



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»

Ступінь вищої освіти - **Бакалавр**
 Спеціальність **241 «Готельно-ресторанна справа»**
 Освітня програма **«Готельно-ресторанний бізнес»**
 Рік навчання **3**, семестр **5**
 Форма навчання **денна**
 Кількість кредитів ЄКТС **4**
 Мова викладання **українська**

Лектор

д.е.н., професор **Левицька Інна Ванадіївна**

**Контактна
інформація лектора**

професор кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу і консалтингу
inna_levytska@ukr.net ilevytska@nubip.edu.ua

**Сторінка дисципліни
в eLearn**

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	-	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	III курс	
Семестр	5	
Лекційні заняття	30 год.	
Практичні, семінарські заняття	30 год.	
Лабораторні заняття	-	
Самостійна робота	90 год.	
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год. 4 год.	

Мета: формування глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проектування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень готелів з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних і технологічних процесів виробництва продукції ресторанного

господарства, якісному наданню широкого кола послуг в готельному комплексі, ефективній інноваційній діяльності, опанування сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових і реконструкції діючих підприємств готельного господарства.

Завдання: поглиблення теоретичної та практичної підготовки з питань організації засад проектування готелів, моделювання об'єктів готельно-ресторанного господарства у просторі, функціонально-планувальні вимоги проектування окремих груп приміщень та служб, матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування готелів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства» студент повинен

знати:

- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуючу нормативну документацію щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

вміти:

- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства;
- моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх апаратне оформлення;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій;
- проводити експертизи проектів.

Набуття компетентностей:

- загальні компетентності (ЗК):

ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

ЗК05. Здатність працювати в команді.

ЗК08. Навики здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- фахові компетентності (ФК):

СК05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Змістовий модуль 1. Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.			
	лекції	практичні	самостійна робота
Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	2	2	4
Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.	2	2	4
Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.	2	2	4

Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	2	2	4
Тема 5. Проектування житлової групи приміщень.	4	4	8
Разом за змістовим модулем 1	12	12	40
Змістовий модуль 2. Функціонально-планувальні вимоги проектування окремих груп приміщень та служб, інженерне забезпечення готелю.			
Тема 6. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	6	6	8
Тема 7. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.	2	2	8
Тема 8. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	2	2	8
Тема 9. Характеристика інженерних систем готелю.	2	2	6
Тема 10. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека закладу ГРГ.	2	2	6
Тема 11. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.	2	2	6
Тема 12. Економічна ефективність проектування закладів готельно-ресторанного господарства.	2	2	8
Разом за змістовим модулем 2	18	18	50
Усього годин	30	30	90

У ході вивчення курсу кожен здобувач повинен виконати індивідуальне завдання згідно із запропонованою тематикою. Під час підготовки завдання використовуються матеріали лекцій та практичних занять, а також власні наукові дослідження та додаткова література.

Здобувачі обирають тему завдання самостійно, користуючись рекомендованим переліком питань, і стисло викладають основні теоретичні положення, проводять аналіз питання з використанням статистичних даних по галузі в цілому та окремо по реальному підприємству галузі.

Для виконання індивідуального завдання здобувач самостійно складає план, список використаної літератури та обґрунтовує результати досліджень.

Обсяг завдання, виконаного у письмовій формі, повинен бути не меншим за 10 друкованих сторінок.

ІНДИВІДУАЛЬНІ ЗАВДАННЯ

1. Розкрити структуру нормативної документації, якою керуються під час проектування підприємств готельного ресторанного господарства.
2. Технологічний процес як основа проектування ЗРГ.
3. Перерахує санітарно-гігієнічні і екологічні вимоги до проектування житлових приміщень готелів.
4. Технологічний процес як основа проектування ЗРГ.
5. Сутність та технологія розрахунку виробничої програми ЗРГ.
6. Які об'ємно-планувальні схеми взаємного розташування торгової і виробничої групи використовуються при проектуванні ЗРГ?
7. Погодження, експертиза, затвердження проектної документації.
8. Структура і склад приміщень готелю. Функціональні групи приміщень готелів та їх призначення.
9. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень ЗРГ.

10. Технологічний процес закладу ресторанного господарства, його стадії. Послідовність виконання технологічних розрахунків під час проектування закладів ресторанного господарства.
11. Фактори, що впливають на об'ємно-планувальне рішення ЗРГ.
12. Особливості проектування ЗРГ, розміщених у будівлях іншого призначення.
13. Сформулюйте загальні принципи розміщення у складі міст ЗРГ загального призначення.
14. Назвіть склад приміщень для відвідувачів в ресторанах і сформулюйте загальні вимоги до їх взаємозв'язку у складі підприємства.
15. Структура і склад приміщень закладів ресторанного господарства.
16. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства та їх призначення.
17. Що необхідно проаналізувати в ТЕО при виборі території забудови ЗРГ?
18. Виробнича програма закладів ресторанного господарства, вихідні дані і послідовність її визначення.
19. Структура і склад приміщень готелю.
20. Функціональні групи приміщень готелів та їх призначення.
21. Які стадії роботи передбачає проект будівництва і відкриття готелів?
22. Мета і задачі проектування.
23. Опишіть основні стадії проектування.
24. Функціональне призначення виробничих, торгових і адміністративних приміщень ЗРГ; принципи їх взаємозв'язку при розміщенні у складі підприємства залежно від рівня послуг, що надаються.
25. Вимоги до проектування комплексу житлових приміщень готельного підприємства.
26. Склад групи житлових приміщень залежно від «зоряності» готельного підприємства і вимоги СНіП до їх розташування в загальному складі підприємства.
27. Функціональні призначення основних груп приміщень готельного підприємства, принципи їх взаємозв'язку при розміщенні у складі підприємства залежно від рівня послуг, що надаються.
28. Вимоги до проектування приміщень громадського призначення, до службових, господарських і виробничих приміщень готельного підприємства.
29. Порядок проектування громадських будівель і споруд
30. Які завдання вирішуються при розробці проекту?
31. Хто займається розробкою проектів туристських і готельно-ресторанних комплексів?
32. Яку мінімально-необхідну інформацію повинне містити завдання на проектування готельного комплексу і ЗРГ?
33. Назвіть нормативні документи, що використовуються при проектуванні туристських і готельно-ресторанних комплексів?
34. Які готельні підприємства СНіП відносять до універсальних; до спеціалізованих; до приоб'єктних?
35. Які вимоги пред'являють до проектування земельної ділянки для розміщення на ній готельного підприємства?
36. Які стадії роботи передбачає проект будівництва і відкриття готелів?
37. Перерахуйте групи приміщень, які виділяють при проектуванні у складі готелів.
38. Які групи приміщень готельного підприємства дозволено розміщувати в підвалах і цокольних поверхах?
39. Які приміщення готелів відносять до приміщень суспільного призначення і де вони повинні розташовуватися у складі підприємства?
40. Обґрунтуйте вимоги СНіП до проектування житлової частини будівлі готелю.
41. Чому при проектуванні готелів необхідно виключити поєднання і перетин господарських і виробничих маршрутів з маршрутами гостей?
42. Які вимоги пред'являються до проектування житлових номерів підвищеної комфортності (апартаменти, президентські номери, номери люкс) в готельних підприємствах класу 5*?

43. Назвіть склад приймально-вестибюльної групи готельного підприємства і вимоги до їх взаємного розташування?
44. Як розраховується потреба готелю в ЗРГ?
45. Які обмеження регламентують СНіП до розміщення блоку ЗРГ у складі готелю?
46. Чому приміщення побутового обслуговування і торгівлі готелю традиційно розміщують поблизу вестибюльної групи?
47. Де і коли у складі готельного підприємства розміщують групу приміщень культурно-досугового призначення?
48. Як регламентується склад приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення залежно від класності готельного підприємства?
49. Як визначається одноразова місткість спортивних залів готелів?
50. Що відноситься до площинних фізкультурно-оздоровчих побудов готельного підприємства?
51. Перерахуйте санітарно-гігієнічні і екологічні вимоги до проектування житлових приміщень готелів.
52. Назвіть приміщення господарського призначення готелі, які згідно СНіП повинні мати окремий вхід і вихід.
53. Назвіть напрями, по яких дається оцінка екологічності проектних вирішень будівель готелів.
54. За яких умов допускається розміщення в будівлях готелів офісів готельних об'єднань і туристичних організацій.
55. Сформулюйте основні протипожежні вимоги до проектування будівель готельних підприємств.
56. Як визначається потреба готелю в підприємствах ЗРГ?
57. Як визначається площа забудови будівлі ЗРГ?
58. Які групи приміщень виділяються у складі ЗРГ?
59. Як відіб'ється на взаємозв'язку гарячого цеху і торгового залу форма обслуговування (офіціанти або самообслуговування) підприємства, задана проектом?
60. З якою метою і коли проектується тамбур в блоці холодильних камер ЗРГ?
61. Яку роль виконує завантажувальний майданчик ЗРГ і де він проектується?
62. Які приміщення входять до складу технічної групи ЗРГ, і які вимоги висуває СНіП до їх розміщення у складі ЗРГ?
63. Як визначити загальну площу технічних приміщень ЗРГ залежно від класу і потужності?
64. Які об'ємно-планувальні схеми взаємного розташування торгової і виробничої групи використовуються при проектуванні ЗРГ?
65. Які параметри ЗРГ указуються в завданні на проектування?
66. Що необхідно проаналізувати в ТЕО при виборі території забудови ЗРГ?
67. Сформулюйте загальні принципи розміщення у складі міст ЗРГ загального призначення.
68. Які обмеження передбачають СНіП для розміщення ЗРГ у складі житлових приміщень.
69. Яким показником користуються для орієнтовних розрахунків ступеня забезпеченості населення мережею ЗРГ в містах?

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

<i>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</i>	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
---	--

<i>Політика щодо академічної доброчесності:</i>	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені(в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
<i>Політика щодо відвідування:</i>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів заліків	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано