

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26 -2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 1

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету

бізнесу та сфери обслуговування

30 серпня 2023 р., протокол № 05

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ»

для студентів освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні
кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
«28» серпня 2023 р., протокол № 07

Т.в.о. завідувача кафедри
Галина ТАРАСЮК

Гарант освітньо-професійної
програми
Альона КЛИМЧУК

Розробник: д.е.н., доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
КЛИМЧУК Альона

Житомир
2023– 2024 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 2

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: <u>24 «Сфера обслуговування»</u>	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		3-й	-
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		6-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи – 4	Освітній ступінь «бакалавр»	Лекції	
		16 год.	-
		Практичні	
		32 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		42 год.	-
Вид контролю: залік			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 66 % аудиторних занять, 34 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 3

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни 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 підприємств галузі» здобувач 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.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», **загальні:**

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

спеціальні:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 4

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних та додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств галузі.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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.

ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно-планувальні рішення підприємства галузі.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 5

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.

Суть проектування, його цілі та завдання. Основні принципи проектування. Підходи до прогнозування споживчого попиту на об'єкти, що проектуються. Історія виникнення та напрямки розвитку проектування. Сучасні напрямки і концепції проектування готелів і готельних комплексів (ГК). Системи автоматизації проектування (САПР).

Класифікація проектувальних видів діяльності. Інженерне, економічне, соціальне, інформаційне, екологічне проектування. Проект як результат проектування. Типовий, індивідуальний, проект експериментального будівництва, проект реконструкції існуючих підприємств. Технологічне проектування, його законодавча та нормативна база. Функціонально-технологічна та архітектурно-будівельна типізація будівель. Типізація та уніфікація об'єктів, що проектуються.

Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.

Основні принципи формування і розміщення готелів. Класифікація готелів та їх характеристика. Обґрунтування (з урахуванням наявного попиту та інших чинників) можливих типів підприємств для проектування. Поняття перспективних планів розвитку і розміщення готелів. Регіональний ринок готельного господарства та його характеристика. Вплив конкуренції на вибір можливих типів підприємств для проектування.

Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень готелів. Рекомендовані типи і місткість готелів. Вимоги до розташування приміщень готелів. Зовнішня організація функціональних елементів готелів (залежно від категорії). Автостоянки. Зелені насадження. Архітектурно-планувальна організація готелів: особливості влаштування та використання в якості самореклами. Фактори, що впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів. Типологія готельних споруд (залежно від розташування та організації архітектурно-просторових приміщень) та їх характеристика. Правила оформлення графічної частини проектної документації. Складання і оформлення технологічних схем. Складання планів і розрізів. Послідовність виконання креслень плану. Складання генерального плану забудови території.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 6

Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень у готелях. Планувальні рішення одно- та багатоповерхових будівель готелів.

Рекомендації щодо об'ємно-планувальних рішень комплексних закладів готельно-ресторанного господарства. Основні вимоги до компоновання приміщень. Зонування та правила його організації. Основні схеми поєднання просторів всередині будівлі. Послідовність розміщення основних груп і окремих приміщень у проєктованому підприємстві. Монтажна прив'язка технологічного обладнання.

Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства.

Практична філософія готелю та загальні підходи до її розроблення. Розроблення практичної філософії готельного підприємства за результатами досліджень регіонального ринку потенційних споживачів та основних конкурентів. Визначення місії підприємства.

Методичні рекомендації до розроблення практичної філософії готелю. Функціональне призначення готелів їх вплив на розташування у планувальній структурі міста. Моделі розміщення готелів. Характеристику цільової аудиторії потенційних споживачів. Система проживання і харчування гостей у готелі. Конкурентні перевагами готельного продукту.

Тема 5. Проєктування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства.

Сервісно-виробничий процес у готелі. Взаємозв'язок і загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю. Місткість номерного фонду готелю. Культурно-дозвіллева (дозвіллево-анімаційна) група приміщень. Фізкультурно-оздоровча (спортивно-рекреаційна) група приміщень. Група приміщень підприємств ресторанного господарства. Підприємства торгівлі, адміністрації та служби експлуатації. Група приміщень обслуговування. Вбудовано-прибудовані підприємства та заклади. Взаємозв'язок і функціональне зонування будівель готелю.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЄКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ ТА СЛУЖБ, ІНЖЕНЕРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ.

Тема 6. Проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень.

Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень: вхідна зона, зона прийому (реєстрація і оформлення документів), очікування та збору організованих груп, інформації, телефонів автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входу до підприємств харчування і побутового

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 7

обслуговування, комунікаційна зона (з ліфтовими холами). Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень закладів ресторанного господарства. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Тема 7. Проектування житлової групи приміщень.

Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю. Правила розміщення житлових кімнат. Поповерхове обслуговування. Типи планування житлових поверхів (коридорний, галерейний, секційний, комбінований). Основні принципи проектування житлових приміщень. Функціональні зони житлових приміщень. Обладнання житлових приміщень.

Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії. Основні етапи технологічного проектування. Виробничі і технологічні процеси як основа технологічних розрахунків. Методика складання виробничих програм закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для заготівельних та доготівельних закладів ресторанного господарства, з урахуванням типу підприємства, що проектується, та його потужності. Алгоритм технологічних розрахунків закладів ресторанного господарства (розробка виробничої програми підприємства, розрахунок кількості продуктів, проектування складських приміщень, проектування заготівельних цехів, проектування цеху доготовки напівфабрикатів, проектування гарячого та холодного цехів, проектування кондитерського (борошняного) цеху, проектування мийного цеху, проектування приміщення для відвідувачів). Формування технологічних ліній і робочих місць у закладах ресторанного господарства. Вивчення і закріплення вимог до добору обладнання та його розміщення. Принципи формування технологічних ліній і робочих місць. Методика проектування виробничих приміщень заготівельних та доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства. Визначення загальної та корисної площі цехів та чисельності працюючих. Методика проектування приміщень для прийому, зберігання та відпуску продуктів, предметів матеріально-технічного призначення. Вимоги до проектування охолоджувальних та не охолоджувальних комор, камер зберігання сухих продуктів, овочів та фруктів, харчових відходів. Методика розрахунку механічного, холодильного та допоміжного обладнання. Вибір складу та послідовність проектування приміщень для експедиції.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 8

Тема 9. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі.

Особливості організації діяльності побутового обслуговування і торгівлі при готелі. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від категорії типу готелю.

Розміщення приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі. Склад, розміри, розміщення і площі приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації залежно від категорії і типу готелю.

Тема 10. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.

Особливості проектування приміщень громадського призначення у готелях. Особливості організації та проектування приміщень культурно-розважального та видовищного обслуговування та їх склад залежно від типу готелю. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі. Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП). Рекомендації щодо розміщення ПКДП і ПФОП в готелі. Особливості організації та проектування приміщень торгового та побутового профілю.

Тема 11. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.

Особливості проектування адміністративно-господарських приміщень та вестибюлів готелів, вимоги до них. Фронтальне, повздовжнє та концентричне планування вестибюлів. Вимоги до проектування адміністративно-контрорських, інженерно-технічних та підсобних приміщень, гардеробних та санітарних кімнат готелів. Проектування приміщень адміністрації, туристичних організації тощо. Склад і площі інженерно-технічних і службово-господарських приміщень.

Тема 12. Характеристика інженерних систем готелю.

Водопостачання і каналізація. Опалення, вентиляція і кондиціонування. Електропостачання та електрообладнання. Системи зв'язку та сигналізації. Ліфти та інші види механічного транспорту. Сміттєвидалення.

Концепція «комфорту у готелі». Система управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS). Вимоги до житлових і громадських приміщень: об'єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, окислюваність повітря, освітленість приміщень, захист від іонізуючого і високочастотного випромінювання і внутрішніх джерел, рівні електромагнітних полів тощо. Протипожежна безпека в готелі.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 9

Тема 13. Планувальні рішення готелів.

Цілі, завдання і методи розробки об'ємно-планувальних рішень готельних комплексів. Методи макетного моделювання. Об'ємно-планувальні параметри будівлі підприємства харчування.

Вибір типу, поверховості і конфігурації будівлі. Зонування будівлі з виділенням функціональних груп приміщень. Блок приймально-допоміжних приміщень, блок приміщень житлової групи, блок приміщень харчування, блок приміщень адміністрації, блок підсобних, інженерних та господарських приміщень

Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.

Робота замовника на стадії будівництва. Здача в експлуатацію об'єкта будівництва. Авторський нагляд генерального проектувальника за будівництвом об'єкта. Етапи прийняття об'єктів в експлуатацію. Основні положення експлуатації будівель. Мета, завдання, вимоги до реконструкції та перепрофілювання готелів, заходи з технічного їх переоснащення.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 10

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин			
	денна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА				
Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	5	1	2	2
Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.	5	1	2	2
Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.	5	1	2	2
Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства.	7	1	4	2
Тема 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства.	6	2	2	2
<i>Разом за змістовий модуль 1</i>	28	6	12	10
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЕКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ ТА СЛУЖБ, ІНЖЕНЕРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ.				
Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	7	1	2	4
Тема 7. Проектування житлової групи приміщень.	7	1	2	4
Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	7	1	2	4
Тема 9. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі.	7	1	2	4
Тема 10. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого та фізкультурно-оздоровчого призначення.	7	1	2	4
Тема 11. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	7	1	2	4
Тема 12. Характеристика інженерних систем готелю.	10	2	4	4
Тема 13. Планувальні рішення готелів.	5	1	2	2
Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.	5	1	2	2
<i>Разом за змістовий модуль 2</i>	62	10	20	32
ВСЬОГО	90	16	32	42

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 11

5. Теми практичних занять

№	Назва теми	Кількість годин
		Денна форма
1.	Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	2
2.	Розміщення готелю на земельній ділянці.	2
3.	Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.	2
4.	Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства.	4
5.	Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства.	2
6.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	2
7.	Проектування житлової групи приміщень.	2
8.	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	2
9.	Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі.	2
10.	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.	2
11.	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	2
12.	Характеристика інженерних систем готелю.	4
13.	Планувальні рішення готелів.	2
14.	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.	2
РАЗОМ		32

6. Завдання для самостійної роботи

Досліджуючи питання, винесені на самостійний розгляд, студенти пишуть реферат на одну із запропонованих тем:

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

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 12

9. Технологічний процес закладу ресторанного господарства, його стадії. Послідовність виконання технологічних розрахунків під час проектування закладів ресторанного господарства.

10. Фактори, що впливають на об'ємно-планувальне рішення ЗРГ

11. Особливості проектування ЗРГ, розміщених у будівлях іншого призначення

12. Сформулюйте загальні принципи розміщення у складі міст ЗРГ загального призначення.

13. Назвіть склад приміщень для відвідувачів в ресторанах і сформулюйте загальні вимоги до їх взаємозв'язку у складі підприємства.

14. Структура і склад приміщень закладів ресторанного господарства. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства та їх призначення

15. Що необхідно проаналізувати в ТЕО при виборі території забудови ЗРГ?

16. Виробнича програма закладів ресторанного господарства, вихідні дані і послідовність її визначення

17. Структура і склад приміщень готелю. Функціональні групи приміщень готелів та їх призначення

18. Мета і задачі проектування. Опишіть основні стадії проектування.

19. Функціональне призначення виробничих, торгових і адміністративних приміщень ЗРГ; принципи їх взаємозв'язку при розміщенні у складі підприємства залежно від рівня послуг, що надаються

20. Особливості проектування ЗРГ при готельних комплексах; санаторіях і курортах, адміністративних установах, видовищних підприємствах і спортивних спорудах, будинках відпочинку, пансіонатах, туристських базах і притулках в будівлях ж/д вокзалів і аеропортах

21. Яку роль при розробці проекту грає його техніко-економічне обґрунтування; яку мінімально необхідну інформацію повинні містити завдання на проектування готельного комплексу і ЗРГ.

22. Основні вимоги до розміщення у складі підприємства всіх функціональних груп приміщень; допустимі відхилення від функціонально-планувальних вимог Сніп.

23. Вимоги до проектування комплексу житлових приміщень готельного підприємства.

24. Склад групи житлових приміщень залежно від «зоряності» готельного підприємства і вимоги Сніп до їх розташування в загальному складі підприємства.

25. Функціональні призначення основних груп приміщень готельного підприємства, принципи їх взаємозв'язку при розміщенні у складі підприємства залежно від рівня послуг, що надаються.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 13

26. Вимоги до проектування приміщень громадського призначення, до службових, господарських і виробничих приміщень готельного підприємства.
27. Порядок проектування громадських будівель і споруд
28. Які вимоги пред'являються до проектування житлових номерів підвищеної комфортності (апартаменти, президентські номери, номери люкс) в готельних підприємствах класу 5*.
29. Перерахуйте санітарно-гігієнічні і екологічні вимоги до проектування житлових приміщень готелів.
30. Назвіть приміщення господарського призначення готелі, які згідно СНіП повинні мати окремий вхід і вихід.
31. Назвіть напрями, по яких дається оцінка екологічності проектних вирішень будівель готелів
32. За яких умов допускається розміщення в будівлях готелів офісів готельних об'єднань і туристичних організацій.
33. Сформулюйте основні протипожежні вимоги до проектування будівель готельних підприємств.
34. Сформулюйте загальні принципи розміщення у складі міст ЗРГ загального призначення.
35. Які обмеження передбачають СНіП для розміщення ЗРГ у складі житлових приміщень.
36. Який параметр є основним для визначення місткості ЗРГ у будівлях залізничних і річкових вокзалів.

7. Індивідуальні завдання

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацюванні певної тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення.

Індивідуальна робота №1

Мета: вивчення концептуальних засад діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, дослідження техніко-економічних та соціальних умов технологічного проектування, набуття навичок формування та обґрунтування практичної філософії готельно-ресторанного комплексу.

Сформулювати з подальшим обґрунтуванням теми індивідуально-розрахункової роботи (проекту) за поданим нижче зразком:

«Проект об'єкту готельно-ресторанного господарства у складі готелю категорії _____ * на _____ місьць / номерів із закладом ресторанного господарства у _____ районі м. _____»

Відповідно до визначеної теми виконати наступні завдання:

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 14

- дослідити можливість підключення проектного об'єкту готельно-ресторанного господарства до інженерних мереж;
- визначити та сформулювати практичну філософію проектного готельно-ресторанного комплексу, враховуючи наступні ключові елементи: елементи практичної філософії проектного готельного підприємства, які необхідно розробити:
 - місія підприємства;
 - концепція загальної атмосфери готелю;
 - загальна характеристика готелю: місце розміщення (тип і призначення, рівень комфорту, кількість, категорії і дизайнерський стиль номерів), спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень);
 - система проживання і харчування гостей;
 - перелік основних і додаткових послуг готелю;
 - структура закладів харчування готелю, їх кулінарне спрямування, формат виробництва і обслуговування, рівень сервісу, загальна атмосфера;
 - організація надання послуг побутового обслуговування, культурно-дозвіллевого призначення, SPA і Wellness послуг, торговельних та бізнес-послуг;
 - характеристика ексклюзивних, унікальних послуг і продуктів, які плануються як конкретні переваги підприємства;
 - інновації, що використовуватимуться у роботі готелю.

Індивідуальна робота №2

Мета: ознайомлення з нормативними засадами проектування приміщень житлової групи, обґрунтування структури і складу приміщень житлової групи при готелі.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- розробити структуру житлових приміщень готелю;
- спроектувати вимоги до функціональної організації житлової групи приміщень готелю;
- розробити об'ємно-планувальне рішення житлової групи приміщень;
- привести правила організації горизонтальних і зв'язків житлової зони в будівлі готелю;
- охарактеризувати форми житлових зон і склад житлових приміщень готелю.

Базові вимоги до організації номерного фонду повинна відповідати вимогам ДСТУ 4269 «Мінімальні вимоги до організації номерного фонду в готелях». Визначити категорії номерів у проектованому закладі та описати їх за складом та наявним технічним оснащенням, а також меблями та інвентарем.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 15

Коридори проектується у житловій зоні як важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Проектування холів передбачає створення відкритого приміщення, що є комунікаційним вузлом, який з'єднує сходи і пасажирські ліфти.

До блоку приміщень, які надають побутові послуги, належать приміщення для ремонту та прасування одягу, до яких вільний доступ. Проектування цих приміщень здійснюється на кожному поверсі житлового блоку. Приміщення для обслуговуючого персоналу проектується неподалік від поверхового холу. Приміщення для чистої та брудної білизни розташовують поряд із вантажно-пасажирським ліфтом.

Після проведеної характеристики житлової групи приміщень, необхідно представити у табл. загальну площу житлової групи у відповідності до вимог ДБН В.2.2-2014 Готелі.

Таблиця 5 - Склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Кількість на поверсі	Загальна площа, м ²
Номер категорії «Апартамент»			
Номер категорії «Люкс»			
Номер категорії «Дуплекс»			
Номер категорії «Стандарт»			
Коридори			
Холи			
Побутові приміщення			
Корисна площа приміщень			

8. Методи навчання

При вивченні дисципліни використовують наступні методи:

а) які забезпечують опанування навчального предмета (слухання лекцій);
б) які стимулюють та мотивують навчально-наукову діяльність (практичні заняття у формі навчальних дискусій, проблемних ситуацій, професійно-орієнтованих ділових ігор, творчі завдання, пошуку і дослідження, виконання індивідуального завдання, тощо);

в) методи контролю і самоконтролю у навчальній діяльності (поточне опитування, написання модульних контрольних робіт, залік у формі тестових завдань, питання для самоконтролю, у т.ч. через комп'ютерні освітні системи).

Серед інтерактивних методів, форм і прийомів, що найчастіше використовуються в навчальній роботі, слід назвати такі: аудіовізуальний метод навчання; брейнстормінг («мозковий штурм»); «дерево рішень»; дискусія із запрошенням фахівців; ділова (рольова) гра (студенти перебувають у ролі законодавця, експерта, клієнта (туриста), менеджера туроператора); коментування, оцінка (або самооцінка) дій учасників; метод аналізу і

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 16

діагностики ситуації; метод інтерв'ю (інтерв'ювання); метод проектів; публічний виступ; робота в малих групах та ін.

9. Методи контролю

Поточний контроль

В процесі поточного контролю здійснюється перевірка запам'ятовування та розуміння програмного матеріалу, набуття вміння і навичок конкретних розрахунків та обґрунтувань, опрацювання, публічного та письмового викладу (презентації) певних питань дисципліни.

Поточний контроль здійснюється шляхом опитування або тестування під час лекцій та практичних занять, а також за підсумками систематичності і активності роботи студента протягом семестру. У разі невиконання завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студент має право скласти їх індивідуально до останнього практичного заняття. Порядок організації такого контролю визначає викладач, який проводить практичні заняття.

Результати поточного контролю знань студентів заносяться до робочого журналу викладача та доводяться до відома студентів.

Систематичність і активність роботи студента протягом семестру контролюються і оцінюються за такими видами роботи: відвідування практичних занять; виступи на практичних заняттях, участь в обговоренні питань певної теми, відповіді на запитання викладача щодо їх суті; виконання домашніх завдань; експрес-тестування; підготовка аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань; участь у студентських конференціях, олімпіадах, конкурсах з проблем дисципліни.

Оцінювання зазначених видів поточної роботи студента здійснюється за шкалою, відображеною у таблиці

Перелік робіт, обов'язкових для виконання студентом під час вивчення дисципліни «Проектування підприємств галузі»

Види робіт	Кількість балів
1. Виступ на практичному занятті, участь в обговоренні окремих проблем, відповідь на запитання викладача (з інтервалом оцінок 0, 1, 2, 3 залежно від розуміння суті питання, повноти його висвітлення і глибини аргументації")	0 - 4
2. Поточне експрес-тестування (з інтервалом оцінок 0, 1, 2 залежно від кількості правильних відповідей)	0 - 2
3. Підготовка та презентація аналітичних оглядів (рефератів) з окремих питань за погодженням з викладачем	0 - 4

Модульний контроль.

Модульний контроль здійснюється у формі 2 контрольних заходів (максимальна оцінка - 10 балів) за окремими частинами дисципліни (модулями).

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 17

За відсутності студента на контрольному заході без поважних причин модуль вважається не опанованим. Перескладання модулів здійснюється у терміни визначені викладачем. Результати модульного контролю доводяться до відома студентів.

Підсумковий контроль.

Підсумковий контроль – комплексне оцінювання якості засвоєння навчального матеріалу дисципліни за всіма видами навчальних занять. Підсумковий контроль здійснюється у формі заліку. Основним завданням підсумкового контролю є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу дисципліни в цілому, розуміння логіки та взаємозв'язків між окремими розділами, здатність творчо використовувати отримані знання.

У разі виконання студентом всіх видів поточних та модульних контрольних заходів семестровий контроль може проводитись без участі студента шляхом визначення середньозваженого бала результатів двох модульних контролів.

Для формування підсумкової оцінки знань студентів за поточною сумою балів і одержаними балами на заліку використовується уніфікована шкала оцінювання з переведенням одержаних балів в традиційну шкалу оцінок та в оцінки ECTS.

При одержанні студентом від 0 до 59 балів він повторно самостійно опрацьовує і письмово подає всі розв'язки модульних завдань і тестів викладачу для вирішення питання щодо формування підсумкової оцінки.

10. Розподіл балів

Критерії оцінювання здобувачів вищої освіти:

1. Робота на практичних заняттях оцінюється в 64 балів. За кожне практичне заняття – 4 бали. (16 занять × 4 бали = 64 бали).
 2. Самостійна робота – всього 16 балів.
 3. Письмова робота за першим змістовним модулем – 10 балів.
 4. Письмова робота за другим змістовним модулем – 10 балів.
 5. Підсумковий контроль - залік.
- Разом за семестр: 100 балів.

На практичному занятті об'єктами оцінки є: усні відповіді студентів ; результати тестування; активність по суті теми заняття; доповнення та коментарі; стиль виступу; грамотність та глибина володіння матеріалом; участь в обговоренні дискусійних питань; правильність розрахунків; рівень підготовки до практичного заняття; письмові відповіді.

Оцінка самостійної роботи:

- виконання індивідуального завдання;
- підготовка реферативного повідомлення (доповідь) за темою, яку пропонує викладач.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 18

Порядок поточного оцінювання знань студентів

Поточне оцінювання здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки здобувачів до встановлених завдань. Зокрема, поточному контролю підлягають:

- 1) активність та результативність роботи здобувача вищої освіти протягом семестру у вивченні програмного матеріалу дисципліни; відвідування занять;
- 2) виконання індивідуального завдання;
- 3) виконання проміжного тестового завдання.

Шкала оцінювання

За шкалою	Залік	Бали
A	Зараховано	90-100
B	Зараховано	82-89
C		74-81
D	Зараховано	64-73
E		60-63
FX	Не зараховано	35-59
F	Не зараховано	0-34

11. Рекомендована література

Нормативно-правові акти

1. ДБН 360.92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
2. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. Держнагляд охорони праці України. – К. : Основа, 2005. – 223с.
3. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
4. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.
5. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
6. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
7. ДБН В.2.-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
8. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
9. ДБН В.2.2-25-2009. Заклади ресторанного господарства.
10. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
11. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
12. СНіП 2.04.05-91 Опалення, вентиляція та кондиціонування.
13. СНіП 2.04.01-85. Внутрішній водопровід та каналізація приміщень
14. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015	Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ОК26- 2023
	Екземпляр № 1	Арк 19 / 19

ВИМОГИ.

15. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
16. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
17. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
18. ДСТУ ISO 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. - Чинне від 01.07.97.
19. ВСН 54 Підприємства роздрібної торгівлі. Норми проектування

Основна

20. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php
21. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
22. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. – Харків.: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.
23. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : КІЇВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 С.
24. 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.
25. 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.
26. 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.

Додаткова

27. Автоматизоване архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.graphisoft.com](http://www.graphisoft.com)
28. Концепції та проектування SPA та готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу:[http:// spa-project.com.ua](http://spa-project.com.ua)
29. Українська інформаційна система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// www.utis.com.ua](http://www.utis.com.ua)