

Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор

« ____ » _____ 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ОСНОВИ АРХІТЕКТУРИ ТА ДИЗАЙНУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНОГО І РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітньо-професійна програма: «Міжнародний готельний бізнес»

інститут, факультет: Факультет туризму

Івано-Франківськ – 2022 р.

Робоча програма навчальної дисципліни «Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»). 2022. 15 с.

Розробник:

Богославець Ігор Михайлович, старший викладач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від « » травня 2022р., №
Завідувач кафедри готельно-ресторанної
та курортної справи
__ . __ . 2022 р.

Клапчук В.М.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « ____ » _____ 2022 р., № ____

Голова

Чорна Л.В.

« ____ » _____ 2022 р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0		Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа» (Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»)	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>архітектурні особливості будівель, споруд готелів і ресторанів</u>			
Загальна кількість годин – 180		Семестр	
		2-й	2-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 аудиторних – 60/20 самостійної роботи студента – 120/160	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год	10 год
		Лабораторні	
		Самостійна робота	
		120 год.	160 год.
Індивідуальні завдання:			
год.			
Вид контролю: залік,			

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

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни “Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства” є ознайомлення студентів з :

- архітектурою та дизайном закладів ГРС,
- необхідними законодавчими актами, що регулюють будівництво закладів готельного і ресторанного господарства,
- розрахунком місць в ресторанах і готелях, що обслуговують певну територію.

Завдання:

- набуття практичного вміння розраховувати параметри закладів ГРГ,
- застосовувати і використовувати ДСТУ і ДБН для виготовлення ТЕО відповідних закладів,
- розпізнавати різні заклади ресторанного і готельного бізнесу і підбирати відповідне зонування виділеної земельної ділянки, з врахуванням місця розташування та існуючого інженерного забезпечення.
- на основі вихідних даних вміти розраховувати місткість та поверховість закладів ресторанного і готельного господарства ,
- враховуючи завдання замовника, розраховувати кількість і розміри приміщень будівель ресторанів і готелів, вміти визначити раціональні планувальні та конструктивні схеми,
- вміти складати технологічну схему процесів виробництва, в поєднанні з допоміжними приміщеннями інженерного забезпечення та вертикальними і горизонтальними комунікаціями.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- основні вимоги до архітектури та дизайну готельно-ресторанних закладів, їх стилі і особливості,
- перелік необхідних документи для розробки ТЕО, проектування закладів, естетичного вирішення,
- державні акти, що регулюють будівництво і функціонування цього сектору бізнесу.

вміти:

- розраховувати і виготовляти ТЕО на будівництво готельно-ресторанних закладів, використовуючи архітектурні стилі,
- використовувати ДСТУ і ДБН В у практиці,

аналізувати профіль місцевості, транспортні і пішохідні зв'язки, радіус доступності

- оформити і зібрати необхідні документи для початку будівництва і проектування, володіти навиками аналізу якості розробки ПОФ та благоустрою прилеглої території до закладів готельного і ресторанного господарства.
- на практиці використовувати досвід оцінки можливості будівництва певного типу будівлі і його економічного обґрунтування.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Загальні вимоги до проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 1. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. Знати предмет, мету, завдання дисципліни. Вимоги до проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

Тема 2. Проектування основних груп приміщень закладів ресторанного господарства. Знати моделювання сервісного, виробничого процесів. Проектування технологічних процесів кулінарної обробки сировини. Проектування процесу виробництва готової продукції. Проектування адміністративно-побутових приміщень. Проектування складських приміщень. Визначення загальної площі приміщень та етажності. Розроблення заходів щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу. Розроблення об'ємно-планувального рішення. Розроблення схеми комунікаційного технологічного процесу.

Тема 3. Архітектурні і будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства. Розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках. Визначення інженерних характеристик. Інженерно-будівельні рішення закладів.

Тема 4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища. Заходи з охорони праці в виробничих приміщеннях. Санітарно-гігієнічні заходи у приміщеннях закладів ресторанного господарства. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування. Евакуація людей з приміщень та будівель. Заходи з охорони навколишнього середовища.

Тема 5. 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. Основні складові комп'ютерної системи автоматизованого проектування ArchiCAD.

Тема 6. 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. Розробка ТЕО проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Розроблення ситуаційного плану території готельного підприємства. Розробка плану благоустрою території підприємства готельно-ресторанного господарства.

Тема 7. Об'ємно-планувальні рішення готелів. Призначення готелів та вимоги, які висувають до будівель готельних підприємств. 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.

Змістовий модуль 2. Проектування житлових приміщень.

Тема 1. 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 2. 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 3. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі. Основні принципи проектування групи приміщень ресторанного господарства. Склад приміщень закладів харчування при готелі. Рекомендації щодо проектування складських приміщень. Технологічні вимоги до проектування виробничих приміщень. Проектування приміщень

зони обслуговування. Проектування службово-побутових та технічних приміщень. Створення апаратурно-технологічної схеми виробництва кулінарної продукції. Порядок виконання технологічних розрахунків: складання виробничої програми підприємства ресторанного господарства, визначення добової потреби сировини та напівфабрикатів, розрахунок чисельності виробничого персоналу, розрахунок і підбір обладнання (теплового, механічного, холодильного та допоміжного), розрахунок корисної та технологічної площі приміщень. Проектування виробничих цехів підприємств харчування при готелі. Розробка компонуального рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві.

Тема 4. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення. Рекомендації щодо проектування приміщень культурно-дозвільного призначення. Проектування приміщень та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.

Тема 5. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю. Проектування приміщень адміністрації. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.

Тема 6. Характеристика інженерних систем готелю. Характеристика інженерних систем готелю.

Тема 7. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека. Основні санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.

Тема 8. Композиційні особливості інтер'єрних просторів. Особливості сприйняття інтер'єру. Принципи організації інтер'єрного простору. Композиційні засоби дизайну інтер'єру. Засоби формування простору інтер'єру. Природне освітлення інтер'єру. Колористика предметного середовища. Поняття про колір. Основні закони кольорознавства.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	усього	денна форма					заочна форма						
		у тому числі					усього	у тому числі					
		л	п	лаб	інд.	с.р.		л	п	лаб	інд.	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Модуль 1													
Змістовий модуль 1. Загальні вимоги до проектування закладів готельно-ресторанного господарства.													

Тема 1. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.	20	4	0	6	0	10	19	2	0	2	0	15
Тема 2. Проектування основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.	18	2	0	6	0	10	14	2	0	2	0	10
Тема 3. Архітектурні і будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства.	18	2	0	6	0	10	17	0	0	2	0	15
Тема 4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.	20	4	0	6	0	10	17	2	0	0	0	15
Тема 5. Організаційні засади проектування готелів.	18	2	0	6	0	10	17	0	0	2	0	15
Тема 6. Розміщення готелю на земельній ділянці.	20	4	0	6	0	10	17	0	0	2	0	15
Тема 7. Об'ємно-планувальні рішення готелів.	16	2	0	4	0	10	19	2	0	2	0	15
Разом за змістовим модулем 1	130	20	0	40	0	70	120	8	0	12	0	100
Змістовий модуль 2. Проектування житлових приміщень.												
Тема 1. Проектування житлових приміщень.	16	2	0	4	0	10	19	2	0	2	0	15
Тема 2. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень	16	2	0	4	0	10	19	2	0	2	0	15

громадського призначення.												
Тема 3. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	16	2	0	4	0	10	19	2	0	2	0	15
Тема 4. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення.	18	4	0	4	0	10	19	2	0	2	0	15
Тема 5. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	18	2	0	6	0	10	19	2	0	2	0	15
Тема 6. Характеристика інженерних систем готелю..	18	2	0	6	0	10	19	2	0	2	0	15
Тема 7. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	20	4	0	6	0	10	19	2	0	2	0	15
Тема 8. Композиційні особливості інтер'єрних просторів.	18	2	0	6	0	10	17	2	0	2	0	13
Разом за змістовим модулем 2	140	20	0	40	0	80	150	16	0	16	0	118
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	180	30	30	0	0	120	180	10	10	0	0	160

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.	2	

2	Проектування основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.	2	
3	Архітектурні і будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства.	2	
4	Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.	2	
5	Організаційні засади проектування готелів.	2	
6	Розміщення готелю на земельній ділянці	2	
7	Об'ємно-планувальні рішення готелів.	2	
8	Проектування житлових приміщень.	2	
9	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення.	2	
10	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	2	
11	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення.	2	
12	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	2	
13	Характеристика інженерних систем готелю.	2	
14	Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	2	
15	Композиційні особливості інтер'єрних просторів.	2	
Всього:		30	

6. Теми практичних занять (не передбачені)
7. Теми лабораторних занять (не передбачені)
8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства.	10	
2	Проектування основних груп приміщень закладів ресторанного господарства.	10	
3	Архітектурні і будівельні вимоги до закладів ресторанного господарства.	10	
4	Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.	10	
5	Організаційні засади проектування готелів.	10	
6	Розміщення готелю на земельній ділянці.	10	
7	Об'ємно-планувальні рішення готелів.	10	
8	Проектування житлових приміщень.	10	
9	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення.	10	
10	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	10	
11	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення.	10	

12	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	10	
13	Характеристика інженерних систем готелю.	10	
14	Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	10	
15	Композиційні особливості інтер'єрних просторів.	10	
Всього:		120	

9. Індивідуальні завдання

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 (ГК).
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-дозвілєвого призначення (ПДКП) та їх склад залежно від типу готелю.
23. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі.
24. Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП).
25. Проектування приміщень адміністрації, туристичних організацій.
26. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень.
27. Функції проектувальника при розробленні принципів 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 (BMS),
36. Система управління номером (RMS).
37. Вимоги до житлових і громадських приміщень.
38. Протипожежна безпека в готелі.
39. Системи автоматизації закладів розміщення
40. Системи автоматизації закладів харчування

10. Методи навчання

Форми та методи навчання: лекція, бесіда, дискусія, проблемний виклад навчального матеріалу, евристичний метод, дослідницький метод, метод проектів, практичні методи (вправи).

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) тестування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

<i>Змістовий модуль 1, 2</i>															<i>Тес ти</i>	<i>Тес ти</i>	<i>Залік (екза мен)</i>	<i>Сам.ро бота</i>	<i>С у м а</i>
															№ 1	№2			
<i>Т 1</i>	<i>Т 2</i>	<i>Т 3</i>	<i>Т 4</i>	<i>Т 5</i>	<i>Т 6</i>	<i>Т 7</i>	<i>Т 8</i>	<i>Т 9</i>	<i>Т 10</i>	<i>Т 11</i>	<i>Т 12</i>	<i>Т 13</i>	<i>Т 14</i>	<i>Т 15</i>					
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	10	5	100

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

1. Баринов В. А. Организационное проектирование: Учебник. М.: ИНФРА- М, 2011. 399 с.
2. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
3. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
4. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. К. : Мінрегіонбуд України, 2009.
5. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.

6. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.
7. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації.
8. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
9. Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. К.: Центр навч. л-ри, 2004. 304 с.
10. Кукоба В. П. Організаційне проектування підприємств: монографія. К.: КНЕУ, 2009. 269 с.
11. Кукоба В. П. Організаційне проектування підприємства: Навч. посіб. К.: КНЕУ, 2011. 276 с.
12. М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2002 р. № 219.
13. Положення про ескізний архітектурний проект: наказ Держбуду України від 23.10.1991р. № 51/-839/1.
14. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи : постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483.
15. Проектування готелів : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2012. 340 с.
16. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2008. 307с.
17. Сапицька І. К. Організаційне проектування: навч. посіб. Донецьк: ДонНУ, 2012. 198 с.

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролів.
2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.