

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одеська національна академія харчових технологій**

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства**

Обов'язкова навчальна дисципліна

Мова навчання – українська

Освітньо-професійна (наукова) програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено  
Методичною радою академії

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу  
Одеської національної академії харчових технологій

РОЗРОБНИК (розробники): Ряшко Г.М., доцент кафедри готельно-ресторанного  
бізнесу, доцент, кандидат технічних наук  
Новічкова Т.П., доцент кафедри готельно-ресторанного  
бізнесу, доцент, кандидат технічних наук  
Коротич Олена Миколаївна, асистент кафедри  
готельно-ресторанного бізнесу  
Ткачук Оксана Вікторівна, асистент кафедри готельно-  
ресторанного бізнесу

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу  
Протокол від «25» червня 2021 р. № 17

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»

Голова ради /ПІДПИСАНО/ Вікторія ТКАЧ  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Гарант освітньої програми /ПІДПИСАНО/ Тетяна ЛЕБЕДЕНКО  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

Розглянуто та схвалено Методичною радою академії  
Протокол від «31» серпня 2021 р. № 1

Секретар Методичної ради академії /ПІДПИСАНО/ Валерій МУРАХОВСЬКИЙ  
(підпис) Ім'я, ПРІЗВИЩЕ

## ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....	4
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни .....	4
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....	4
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....	6
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....	6
2	Зміст навчальної дисципліни.....	6
2.1	Програма змістових модулів.....	6
2.2	Перелік лабораторних робіт.....	8
2.3	Перелік практичних робіт.....	9
2.4	Перелік завдань до самостійної роботи.....	9
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....	10
4	Інформаційні ресурси.....	14

## 1. Пояснювальна записка

### 1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є формування системи знань та набуття компетенцій щодо основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства у відповідності до їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функції.

В результаті вивчення курсу «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» студенти повинні

#### знати:

- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- 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;

#### вміти:

- розробляти техніко-економічні обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-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;
- проводити експертизи проектів.

### 1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого \(бакалаврського\) рівня вищої освіти та освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» підготовки бакалаврів.](#)

#### *Інтегральна компетентність:*

*Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанный бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.*

#### *Загальні компетентності:*

*ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій*

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

*ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях*

*Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:*

*СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.*

*СК 02. Здатність організувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.*

*СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.*

*СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах 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 15\*. Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням модернізації сервісно-виробничого процесу, удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності*

*Програмні результати навчання:*

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

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

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

*ПНР 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки*

*ПРН 24\*. Розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу та санаторно-курортних закладів з впровадженням модернізації сервісно-виробничого процесу, удосконалення асортименту і якості послуг у відповідності запитам споживачів з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності*

### **1.3. Міждисциплінарні зв'язки**

Попередні – Організація готельного господарства, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація ресторанного господарства, Устаткування

закладів готельноресторанного господарства, послідовні – КП з проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, виконання кваліфікаційної роботи бакалавра.

#### 1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на III курсі у 6 семестрі і на IV курсі у 7 семестрі для студентів денної та заочної форми навчання

Кількість кредитів ECTS - 8, годин – 240

Аудиторні заняття, годин:	Всього	Лекції	лабораторні	практичні
денна	84	36	32	16
заочна	32	8	16	8
Самостійна робота, годин	Денна – 156		Заочна – 208	

## 2. Зміст навчальної дисципліни

### 2.1. Програма змістовних модулів

Змістовий модуль 1: Основи проектної діяльності об'єктів готельно-ресторанного господарства

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	<b>Основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.</b> Мета і завдання проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Основні терміни та визначення. Основні напрями в проектуванні об'єктів готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
2.	<b>Нормативна база проектування та будівництва.</b> Будівельна стандартизація та уніфікація. Законодавча та нормативна база. Види проектування. Класифікаційні ознаки закладів готельно-ресторанного господарства.	2	0,5
3.	<b>Проектна діяльність та організація проектування.</b> Сучасна концепція проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Форми відтворення основних фондів об'єктів готельно-ресторанного господарства. Алгоритм розробки проекту об'єктів готельно-ресторанного господарства. Вихідні дані для проектування і порядок їх збору.	2	0,5
4.	<b>Етапи розробки проектної документації.</b> Етапи робіт з проектування. Поняття про технологічне проектування. Склад проектної документації. Технічне завдання на проектування об'єкту готельно-ресторанного господарства. Техніко-економічне обґрунтування проекту. Введення в експлуатацію об'єкта ГРГ після будівництва	2	
5.	<b>Концептуальні засади розроблення технологічної частини проекту об'єкта ГРГ.</b> Моделювання та структуризація сервісno-виробничого процесу закладу ГРГ. Визначення формату послуг, виробництва та обслуговування у закладі готельно-ресторанного господарства. Функціональні фактори в проектуванні готелів. Функціональне зонування приміщень підприємств ресторанного господарства. Моделювання етапів технологічного процесу підприємства.	2	0,5

**Змістовий модуль 2: Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу об'єктів ресторанного господарства**

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	<b>Проектування адміністративно-побутових приміщень та приміщень для відвідувачів підприємств ресторанного господарства.</b> Просторове рішення зони обслуговування підприємств ресторанного господарства. Планувальні рішення торгівельних залів. Проектування барної стійки. Особливості проектування відкритої кухні. Проектування приміщень мийних столового та кухонного посуду. Проектування адміністративно-побутових приміщень підприємств ресторанного господарства.	2	0,5
2.	<b>Проектування зони виробництва закладу ресторанного господарства.</b> Обґрунтування типу і місткості підприємства харчування. Графік завантаження залу підприємства ресторанного господарства. Розробка меню підприємства ресторанного господарства. Складання виробничої програми підприємства та окремих цехів.	2	0,5
3.	<b>Вимоги до проектного і просторового рішення зони для прийому та зберігання продуктів і предметів матеріально-технічного призначення.</b> Розрахунок витрат сировини та кулінарних напівфабрикатів. Підходи до визначення площ складських приміщень та принципи раціонального розміщення устаткування в них. Характеристика складських приміщень підприємств ресторанного господарства і вимоги до їх проектування.	2	0,5
4.	<b>Розрахунок та вимоги до підбору технологічного устаткування для заготівельних цехів.</b> Розрахунок овочевого цеху. Розрахунок м'ясо-рибного цеху. Характеристика та планувальні рішення приміщень заготівельних цехів.	2	0,5
5.	<b>Основні вимоги до проектування виробничих цехів підприємств ресторанного господарства.</b> Алгоритм розрахунку обладнання для гарячого цеху. Алгоритм розрахунку обладнання для холодного цеху. Планувальні рішення виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства. Алгоритм розрахунку та вимоги до підбору технологічного устаткування кондитерських та борошняних цехів. Основні вимоги до проектування та особливості проектування доготівельних, кондитерських та борошняних цехів.	2	1

**Змістовий модуль 3: Об'ємно-планувальне рішення об'єктів готельно-ресторанного господарства**

№ теми	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	<b>Сучасні архітектурні концепції готельних будівель.</b> Основні блоки приміщень готелів. Просторове рішення зони прийому та розміщення споживачів, площі номерів та їх раціональне оснащення в залежності від категорії готелю. Планувальні схеми житлових поверхів. Планувальна організація готельних номерів.	2	0,5
2.	<b>Проектування суспільної частини готелю.</b> Приміщення культурно-масового та розважального призначення. Приміщення та споруди спортивно-оздоровчого призначення. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі.	2	0,5
3.	<b>Матеріально-технічне та інженерне забезпечення</b>	2	0,5

	<b>функціонування закладів готельно-ресторанного господарства.</b> Приміщення адміністративного, службового, побутового та інженерного обладнання. Концепція «комфорт у готелі». Система управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS).		
4.	<b>Забезпечення комфорту та безпеки в будівлях закладів готельно-ресторанного господарства.</b> Безпека на підприємствах готельно-ресторанного господарства. Ергономіка готельно-ресторанного господарства. Санітарія готельно-ресторанного господарства. Протипожежний захист	2	
5.	<b>Об'ємно-планувальні рішення закладів готельно-ресторанного господарства.</b> Об'ємно-планувальне та конструктивне рішення будівель готелів. Зовнішня організація функціональних елементів готелю. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень підприємств ресторанного господарства. Об'ємно-планувальне рішення окремо розташованих одноповерхових та багатоповерхових будівель підприємств ресторанного господарства. Особливості проектування підприємств ресторанного господарства, що розташовані в будівлях іншого призначення	2	0,5
6.	<b>Розміщення закладів готельно-ресторанного господарства на земельній ділянці.</b> Архітектурне рішення готелів та їх містобудівельна роль в забудові. Особливості вибору майданчиків для будівництва готельних комплексів та організація прилеглої території навколо готельних будівель. Розміщення підприємств ресторанного господарства та вимоги до земельних ділянок.	2	
7.	<b>Модернізація виробництва на підприємствах готельно-ресторанного господарства.</b> Аналіз сервісно-виробничого процесу закладу готельно-ресторанного господарства. Модернізація виробництва на підприємствах харчування. Енерго- та ресурсозберігаючі технології в готельному господарстві.	2	0,5
8.	<b>Проведення експертизи проектів підприємств готельно-ресторанного господарства.</b> Експертиза об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства. Оцінка якості проектних рішень.	2	0,5
	<b>Разом з дисципліни</b>	<b>36</b>	<b>8</b>

## 2.2. Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.1	Розрахунок приміщень для відвідувачів та проектування групи торговельних приміщень підприємств ресторанного господарства.	2	1
1.2	Проектування торговельних приміщень на підприємствах із самообслуговуванням	2	1
1.3	Проектування мийних столового та кухонного посуду підприємств ресторанного господарства.	2	1
2.1	Проектування групи складських приміщень	2	1
2.2	Принципи проектування заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства.	2	1
2.3	Проектування доготівельних цехів підприємств ресторанного господарства	2	1



2.4	Проектування кондитерських та борошняних цехів підприємств ресторанного господарства.	2	1
3.1	Площі номерів та їх раціональне оснащення в залежності від категорії готелю.	2	1
3.2	Розрахунок площі приміщень поверху готелю.	2	1
3.2	Проектування планувальної схеми поверху готелю.	2	1
3.4	Проектування приміщень культурно-масового призначення при готелі	2	1
3.5	Проектування приміщень спортивно-оздоровчого призначення при готелі	2	1
3.6	Розрахунок устаткування та проектування приміщень для прання	2	1
3.7	Генеральний план ділянки для забудови готельного комплексу	2	1
3.8	Принципи підбору ефективного обладнання для закладів ресторанного господарства	2	1
3.9	Проведення експертизи проекту.	2	1
	<b>Всього</b>	<b>32</b>	<b>16</b>

### 2.3. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва практичної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1.1	Нормативна база проектування та будівництва.	2	1
1.2	Розробка технічного завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства.	2	1
1.3	Моделювання та структуризація сервісно-виробничого процесу закладу готельно-ресторанного господарства.	2	1
2.1	Розрахунок устаткування для складських приміщень ресторанного господарства	2	1
2.2	Розрахунок устаткування заготівельних цехів підприємств ресторанного господарства	2	1
2.3	Розрахунок устаткування доготівельних цехів підприємств ресторанного господарства.	2	1
2.4	Розрахунок устаткування борошняних та кондитерських цехів підприємств ресторанного господарства.	2	1
2.5	Вибір поверховості та об'ємно-планувальне рішення комплексного підприємства ресторанного господарства	2	1
	<b>Всього</b>	<b>16</b>	<b>8</b>

### 2.4. Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна	Заочна
1.	Класифікаційні ознаки закладів готельно-ресторанного господарства.	7	10
2.	Нормативно-правові засади проектної діяльності.	7	10
3.	Організація проектування	7	10
4.	Концептуальні засади розроблення технологічної частини проекту.	7	10
5.	Функціональне зонування приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства.	8	10
6.	Просторове рішення зони обслуговування підприємств	8	10

	ресторанного господарства.		
7	Проектування приміщень управлінсько-організаційного призначення та особистої гігієни персоналу закладу готельно-ресторанного господарства.	8	10
8	Методологічні підходи до визначення площ приміщень, принципи раціонального розміщення складського устаткування.	8	10
9	Характеристика та планувальні рішення приміщень виробничих цехів.	8	10
10	Алгоритм розрахунку та вимоги до підбору технологічного устаткування при проектуванні приміщень виробничих цехів підприємств ресторанного господарства.	8	10
11	Просторове рішення зони прийому та розміщення споживачів.	8	10
12	Планувальна організація готельних номерів.	8	10
13	Приміщення культурно-масового та розважального призначення об'єктів готельно-ресторанного господарства.	8	10
14	Приміщення та споруди спортивно-оздоровчого призначення об'єктів готельно-ресторанного господарства.	8	10
15	Функції проектувальника при розробленні принципових схем улаштування інженерного обладнання.	8	10
16	Об'ємно-планувальне та конструктивне рішення будівель готелів.	8	12
17	Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень підприємств ресторанного господарства.	8	10
18	Безпека на підприємствах готельно-ресторанного господарства.	8	10
19	Модернізація виробництва на підприємствах харчування.	8	12
20	Енерго- та ресурсозберігаючі технології в готельному господарстві.	8	10
	<b>Всього</b>	<b>156</b>	<b>204</b>

### 3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – екзамен, диф.залик

Нарахування балів за виконання змістового модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			Денна			Заочна		
	min	max	К-ть робіт	Сумарні бали		К-ть робіт	Сумарні бали	
				min	max		min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Змістовий модуль 1. Основи проектування</b>								
Робота на лекціях	0,5	1	5	2,5	5	2	1	2
Виконання лабораторних робіт	4,00	5,00	3	12	15	2	8	10
Виконання практичних робіт	3,00	4,00	3	9	12	2	6	8
Опрацювання тем, не винесених на лекції	0,50	1,00	2	1	2	5	2,5	5
Підготовка до лабораторних занять	0,50	1,00	3	1,5	3	2	1	2
Підготовка до практичних занять	0,50	1,00	3	1,5	3	2	1	2
Виконання індивідуальних завдань	2,5 / 10,5	10 / 21	1	2,5	10	1	10,5	21
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 1				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

1	2	3	4	5	6	7	8	9
<b>Змістовий модуль 2. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу об'єктів ресторанного господарства</b>								
Робота на лекціях	0,5	1	5	2,5	5	3	1	2
Виконання лабораторних робіт	2 / 5	3 / 7	4	8	12	2	10	14
Виконання практичних робіт	2	3	5	10	15	2	4	6
Опрацювання тем, не винесених на лекції	0,5	1	2	1	2	5	2,5	5
Підготовка до лабораторних занять	0,5	1	4	2	4	2	1	2
Підготовка до практичних занять	0,5	1	5	2,5	5	2	1	2
Виконання індивідуальних завдань	4 / 10,5	7 / 19	1	4	7	1	10,5	19
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 2				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>
<b>Змістовий модуль 3. Об'ємно-планувальне вирішення об'єктів готельно-ресторанного господарства</b>								
Робота на лекціях	0,5	1	8	4	8	3	1,5	3
Виконання лабораторних робіт	2	3 / 4	9	18	27	4	8	16
Опрацювання тем, не винесених на лекції	0,5	1	1	0,5	1	6	3	6
Підготовка до лабораторних занять	0,5	1	9	4,5	9	4	2	4
Виконання індивідуальних завдань	3 / 15,5	5 / 21	1	3	5	1	15,5	21
Проміжна сума				30	50		30	50
Модульний контроль у поточному семестрі			1	30	50	1	30	50
Оцінка за змістовий модуль 3				<b>60</b>	<b>100</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

### Критерії оцінювання до модульних контрольних робіт та екзамену

Модульні контрольні роботи складаються з відповідей теоретичні питання, розв'язання тестів, виконання практичних та розрахункових завдань.

Таблиця 1

#### Загальні критерії оцінювання

№ з/п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
<b>Модуль 1</b>			
1	Розв'язання тестів	20	За кожний правильний тест – 2 бали
2	Відповідь на теоретичне питання	15	За надану повну обґрунтовану відповідь на питання
3	Практичне завдання	15	Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю, креслення оформлено належним чином
	Разом	50	
<b>Модуль 2</b>			
1	Відповідь на теоретичне питання	15	За надану повну обґрунтовану відповідь на питання
2	Розрахункове завдання (2 задачі)	20	Правильне розв'язання завдання з повним викладенням у порядку

			розв'язання та глибокою обґрунтованістю висновків за результатами розрахунків (максимальний бал – 10 балів за кожну задачу)
3	Практичне завдання	15	Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю, креслення оформлено належним чином, обладнання розташована згідно нормативних вимог
	Разом	50	
Модуль 3			
1	Відповідь на теоретичне питання	15	За надану повну обґрунтовану відповідь на питання
2	Розв'язання тестів	15	За кожний правильний тест – 3 бали
3	Практичне завдання	20	Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю, наведено аналіз щодо розташування обладнання згідно нормативних вимог
	Разом	50	

Таблиця 2

## Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
15-12	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмів аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
11-7	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставлені питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
6-4	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
3-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

Екзаменаційний білет складається з відповідей на 2 теоретичні питання, розв'язання однієї задачі та виконання практичного завдання.

## Загальні критерії оцінювання

№ з\п	Вид роботи	Максимальний бал	Пояснення до нарахування балів
1	2	3	4
1	Відповіді на теоретичні питання (2 питання)	20	За надану повну обґрунтовану відповідь на два питання (максимальний бал – 10 балів за кожну відповідь)
2	Розв'язання задачі	15	Максимальний бал нараховується за правильного розв'язання завдання з повним викладенням у порядку розв'язання та глибокою обґрунтованістю висновків за результатами розрахунків
3	Практичне завдання	15	Максимальний бал нараховується за умов, що завдання виконано повністю, наведено аналіз щодо розташування обладнання згідно нормативних вимог
	Разом	50	

## Критерії оцінювання відповідей на теоретичні питання

Розподіл балів за відповіді на теоретичні питання	Критерії оцінювання відповідей
10-8	за умови, якщо студент показав глибокі знання, чітко, грамотно, логічно і послідовно його викладає; вільно оперує термінологією, знайомий із законодавчими та нормативними документами, вмє аналізувати ситуацію та має альтернативні погляди на викладений матеріал
7-5	за умови, якщо студент має тверді знання, грамотно і по суті викладає відповіді на поставленні питання, не допускає грубих помилок при відповіді на них, але не повністю розкриває зміст
4-3	за умови, якщо студент знає теоретичний матеріал на рівні репродуктивного відтворення, але не надає належної оцінки процесів та явищ, не чітко формулює категорії та допускає незначні помилки при відповідях
2-0	за умови, якщо студент при відповіді допускає суттєві помилки, матеріал викладає не послідовно, з припущенням неточностей у формулюваннях та відсутності термінології

#### 4. Інформаційні ресурси Базові (основні):

1. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі [Текст] : навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новічкова ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Чорномор'я, 2017. — 300 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.161427>
2. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Херсон : Олді-Плюс, 2016. — 312 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.156765>
3. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / І. М. Калугіна, А. Д. Салавеліс, О. О. Фесенко, В. М. Лисюк. — Одеса : Освіта України, 2019. — 308 с. : табл., рис. — Бібліогр.: с. 242-250. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.167016>
4. Інжиніринг у ресторанному бізнесі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, Л. М. Акімова та ін. ; Нац. ун-т харч. технологій, Нац. авіац. ун-т, Приватне акц. т-во "Вищ. навч. закл. "Міжрегіон. акад. упр. персоналом". — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 488 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1617542>
5. Дизайн в готельно-ресторанному бізнесі [Електронний ресурс] : навч. посіб. Ч. 1 / Л. О. Іванова, Т. В. Страхова, Є. В. Іваненко ; за ред. Л. О. Іванової ; Одес. нац. акад. харч. технологій. — Одеса : Астропринт, 2021. — 196 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1531888>
6. Організація та проектування готельного господарства: Навчальний посібник / А.К. Д'яконова, Л.В. Іванченкова, Л.А. Тітомир, Г.М. Ряшко, К.С. Федосова, Т.В. Кравчук, Ю.О. Халілова-Чуваєва, О.М. Коротич, А.А. Савенко, К.О. Жовтяк. - Одеса: Маджента, 2021. – Електрон. текст. дані: 264 с. <https://elc.library.onaft.edu.ua/library-w/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1735116>

#### Додаткові:

1. Наказ Мінекономіки від 03.01.2003 р. № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування».
2. ДБН В.2.2.8-20: 2008 Будинки і споруди. Готелі
3. ДБН В.2.2-11-2002 Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Основні положення
4. ДБН В.2.2-13-2003 Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди
5. ДБН В.2.2-15-2005 Будинки і споруди. Житлові будинки. Основні положення
6. ДБН В. 2.2-16, 2005 Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвілеві заклади.
7. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщування та надавання готельних послуг, затверджені наказом Державної туристичної адміністрації України від 16.03.2004 р. за № 19 та зареєстровані в Міністерстві юстиції України 02.04.2004 р. за № 413/9012
8. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів
9. ДСТУ.4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
10. Наказ МЗЕЗторгу України від 24.07.2002 р. № 219 „Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування».
11. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів [Текст] : навч.-практ. посіб. / уклад. О.В. Павлов. — Вид. перероб. і допов. — Київ : ПрофКнига, 2018. — 336 с.
12. Збірник рецептур національної кухні країн Європи [Текст] / П. П. Гаврилко. — 2-ге вид. — Київ : ЦУЛ, 2016. — 620 с.

13. Збірник рецептур [Текст] / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко ; Полтав. ун-т спожив. кооперації України. — Київ : ЦУЛ, 2010. — 324 с.
14. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. — К.: ЦУЛ, 2011.
15. Проектування готелів: навч. посібник. / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л.Шаповал та ін. — К.: КНТЕУ, 2012. — 340 с.
16. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. / Н. О. П'ятницька, Н. М. Зубар, Г. Т. П'ятницька та ін. ; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар; Київ. ун-т туризму, економіки і права. — Вид. 2-ге, перероб. і допов. — Київ : КУТЕП, 2016. — 407 с.
17. Design and equipment for restaurants and foodservice : a management view / Costas Katsigris, Chris Thomas.— 4rd ed. — Published by John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, New Jersey, 2013. — 528 p.
18. The heart of hospitality: great hotel and restaurant leaders share their secrets / Micah Solomon — Description: First edition. — New York : SelectBooks, Inc., 2016. — 223 p.
19. Siting and Design of Hotels and Resorts: Principles and Case Studies for Biodiversity Conservation. — Gland, Switzerland: IUCN, 2012. — 56 p.
20. Сервіс та організація ресторанного господарства в закладах індустрії гостинності [Електронний ресурс] : навч. посіб. / Т.Є. Лебеденко, Т.П. Новічкова, А.В. Єгорова та ін. — Одеса: Маджента, 2021. — Електрон. текст. дані: 683 с.