

**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 6**

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	<b>Обов'язкова дисципліна для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»</b>
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>6</b>
Загальна кількість годин	<b>180</b>
Кількість модулів	<b>1</b>
Лекції, годин	<b>8</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>8</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>164</b>
Вид контролю	<b>екзамен, курсовий проект</b>

## 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
<b>Змістовий модуль 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства</b>					
Тема 1. Організаційні засади проектування готелів.	13	0,5	0,5	-	12
Тема 2. Сучасні напрямки та концепції проектування готелів і готельних комплексів.	16	0,5	0,5	-	15
Тема 3. Вимоги до розміщення готелів і проектування сервісних послуг.	12	0,5	0,5	-	11
Тема 4. Проектування сервісного процесу в готелі.	16	1	1	-	14
Тема 5. Об'ємно-планувальні рішення готелів.	13	1	1	-	11
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>70</b>	<b>3,5</b>	<b>3,5</b>	<b>-</b>	<b>63</b>
<b>Змістовий модуль 2. Об'ємно-планувальні рішення та вимоги до проектування основних приміщень готельного та ресторанного господарства</b>					
Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	30	1	1	-	28
Тема 7. Проектування житлових приміщень.	22	1	1	-	20
Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	22	1	1	-	20
Тема 9. Проектування службових, господарських та інших виробничих приміщень готелю.	11	0,5	0,5	-	10
Тема 10. Характеристика інженерних систем готелю.	14	0,5	0,5	-	13
Тема 11. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	11	0,5	0,5	-	10
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>110</b>	<b>4,5</b>	<b>4,5</b>	<b>-</b>	<b>101</b>
<b>Усього годин</b>	<b>180</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>164</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/П	Вид та тема заняття	Кількість годин
<b>Змістовий модуль 1</b>		
1	Розробка бізнес концепції та техніко-економічного обґрунтування готельного комплексу.	1
2	Розробка генерального плану готельно-ресторанного комплексу	0,5
3	Розробка моделі сервісних послуг в закладах готельного та ресторанного господарства	1
4	Розробка об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного комплексу	1
<b>Змістовий модуль 2</b>		
5	Розрахунок та проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	1
6	Розрахунок та проектування житлових приміщень з розташуванням обладнання	1
7	Розробка організаційно-технологічних процесів в закладах ресторанного господарства	1
8	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю	0,5
9	Розробка проекту інженерного забезпечення готельно-ресторанного комплексу	0,5
10	Розробка санітарно-гігієнічних, екологічних вимог та протипожежної безпеки закладів готельно-ресторанного господарства	0,5

#### 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 напряду 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	63	1. Опрацювання конспекту лекцій за темами: Організаційні засади проектування готелів. Сучасні напрямки та концепції проектування готелів і готельних комплексів. Вимоги до розміщення готелів і проектування сервісних послуг. Проектування сервісного процесу в готелі. Об'ємно-планувальні рішення готелів. Джерела [1-14, 16, 17, 19-21].	Фронтальне та індивідуальне опитування, обговорення індивідуального завдання
Змістовий модуль 2. Об'ємно-планувальні рішення та вимоги до проектування основних приміщень готельного та ресторанного господарства	101	1. Опрацювання конспекту лекцій за темою: Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Проектування житлових приміщень. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі. Проектування службових, господарських та інших виробничих приміщень готелю. Характеристика інженерних систем готелю. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека Джерело [1, 2, 4, 5, 6, 8, 11-14, 18-21].	Фронтальне та індивідуальне опитування, розв'язання практичних завдань

## 7. Результати навчання

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. Розподіл балів, які отримують студенти впродовж семестру

Поточне тестування та самостійна робота			Підсумковий тест (екзамен)	Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання 1,2	50	100
15	15	20		

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»

## 9. Методичне забезпечення

Електронний конспект лекцій, навчально-методичні вказівки для проведення практичних (лабораторних) занять, методичні вказівки до виконання курсового проекту.

## 10. 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](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/>

