

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ІНЖЕНЕРНЕ ВИРІШЕННЯ
ТА
ДИЗАЙН ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність: J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Галузь знань J «Транспорт та послуги»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол №12 від 20.05.2025р.

м. Івано-Франківськ – 2025

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства
Викладач (-і)	Мендела Євгенія Миколаївна
Контактний номер телефону викладача	0957980041
E-mail викладача	zenja.mendela@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	6 кредитів ЄКТС, 180 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/a5527c85f903c482c034
Консультації	Згідно з графіком консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» орієнтована на розгляд інженерних та дизайнерських аспектів створення та ефективного функціонування готельно-ресторанних просторів. Студенти детально вивчають технічні аспекти будівництва та обладнання готельно-ресторанних закладів, зокрема системи опалення, вентиляції, кондиціонування повітря, системи водопостачання та освітлення.

Курс також надає знання щодо дизайну внутрішнього простору готельно-ресторанних об'єктів, враховуючи як естетичні аспекти, так і ергономіку. Студенти вивчають принципи організації простору, вибір матеріалів та кольорову гаму для досягнення оптимальної атмосфери для гостей.

3. Мета та цілі навчання

Мета курсу: навчити розуміння процесів в будівництві та технологіях, що будуть застосовуватися в громадських закладах, які безпосередньо пов'язані з професійною діяльністю; організація середовища обміну досвідом та набуття нових знань; розвиток аналітичного та інженерного мислення для подальшого застосування в проектній діяльності. Формування відповідального замовника, що може укласти вимоги до проектних рішень, зібрати або організувати виготовлення вихідних даних, вести нагляд за проектом, спорудженням, експлуатацією.

Основними **цілями курсу є:**

- вивчення студентами етапи організації проектування, будівництва, реконструкції, капітального ремонту готельно-ресторанних закладів;
- орієнтування студентами в конструкціях та будівельних матеріалах з яких вони можуть бути створені;
- вміння обирати оптимальні інженерні рішення для забезпечення функціонування будівель;
- знати склад та зміст будівельної документації;
- вивчення актуальних стилей дизайну закладів готельно-ресторанного господарства;
- знати основи ландшафтного дизайну;
- вивчення студентами принципів та засобів формування дизайну прилеглої території готельно-ресторанного комплексу;
- розуміти інструментарій формування світлової та колористичної атмосфери готельно-ресторанних комплексів;

- розуміти засоби формування інформаційного повідомлення.				
4. Компетентності та програмні результати навчання				
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності				
ФК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності				
ФК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.				
ФК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів				
РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;				
РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу				
РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.				
РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.				
РН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.				
5. Організація навчання				
Обсяг навчальної дисципліни				
Вид заняття		Загальна кількість		
лекції		30 годин		
лабораторні		30 годин		
самостійна робота		120 годин		
Ознаки навчальної дисципліни				
Семестр	Спеціальності	Курс (рік навчання)	Нормативна/вибіркова	
1	J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»	1	нормативна	
Тематика навчальної дисципліни				
Тема		Кількість год.		
		лекції	лабораторні	сам. робота
Тема 1. Загальні відомості про будівлі і споруди		2	2	8
Тема 2. Економіка будівництва. Організація будівництва.		2	2	8
Тема 3. Передпроектний аналіз. Проектування. Структура будівель.		2	2	8
Тема 4. Експлуатація будівель. Інженерне забезпечення будівель.		2	2	8
Тема 5. Основи архітектури громадських будівель.		2	2	8
Тема 6. Системи опалення. Їх класифікація і конструктивна характеристика.		2	2	8
Тема 7. Класифікація і влаштування систем гарячого водопостачання будівель, системи холодного водопостачання та внутрішня каналізація готельно-ресторанних комплексів.		2	2	8
Тема 8. Класифікація систем вентиляції будівель. Пожежна безпека в готельно-ресторанних комплексах.		2	2	8

Тема 9. Газопостачання та сміттєвидалення в готельно-ресторанних комплексах.	2	2	8
Тема 10. Сучасні стилі в архітектурі та дизайні. Характеристика та використання сучасних стилів у дизайні.	2	2	8
Тема 11. Меблі та устаткування в інтер'єрі.	2	2	8
Тема 12. Колористика у дизайні	2	2	8
Тема 13. Декоративно-художнє освітлення інтер'єрів.	2	2	8
Тема 14. Ландшафтний дизайн.	2	2	8
Тема 15. Дизайн візуальної інформації.	2	2	8
Загальна кількість	30	30	120

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи. (п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.). Загальні 100 балів включають: 60 балів – поточний контроль (лабораторні заняття), 20 балів – тестовий контроль, 5 балів - контрольна робота, 15 балів – екзамен
Вимоги до письмових робіт	Письмова контрольна робота, оцінюється у 5 балів Денна форма навчання - контрольна робота на останньому занятті перед КСР Заочна форма навчання - за 10 днів до початку останньої сесії у електронному варіанті
Лабораторні заняття	Оцінюються у стобальній шкалі
Умови допуску до підсумкового контролю	Допускаються студенти, які виконали всі види обов'язкових робіт (лабораторних, тестових та письмових завдань)
Семестровий контроль у формі екзамену	Форма підсумкового контролю, яка передбачає перевірку розуміння здобувачем освіти теоретичного та практичного програмного матеріалу з усієї дисципліни

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи	Визначаються графіком навчального процесу і доводяться до відома студентів на першому занятті з навчальної дисципліни.
Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали

	роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Відвідування занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

8. Рекомендована література

Методична література

1. Капцова Н. І. Інженерне обладнання будівель : конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 135 с.
2. Сьомка С. В. Основи дизайну архітектурного середовища : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2020. 480 с
3. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. Київ : Видавництво «Ліра-К», 2018. 400 с.

Базова література

1. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності» № 1686-IX від 15.07.2021, ВВР, 2021, № 42, ст.343.
2. Закон України «Про Генеральну схему планування території України» N 5459-VI (5459-17) від 16.10.2012, ВВР, 2013, N 48, ст.682.
3. Закон України «Про основи містобудування» № 124-IX від 20.09.2019, ВВР, 2019, № 46, ст.295.
4. Закон України «Про архітектурну діяльність» № 711-IX від 17.06.2020, ВВР, 2020, № 46, ст.394.
5. Закон України «Про комплексну реконструкцію кварталів (мікрорайонів) застарілого житлового фонду» № 132-IX від 20.09.2019, ВВР, 2019, № 46, ст.299.
6. Закон України «Про землеустрій» № 155-IX від 03.10.2019, ВВР, 2019, № 48, ст.325
7. ДБН А.2.2-3-2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво».
8. ДБН Б.1.1-2012 «Склад та зміст детального плану територій».

Допоміжна література

1. Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної і заочної форм навчання зі спеціальності – 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 45 с.
2. Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства = Design of Hotel and Restaurant Facilities : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госп. ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 210 с.
3. Гнатченко Є. Ю. Економіка будівництва : конспект лекцій для студентів денної і заочної форм навчання освітнього рівня «бакалавр» за спеціальністю 192 Будівництво та цивільна інженерія. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 62 с.

4. Жуковський С. С., Лабай В. Й. Системи енергопостачання і забезпечення мікроклімату будинків та споруд. Навчальний посібник для ВЗО. Львів: Астрономо-геодезичне товариство, 2018. 259 с.

5. Кравченко В. С. Інженерне обладнання будівель. Київ . «Видавничий дім Професіонал», 2018. 480 с.

6. Соколан Ю. С. Інженерне обладнання будівель. Частина I: Навчальний посібник для студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Хмельницький: ХНУ, 2018. 178 с.

Інформаційні ресурси

1. Планування і проектування готелів - діючі норми. URL: <http://kafedam.pp.ua/12582-planuvannya-proektuvannya-gotelv-dyuch-normi.html>.

2. Склад та зміст проектної документації на будівництво. Державні будівельні норми України. URL: http://teplodim.info/upload/blocks/dbna-2-2-3-2014_pdf_1435062567.pdf/\

Викладач

Асистент кафедри
готельно-ресторанної та
курортної справи
Мендела Є. М.