

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції
та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор з науково-педагогічної роботи
Антон ПАНТЕЛЕЙМОНОВ



2021 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві

рівень вищої освіти
галузь знань
спеціальність
освітня програма
вид дисципліни

перший (бакалаврський)
24 «Сфера обслуговування»
241 «Готельно-ресторанна справа»
«Готельно-ресторанна справа»
обов'язкова

факультет міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Програму рекомендовано до затвердження Вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

«27» серпня 2021 року, протокол № 1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ:

канд. техн. наук, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи Червоний В.М.

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

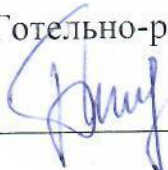
“26” серпня 2021 року, протокол № 1

Завідувачка кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

 Наталя Данько
(підпис)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня

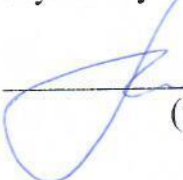
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня

 Яна Білецька
(підпис)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

“28” серпня 2021 року, протокол № 1

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

 Лариса Григорова-Беренда
(підпис)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни **«Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві»** складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни **«Проектування в готельно-ресторанному господарстві»** є вивчення теоретичних та методологічних основ проектування готельно-ресторанного господарства.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни **«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»** є

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 3. Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел.

ЗК 7. Здатність до вироблення нових ідей (креативність).

- **формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей**

ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 10. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	4-й
Семестр	
7-й	7-й
Лекції	
26 год.	8 год. (в т. ч. 2 год. ауд., 6 год. дист.)
Практичні, семінарські заняття	
26 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
68 год.	112 год.
в т.ч. Індивідуальні завдання (контрольна робота)	
10 год.	10 год.

1.6. Заплановані результати навчання.

Програмні результати навчання:

ПРН4. Показати володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах.

ПРН19. Демонструвати уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

ПРН20. Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.

2. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Розділ 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування.

1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами.

Предмет, головна мета та завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Значення дисципліни під час підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Особливості діяльності закладів готельно-ресторанного господарства у сучасних умовах, та їх вплив на розробку проекту об'єкту.

2. Мета і завдання проектування. Класифікація проектувальних видів діяльності.

Історія виникнення та перспективи розвитку проектування. Поняття проекту, технологічного проектування. Мета і завдання проектування. Класифікація проектувальних видів діяльності.

3. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.

Терміни та визначення понять стосовно проекту та технологічного проектування. Законодавча та нормативна база проектування. Обґрунтування проекту, його види та особливості.

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.

1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.

Сучасні напрямки і концепції проектування готелів і готельних комплексів. Зовнішня організація функціональних елементів готельних комплексів різної категорії: пішохідна доступність, вхідні майданчики в приміщення різного призначення, автостоянки, майданчики для паркування автотранспорту, під'їзди, підземні споруди, зона приміщень господарського призначення, зона для надання додаткових послуг.

2. Архітектурно-планувальна організація готелів.

Фактори, що впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів: місце у міській забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, економічні та етнічні особливості регіону.

3. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Типологія готельних споруд та їх характеристика. Централізоване планування, блочне планування, подіумне планування, спрощене планування, компактне планування, ускладнене планування, атріумне планування.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах.

1. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.

Готелі, як поліфункціональні універсальні споруди. Головні типи приміщень готелів, їх характеристика та призначення. Внутрішня організація функціональних елементів готельних комплексів різної категорії.

2. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

Зонування внутрішнього простору готелів залежно від місця у загальному процесі технології обслуговування та надання послуг. Структура та функціональна характеристика прилеглої до споруд готелів території. Структура приміщень у готелях відповідно за його типом, категорією, розмірами, особливостями організації комфорту для гостей і умов праці персоналу.

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

1. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.

Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного та ресторанного господарства. Зонування приміщень готельно-ресторанних комплексів за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування. Загальні принципи та послідовність об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.

2. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.

Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готельно-ресторанних комплексів. Взаємне розміщення приміщень на поверхах. Вимоги до планування житлових, виробничих, складських, торгових та інших приміщень. Особливості планування входів, тамбурів, сходів, ліфтів, коридорів, освітлення (природного). Вимоги до евакуації людей з будівлі та приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.

Розділ 2. Проектування приміщень готельного господарства

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.

1. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.

Склад адміністративно-господарських приміщень у готелях, їх призначення, рекомендації до просторового розміщення у плані поверхів, місце у технологічному процесі обслуговування. Вимоги до просторового розміщення, послідовність розрахунку, проектування та особливості компоновального рішення адміністративно-господарських приміщень готелів.

2 Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів.

Склад вестибюльної групи приміщень у готелях, їх призначення, рекомендації до їх просторового розміщення у плані поверхів, місце у технологічному процесі обслуговування. Вимоги до просторового та

функціонального зв'язку з іншими елементами будівлі. Послідовність розрахунку та особливості компоновального рішення вестибюльної групи приміщень у готелях.

Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях.

1. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.

Типи приміщень громадського призначення: розважальні, торгові, спортивно-оздоровчі, туристсько-пізнавальні, побутові. Розподіл простору приміщень громадського призначення на основні, додаткові, допоміжні, вимоги до їх проектування. Склад приміщень громадського призначення готелів та вимоги до просторового розміщення залежно від їх міста у технологічному процесі обслуговування.

2. Особливості організації та проектування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування.

Особливості організації та проектування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування: конференційні зали, універсальні зали, виставкові зали, танцювальні зали, дискотеки, холи, тераси, кегельбани, більярди, павільйони тощо.

3. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.

Типи приміщень туристсько-спортивного профілю. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю: басейни, відкриті спортивні споруди, тенісні корти, гольф-поле тощо. Вимоги до проектування та розташування приміщень туристсько-спортивного профілю.

4. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.

Склад приміщень торгового та побутового призначення. Особливості організації та вимоги до проектування приміщень торгового та побутового призначення, вимоги до їх розташування у плані поверхів в закладах готельного і ресторанного господарства.

Тема 7. Проектування житлових побутових приміщень готелів

1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.

Зонування житлових номерів та побутових приміщень в плані поверхів готелю. Типи планувальних рішень житлових поверхів (коридорне, галерейне, секційне, комбіноване) та їх характеристика.

2. Основні принципи проектування житлових приміщень.

Функціональна та планувальна організація житлових номерів у готелях та засобах розміщення. Добір меблів та устаткування для житлових номерів. Порядок визначення складу та площі житлових номерів різної категорії. Варіанти типового планування номерів, їх типорозміри.

3. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Порядок визначення складу та площі побутових приміщень готелів та

варіанти їх компоновального рішення. Особливості та вимоги до проектування побутових приміщень у готелях.

Розділ 3. Проектування закладів ресторанного господарства при готелях

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях.

1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.

Етапи проектування закладів ресторанного господарства у готелях. Визначення типу і місткості закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Проектувальні вимоги до закладів ресторанного господарства залежно від їх розміщення.

2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

Склад приміщень закладів ресторанного господарства готельних комплексів, вимоги до їх взаємного розміщення у горизонтальній та вертикальній площині готелів. Вимоги до взаємного розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

1. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.

Порядок визначення проектної потужності закладів ресторанного господарства. Сучасні підходи до розробки асортименту та виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Методи розрахунку необхідної кількості сировини для виконання виробничої програми.

2. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.

Сучасні підходи до розробки асортименту та виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства. Види меню, в залежності від типу підприємства, класу, контингенту обслуговуваних споживачів. Методи розрахунку необхідної кількості сировини для виконання виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу та повноти технологічного процесу.

Визначення кількості працівників, що необхідні для виконання виробничої програми закладу ресторанного господарства.

Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів

1. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ.

Послідовність розрахунків та проектування заготівельних цехів закладів

ресторанного господарства. Склад, призначення, вимоги до розміщення заготівельних цехів у плані поверхів закладів ресторанного господарства. Схеми технологічних процесів та принципи взаємозв'язку технологічних відділень заготівельних цехів. Технологічні розрахунки та вимоги до проектування заготівельних цехів, розміщення устаткування, робочих місць тощо.

2. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.

Склад, призначення, вимоги до розміщення доготівельних цехів у плані поверхів закладів ресторанного господарства. Схеми технологічних процесів та принципи взаємозв'язку відділень доготівельних цехів. Технологічні розрахунки та вимоги до проектування доготівельних цехів, розміщення устаткування робочих місць тощо.

3. Основні принципи проектування спеціалізованих цехів ЗРГ.

Склад допоміжних цехів. Особливості та послідовність розрахунків спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства. Вимоги до проектування спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства та особливість їх компонувального рішення.

Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів

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

Вибір складу та послідовність проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів.

Вимоги до проектування приміщень для прийому та зберігання продуктів. Особливості розміщення охолоджувальних та неохолоджувальних комор для зберігання сировини та напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства в планах поверхів та по відношенню до інших приміщень поверху.

2. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.

Вибір складу та послідовність проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Технологічні принципи взаємозв'язку функціональних груп складських приміщень ресторанного господарства у готелях. Послідовність розрахунку та проектування приміщень складської групи.

3. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.

Вимоги до проектування приміщень для експедиції готової продукції. Особливості розміщення приміщень експедиції ресторанного господарства у планах поверхів готелів та по відношенню до інших приміщень поверху.

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

1. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.

Послідовність розрахунків та проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.

Склад та характеристика приміщень для відвідувачів. Проектувальні вимоги до розміщення торговельної групи приміщень у плані поверхів та відносно залів. Методика розрахунку та вибору устаткування для торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Методика підбору роздавальних ліній для закладів ресторанного господарства, технологічні вимоги до їх проектування.

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

Склад адміністративно-побутових та технічних приміщень, вимоги до їх проектування. Послідовність розрахунків та проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

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

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

Мета та завдання розроблення об'ємно-планувальних рішень приміщень ресторанного господарства при готелях. Послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Вибір конфігурації та поверховості будівлі закладів ресторанного господарства. Попереднє вирішення вертикальних зв'язків двох та багатоповерхових будівель.

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

Правила зонування будівлі за функціональним призначенням приміщень залежно від їх ролі у процесі обслуговування. Основні принципи та вимоги до зонування приміщень ресторанного господарства.

Розділ 4. Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії гостинності

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

1. Мета, завдання і напрямки реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.

Передумови реконструкції та перепрофілювання закладів. Аналіз організаційно-економічної та виробничої діяльності закладу. Мета реконструкції або перепрофілювання закладу. Визначення основних параметрів майбутнього закладу. Методи та порядок проведення аналізу діяльності закладу, що потребує реконструкції або перепрофілювання.

2. Порядок виконання розрахунків, проектування та komponування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.

Сучасні напрямки реконструкції та перепрофілювання. Порядок

виконання розрахунків, проектування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.

Тема 15. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів

1. Основні тенденції щодо підвищення комфортності готелів.

Тенденції щодо вдосконалення індустрії гостинності. Підвищення якості готельних послуг. Підвищення комфортності номерів як чинник в утриманні клієнтів. Інваріантність методів та альтернативних архітектурно-планувальних рішень реконструкції та модернізації. Реконструкція багатокорпусних і однокорпусних готелів. Землевідведення при реконструкції старих готелів. Знесення малоповерхових корпусів готелів і будівництво на їх місці багатоповерхових. Реконструкція старих будівель, що мають історичну значущість. Реконструкція шляхом побудови нових поверхів. Реконструкція та оновлення номерного та нежитлового фонду готелю, шляхом повної заміни технічного оснащення, системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення та ін. Поверхове оновлення номерного фонду та нежитлових приміщень. Реконструкція підвальної частини готелю, конференц-залів, прилеглих територій. Модернізація та підвищення комфортності готелів.

2. Типи реконструкцій.

Капітальний ремонт будівель з модернізацією. Поетапна реконструкція без припинення господарської діяльності. з надбудовою типових і мансардних поверхів. Реконструкція з реалізацією інвестиційного проекту за сучасним будівельним планом. Будівництво за сучасними нормативами із застосуванням новітніх матеріалів і ресурсозберігаючих технологій.

Тема 16. Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів

1. Техніко-економічне обґрунтуванням проекту реконструкції.

Напрямки здійснення реконструкції. Маркетингові дослідження. Вивчення кон'юнктури ринку. Опанування позитивного зарубіжного досвіду і використання останніх досліджень в сфері індустрії гостинності. Економічно обґрунтований асортимент послуг готельного підприємства як фактор конкурентоспроможності закладу.

2. Методика виконання розрахунків, проектування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.

Техніко-економічні розрахунки. Обґрунтування ефективності намічуваних заходів. Об'ємно-планувальні рішення і параметри будівлі при реконструкції. Розміщення закладу ресторанного господарства. Об'ємно-планувальні та конструктивні зміни.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п р	лаб	інд	с.р.		л	пр	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства												
Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування	7	1	1	-	-	5	7	1	-	-	-	6
Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	7	1	1	-	-	5	7	1	-	-	-	6
Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	7	2	1	-	-	4	7	-	-	-	-	7
Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	7	2	2	-	-	3	7	-	-	-	-	7
Разом за розділом 1	28	6	5	-	-	17	28	2	-	-	-	26
Розділ 2. Проектування приміщень готельного господарства												
Тема 5. Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	7	2	1	-	-	4	7	-	-	-	-	7
Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях	7	2	1	-	-	4	7	-	-	-	-	7

Тема 7. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	7	2	2	-	-	3	7	2	-	-	-	5
Разом за розділом 2	21	6	4	-	-	11	21	2	-	-	-	19
Розділ 3. Проектування закладів ресторанного господарства при готелях												
Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	7	2	2	-	-	3	7	2	-	-	-	5
Тема 9. Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	7	2	2	-	-	3	7	-	-	-	-	7
Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів	7	2	2	-	-	3	7	-	-	-	-	7
Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально- технічного призна- чення у ресторанному господарстві готелів	7	2	2	-	-	3	7	-	-	-	-	7
Тема 12. Проектування приміщень торгової групи закладів	7	2	2	-	-	3	7	-	-	-	-	7

Продовження табл.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
ресторанного господарства при готелях												
Тема 13. Об'ємно-	6	1	2	-	-	3	6	-	-	-	-	6

планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях												
Разом за розділом 3	41	11	12	-	-	18	41	-	-	-	-	39
Розділ 4. Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії гостинності												
Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	1	1	-	-	4	6	2	-	-	-	4
Тема 15. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів	7	1	2	-	-	4	7	-	-	-	-	7
Тема 16. Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів	7	1	2	-	-	4	7	-	-	-	-	7
Разом за розділом 4	20	3	5	-	-	12	20	2	-	-	-	18
Контрольна робота	10	-	-	-	-	10	10	-	-	-	-	10
Усього годин	120	26	26	-	-	68	120	8	-	-	-	112

4. ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Мета, завдання, історія виникнення та напрямки проектування	1
2	Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	1
3	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	1
4	Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	2
5	Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	1
6	Проектування приміщень громадського призначення у готелях	1
7	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	2
8	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	2
9	Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	2
10	Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	2
11	Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів	2
12	Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях	2
13	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	2
14	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	1
15	Реконструкція номерного фонду готелів	2
16	Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів	2

Разом	26
--------------	-----------

5. САМОСТІЙНА РОБОТА

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Вивчити особливості діяльності закладів ГРГ у сучасних умовах, та їх вплив на розробку проектів.	5	6
2	Тема 2. Розглянути сучасні напрямки і концепції проектування готелів, фактори, що впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів. Вивчити характеристики готельних споруд.	5	6
3	Тема 3. Ознайомитися з функціональним зонуванням внутрішнього простору готелів.	4	7
4	Тема 4. Вивчити загальні принципи та послідовність об'ємно-планувальних рішень об'єктів ГРГ.	3	7
5	Тема 5. Розглянути вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень та приміщень вестибюльної групи в готелях принципи проектування житлових та побутових приміщень.	4	7
6	Тема 6. Ознайомитися з проектуванням приміщень громадського призначення у готелях	4	7
7	Тема 7. Розглянути принципи проектування житлових та побутових приміщень.	3	5
8	Тема 8. Вивчити етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	3	5
9	Тема 9. Визначити кількість працівників, що необхідно для виконання виробничої програми вибраного закладу ресторанного господарства	3	7
10	Тема 10. Ознайомитися з проектуванням виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	3	7
11	Тема 11. Описати вимоги до проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві на прикладі вибраного готельного комплексу	3	7
12	Тема 12. Вивчити принципи проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях	3	7
13	Тема 13. Розглянути принципи та вимоги до зонування приміщень закладів ресторанного господарства при готелях	3	6
14	Тема 14. Ознайомитися з порядком виконання розрахунків закладів ГРГ, що підлягають реконструкції.	4	4
15.	Тема 15. Розглянути основні тенденції підвищення комфортності та типи реконструкції готелів.	4	7
16.	Тема 16. Описати напрямки здійснення реконструкції в готелі на прикладі вибраного заходу.	4	7
17.	Розв'язання індивідуального розрахункового завдання (контрольна робота)	10	10

	Разом	68	112
--	-------	----	-----

6. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ (КОНТРОЛЬНА РОБОТА)

У якості індивідуальної роботи студенти виконують розрахункову контрольну роботу.

Пропонується наступна тематика розрахунково-графічних завдань:

Проектування приміщень готельного господарства

1. Проектування приймально-допоміжних приміщень 1-зіркового міні-готелю на 30 номерів.
2. Проектування основних адміністративних приміщень 3-зіркового готелю на 50 місць.
3. Проектування приміщень групи лобі 3-зіркового готелю на 70 місць.
4. Проектування основних господарсько-виробничих приміщень 4-зіркового готелю на 100 місць.
5. Проектування допоміжних адміністративно-конторських приміщень 4-зіркового готелю на 100 місць.
6. Проектування інженерно-технічних приміщень 3-зіркового готелю на 50 місць.
7. Проектування приміщень вестибюльної групи 4-зіркового готелю на 40 номерів.
8. Проектування приміщень вестибюльної групи 4-зіркового готелю на 50 місць.
9. Проектування стандартного житлового поверху 3-зіркового готелю на 70 місць.
10. Проектування стандартного житлового поверху 2-зіркового готелю сезонного функціонування на 100 місць.
11. Проектування стандартного житлового поверху 2-зіркового мотелю на 50 місць.
12. Проектування приміщень поверхового обслуговування для 4-зіркового готелю на 300 місць.
13. Проектування приміщень поверхового обслуговування для 4-зіркового готелю на 100 місць.
14. Проектування приміщень приймально-вестибюльної групи для 1-зіркового готелю на 50 місць.
15. Проектування приміщень для розважального обслуговування для 4-зіркового готелю на 300 місць.
16. Проектування приміщень інформаційно-пізнавального обслуговування для 5-зіркового готелю на 200 місць.
17. Планування приміщень для надання фізкультурно-оздоровчих послуг на зимовий період для туристичного готелю на 500 місць.
18. Планування та проектування приміщень туристсько-спортивного

призначення для закладу розміщення на 300 місць.

19. Планування та проектування приміщень туристсько-спортивного призначення для готелю на 250 місць.

20. Проектування приміщень ділового призначення у 5-зірковому готельно-ресторанному комплексі на 200 місць.

21. Проектування приміщень для нестандартних додаткових послуг при 5-зірковому готельно-ресторанному комплексі на 500 місць.

21. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень для 5-зіркового готелю на 500 місць.

Проектування закладів ресторанного господарства при готелях

22. Проектування приміщень для надання додаткових послуг рестораном у 3-зірковому готелі на 200 місць.

23. Проектування складської групи приміщень ресторану при 4-зірковому готелю на 300 місць.

24. Проектування холодного цеху ресторану у 4-зірковому готелі на 250 місць.

25. Проектування гарячого цеху ресторану у 5-зірковому готелі на 500 місць.

26. Проектування гарячого цеху кафе у 1-зірковому готелі на 100 місць.

27. Проектування приміщень для відвідувачів у закладі ресторанного господарства у 3-зірковому готелю на 150 місць.

28. Проектування торговельних приміщень бару при вестибюлі 3-зіркового готелю на 120 місць.

29. Проектування виробничих приміщень бару на житловому поверсі у 4-зірковому готелі на 200 місць.

30. Проектування допоміжних приміщень їдальні у 1-зірковому готелі на 250 місць.

31. Проектування торговельних приміщень ресторану у 4-зірковому готелі на 400 місць.

32. Проектування поверхового бару у 4-зірковому готелі на 500 місць.

33. Проектування цеху з доробки напівфабрикатів для ресторану 3-зіркового готельно-ресторанного комплексу на 200 місць.

34. Проектування мийних відділень ресторану у 3-зірковому готелі на 100 місць.

35. Проект доготівельних цехів у ресторані класу-люкс при готелі 5 зірок.

Реконструкція об'єктів готельно-ресторанного господарства

36. Реконструкція приміщень для надання послуг у ресторані при готелі (розглянути на конкретному прикладі).

37. Реконструкція торговельної групи приміщень ресторану у готельно-

ресторанному комплексі на 300 місць (розглянути на конкретному прикладі).

38. Реконструкція роздавальної у ресторані при 3-зірковому готелі на 300 місць (розглянути на конкретному прикладі).

39. Реконструкція складської групи приміщень закладу ресторанного господарства у 3-зірковому готелі на 200 місць (розглянути на конкретному прикладі).

40. Реконструкція виробничих приміщень закладу ресторанного господарства у 1-зірковому готелю на 200 місць (розглянути на конкретному прикладі).

41. Реконструкція житлових приміщень готелю (розглянути на конкретному прикладі).

42. Реконструкція вестибюльної групи готелю (розглянути на конкретному прикладі).

43. Реконструкція торгівельних приміщень вестибюльної групи готелю з метою покращення обслуговування та поширення номенклатури послуг (розглянути на конкретному прикладі).

44. Реконструкція господарсько-виробничих приміщень готелю з метою удосконалення організації роботи (розглянути на конкретному прикладі).

45. Реконструкція допоміжних приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення готельно-туристичного комплексу (розглянути на конкретному прикладі).

46. Реконструкція мийних столового та кухонного посуду ресторану у готельному комплексі (розглянути на конкретному прикладі).

47. Реконструкція приміщень приймально-вестибюльної групи готельного комплексу (розглянути на конкретному прикладі).

48. Перепланування та реконструкція житлових номерів готельного комплексу з метою підвищення класності готелю (розглянути на конкретному прикладі).

49. Реконструкція адміністративних приміщень готелю з метою покращення процесу обслуговування (розглянути на конкретному прикладі).

50. Реконструкція приміщень побутового обслуговування у готелі з метою удосконалення процесу надання послуг (розглянути на конкретному прикладі).

7. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Харчова хімія»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики /форми оцінювання
------------------------------------	---	-----------------	---

ПРН4	Показати володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності. для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
ПРН19	Демонструвати уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота
ПРН20	Демонструвати уміння формувати та користуватись банком технічних умов, стандартів, санітарно-гігієнічних вимог тощо, відстежувати зміни у них, на основі чого підтримувати високий рівень якості надання послуг.	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач, тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, залікова робота

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);
- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);
- участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критеріїв знань студентів, які є невід'ємною складовою частиною любого навчального процесу.

1. До контрольних заходів належить поточний та семестровий (підсумковий) контроль, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Поточний контроль – це оцінювання засвоєння студентом навчального матеріалу під час проведення лекцій, практичних занять тощо.

Семестровий (підсумковий) контроль – це екзамен для студентів в обов'язку навчального матеріалу, визначеного цією робочою програмою дисципліни.

2. Кожний розділ обов'язково оцінюється. Студент повинен позитивно скласти поточний контроль. Незадовільні оцінки складання поточного контролю вважаються академічною заборгованістю, яка не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших блоків змістових модулів.

3. Передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах.

4. Академічні успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми.

9. СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ

Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» за практичні заняття (max).

Поточний контроль та самостійна робота								Разом	Екзамен	Сума		
Розділ 1				Розділ 2			К.р.	60	40	100		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7						
4	3	3	3	3	3	3	10					
Розділ 3				Розділ 4								
T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14					T15	T16
3	3	3	3	3	3	3					3	3

T1, T2 ... – теми розділів.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка	
	для чотирирівневої шкали оцінювання	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно	зараховано
70 – 89	добре	
50 – 69	задовільно	
1– 49	незадовільно	не зараховано

10. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна література

- Опорний конспект лекцій з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». /Терешкін О.Г., Балацька Н.Ю. – ХДУХТ, Харків, 2016. – 75с.
- Методичні вказівки для самостійної роботи з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». /Терешкін О.Г., Балацька Н.Ю. – ХДУХТ, – Харків, 2016. – 58с.
- Каталог технологічного устаткування, сантехнічного обладнання, елементів споруд готелів і ресторанів з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа». / Малюк Л.П., Терешкін О.Г., Варипаєва Л.М. – ХДУХТ, 2015. – 42с.
- Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2010. – 340 с.
- Проектування готелів : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2012. – 340 с.
- Клименко, Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд : навч. посіб. / Є. В. Клименко. – К: Центр навч. л - ри, 2004. – 304с.

7. Антоненко А.В., Стукальська Н.М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Конспект лекцій. – К.: НУХТ, 2015. – 145 с.
8. Бирнз Д. AutoCAD 2010 для чайников.: Пер. с англ. – М.: ООО «И.Д.Вильямс», 2010. – 432 с.

Допоміжна література

9. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. – К.: Кондор-Видавництво, 2013. – 250 с.
10. Дейниченко Г.В., Черевко О.І., Терешкін О.Г. та ін. Дипломне проектування. Навч. посібник / За ред. Г.В. Дейниченка. – К. : Фірма «ІНКОС», 2015. – 470 с.
11. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підруч. / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х. : ХНАМГ, 2010. – 286 с .
12. Наказ Міністерства економіки від 03.01.2003 за №2. Рекомендовані нормами технічного оснащення закладів громадянського харчування.
13. ДБН А 22-3:2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
14. ДБН А2 3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
15. ДБН А3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
16. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
17. ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування.
18. ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд
19. ДБН 360.92** (зі змінами №1-10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
20. ДСТУ Б А2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
21. ДСТУ Б А2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
22. СНиП2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.

11. ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Система бронювання готелів і авіарейсів у мережі Інтернет [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.travel-web.com](http://www.travel-web.com)
2. Інформаційний розділ стосовно туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.travel.net](http://www.travel.net)
3. Туризм у світі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.world hotel.com>

4. Готелі та готельні мережі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.hotels.net](http://www.hotels.net)
5. Система прийняття рішень для турагентств та їх клієнтів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.leisureplan.com](http://www.leisureplan.com)
6. Система комп'ютерного бронювання всіх сегментів туру [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.travelocity.com](http://www.travelocity.com)
7. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.travel.com.ua](http://www.travel.com.ua)
8. Спілка сприяння розвитку сільського зеленого туризму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.greentour.com.ua](http://www.greentour.com.ua)
9. Українська інформаційна система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.utis.com.ua](http://www.utis.com.ua)
10. Онлайндова служба бронювання готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.all-hotels.com.ua](http://www.all-hotels.com.ua)

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ (В ТОМУ ЧИСЛІ ЗАПРОВАДЖЕННЯ КАРАНТИННИХ ОБМЕЖЕНЬ ЧЕРЕЗ ПАНДЕМІЮ)

В умовах дії карантинних обмежень освітній процес в університеті здійснюється за змішаною формою навчання, а саме:

- дистанційно (за затвердженим розкладом занять) на платформі Zoom проводяться всі лекційні заняття;
- дистанційно на платформі Moodle проводяться практичні, індивідуальні заняття та консультації, контроль самостійної роботи (<https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5095>);
- аудиторно (за затвердженим розкладом занять) проводяться 10% практичних занять у навчальних групах кількістю до 20 осіб з урахуванням відповідних санітарних і протиепідемічних заходів