

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УМАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ САДІВНИЦТВА

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

«З А Т В Е Р Д Ж У Ю»
проректор з науково-педагогічної роботи
_____ М.І. Мальований
“ _____ ” _____ 2019 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

**«Проектування об’єктів готельно-
ресторанного господарства»**

Освітній рівень: *бакалавр*

Спеціальності: *241 «Готельно-ресторанна справа»*

Факультет: *менеджменту*

Умань-2019

Робоча програма навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Умань: Уманський НУС, 2019. 21 с.

Розробник: д.е.н., професор Транченко Л.В. _____
(підпис)

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Протокол від «__» _____ 20__ року, № __

Завідувач кафедри _____ Транченко Л.В.
(підпис) (прізвище та ініціали)
«__» _____ 20__ року, №__

Схвалено науково-методичною комісією факультету менеджменту
Протокол від. «__» _____ 20__ року № __

Голова _____ (Гоменюк М.О.)
(підпис) (прізвище та ініціали)

«__» _____ 201__ року

1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	денна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Галузь знань – 24 Сфера обслуговування	нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки	
Змістових модулів – 4		4-й	4-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання –		Семестр	
Загальна кількість годин – 225 годин		7	8
		Лекції	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 10 год., самостійної роботи студента – 8 год.	Освітній рівень – бакалавр	26	30
		Практичні, семінарські	
		30	34
		Лабораторні	
		Самостійна робота:	
		53	52
		У тому числі індивідуальні завдання	
		Вид контролю	
	ПМК	Екзамен	

Примітка:

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить (%):

- для денної форми навчання - ____100____.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу (інтегральна компетентність): формування системи теоретичних знань та прикладних вмінь і навичок щодо технологічних процесів планування об'єктів готельно-ресторанного господарства та об'ємно-планувальних рішень у роботі готельно-ресторанних закладів.

Завдання: вивчення дисципліни «Планування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є теоретична та практична підготовка студентів з таких питань:

- ✓ розширення і поглиблення у студентів системи знань з питань основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їх соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями; особливостей розміщення об'єктів ГРГ;
- ✓ плану благоустрою території закладів;
- ✓ визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- ✓ обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі;
- ✓ визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі;
- ✓ основ архітектурного проектування об'єктів ГРГ;
- ✓ особливостей визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі;
- ✓ принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень готельно-ресторанного господарства.

Об'єктом дисципліни є підприємства та організації готельно-ресторанного типу.

Предметом дисципліни є: система наукових методів організації проектування, що забезпечує досягнення оптимальних економічних результатів у процесі створення та реорганізації підприємства готельно-ресторанного типу, з метою ефективного здійснення господарської діяльності.

Цілі курсу (програмні компетентності):

✓Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя;

- ✓Здатність діяти соціально-відповідально та свідомо;
- ✓Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях;
- ✓Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;
- ✓Цінування та повага різноманітності та мультикультурності;
- ✓Навички здійснення безпечної діяльності;
- ✓Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ✓Здатність аналізувати тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства

- ✓Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність
- ✓Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни
- ✓Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
- ✓Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію.
- ✓Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
- ✓Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

Програмні результати навчання:

- ✓ Називати та відтворювати основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ✓ Визначати базові теоретичні поняття з організації сервісно-виробничих процесів та діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
- ✓ Знати фахову термінологію державною та іноземною мовами та застосовувати її у професійній сфері
- ✓ Знати фахову термінологію державною та іноземною мовами та застосовувати її у професійній сфері
- ✓ Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства;
- ✓ Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- ✓ Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу;
- ✓ Проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладах;
- ✓ Проектувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію на напівфабрикати та готову кулінарну продукцію
- ✓ Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
- ✓ Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів;
- ✓ Застосовувати сучасні програмні продукти в організації роботи

закладів готельного та ресторанного господарства

- ✓ Розуміти сутність методів контролю якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства;

- ✓ Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, визначати їх завдання та необхідні посади, кваліфікаційний рівень, координувати їх діяльність

- ✓ Організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки в закладах готельного і ресторанного господарства при їх експлуатації

- ✓ Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

- ✓ Усвідомлювати соціальну значущість своєї професії

- ✓ Демонструвати повагу до представників індивідуального та культурного різноманіття

- ✓ Застосовувати комунікативні навички у професійній сфері

- ✓ Виявляти професійну толерантність до виявлення альтернативних принципів

- ✓ Демонструвати виконання професійних завдань у стандартних та невизначених ситуаціях

- ✓ Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави;

- ✓ Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні

- ✓ Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

3.ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку. Класифікація проектувальних видів діяльності. Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.

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

Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії. Архітектурно-планувальна організація готелів. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах

Внутрішня організація функціональних елементів готелів. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. ЗАСАДИ ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНИХ РІШЕНЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО КОМПЛЕКСУ

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

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.

Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

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

Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Основні принципи проектування житлових приміщень. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях

Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 3. СПЕЦИФІКА ПРОЕКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

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

Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.

Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.

Тема 11. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства

Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.

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

Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 4. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ ПО РЕКОНСТРУКЦІЇ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

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

Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства. Заходи з технічного переоснащення підприємств. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів. Типи реконструкцій.

4.СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин					
	денна форма					
	усього	у тому числі				
		л	п	сем	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7
МОДУЛЬ 1						
Змістовий модуль 1. Теоретичні основи проектування приміщень готельно-ресторанного господарства						
Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	11	2	-	2	-	7
Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	15	4	2	2	-	7
Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	15	4	2	2	-	7
Разом за змістовим модулем 1	41	10	4	6	-	21
Змістовий модуль 2. Засади об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанного комплексу						
Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	16	4	2	2	-	8
Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	16	4	2	2	-	8
Тема 6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	18	4	4	2	-	8
Тема 7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях	18	4	4	2	-	8
Разом за змістовим модулем 2	68	16	12	8	-	32
Змістовий модуль 3. Специфіка проектування приміщень готельно-ресторанного господарства						
Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	15	4	2	2	-	7
Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	15	4	2	2	-	7
Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	15	4	2	2	-	7
Тема 11. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства	18	4	4	2		8
Тема 12. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	16	4	2	2		8
Разом за змістовим модулем 3	79	20	12	10	-	38
Змістовий модуль 4. Об'ємно-планувальні рішення по реконструкції готельно-ресторанного господарства						
Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	18	4	4	2	-	8
Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	19	6	2	2	-	7
Разом за змістовим модулем 4	37	10	8	4	-	15
Усього годин	225	56	36	28	-	105

5. ТЕМИ СЕМІНАРСЬКИХ ЗАНЯТЬ

За кожною темою викладач проводить семінарське або практичне заняття (табл. 5.1), на якому організує обговорення із студентами питань з тем, визначених робочою навчальною програмою, формує у студентів вміння та навички застосування окремих положень навчальної дисципліни шляхом індивідуального та групового виконання відповідно сформованих завдань.

Таблиця 5.1

План проведення семінарських занять з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль І. Теоретичні основи проектування приміщень готельно-ресторанного господарства		
1	Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	2
2	Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	2
3	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	2
Усього за змістовим модулем №1		6
Змістовий модуль 2. Засади об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанного комплексу		
4	Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	2
5.	Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	2
6	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	2
7	Проектування приміщень громадського призначення у готелях	2
Усього за змістовим модулем №2		8
Змістовий модуль 3. Специфіка проектування приміщень готельно-ресторанного господарства		
8	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	2
9	Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	2
10	Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	2
11	Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
12	Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	2
Усього за змістовим модулем №3		10
Змістовий модуль 4. Об'ємно-планувальні рішення по реконструкції готельно-ресторанного господарства		
13	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	2
14	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	2
Усього за змістовим модулем №4		4
Усього за навчальною дисципліною		28

6.ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

План проведення практичних занять з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль I. Теоретичні основи проектування приміщень готельно-ресторанного господарства		
1	Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	2
2	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	2
Усього за змістовим модулем №1		4
Змістовий модуль 2. Засади об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанного комплексу		
3	Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	2
4	Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	2
5	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	4
6	Проектування приміщень громадського призначення у готелях	4
Усього за змістовим модулем №2		12
Змістовий модуль 3. Специфіка проектування приміщень готельно-ресторанного господарства		
7	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	2
8	Проектування виробничої програми закладів ресторанного	2

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
	господарства різного типу	
9	Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	2
10	Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства	4
11	Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	2
Усього за змістовим модулем №3		12
Змістовий модуль 4. Об'ємно-планувальні рішення по реконструкції готельно-ресторанного господарства		
12	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	4
13	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	2
Усього за змістовим модулем №4		8
Усього за навчальною дисципліною		36

7.САМОСТІЙНА РОБОТА

«Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
Змістовий модуль I. Теоретичні основи проектування приміщень готельно-ресторанного господарства		
1	Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	7
2	Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	7
3	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	7
Усього за змістовим модулем №1		21
Змістовий модуль 2. Засади об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанного комплексу		
4	Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	8
5.	Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	8
6	Проектування житлових та побутових приміщень готелів	8

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
7	Проектування приміщень громадського призначення у готелях	8
Усього за змістовим модулем №2		32
Змістовий модуль 3. Специфіка проектування приміщень готельно-ресторанного господарства		
8	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	7
9	Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	7
10	Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	7
11	Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства	8
12	Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	8
Усього за змістовим модулем №3		38
Змістовий модуль 4. Об'ємно-планувальні рішення по реконструкції готельно-ресторанного господарства		
13	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	8
14	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	7
Усього за змістовим модулем №4		15
Усього за навчальною дисципліною		105

8. ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

Орієнтовна тематика індивідуальних науково-дослідних завдань

1. Зонування земельної ділянки при проектуванні об'єктів ГРГ.
2. Організаційні засади проектування готелів.
3. Мета, завдання проектування готелів.
4. Терміни та визначення понять.
5. Законодавча і нормативна база. Загальні положення.
6. Організація проектування.
7. Вихідні дані і завдання для проектування.
8. Концептуальні засади проектування готелів.
9. Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів (ГК).

10. Системи автоматизації проектування (САПР).
11. Роль і значення готельно-ресторанного господарства в соціально-економічному розвитку країни.
12. Поняття і види технологій в готельно-ресторанному господарстві.
13. Основні технологічні ланцюги в готельно-ресторанному господарстві.
14. Етапи виробничого циклу в готелях, їх організаційно-економічні характеристики.
15. Сегментація ринку послуг. Цільовий ринок готельних послуг і ресторанів.
16. Передові технології в комп'ютеризації підприємств гостинності.
17. Поняття громадського харчування, його роль і значення в готельно-туристичному комплексі.
18. Типові структури управління підприємствами індустрії гостинності.
19. Сутність і закономірності організаційної побудови підприємств готельного і ресторанного господарства.
20. Специфіка організації виробництва в готельно-ресторанному господарстві.
21. Організація матеріально-технічного постачання, складського і тарного господарства на підприємствах готельно-ресторанного господарства.
22. Етапи виробничого циклу в ресторанах, їх організаційно-економічні характеристики.
23. Організаційно-виробнича структура готельного підприємства: поняття, характеристика і основні особливості.
24. Організаційно-виробнича структура ресторанного підприємства: поняття, характеристика і основні особливості.
25. Форми організації готельно-ресторанного обслуговування.
26. Цикли і правила обслуговування гостей в ГРП.
27. Методи визначення чисельності персоналу на готельному підприємстві.
28. Сучасні інформаційні технології на підприємствах індустрії гостинності.
29. Основні тенденції формування світового ринку готельних послуг.
30. Ринок готельно-ресторанних послуг в Україні і перспективи його розвитку.
31. Характеристика індустрії гостинності регіонів світу.
32. Розподіл номерного фонду, типи підприємств розміщення.
33. Концепція «комфорту у готелі».
34. Система управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS).
35. Система управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS).
36. Вимоги до житлових і громадських приміщень: об'єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, окиснюваність повітря, освітленість приміщень, захист від іонізуючого та

високочастотного випромінювання і внутрішніх джерел, рівні електромагнітних полів тощо.

37. Протипожежна безпека в готелі.
38. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.
39. Характеристика інженерних систем готелю.
40. Водопостачання і каналізація готелю.
41. Опалення, вентиляція та кондиціонування готелю.
42. Електропостачання та електрообладнання готелю.
43. Системи зв'язку і сигналізації готелю.
44. Ліфти та інші види механічного транспорту готелю.
45. Сміттєвидалення у готелі.
46. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.
47. Проектування приміщень адміністрації, туристичних організацій тощо.
48. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень.
49. Функції проектувальника при розробленні принципів схем улаштування інженерного обладнання приміщень готелю.
50. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування приміщень готелю.
51. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення.
52. Нормативна база проектування приміщень культурно-дозвілєвого призначення (ПКДП) та їх склад залежно від типу готелю.
53. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі.
54. Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП).
55. Рекомендації щодо розміщення ПКДП і ПФОП в готелі.
56. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі
57. Тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю.
58. Склад приміщень підприємства харчування при готелі і правила організації його діяльності.
59. Обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування залежно від особливостей виробничого процесу.
60. Технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення.
61. Особливості діяльності ЗРГ при готелі.
62. Проектування житлових приміщень.
63. Склад житлових приміщень готелю.
64. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю.
65. Правила розміщення житлових кімнат.
66. Поповерхове обслуговування.
67. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.

68. Зонування: вхідна зона, зона прийому (реєстрація та оформлення документів), очікування й збору організованих груп.

69. Зонування: збору інформації, телефонів автоматів, банкоматів і торговельних кіосків.

70. Зонування: входу до підприємств харчування та побутового обслуговування, комунікаційна зона (з ліфтовими холами).

71. Об'ємно-планувальні рішення готелів та ресторанів.

72. Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні.

73. Моделювання та структуризація сервісного процесу: приймання і розселення, організація харчування, додаткові послуги.

74. Функціональне зонування приміщень. Композиційні схеми планувальних рішень готелів.

75. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: приймально-вестибюльна і житлова група.

76. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: культурно-дозвіллева, фізкультурно-оздоровча, медичного обслуговування.

77. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: побутового обслуговування, підприємства харчування, підприємства торгівлі, торговельної діяльності.

78. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю: адміністрації та служб експлуатації, приміщення обслуговування, вбудовано-прибудовані підприємства і заклади.

79. Розміщення готелю на земельній ділянці.

80. Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міста.

81. Правила розміщення готелів на земельній ділянці.

82. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії: пішохідна доступність, вхідні майданчики в приміщення громадського і житлового призначення.

83. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії: автостоянки та майданчики для тимчасового паркування автомобілів і автобусів, проїзди, підземні гаражі, господарська зона і додаткові послуги.

9. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

1. Навчальна лекція з ілюстрацією

Як один з словесних методів навчання навчальна лекція припускає усне викладення матеріалу, що відрізняється великою ємністю, великою складністю логічних побудов, образів, доказів і узагальнень.

В ході лекції використовуються прийоми усного викладення інформації, підтримання уваги протягом тривалого часу, активізації мислення слухачів, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, класифікації, систематизації і узагальнення.

2. Робота з літературою

Практичні та семінарські заняття

1. Бесіда. Метод бесіди припускає розмову викладача зі студентами. Бесіда проводиться з допомогою ретельно продуманої системи питань, що поступово підводять студентів до засвоєння системи фактів, нового поняття або закономірності.

В ході застосування методу бесіди використовуються прийоми порушення питань (основних, додаткових, навідних і ін.), обговорення відповідей і думок студентів, корегування їх відповідей, прийоми формулювання висновків з бесіди.

2. Практична робота. Вправи (задачі)

3. Реферати. Підготовка доповідей та рефератів за темами практичних та семінарських занять

10. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Для визначення рівня засвоєння студентами навчального матеріалу використовуються такі методи оцінювання знань:

- поточне тестування після вивчення кожного змістового модуля;
- виступ на практичному занятті;
- оцінка за самотійну (індивідуальну) роботу;
- модульний контроль;
- підсумковий контроль (залік).

Для діагностики знань використовується модульно-рейтингова система зі 100-бальною шкалою оцінювання.

11. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

Таблица 11.1

**Розподіл балів за видами робіт з дисципліни «Проектування об’єктів
готельно-ресторанного господарства»**

Поточне тестування та самостійна робота														Екзамен	Сума
ЗМ 1			ЗМ 2				ЗМ 3					ЗМ 4			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	30	100
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5		

Набрані бали з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» за шкалою ECTS конвертується в підсумкову оцінку (табл. 11.2).

Таблиця 11.2

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

12.МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Методичні вказівки щодо організації індивідуальної роботи студентів денної форми навчання з вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» / Тимчук С.В. – 2019.– с. 28 (0,8 у.д.а.).
2. Методичні вказівки щодо організації самостійної роботи студентів денної форми навчання з вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» / Тимчук С.В. – 2019.– с. 20 (0,6 у.д.а.).
3. Методичні вказівки проведення практичних занять з дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» / Тимчук С.В. – 2019.– с. 20 (0,5 у.д.а.).

13. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова:

1. Баринов В. А. Организационное проектирование: Учебник. М.: ИНФРА- М, 2011. 399 с.
2. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
3. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
4. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. К. : Мінрегіонбуд України, 2009.
5. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.
6. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.
7. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації.
8. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
9. Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / С.В. Клименко. К. : Центр навч. л-ри, 2004. 304 с.
10. Кукоба В. П. Організаційне проектування підприємств: монографія. К.: КНЕУ, 2009. 269 с.
11. Кукоба В. П. Організаційне проектування підприємства: Навч. посіб. К.: КНЕУ, 2011. 276 с.
12. Матюнин В. М. Планирование и проектирование организаций: курс лекций / В. М. Матюнин. Новосибирск: Изд-во СибАГС, 2015. 190 с.
13. М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2002 р. № 219.
14. Мурахтанова Н.М. Организационное проектирование производственных систем: учебник. Тольятти: Изд-во ТГУ, 2013. 290 с.
15. Положення про ескізний архітектурний проект : наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1.
16. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування : наказ
17. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи : постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483.
18. Проектування готелів : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. К.: КНТЕУ, 2012. 340 с.
19. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. К.: КНТЕУ, 2008. 307 с.
20. Сапицька І. К. Організаційне проектування: навч. посіб. Донецьк: ДонНУ, 2012. 198 с.

21. СНиП II-Л8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.
22. Фокина Т.П. Теория организаций и организационное проектирование: Учеб. пособие / Под ред. Т. П. Фокиной, Ю. А. Корсакова, Н. Н. Слонова. Саратов: Сарат. ун-т, 1997. 240 с.

Допоміжна:

1. Бутко М.П. Виробничий менеджмент: підручник для вузів / Чернігівський технологічний інститут ; Ред., автор М.П. Бутко ; автор С.М. Задорожна, Н.В. Іванова, М.І. Мурашко, інш. Київ : ЦУЛ, 2016. 422 с.
2. Ковальська Л. Л. Проектний аналіз: навч. посіб. для студентів ВНЗ / Л. Л. Ковальська, Л. В. Павлюк, Л. В. Савош. Луцьк : РВВ Луц. НТУ, 2015. - 261 с.
3. Костюченко Л. Управління функціями сектору матеріально-технічного забезпечення виробничого підприємства. *Збірник наукових праць ДЕТУТ. Серія «Економіка і управління»*. 2015. Вип. 32. С. 245–251 .
4. Кривовязюк І.В. Економічна діагностика: Навчальний посібник. К.: Центр учбової літератури, 2013. 455 с.
5. Міщенко М. Удосконалення логістичного менеджменту в структурних підрозділах залізничного транспорту. *Збірник наукових праць ДЕТУТ. Серія «Економіка і управління»*. 2015. Вип. 32. С. 116–123 .
6. Продіус І.П. Удосконалення організаційної структури управління промислового підприємства. *Економіка: реалії часу*. 2012. №3-4. – С. 17–21 .
7. Семенов Г.А. Особливості організації оплати праці на підприємствах в сучасних умовах. *Вісник економічної науки України*. 2014. № 3 (27). С. 100–104.
8. Стельмашук А.М. Економічна діагностика підприємства. Методичне забезпечення аналізу і прогнозування показників фінансової звітності. *Інноваційна економіка. Всеукраїнський науково-виробничий журнал*. 2015. №2. С. 86–90.
9. Яковлев А. І. Проектний аналіз : підруч. для вищ. закл. За напрямком «Економіка підприємства»; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Харків : НТУ «ХПІ», 2016. 339 с.

14. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Інтернет ресурси:
 - ✓ Закони України – <http://meta-ukraine.com/topics.asp?t=12>
 - ✓ Верховна Рада України – <http://www.rada.kiev.ua>
 - ✓ Міністерство освіти та науки України – <http://www.education.gov.ua/>
 - ✓ Науково-методичні центри: вищої освіти, середньої освіти, професійно-технічної освіти, головний інформаційно-обчислювальний

центр Міносвіти і науки України – Колишній Інститут змісту і методів навчання – <http://www.ictme.edu-ua.net/>

- ✓ Офіційний сайт Верховної Ради України / www.rada.gov.ua
- ✓ Офіційний сайт Міністерства економіки України / www.me.gov.ua
- ✓ Офіційний сайт Державного комітету статистики України / www.ukrstat.gov.ua
- ✓ Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського / www.biblvernad.org.ua
- ✓ Освітні ресурси України – <http://meta-ukraine.com/topics.asp?t=12>
- ✓ Освіта в Україні – Інтернет-сервіс для установ освіти України – <http://www.edu-ua.net/>
- ✓ Українські навчальні та наукові інститути – <http://www.ukma.kiev.ua/ICC/wwwscint.html>
- ✓ Міжнародна освітня та ресурсна мережа – <http://www.kar.net/-learn>
- ✓ Українська преса в Інтернеті – <http://UAMedia/visti.net/link/>
- ✓ Бібліотечний світ України – www.ukrlib-world.kiev.ua
- ✓ Бібліотеки світу – <http://staffweb.library.van-derbilt.edu/breeding/>
- ✓ Наукова бібліотека НаУКМА – <http://www.ukma.kiev.ua/ukmalib>
- ✓ Державна освітянська бібліотека України – <http://www.eduua.net/library/>