

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технологій та сфери обслуговування
Кафедра готельно-ресторанної справи

**ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ
ПОБУТОВОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

АВТОРСЬКА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
підготовки бакалавра
напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа
Шифр за ОПІ 1.3.9

Херсон
2017 рік

Програма розроблена

Якимчук Д.М., доцент кафедри готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук.

Рецензенти:

- д.е.н. професор, перший проректор Жуйков Г.Є., ПВНЗ «Міжнародний університет бізнесу і права», м. Херсон;
- к.т.н. доцент Буряк В.Г., завідувач кафедри інженерії харчового виробництва ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет».

Затверджена

Вченою радою ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Погоджено

НМР ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Протокол №__ від _____ 2017 р.

Голова НМР факультету технологій та сфери
обслуговування _____ (Якимчук Д.М.)

Розглянута на засіданні кафедри готельно-
ресторанної справи

Протокол №__ від «__» _____ 2017 р.

Завідувач кафедри _____ (Орленко О.В.)

ВСТУП

Основою вивчення навчальної дисципліни «Техніко-економічне проектування об'єктів побутового обслуговування» є реалізація змісту освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів напряму підготовки «Побутове обслуговування» рівня вищої освіти «бакалавр» у засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань у галузі проектування споруд сфери послуг, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інноваційних рішень в сфері будівництва та експлуатації будівель закладів побутового обслуговування.

Під час вивчення навчальної дисципліни студенти ознайомлюються з основами проектування об'єктів побутового обслуговування, роботою служби замовника-забудовника, основними будівельними матеріалами, конструктивними елементами будівель, змістом проектно-кошторисної документації.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є основні види технічної документації, що регламентують діяльність щодо проектування об'єктів побутового обслуговування.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення даної навчальної дисципліни безпосередньо засновано на освоєнні дисциплін “Вища математика», “Економічна теорія”, “Інженерна графіка”, “Устаткування закладів побутового обслуговування”, “Організація сервісної діяльності”, “Системи сервісних технологій”.

Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. **Метою** вивчення дисципліни є розширення та поглиблення знань основних принципів проектування об'єктів побутового обслуговування, та підготовка фахівців, які володіють знаннями, пов'язаними з вирішенням проектних питань у галузі сфери обслуговування.

1.2. Основними **завданнями** навчальної дисципліни «Техніко-економічне проектування об'єктів побутового обслуговування» є:

теоретичні:

- засвоєння основ проектування засобів розміщування, сучасних методик і галузевих вимог щодо розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів побутового обслуговування на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі;

практичні:

- формулювати вимоги до проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства; складати план для проектування об'єктів в готельному і

ресторанному господарстві; розробляти проекти нових та для реконструкції.

Компетентності:

- здатність використовувати професійні знання й практичні навички для вирішення практичних завдань з проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства;
- здатність використовувати новітні інформаційні технології;
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми у галузях професійної діяльності;
- здатність виконувати професійні обов'язки фахівця з готельної і ресторанної справи.

Очікувані результати навчання:

Студенти повинні:

знати :

- основи проектування підприємств готельно-ресторанного господарства;
- вимоги до оформлення, узгодження та затвердження проектної документації;
- існуючу нормативну документацію з проектування;
- основні принципи розміщення готелів, закладів ресторанного господарства;
- методику розробки техніко-економічного обґрунтування проекту;
- порядок виконання технологічних розрахунків;
- загальну характеристику, особливості та функціональні можливості комп'ютерних систем автоматизованого проектування AutoCAD і ArchiCAD;
- алгоритми побудови графічних об'єктів, порядок нанесення розмірів та здійснення написів в системах AutoCAD і ArchiCAD;
- послідовність виконання технологічних схем та будівельних креслень за допомогою комп'ютерних програм AutoCAD і ArchiCAD у відповідності до вимог ЄСКД.

вміти:

- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту;
- моделювати сервісно-виробничий процес готельного підприємства та закладів ресторанного господарства;
- виконувати технологічні розрахунки;
- проводити підбір технологічного устаткування та розташовувати його у приміщеннях відповідно до галузевих вимог;
- вирішувати основні питання щодо улаштування інженерного обладнання;
- виконувати планування приміщень у відповідності до їх функціонального призначення;
- приймати рішення стосовно благоустрою та озеленення території готелю;

- виконувати графічні креслення в комп'ютерних системах автоматизованого проектування AutoCAD і ArchiCAD.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 240 годин / 8 кредитів ECTS.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни:

Кількість змістових модулів: 4.

Змістовий модуль 1. Організація проектування об'єктів сфери побутового обслуговування.

Змістовий модуль 2. Особливості розробки технічної документації та техніко-економічне обґрунтування проектів.

Змістовий модуль 3. Функціональні аспекти експертної оцінки ефективності проектних рішень об'єктів побутового обслуговування.

Змістовий модуль 4. Техніко-економічні розрахунки об'єктів побутового обслуговування.

Змістовий модуль 1.

Організація проектування об'єктів сфери побутового обслуговування

Тема 1. Теоретичні засади техніко-економічного проектування об'єктів побутового обслуговування

Значення і місце проектування у сфері послуг. Стан і потужність проектних організацій на початку 90-х років минулого століття. Розвиток структури і нормативної бази проектування в Україні. Кадрові питання і ліцензування проектних робіт. Основний нормативний документ щодо складу, порядку розробленої та затвердженої проектної документації (ДБН А.2.2-3- 2001). Законодавча основа термінів та визначень, якими користуються при проектуванні. Роз'яснення основних термінів та визначення. Аналіз перелік з нормативно-правових актів і нормативних документів. Предмет та мета техніко-економічного проектування.

Тема 2. Організація проектної діяльності

Організація системи управління проектами. Проектування організаційної структури управління проектами. Структуризація проекту. Сутність і функції структуризації проекту. Види структуризації. Декомпозиція робіт (створення ієрархічної структури робіт). Сутність проектної діяльності. Цілі і процеси в управлінні проектами. Процедури в управлінні проектами. Техніко-економічне проектування, як стадія проектної

діяльності. Життєвий цикл проекту. Етапи техніко-економічного проектування.

Змістовий модуль 2.

Особливості розробки технічної документації та техніко-економічне обґрунтування проектів

Тема 3. Архітектурні і будівельні вимоги до ЗРГ

Розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів будівництва на земельних ділянках. Визначення інженерних характеристик. Інженерно-будівельні рішення закладів.

Тема 4. Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища

Заходи з охорони праці в виробничих приміщеннях. Санітарно-гігієнічні заходи у приміщеннях ЗРГ. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування. Евакуація людей з приміщень та будівель. Заходи з охорони навколишнього середовища.

Тема 3. Порядок розроблення проектної документації. Основні нормативно правові акти

Система договірних відносин між замовниками і проектувальниками. Вихідні дані на проектування- Стадії проектування. Етапи створення об'єкту. Авторство проекту. Організація авторського нагляду за реалізацією проекту. Права і обов'язки спеціалістів, які здійснюють авторський нагляд. Стадії проектування. Призначення стадії проектування. Ескізний проект (ЕП). Техніко-економічне обґрунтування (ТЕО), проект (П), робочий проект (РП), робоча документація (РД). Обґрунтування стадій проектування. Особливості складання вихідних даних та завдання на проектування. Перелік вихідних даних щодо складання завдання на проектування. Організаційні вихідні дані (розділи підрозділів державного управління, АПЗ), типові навантаження, додаткові дані щодо енергоносіїв, обладнання, хімічний склад, параметри, вартість, геологічні умови.

Тема 4. Основи сіткового і календарного планування проектів

Загальна характеристика і види сіткових графіків. Графіки передування: порядок побудови і показники. Особливості стрілчастих графіків. Переваги і додаткові можливості графіків передування. Сіткове планування в умовах невизначеності. Методи скорочення тривалості виконання проекту. Календарне планування проектів.

Тема 5. Техніко-економічне обґрунтування проектів (робочих проектів)

Принципи оцінки ефективності проектних рішень. Методика розрахунку основних техніко-економічних критеріїв. Оцінка необхідних ресурсів і

витрат. Оцінка і планування ресурсів. Побудова ресурсних гістограм. Моделювання і календарне планування ресурсів. Планування затрат. Поняття і розрахунок безбитковості проекту. Особливості визначення різних видів точки безбитковості проекту. Використання операційного лівериджу для прийняття проектних рішень. Особливості прийняття рішень в умовах динамічних змін Порівняння проектів за допомогою різних критеріїв оцінки. Неформальні процедури відбору та оцінки проектів.

Змістовий модуль 3.

Функціональні аспекти експертної оцінки ефективності проектних рішень об'єктів побутового обслуговування

Тема 6. Погодження, експертиза та затвердження проектної документації

Порядок погоджень проектів (П), (РП), ТЕО, ТЕР 3 місцевим органами містобудування та експлуатаційними службами. Особливості погоджень об'єктів промислового призначення. Права та відповідальність авторів проекту (ГАП, ГПП) при погодженні проектної документації та проекти організацій. Порядок подані проектної документації на узгодження експертизи. Комплексна експертиза. Затвердження проектної документації. Вихідні документи для затвердження.

Тема 7. Маркетинговий аналіз

Мета і завдання маркетингового аналізу. Визначення меж та якісного складу аналізу ринку. Концепція попиту ринку. Аналіз ринкового середовища продукції проекту. Розробка концепції маркетингу.

Тема 8. Технічний аналіз

Мета і завдання технічного аналізу. Етапи проведення робіт з технічного аналізу проектів. Визначення місцезнаходження проекту та обґрунтування вибору масштабу проекту Вибір технології виробництва, устаткування та ідентифікація інфраструктури об'єкта проектування. Організація підготовки та здійснення проекту.

Змістовий модуль 4.

Техніко-економічні розрахунки об'єктів побутового обслуговування

Тема 9. Інституційний аналіз

Мета і завдання інституційного аналізу. Елементи інституційного аналізу. Оцінка впливу зовнішніх факторів на проект. Державне регулювання інвестиційної діяльності Оцінка впливу внутрішніх факторів на проект.

Тема 10. Екологічний аналіз

Мета і суть екологічного аналізу. Зміст робіт з екологічного аналізу. Типи впливу проекту на навколишнє середовище. Методичні підходи до визначення та оцінки впливу проекту на навколишнє середовище

Тема 11. Соціальний аналіз

Мета і завдання соціального аналізу. Зміст робіт з соціального аналізу. Соціальне середовище проекту та його оцінка. Проектування соціального середовища проекту.

Тема 12. Фінансовий аналіз

Мета і завдання фінансового аналізу. Особливості підготовки фінансового обґрунтування . проекту. Фінансування проекту. Проведення фінансових розрахунків на прикладі конкретного проекту.

Тема 13. Економічний аналіз

Мета і завдання економічного аналізу. Оцінка економічної привабливості та ефективності проекту. Методичні підходи до визначення економічної вартості проекту. Оцінка впливу проекту на економіку країни.

Рекомендована література

Основні джерела

1. Закон України № 4844-VI від 24.05.2012 "Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів".
2. ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
3. ДБН А.2.2-3:2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
4. ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».
5. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення».
6. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».
7. ДБН В.2.2-16:2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
8. ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення».
9. ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 56 с.
10. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».
11. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
12. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів».
13. ДСТУ Б.А.2-4-4-99 (ГОСТ 21.101-97) «Основні вимоги до робочої документації».

14. ДСТУ Б.А.2-4-7-95 «Система проектної документації для будівництва. Правила використання архітектурно-будівельних робочих креслень».
15. ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги».
16. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
17. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
18. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
19. СанПіН 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування».
20. Бирнз Д. AutoCAD 2010 для чайников.: Пер. с англ. – М.: ООО «И.Д.Вильямс», 2010. – 432 с.
21. Доценко В.Ф., Іщенко Т.І. Проектування підприємств галузі: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 „Технологія харчування” денної форми навчання. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.
22. Никуленкова Т.Т., Ястина Г.М. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: КолосС, 2007. – 247 с.
23. Орлов А. Видеосомоучитель. AutoCAD 2010. – СПб.: Питер, 2010. – 368 с.
24. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

Додаткові джерела

25. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Учебное пособие. – К.: Дакор, 2009. – 368 с.
26. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 272 с.
27. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с. С. 144-158
28. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 року № 483.
29. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.
30. Туризм и гостиничное хозяйство. Учебник под. ред. А.В. Чудновского. – М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», 2001. – 323 с.

Інтернет-ресурси

31. <http://www.autodesk.ru>
32. <http://www.restoran.ua>
33. <http://www.uahotels.com.ua>

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання – диф. залік, екзамен.

5. Засоби діагностики успішності навчання

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю навчальних досягнень студентів.

Використовуються різні методи контролю (усного, письмового), які забезпечують підвищенню мотивації студентів – майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається поточному контролю (тестуванню, усному та письмовому опитуванню, перевірці конспектів) та підсумковому контролю (залік).

Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів під час складання диф. заліку та екзамену з навчальної дисципліни «Техніко-економічне проектування об'єктів побутового обслуговування»

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
1	2	3	4
90-100	5 відмінно	A	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу. Вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Він має чітке уявлення про розробку інноваційних продуктів у готельних господарствах, знає та вміє обирати методику та організувати процес планування інноваційної діяльності підприємств. Правильно застосовує здобуті теоретичні знання на практиці.
82-89	4 добре	B	Студент має міцні ґрунтовні знання, але може допустити неточності у характеристиці сучасних методів інноваційної діяльності в готельному бізнесі.

74-81	4 добре	C	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні вміння з підготовки документальної бази та виконання завдань щодо планування інноваційної діяльності готельних підприємств, але має труднощі у формулюванні висновків.
64-73	3 задовільно	D	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер, іноді не підкріпленні прикладами.
60-63	3 задовільно	E	Студент знає не всі теми на достатньому рівні. Замість чіткого термінологічного визначення пояснює матеріал на побутовому рівні. Має прогалини у теоретичних знаннях та практичних вміннях
35-59	2 незадовільно	FX	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє термінологією, понятійний апарат не сформований. Не вміє викласти програмний матеріал. Практичні вміння не сформовані.
1-34	2 незадовільно	F	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії під керівництвом викладача та самостійно