

Мелітопольський державний педагогічний університет  
імені Богдана Хмельницького  
Факультет інформатики, математики та економіки  
Кафедра економіки та готельно-ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖЕНО НА ЗАСІДАННІ КАФЕДРИ

Завідувач кафедри проф. Марченко О. А.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_ р.

## **РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Організація готельної справи Модуль 2 Устаткування закладів  
готельного господарства**

для здобувачів вищої освіти

Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)  
Галузь знань 24 Сфера обслуговування  
241 Готельно-ресторанна справа  
Освітня програма: Готельно-ресторанне господарство та туристичний  
бізнес

Мелітополь, 2020

Розробники:

Біляєв С.С. к.е.н., доцент кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми

Гурбик Ю.Ю..

## 1. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Найменування показників	Рівень вищої освіти галузь знань, спеціальність, спеціалізація	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	
Кількість кредитів – <b>3</b>	Рівень вищої освіти: перший Бакалавр Галузь знань 24 Сфера обслуговування Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа Освітня програма: Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес	Обов'язкова	
		<b>Рік підготовки</b>	
Блоків – 2		другий	
		<b>Семестр</b>	
Загальна кількість годин – <b>90 години</b>		3	
		<b>Лекції</b>	
Тижневих годин для денної форми навчання:	Освітній рівень – <b>бакалавр</b>	18 год.	
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		14 год.	
		<b>Лабораторні</b>	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
		<b>Самостійна робота:</b>	
		58 год.	
		<b>Вид контролю</b>	
		залік	

## 2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

2.1. Метою викладання навчальної дисципліни «Організація готельної справи Модуль 2 Устаткування закладів готельного господарства - полягає у:

- формуванні у студентів системи знань з питань основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями;
- наданні студентам комплексу спеціальних знань про особливості розміщення об'єктів ГРГ; плану благоустрою території закладів; визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства; обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі;
- набутті навичок із визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі;
- оволодінні основами архітектурного проектування об'єктів ГРГ;
- формуванні у студентів системи знань стосовно особливостей визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі; принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень готельно-ресторанного господарства.

2.2. Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка фахівців з таких питань:

- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції та перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуюча нормативна документація щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- моделювання сервісно-виробничих процесів закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечення їх апаратурного оформлення;
- розробка просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій;
- проведення експертизи проектів.

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

### **Знати:**

- історію виникнення та 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 адміністративно-господарських приміщень готелів;

особливості проектування приміщень громадського призначення у готелях;

особливості проектування житлових побутових 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 і 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;

складати кошторис витрат проектів об'єктів готельно-ресторанного господарства, його обґрунтування та доцільність впровадження.

### **3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ДИСЦИПЛІНОЮ:**

#### **Спеціальні компетентності:**

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

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

**СК 08** Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних, ресторанних та туристичних послуг для різних сегментів споживачів.

**СК 09.** Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**СК 10.** Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного, ресторанного та туристичного 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 та туристичної індустрії;

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

бізнесу.

#### 4. ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ:

**РН 02.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної, ресторанної справи та туристичного бізнесу, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних, ресторанних та туристичних послуг, а також суміжних наук.

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та туризму.

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

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

**РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних, ресторанних та туристичних послуг.

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

**РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**РН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного, ресторанного та туристичного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

**РН 15.** Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

**РН 16.** Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

**РН 17.** Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного, ресторанного та туристичного бізнесу.

#### 5. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин				
	Денна форма				
	усь го	У тому числі			
л		п	лаб	С.р.	
Модуль 2 Устаткування закладів готельного господарства					
Тема №. 1. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях		4	2		8
Тема №2. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу		4	2		8

Тема № 3. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів		2	2		8
Тема № 4. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів		2	2		8
Тема№5. Проектування торгової та адміністративно - побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях		2	2		8
Тема №6. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях		2	2		8
Тема№17 Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства		2	2		10
<b>Разом</b>	<b>90</b>	<b>18</b>	<b>14</b>		<b>58</b>

## 6. ТЕМИ ЛЕКЦІЙ

№	Назва теми лекції та теми, що вивчається	Кількість годин
1.	ТЕМА 1 Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях. 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	4
2	ТЕМА 2 Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства	4
3	ТЕМА 3 Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ	2
4.	ТЕМА 4 Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів. Проектування складської групи приміщень для зберігання	2

	сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції	
5	ТЕМА 5 Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства	2
6.	ТЕМА 6 Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування	2
7	ТЕМА 7 Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства. Заходи з технічного переоснащення підприємств. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів. Типи реконструкцій.	2
	Усього	18

### **7 ТЕМИ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ**

№3/ П	Назва теми	Кількість годин
1.	ТЕМА 1 Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях. 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	2
2	ТЕМА 2 Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства	2
3	ТЕМА 3 Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів. Основні	2



	принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ	
4	ТЕМА 4 Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції	2
5	ТЕМА 5 Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства	2
6	ТЕМА 6 Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування	2
7.	ТЕМА 7 Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства. Заходи з технічного переоснащення підприємств. Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів. Типи реконструкцій.	2
	Разом	14

### 9 .Самостійна робота.

№з/п	Назви теми	Кількість годин
1.	Технічна експлуатація готельних комплексів	8
2	Основні критерії будівництва готельних комплексів	8
3	Класифікація і типологія готелів	8
4	Планування діяльності та стратегія економічного розвитку підприємств туризму	8
5.	Здійснення класифікації видів планування	8
6	Визначення загально фірмових та маркетингових цілей на основі проведених досліджень ринку туристичних послуг	8

7	Планування кадрового забезпечення діяльності туристичного підприємства	<b>10</b>
	<b>Разом:</b>	<b>58</b>

7

## 10. МЕТОДИ НАВЧАННЯ

Під час вивчення дисципліни «Організація виробництва.» використовуються такі методи навчання: співбесіда, пояснення, інноваційні методи з використанням мультимедійних презентацій, практична робота, ситуаційні вправи.

## 11. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Під час вивчення дисципліни «Організація виробництва.» використовуються такі методи контролю: опитування, тестування, перевірка конспектів, контрольна робота. РОЗПОДІЛ БАЛІВ, ЯКІ ОТРИМУЮТЬ СТУДЕНТИ

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики, диференційованого заліку	для заліку
90-100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
75-81	<b>C</b>		
64-74	<b>D</b>	задовільно	
60-63	<b>E</b>		
0-59	<b>F</b> <b>X</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
	<b>F*</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### **13. Рекомендована література**

#### **Основна**

1. Байлик С. И. Проектирование и эксплуатация гостиниц / С. И. Байлик – К. : – Альтерпресс, 2002.– 374 с.
2. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник / В. Г. Банько – К. : Центр інформаційних технологій, Київ, – 2006. – 292 с.
3. ДБН В 2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
4. ДБН В.22.-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
- Дипломное проектирование предприятий питания: под общ ред. проф. Шильмана ЛЗ. – Саратов. : Гос. агр. ун-т им. Вавилова, 2001. – 368 с.
5. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
6. ДСТУ 3279-95. «Стандартизація послуг. Основні положення».
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. 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.
10. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. П 79 [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі [та ін.] К. : Київ. нац. торг – екон. ун-т, 2008. – 307 с.
11. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. Харків.: ДОДХДУХТ, 2005. 295 с.

#### **Додаткова**

12. ДБН 360.92\*\* (зі змінами №1-10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
13. ДБН А2 3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення.
14. ДБН А3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
15. ДБН В2.2-11:2002. Підприємства побутового обслуговування.
16. ДБН В2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
17. ДБН В22-13:2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд
18. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
19. ДСТУ Б А2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
20. ДСТУ Б А2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва, правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
21. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика: навчальний посібник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – Центр учбової літератури, 2010. –

472 с.

22. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підруч. для ВУЗів / за ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с.

23. СанПін 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво. (СанПін).

24. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.

25. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование.

26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / В.В. Усов. – М : Профобриздат, 2003 – 207с.

### **Інформаційні ресурси**

27. ІМПЕРІЯ – архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.empirem.com.ua>

28. Професійне оснащення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.eto.ua>

29. Проектування готелів і SPA [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.schletterer.ru>

30. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.pskopora.com.ua/ru/proectorovanie-hotels.html>

31. Автоматизоване архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.graphisoft.com>

32. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.delvanteez.com.ua>

33. Всеукраїнський Союз асоціацій, підприємств та організацій туристичної сфери «УкрСоюзТур» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.travel.com.ua>

34. Концепції та проектування SPA та готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://spa-project.com.ua>

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

36. Онлайн-служба бронювання готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.all-hotels.com.ua>

37. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.avk-project.com>