладів (бутік-готель, кафе, бар, ресторан). Розробіть концепцію дизайну інтер'єру, яка відображатиме певну тематику (етнічний стиль, модерн, еко-дизайн тощо). Використовуйте креслення та 3D-візуалізації для представлення основних елементів інтер'єру: меблі, освітлення, декор, кольорова гама. Обґрунтуйте вибір матеріалів та колористики з погляду функціональності, стилю та відповідності концепції закладу.

## **12. Екологічні рішення в проектуванні**

Оберіть існуючий проект закладу готельно-ресторанного господарства і проаналізуйте можливості його екологічної оптимізації: використання енергоефективних матеріалів; системи водо- та енергозбереження; рішення для утилізації та зменшення відходів. Запропонуйте кілька конкретних екологічних рішень для даного проекту і підготуйте обґрунтування їхньої ефективності та економічної доцільності.

## ПИТАННЯ ДО ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ ЗНАТЬ

1. Які основні етапи проектування закладу готельно-ресторанного господарства?
2. Які фактори впливають на вибір місця для будівництва ресторану або готелю?
3. Що таке концепція закладу, і як вона впливає на дизайн?
4. Які основні вимоги до функціонального зонування закладу готельно-ресторанного господарства?
5. Які стилі інтер'єру є найбільш популярними для сучасних ресторанів і готелів?
6. Як впливає архітектурний стиль будівлі на дизайн інтер'єру закладу?
7. Які основні принципи ергономіки слід враховувати при проектуванні інтер'єру ресторану?
8. Які особливості освітлення слід враховувати при створенні атмосфери у ресторані або готелі?
9. Що таке адаптивний дизайн у готелях і ресторанах?
10. Як планування цехів ресторану впливає на ефективність роботи персоналу?
11. Які матеріали найкраще підходять для оздоблення інтер'єру ресторанів і готелів?
12. Які сучасні технології впливають на проектування готельно-ресторанних закладів?
13. Що таке "відкрита кухня" і які її переваги та недоліки?
14. Як вибір кольорової гами впливає на атмосферу закладу готельно-ресторанного господарства?
15. Які вимоги до проектування номерів у готелях категорії "люкс"?
16. Що таке бутік-готель і чим він відрізняється від стандартних готелів?
17. Які екологічні аспекти необхідно враховувати при проектуванні закладів готельно-ресторанного господарства?
18. Що таке технологічний процес у ресторані, і як він впливає на планування простору?
19. Які чинники визначають розміщення меблів у готельно-ресторанному закладі?
20. Як впливає використання природних матеріалів на атмосферу і дизайн ресторану?
21. Які основні функції зонування в ресторані?
22. Що таке модульне планування в дизайні готелів і ресторанів?
23. Які вимоги до проектування ресепшн у готелях?
24. Як впливає планування ресторану на маршрут руху персоналу і гостей?
25. Що таке гібридний готель, і які його ключові особливості?
26. Які аспекти слід враховувати при проектуванні громадських зон у готелях?
27. Яка роль декору в створенні загальної концепції готельно-ресторанного закладу?
28. Що таке ландшафтний дизайн, і як він впливає на готельно-ресторанний комплекс?
29. Які елементи слід враховувати при проектуванні конференц-залів у готелях?
30. Як впливає культура регіону на проектування готельно-ресторанного закладу?

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар; Київ. ун-т туризму, економіки і права. Вид. 2-ге, перероб. і допов. Київ : КУТЕП, 2016. 407 с.
2. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. Проектування закладів готельного господарства: навчальний посібник К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010 р. 340 с
3. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Шаповал С.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: навчальний посібник К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010 р. 380 с
4. Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. О. Сорокіна, О. Є. Кашинська, Ю. В. Безрученков, О. А. Мельникова ; за ред. проф. В. С. Курила. К.: Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2013. 315 с.
5. Організація готельного господарства: навчально-методичний посібник для студентів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” денної та заочної форм навчання / О. Коркуна, В. Холявка, А. Демічковський, О. Боратинський, О.Кулик, О. Піхур. Львів : Видавництво “Добра справа”, 2019. 224 с.
6. Мальська М. П., Кізіма В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика : підручник. Київ : ЦУЛ, 2017. 336 с
7. Ряшко Г. М., Новічкова Т. П. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб.; Одес. нац. акад. харч. технологій. Одеса Чорномор'я, 2017. 300 с.
8. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. Посібник. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. 580 с.
9. Мальська М. П., Пандюк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика. Навчальний посібник. К. : Центр учбової літератури, 2009. 472 с.
10. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник. Х.: ХНАМГ, 2010. 286 с.
11. HoReCa: Том 1. Готелі. Навч. посіб.: у 3 т. Т. 1. Готелі, за ред. А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
12. HoReCa: Том 2. Ресторани. Навч. посіб.: у 3 т. Т. 2. Ресторани; за ред А.А.Мазаракі. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.
13. HoReCa: Том 3. Кейтерінг. Навч. посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтерінг, за ред А.А.Мазаракі. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с.
14. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
16. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
17. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
18. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
19. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
20. Безрученков Ю. В. Системи НАССР у закладах готельно-ресторанного господарства : навчально-методичний посібник для ЗВО / Київ: ФО-П Мірошніченко А. В., 2021. 160 с.

Навчальне видання

Навчально-методичні матеріали для поточного, проміжного й підсумкового контролю з дисципліни: «Проектування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів першого (бакалаврського) рівня освіти, денної та заочної форм навчання, освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Укладачі:

КУНИЦЯ Катерина Вікторівна  
ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО Наталія Василівна

Відповідальний за випуск КУНИЦЯ Катерина Вікторівна  
Роботу рекомендувала до друку РАЙКО Діана Валеріївна  
В авторській редакції

План 2024 р., поз. 736

Гарнітура Times New Roman.

---

Видавничий центр НТУ «ХП».  
Свідоцтво про державну реєстрацію ДК № 5478 від 21.08.2017 р.  
61002, Харків, вул. Кирпичова, 2

---

Самостійне електронне видання