

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технологій та сфери обслуговування
Кафедра готельно-ресторанної справи

**ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

АВТОРСЬКА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
підготовки бакалавра
напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа
Шифр за ОПІ 1.3.7

Херсон
2017 рік

Програма розроблена

Якимчук Д.М., доцент кафедри готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук.

Рецензенти:

- д.е.н. професор, перший проректор Жуйков Г.Є., ПВНЗ «Міжнародний університет бізнесу і права», м. Херсон;
- к.т.н. доцент Буряк В.Г., завідувач кафедри інженерії харчового виробництва ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет».

Затверджена

Вченою радою ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Погоджено

НМР ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Протокол №__ від _____ 2017 р.

Голова НМР факультету технологій та сфери
обслуговування _____ (Якимчук Д.М.)

Розглянута на засіданні кафедри готельно-
ресторанної справи

Протокол №__ від «__» _____ 2017 р.

Завідувач кафедри _____ (Орленко О.В.)

ВСТУП

Основою вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є реалізація змісту освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» рівня вищої освіти «бакалавр» у засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань у галузі проектування споруд гостинності, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інноваційних рішень в сфері будівництва та експлуатації будівель закладів готельно-ресторанного господарства.

Під час вивчення навчальної дисципліни студенти ознайомлюються з основами проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, роботою служби замовника-забудовника, основними будівельними матеріалами, конструктивними елементами будівель, змістом проектно-кошторисної документації.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є основні види технічної документації, що регламентують діяльність щодо проектування об'єктів закладів гостинності.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення даної навчальної дисципліни безпосередньо засновано на освоєнні дисциплін “Громадське будівництво”, “Інженерне обладнання будівель”, “Інженерна графіка”, “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”, “Організація ресторанного господарства”, “Організація готельного господарства”.

Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. **Метою** вивчення дисципліни є розширення та поглиблення знань основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, та підготовка фахівця, який володітиме знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних питань у галузі сфери обслуговування.

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

теоретичні:

- засвоєння основ проектування засобів розміщування, сучасних методик і галузевих вимог щодо розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих готелів та закладів ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі;

практичні:

- формулювати вимоги до проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; складати план для проектування об'єктів в готельному і ресторанному господарстві; розробляти проекти нових та для реконструкції.

Компетентності:

- здатність використовувати професійні знання й практичні навички для вирішення практичних завдань з проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- здатність використовувати новітні інформаційні технології;
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у галузях професійної діяльності;
- здатність виконувати професійні обов'язки фахівця з готельної і ресторанної справи.

Очікувані результати навчання:

Студенти повинні:

знати :

- основи проектування підприємств готельно-ресторанного господарства;
- вимоги до оформлення, узгодження та затвердження проектної документації;
- існуючу нормативну документацію з проектування;
- основні принципи розміщення готелів, закладів ресторанного господарства;
- методика розробки техніко-економічного обґрунтування проекту;
- порядок виконання технологічних розрахунків;
- загальну характеристику, особливості та функціональні можливості комп'ютерних систем автоматизованого проектування AutoCAD і ArchiCAD;
- алгоритми побудови графічних об'єктів, порядок нанесення розмірів та здійснення написів в системах AutoCAD і ArchiCAD;
- послідовність виконання технологічних схем та будівельних креслень за допомогою комп'ютерних програм AutoCAD і ArchiCAD у відповідності до вимог ЄСКД.

вміти:

- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- моделювати сервісно-виробничий процес готельного підприємства та закладів ресторанного господарства;
- виконувати технологічні розрахунки;
- проводити підбір технологічного устаткування та розташовувати його у приміщеннях відповідно до галузевих вимог;
- вирішувати основні питання щодо улаштування інженерного обладнання;
- виконувати планування приміщень у відповідності до їх функціонального призначення;

- приймати рішення стосовно благоустрою та озеленення території готелю;
- виконувати графічні креслення в комп'ютерних системах автоматизованого проектування AutoCAD і ArchiCAD.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 180 годин / 6 кредитів ECTS.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни:

Кількість змістових модулів: 4.

Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ та заходи з охорони праці, техніки безпеки, охорони навколишнього середовища.

Змістовий модуль 3. Організаційні засади проектування готелів.

Змістовий модуль 4. Проектування готелів та основні вимоги до них.

Змістовий модуль 1.

Організаційні засади проектування закладів ресторанного господарства

Тема 1. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства

Предмет, мета, завдання дисципліни. Вимоги до закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства.

Тема 2. Проектування основних груп приміщень ЗРГ

Моделювання сервісного, виробничого процесів. Проектування технологічних процесів кулінарної обробки сировини. Проектування процесу виробництва готової продукції. Проектування адміністративно-побутових приміщень. Проектування складських приміщень. Визначення загальної площі приміщень та етажності. Розроблення заходів щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу. Розроблення об'ємно-планувального рішення. Розроблення схеми комунікаційного технологічного процесу.

Змістовий модуль 2.

Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ та заходи з охорони праці, техніки безпеки, охорони навколишнього середовища

Тема 3. Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ

Розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках. Визначення інженерних характеристик. Інженерно-будівельні рішення закладів.

Тема 4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища

Заходи з охорони праці в виробничих приміщеннях. Санітарно-гігієнічні заходи у приміщеннях ЗРГ. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування. Евакуація людей з приміщень та будівель. Заходи з охорони навколишнього середовища.

Змістовий модуль 3.

Організаційні засади проектування готелів

Тема 5. Організаційні засади проектування готелів

Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів. Законодавча і нормативна база проектування. Види проектів. Організація проектування (вхідні дані та стадії проектування). Узгодження та затвердження проектної документації. Основні складові комп'ютерної системи автоматизованого проектування ArchiCAD.

Тема 6. Розміщення готелю на земельній ділянці

Призначення готелів та вимоги, які висувають до будівель готельних підприємств. Принципи розміщення підприємств готельно-ресторанного господарства в планувальній структурі міста. Розробка ТЕО проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Розроблення ситуаційного плану території готельного підприємства. Розробка плану благоустрою території підприємства готельно-ресторанного господарства.

Тема 7. Об'ємно-планувальні рішення готелів

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень. Композиційні схеми планувальних рішень готелів. Функціональне зонування приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до сервісного процесу. Виконання креслень повздовжніх та поперечних розрізів будівлі готелю.

Тема 8. Проектування житлових приміщень

Склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю. Оснащення номерів. Правила розміщення житлових кімнат в загальній структурі готелю. Вимоги до проектування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхового обслуговування. Розроблення плану різних категорій номерів готельного підприємства. Розробка плану житлового поверху готелю.

Тема 9. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

та приміщень громадського призначення

Основні принципи проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі. Технологічні розрахунки: визначення складу і площ всіх приміщень готелю залежно від його місткості та категорії, розрахунок корисної та загальної площ приміщень, визначення поверховості та вибір конфігурації будівлі. Розроблення плану першого поверху готелю.

Змістовий модуль 4.

Проектування готелів та основні вимоги до них

Тема 10. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі

Основні принципи проектування групи приміщень ресторанного господарства. Склад приміщень закладів харчування при готелі. Рекомендації щодо проектування складських приміщень. Технологічні вимоги до проектування виробничих приміщень. Проектування приміщень зони обслуговування. Проектування службово-побутових та технічних приміщень. Створення апаратурно-технологічної схеми виробництва кулінарної продукції. Порядок виконання технологічних розрахунків: складання виробничої програми підприємства ресторанного господарства, визначення добової потреби сировини та напівфабрикатів, розрахунок чисельності виробничого персоналу, розрахунок і підбір обладнання (теплового, механічного, холодильного та допоміжного), розрахунок корисної та технологічної площ приміщень. Проектування виробничих цехів підприємств харчування при готелі. Розробка компонуального рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві.

Тема 11. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення

Рекомендації щодо проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення. Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.

Тема 12. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю

Проектування приміщень адміністрації. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.

Тема 13. Характеристика інженерних систем готелю

Характеристика основних інженерних систем готелю.

Тема 14. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека

Основні санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна

безпека.

Рекомендована література

Основні джерела

1. Закон України № 4844-VI від 24.05.2012 "Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів".
2. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
3. ДБН А.2.2-3:2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
4. ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».
5. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення».
6. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».
7. ДБН В.2.2-16:2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
8. ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення».
9. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 56 с.
10. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».
11. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
12. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів».
13. ДСТУ Б.А.2-4-4-99 (ГОСТ 21.101-97) «Основні вимоги до робочої документації».
14. ДСТУ Б.А.2-4-7-95 «Система проектної документації для будівництва. Правила використання архітектурно-будівельних робочих креслень».
15. ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги».
16. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
17. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
18. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
19. СанПіН 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування».
20. Бирнз Д. AutoCAD 2010 для чайников.: Пер. с англ. – М.: ООО «И.Д.Вильямс», 2010. – 432 с.
21. Доценко В.Ф., Іщенко Т.І. Проектування підприємств галузі:

Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 „Технологія харчування” денної форми навчання. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.

22. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2007. – 247 с.

23. Орлов А. Видеосамоучитель. AutoCAD 2010. – СПб.: Питер, 2010. – 368 с.

24. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

Додаткові джерела

25. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.

26. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 272 с.

27. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с. С. 144-158

28. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 року № 483.

29. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.

30. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник под. ред. А.В. Чудновского. – М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», 2001. – 323 с.

Інтернет-ресурси

31. <http://www.autodesk.ru>

32. <http://www.restoran.ua>

33. <http://www.uahotels.com.ua>

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання – диф. залік.

5. Засоби діагностики успішності навчання

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю навчальних досягнень студентів.

Використовуються різні методи контролю (усного, письмового), які забезпечують підвищенню мотивації студентів – майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається поточному контролю (тестуванню, усному та

письмовому опитуванню, перевірці конспектів) та підсумковому контролю (залік).

Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів під час складання екзамену з навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
1	2	3	4
90-100	5 відмінно	A	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу. Вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Він має чітке уявлення про розробку інноваційних продуктів у готельних господарствах, знає та вміє обирати методику та організувати процес планування інноваційної діяльності підприємств. Правильно застосовує здобуті теоретичні знання на практиці.
82-89	4 добре	B	Студент має міцні ґрунтовні знання, але може допустити неточності у характеристиці сучасних методів інноваційної діяльності в готельному бізнесі.
74-81	4 добре	C	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні вміння з підготовки документальної бази та виконання завдань щодо планування інноваційної діяльності готельних підприємств, але має труднощі у формулюванні висновків.
64-73	3 задовільно	D	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер, іноді не підкріпленні прикладами.
60-63	3 задовільно	E	Студент знає не всі теми на достатньому рівні. Замість чіткого термінологічного визначення пояснює матеріал на побутовому рівні. Має прогалини у теоретичних знаннях та практичних вміннях

1	2	3	4
35-59	2 незадовільно	FX	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє термінологією, понятійний апарат не сформований. Не вміє викласти програмний матеріал. Практичні вміння не сформовані.
1-34	2 незадовільно	F	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії під керівництвом викладача та самостійно