

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

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

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри  
Протокол № 5 від 26.11. 2019 р.

м. Івано-Франківськ – 2019

**ЗМІСТ**

1. Загальна інформація
2. Анотація до курсу
3. Мета та цілі курсу
4. Результати навчання
5. Організація навчання курсу
6. Система оцінювання курсу
7. Політика курсу
8. Рекомендована література

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства
<b>Рівень вищої освіти</b>	Бакалавр
<b>Викладач (-і)</b>	Старший викладач Богославець Ігор Михайлови
<b>Контактний телефон викладача</b>	+380673423172
<b>Е-mail викладача</b>	interduzajn@ukr.net
<b>Формат дисципліни</b>	Аудиторне вивчення, самостійна робота студентів з елементами дистанційного навчання

<b>Обсяг дисципліни</b>			
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>			
<b>Консультації</b>			
<b>2. Анотація до курсу</b>			
<p>Програма вивчення навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» складена відповідно до Освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм».</p> <p><b>Предметом</b> вивчення навчальної дисципліни є архітектурні особливості будівель, споруд готелів і ресторанів</p>			
<b>3. Мета та цілі курсу</b>			
<p>Метою викладання навчальної дисципліни “ Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи ” є ознайомлення студентів з :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· архітектурою та проектуванням закладів ГРС,</li> <li>· необхідними законодавчими актами, що регулюють будівництво ЗГРС,</li> <li>· розрахунком місць в ресторанах і готелях, що обслуговують певну територію.</li> </ul> <p>Основними завданнями вивчення дисципліни “ Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи ” є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· набуття практичного вміння розраховувати і проектувати заклади ГРС,</li> <li>· застосовувати і використовувати ДСТУ і ДБН В для проектування відповідних закладів,</li> <li>· розпізнавати різні заклади ресторанного і готельного бізнесу і підбирати відповідні до виділеної місцевості та ресурсів,</li> <li>· на основі вихідних даних вміння розраховувати місткість закладів ресторанного і готельного господарства ,</li> <li>· враховуючи завдання замовника, розраховувати кількість і розміри приміщень будівель ресторанів і готелів,</li> <li>· вміння складати технологічну схему процесів ресторанного виробництва.</li> </ul>			
<b>4. Результати навчання (компетентності)</b>			
<p>У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:</p> <p><b>знати :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· основні вимоги до готельно-ресторанних закладів, їх види і особливості,</li> <li>· необхідні документи для початку проектування закладів,</li> <li>· державні акти, що регулюють будівництво і функціонування цього сектору бізнесу.</li> </ul> <p><b>вміти :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>· розраховувати і проектувати готельно-ресторанні заклади,</li> <li>· використовувати ДСТУ і ДБН В у практиці,</li> <li>· будувати профіль місцевості,</li> <li>· одержати необхідні документи для початку будівництва і проектування,</li> <li>· на практиці використовувати досвід оцінки можливості будівництва певного типу будівлі і його економічного обґрунтування.</li> </ul>			
<b>5. Організація навчання курсу</b>			
Обсяг курсу			
Вид заняття	Загальна кількість годин		
лекції	20-27		
семінарські заняття / практичні	40-54		
самостійна робота	60-120		
Ознаки курсу			
Семестр	Спеціальність	Курс	Нормативний /

		(рік навчання)	вибірковий
<b>I / III</b>	<b>Готельно-ресторанна справа / Туризм</b>	4	Нормативний / відбірковий

ТЕМАТИКА КУРСУ								
Тема	Лекції			Семінарські (практичні, лабораторні)			Вага оцінок	Термін виконання
	Форма заняття	План	Завдання, год.	Форма заняття	План	Завдання, год.		
Тема 1. <b>Організаційні засади (основні положення) проектування готелів і закладів ресторанного господарства. Особливості споруд готелів та їх класифікація</b>	Лекція	1. Історичні відомості про готелі. Розвиток від постійних дворів до фешенебельних сучасних готелів. 2. Класифікація готелів та готельних комплексів. 3. Принципи розміщення та об'ємно-планувальні рішення готельних комплексів.	-	Семінарське заняття	1. Види закладів ГРГ. 2. Класифікаційні ознаки. 3. Методологія проектування та програмне забезпечення.  1.	0	5	Вересень
Тема 2. <b>Заклади ресторанного господарства</b>	Лекція	1. Історичні відомості 2. Планування ЗРГ	-	Семінарське заняття	1. Аналіз ділянки пропонуваного будівництва. 2. Визначення меж ділянки. 3. Основні параметри проєктованого об'єкту.  1.	4	5+5	Вересень
Тема 3. <b>Основи технологічних розрахунків. Виробнича програма підприємства.</b>	Лекція	1. Розрахунок кількості відвідувачів за нормативними документами 2. Складання вихідних даних при	-	Семінарське заняття	1. Завдання на проєктування. 2. Топогеодезичні вишукування. 3. Геоологічні вишукування. 4. Акт на землю. Призначення земельної	2	5	Вересень

		організації закладів ресторанно-готельного бізнесу. 3.Складання виробничої програми .			ділянки.			
Тема 4. Розрахунок сировини, складських приміщень. Проектування складського господарства	Лекція		-	Семінарське заняття	1.Методика визначення ухилу ділянки. 2.Методи організації водовідведення. 3.Визначення червоних та чорних кутових відміток проектованої будівлі. 4.Визначення відмітки чистої підлоги закладу ГРС.	4	5+5	Вересень
	Лекція		-	Семінарське заняття	1. Червоні лінії та лінії забудови існуючих вулиць населеного пункту. 2. Охоронні зони інженерних мереж. 3. Інші обмеження за ДБН 360-92*** «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».	4	5+5	Жовтень
	Лекція		4	Семінарське заняття	1. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі» 2. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. ПІДПРИЄМСТВ А ХАРЧУВАННЯ (ЗАКЛАДИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТ	4	5+5	Жовтень

					ВА)»			
			2	Семінарське заняття	1. Стадії розробки технологічного циклу. 2. Фактори впливу на визначення структури акладу. 3. Концепція закладу, номенклатура послуг. Розрахунки обсягів матеріально-технічного та кадрового забезпечення.	2	5	Жовтень
	Лекція		2	Семінарське заняття	1. Методика розробки об'ємно-просторового вирішення закладу. 2. По-поверхові плани 3. Горизонтальні та вертикальні зв'язки проєктованого закладу.	2	5	Листопад
			4	Семінарське заняття	1. Монолітно-каркасна система будівництва. 2. З повздовжніми та поперечними несучими стінами. 3. Конструкції перекриття та покриття. 4. Енергозберігаючі технології в будівництві.	4	5+5	Листопад
			2	Семінарське заняття	1. Стадії проєктування (ТЕО, ескізний проєкт, проєкт, робочий проєкт)	2	5	Грудень

					2. Інженерне забезпечення будівлі. Розділи проектів (ОВ, ВК, ЕП, ...) 3. Організація будівництва. Календарний графік виконання робіт				
	Лекція		2	Семінарське заняття	1. Техніко-економічні показники генерального плану ділянки пропонованого будівництва. Визначення показників. 2. Техніко-економічні показники проєктованої будівлі. 3. Загальні дані проєктної документації.	2	5	Грудень	
					1. Склад пояснюючої записки (Загальні дані, ГП, АР, КБ, ОВ, ВК, ТХ, ЕП) 2. ДСТУ (ДСТУ 4527:2006, ДСТУ 4269:2003, ДСТУ 4581:2004, ДСТУ 30523-97). 3. Оформлення по-поверхових планів проєктованої будівлі, розрізів, фасадів.				
<b>6. Система оцінювання курсу</b>									
Загальна система оцінювання курсу	100 балів								



Вимоги до письмової роботи	5 балів
Семінарські заняття	5 балів
Умови допуску до підсумкового контролю	26 балів
<b>7. Політика курсу</b>	
<p>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 академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський</p>	

національний  
університет  
імені  
«Стефаника» і  
опубліковано  
їх на сайті.  
Викладеними  
в цих  
документах  
принципами  
(відповідально  
сті,  
справедливост  
і, академічної  
свободи,  
взаємоповаги,  
безпеки і  
добробуту,  
законності) та  
правилами  
поведінки  
студентів і  
працівників  
університету,  
які базують на  
відповідних  
законах, й  
керується  
кафедра  
готельно-  
ресторанної та  
курортної  
справи у своїй  
діяльності. В  
університеті  
діє «Гаряча  
лінія» з  
ректором,  
«Телефон  
довіри»,  
більшість  
вступних  
іспитів  
проводиться за  
комп'ютерно-

тестовими  
технологіями,  
а іспит за  
допомогою  
онлайн  
трансляції  
можна  
переглядати у  
реальному  
часі.

Діяльність  
кафедри,  
ректорату з  
питань  
запобігання та  
виявлення  
корупції  
здійснюється  
на основі  
чинного  
законодавства  
України.

**8.**

**Рекомендована  
література**

1. -

**Викладач** \_\_\_\_\_