

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ КУЛЬТУРИ І МИСТЕЦТВ
Факультет готельно-ресторанного і туристичного бізнесу
Кафедра готельно-ресторанного і туристичного бізнесу

Лілія Гончар

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ

Практикум

Київ
Видавництво Ліра-К
2020

УДК 658.512(076)

Г658

Рецензенти:

Русавська В. А. – кандидат історичних наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, професор; Київський національний університет культури і мистецтв;

Неїленко С. М. – кандидат технічних наук, старший викладач кафедри кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, Київський національний університет культури і мистецтв.

*Рекомендовано до друку Вченою радою
Київського національного університету культури і мистецтв
протокол № 1 від 31 серпня 2020 року*

Гончар Л. О.

Г658 Технологічне проектування : практикум / Л. О. Гончар. –
Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. – 92 с.

ISBN 978-617-520-054-4

Наведено рекомендації з вивчення дисципліни «Технологічне проектування». Висвітлено основні теми для вивчення у розрізі лекційних, практичних занять та самостійної роботи студентів. Окреслено мету і завдання практичних занять, надано стислі рекомендації по їх виконанню. Висвітлені орієнтовні питання та завдання для поточного (проміжного) контролю та самоконтролю знань студентів, а також представлені питання і завдання для підсумкового семестрового контролю (заліку та іспиту) з дисципліни. Визначено систему оцінювання результатів навчання здобувачів за конкретизованими і систематизованими критеріями. Окрема увага приділена політиці вивчення курсу та питанням академічної доброчесності, як її складової. Наведено перелік рекомендованих літературних джерел для додаткового ґрунтовного опрацювання теоретико-методологічного та практичного базису з дисципліни. У додатках конкретизовано форми та методи навчання за кожною темою курсу, а також структуровано за темами загальні і спеціальні компетентності та результати навчання, яких набувають здобувачі.

УДК 658.512(076)

ISBN 978-617-520-054-4

© Гончар Л. О., 2020

© Видавництво Ліра-К, 2020

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| 1. Вступ. Опис навчальної дисципліни..... | 4 |
| 2. Мета і завдання навчальної дисципліни..... | 5 |
| 3. Структура навчальної дисципліни..... | 9 |
| 4. Програма навчальної дисципліни | 11 |
| 5. Теми і плани лекцій | 17 |
| 6. Теми і завдання практичних занять | 24 |
| 7. Теми і завдання для самостійної роботи | 35 |
| 8. Питання і завдання до заліку | 46 |
| 9. Питання і завдання до іспиту..... | 50 |
| 10. Політика вивчення навчальної дисципліни | 54 |
| 11. Критерії оцінювання знань студента | 56 |
| 12. Рекомендована література | 62 |
| Додатки | 65 |

1. ВСТУП

Опис навчальної дисципліни

| Найменування показників | Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь | Характеристика навчальної дисципліни | |
|---|--|--------------------------------------|-----------------------|
| | | денна форма навчання | заочна форма навчання |
| Кількість кредитів – 5 | <p><i>Галузь знань</i> <i>24 «Сфера обслуговування»</i></p> <p><i>Спеціальності:</i> <i>241 «Готельно-ресторанна справа»</i></p> | Обов'язкова | |
| Загальна кількість годин – 150 | <p><i>Освітня програма:</i> <i>«Готельно-ресторанна справа»,</i></p> | Рік підготовки | |
| | | 4-й | 4-й |
| | | Семестр | |
| | | 7-8-й | 7-8-й |
| <p>Тижневих годин для денної форми навчання:</p> <p>аудиторних:</p> <p>1. 4 (I сем.);</p> <p>2. 3 (II сем.).</p> <p>самостійної роботи студента:</p> <p>1. 5 (I сем.);</p> <p>2. 5,4 (II сем.).</p> | <p><i>Освітній ступінь:</i> <i>Бакалавр</i></p> | Лекції | |
| | | 26 год. | 16 год. |
| | | Практичні | |
| | | 36 год. | 16 год. |
| | | Самостійна робота | |
| | | 88 год. | 118 год. |
| | | Вид контролю: залік/екзамен | |

2. МЕТА І ЗАВДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Технологічне проектування» є обов'язковою освітньою компонентою навчального плану циклу професійних і практичних дисциплін та освітньо-професійної програм «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, яка сприяє підготовці соціально мобільних та конкурентоздатних на ринку праці фахівців.

Дисципліна передбачає вивчення базових та спеціальних питань проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у розрізі технологічного проектування з використанням повного сучасного теоретико-методологічного інструментарію та актуальних соціально-економічних, сервісно-технологічних та трендових моделей функціонування і розвитку підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Структура дисципліни побудована за принципом виокремлення відносно самостійних, логічно взаємопов'язаних і послідовно розвиваючих один одного розділів, в яких навчальний матеріал подається від загального уявлення про технологічне проектування, основні його нормативні та концептуальні положення до поглибленого дослідження спеціальних питань (особливостей проектування закладів ресторанного господарства, зокрема при готелях в цілому та окремих їх груп приміщень зокрема; нормативних засад і технологічних вимог до проектування готельних комплексів та їх складових (приймально-вестибюльна, житлова групи приміщень, приміщення культурно-дозвіллевого, фізкультурно-оздоровчого, побутового, адміністративного та господарсько-виробничого призначення); концептуальні особливості та нормативно-технологічні вимоги до розроблення та оформлення об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів; здійснення експертизи проектів тощо).

Метою вивчення дисципліни є вивчення теоретико-методологічних та нормативно-правових засад проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу, розвиток у студентів концептуально-аналітичного мислення щодо впровадження сучасних підходів до практичної діяльності закладів ГРБ, формування навичок та вмінь визначати і обґрунтовувати організаційно-технологічну модель функціонування закладів готельно-ресторанного бізнесу, а також проектування об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного бізнесу.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є нормативно-правові засади, сучасні концепції та специфічні особливості і вимоги до проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу у відповідності до визначеної їх класифікації.

Об'єктом вивчення дисципліни є безпосередньо процес проектування готельно-ресторанних підприємств, їх основних та допоміжних будівель і приміщень.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Технологічне проектування» є ознайомлення з теоретичними основами проектування готелів, сучасними тенденціями і перспективами розвитку індустрії гостинності, нормативною документацією щодо проектування готелів.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні **знати:**

- основні механізми державного регулювання діяльністю в закладах готельно-ресторанного бізнесу;

- вимоги нормативних документів (наказів, настанов, правил, тощо) з проектування та експлуатації закладів готельно-ресторанного господарства;

- номенклатуру основних і додаткових послуг для закладів готельно-ресторанного бізнесу;

- особливості підходів до формування процесу надання основних і додаткових послуг у готельно-ресторанному бізнесі;

- організацію технологічного процесу виробництва продукції;

- наукові засади до створення виробничої програми у закладах ресторального господарства;

- підходи до удосконалення діючих на виробництві технологічних операцій;

- шляхи раціонального використання устаткування;

- основи розрахунків технологічного обладнання закладів готельно-ресторанного господарства;

- раціоналізаторські пропозиції, інформацію щодо стану технологічного обладнання;

- вимоги до проектування та ефективної експлуатації інженерного обладнання будівель;

- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;

- існуючу нормативну документацію щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства;

– сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельно-ресторанного господарства.

Студенти повинні **вміти**:

– користуватись нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів готельно-ресторанного бізнесу;

– дотримуватись вимог нормативних документів (стандартів, наказів, ДБН, СНіП, тощо) з проектування та експлуатації закладів готельно-ресторанного бізнесу;

– досліджувати та визначати необхідні зміни і доповнення в основних нормативних документах, що регламентують професійну діяльність відповідно спеціалізації;

– здійснювати операції, пов'язані з наданням основних та додаткових послуг у засобах розміщення;

– планувати та складати відповідну документацію для забезпечення процесу надання послуг;

– розробляти та виділяти пропозиції щодо розширення асортименту основних і додаткових послуг у засобах розміщення та рекреації;

– організовувати своєчасне постачання закладів індустрії гостинності продовольчими та матеріально-технічними ресурсами;

– організовувати одержання, складування, зберігання і раціональне використання продовольчих товарів, напівфабрикатів;

– оптимізувати використання всіх видів ресурсів підприємства;

– впроваджувати прогресивні технології виробництва;

– обґрунтовувати вибір необхідного устаткування та обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства на основі технологічних розрахунків;

– обґрунтовувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням інформації щодо властивостей сучасного обладнання;

– знаходити рішення щодо раціональної експлуатації інженерних систем і обладнання закладів готельно-ресторанного господарства;

– розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладів готельного та ресторанного господарства;

– моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення;

– розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій;

– оцінювати якість проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарств.

Перед-реквізити курсу: вивчення дисципліни узагальнюється зі знаннями, здобутими при вивченні дисциплін «Кулінарологія», «Ресторанна справа», «Готельна справа», «Інженерна графіка», «Устаткування», «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу», «Гігієна і санітарія», «Економіка готельно-ресторанного і туристичного бізнесу» тощо.

Пост-реквізити курсу: навчальна дисципліна повинна мати подальший розвиток у дисциплінах, передбачених навчальним планом для другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Програма вивчення навчальної дисципліни «Технологічне проектування» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки здобувачів освітнього ступеня бакалавр спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Програма навчальної дисципліни складається з таких розділів:

Розділ 1. Загальні та концептуальні положення технологічного проектування.

Розділ 2. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі

Розділ 3. Нормативні засади проектування окремих груп приміщень готелю

Розділ 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 150 годин / 5 кредитів ECTS.

3. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

| № з/п | Назва розділу і теми | Кількість годин | | | | | | | |
|--|---|-----------------|--------------|-----------|-----------|--------------|--------------|----------|-----------|
| | | денна форма | | | | заочна форма | | | |
| | | усього | у тому числі | | | усього | у тому числі | | |
| | | | л | п | с.р. | | л | п | с.р. |
| Розділ 1. Загальні та концептуальні положення технологічного проектування | | | | | | | | | |
| 1.1. | Організаційні засади і нормативна база технологічного проектування | 12 | 2 | 4 | 6 | 12 | 1 | 1 | 10 |
| 1.2. | Порядок розроблення та оформлення проектної документації. Експертиза проектів | 10 | 2 | - | 8 | 10 | 1 | | 9 |
| 1.3. | Сучасні напрямки і концепції проектування готелів та готельних комплексів | 12 | 2 | 2 | 8 | 12 | 2 | 1 | 9 |
| | Разом за 1 розділом | 34 | 6 | 6 | 22 | 34 | 4 | 2 | 30 |
| Розділ 2. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі | | | | | | | | | |
| 2.1. | Нормативні засади проектування закладів ресторанного господарства (в тому числі при готелі) | 12 | 2 | 4 | 6 | 12 | 1 | | 11 |
| 2.2. | Проектування складських приміщень закладу ресторанного господарства | 14 | 2 | 4 | 8 | 14 | 1 | 2 | 11 |
| 2.3. | Проектування виробничих приміщень закладу ресторанного господарства | 16 | 4 | 6 | 6 | 16 | 2 | 2 | 12 |
| 2.4. | Проектування адміністративно-побутових приміщень та приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства | 14 | 2 | 4 | 8 | 14 | 2 | 2 | 10 |
| | Разом за 2 розділом | 56 | 10 | 18 | 28 | 54 | 4 | 6 | 44 |
| | Разом за 7 семестр | 90 | 16 | 24 | 50 | 90 | 8 | 8 | 74 |

| Розділ 3. Нормативні засади проектування окремих груп приміщень готелю | | | | | | | | | |
|---|---|------------|-----------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|------------|
| 3.1 | Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю | 10 | 2 | 2 | 6 | 10 | 1 | 2 | 7 |
| 3.2 | Проектування житлової групи приміщень готелю | 10 | 2 | 2 | 6 | 10 | 1 | 2 | 7 |
| 3.3 | Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення готелю | 7 | 1 | | 6 | 7 | 1 | | 6 |
| 3.4 | Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі, адміністративних, господарських та виробничих приміщень готелю | 7 | 1 | | 6 | 7 | 1 | | 6 |
| Разом за 3 розділом | | 34 | 6 | 4 | 24 | 34 | 4 | 4 | 26 |
| Розділ 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів | | | | | | | | | |
| 4.1. | Вимоги до будівель готелів. Концепція універсального дизайну | 6 | 1 | | 5 | 6 | 1 | | 5 |
| 4.2. | Особливості об'ємно-планувальних рішень готельно-ресторанних комплексів | 10 | 1 | 4 | 5 | 10 | 1 | 2 | 7 |
| 4.3 | Експлікація приміщень, форма і поверховість готельно-ресторанних комплексів | 10 | 2 | 4 | 4 | 10 | 2 | 2 | 6 |
| Разом за 4 розділом | | 26 | 4 | 8 | 14 | 26 | 4 | 4 | 18 |
| Разом за 8 семестр | | 60 | 10 | 12 | 38 | 60 | 8 | 8 | 44 |
| Разом з дисципліни | | 150 | 26 | 36 | 88 | 150 | 16 | 16 | 118 |

4. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

РОЗДІЛ 1. ЗАГАЛЬНІ ТА КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЕКТУВАННЯ

Тема 1.1. Організаційні засади і нормативна база технологічного проектування

Загальні положення і організація проектування. Передпроектні роботи. Складові частини проекту. Види та етапи проектних робіт. Принципи проектування. Мета, завдання технологічного проектування. Цільове призначення проекту. Терміни та визначення понять. Проектні роботи. Проектна документація. Ліцензія. Інвестор. Замовник. Інвестиції. Недержавні капітальні вкладення. Черга будівництва. Тендер. Конкурс. Будівництво (нове). Інвестиційна діяльність. Учасники інвестиційної діяльності. Інжиніринг. Види інвестиційних проектів. Договір (контракти) на робочий проект (ПР). Законодавча та нормативна база. Основні нормативні документи, обов'язкові для використання в проектуванні ГРК. Вихідні дані і завдання для проектування. Зміст завдання на проектування (ЗП). Технічні умови (ТУ). Архітектурно-планувальне завдання (АПЗ).

Тема 1.2. Порядок розроблення та оформлення проектної документації. Експертиза проектів

Загальні дані технологічного проектування. Правила оформлення проекту (проектної документації). Структура взаємодії замовника по виконанню основних функцій. Стадії технологічного проектування. Основні положення. Ескізний проект. Стадія "Проект". Робочий проект. Робоча документація. Підготовка до проектування. Збір вихідних даних. Погодження місця розташування об'єкта. Проектно-розвідувальні роботи. Вибір проектувальника (генпроектувальника). Погодження, експертиза та затвердження проектної документації. Узгоджувальні інстанції та служби. Експертиза проектів та робочих проектів: види експертиз. Внесення зміни в ескізні проекти і проекти. Затвердження ПД. Склад основних даних і техніко-економічних показників, що включаються у розпорядчий документ про затвердження проекту

на будівництво громадських будівель. Вимоги до оформлення пояснювальної записки і креслень проекту.

Тема 1.3. Сучасні напрямки і концепції проектування готелів та готельних комплексів

Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міста. Принципи проектування готельних підприємств: послідовність, варіантність, застосування єдиних норм проектування, дотримання одних переваг над іншими, можливість перспективної зміни підприємства. Етапи концептуального вирішення готелю. Правила розміщення готелів на земельній ділянці. Основні вимоги до проектування готелів. Зовнішня організація функціональних елементів готелю. Зонування земельної ділянки. Фактори, що враховуються при розміщенні готелю на земельній ділянці. Співвідношення площ зон ГК (по відношенню до житлової зони). Вимоги до проектування функціональних елементів готелю залежно від його категорії. Структурна схема зони прийому та розміщення (ЗПР). Структурна схема конференц-залу, оздоровчого центру, зони надання послуг, складської зони (крім складського господарства зони харчування), гаражної зони та зони управління. Концептуальні засади проектування готелів і готельних комплексів різних категорій. Розроблення практичної філософії готельного підприємства. Основні елементи практичної філософії проєктованого готельного підприємства.

РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРИ ГОТЕЛІ

Тема 2.1. Нормативні засади проектування закладів ресторанного господарства (в тому числі при готелі)

Нормативні засади проектування закладів ресторанного господарства. Загальні положення проектування закладів ресторанного господарства. Раціональна організація технологічного процесу. Типи та місткість закладів ресторанного господарства при готелі. Структура і склад приміщень. Послідовність виконання технологічних розрахунків. Особливості виробничої діяльності

закладів ресторанного господарства при готелі. Функціональні фактори в проектуванні ЗРГ. Технологічні вимоги до проектування ЗРГ при готелі. Стадії розроблення сервісно-виробничого процесу ЗРГ. Схеми організації сервісно-виробничого процесу в ЗРГ. Правила розміщення окремих груп приміщень в закладі ресторанного господарства. Приміщення зони постачання та зберігання сировини, товарів та засобів матеріально-технічного забезпечення в ЗРГ. Загальні принципи розміщення заготівельних і доготівельних цехів у структурі ЗРГ. Зона адміністративно-побутових приміщень.

Тема 2.2. Проектування складських приміщень закладу ресторанного господарства

Нормативні вимоги до проектування складських приміщень в ЗРГ. Загальна схема процесів постачання, розподілу, складування та зберігання виробничих запасів в ЗРГ. Вимоги до проектування розвантажувальної рампи та завантажувальної. Характеристика і призначення складського устаткування. Методи визначення площ СП: нормативний, розрахунковий. Сучасні підходи до вирішення планувальних рішень СП в ЗРГ.

Тема 2.3. Проектування виробничих приміщень закладу ресторанного господарства

Загальні положення проектування виробничих приміщень ЗРГ. Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів. Складання виробничої програми процесу механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів. Визначення робочих місць у цеху (ділянки, технологічні лінії) для механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів. Розрахунок необхідної чисельності працівників цеху. Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції. Обґрунтування режиму роботи доготівельних цехів. Загальні положення підбору і розміщення устаткування у виробничих приміщеннях ЗРГ. Особливості підбору та розрахунку теплового устаткування виробничих приміщень. Особливості підбору та розрахунку механічного та інших видів устаткування виробничих приміщень. Визначення площі цехів розрахунковим методом.

Тема 2.4. Проектування адміністративно-побутових приміщень та приміщень для споживачів у закладах ресторанного господарства

Структура та особливості проектування адміністративно-побутових приміщень. Структура та особливості проектування приміщень для відвідувачів: гардероби і санвузли ЗРГ, аванзали ресторанів, приміщення надання додаткових послуг в ЗРГ, планувальні рішення приміщень для споживачів в ЗРГ різних типів.

РОЗДІЛ 3. НОРМАТИВНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ ГОТЕЛЮ

Тема 3.1. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю

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

Тема 3.2. Проектування житлової групи приміщень готелю

Склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю. Правила розміщення житлових кімнат. Поповерхове обслуговування.

Тема 3.3. Проектування приміщень культурно-дозвіллевого та фізкультурно-оздоровчого призначення готелю

Нормативна база Проектування приміщень культурно-дозвіллевого призначення готелю (ПКДП) та їх склад залежно від типу готелю. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі.

Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП). Рекомендації щодо розміщення ПКДП і ПФОП в готелі.