

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри ТРГ та ГРС
протокол № 1 від 28.08.2019 р.

Зав. кафедри

Р.П. Никифоров

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь: бакалавр

Кількість кредитів ECTS 5

Розробник: Юдіна Т.І.
доцент кафедри технології в
ресторанному господарстві та
готельної і ресторанної справи,
д.т.н., професор

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	30
Практичні / семінарські, годин	24
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	96
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних	4,2
самостійної роботи студента	7,4
Вид контролю	екзамен, курсовий проект

2. Програма дисципліни

Ціль – вивчення основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їх соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями.

Завдання: опанувати теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Предмет: організаційні засади проектування готелів, сервісний процес у готелі, об'ємно-планувальні рішення готелів, інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Організаційні засади проектування готелів.

Тема 2. Сучасні напрямки та концепції проектування готелів і готельних комплексів.

Тема 3. Вимоги до розміщення готелів і проектування сервісних послуг.

Тема 4. Проектування сервісного процесу в готелі.

Тема 5. Об'ємно-планувальні рішення готелів.

Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.

Тема 7. Проектування житлових приміщень.

Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.

Тема 9. Проектування службових, господарських та інших виробничих приміщень готелю.

Тема 10. Характеристика інженерних систем готелю.

Тема 11. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма навчання)				
	усього	у тому числі			
		лекц.	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства					
Тема 1. Організаційні засади проектування готелів.	13	2	1	-	10
Тема 2. Сучасні напрямки та концепції проектування готелів і готельних комплексів.	9	2	1	-	6
Тема 3. Вимоги до розміщення готелів і проектування сервісних послуг.	10	2	2	-	6
Тема 4. Проектування сервісного процесу в готелі.	10	2	2	-	6
Тема 5. Об'ємно-планувальні рішення готелів.	12	2	2	-	8
Разом за змістовим модулем 1	54	10	8	-	36
Змістовий модуль 2. Об'ємно-планувальні рішення та вимоги до проектування основних приміщень готельного та ресторанного господарства					
Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	18	4	4	-	10
Тема 7. Проектування житлових приміщень.	18	4	4	-	10
Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	16	4	2	-	10
Тема 9. Проектування службових, господарських та інших виробничих приміщень готелю.	16	4	2	-	10
Тема 10. Характеристика інженерних систем готелю.	14	2	2	-	10
Тема 11. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	14	2	2	-	10
Разом за змістовим модулем 2	96	20	16	-	60
Усього годин	150	30	24	-	96

4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Кількість годин
1	Розробка бізнес концепції та техніко-економічного обґрунтування готельного комплексу.	2
2	Розробка генерального плану готельно-ресторанного комплексу	2
3	Розробка моделі сервісних послуг в закладах готельного та ресторанного господарства	2
4	Розробка об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного комплексу	2
5	Розрахунок та проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	4
6	Розрахунок та проектування житлових приміщень з розташуванням обладнання	4
7	Розробка організаційно-технологічних процесів в закладах ресторанного господарства	2
8	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю	2
9	Розробка проекту інженерного забезпечення готельно-ресторанного комплексу	2
10	Розробка санітарно-гігієнічних, екологічних вимог та протипожежної безпеки закладів готельно-ресторанного господарства	2
Всього		24

5. Індивідуальні завдання

1. Дослідження факторів, що впливають на принципи формування мережі закладів готельно-ресторанного господарства (району, міста, селища).
2. Моніторинг ринку закладів готельно-ресторанного господарства
3. Дослідження структурних змін на ринку закладів готельно-ресторанного господарства (району, міста, селища).
4. Науково-етнографічне дослідження кулінарних особливостей національної кухні (за самостійним вибором студента) та моделювання виробничої програми закладу ресторанного господарства при готелі.
5. Дослідження впливу об'ємно-планувальних рішень на організацію праці на підприємстві.
6. Обґрунтування напряму реконструкції (розробка нової концепції обраного закладу).
7. Обґрунтування показників та визначення організаційно-технічного рівня закладу готельно-ресторанного господарства (за самостійним вибором студента).
8. Розробка техніко-економічного обґрунтування проекту закладу готельно-ресторанного господарства згідно з обраною концепцією.
9. Розробка по-елементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу прийняття та зберігання сировини.
10. Розробка по-елементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу заготівельних цехів.
11. Розробка по-елементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу гарячого цеху.
12. Розробка по-елементної структурно-технологічної схеми та компоновання у просторі технологічних ліній процесу кондитерського цеху.
13. Розробка просторової моделі закладів готельно-ресторанного господарства різного класу (згідно з індивідуальним завданням).

6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Вид та тема семінарських занять	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства			
Тема 1. Організаційні засади проектування готелів.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Організаційні засади проектування готелів. Джерела [1, 2, 3, 5, 6, 16].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 2. Сучасні напрямки та концепції проектування готелів і готельних комплексів.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Сучасні напрямки та концепції проектування готелів і готельних комплексів. Джерело [1, 2, 4, 5, 7, 19]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Тема 3. Вимоги до розміщення готелів і проектування сервісних послуг.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Вимоги до розміщення готелів і проектування сервісних послуг. Джерело [1, 2, 3, 6, 19-21]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Тема 4. Проектування сервісного процесу в готелі.	6	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Проектування сервісного процесу в готелі. Джерело [1-13, 17]. 2. Виконання індивідуального завдання.	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Тема 5. Об'ємно-планувальні рішення готелів.	8	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Об'ємно-планувальні рішення готелів. Джерело [1-6, 14].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Разом змістовий модуль 1	36		
Змістовий модуль 2. Об'ємно-планувальні рішення та вимоги до проектування основних приміщень готельного та ресторанного господарства			
Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Джерело [1, 2, 4, 5, 8, 11-13, 21].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 7. Проектування житлових приміщень.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Проектування житлових приміщень. Джерело [1, 2, 5, 6, 12, 18].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Проектування закладів ресторанного господарства при готелі. Джерело [1, 2, 4, 5, 6, 11, 14].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 9. Проектування службових, господарських та інших виробничих приміщень готелю.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Проектування службових, господарських та інших виробничих приміщень готелю. Джерело [1, 2, 5, 8, 12, 13]. 2. Підготовка до розв'язання практичних завдань	Фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань
Тема 10. Характеристика інженерних систем готелю.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Характеристика інженерних систем готелю. Джерело [1, 2, 4, 5, 8, 11-13, 19-21].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Тема 11. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	10	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека. Джерело [1, 2, 4, 5, 8, 11-13].	Фронтальне та індивідуальне опитування
Разом змістовий модуль 2	60		
Разом	96		

7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями

Результати навчання	Компетентності															
	Загальні							Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Знання теоретичних основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства									+							
2. Знання сучасних методик і галузевих вимог до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства на базі законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі									+							
3. Уміння розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства									+							
4. Уміння моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства									+							
5. Уміння забезпечити апаратне оформлення закладів готельно-ресторанного господарства										+						
6. Уміння розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій										+						
7. Уміння проводити експертизи проектів											+					
8. Здатність до використання набутих знань у практичній діяльності.											+					

8. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури), виконання індивідуальних завдань курсового проекту, розв'язання практичних завдань.

9. Методи оцінювання

Екзамен.

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань студентів ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей студента оцінюються у випадку проведення екзамену: впродовж семестру (50 балів) та при проведенні підсумкового контролю - екзамену (50 балів); у випадку курсової роботи -100 балів.

Оцінювання студентів протягом семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
Змістовий модуль 1						
Тема 1			2			2
Тема 2			2	5		7
Тема 3			2	5		7
Тема 4			2	5		7
Тема 5			2			2
Разом змістовий модуль 1			10	15	5	30
Змістовий модуль 2						
Тема 6			2			2
Тема 7			2			2
Тема 8			2			2
Тема 9		3	2			5
Тема 10			2			2
Тема 11			2			2
Разом змістовий модуль 2		3	12		5	20
Разом						50

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових

модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ECTS	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	

11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Навчально-методичні вказівки для проведення практичних (лабораторних) занять.
3. Методичні вказівки до виконання курсового проекту.

12. Рекомендована література

Основна

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281:2004 - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 11 с. – (Національний стандарт України).
2. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. ДБН В.2.2-2004. – Київ. – 2007 р.
3. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99 - [Чинний від 1999-10-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 1999. – 28 с. – (Національний стандарт України).
4. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.] – К.: КНТЕУ, 2010. – 340 с.
5. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.] – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
6. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина – М.: КолосС, 2006. – 247 с.

Допоміжна

7. Дипломное проектирование предприятий общественного питания / [Л.З. Шильман и др.] – Саратов: Саратов.гос.агр.ун-т им. Н.И.Вавилова, 2001. – 368 с.

8. Байлик С. И. Гостинничное хозяйство / С.И. Байлик. – К.: Дакор, 2003. – 295 с.
9. Дорогунцов С. І. Управління сучасним готельним комплексом / С.І. Дорогунцов. – К.: Ліра-К, 2005. – 517 с.
10. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. Серия «Учебники, учебные пособия» / Ю.Ф. Волков – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352с.
11. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристский бизнес / Ю.Ф. Волков Изд.2-е – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 637с.
12. Круль Г.Я. Основы готельної справи. Навч. посіб / Г.Я. Круль – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
13. Гавриленко В. М. Основы будівельної справи і санітарної техніки. Навч. посібник / В.М. Гавриленко, В. П. Оліфіров – Донецк : ДонНУЕТ, 2007. – 150 с.
14. Шматько Л.П. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебное пособие/ Л.П. Шматько, Л.В. Жолобова, Г.И. Ляшко [и др.] ; под ред. Л.П. Шматько – М., Ростов н/Д: "МарТ", 2005. - 352 с.
15. Лименец А.И. Справочник технолога общественного питания / Лименец А.И., Ловачева Г.Н., Алешина Л.М. – М.: Колос, 2000. – 416 с.
16. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. Ч. 1 / Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. – Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2002. – 256 с.
17. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. Ч. 2 / Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. – Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2003. – 380 с.
18. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування. Довідник в 3-х ч. Ч. 3 / Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. – Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2005. – 456 с.

Інформаційні ресурси

19. Соломонова Л. В. Особенности осуществления проектирования предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Л. В. Соломонова // Молодой ученый. — 2011. — №11. Т.1. — С. 161-164. Режим доступа к журналу: <http://www.moluch.ru/archive/34/3902/>
20. Котов С. От чертежа к модели: технологии быстрого прототипирования и их воплощение в реальные устройства [Электронный ресурс] / С. Котов // Журнал "КПД" № 1' – 2007. – С. 32-36. Режим доступа к журналу: http://cad.in.ua/index.php?option=com_content&task=view&id=31&Itemid=31
21. Проектирование ресторанов, кафе, баров и других предприятий общественного питания [Электронный ресурс]. Режим доступа к журналу: <http://pt-center.com.ua/page/44/>