

Предмет: **Пројектовање – Објекти туризма и угоститељства** – питања за испит

1. Основне групације хотелских садржаја.
2. Групација економски-техничких просторија хотела.
3. Групација друштвених просторија хотела.
4. Објаснити карактеристике главног улаза у хотел.
5. Који су споредни улази у хотел?
6. Објаснити карактер улазног хола и карактеристике пријемног пулта – рецепције у хотелу.
7. Које све врсте садржаја имају непосредну везу са улазним холем?
8. Објаснити врсте и карактеристике комуникационих просторија у хотелу.
9. Групација смештајних просторија хотела – начини формирања једнотрактних и двотрактних основа са комуникацијама.
10. Групација смештајних просторија хотела – начини формирања система куле са језгром у средини.
11. Групација смештајних просторија хотела – начини формирања атријумског склопа.
12. Хотелска соба – површине и садржај једнокреветне собе.
13. Хотелска соба – површине и садржај комбиноване собе.
14. Хотелска соба – површине и садржај двокреветне собе.
15. Хотелска соба – површине и садржај мањег и већег апартмана.
16. Скицирати већи апартман.
17. Етажни офис.
18. Скицирати етажни офис хотела до 40м².
19. Правила за градњу и стандарди хотела.
20. Врсте хотелских објеката.
21. Објасните функцију и организацију ресорта.
22. Објасните функцију и организацију мотела.
23. Објасните функцију и организацију одмаралишта.
24. Објасните функцију и организацију хостела.
25. Угоститељски објекат за смештај.
26. Угоститељски објекат за исхрану и пиће.
27. Пријемни простор хотела.
28. Конгресни простор хотела.
29. Простор за исхрану у хотелу.
30. Које су врсте угоститељских објеката?
31. Који све објекти се сматрају објектима за пружање услуга јела и пића?
32. Које ресторане сматрамо класичним, а које специјализованим?
33. Које су функционалне карактеристике тоалета у ресторанима са преко 350 конзумних места?
34. Које су карактеристике хотелског ресторана са 4 звезде?
35. Опште карактеристике ресторана, према европском стандарду за ресторане.
36. Карактеристике сале за ручавање, према европском стандарду за ресторане.
37. Однос броја паркинг места према броју конзумних места у ресторану, према европском стандарду за ресторане.
38. Минималне димензије стола у ресторану за 4 особе и стола за 6 особа у зависности од облака стола.

39. Минимална ширина коридира за комуникацију и сервирање хране у ресторану.
40. Које просторије чине кухињски блок?
41. Које су карактеристике простора за економски улаз?
42. Навести зоне у кухињском блоку у зависности од врсте јела које се припрема.
43. Какав мора бити распоред просторија у кухињском блоку?
44. Опремање кухиње расхладним уређајима.
45. Опремање кухиње радним површинама.
46. Управљање посуђем у кухињи.
47. Одржавање хигијене у кухињи.
48. Наведите називе и димензије 5 карактеристичних кухињских елемената.
49. Наведите минималне ширине коридора између кухињских елемената.
50. Простор за спорт и рекреацију у хотелу.
51. Шта су површинска паркиралишта и које типове површинских паркиралишта разликујемо?
52. Колика је димензија паркинг места за путничка возила, паркирање под углом од 90 степени?
53. Колика је димензија паркинг места за путничка возила, паркирање под углом од 0 степени?
54. Колико износи минимална ширина комуникационе траке на паркингу за двосмерно кретање за путничка возила?
55. Колика је димензија паркинг места за теретно возило?
56. Колика је димензија паркинг места за аутобус?
57. Скицирати типско решење управног паркирања путничких возила код стамбених улица.
58. Скицирати паркинг са наплатном рампом за путничка возила, паркирање под углом од 90 степени, капацитета 100 возила.
59. Скицирати паркинг са наплатном рампом за путничка возила, паркирање комбинација под углом од 90 и 45 степени, капацитета 100 возила.
60. Скицирати паркинг за бицикле капацитета 50 бицикала.

Литература:

1. Бао Зи Фанг, Изградња туристичких објеката у Југославији, Београд, 1983.
2. Вера Лазиф, Мотели, Грађевинска књига, Београд, 1970.
3. Европска привредна комора за трговину, занатство и индустрију, Европски стандард за ресторане – за категоризацију ресторана и угоститељских локала, Брисел, 2002.
4. Правилник о стандардима за категоризацију угоститељских објеката за смештај, СЛ. Гласник РС, бр. 41/2010
5. Penner R., Adams L., Rutes W. Hotel Design, Planning and Development. Routledge. 2013.
6. Ibelings, Hans. Supermodernism. Rotterdam: NAI Publishers, 2002.