



Міжнародний гуманітарний університет  
Факультет менеджменту, готельно-ресторанної справи та туризму  
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**Проектування готелів і ресторанів**

Галузь знань  
Спеціальність  
Назва освітньої програми  
Рівень вищої освіти

24 «Сфера обслуговування»  
241 «Готельно-ресторанна справа»  
Готельно-ресторанна справа  
перший (бакалаврський) рівень

<b>Розробники і викладачі</b> <i>(зазначаються розробники і викладачі, які викладають дисципліну - посада, наук. ступінь, вчене звання, П.І.Б.)</i>	<b>Контактний тел.</b>	<b>E-mail</b>
Доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу <b>Харенко Д.О.</b>	0980150980	Kharenko1980@gmail.com

**1. АНОТАЦІЯ ДО КУРСУ**

Дисципліна забезпечує у студентів формування фундаментальних знань, умінь і навичок, розширення і поглиблення фахових компетенцій основних принципів проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, і підготовки фахівця, який буде володіти знаннями, пов'язаними з рішенням проектних питань в сфері обслуговування.

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

## **2. ОЧІКУВАНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ, ЯКІ ПЛАНУЄТЬСЯ СФОРМУВАТИ ТА ДОСЯГНЕННЯ ПРОГРАМНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ**

У процесі реалізації програми дисципліни «Проектування готелів і ресторанів» формуються наступні компетентності із передбачених освітньою програмою:

### **Інтегральна компетентність**

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

### **Загальні компетентності (ЗК):**

**ЗК 04.** Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

**ЗК 05.** Здатність працювати в команді.

**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

**ЗК 07.** Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

**ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності.

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

**ЗК 10.** Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

### **Спеціальні (фахові) компетентності:**

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

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

**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.

**СК 14.** Здатність застосовувати інформаційні технології в управлінні готельним та ресторанним бізнесом.

**СК 15.** Здатність розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

### **Навчальна дисципліна «Проектування готелів і ресторанів» забезпечує досягнення програмних результатів навчання (РН), передбачених освітньою програмою:**

**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 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

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

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

**PH 23.** Розробляти концепції та проекти закладів готельного та ресторанного господарства з урахуванням регіонального аспекту та стратегічних пріоритетів України.

### **Заплановані результати навчання за навчальною дисципліною**

#### **Знання:**

- 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;

#### **Уміння:**

- розробляти техніко-економічні обґрунтування проекту ізавдання 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.

#### **Навички:**

Розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу з впровадженням модернізації та з урахуванням задач і проблем розвитку індустрії гостинності

### **3. ОБСЯГ ТА ОЗНАКИ КУРСУ**

<b>Загалом</b>		<b>Вид заняття</b> (денне відділення / заочне відділення)			<b>Ознаки курсу</b>		
<b>ЄКТС</b>	<b>годин</b>	<b>Лекційні заняття</b>	<b>Практичні заняття</b>	<b>Самостійна робота</b>	<b>Курс, (рік навчання)</b>	<b>Семестр</b>	<b>Обов'язкова / вибіркова</b>
6	180	36	36	108	3	7	Обов'язкова

#### 4. СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин							
	денна форма				Заочна форма			
	усього	у тому числі			усього	у тому числі		
		лекц.	практ	сам. роб.		лекц.	практ	сам. роб.
<b>Тема 1.</b> Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування	10	2	2	6	10	2	2	6
<b>Тема 2.</b> Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 3.</b> Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	10	2	2	6	10	2	2	6
<b>Тема 4.</b> Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 5.</b> Визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 6.</b> Проектування приміщень громадського призначення у готелях	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 7.</b> Проектування житлових та побутових приміщень готелів	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 8.</b> Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 9.</b> Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	10	2	2	6	10	2	2	6
<b>Тема 10.</b> Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів	10	2	2	6	10	2	2	6
<b>Тема 11.</b> Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 12.</b> Проектування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях.	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 13.</b> Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 14.</b> Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 15.</b> Реконструкція номерного фонду готельних комплексів	10	2	2	6	10			10
<b>Тема 16.</b> Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів	10	2	2	6	10			10

Тема 17. Основи дизайну. Функціонально-просторові основи організації інтер'єрів будівлі.	10	2	2	6	10			10
Тема 18. Формування дизайн-концепції об'єктів готельно-ресторанного бізнесу. Основи креслення та візуалізації дизайн-проекту.	10	2	2	6	10	2	2	6
<b>Усього годин</b>	180	36	36	108	180	10	10	160
<b>ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ - ЕКЗАМЕН</b>								

### 5. ТЕХНІЧНЕ Й ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ / ОБЛАДНАННЯ

Студенти отримують теми та питання курсу, основну і додаткову літературу, рекомендації, завдання та оцінки за їх виконання як традиційним шляхом, так і з використанням університетської платформи он-лайн навчання на базі Moodle. Окрім того, практичні навички у пошуку та аналізу інформації за курсом, з оформлення індивідуальних завдань, тощо, студенти отримують, користуючись університетськими комп'ютерними класами та бібліотекою. Вивчення дисципліни передбачає використання діючих зразків механічного, теплового, холодильного та торговельного устаткування, комп'ютерної техніки та програмних продуктів (систем автоматизації діяльності закладів готельно-ресторанного господарства).

### 6. ПИТАННЯ ДО ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

Назва теми	Кількість годин	
	д/ф	з/ф
<p><b>Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проектування.</b>  <i>Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами.</i>  Предмет, головна мета та завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Значення дисципліни під час підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».  Особливості діяльності закладів готельно-ресторанного господарства у сучасних умовах, та їх вплив на розробку проекту об'єкту.  <i>Мета і завдання проектування. Класифікація проектувальних видів діяльності.</i>  Історія виникнення та перспективи розвитку проектування. Поняття проекту, технологічного проектування. Мета і завдання проектування. Класифікація проектувальних видів діяльності.  <i>Технологічне проектування та його законодавча і нормативна база.</i>  Терміни та визначення понять стосовно проекту та технологічного проектування. Законодавча та нормативна база проектування. Обґрунтування проекту, його види та особливості.</p>	2	2

<p><b>Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.</b></p> <p><i>Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.</i></p> <p>Сучасні напрямки і концепції проектування готелів і готельних комплексів. Зовнішня організація функціональних елементів готельних комплексів різної категорії: пішохідна доступність, вхідні майданчики в приміщення різного призначення, автостоянки, майданчики для паркування автотранспорту, під'їзди, підземні споруди, зона приміщень господарського призначення, зона для надання додаткових послуг.</p> <p><i>Архітектурно-планувальна організація готелів.</i></p> <p>Фактори, що впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів: місце у міській забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, економічні та етнічні особливості регіону.</p> <p><i>Типологія готельних споруд та їх характеристика.</i></p> <p>Типологія готельних споруд та їх характеристика. Централізоване планування, блочне планування, подіумне планування, спрощене планування, компактне планування, ускладнене планування, атріумне планування.</p>	2	
<p><b>Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах.</b></p> <p><i>Внутрішня організація функціональних елементів готелів.</i></p> <p>Готелі, як поліфункціональні універсальні споруди. Головні типи приміщень готелів, їх характеристика та призначення. Внутрішня організація функціональних елементів готельних комплексів різної категорії.</p> <p><i>Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.</i></p> <p>Зонування внутрішнього простору готелів залежно від місця у загальному процесі технології обслуговування та надання послуг. Структура та функціональна характеристика прилеглої до споруд готелів території. Структура приміщень у готелях відповідно за його типом, категорією, розмірами, особливостями організації комфорту для гостей і умов праці персоналу.</p>	2	2
<p><b>Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів.</b></p> <p><i>Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.</i></p> <p>Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного та ресторанного господарства. Зонування приміщень готельно-ресторанних комплексів за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування. Загальні принципи та послідовність об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.</p> <p><i>Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.</i></p> <p>Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готельно-ресторанних комплексів. Взаємне розміщення приміщень на поверхах. Вимоги до планування житлових, виробничих, складських, торгових та інших приміщень. Особливості планування входів, тамбурів, сходів, ліфтів, коридорів, освітлення (природного). Вимоги до евакуації людей з будівлі та приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.</p>	2	

<p><b>Тема 5. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.</b>  <b>Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.</b>  Склад адміністративно-господарських приміщень у готелях, їх призначення, рекомендації до просторового розміщення у плані поверхів, місце у технологічному процесі обслуговування. Вимоги до просторового розміщення, послідовність розрахунку, проектування та особливість компоновального рішення адміністративно-господарських приміщень готелів.  <b>2 Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів.</b>  Склад вестибюльної групи приміщень у готелях, їх призначення, рекомендації до їх просторового розміщення у плані поверхів, місце у технологічному процесі обслуговування. Вимоги до просторового та функціонального зв'язку з іншими елементами будівлі. Послідовність розрахунку та особливості компоновального рішення вестибюльної групи приміщень у готелях.</p>	2	
<p><b>Тема 6. Проектування приміщень громадського призначення у готелях.</b>  <b>Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.</b>  Типи приміщень громадського призначення: розважальні, торгові, спортивно-оздоровчі, туристсько-пізнавальні, побутові. Розподіл простору приміщень громадського призначення на основні, додаткові, допоміжні, вимоги до їх проектування. Склад приміщень громадського призначення готелів та вимоги до просторового розміщення залежно від їх міста у технологічному процесі обслуговування.  <b>Особливості організації та проектування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування.</b>  Особливості організації та проектування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування: конференційні зали, універсальні зали, виставкові зали, танцювальні зали, дискоклуби, холи, тераси, кегельбани, більярдні, павільйони тощо.  <b>Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.</b>  Типи приміщень туристсько-спортивного профілю. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю: басейни, відкриті спортивні споруди, тенісні корти, гольф-поле тощо. Вимоги до проектування та розташування приміщень туристсько-спортивного профілю.  <b>Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.</b>  Склад приміщень торгового та побутового призначення. Особливості організації та вимоги до проектування приміщень торгового та побутового призначення, вимоги до їх розташування у плані поверхів в закладах готельногої ресторанного господарства.</p>	2	
<p><b>Тема 7. Проектування житлових побутових приміщень готелів</b>  <b>Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.</b>  Зонування житлових номерів та побутових приміщень в плані поверхів готелю. Типи планувальних рішень житлових поверхів (коридорне, галерейне, секційне, комбіноване) та їх характеристика.</p>	2	

<p><i>Основні принципи проектування житлових приміщень.</i>  Функціональна та планувальна організація житлових номерів у готелях та засобах розміщення. Добір меблів та устаткування для житлових номерів. Порядок визначення складу та площі житлових номерів різної категорії.  Варіанти типового планування номерів, їх типорозміри.  <i>Основні принципи проектування побутових приміщень.</i>  Порядок визначення складу та площі побутових приміщень готелів та варіанти їх компоновального рішення. Особливості та вимоги до проектування побутових приміщень у готелях.</p>		
<p><b>Тема 8. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях.</b>  <i>Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.</i>  Етапи проектування закладів ресторанного господарства у готелях. Визначення типу і місткості закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Проектувальні вимоги до закладів ресторанного господарства залежно від їх розміщення.  <i>Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.</i>  Склад приміщень закладів ресторанного господарства готельних комплексів, вимоги до їх взаємно розміщення у горизонтальній та вертикальній площині готелів. Вимоги до взаємного розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.</p>	2	



<p><b>Тема 9. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу</b>  <i>Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.</i>  Порядок визначення проектної потужності закладів ресторанного господарства. Сучасні підходи до розробки асортименту та виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Методи розрахунку необхідної кількості сировини для виконання виробничої програми.  <i>Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.</i>  Сучасні підходи до розробки асортименту та виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства. Види меню, в залежності від типу підприємства, класу, контингенту обслуговуваних споживачів. Методи розрахунку необхідної кількості сировини для виконання виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу та повноти технологічного процесу.  Визначення кількості працівників, що необхідні для виконання виробничої програми закладу ресторанного господарства.</p>	2	2
<p><b>Тема 10. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів</b>  <i>Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ.</i>  Послідовність розрахунків та проектування заготівельних цехів закладів ресторанного господарства. Склад, призначення, вимоги до розміщення заготівельних цехів у плані поверхів закладів ресторанного господарства. Схеми технологічних процесів та принципи взаємозв'язку технологічних відділень заготівельних цехів. Технологічні розрахунки та вимоги до проектування заготівельних цехів, розміщення устаткування, робочих місць тощо.  <i>Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.</i>  Склад, призначення, вимоги до розміщення доготівельних цехів у плані поверхів закладів ресторанного господарства. Схеми технологічних процесів та принципи взаємозв'язку відділень доготівельних цехів. Технологічні розрахунки та вимоги до проектування доготівельних цехів, розміщення устаткування робочих місць тощо.  <i>Основні принципи проектування спеціалізованих цехів ЗРГ.</i>  Склад допоміжних цехів. Особливості та послідовність розрахунків спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства. Вимоги до проектування спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства та особливість їх компонувального рішення.</p>	2	2
<p><b>Тема 11. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів</b>  <i>Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.</i>  Вибір складу та послідовність проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів.  Вимоги до проектування приміщень для прийому та зберігання продуктів. Особливості розміщення</p>	2	

охолоджувальних та неохолоджувальних комор для зберігання сировини та напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства в планах поверхів та по відношенню до інших приміщень поверху.

*Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.*

Вибір складу та послідовність проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Технологічні принципи взаємозв'язку функціональних груп складських приміщень ресторанного господарства у готелях. Послідовність розрахунку та проектування приміщень складської групи.

*Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.*

Вимоги до проектування приміщень для експедиції готової продукції. Особливості розміщення приміщень експедиції ресторанного господарства у планах поверхів готелів та по відношенню до інших приміщень поверху.

<p><b>Тема 12. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях</b>  <i>Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.</i>  Послідовність розрахунків та проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.  Склад та характеристика приміщень для відвідувачів. Проектувальні вимоги до розміщення торговельної групи приміщень у плані поверхів та відносно залів. Методика розрахунку та вибору устаткування для торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Методика підбору роздавальних ліній для закладів ресторанного господарства, технологічні вимоги до їх проектування.  <i>Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.</i>  Склад адміністративно-побутових та технічних приміщень, вимоги до їх проектування. Послідовність розрахунків та проектування адміністративно- побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.</p>	2	
<p><b>Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях</b>  <i>Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.</i>  Мета та завдання розроблення об'ємно-планувальних рішень приміщень ресторанного господарства при готелях. Послідовність розроблення об'ємно- планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Вибір конфігурації та поверховості будівлі закладів ресторанного господарства. Попереднє вирішення вертикальних зв'язків двох та багатоповерхових будівель.  <i>Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.</i>  Правила зонування будівлі за функціональним призначенням приміщень залежно від їх ролі у процесі обслуговування. Основні принципи та вимоги до зонування приміщень ресторанного господарства.</p>	2	
<p><b>Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства</b>  <i>Мета, завдання і напрямки реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.</i>  Передумови реконструкції та перепрофілювання закладів. Аналіз організаційно-економічної та виробничої діяльності закладу. Мета реконструкції або перепрофілювання закладу. Визначення основних параметрів майбутнього закладу. Методи та порядок проведення аналізу діяльності закладу, що потребує реконструкції або перепрофілювання. <i>Порядок виконання розрахунків, проектування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.</i> Сучасні напрямки реконструкції та перепрофілювання. Порядок виконання розрахунків, проектування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.</p>	2	

<p><b>Тема 15. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів</b>  <i>Основні тенденції щодо підвищення комфортності готелів.</i>  Тенденції щодо вдосконалення індустрії гостинності. Підвищення якості готельних послуг. Підвищення комфортності номерів як чинник в утриманні клієнтів. Інваріантність методів та альтернативних архітектурно-планувальних рішень реконструкції та модернізації. Реконструкція багатокорпусних і однокорпусних готелів. Землевідведення при реконструкції старих готелів. Знесення малоповерхових корпусів готелів і будівництво на їх місці багатоповерхових. Реконструкція старих будівель, що мають історичну значущість. Реконструкція шляхом побудови нових поверхів. Реконструкція та оновлення номерного та нежитлового фонду готелю, шляхом повної заміни технічного оснащення, системи вентиляції, кондиціонування, електроживлення, пожежного оповіщення та ін. Поверхове оновлення номерного фонду та нежитлових приміщень. Реконструкція підвальної частини готелю, конференц-залів, прилеглих територій. Модернізація та підвищення комфортності готелів.  <i>Типи реконструкцій.</i> Капітальний ремонт будівель з модернізацією. Поетапна реконструкція без припинення господарської діяльності. з надбудовою типових і мансардних поверхів. Реконструкція з реалізацією інвестиційного проекту за сучасним будівельним планом. Будівництво за сучасними нормативами із застосуванням новітніх матеріалів і ресурсозберігаючих технологій.</p>	2	
<p><b>Тема 16. Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів</b>  <i>Техніко-економічне обґрунтування проекту реконструкції.</i>  Напрямки здійснення реконструкції. Маркетингові дослідження. Вивчення кон'юнктури ринку. Опанування позитивного зарубіжного досвіду і використання останніх досліджень в сфері індустрії гостинності. Економічно обґрунтований асортимент послуг готельного підприємства як фактор конкурентоспроможності закладу.  <i>Методика виконання розрахунків, проектування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.</i>  Техніко-економічні розрахунки. Обґрунтування ефективності намічуваних заходів. Об'ємно-планувальні рішення і параметри будівлі при реконструкції. Розміщення закладу ресторанного господарства. Об'ємно-планувальні та конструктивні зміни.</p>	2	
<p><b>Тема 17. Основи дизайну. Функціонально-просторові основи організації інтер'єрів</b>  <i>Креслення конструктивних елементів будівлі. Перекриття. Поверхи. Сходи.</i>  <i>Редагування об'єктів вставки. Плани, 2D та 3D види. Друк макетів та креслень</i></p>	2	
<p>Тема 18. Формування дизайн-концепції засобу розміщення  Візуалізація готового дизайн-проекту</p>	2	2
<b>Всього</b>	<b>36</b>	<b>10</b>

## 7. САМОСТІЙНА РОБОТА

До самостійної роботи студентів щодо вивчення дисципліни «Проектування готелів і ресторанів» включаються:

1. Знайомство з науковою та навчальною літературою відповідно зазначених у програмі тем.
2. Опрацювання лекційного матеріалу.
3. Підготовка до практичних занять.
4. Консультації з викладачем протягом семестру.
5. Самостійне опрацювання окремих питань навчальної дисципліни.
6. Підготовка та виконання індивідуальних завдань у вигляді есе, рефератів тощо.
7. Підготовка до підсумкового контролю.

Тематика та питання до самостійної підготовки та індивідуальних завдань: згідно до теми заняття студент готує реферат (доповідь або презентацію).

## 8. ВИДИ ТА МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

Робоча програма навчальної дисципліни передбачає наступні види та методи контролю:

Види контролю	Складові оцінювання
<b>поточний контроль</b> , який здійснюється у ході: проведення практичних занять, виконання індивідуального завдання; проведення консультацій та відпрацювань.	<b>50%</b>
<b>підсумковий контроль</b> , який здійснюється у ході проведення іспиту (заліку).	<b>50%</b>

<b>Методи діагностики знань (контролю)</b>	фронтальне опитування; наукова доповідь, реферати, усне повідомлення, індивідуальне опитування; робота у групах; ділова гра, розв'язання ситуаційних завдань, кейсів, практичних завдань, іспит (залік)
--------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Питання до екзамену

1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами. Мета і завдання проектування
2. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.
3. Архітектурно-планувальна організація готелів та ресторанів..
4. Типологія готельних споруд та їх характеристика.
5. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.
6. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.
7. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.
8. Планувальні рішення одноповерхових та багатопверхових будівель готелів.
9. Вимоги до проектування адміністративно-господарських приміщень готелів.
10. Вимоги до проектування вестибюльної групи готелів.

11. Особливості проектування приміщень громадського призначення готелів.
12. Особливості організації та проектування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування.
13. Особливості організації та проектування приміщень туристсько- спортивного профілю.
14. Особливості проектування та організації приміщень торгового та побутового призначення.
15. Склад приміщень торгового та побутового призначення. Особливості організації та вимоги до
16. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.
17. Основні принципи проектування житлових приміщень.
18. Основні принципи проектування побутових приміщень.
19. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.
20. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.
21. Проектування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.
22. Проектування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.
23. Основні принципи проектування заготівельних цехів ЗРГ.
24. Основні принципи проектування доготівельних цехів ЗРГ.
25. Основні принципи проектування спеціалізованих цехів ЗРГ.
26. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.
27. Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.
28. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.
29. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.
30. Принципи проектування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.
31. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.
32. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.
33. Мета, завдання і напрямки реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.
34. Порядок виконання розрахунків, проектування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.
35. Основні тенденції щодо підвищення комфортності готелів.
36. Типи реконструкцій.
37. Техніко-економічне обґрунтуванням проекту реконструкції.
38. Методика виконання розрахунків, проектування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.
39. Основи дизайну. Функціонально-просторові основи організації інтер'єрів
40. Формування дизайн-концепції засобу розміщення

**9. ОЦІНЮВАННЯ ПОТОЧНОЇ, САМОСТІЙНОЇ ТА ІНДИВІДУАЛЬНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ  
З ПІДСУМКОВИМ КОНТРОЛЕМ У ФОРМІ ЕКЗАМЕНУ/ ЗАЛІКУ**

<b>Денна форма навчання</b>			
<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи на семінарських (практичних) заняттях</b>			
1.1. Підготовка до практичних занять	Відповідно до робочої програми та розкладу занять	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час практичних занять	<b>25</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.2. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виносяться на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>1</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
1.3. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до розкладу занять і графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе)	<b>10</b>
1.4. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час аудиторних занять або ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль екзамен / залік</b>			<b>50</b>
<b>Всього балів</b>			<b>100</b>

<b>Заочна форма навчання</b>			
<i>Поточний контроль</i>			
<b>Види самостійної роботи</b>	<b>Планові терміни виконання</b>	<b>Форми контролю та звітності</b>	<b>Максимальний відсоток оцінювання</b>
<b>Систематичність і активність роботи під час аудиторних занять</b>			

<sup>1</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами

1.1. Підготовка до аудиторних занять	Відповідно до розкладу	Перевірка обсягу та якості засвоєного матеріалу під час аудиторних занять	<b>15</b>
<b>За виконання контрольних робіт (завдань)</b>			
1.2. Підготовка контрольних робіт	-//-	Перевірка контрольних робіт (завдань)	<b>15</b>
<b>Виконання завдань для самостійного опрацювання</b>			
1.3. Підготовка програмного матеріалу (тем, питань), що виноситься на самостійне вивчення	-//-	Розгляд відповідного матеріалу під час аудиторних занять або ІКР <sup>2</sup> , перевірка конспектів навчальних текстів тощо	<b>10</b>
<b>Виконання індивідуальних завдань (науково-дослідна робота студента)</b>			
2.1. Підготовка реферату (есе) за заданою тематикою	Відповідно до графіку ІКР	Обговорення (захист) матеріалів реферату (есе) під час ІКР	<b>5</b>
2.3. Інші види індивідуальних завдань, в т.ч. підготовка наукових публікацій, участь у роботі круглих столів, конференцій тощо.	-//-	Обговорення результатів проведеної роботи під час ІКР, наукових конференцій та круглих столів.	<b>5</b>
<b>Разом балів за поточний контроль</b>			<b>50</b>
<b>Підсумковий контроль</b> екзамен / залік			<b>50</b>
<b>Всього балів підсумкової оцінки</b>			<b>100</b>

## 10. КРИТЕРІЇ ПІДСУМКОВОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ (для іспиту / заліку)

Рівень знань оцінюється:

- «відмінно» / «зараховано» А - від 90 до 100 балів. Студент виявляє особливі творчі здібності, вміє самостійно знаходити та опрацьовувати необхідну інформацію, демонструє знання матеріалу, проводить узагальнення і висновки. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, під час яких давав вичерпні, обґрунтовані, теоретично і практично правильні відповіді, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» В - від 82 до 89 балів. Студент володіє знаннями матеріалу, але допускає незначні помилки у формуванні термінів, категорій, проте за допомогою викладача швидко орієнтується і знаходить правильні відповіді. Був присутній на лекціях та семінарських заняттях, має конспект з виконаними завданнями до самостійної роботи, презентував реферат (есе) за заданою тематикою, проявляє активність і творчість у науково-дослідній роботі;

- «добре» / «зараховано» С - від 74 до 81 балів. Студент відтворює значну частину теоретичного матеріалу, виявляє знання і розуміння

<sup>2</sup> Індивідуально-консультативна робота викладача зі студентами



основних положень, з допомогою викладача може аналізувати навчальний матеріал, але дає недостатньо обґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, реферату та активність у науково-дослідній роботі;

- «задовільно» / «зараховано» D - від 64 до 73 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на середньому рівні, допускає помилки, серед яких є значна кількість суттєвих. При цьому враховується наявність конспекту з виконаними завданнями до самостійної роботи, рефератів (есе);

- «задовільно» / «зараховано» E - від 60 до 63 балів. Студент був присутній не на всіх лекціях та семінарських заняттях, володіє навчальним матеріалом на рівні, вищому за початковий, значну частину його відтворює на репродуктивному рівні, на всі запитання дає необґрунтовані, невичерпні відповіді, допускає помилки, має неповний конспект з завданнями до самостійної роботи.

- «незадовільно з можливістю повторного складання» / «не зараховано» FX – від 35 до 59 балів. Студент володіє матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу.

- «незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни» / «не зараховано» F – від 0 до 34 балів. Студент не володіє навчальним матеріалом.

**Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами**

100-бальною шкалою	Шкала за ECTS	За національною шкалою	
		екзамен	залік
90-100 (10-12)	A	Відмінно	зараховано
82-89 ( 8-9)	B	Добре	
74-81(6-7)	C	Задовільно	
64-73 (5)	D		
60-63 (4)	E	незадовільно	не зараховано
35-59 (3)	Fx		
1-34 (2)	F		

## 11. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Основна

1. Дистанційний курс: Червоний В.М. Проектування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5095>
2. Склад та зміст детального плану території : ДБН Б.1.1-14:2012. Київ : Мінрегіон України, 2012. 22 с.
3. Будинки і споруди. Будинки і споруди навчальних закладів : ДБН В.2.2-3-97. Київ : Держкоммістобудування України, 1997. 39 с.
4. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади : ДБН В.2.2-16:2005. Київ : Держбуд України, 2005. 65 с.
5. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. Київ : Держбуд України, 2004. 102 с.
6. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. 53 с.
7. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. Київ : Мінрегіонбуд 64 України, 2010. 68 с.
8. Будинки і споруди. Підприємства харчування (зклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
9. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень : ДБН 360-92. Київ : Держбуд України, 2002. 135 с.
10. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення : ДСТУ 3008:2015. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 31 с.
11. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 412 с.
12. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 312 с.
13. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 3. Кейтеринг / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 448 с.
14. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба. Херсон : Олді-Плюс, 2019. 312 с.
15. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. нав. закл.] 2-е вид., переробл. і доповн. / [П'ятницька Н.О., Зубар Н.М., П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтова Н.В. та ін.]; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. Київ : КУТЕП, 2016. 407 с.

### Допоміжна

1. Visual Appetizer: Branding and Interior Design for Restaurants and Cafes. Sendpoints Publishing Company Limited, 2020. 208 p.
2. Gentry J. Design Wisdom in Small Space: Theme Restaurants. DesignMedia Publishing Limited, 2018. 196 p.
3. Solomon Micah, Humler Herve. The Heart of Hospitality. Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets. SelectBooks, Inc., 2016. 241 p.
4. Данько Н.І. Основи готельно-ресторанної справи : підруч. для вищ. навч. закл. Н.І. Данько, А.Ю. Парфіненко, П.О. Подлепіна, О.О. Вишневська; за ред. : А.Ю. Парфіненко ; Харк. нац. ун-т ім. В. Н. Каразіна. Харків : ХНУ ім. В.Н. Каразіна, 2017. 277 с.
5. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. О.Г. Терешкін, Д.В. Горелков та ін. / за заг. ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2020. 484 с.
6. Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / О.В. Кузьмін, О.В. Чемакіна, Л.М. Акімова [та ін.]. Херсон : Олді-Плюс, 2019. 488 с.

7. Гуць В.С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів : підручник / В.С. Гуць, О.А. Коваль, В.А. Русавська. Київ : Ліра-К, 2019. 568 с.
8. Горелков Д.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум: навчально-методичний посібник / Д.В. Горелков, В.М. Червоний, І.В. Золотухіна. Харків: ХДУХТ, 2019. 173 с.
9. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 1. Механічне устаткування / Г.В. Дейниченко, Н.О. Афукова, Г.М. Постнов, В.М. Червоний [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. 308 с.
10. Устаткування підприємств харчування : практикум. Ч. 2. Теплове устаткування / Г.В. Дейниченко, Н.О. Афукова, Г.М. Постнов, , В.М. Червоний [та ін.]. К. : ІНКОС, 2016. – 384 с.