

## Силабус курсу



### ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Освітній ступінь:** бакалавр

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Освітня програма:** «Готельно-ресторанна справа»

**Рік підготовки – 3-4, семестр – 7-8**

**Обсяг курсу – 7,5 кредитів (225 годин, з них 48 – лекції, 48 – практичні (семінарські) заняття)**

#### Керівник курсу:

викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Боратинський Олег Володимирович

#### Контактна інформація:

моб. тел.: +380973034628, e-mail: olikboruk@gmail.com

#### Опис дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни “Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства” є формування у студентів фундаментальних знань, умінь і навичок, розширення і поглиблення фахових компетенцій основних принципів проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства, і підготовка фахівця, який буде володіти знаннями, пов’язаними з рішенням проектних питань в області сфери обслуговування.

#### Зміст курсу

Теми	Результати навчання	Оцінювання
1. Історія виникнення і розвитку готельно-ресторанного напрямку діяльності	Знати періодизацію історії розвитку готельно-ресторанного напрямку діяльності, вміти характеризувати особливості кожного з етапів. Розуміти причини виникнення індустрії гостинності та знати основні етапи її розвитку як у світі, так і в Україні.	Обговорення на практичному занятті
2. Основні фонди готельно-ресторанних підприємств, поняття проектування	Володіти знаннями про складові фондів туристичних підприємств, проектувальні роботи, види проектів. Орієнтуватися в питаннях діючих нормативних актів щодо проектування та будівництва об’єктів індустрії гостинності.	Практична робота, аналіз нормативно-правових актів
3. Загальні принципи проектування	Знати закономірності функціонування суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. Розуміти вимоги до будівель підприємств сфери обслуговування.	Практична робота, аналіз нормативно-правових актів
4. Планувальна структура ділянки готельно-ресторанного підприємства	Володіти знаннями щодо основних понять про генеральний план ділянки, його складові, системні забудівлі готельно-ресторанних підприємств.	Обговорення на практичному занятті
5. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства	Знати принципи розміщення закладів ресторанного господарства та проектування їх основних технологічних процесів, вимоги щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм до технологічного процесу.	Обговорення на практичному занятті, презентація

6. Архітектурні та будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства	Орієнтуватися в основних вимогах щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках, визначення інженерних характеристик і інженерно-будівельних рішеннях, заходах з охорони праці й санітарно-гігієнічних заходах у приміщеннях ЗРГ.	Обговорення на практичному занятті
7. Організаційні засади проектування готелів	Розуміти сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів. Знати законодавчо-нормативну базу проектування, основи організації проектування та узгодження й затвердження проектної документації.	Практична робота, аналіз нормативно-правових актів
8. Розміщення готелю на земельній ділянці	Знати вимоги щодо впливу функціонального призначення готелів на їхнє розташування у планувальній структурі міста, містобудівного аналізу розміщення готелів у планувальній структурі міста. Вміти враховувати фактори, що формують функціонально-просторову організацію готельних комплексів.	Обговорення на практичному занятті
9. Об'ємно-планувальні рішення готелів	Володіти загальними принципами об'ємно-планувальних рішень і функціонального зонування приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до сервісного процесу.	Практична робота
10. Проектування житлових приміщень	Знати типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю, правила розміщення житлових кімнат в загальній структурі готелю, вимоги до проектування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхового обслуговування. Вміти розробляти плани різних категорій номерів готельного підприємства.	Практична робота
11. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення	Володіти знаннями відносно зонування приймально-вестибюльної групи приміщень, основ розрахунків площ приймально-вестибюльної групи приміщень, різновидів планувального рішення вестибюльної групи та їхньої організації в залежності від типу готельного комплексу.	Практична робота
12. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	Знати технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення, особливості діяльності ЗРГ при готелі. Вміти запроєктувати склад і розміщення приміщень ЗРГ при готельних комплексах, структурно-виробничу схему ЗРГ для просторового забезпечення сервісного процесу.	Практична робота
13. Проектування приміщень культурно-дозвільного та фізкультурно-оздоровчого призначення	Розуміти вимоги до розміщення приміщень культурно-масового, спортивно-оздоровчого та ділового призначення у туристичних, курортних і ділових готелях, визначення набору приміщень культурно-видовищного та дозвільного призначення в складі готелів за завданням на проектування та з урахуванням нормативних документів щодо проектування відповідних об'єктів.	Практична робота
14. Проектування службових, господарських й виробничих приміщень готелю	Розбиратися в основах проектування приміщень адміністрації, інженерно-технічних і службово-господарських приміщень, інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.	Практична робота

15. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	Знати нормативне та організаційне забезпечення систем управління інженерним обладнанням, номером, вимоги до житлових і громадських приміщень (об'єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, освітленість), протипожежна безпека в готелі.	Обговорення на практичному занятті
16. Основні та оборотні засоби готельно-ресторанного господарства, їх вартість і амортизація	Здатність розуміти сутність матеріально-технічної бази, основні та оборотні засоби готельно-ресторанного господарства, оцінка їх вартості й амортизація	Обговорення на практичному занятті
17. Транспортні засоби як елемент матеріально-технічної бази об'єктів готельно-ресторанного господарства	Орієнтуватися в особливостях поширених типів транспортних засобів для забезпечення функціональної діяльності об'єктів готельно-ресторанного господарства	Обговорення на практичному занятті, презентація
18. Екстер'єр будівлі готелів	Знати вимоги до фасаду готельних будівель, їх вплив на загальний вигляд будівлі.	Обговорення на практичному занятті, презентація
19. Меблі житлових і громадських приміщень готельних підприємств	Володіти знаннями відносно схем розміщення меблів у різних номерах готелів, текстильних матеріалів у інтер'єрі готелів.	Обговорення на практичному занятті, презентація
20. Елементи природи в оформленні інтер'єрів готелів	Здатність розуміти роль озеленення в формуванні стилю готельно-ресторанного комплексу. Вміти підібрати спосіб розміщення озеленення у інтер'єрі готельних приміщень.	Обговорення на практичному занятті, презентація
21. Кольорове вирішення інтер'єра приміщень готелів	Вміти застосувати основні способи формування кольорової гами для гармонізації внутрішнього простору під час оздоблення приміщень готелів.	Обговорення на практичному занятті, презентація
22. Світлове вирішення інтер'єра приміщень готелів	Володіти знаннями про параметри світлового клімату, основні види освітлення й характер розподілення світлового потоку. Вміти застосовувати на практиці знання про класифікацію та особливості розташування освітлювальних приладів в закладах готельно-ресторанних комплексів.	Обговорення на практичному занятті, презентація

### Літературні джерела

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.

### **Політика курсу**

Політика щодо дедлайнів та перескладання: Практичні (семінарські) роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: Списування під час іспиту (заліку) заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн опитування та виконання практичних робіт.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. У випадку проведення навчальних екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

### **Оцінювання**

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних (семінарських) занять в усній та письмовій формах. Максимальний сумарний бал за результатами поточного оцінювання – 40 балів. Для допуску до підсумкового контролю необхідно набрати не менше 25 балів.

Підсумковий контроль – іспит (залік) (в усній формі). Максимальна оцінка на іспиті (заліку) – 60 балів. Всього за курс – 100 балів.