

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



Факультет туризму  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Проектування закладів готельно-ресторанного господарства**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол № 1 від 29.08.2023 р.

м. Івано-Франківськ – 2023

## ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Проектування закладів готельно-ресторанного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Готельно-ресторанна справа
<b>Спеціалізація</b>	-
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Бакалавр
<b>Статус дисципліни</b>	Нормативна
<b>Курс/семестр</b>	4/7/8
<b>Обсяг дисципліни</b>	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 60 год. Самостійна робота – 90 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/view/6324">https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/view/6324</a>
<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> Метою викладання навчальної дисципліни «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства» є формування у студентів фундаментальних знань, умінь і навичок, розширення і поглиблення фахових компетенцій основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, і підготовка фахівця, який буде володіти знаннями, пов'язаними з рішенням проектних питань в області сфери обслуговування.</p> <p>Основними <b>цілями</b> вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обґрунтування будівництва;</li> <li>- теоретичні основи проектування готелів та ресторанів;</li> <li>- розробка техніко-економічного обґрунтування проекту і завдання на проектування готелів та ресторанів;</li> <li>- користування нормативними документами з питань будівництва і проектування підприємств;</li> <li>- виконання технологічних розрахунків виробничих цехів підприємства;</li> <li>- вміння розраховувати площу торгових і виробничих приміщень закладів харчування;</li> <li>- користуватися і використовувати нормативні документи при компонуванні виробничих, адміністративних і житлових приміщень готелів та ресторанів.</li> </ul>	
<b>Компетентності:</b>	
<p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності</p> <p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.</p>	

**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 11.** Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.

**Програмні результати навчання:**

**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 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та рестораних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

**РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

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

**РН 18.** Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Історія виникнення і розвитку готельно-ресторанного напрямку діяльності	Знати періодизацію історії розвитку готельно-ресторанного напрямку діяльності, вміти характеризувати особливості кожного з етапів. Розуміти причини виникнення індустрії гостинності та знати основні етапи її розвитку як у світі, так і в Україні.	Питання, тести, лабораторне заняття
2.	Загальні принципи проектування	Знати закономірності функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Розуміти вимоги до будівель підприємств сфери обслуговування.	Питання, тести, лабораторне заняття
3.	Планувальна структура ділянки готельно-ресторанного підприємства	Володіти знаннями щодо основних понять про генеральний план ділянки, його складові, системні забудовлі готельно-ресторанних підприємств.	Питання, тести, лабораторне заняття
4.	Загальні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства	Знати принципи розміщення закладів ресторанного господарства та проектування їх основних технологічних процесів, вимоги щодо	Питання, тести, лабораторне заняття

		забезпеченості санітарно-гігієнічних норм до технологічного процесу.	
5.	Розміщення готелю на земельній ділянці	Знати вимоги щодо впливу функціонального призначення готелів на їхнє розташування у планувальній структурі міста, містобудівного аналізу розміщення готелів у планувальній структурі міста. Вміти враховувати фактори, що формують функціонально-просторову організацію готельних комплексів.	Питання, тести, лабораторне заняття
6.	Об'ємно-планувальні рішення готелів	Володіти загальними принципами об'ємно-планувальних рішень і функціонального зонування приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до сервісного процесу.	Питання, тести, лабораторне заняття
7.	Проектування житлових приміщень.	Знати типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю, правила розміщення житлових кімнат в загальній структурі готелю, вимоги до проектування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхового обслуговування. Вміти розробляти плани різних категорій номерів готельного підприємства.	Питання, тести, лабораторне заняття
8.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення	Володіти знаннями відносно зонування приймально-вестибюльної групи приміщень, основ розрахунків площ приймально-вестибюльної групи приміщень, різновидів планувального рішення вестибюльної групи та їхньої організації в залежності від типу готельного комплексу.	Питання, тести, лабораторне заняття
9.	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі	Знати технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення, особливості діяльності ЗРГ при готелі. Вміти запроєктувати склад і розміщення приміщень ЗРГ при готельних комплексах, структурно-виробничу схему ЗРГ для просторового забезпечення сервісного процесу.	Питання, тести, лабораторне заняття
10.	Проектування приміщень культурнодозвільного та фізкультурнооздоровчого призначення	Розуміти вимоги до розміщення приміщень культурномасового, спортивно-оздоровчого та ділового призначення у туристичних, курортних і ділових готелях, визначення набору приміщень культурновидовищного та дозвільного призначення в складі	Питання, тести, лабораторне заняття

		готелів за завданням на проектування та з урахуванням нормативних документів щодо проектування відповідних об'єктів.	
11.	Проектування службових, господарських й виробничих приміщень готелю	Розбиратися в основах проектування приміщень адміністрації, інженерно-технічних і службово-господарських приміщень, інженерного забезпечення сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.	Питання, тести, лабораторне заняття
12.	Екстер'єр будівлі готелів	Знати вимоги до фасаду готельних будівель, їх вплив на загальний вигляд будівлі.	Питання, тести, лабораторне заняття
13.	Меблі житлових і громадських приміщень готельних підприємств	Володіти знаннями відносно схем розміщення меблів у різних номерах готелів, текстильних матеріалів у інтер'єрі готелів.	Питання, тести, лабораторне заняття
14.	Кольорове вирішення інтер'єра приміщень готелів	Вміти застосувати основні способи формування кольорової гами для гармонізації внутрішнього простору під час оздоблення приміщень готелів.	Питання, тести, лабораторне заняття
15.	Світлове вирішення інтер'єра приміщень готелів	Володіти знаннями про параметри світлового клімату, основні види освітлення й характер розподілення світлового потоку. Вміти застосовувати на практиці знання про класифікацію та особливості розташування освітлювальних приладів в закладах готельноресторанних комплексів	Питання, тести, лабораторне заняття

#### 4. Система оцінювання курсу (7 семестр)

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекції	0
Семінарські заняття	65
Самостійна робота	15
Проміжний тестовий контроль	20
Залік	0
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### Система оцінювання курсу (8 семестр)

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекції	0
Семінарські заняття	55
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	20
Екзамен	20

<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>
------------------------------------	------------

### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу (7 семестр)

Види навчальної роботи	Навчальні тижні															Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Лекції																0
Семінарські заняття	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5		5	5	65
Самостійна р-та															15	15
Проміжний тестовий контроль							10						10			20
Залік															0	0
Всього за тиждень	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	30	100

### Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу (8 семестр)

Види навчальної роботи	Навчальні тижні															Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Лекції																0
Семінарські заняття	5	5	5	5	5	5		5	5	5	5	5				55
Самостійна р-та														5		5
Проміжний тестовий контроль							10						10			20
Екзамен															20	20
Всього за тиждень	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	20	100

## 6. Ресурсне забезпечення

### 13. Методичне забезпечення

1. ДСТУ Б А.2.4-7:2009 Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. Київ: Мінрегіон України, 2009 – 91 с.
2. ДБН Б.2.2-12:2019 Планування і забудова територій. Київ: Мінрегіон України, 2019 – 217 с.
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 дозвіллі 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». – Київ: 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)».

#### 14. Рекомендована література

##### Методична література

1. Павленкова П.П., Тележенко Л.М. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства. Київ: Видавництво Олді+, 2019. 312с.
2. Ільченко Н.Б., Мазаракі А.А. Проектування торговельних об'єктів. Київ: КНТЕУ, 2018. 360с.
3. Григоренко О.М. Проектування закладів ресторанного господарства. Опорний конспект. Київ: КНТЕУ, 2019. 170с.
4. Безус П. І. Проектування кількісних параметрів об'єктів готельно-ресторанного господарства. *Вчені записки Таврійського національного університету імені В. І. Вернадського*. Серія: Економіка і управління. 2018. Т. 29(68), № 5. С. 31-33. URL: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU\\_econ\\_2018\\_29\(68\)\\_5\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/UZTNU_econ_2018_29(68)_5_9).
5. Методичні рекомендації для практичних занять та самостійної роботи з дисципліни «Дизайн об'єктів готельно-ресторанного бізнесу» для студентів галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль: ТНТУ ім. Івана Пулюя, 2020. 28 с.
6. Доценко В.Ф., Іщенко Т.І. Проектування підприємств галузі: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія харчування» денної форми навчання. К.: НУХТ, 2019. 110 с.

##### Інформаційні ресурси

1. Проектування готелів. URL: [www.avk-project.com](http://www.avk-project.com)
2. Професійне оснащення. URL: [www.eto.ua](http://www.eto.ua)
3. Проектування готелів. URL: [www.pskopora.com.ua/ru/proectorovaniehotels.html](http://www.pskopora.com.ua/ru/proectorovaniehotels.html)
4. Проектування готелів. URL: [www.delvanteez.com.ua](http://www.delvanteez.com.ua)
5. Концепції та проектування SPA та готелів. URL: <http://spaproject.com.ua>
6. Автоматизоване архітектурне проектування. URL: [www.graphisoft.com](http://www.graphisoft.com)

#### 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201д, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	Асистент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Мендела Є.М.
<b>Гостьові лектори</b>	
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:zenja.mendela@pnu.edu.ua">zenja.mendela@pnu.edu.ua</a>

#### 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна доброчесність</b>	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»,
---------------------------------	---



	<p>«Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, 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.</p>
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин.
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали за проходження онлайн-курсів на платформах Coursera чи Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

**Викладач**

**Мендела Є.М.**