

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ СЕМЕНА КУЗНЕЦЯ**

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри готельного і
ресторанного бізнесу
Протокол № 1 від 31.08.2023 р.

ПОГОДЖЕНО

Проректор з навчально-методичної роботи
Каріна НЕМАШКАЛО



ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

робоча програма навчальної дисципліни (РПНД)

Галузь знань
Спеціальність
Освітній рівень
Освітня програма

**24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа
перший (бакалаврський)
Готельно-ресторанний бізнес**

Статус дисципліни
Мова викладання, навчання та оцінювання

**Обов'язкова
Українська**

Розробники:
д.е.н., проф.

Оксана ДАВИДОВА

к.т.н., доц.

Дмитро КРАМАРЕНКО

Завідувач кафедри
готельного і ресторанного
бізнесу
Гарант програми

Оксана ДАВИДОВА

Віталій БЕЗСОННИЙ

**Харків
2024**

ВСТУП

Навчальна дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу» є надзвичайно актуальною в сучасних умовах, коли готельно-ресторанна галузь швидко розвивається. Ця дисципліна надає здобувачам знання та навички, необхідні для розробки та управління готелями та ресторанами. Вона вчить здобувачів аналізувати ринок, розробляти концепції, планувати просторові рішення, вивчати технічні аспекти та ефективно управляти ресурсами. Ця дисципліна грає ключову роль у формуванні компетентних фахівців, які здатні відповідати вимогам ринку та забезпечувати якісне функціонування готельно-ресторанних підприємств.

Метою викладання навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу» є 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 об'єктів готельно-ресторанного бізнесу 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 об'єктів готельно-ресторанного бізнесу.

Завданнями навчальної дисципліни є:

- надання теоретичних та практичних знань із основ проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу;
- дослідження сучасних тенденцій та перспектив розвитку індустрії гостинності;
- опанування знань щодо існуючої нормативної документації з проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу;
- розробка техніко-економічного обґрунтування проекту і завдання на проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу;
- моделювання сервісно-виробничих процесів об'єктів готельно-ресторанного бізнесу та забезпечення їх апаратного оформлення;
- розробка просторового рішення закладів відповідно до моделі їх роботи, нормативних вимог, сучасних презентацій та дизайнерських концепцій;
- проведення експертизи проектів.

Предметом навчальної дисципліни є вивчення методів проектування нових і реконструкція існуючих об'єктів готельно-ресторанного бізнесу на базі аналізу ринкових тенденцій, сучасних концепцій і тенденцій планування просторових рішень з урахуванням технічних аспектів та можливості ефективного ресурсного керування.

Об'єкт навчальної дисципліни є процес проектування та оптимізації готельних та ресторанных закладів, визначення аспектів концептуального та

архітектурного планування, дизайну інтер'єру, вибору обладнання, технічних рішень і ефективного використання ресурсів.

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна визначено в табл. 1.

Таблиця 1

Результати навчання та компетентності, які формує навчальна дисципліна

Результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач вищої освіти
PH 01	СК 06
PH 02	СК 09
PH 04	ЗК 10, СК 09
PH 05	СК 14
PH 06	СК 09
PH 07	СК 09
PH 09	ЗК 05, ЗК 09, СК 04, СК 10
PH 10	СК 09
PH 13	ЗК 09, СК 06,
PH 15	СК 06
PH 17	СК 09
PH 19	СК 06
PH 20	СК 06
PH 23	СК 06, СК 13, СК 14

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

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

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

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

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

PH 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

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

PH 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

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

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

PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської

свідомості.

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН 23. Формувати новаторські ідеї у сфері гостинності, обґрунтовувати та презентувати їх інвесторам та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

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

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 та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 14. Здатність формувати новаторські ідеї у сфері гостинності та реалізовувати їх у міжнародному, мультикультурному середовищі

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрями розвитку проектування

1.1 Суть проектування, його цілі і завдання. Історія виникнення та напрями розвитку

1.2 Класифікація проектувальних видів діяльності

1.3 Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд підприємств готельно-ресторанного бізнесу

2.1 Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії

2.2 Архітектурно-планувальна організація готелів

2.3 Типологія готельних споруд та їх характеристика

Тема 3. Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства. Вимоги до технологічно-сервісного процесу у готельно-ресторанному бізнесі

- 3.1 Внутрішня організація функціональних елементів готелів
- 3.2 Функціональне зонування внутрішнього простору готелів

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення підприємств готельно-ресторанного бізнесу

- 4.1 Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства
- 4.2 Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів

Тема 5. Характеристика інженерних систем готелю

- 5.1.Інженерні системи життєзабезпечення будівель і споруд готельного комплексу, їх види та основні вимоги до роботи
- 5.2. Водопостачання і тепlopостачання
- 5.3.Системи опалення
- 5.4.Системи вентиляції та кондиціонування повітря
- 5.5.Система каналізації

Тема 6. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека

- 6.1.Створення системи управління охороною праці
- 6.2.Заходи щодо охорони праці
- 6.3.Санітарно-гігієнічні та екологічні вимоги
- 6.4.Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування
- 6.5.Заходи з охорони навколишнього природного середовища
- 6.6.Пожежна безпека та заходи в надзвичайних ситуаціях

Тема 7. Композиційні особливості інтер'єрних просторів

- 7.1.Естетика інтер'єру та дизайн. Основні терміни та визначення
- 7.2.Архітектурно-художні стилі
- 7.3.Властивості форми і поняття композиції в інтер'єрі
- 7.4. Колір в інтер'єрі закладів готельно-ресторанного бізнесу
- 7.5. Роль освітлення в дизайні інтер'єру закладів готельно-ресторанного бізнесу
- 7.6. Питання вибору матеріалів та дизайнерської обробки конструктивних елементів будівель закладів готельно-ресторанного бізнесу

**Змістовий модуль 2. ПРОЕКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ОБ'ЄКТІВ
ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

Тема 8. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів

- 8.1 Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів
- 8.2 Вимоги до проектування вестибюльної групи приміщень

Тема 9. Проектування торгового- побутової групи приміщень та приміщень громадського призначення

- 9.1 Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів
- 9.2 Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення

Тема 10. Проектування житлових та побутових приміщень готелів

- 10.1 Підходи до планувальних рішень житлових поверхів
- 10.2 Основні принципи проектування житлових приміщень
- 10.3 Основні принципи проектування побутових приміщень

Тема 11. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення

- 11.1 Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування
- 11.2 Особливості організації та проектування приміщень туристично-спортивного профілю

Змістовий модуль 3. ПРОЕКТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ ОБ'ЄКТІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 12. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях

- 12.1 Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю
- 12.2 Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії

Тема 13. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

- 13.1 Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства
- 13.2 Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства

Тема 14. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення в ресторанному господарстві

- 14.1 Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства
- 14.2 Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення
- 14.3 Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції

Тема 15. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства

15.1 Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ

15.2 Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ

Тема 16. Проектування торговельної та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства

16.1 Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства

16.2 Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства

Тема 17. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства

17.1 Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства

17.2 Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування

Тема 18. Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії готельно-ресторанного бізнесу

18.1 Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства

18.2 Заходи з технічного переоснащення підприємств

18.3 Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів

18.4 Типи реконструкцій

Перелік практичних (семінарських) занять за навчальною дисципліною наведено в табл. 2

Таблиця 2

Перелік практичних (семінарських) занять

Назва теми	Зміст
Теми 1-3. Завдання 1	Вивчення основних аспектів проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу
Теми 4-7. Завдання 2	Ознайомлення з проектуванням, інженерними системами, особливостями інтер'єрних просторів та безпекою закладів готельно-ресторанного бізнесу
Теми 8-11. Завдання 3	Ознайомлення з проектуванням приміщень різного призначення у готелях
Теми 12-13. Завдання 4	Ознайомлення з етапами та особливостями проектування закладів ресторанного господарства при готелях
Теми 14-15. Завдання 5	Ознайомлення з проектуванням складських приміщень та виробничих цехів закладів ресторанного господарства
Теми 16-18. Завдання 6	Ознайомлення з проектуванням, об'ємно-планувальними рішеннями та реконструкцією закладів ресторанного господарства

Перелік самостійної роботи за навчальною дисципліною наведено в табл.3

Таблиця 3

Перелік самостійної роботи

Назва теми	Зміст
Тема 1. Завдання 1	Вивчення історії виникнення та напрями розвитку проектування
Тема 2. Завдання 2	Визначення основних чинників формування архітектурних типів споруд підприємств готельно-ресторанного бізнесу
Тема 3. Завдання 3	Вивчення загальних вимог до проектування закладів ресторанного господарства
Тема 4. Завдання 4	Огляд загальних принципів об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства
Тема 5. Завдання 5	Ознайомлення з інженерними системами готелю
Тема 6. Завдання 6	Вивчення санітарно-гігієнічних, екологічних вимог та протипожежної безпеки
Тема 7. Завдання 7	Огляд композиційних особливостей інтер'єрних просторів
Тема 8. Завдання 8	Вивчення вимог до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів
Тема 9. Завдання 9	Особливості проектування торгового- побутової групи приміщень та приміщень громадського призначення
Тема 10. Завдання 10	Особливості проектування житлових та побутових приміщень готелів
Тема 11. Завдання 11	Особливості організації та проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення
Тема 12. Завдання 12	Огляд етапів проектування закладів ресторанного господарства при готелях
Тема 13. Завдання 13	Ознайомлення з виробничою програмою закладів ресторанного господарства різного типу
Тема 14. Завдання 14	Особливості проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення
Тема 15. Завдання 15	Визначення основних принципів проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства
Тема 16. Завдання 16	Визначення основних принципів проектування торговельної та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства
Тема 17. Завдання 17	Розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства
Тема 18. Завдання 18	Особливості заходів з технічного переоснащення закладів індустрії готельно-ресторанного бізнесу

МЕТОДИ НАВЧАННЯ

У процесі викладання навчальної дисципліни для набуття визначених результатів навчання, активізації освітнього процесу передбачено застосування таких методів навчання, як:

Словесні – лекція-візуалізація (Power Point) (Тема 1 - 18)
Наочні (демонстрація (Тема 1-18)).
Практичні (практична розрахункова робота (Тема 1 – 18)).

ФОРМИ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти.

Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних, практичних та семінарських занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів:

– для дисциплін з формою семестрового контролю екзамен (іспит): максимальна сума – 60 балів; мінімальна сума, що дозволяє здобувачу вищої освіти скласти екзамен (іспит) – 35 балів.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувача вищої освіти.

Семестровий контроль проводиться у формі семестрового екзамену (іспиту). Складання семестрового екзамену (іспиту) здійснюється під час екзаменаційної сесії.

Максимальна сума балів, яку може отримати здобувач вищої освіти під час екзамену (іспиту) – 40 балів. Мінімальна сума, за якою екзамен (іспит) вважається складеним – 25 балів.

Підсумкова оцінка за навчальною дисципліною визначається сумуванням балів за поточний та підсумковий контроль.

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні контрольні заходи:

Поточний контроль: Індивідуальні розрахункові компетентнісно-орієнтовані завдання (15 балів), письмова контрольна робота (9 балів), тестування (36 балів).

Семестровий контроль: Екзамен (40 балів)

Більш детальну інформацію щодо системи оцінювання наведено в робочому плані (технологічній карті) з навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета та критерії оцінювання для навчальної дисципліни.

Приклад екзаменаційного білета

Харківський національний економічний університет імені Семена Кузнеця
Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти
Спеціальність «Готельно-ресторанна справа»
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанний бізнес».

ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1

Завдання 1 (тестове). (10 балів)

Питання 1: Які системи обладнання використовуються для очищення стічних вод у виробничих приміщеннях ресторанного господарства і торгівлі?

- a) Системи господарсько-побутової каналізації
- b) Системи спеціального водопостачання
- c) Системи скидання стоків у зовнішні мережі
- d) Системи охолодження води

Питання 2: Як працює уловлювач піску у виробничих приміщеннях ресторанного господарства і торгівлі?

- a) Він відділяє жири від стічних вод
- b) Він знижує швидкість течії стічної води
- c) Він фільтрує стічну воду через тонкошарові блоки
- d) Він регулює рівень води у каналізаційній мережі

Питання 3: Які види вентиляції використовуються для забезпечення повітряного середовища в приміщеннях?

- a) Природна та примусова
- b) Теплова та вітрова
- c) Комбінована та неорганізована
- d) Вентканали та фрамуги

Питання 4: Які вимоги до кількості зовнішнього повітря на одну людину рекомендується дотримувати для житлових приміщень готелів?

- a) 30 м³/год
- b) 45 м³/год
- c) 60 м³/год
- d) 75 м³/год

Питання 5: Які види випромінювання слід захищати житлові приміщення готелів від, відповідно до ДСанПіН 239?

- a) Ультрафіолетове та гамма-випромінювання
- b) Інфрачервоне та рентгенівське випромінювання
- c) Неіонізуюче випромінювання
- d) Всі види випромінювання

Питання 6: Які вимоги стосовно пожежної безпеки мають дотримуватися при проектуванні готелів згідно з наведеними нормативами та документами?

- a) Мінімальні відстані між готелем та прилеглими будинками
- b) Мінімальна кількість гідрантів
- c) Ступінь вогнестійкості будинків
- d) Умови розміщення ресторанів і магазинів

Питання 7: Що включає в себе дизайн інтер'єру?

- a) Структурні та функціональні взаємозв'язки виробів
- b) Внутрішні та зовнішні риси будівельних конструкцій
- c) Мікроклімат і акустичний режим приміщення

d) Сутність і закони творчості в мистецтві

Питання 8: Яка особливість наукової системи естетики полягає в готовності сприймати та теоретично узагальнювати нові факти?

- a) Інформативна насиченість
- b) Теоретичність
- c) Принципове розімкнення
- d) Мінімальна достатність

Питання 9: Які основні завдання ергономіки в дизайні інтер'єру?

- a) Створення гармонійного естетичного середовища
- b) Розробка форм меблів та аксесуарів для підприємств
- c) Врахування антропометричних даних та забезпечення зручності
- d) Максимальна мінімізація вартості дизайну

Питання 10: Які основні принципи ергономіки стосовно офісних приміщень?

- a) Висота стільця повинна визначатися довжиною рук
- b) Раціональне зонування приміщення за допомогою килимів
- c) Висота столу визначається довжиною ніг
- d) Висота стільця повинна визначатися зростом сидячої людини

Завдання 2 (діагностичні). (10 балів)

Завдання 1

Розрахуйте орієнтовну продуктивність м'ясорубки, використовуючи данні таблиці. Врахувати, що час роботи цеху 11 годин, коефіцієнт використання 0,5 а втрати продуктивності при пропускання м'яса з наповнювачем складають 15%.

Назва виробу	Кількість продуктів без наповнювача, кг	Кількість продуктів з наповнювачем, кг
Котлети	8,60	13,04
Печінковий паштет	7,50	12,56
Котлети селянські	5,62	12,95
Ковбаса "Домашня"	7,00	7,02
Зрази рубані	5,24	12,90
Биточки по-Селянськи	6,90	11,52
Всього:	40,86	70,00

Завдання 2

Розрахуйте орієнтовну продуктивність фаршмішалки, використовуючи данні таблиці. Врахувати, що час роботи цеху 11 годин, коефіцієнт використання 0,5 а втрати продуктивності при пропускання м'яса з наповнювачем складають 15%.

Назва виробу	Кількість продуктів без наповнювача, кг	Кількість продуктів з наповнювачем, кг
Котлети	8,60	13,04
Печінковий паштет	7,50	12,56
Котлети селянські	5,62	12,95

Ковбаса "Домашня"	7,00	7,02
Зрази рубані	5,24	12,90
Биточки по-Селянськи	6,90	11,52
Всього:	40,86	70,00

Завдання 3 (евристичне). (20 балів)

1. Взаємодія готельно-ресторанних комплексів з місцевими громадами: Роль готелів та ресторанів у розвитку та підтримці місцевої культури та економіки.
2. Ретроспектива та майбутнє готельно-ресторанного господарства: Як історичний розвиток впливає на сучасні тенденції.

Критерії оцінювання

Підсумкові бали за екзамен складаються із суми балів за виконання всіх завдань, що округлені до цілого числа за правилами математики.

Алгоритм вирішення кожного завдання включає окремі етапи, які відрізняються за складністю, трудомісткістю та значенням для розв'язання завдання. Тому окремі завдання та етапи їх розв'язання оцінюються відокремлено один від одного таким чином:

Завдання 1 (тестове). (0-10 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на тестові запитання:

За кожну правильно надану відповідь здобувач отримує 1 (один) бал.

Завдання 2 (діагностичне). (0-10 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на діагностичне завдання

За кожну правильно надану відповідь у вигляді результату вирішеної задачі здобувач отримує 5 (п'ять) балів.

Завдання 3 (евристичне). (0-20 балів).

Критерії оцінювання при відповіді на евристичні запитання:

Евристичні завдання передбачають можливість надання відповіді у вільній формі. В ПНС тестові питання відкритої форми реалізуються за допомоги питань типу "Есе". Сумарно за цей вид завдання здобувач може отримати 20 балів. (2 завдання по 10 балів) Передбачають оцінювання викладачем, з обов'язковим заповненням пунктів «Коментар» та «Оцінка». Ці пункти призначені для того, щоб викладач оцінив завдання та обґрунтував оцінку.

17-20 — Здобувач правильно дав відповідь на завдання, вміє пояснити методологію та зміст застосовуваного понятійного апарату. Вміє аргументувати свої думки.

13-16 — Здобувач показує знання методології тематики евристичного завдання та змісту застосовуваного понятійного апарату. Проте допущені окремі незначні помилки.

9-12 — Здобувач показує знання методології евристичного завдання. Проте допущені помилки не дають можливості зробити правильні висновки.

5-8 — Здобувач частково розв'язує евристичне завдання та може аргументувати свою відповідь, але помиляється у використанні понятійного апарату.

0-4 — Здобувач частково відповів на евристичне завдання, але не спромігся аргументувати свою відповідь, помилився у використанні методології та понятійного апарату.

0 — Здобувач взагалі не дав відповідь на евристичне завдання

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. /П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2019. 312с.

2. Владимир О. Еволюція дизайну об'єктів готельно-ресторанного бізнесу: від функціонального до системного підходу // Деміург: ідеї, технології, перспективи дизайну, 2021. Т.4. Вип.1. С. 45-58

3. Іванова, Л. О. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі (І частина) : навч. посіб. / Л. О. Іванова, Т. В. Страхова, Є. В. Іваненко ; за ред. Л. О. Іванової; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 196 с. : іл. — Бібліогр.: с. 197-201.

4. Кобелянська, Є. Б. Сучасні прийоми в проектуванні та дизайні об'єктів готельно-ресторанного господарства / Є. Б. Кобелянська, А. В. Ковтун, О. В. Бортнічук // Scientific World Journal. – 2023. – Issue 19. – Pp. 119-126

5. Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій / Т. М. Апатенко ; Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. - 45 с.

6. Ковешніков, В. С. Основи проектування туристично-рекреаційних комплексів [Текст] : навч. посіб. / В. С. Ковешніков, О. В. Ковешнікова ; Нац. ун-т харч. технологій. - 2-ге вид. - Київ : Ліра-К, 2021. - 288 с.

Додаткова

7. Давидова О. Ю. Формування стратегії розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства / О. Ю. Давидова // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матер. XI Всеукр. наук.-практ. конф., присв. до 70-річчя з дня народж. проф. В. Ф. Доценка, м. Київ, 17-18 трав. 2022 р.: тези допов. – Київ: НУХТ, 2022. – С. 157-158. <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27904>

8. Давидова О. Ю. Актуальні напрями розвитку туристичної індустрії / О. Ю. Давидова, С. І. Сисоєва // Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі : матер. XI Всеукр. наук.-практ. конф., присв. до 70-річчя з дня народж. проф. В. Ф. Доценка, м. Київ, 17-18 трав. 2022 р.: тези допов. – Київ: НУХТ, 2022. – С. 191-192. <http://www.repository.hneu.edu.ua/handle/123456789/27903>

9. Галунка О.Д. Система якості в впровадженні інновацій на будівельному підприємстві / О.Д. Галунка, О.С. Гриценко, Г.О. Султанов // Міжнародна науково-практична конференція «Економіко-управлінські та інформаційноаналітичні новації в будівництві» (23-24 травня 2019 р., м. Київ). – Київ, Видавництво Ліра-К, 2019. – 312 с

10. Palmisano Joanne, Palmisano Rosanne. Rock Your Rental: Style, Design, and Marketing Tips to Boost Your Bookings Illustrated ed. — Countryman Press, 2021. — 165 p. — ISBN 10 1682684989, 13 978-1682684986.

11. Walker John R. Introduction to Hospitality 8th Edition, Global Edition. - Pearson Education, 2021. — 433 p. — ISBN 978-1-292-33023-5.

12. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.

13. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

14. ДБН В 2.2-20 :2008. Готелі. Будинки і споруди.

15. ДБН В.2.2.-25:2009 Підприємства харчування. (Заклади ресторанного господарства)

16. ДБН В.2.2-9:2018 Громадські будинки та споруди. Основні положення.
17. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
18. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруд
19. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення.
20. ДСТУ 9243.7:2023. «Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно - будівельних робочих креслень».

Інформаційні ресурси

26. ІМПЕРІЯ – архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.empirem.com.ua>
27. Online сервіс для роботи з нормативними документами [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://online.budstandart.com/ua/>
28. Автоматизоване архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.graphisoft.com>
29. Roomstyler - Design, Style and Remodel Your Home [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://roomstyler.com/>
30. Sweet Home 3 D [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://www.sweethome3d.com>
31. Портал Єдиної державної електронної системи у сфері будівництва [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua/>
32. Навчальна дисципліна «Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу» для здобувачів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня. Сайт ПНС ХНЕУ ім. С. Кузнеця. URL : <https://pns.hneu.edu.ua/course/view.php?id=10050>