

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

(назва навчальної дисципліни)

ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
підготовки бакалаврів

(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 Сфера обслуговування

(шифр і назва)

спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва спеціальності)

Навчальна програма з дисципліни “Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства” для студентів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”

VI, VII с. (денна форма навчання), VII, VIII с. (заочна форма навчання)

Розробник: викладач Боратинський О. В.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “ ” 20 року №

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(Голод А. П.)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Навчальна програма затверджена на засіданні Ради факультету туризму

Протокол від. “ ” 20 року №

Голова _____ (_____)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Навчальна програма затверджена на засіданні Ради факультету ПЗО

Протокол від. “ ” 20 року №

Голова _____ (_____)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

© Боратинський О. В., 2019

© ЛДУФК, 2019 рік

Програма вивчення навчальної дисципліни “Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства” складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа”.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є розгляд базисних принципів проектування готельних і ресторанних підприємств, їх конструктивних елементів й основ формування внутрішнього простору готельно-ресторанного комплексу.

Міждисциплінарні зв’язки: вивчення даної навчальної дисципліни базується на освоєнні дисциплін “Основи дизайну та інженерної графіки”, “Інженерне обладнання будівель та громадське будівництво”, “Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства”, “Організація ресторанного господарства”, “Організація готельного господарства”.

Програма навчальної дисципліни складається з таких змістових модулів:

Змістовий модуль 1. Основні принципи проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства.

Змістовий модуль 2. Організаційні засади проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

Змістовий модуль 3. Об’ємно-планувальне вирішення об’єктів готельно-ресторанного господарства.

Змістовий модуль 4. Оформлення житлових і громадських приміщень готельно-ресторанних комплексів.

1. Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни “Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства” є освоєння, розширення та поглиблення знань основних принципів проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства, підготовка фахівця, який володітиме знаннями, пов’язаними з вирішенням проектних питань у галузі сфери обслуговування.

1.2. Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- історію виникнення й основні напрямки розвитку проектування;
- основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів;
- особливості організації сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах;
- основні типи об’ємно-планувальних рішень об’єктів готельно-ресторанного господарства;
- особливості проектування основних типів приміщень готелів;
- основні етапи та відмінності у проектуванні виробничих, торгових, адміністративно-побутових, технічних і складських приміщень закладів ресторанного господарства різного типу;
- організаційно-технологічні підходи до реконструкції об’єктів готельно-ресторанного господарства;

вміти:

- обґрунтовувати об’ємно-планувальні рішення об’єктів готельно-ресторанного господарства;
- проектувати адміністративно-господарські приміщення готелів, приміщень громадського призначення у готелях, житлові і побутові приміщення готелів;

- проектувати виробничі, торгові, адміністративно-побутові, технічні й складські приміщення закладів ресторанного господарства різного типу;
- обґрунтовувати об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях
- складати організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- використовувати здобуті знання в навчально-практичній та професійній сферах діяльності.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 225 годин / 7,5 кредити ECTS.

2. Інформаційний обсяг навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основні принципи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Історія виникнення і розвитку готельно-ресторанного напрямку діяльності

Предмет, мета, завдання дисципліни. Історичні відомості про заклади готельно-ресторанного господарства (ЗРГ). Розвиток від постійних дворів до фешенебельних сучасних готельно-ресторанних комплексів.

Тема 2. Основні фонди готельно-ресторанних підприємств, поняття проектування

Складові фондів туристичних підприємств, проектувальні роботи, види проектів. Нормативна база проектування та будівництва.

Тема 3. Загальні принципи проектування

Умови проектування готельно-ресторанних підприємств, вимоги до будівель підприємств сфери обслуговування

Тема 4. Планувальна структура ділянки готельно-ресторанного підприємства

Основні поняття про генеральний план ділянки. Складові генерального плану. Системні забудовлі готельно-ресторанних підприємств.

Змістовий модуль 2. Організаційні засади проектування закладів готельно-ресторанного господарства

Тема 5. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства

Вимоги до закладів ресторанного господарства. Принципи розміщення закладів ресторанного господарства. Моделювання сервісного, виробничого процесів. Проектування основних технологічних процесів закладів ресторанного господарства. Розроблення заходів щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу.

Тема 6. Архітектурні та будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства

Розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках. Визначення інженерних характеристик. Інженерно-будівельні рішення закладів. Заходи з охорони праці в виробничих приміщеннях. Санітарно-гігієнічні

заходи у приміщеннях ЗРГ. Евакуація людей з приміщень та будівель. Заходи з охорони навколишнього середовища.

Тема 7. Організаційні засади проектування готелів

Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів. Законодавча і нормативна база проектування. Види проектів. Організація проектування (вхідні дані та стадії проектування). Узгодження та затвердження проектної документації.

Тема 8. Розміщення готелю на земельній ділянці

Призначення готелів та вимоги, які висувають до будівель готельних підприємств. Принципи розміщення підприємств готельно-ресторанного господарства в планувальній структурі міста. Розроблення ситуаційного плану території готельного підприємства. Розробка плану благоустрою території підприємства готельно-ресторанного господарства.

Змістовий модуль 3. Об'ємно-планувальне вирішення об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 9. Об'ємно-планувальні рішення готелів

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень. Композиційні схеми планувальних рішень готелів. Функціональне зонування приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до сервісного процесу. Виконання креслень повздовжніх та поперечних розрізів будівлі готелю.

Тема 10. Проектування житлових приміщень

Склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю. Оснащення номерів. Правила розміщення житлових кімнат в загальній структурі готелю. Вимоги до проектування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхового обслуговування. Розроблення плану різних категорій номерів готельного підприємства. Розробка плану житлового поверху готелю.

Тема 11. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення

Основні принципи проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі. Технологічні розрахунки: визначення складу і площ всіх приміщень готелю залежно від його місткості та категорії, розрахунок корисної та загальної площ приміщень, визначення поверховості та вибір конфігурації будівлі. Розроблення плану першого поверху готелю.

Тема 12. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі

Тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю. Склад приміщень підприємства харчування при готелі і правила організації його діяльності. Обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування залежно від особливостей виробничого процесу. Технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення. Особливості діяльності ЗРГ при готелі.

Тема 13. Проектування приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення

Рекомендації щодо проектування приміщень культурно-дозвільного призначення. Проектування фізкультурно-оздоровчих приміщень та споруд.

Тема 14. Проектування службових, господарських й виробничих приміщень готелю

Проектування приміщень адміністрації. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.

Тема 15. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека

Концепція “комфорту у готелі”. Система управління інженерним обладнанням, система управління номером. Вимоги до житлових і громадських приміщень: об’єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, освітленість тощо. Протипожежна безпека в готелі.

Тема 16. Основні та оборотні засоби готельно-ресторанного господарства, їх вартість і амортизація

Сутність матеріально-технічної бази. Основні та оборотні засоби готельно-ресторанного господарства. Оцінка вартості основних засобів і їх амортизація.

Тема 17. Транспортні засоби як елемент матеріально-технічної бази об’єктів готельно-ресторанного господарства

Автотранспортні засоби. Водні транспортні засоби. Повітряні транспортні засоби.

Змістовий модуль 4. Оформлення житлових і громадських приміщень готельно-ресторанних комплексів

Тема 18. Екстер’єр будівлі готелів

Вимоги до фасаду готельних будівель, їх вплив на загальний вигляд будівлі.

Тема 19. Меблі житлових і громадських приміщень готельних підприємств

Меблі, як основа для оздоблення інтер’єра приміщень готельних підприємств. Схеми розміщення меблів у різних номерах готелів. Текстильні матеріали у інтер’єрі готелів.

Тема 20. Елементи природи в оформленні інтер’єрів готелів

Озеленення – як особливий вид декоративного мистецтва. Способи розміщення озеленення у інтер’єрі готельних приміщень. Декоративне оформлення приміщень у готелях.

Тема 21. Кольорове вирішення інтер’єра приміщень готелів

Колір – одна із найважливіших характеристик середовища. Основні способи створення кольорової гармонії для оздоблення приміщень готелів.

Тема 22. Світлове вирішення інтер’єра приміщень готелів

Параметри світлового клімату. Види освітлення, характер розподілення світлового потоку. Освітлювальні прилади.

3. Рекомендована література

Основна

1. Байлик С. И. Проектирование и эксплуатация гостиниц / С. И. Байлик. К.: Альтерпресс, 2002. – 374 с.
2. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. :Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
3. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
4. Технологічне проектування підприємств харчування: навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк [та ін.]. – Харків: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.
5. Шильман Л. З. Дипломное проектирование предприятий питания / Л. З. Шильман. – Саратов: Гос. агр. ун-т им. Вавилова, 2001. – 368 с.

Допоміжна

1. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація: навч. посіб. / В. Г. Банько. – К.: Центр інформаційних технологій. – 2006. – 292 с.
2. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Цетнр учбової літератури, 2010. – 472 с.
3. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В. В. Усов. – М.: Профобриздат, 2003. – 207с.
5. Наказ Міністерства економіки від 03.01.2003 за № 2 «Рекомендовані нормами технічного оснащення закладів громадянського харчування».
6. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
8. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
9. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
10. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
11. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
12. Періодичні видання: «Бізнес», «Готельно-ресторанний бізнес», «Питание и общество», «Ресторатор», «Ресторанная жизнь», «Отель», «Гостинница и ресторан: бизнес и управление», «Гурмань».

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Міністерства економіки України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.me.gov.ua/>.
2. Офіційний сайт Всеукраїнського Союзу асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.travel.com.ua>.

3. Українська інформаційна система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.utis.com.ua>.

4. Підручники, словники, статті. [Електронний ресурс]. – Доступний з <http://www.geograf.com.ua>.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять в усній та (або) письмовій формах шляхом:

- опитування;
- перевірки опрацювання матеріалів самостійної роботи;
- перевірка матеріалів самопідготовки;
- виконання завдань практичних занять.

Підсумковий контроль – залік (VI семестр), екзамен (VII семестр) для студентів денної форми навчання та VII іV III семестри для студентів заочної форми навчання.

4 Вимоги підсумкового контролю

1. Мета, завдання проектування готелів.
 2. Законодавча і нормативна база. Загальні положення.
 3. Організація проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.
 4. Вихідні дані і завдання для проектування.
 5. Концептуальні засади проектування готелів.
 6. Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів.
 7. Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міста.
 8. Правила розміщення готелів на земельній ділянці.
 9. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії: пішохідна доступність, вхідні майданчики в приміщення готелю.
 10. Зонування земельної ділянки.
 11. Категорія готелю і функціональні фактори при його проектуванні.
 12. Композиційні схеми планувальних рішень готелів.
 13. Загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю.
 14. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень.
 15. Склад житлових приміщень готелю.
 16. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю.
- Правила розміщення житлових кімнат.
17. Поповерхове обслуговування готелів.
 18. Тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю.
 19. Склад приміщень підприємства харчування при готелі і правила організації його діяльності.
 20. Обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування залежно від особливостей виробничого процесу.
 21. Технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення.
 22. Нормативна база проектування приміщень культурно-дозвільного призначення (ПКДП), їх склад залежно від типу готелю.

23. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі.
24. Склад, розміри та площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП).
25. Проектування приміщень адміністрації, туристичних організацій.
26. Склад і площі інженерно-технічних й службово-господарських приміщень.
27. Функції проектувальника при розробленні принципових схем улаштування інженерного обладнання.
28. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного устаткування.
29. Водопостачання і каналізація готелів.
30. Опалення, вентиляція та кондиціонування.
31. Електропостачання та електрообладнання.
32. Системи зв'язку і сигналізації.
33. Ліфти та інші види механічного транспорту.
34. Сміттєвидалення.
35. Система управління інженерним обладнанням.
36. Система управління номером.
37. Вимоги до житлових і громадських приміщень.
38. Протипожежна безпека в готелі.
39. Організація проектування: порядок розробки, узгодження і затвердження проектної документації.
40. Склад та зміст проекту. Стадії проектування.
41. Типові, індивідуальні, експериментальні проекти. Законодавча та нормативна база проектування.
42. Системи автоматизації проектування (САПР). Використання комп'ютерних технологій при вирішенні проектних задач.
43. Сучасні напрямки інформаційного та комп'ютерного забезпечення проектування технологічних процесів в закладах ресторанного господарства.
44. Концептуальні засади проектування (бренд-концепція, техніко-економічне обґрунтування будівництва нового та реконструкції діючого закладів ресторанного господарства).
45. Техніко-економічне обґрунтування проекту закладу ресторанного господарства, його структура, зміст та значення.
46. Поняття нормативу розвитку мережі закладів ресторанного господарства.
47. Виробнича програма як основа проектування, методика її визначення в залежності від концепції закладу ресторанного господарства.
48. Функціональні фактори в проектуванні. Технологічні принципи взаємозв'язку функціональних груп приміщень.
49. Функціональне призначення та склад приміщень для прийому та зберігання продуктів в залежності від типу та потужності підприємства.
50. Технологічні вимоги до проектування групи приміщень для прийому та зберігання продуктів.
51. Принципи раціонального розміщення складського устаткування.
52. Функціональне призначення, склад та технологічні вимоги до проектування заготовочних цехів.
53. Функціональне призначення, склад та технологічні вимоги до проектування цехів по доведенню до готовності напівфабрикатів різного ступеню готовності.

54. Особливості проектування, визначення окремих планувальних елементів та обладнання інших виробничих приміщень.

55. Загальні принципи розміщення обладнання у виробничих приміщеннях, заходи щодо автоматизації ресторанного господарства. Монтажні схеми прив'язки технологічного обладнання.

56. Методологічні підходи до визначення площі приміщення цеху; забезпечення раціональної компоновки робочих місць.

57. Особливості проектування, визначення окремих планувальних елементів та обладнання приміщень управлінсько-організаційного призначення закладу ресторанного господарства.

58. Особливості проектування, визначення окремих планувальних елементів та обладнання приміщень особистої гігієни персоналу закладу ресторанного господарства.

59. Особливості проектування, визначення окремих планувальних елементів та обладнання приміщень інженерно-технічного забезпечення функціонування закладу.

60. Склад та вимоги технологічного проектування до просторових ресурсів приміщень для споживачів.

61. Послідовність розробки, загальні принципи та основні вимоги до компонування приміщень.

62. Склад та зонування приміщень за функціональним призначенням, об'ємно-планувальний взаємозв'язок зон будівлі закладу ресторанного господарства у відповідності до вимог технологічного процесу.

63. Характеристика глибинної архітектурно-планувальної схеми.

64. Характеристика фронтальної архітектурно-планувальної схеми.

65. Характеристика центричної архітектурно-планувальної схеми.

66. Характеристика кутової архітектурно-планувальної схеми.

67. Характеристика планувальних рішень одноповерхових будівель закладів ресторанного господарства

68. Характеристика планувальних рішень багатопверхових будівель закладів ресторанного господарств.

69. Особливості проектування, визначення потужності, режиму роботи та окремих планувальних елементів закладу ресторанного господарства при готелі.

70. Реконструкція закладів ресторанного господарства: класичний та сучасний підходи.