

ВСТУП

ТЕМА 1. Основи проектування та дизайну закладів готельно-ресторанного господарства

- 1.1 Історія виникнення та напрями розвитку у архітектурному проектуванні та дизайні
- 1.2 Класифікація видів діяльності
- 1.3 Нові напрями у сучасній архітектурі, проектуванні та дизайні
- 1.4 Суть та основні терміни у проектуванні та дизайні
- 1.5 Технологічне проектування та дизайн закладів ресторанного господарства, законодавча і нормативна база
- 1.6 Організаційні засади проектування об'єктів готелів і ресторанів

ТЕМА 2. Принципи формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів

- 2.1. Архітектурна творчість різних історичних епох
- 2.2. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії
- 2.3. Архітектурно-планувальна організація готелів
- 2.4. Типологія готельних споруд та їх характеристика

ТЕМА 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

- 3.1. Сучасна архітектура і інтер'єр готелю та ресторану, як художня композиція
- 3.2. Внутрішня організація функціональних елементів готелів

ТЕМА 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів

- 4.1. Готельні і ресторани меблі в інтер'єрі
- 4.2. Освітлення і колір в архітектурі та дизайні закладів готельно-ресторанного господарства
- 4.3. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства
- 4.4. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів

ТЕМА 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.

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

ТЕМА 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

- 6.1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів
- 6.2. Основні принципи проектування житлових приміщень
- 6.3. Основні принципи проектування побутових приміщень

ТЕМА 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

- 7.1. Особливості декоративного мистецтва та озеленення в художньому оформленні інтер'єрів та екстер'єру закладів готельно-ресторанного господарства
- 7.2. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів
- 7.3. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування
- 7.4. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю

7.5 Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення

ТЕМА 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

8.1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю
8.2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії

ТЕМА 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

9.1. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства

9.2. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства

ТЕМА 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

10.1. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ

10.2. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ

ТЕМА 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів

11.1. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства

11.2. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення

11.3. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції

ТЕМА 12. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

12.1. Принципи проектування вестибюльної та торговельної

групи приміщень закладів ресторанного господарства

12.2. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства

ТЕМА 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

13.1. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства

13.2. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування

ТЕМА 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства

14.1. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства

14.3. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів

14.4. Типи реконструкцій

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ