

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

ПИТАННЯ ДО ІСПИТУ
навчальної дисципліни

ПРОЕКТУВАННЯ

Галузь знань	<u>18 «Виробництво та технології»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>
Назва освітньої програми	<u>Ресторанні технології</u>
Рівень вищої освіти	<u>перший (бакалаврський) рівень</u>

Розробники і викладачі	Контактний тел.	E-mail
доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н., доцент Харенко Дмитро Олександрович	098 015 09 80	Kharenko1980@gmail.com

Питання до іспиту

1. Які основні етапи розроблення проектної документації для закладів ресторанного господарства?
2. Які нормативно-правові вимоги регулюють проектування підприємств ресторанного господарства?
3. Що таке експертиза проектної документації та для чого вона проводиться?
4. Які державні органи здійснюють погодження проектів закладів ресторанного господарства?
5. Які процедури передбачені при внесенні змін до проектної документації?
6. Які основні положення будівельних норм (ДБН) для проектування закладів ресторанного господарства?
7. Які ключові етапи затвердження проектної документації?
8. Які основні компоненти включає пояснювальна записка до проекту ресторанного закладу?
9. Що включає в себе архітектурно-будівельна частина проекту ресторану?
10. Які вимоги до складання техніко-економічного обґрунтування проекту?
11. Що таке концепція закладу ресторанного господарства та які її основні елементи?
12. Як регіональні особливості впливають на формування концепції ресторанного закладу?
13. Які стратегії розвитку ресторанного бізнесу застосовуються в Україні?
14. Як аналіз цільової аудиторії впливає на концепцію ресторану?
15. Які види закладів ресторанного господарства існують та чим вони відрізняються?
16. Які сучасні тенденції впливають на концепцію ресторанного бізнесу?
17. Які основні принципи розроблення меню ресторанного закладу?
18. Як стандартизація рецептур впливає на ефективність роботи ресторану?
19. Що таке виробнича програма ресторанного закладу та як вона формується?
20. Як розраховується собівартість страв у меню ресторану?
21. Які фактори впливають на зміну меню закладу ресторанного господарства?
22. Які основні методи проектно-технологічних розрахунків використовуються у ресторанному бізнесі?
23. Як визначається необхідна виробнича потужність ресторанного закладу?
24. Які методи оптимізації технологічних процесів використовуються при проектуванні закладів ресторанного господарства?
25. Які особливості розрахунку площ виробничих приміщень у ресторанах?
26. Як забезпечується ефективне використання ресурсів при проектуванні ресторану?
27. Які основні принципи організації складських приміщень у закладах ресторанного господарства?
28. Як визначається площа складських приміщень у ресторанах?
29. Які існують категорії складських приміщень та які їхні особливості?
30. Які автоматизовані системи використовуються для управління запасами у ресторанному бізнесі?
31. Які вимоги встановлені до холодильних складських приміщень у ресторанному господарстві?
32. Яку роль відіграють заготівельні цехи у структурі ресторанного виробництва?
33. Які основні принципи проектування заготівельних цехів у закладах ресторанного господарства?
34. Яке обладнання використовується у заготівельних цехах?
35. Як оптимізувати технологічні процеси у заготівельних цехах?
36. Як забезпечити відповідність заготівельних цехів санітарним нормам?
37. Яке основне призначення доготівельних цехів у ресторанах?
38. Які вимоги встановлені до планування доготівельних цехів?
39. Які основні етапи технологічного процесу у доготівельних цехах?
40. Які фактори впливають на ефективність роботи доготівельних цехів?
41. Як правильно компонувати обладнання у доготівельних цехах?
42. Які основні вимоги до проектування торгових приміщень у ресторанах?

43. Які нормативні вимоги існують для організації службово-побутових приміщень у закладах ресторанного господарства?
44. Які сучасні технології використовуються для підвищення енергоефективності закладів ресторанного господарства?
45. Як правильно зонувати торгові приміщення у ресторанах?
46. Які вимоги до проектування інженерних приміщень у ресторанному бізнесі?
47. Як здійснюється проектування технологічних ліній у ресторанному бізнесі?
48. Які основні принципи вибору технологічного обладнання для ресторанів?
49. Як оптимізувати компонування обладнання у виробничих приміщеннях?
50. Які фактори впливають на продуктивність технологічних ліній у ресторанах?
51. Як забезпечити дотримання санітарних норм при компонуванні обладнання?
52. Які основні архітектурно-будівельні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства?
53. Як правильно здійснити планування основних приміщень ресторанного закладу?
54. Які сучасні тенденції у проектуванні ресторанів?
55. Як забезпечити інклюзивність та доступність приміщень ресторанного господарства?
56. Які особливості проектування входів, фасадів та інтер'єру закладів ресторанного господарства?
57. Як забезпечити пожежну безпеку під час проектування ресторану?
58. Які екологічні та енергоефективні технології впроваджуються у ресторанному бізнесі?
59. Як здійснюється об'ємно-планувальне рішення ресторанного закладу?
60. Які основні помилки при проектуванні закладів ресторанного господарства та як їх уникнути?