

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ТАВРІЙСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРОТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ДМИТРА МОТОРНОГО

Механіко-технологічний факультет
Кафедра «Обладнання переробних і харчових виробництв
імені професора Ф.Ю. Ялпачика»

СИЛАБУС

з навчальної дисципліни

«ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ»

[\(http://www.tsatu.edu.ua/ophv/course/proektuvannja-hoteliv-ta-restoraniv-hrs-4k/\)](http://www.tsatu.edu.ua/ophv/course/proektuvannja-hoteliv-ta-restoraniv-hrs-4k/)

Викладач (і) к.т.н., доц. Олексієнко Вадим Олександрович
<http://www.tsatu.edu.ua/ophv/people/oleksijenko-vadym-oleksandrovych-2/>

Кількість кредитів 4
Загальна кількість годин 120

Загальний опис навчальної дисципліни

Анотація курсу. Дисципліна «Проектування готелів та ресторанів» спрямована на формування у здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти загальних та фахових компетентностей щодо проектної діяльності при модернізації і створенні нових об'єктів готельно-ресторанної галузі та є логічним завершенням формування професійних знань здобувачів ступеня вищої освіти «бакалавр» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Метою вивчення навчальної дисципліни «Проектування готелів та ресторанів» є розширення і поглиблення у студентів системи знань з питань основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності з їх соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями; особливостей розміщення об'єктів ГРГ; плану благоустрою території закладів; визначення складу та площ приміщень об'єктів готельно-ресторанного господарства; обґрунтування зонування внутрішнього простору будівлі; визначення вибору основних конструктивних елементів будівлі; основ архітектурного проектування об'єктів ГРГ; особливостей визначення площ, об'єму та техніко-економічної оцінки запропонованої будівлі; принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень готельно-ресторанного господарства.

Завдання дисципліни є:

- надання теоретичних та практичних знань із основ проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- дослідження сучасних тенденцій та перспектив розвитку індустрії гостинності;

- опанування знань щодо існуючої нормативної документації з проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- розробка техніко-економічного 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.

Результати навчання (компетентності)

Компетентності, які студент набуде в результаті вивчення дисципліни

| Спеціальність | Загальні компетентності (ЗК) | Спеціальні (фахові) компетентності (ФК) | Результати навчання (РН) |
|----------------------------------|---|---|---|
| 241 «Готельно-ресторанна справа» | <p>ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p>ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p>ЗК 5. Здатність працювати в команді.</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p>ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p>ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p>ЗК 9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p>ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> | <p>ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p>ФК 4. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.</p> <p>ФК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 7. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p> <p>ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p> | <p>РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.</p> <p>РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>РН 25. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні принципи організації простору об'єктів сфери гостинності, формувати дизайн-концепції для закладів готельно-ресторанного господарства.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | <p>ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>ФК 16. Здатність організовувати простір та формувати дизайн-концепції об'єктів сфери гостинності</p> | |
|--|--|--|--|

Орієнтовний перелік тем лекцій

1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів
3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах
4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів
5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів
6. Проектування житлових та побутових приміщень готелів
7. Проектування приміщень громадського призначення у готелях
8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях
9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу
10. Проектування виробничих цехів та допоміжних приміщень закладів ресторанного господарства готельних комплексів
11. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

Орієнтовний перелік тем практичних занять

1. Каркаси споруд та їх елементи (фундаменти, стіни)
2. Каркаси споруд та їх елементи (перекрыття, дахи)
3. Вивчення переліку послуг об'єктів сфери гостинності

4. Визначення структури та площі приміщень різного функціонального призначення
5. Маркетингове дослідження необхідності проектування готельно-ресторанних закладів
6. Проектування системи тепlopостачання
7. Проектування систем водopостачання та каналізації
8. Визначення контингенту потенційних споживачів послуг
9. Розробка меню і продуктової розрахунок
10. Підбір технологічного обладнання
11. Компоновка виробничого відділення

Політика курсу

- ✓ Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання. За пропуски занять без поважної причини здобувач вищої освіти буде неатестований з даної дисципліни. Усі пропущені заняття мають бути відпрацьовані під час консультацій або на Освітньому порталі університету.
- ✓ Через об'єктивні причини (наприклад, карантин, хвороба, участь у конференції, науковому проекті, міжнародному стажуванні) навчання може відбуватись в on-line формі на Освітньому порталі ТДАТУ з використанням системи Moodle або за посередництва інших інформаційно-комунікаційних платформ чи технологій за погодженням із викладачем курсу.
- ✓ Списування під час виконання контрольних заходів, диференційованого заліку та екзамену заборонені, зокрема із використанням мобільних гаджетів, комунікаційних засобів тощо.
- ✓ Презентації та виступи мають бути авторськими (оригінальними).
- ✓ Здобувач вищої освіти повинен дотримуватися академічної етики: виявляти дисциплінованість, вихованість, доброзичливість, чесність, відповідальність, дбайливо ставитись до обладнання та книжкового фонду ТДАТУ, виконувати графік освітнього процесу.

Рекомендована література

1. 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.
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. Технологічне проектування підприємств харчування: навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. – Харків.:ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.
4. [Конспект лекцій з курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» / укладачі Терешкін О. Г., Балацька Н. Ю. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2016](#)