



Додаток 3

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«ПРОЄКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»
Рік навчання 4, семестр 7
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 5
Мова викладання українська

Лектор дисципліни	<u>Бандура Валентина Миколаївна, д.т.н., професор</u>
Контактна інформація лектора (e-mail)	професор кафедри готельно-ресторанної справи та bandura_3@ukr.net , vbandura@nubip.edu.ua
Сторінка дисципліни в eLearn	https://elearn.nubip.edu.ua/my/

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства» передбачає формування у здобувачів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості володіння підходами, принципами, методами проектування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень готелів та ресторанів 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. Мета дисципліни: вивчення основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Предмет дисципліни: об'єкти готельних підприємств, мотелів та кемпінгів; об'єкти для підприємств ресторанного господарства; комплекси підприємств готельно-ресторанного бізнесу, їх основні та допоміжні будівлі і приміщення.

Компетентності навчальної дисципліни:

Інтегральна компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній *СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу. СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу*

системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій;

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 11. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. фахові (спеціальні) компетентності (СК):

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 15. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності запитам споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.

СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства

Програмні результати навчання:

ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
3 курс, 5 семестр				
Модуль 1.				
Тема 1. Основні етапи проектування та передпроектні роботи. Стадії проектування	2/2	Знати характеристику основних етапів проектування підприємств ЗРГ. Особливості використання устаткування на кожному із етапів виробництва кулінарної продукції у громадському харчуванні. Характеристика вимог до устаткування: технологічні, експлуатаційні, енергетичні, конструктивні, економічні, безпека в роботі, по захисту навколишнього середовища.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Тема 2. Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО) створення підприємств	2/2	Обґрунтування виробничої потужності, визначення необхідної кількості продукції для забезпечення нею даного регіону. Ґрунтово-кліматичні умови. Забезпечення підприємства сировиною. Паливно-енергетичні ресурси	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	16
Тема 3. Генеральний план підприємства	2/2	Вибір будівельного майданчика. Розміщення будівель і споруд на генеральному плані. Техніко-економічні показники генплану. Умовні позначення на генплані.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Тема 4. Порядок проектування ЗРГ. Технологічне проектування.	2/2	Вибір технологічної схеми. Матеріальний розрахунок. Графік надходження сировини. Графік роботи лінії, цеху або заводу. Норма витрати сировини і матеріалів. Графік технологічного процесу. Нормативні показники, режим роботи. Вимоги до будівельної частини проекту.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Тема 5. Вибір технологічного обладнання	2/2	Розрахунок кількості машин і апаратів. Графік	Опитування, тестування (в.т.ч. в	10

		роботи обладнання періодичної дії.	elearn), дискусії, презентації	
Тема 6. Компановка виробничих приміщень	2/2	Розрахунок площ. Об'ємнопланіровочні рішення. Графічне оформлення планів і розрізів цехів.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	12
Тема 7. Компановка устаткування і приміщень по вертикалі і горизонталі	2/2	Методика та відмінності компонування обладнання по вертикалі та горизонталі. Узгодженість роботи обладнання технологічної лінії при компануванні.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Тема 8. Проектування адміністративно-господарських та складських груп приміщень	2/2	Проектування складських груп приміщень для зберігання сировини. Вимоги до проектування інженерно-технічних і підсобних приміщень. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Модульний контроль				12
Разом за модулем 1	16/16			100
Модуль 2				
Тема 9. Загальнобудівельне і санітарно-технічне проектування	2/2	Будівлі виробничих цехів. Елементи виробничого корпусу. Основні будівельні конструкції: фундаменти під стіни і колони, стіни, балки, колони, плити перекриття, дах, підлога, перегородки, вікна, двері, будівельні сходові марші.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Тема 10. Цехові комунікації.	2/2	Загальні положення. Продуктопровід. Водопровід. Паропровід. Каналізація.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Тема 11. Електропостачання ЗРГ	2/2	Витрата електроенергії на технологічні потреби. Внутрішнє освітлення. Зовнішнє освітлення.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Тема 12. Проектування систем водопостачання.	2/2	Загальні питання водопостачання. Господарсько-питний водопровід. Протипожежний	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn),	10

		водопровід. Виробничий водопровід.	дискусії, презентації	
Тема 13. Проектування систем опалення	2/2	Класифікація систем опалення. Системи водяного опалення. Переваги та недоліки водяного опалення. Принципи проектування теплопостачання.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Тема 14. Проектування систем каналізації	2/2	Внутрішня каналізація будівель. Побутова каналізація. Дощова каналізація. Виробнича каналізація.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	10
Тема 15. Проектування монтажних робіт	2/2	Загальні принципи організації монтажних робіт. Способи проведення монтажних робіт. Підготовка до монтажу.	Опитування, тестування (в.т.ч. в elearn), дискусії, презентації	8
Модульний контроль				12
Самостійна робота				20
Разом за модулем 2	14/14			100
Разом	30/30			70
Іспит				30
Всього за курс		150 год		

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	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).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування, використання мобільних пристроїв та додаткової літератури під час написання модульних контрольних робіт, заліку та екзамену категорично заборонено.
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в онлайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ 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

РЕКОМЕНДОВАНІ ДжЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Нормативно-правові документи

1. Будинки і споруди. Будинки і споруди навчальних закладів : ДБН В.2.2-3-97. [Чинний від 1998-01-01]. Київ: Держкоммістобудування України, 1997. 39 с. (Державні будівельні норми України).
2. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. [Чинний від 2009-04-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 53 с. (Державні будівельні норми України).
3. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. [Чинний від 2010-10-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 68 с. (Державні будівельні норми України).
4. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення: ДБН В.2.2-17:2006. [Чинний від 2007-05-01]. Київ: Держбуд України, 2007. 21 с. (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади: ДБН В.2.2-16:2005. [Чинний від 2006-04-01]. Київ: Держбуд України, 2005. 65 с. (Державні будівельні норми України).
6. Будинки і споруди. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с. (Державні будівельні норми України).
7. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. [Чинний від 2004-03-01]. Київ: Держбуд України, 2004. 102 с. (Державні будівельні норми України).
8. Зклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національні стандарти України).
9. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень : ДБН 360-92. [Чинний від 2002-03-19]. Київ: Держбуд України, 2002. 135 с. (Державні будівельні норми України).
10. Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів : [закон України : від 24 травня 2012 р. № 4844-VI]. Вісник Верховної Ради України. Офіц. Вид. Київ: Парлам. Вид-во, 2012. 107 с.
11. Про порядок затвердження проектів будівництва і проведення їх експертизи : [постанова Кабінету Міністрів України : від 11 травня 2011 р. № 560]. Офіційний вісник України. – Офіц. Вид. Київ : Парлам. Вид-во, 2011, № 41. С. 1674.
12. Санітарні правила для підприємств громадського харчування: СанПіН 42-123-5777-91. [Чинні від 1991-05-19]. Київ: МОЗ України, 1993. 57 с. (Санітарні правила та норми).
13. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. [Чинний від 2010-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 51 с. (Національні стандарти України).
14. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. [Чинний від 2010-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 73 с. (Національні стандарти

України).

15. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектною документації для будівництва: ДБН А.2.2-3:2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держбуд України, 2004. 61 с. (Державні будівельні норми України).

Базова:

16. Доценко, В. Ф. Проектування підприємств галузі : конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 „Технологія харчування” денної форми навчання / В. Ф. Доценко, Т. І. Іщенко. Київ: НУХТ, 2009. 110 с.

17. Мостова Л.М. Організація та проектування ЗРГ : навч. посібник для студ. вищ. навч. закл. Харків: УПА, 2012. 351 с 37. Проектування готелів: навч. посіб. А.А. Мазаракі [та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. 340 с. ISBN 978- 966-629-244-9.

18. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник. А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін.; за ред. А.А.Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.

19. Сорокіна Г.О., Кашинська О.Є., Безрученков Ю.В., Мельникова О.А. Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства: навч. посібник для вищ. навч. закл.; за ред. проф. В. С. Курила. Луганськ: Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2013. 315 с.

20. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посібник. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2016. 312 с.

21. Томишин-Лелекач М. М., Канчі В. В. Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування: навч. посібник. Ужгород: Вид-во В. Падяка, 2010. 196 с.

22. HoReCa: Том 1. Готелі./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 1.Готелі / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

23. HoReCa: Том 2.Ресторани./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Ресторани / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

24. HoReCa: Том 3. Кейтерінг./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтерінг / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.