

Міністерство освіти і науки України
Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова

«ЗАТВЕРДЖЕНО»
на засіданні Вченої ради
Інженерно-педагогічного
інституту університету
«*А.А. Аверин*» 20 15 р.
Протокол № _____
Директор Інституту
професор Короч М. С.
М.С. Короч

ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни
ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА З ОСНОВАМИ САПР

освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта
(за профілем "Готельно-ресторанна справа")
Шифр за навчальним планом ППІ 3.1.12

Київ
2016 рік

УДК 664:65.015.13 (073)
ББК 36.81 – 5 р 30 - 211
П 79

Розробники програми:

Зубар Надія Миколаївна, кандидат технічних наук, доцент, професор кафедри промислової інженерії та сервісу Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

Федірко Валентина Михайлівна, співшукач кафедри загальнотехнічних дисциплін Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова.

Рецензенти:

Яшанов Сергій Микитович, доктор педагогічних наук, професор, завідувач кафедри інформаційних систем і технологій Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова;

Ратушенко Антоніна Тарасівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування Відкритого міжнародного університету розвитку людини «Україна».

УДК 664:65.015.13 (073)
ББК 36.81 – 5 р 30 - 211

© Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2016
© Зубар Н. М., Федірко В.М., 2016

I. Пояснювальна записка

Програма нормативної навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки фахівців освітнього рівня бакалавр, галузі знань 0101 Педагогічна освіта, напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта (за профілем «Готельно-ресторанна справа».)

Предмет вивчення навчальної дисципліни - проектування харчових об'єктів готельно-ресторанного господарства з використанням систем автоматизованого проектування.

Міждисциплінарні зв'язки: Вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР» базується на знаннях, які студенти отримали після вивчення дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки: «Вища математика», «Інформаційні системи та комп'ютерні технології». Найбільшою мірою дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР» спирається на теоретичні знання і практичні навички, сформовані при вивченні нормативних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки: «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Знання, отримані при вивченні дисципліни, можуть бути використані при написанні бакалаврської роботи.

Мета і завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР» є формування у студентів знань і навичок щодо проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства із застосуванням систем автоматизованого проектування (САПР).

Основними завданнями вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР» є оволодіння професійними знаннями та навичками в проектуванні об'єктів готельно-

ресторанного господарства; набуття вмінь розробки техніко-економічного обґрунтування доцільності проекту та моделювання технологічних процесів; проведення розрахунків сировини, технологічного обладнання та площ функціональних груп приміщень; розроблення генеральних планів, розрізів та об'ємно-планувальних рішень будівлі в відповідності до технологічних процесів; рішення проектних технологічних завдань з використанням ARCHICAD, AutoCAD; проведення експертизи готових проектів.

Основні результати навчання і компетентності згідно з вимогами освітньо-професійної програми:

№ з/п	Результати навчання	Компетентності
1.	<p>Знати сучасний стан і перспективи будівництва та реконструкції закладів готельно-ресторанного господарства в Україні і за кордоном; основні положення організації проектування, етапи проектування; загальні вимоги до вибору та складання принципів технологічних схем; основні відомості про САПР.</p> <p>Вміти використовувати САПР для створення об'ємно-планувальних рішень будівель, оцінювати проектні рішення по підбору обладнання для них, створювати плани і розрізи будівлі.</p>	<p>Інженерно-технічна галузева компетентність:</p> <p>здатність встановлювати поопераційний маршрут виготовлення продукції, контролювати усі операції технологічної послідовності та розробляти апаратно-технологічні схеми, нормативно-технологічну документацію та впроваджувати нові рецептури і прогресивні технології з урахуванням особливостей контингенту споживачів, високої культури обслуговування.</p>
2.	<p>Знати принципи та загальний алгоритм технологічного проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; методика технологічних розрахунків; організаційно-технологічні основи проектування функціональних груп приміщень.</p> <p>Вміти обґрунтувати і правильно накреслити схему генерального плану готельного підприємства; застосовувати САПР в практичній діяльності для вирішення практичних і розрахункових задач, креслення схем, планів і розрізів; застосовувати у проектах чинні вимоги з контролю виробництва та управління якістю продукції, заходи щодо охорони праці та довкілля.</p>	<p>Виробничо-технологічна галузева компетентність:</p> <p>володіння знаннями та уміння забезпечувати виконання технологічного процесу виробництва продукції з використанням нових видів професійного устаткування відповідно до нормативно-технологічної документації, санітарно-гігієнічних вимог, системи управління якістю, керувати технологічним процесом їх виробництва, здійснювати вхідний контроль сировини, матеріалів, що використовуються для їх виготовлення та забезпечувати якість готової продукції.</p>

II. Обсяг навчальної дисципліни

На вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР» відводиться 4 кредити ЄКТС 144 годин.

III. Зміст навчальної дисципліни за модулями і темами

Модуль I. Моделювання об'єктів готельно-ресторанного господарства у просторі

Тема 1. Організаційні засади проектування готелів

Архітектурно-просторова організація готелів та архітектурно-художні задачі при будівництві нового готельного об'єкту чи реконструкції існуючого. Визначення проекту, проектної документації.

Нормативна база для проектування готелів, що встановлює основні положення і загальні вимоги до організації територій готелів (мотелів) і готельних комплексів, до окремих функціонально-планувальних елементів будинків, інженерного обладнання та комплексу безпеки.

Вихідні данні при проектуванні готелів. Завдання на проектування.

Типи планування: централізоване, блочне, подіумне. Використання у будівництві готелю основних геометричних форм: спрощена, компактна, ускладнена, атріумна.

Використання систем автоматизованого проектування (САПР). Основні типи програм, які використовуються для проектування різних споруд промислового і цивільного призначення. Основні критерії вибору САПР.

Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці

Вплив функціонального призначення готелів на їхнє розташування у планувальній структурі міста. Містобудівний аналіз розміщення готелів у планувальній структурі міста. Моделі розміщення готелів у планувальній структурі міста.

Фактори, що формують функціонально-просторову організацію готельних комплексів.

Функціональне значення прилеглої території для готельних підприємств. Виділення у структурі готелю важливих функціональних зон території, прилеглої до готелю. Раціональне планування та розміри зон, з дотриманням вимог окремих категорій готелів відповідно до рівня комфорту.

Відповідність ділянки, що пропонується для розміщення готелю, вимогам санітарно-епідеміологічних правил і гігієнічних нормативів, забезпечення можливості облаштування та озеленення. Необхідність розміщення на ділянці спортивних і дитячих майданчиків, а також зимових садів, оранжерей, зелених партерів та інших зон відпочинку і дозвілля.

Визначення кількості місць на автостоянках готелів залежно від категорії готелю (мотелю). Передбачення індивідуальних стоянок для інвалідів, робітників готелю, вантажного транспорту.

Інфраструктура та площа озеленення земельних ділянок.

Тема 3. Об'ємно-планувальне рішення готелів

Функціональна організація підприємств готельно-ресторанного господарства в залежності від категорії закладу розміщення.

Функціональне зонування приміщень готельного господарства. Житлова та приймально-вестибюльна група приміщень. Склад додаткових приміщень та їх залежність від категорії та місткості готелю.

Схема функціональної організації приміщень готельного господарства малої місткості. Схема функціональної організації приміщень готельного господарства великої місткості.

Технологічні процеси готелю: основні, допоміжні і обслуговуючі.

Забезпечення умов доступу і проживання іу готелях нвалідів, що пересуваються на кріслах-колясках. Вимоги до облаштування входів до будинків готелів. Вимоги до освітлення усіх груп приміщень готелю.

Модуль II. Функціонально-планувальні вимоги проектування окремих груп приміщень і служб

Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

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

Розрахунок площ приймально-вестибюльної групи приміщень.

Різновиди плануванувального рішення вестибюльної групи: фронтальне, повздовжнє концентричне. Основні функціональні елементи вестибюля.

Залежність складу зон та їхньої організації від типу готельного комплексу.

Тема 5. Проектування житлових приміщень

Блок приміщень житлової групи. Структура номерів, розташування на житлових поверхах. Розподіл площі житлової частини між номерами та іншими приміщеннями. Розміщення житлових приміщень у підземних, підвальних і цокольних поверхах. Приміщення для чергового персоналу. Горизонтальні комунікації, вітальні, ліфтові чи сходово-ліфтові холи.

Коридорне планування житлового поверху. Варіанти конфігурації поверху. Основні вимоги до коридорів.

Раціональне планування готельного номеру відповідно до виробничої зручності використання. Дотримання вимог до розмірів, структури функціональних приміщень у номері. Вимоги до облаштування передпокоїв, віталень, лоджій і балконів. Планувальна організація санітарних вузлів. Санітарно-технічне обладнання санвузла. Меблювання житлових номерів.

Рекомендації щодо розміщення номерів для інвалідів на кріслах-колясках, з дефектами зору та незрячих. Вимоги до розміщення допоміжних приміщень для чергового персоналу, що обслуговує номерний фонд.

Мінімальний склад приміщень поповерхового обслуговування.

Облаштування приміщень громадського призначення (барів, кафе, буфетів, віталень, приміщень для ділових зустрічей, дитячих кімнат тощо) на житлових поверхах готелів.

Тема 6. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі

Нормативна база при проектуванні закладів ресторанного господарства (ЗРГ). Підприємства ресторанного господарства у структурі готельних комплексів. Функціональна організація цієї групи приміщень. Вимоги до приміщень для надавання послуг харчування в залежності від категорії готелю.

Склад та розміщення приміщень закладів ресторанного господарства при готельних комплексах. Структурно-виробнича схема ЗРГ. Просторове забезпечення сервісного процесу.

Визначення складу приміщень для здійснення процесу обслуговування. Визначення площі залів та їх зонування.

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів. Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції. Проектування адміністративно-побутових приміщень. Проектування технічних приміщень. Визначення загальної площі закладу та поверховості будівлі.

Розроблення об'ємно-планувального рішення закладу. Мета та послідовність розроблення об'ємно-планувального рішення. Схеми комунікаційного забезпечення технологічного обладнання.

Тема 7. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення

Розміщення приміщень культурно-масового, спортивно-оздоровчого і ділового призначення у туристичних, курортних і ділових готелях. Визначення набору приміщень культурно-видовищного та дозвілєвого призначення в складі готелів за завданням на проектування та з урахуванням нормативних документів щодо проектування відповідних об'єктів.

ДБН В.2.2-16 Культурно-видовищні та дозвілєві заклади. Площі приміщень культурно-видовищного та дозвілєвого призначення, а також їх обладнання і технологічне забезпечення. Склад приміщень культурно-масового

обслуговування. Вимоги до земельних ділянок для будівництва закладів видовищного та дозвіллевого призначення. Об'ємно-планувальні рішення будинків і приміщень.

ДБН В.2.2-13. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди. Класифікація спортивних та фізкультурно-оздоровчих будинків і споруд за їх функціональним призначенням залежно від видів спорту і дозвілленої діяльності. Вимоги до земельних ділянок.

Приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого комплексу у готелях категорії 3* та вище. Визначення місткості спортивного або тренажерного залів, площі дзеркала води плавального басейну в готелі. Рекомендовані склад та площі споруд і приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення для готелів категорій 4* і 5* .

Тема 8. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю

Приміщення, що виконують функції матеріального забезпечення організації праці всіх приміщень і служб готельного підприємства, а також необхідних ремонтних робіт.

Приміщення і підприємства побутового обслуговування: перукарні, майстерні дрібного ремонту і прасування одягу, дрібного ремонту взуття і шкіргалантереї, приймальні пункти прання і хімчистки, пункт прокату предметів культурно-побутового і спортивного призначення, прийом замовлень на фотороботи.

Група приміщень матеріального забезпечення і ремонтних робіт: центральні приміщення для чистої і брудної білизни.

Група приміщень інженерного устаткування. Перелік, основні характеристики, розміщення в готелі.

Залежність набору і площі приміщень від категорії, місткості готельного комплексу та попиту на зазначені види послуг.

Тема 9. Характеристика інженерних систем готелю

Склад інженерно-технічного устаткування готельних комплексів. Характеристика санітарно-технічного устаткування. Облаштування господарсько-питного водогону та каналізації. Елементи внутрішньої водогінної системи.

Каналізаційне устаткування готельних об'єктів. Каналізаційні труби: горизонтальні, вертикальні та відгалужені, сполучення будівлі з вуличною каналізацією.

Протипожежний водогін та системи пожежогасіння. Елементи системи протипожежного водогону: мережа магістральних трубопроводів і стояків (розподільчих ліній), пожежні крани, водонапірні установки.

Гаряче водопостачання готельних комплексів. Системи гарячого водопостачання (ГВП): централізовані, децентралізовані, з місцевим приготуванням гарячої води.

Системи опалення в готелях: місцеві та центральні. Характеристика. Види опалення, що застосовуються у готельних комплексах.

Кондиціонування і вентиляція повітря: центральні та місцеві системи.

Централізоване видалення пилу. Принципи дії системи централізованого видалення. Система сміттевидалення. Застосування та принципи дії сміттєпроводів. Пневматичне та гідравлічне видалення сміття.

Ліфтове устаткування. Визначення термінів – ліфт, підйомник та специфіка застосування.

Електроустаткування. Основна і резервна системи електропостачання. Штучне і природне освітлення. Слабкострумове господарство: основні пристрої. Пожежна сигналізація.

Тема 10. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека

Визначення поняття «сучасний готель». Концепція «комфарту в готелі» при проектуванні.

Сучасні технічні засоби автоматизації інформаційно-управлінської діяльності. Зв'язок цього обладнання у складі однієї системи.

Система управління інженерним обладнанням (BMS). Робота системи BMS. Перелік основних датчиків для стандартного номеру.

Система управління номером (RMS). Робота системи RMS. Оперативно-диспетчерський зв'язок. Облік і бронювання вільних місць.

Гігієна праці. Гігієнічні і лікувально-профілактичні заходи, спрямовані на поліпшення і збереження здоров'я працівників, підвищення працездатності і продуктивності праці. Гігієнічні критерії оцінки умов праці.

Склад інструкції з санітарного утримання. Медичний профогляд співробітників готелю.

Протипожежна безпека в готелі. Засоби і системи пожежогасіння. Норми проектування.

Охорона праці і техніка безпеки в готелях. Заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу. Норми проектування коридорів, евакуаційних шляхів, сходових клітин та площадок, евакуаційних балконів, лоджій та галерей.

IV. Засоби діагностики успішності навчання

Вхідний контроль проходить у письмовій формі і представляє собою набір тестових завдань, за допомогою яких здійснюється перевірка базових знань, необхідних для подальшого вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР».

Контроль під час аудиторних занять, основними формами якого є усне опитування теоретичного матеріалу (допуск до лабораторних робіт), виконання та захист лабораторних робіт.

Контроль самостійної роботи студентів, основними видами якого є оцінювання підготовки до лабораторних робіт, опрацювання додаткових джерел інформації, оцінювання презентацій, ситуаційних завдань.

Вивчення кожного змістового модуля навчальної програми закінчується *модульною контрольною роботою*, яка представляє собою набір тестових завдань.

V. Форма підсумкового контролю успішності навчання

Підсумкова атестація з навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства з основами САПР» проводиться на завершальному етапі її вивчення у формі *екзамену*.

VI. Інформаційні джерела для вивчення дисципліни

6.1. Нормативна література:

1. ДБН 360.92**(із змін. № 1-10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. –К.: Мінінвестбуд України, 1992. – 65 с.
2. ДБН А. 2.2-3-2004. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. – К. : Держбуд України, 2004. – 35 с.
3. ДБН А.2.3-1-99. Територіальна діяльність в будівництві. Основні положення. - К. : Держбуд України, 1999.
4. ДБН В. 1.1 -7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
5. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. - К. : Держбуд України, 1999. – 46 с.
6. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище
7. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі.
8. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
9. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. - К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 13 с.
10. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.

11. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
12. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.
13. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої -документації.
14. СНиП П-Л8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.
15. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий. – М. : Госком СССР по делам строительства, 1986. – 56 с.
16. СНиП 2.01.02-85. Протипожежні норми. - М. : Госком СССР по делам строительства, 1986.-8 с.
17. СНиП 2.04.05-91. Отопление, вентиляция и кондиционирование. - М. : Госком СССР по делам строительства, 1992. – 64 с.
18. СанПиН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятия общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.
19. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483.
20. Положення про ескізний архітектурний проект : наказ Держбуду України від 23.10.1991 р. № 51/-839/1.
21. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2002 р. № 219.

6.2. Основна література

22. Будівельне матеріалознавство: підручник. - К. : ТОВ УВПК «ЕксОБ», 2004. – 704 с,
23. Інженерне обладнання будівель / В.С. Кравченко, Л.А. Саблій, В.І. Давидчук, Н.В. Кравченко. – К. : Професіонал, 2008. - 480 с.

24. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд : навч. посіб. / Є.В. Клименко. - К. : Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.
 25. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания : учеб. [для высших учеб. заведений] / Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М. Ястина. - М. : Колос, 2000. - 216 с. - ил.
 26. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: Постанова КМУ від 8.10.2008 р. № 923 (зі змінами і доповненнями від 20.05.2009 р. №. 534.
 27. Щодо порядку здійснення контролю за дотриманням сторонами зобов'язань за договором підряду про виконання робіт на будівництві об'єктів: Лист Держбуду України від 02.07.2004 р., № 8/4-702.
 28. Кравченко В.С. Водопостачання і каналізація: підручник / В.С. Кравченко. – Рівне: Вид-зоРДТУ, 2002. – 288 с.
 29. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ш. - К. : КНТЕУ. 2008. - 307 с
 30. Шаповал С.Л. Основи будівництва: навч.посіб / за ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2007. – 186 с.
 31. Шаповал СЛ. Громадське будівництво: курс лекц. / С.Л. Шаповал. - К. : КНТЕУ, 2008. – 208 с.
- 6.3. Додаткова література:**
32. Банько В.Г. Будівлі, споруди та обладнання туристичних комплексів. – К.: Дакор, 2008. – 321с.
 33. Соснин Ю.П. Инженерные сети, оборудование зданий и сооружений / Ю.П. Соснин. – М. : Высш. шк., 2005. – 416 с.
 34. Костенко Е.М. Системы кондиционирования и вентиляции . – К.: Основа. 2006. – 448 с.
 35. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / И.Ю. Ляпина. . – М. : ПрофОбрИздат, 2001. – 207 с.
 36. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч посіб. / Х.Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 256 с.

Навчальне видання

**Зубар Надія Миколаївна,
Федірко Валентина Михайлівна**

ПРОГРАМА
нормативної навчальної дисципліни

**ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА З ОСНОВАМИ САПР**

освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр
галузі знань 0101 Педагогічна освіта
напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта
(за профілем "Готельно-ресторанна справа")
Шифр за навчальним планом ППП 3.1.12



Підписано до друку 12.05.2016 р. Формат 60x84/16.
Папір офісний. Гарнітура Times New Roman.
Ум. др. арк. 0,87. Обл.-вид. арк. 0,57
Тир. 100 прим. Зам. № 000.
Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова. 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію ДК № 1101 від 29.10.2002. (044) 234-75-87
Віддруковано в друкарні Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова (044) 239-30-26