

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**ФАКУЛЬТЕТ ТУРИЗМУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

РОБОЧА ПРОГРАМА

ОБОВ'ЯЗКОВА НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

**ОК 19. ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітній ступінь – бакалавр

Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

Освітня програма – «Готельно-ресторанна справа»

Мова навчання – українська

Компонент освітньої програми – основний

Львів-2024

Робоча програма основної компоненти освітньої програми «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання. – Львів: ЛДУФК, 22 с.

Розробники:

Тесля Ольга Дмитрівна, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу, к.т.н., доцент

Боратинський Олег Володимирович, викладач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «19» серпня 2024 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Паска М.З.)

(прізвище та ініціали)

© Тесля О.Д., 2024
© Боратинський О.В., 2024
© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2024

1 Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Спеціальність, рівень вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни			
		денна форма навчання		заочна форма навчання	
Кількість кредитів – 6	Галузь знань – 24 «Сфера обслуговування»	обов’язкова (цикл професійної підготовки)			
Змістових модулів – 4	Спеціальність (професійне спрямування): 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:			
Індивідуальне науково-дослідне завдання – публікація наукових тез (усі форми здобуття освіти)		3-й	4-й	4-й	
Загальна кількість годин – 180		Семестр			
		6-й	7-й	7-й	8-й
		Лекції			
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4 самостійної роботи студента – 4	Освітній ступінь: бакалавр	30 год	30 год	6 год	6 год
		Практичні, семінарські			
		30 год	30 год	6 год	6 год
		Лабораторні			
		-		-	
		Самостійна робота			
		30 год	30 год	78 год	78 год
		Індивідуальні завдання: -			
Вид контролю:					
	диф. залік	екзамен	диф. залік	екзамен	

2 Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є набуття студентами умінь і навичок, розширення і поглиблення знань 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.

Основні завдання вивчення дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»: засвоєння студентами знань, які будуть необхідні в подальшій професійній діяльності; оволодіння теоретичними основами проектування закладів готельно-ресторанного господарства, сучасними методиками й галузевими вимогами до розробки проектної документації під час створення нових або реконструкції існуючих закладів сфери обслуговування на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

Міждисциплінарні зв'язки:

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін: «Основи дизайну та інженерної графіки», «Інженерне обладнання будівель та громадське будівництво», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства»;

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін: «Сталий розвиток індустрії гостинності», «Реклама та PR-технології у сфері гостинності», «Світовий ринок готельно-ресторанних послуг», «Управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі», «Інновації в індустрії гостинності регіону»;

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при атестації.

3. Компетентності та програмні результати навчання

Згідно з вимогами освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» здобувачі повинні набути такі компетентності:

інтегральну:

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:

ЗК 1. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 7. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності

фахові:

ФК 1. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

ФК 2. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

ФК 6. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

ФК 9. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

ФК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Здобувачі повинні досягти наступних програмних результатів навчання:

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 5. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

У результаті вивчення навчальної дисципліни студенти повинні оволодіти такими професійно-функціональними **знаннями та вміннями**:

знати:

- основні вимоги до готельно-ресторанних закладів, їх види та особливості проектування;
- сучасні тенденції та перспективи розвитку індустрії гостинності;
- основні принципи розміщення готелів, закладів ресторанного господарства;
- норми оснащення технологічним обладнанням;
- необхідні документи для початку проектування закладів;
- державні акти, що регулюють будівництво та функціонування цього сектора бізнесу.

вміти:

- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту готельно-ресторанного об'єкта;
- моделювати сервісно-виробничий процес готельно-ресторанного закладу;
- виконувати технологічні розрахунки та проводити підбір технологічного обладнання й розташовувати його в приміщеннях відповідно до галузевих вимог;
- вирішувати основні питання з влаштування інженерного обладнання;
- виконувати планування приміщень відповідно до їх функціонального призначення;
- приймати рішення з благоустрою та озеленення території готельно-ресторанного комплексу.
- застосовувати відповідну термінологію і користуватися довідковою.

4 Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		лек	лаб	пр	с	с.р.		лек	лаб	пр	с	с.р.
МОДУЛЬ 1												
Змістовий модуль 1. Основні принципи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства												
Тема 1. Теоретичні основи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства	8	2	-	2	-	4	8	-	-	-	-	8
Тема 2. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	10	4	-	4	-	2	10	2	-	2	-	6
Тема 3. Типологія готельних споруд та їх розміщення	8	2	-	2	-	4	8	-	-	-	-	8
Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6
Тема 5. Проєктування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	8	2	-	2	-	4	8	-	-	-	-	8
Разом за ЗМ 1	40	12	-	12	-	16	40	2	-	2	-	36
Змістовий модуль 2. Функціонально-планувальні вимоги проєктування окремих груп приміщень та служб												
Тема 6. Проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6
Тема 7. Проєктування житлової групи приміщень	10	4	-	4	-	4	10	2	-	2	-	6
Тема 8. Проєктування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	10	4	-	4	-	2	10	2	-	2	-	6
Тема 9. Особливості організації та проєктування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6
Тема 10. Особливості організації та проєктування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6
Тема 11. Проєктування службових, господарських й виробничих приміщень готелю	10	4	-	4	-	2	10	-	-	-	-	10
Разом за ЗМ 2	50	18	-	18	-	14	50	4	-	4	-	42
Усього за Модуль 1	90	30	-	30	-	30	90	6	-	6	-	78

МОДУЛЬ 2												
Змістовий модуль 3. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелі												
Тема 12. Етапи проєктування закладів ресторанного господарства при готелях	6	2	-	2	-	2	6	-	-	-	-	6
Тема 13. Проєктування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	12	4	-	4	-	4	12	2	-	2	-	8
Тема 14. Проєктування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	10	4	-	4	-	2	10	-	-	-	-	10
Тема 15. Проєктування торгової та адміністративно- побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	12	4	-	4	-	4	12	-	-	-	-	12
Тема 16. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	8	2	-	2	-	4	8	-	-	-	-	8
Разом за ЗМ 3	48	16	-	16	-	16	48	2	-	2	-	44
Змістовий модуль 4. Архітектурно-дизайнерське оформлення готельних закладів												
Тема 17. Архітектурне планування закладу готельного господарства та організація території	12	4	-	4	-	4	12	2	-	2	-	8
Тема 18. Проєктування інтер'єру та екстер'єру готельного закладу	6	2	-	2	-	2	8	-	-	-	-	8
Тема 19. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	8	2	-	2	-	4	8	-	-	-	-	8
Тема 20. Характеристика інженерних систем готелю	8	2	-	2	-	4	8	-	-	-	-	8
Тема 21. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	10	4	-	4	-	2	14	2	-	2	-	10
Разом за ЗМ 4	42	14	-	14	-	14	42	4	-	4	-	34
Усього за Модуль 2	90	30	-	30	-	30	90	6	-	6	-	78
Усього годин	180	60	-	60	-	60	180	12	-	12	-	156

5 Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основні принципи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Тема 1. Теоретичні основи проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства

Суть проєктування, його цілі, принципи і завдання. Терміни та визначення понять. Організаційні положення проєктування готельних закладів. Законодавча та нормативна база проєктування закладів. Загальні положення. Стадії проєктування. Вихідні дані і завдання для проєктування. Хід проєктування та склад проєктної документації. Види проєктів та принципи проєктування.

Концептуальні засади проєктування готелів. Сучасні напрямки і концепції проєктування готелів і готельних комплексів (ГК). Категорії, місткість і форми існування готелю. Системи автоматизації проєктування (САПР). Дво- і тривимірна система автоматизованого проєктування AutoCAD.

Тема 2. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення

Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії. Категорія готелю і функціональні фактори при його проєктуванні. Обґрунтування композиційної схеми планувальних рішень будівлі готелю. Функціональна структура будівель і внутрішніх приміщень підприємств гостинності.

Архітектурно-планувальна характеристика і організація готельно-ресторанних комплексів. Економічні чинники в раціональності проєктування споруди готелю. Поєднання архітектури будівлі з особливостями навколишнього природного ландшафту.

Тема 3. Типологія готельних споруд та їх розміщення

Правила розміщення готелів на земельній ділянці. Основні вимоги до розміщення готелів. Функціональні зони готельно-ресторанних комплексів і їх планувальне рішення. Основні схеми поєднання просторів усередині будівлі.

Типологія готельних споруд та їх розміщення. Типи і підтипи планування готелів.

Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства

Практична філософія готелю та загальні підходи до її розроблення. Концепція загальної атмосфери готелю.

Методичні рекомендації до розроблення практичної філософії готелю. Характеристика регіону розміщення проєктованого готелю. Моделі розміщення готелів. Проєкт концепції готелю.

Тема 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства

Внутрішня організація функціональних елементів готелів. Основні принципи при спорудженні будинків готелів. Сервісно-виробничий процес у готелі. Взаємозв'язок і загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю. Взаємозв'язок і функціональне зонування будівель готелю. Основні методи побудови архітектурно-планувальної композиції.

Змістовий модуль 2. Функціонально-планувальні вимоги проектування окремих груп приміщень та служб

Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень

Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень: вхідна зона, зона прийому (реєстрація і оформлення документів), зона відпочинку. Вестибюль готелю: розміщення та вимоги до рецепції в готелі. Обладнання приміщень вестибюльної групи у готелях.

Проектування входу до підприємств харчування і побутового обслуговування. Функціональна організація груп приміщень закладу ресторанного господарства у готелі.

Проектування комунікаційної зони (з ліфтовими холами). Вимоги до проектування ліфтів і сходів.

Тема 7. Проектування житлової групи приміщень

Загальні положення та обов'язкові вимоги до житлової зони. Технологічне устаткування. Номерний фонд. Структура номерного фонду. Типи номерів, та їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю. Окремі вимоги до номерного фонду. Облаштування житлових номерів різних типів. Нормативні вимоги до проектування номерів в готелі.

Технічне оснащення. Правила розміщення житлових кімнат. Приміщення поверхового обслуговування. Вимоги до організації внутрішнього простору інших приміщень житлової групи.

Тема 8. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі

Особливості організації діяльності побутового обслуговування і торгівлі при готелі. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від категорії типу готелю. Розміщення приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі. Склад, розміри, розміщення і площі приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації залежно від категорії і типу готелю.

Тема 9. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування

Особливості організації діяльності приміщень розважального та культурно-видовищного призначення при готелі. Розміщення, склад і площі

приміщень розважального та культурно-видовищного призначення залежно від категорії типу готелю.

Організація відпочинку рекреантів. Вибір конкретних форм анімаційно-дозвільної діяльності. Приміщення демонстраційного комплексу.

Тема 10. Особливості організації та проєктування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення

Розміщення приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення в готелі. Склад, розміри і площі споруд приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення залежно від категорії типу готелю. Спеціалізація споруд за видами спорту. Відкриті площинні спортивні споруди. Спортивні зали і басейни.

Туристсько-спортивні приміщення. Сучасні засоби розміщення туристичного типу.

Тема 11. Проєктування службових, господарських й виробничих приміщень готелю

Проєктування приміщень адміністрації. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.

Характеристика адміністративної групи приміщень. Склад, розміри і площі адміністративних приміщень залежно від категорії і типу готелю.

Склад, розміри, розміщення господарських та виробничих приміщень залежно від категорії і типу готелю. Зона складських приміщень.

Змістовий модуль 3. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелі

Тема 12. Етапи проєктування закладів ресторанного господарства при готелях

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

Проєктування групи складських приміщень в закладі ресторанного господарства. Норми проєктування. Проєктування основних технологічних процесів закладів ресторанного господарства. Розроблення заходів щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу.

Тема 13. Проєктування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів

Проєктування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства. Основні принципи проєктування заготівельних цехів ЗРГ.

Проєктування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства. Основні принципи проєктування доготівельних цехів ЗРГ.

Тема 14. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів

Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства. Класифікація складських приміщень та вимоги до їх проектування.

Проектування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.

Тема 15. Проектування торгової та адміністративно- побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно- побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства. Група адміністративних приміщень, побутові приміщення

Тема 16. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.

Розрахунок площі будівлі.

Змістовий модуль 4. Архітектурно-дизайнерське оформлення готельних закладів

Тема 17. Архітектурне планування закладу готельного господарства та організація території

Основні вимоги до компоновання приміщень; засвоєння послідовності розміщення основних груп і окремих приміщень у проєктованому підприємстві; рекомендацій щодо особливості об'ємно-планувальних рішень комплексних закладів готельно-ресторанного господарства, монтажної прив'язки технологічного обладнання.

Основні положення архітектурного проектування. Організація внутрішнього простору. Будівельно-технічні показники проекту. Нормативи питомих капітальних вкладень для підприємств. Кошторис будівництва.

Тема 18. Проектування інтер'єру та екстер'єру готельного закладу

Функціонально-просторові основи організації інтер'єрів. Стили інтер'єру. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру.

Сутність естетичної організації середовища готелю. Характеристика й особливості етностилів Сходу, Півдня та Заходу. Освітлення і колір в інтер'єрі готельного господарства.

Меблі в інтер'єрі готельного господарства. Озеленення приміщень готельного господарства.

Тема 19. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека

Вимоги до житлових і громадських приміщень: об'єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, окиснюваність повітря, освітленість приміщень, захист від іонізуючого і високочастотного випромінювання і внутрішніх джерел, рівні електромагнітних полів тощо.

Протипожежна безпека в готелі.

Тема 20. Характеристика інженерних систем готелю

Характеристика санітарно-технічного устаткування готелю. Питний водогін та каналізація. Система опалення. Кондиціонування і вентиляція. Вимоги до різних систем кондиціонування. Система сміттєвидалення. Ліфтове устаткування. Електроустаткування.

Тема 21. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства

Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства. Заходи з технічного переоснащення підприємств.

Основні тенденції щодо вдосконалення номерного фонду готелів.

Типи реконструкцій. Напрями реконструкцій.

6 Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
	Модуль 1		
1	Лекція 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	-
2	Лекція 2. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	4	2
3	Лекція 3. Типологія готельних споруд та їх розміщення	2	-
4	Лекція 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства	2	-
5	Лекція 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	2	-
6	Лекція 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	4	-
7	Лекція 7. Проектування житлової групи приміщень	2	2
8	Лекція 8. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	2	2

9	Лекція 9. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування	2	-
10	Лекція 10. Особливості організації та проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	2	-
11	Лекція 11. Проектування службових, господарських й виробничих приміщень готелю	4	-
Разом		30	6

	Модуль 2		
1	Лекція 12. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	2	-
2	Лекція 13. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	4	2
3	Лекція 14. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	4	-
4	Лекція 15. Проектування торгової та адміністративно- побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	4	-
5	Лекція 16. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	2	-
6	Лекція 17. Архітектурне планування закладу готельного господарства та організація території	4	2
7	Лекція 18. Проектування інтер'єру та екстер'єру готельного закладу	2	-
8	Лекція 19. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	2	-
9	Лекція 20. Характеристика інженерних систем готелю	2	-
10	Лекція 21. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	2
Разом		30	6
Усього годин		60	12

7. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
	Модуль 1		
1	Практична робота 1. Організаційні засади та нормативна база проектування готелів. Тести. Визначення категорії готелів.	2	-
2	Практична робота 2. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення. Тести. Розрахунок площі будівлі. Викреслювання схем.	4	2
3	Практична робота 3. Типологія готельних споруд та їх розміщення. Тести. Практичні розрахунки.	2	-
4	Практична робота 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства. Тести. Практичне завдання.	2	-
5	Практична робота 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства. Тести. Практичне завдання.	2	-

6	Практична робота 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Тести. Практичне завдання.	4	-
7	Практична робота 7. Проектування житлової групи приміщень. Тести. Практичне завдання. Презентація приміщень.	2	2
8	Практична робота 8. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі. Тести. Практичне завдання. Презентація приміщень.	2	2
9	Практична робота 9. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування. Тести. Практичне завдання.	2	-
10	Практична робота 10. Особливості організації та проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення. Тести. Практичне завдання.	2	-
11	Практична робота 11. Проектування службових, господарських й виробничих приміщень готелю. Тести. Практичне завдання. Презентація приміщень.	4	-
	Разом	30	6
	Модуль 2		
12	Практична робота 12. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях. Тести. Практичне завдання.	2	-
13	Практична робота 13. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів. Тести. Практичне завдання.	4	2
14	Практична робота 14. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів. Тести. Практичне завдання.	4	-
15	Практична робота 15. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях. Тести. Практичне завдання.	4	-
16	Практична робота 16. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях. Тести. Практичне завдання.	2	-
17	Практична робота 17. Архітектурне планування закладу готельного господарства та організація території. Тести. Практичне завдання.	4	2
18	Практична робота 18. Проектування інтер'єру та екстер'єру готельного закладу. Тести. Практичне завдання.	2	-
19	Практична робота 19. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека. Тести. Практичне завдання.	2	-
20	Практична робота 20. Характеристика інженерних систем готелю. Тести. Практичне завдання.	2	-
21	Практична робота 21. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства. Тести. Практичне завдання.	4	2
	Разом	30	6
	Усього годин	60	12

8 Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма	Заочна форма
	Модуль 1		
1	Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	4	8
2	Тема 2. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	2	6
3	Тема 3. Типологія готельних споруд та їх розміщення	4	8
4	Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства	2	6
5	Тема 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	4	8
6	Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	2	6
7	Тема 7. Проектування житлової групи приміщень	4	6
8	Тема 8. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	2	6
9	Тема 9. Особливості організації та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування	2	6
10	Тема 10. Особливості організації та проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	2	6
11	Тема 11. Проектування службових, господарських й виробничих приміщень готелю	2	10
	Разом	30	78
	Модуль 2		
1	Тема 12. Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	2	6
2	Тема 13. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	4	8
3	Тема 14. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів	2	10
4	Тема 15. Проектування торгової та адміністративно- побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	4	12
5	Тема 16. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	4	8
6	Тема 17. Архітектурне планування закладу готельного господарства та організація території	4	8
7	Тема 18. Проектування інтер'єру та екстер'єру готельного закладу	2	8
8	Тема 19. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	4	8
9	Тема 20. Характеристика інженерних систем готелю	4	8
10	Тема 21. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	2	10
	Разом	30	78
	Усього годин	60	156

9 Індивідуальні завдання

1. Матеріали самопідготовки.

2. Самостійні роботи:

- проектування житлових та побутових приміщень готелів;
- визначення складу та проектування адміністративно-господарських приміщень готелів;
- проектування приміщень громадського призначення у готелях;
- проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів.

10 Методи навчання

Під час вивчення студентами навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства» застосовуються такі методи навчання:

- *інтерактивні*: відповіді на запитання, опитування думок студентів; дискусії, полеміки; мозковий штурм; робота в групах;
- *активні*: моделювання ролі керівника ресторану (готелю), тренінги та майстер-класи.
- *інноваційні*: екскурсії; соціологічні та патентні дослідження тощо;
- *наочні*: таблиці, графіки, фотографії, відеоролики, квести;
- *практичні*: аналіз ситуаційних вправ; написання наукових тез, статей;
- *методи дистанційного навчання*: відео-конференції, он-лайн-зустрічі, індивідуальне та групове консультування, бліцопитування.

11 Методи контролю

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять в усній та (або) письмовій формах шляхом:

- опитування;
- перевірки опрацювання матеріалів самостійної роботи;
- перевірка матеріалів самопідготовки;
- виконання завдань практичних занять.

Підсумковий контроль – диф.залік (VI семестр), екзамен (VII семестр) для студентів денної форми навчання та VII і VIII семестри для студентів заочної форми навчання.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90-100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

До методичного забезпечення навчальної дисципліни відноситься:

Силабус <https://repository.ldufk.edu.ua/collections/9cd99658-81f8-42a0-b54e-ddef8412587a>

Робоча програма навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/45671b68-3116-495c-978e-a4f9f82a9c0b>

Навчальна робоча програма навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/daac7f28-7b0a-45d3-9f7d-c1c9bfd44e4a>

Опорний конспект лекцій з навчальної дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/5df7de63-29df-4ef9-8dd8-58b9af788a18>

Методичні вказівки до проведення семінарських та практичних занять

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/c556d6e2-4da7-470a-b778-b873f0d7b2da>

Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/f39e1d66-f4cc-4a16-b7f9-52d3d52aff73>

Порядок оцінювання результатів навчання з дисципліни

<https://repository.ldufk.edu.ua/collections/56dd9133-d8e3-4a3e-aa58-d081025e6a30>

14 Рекомендована література

Нормативні документи

1. Наказ Міністерства економіки від 03.01.2003 за № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадянського харчування».
 2. Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. Держнаглядохоронпраці України. – К. : Основа, 2005. – 223с.
 3. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі. Будинки і споруди.
 4. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
 5. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
 6. ДБН В.2.-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
 7. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
 8. ДБН В.2.2-25-2009. Заклади ресторанного господарства.
 9. ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
 10. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
 11. СНіП 2.04.05-91 Опалення, вентиляція та кондиціонування.
 12. СНіП 2.04.01-85. Внутрішній водопровід та каналізація приміщень
 13. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.
 14. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення
 15. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
 16. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
 17. ДСТУ ISO 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості.
- Частина 2. Настанови щодо послуг. - Чинне від 01.07.97.
18. ВСН 54 Підприємства роздрібно́ї торгівлі. Норми проектування

Основа

19. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник / В. Г. Банько – К. : Центр інформаційних технологій, Київ, – 2006. – 292 с.
20. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. – 302 с.
21. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 472 с.

22. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. :Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

23. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал [та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

24. П'ятницька Н. О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник / Н.О. П'ятницька. – К.: Київ, нац. торг. екон. ун-т, 2005. – 632 с.

Додаткова

25. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. - 448 с.

26. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. Посібник Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.

27. Мальська М. П. , Пандюк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика. Навчальний посібник .- К. : Центр учбової літератури, 2009. - 472 с.

28. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябєв. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.

29. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. П 79 [для вищ. навч. закл.]/ А. А.Мазаракі [та ін.] К. : Київ. нац. торг – екон. ун-т, 2008. – 307 с.

30. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : 302 Київ. нац. торг- екон. ун-т, 2012. – 340 с.

31. П'ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с.

32. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. – Харків.: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.

33. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : КИЇВ. нац. торг.-екон. ун-Т, 2013. 640 С.

34. HoReCa: Том 1. Готелі./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 1.Готелі / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун--т, 2017. – 412 с.

35. HoReCa: Том 2. Ресторани./А.А. Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Ресторани / [А.А. Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

36. HoReCa: Том 3. Кейтерінг./А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтерінг / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

Інтернет-ресурси

37. Автоматизоване архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http: // www.graphisoft.com](http://www.graphisoft.com)

38. Концепції та проектування SPA та готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http:// spa-project.com.ua](http://spa-project.com.ua)

39. Онлайнова служба бронювання готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http: // www.all-hotels.com.ua](http://www.all-hotels.com.ua)

40. AutoCAD – програмне забезпечення автоматизованого проектування (САПР) - autodesk@muk.ua

15. Політика щодо академічної доброчесності

Політика щодо академічної доброчесності учасників освітнього процесу формується на основі дотримання принципів академічної доброчесності з урахуванням норм відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності ЛДУФК імені Івана Боберського <https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennja-pro-dobrochesnist-04-20.pdf>.

16. Політика визнання результатів навчання набутих шляхом неформальної освіти

Студенти, які здобули освітні компетентності, за межами ЛДУФК імені Івана Боберського, при їх відповідності постреквізітам освітньої програми, можна перезарахувати їх результати у якості виконання зарахованої теми відповідно до Положення про порядок визнання результатів навчання, отриманих у неформальній освіті https://www.ldufk.edu.ua/wp-content/uploads/2023/02/polozhennia_neformalna_osvita.pdf.

Рекомендовано, для удосконалення професійних знань та навиків проходити онлайн-курси на освітніх платформах: <https://learndigital.withgoogle.com/digitalworkshop-ua>, <https://prometheus.org.ua/>.

Використання **ШІ (штучного інтелекту)** у процесі навчання. Одна з найважливіших переваг штучного інтелекту в освіті – це його здатність забезпечувати персоналізований досвід навчання. Саме тому, навчальним курсом передбачено проходження онлайн-курсу про застосування штучного інтелекту (AI) для роботи та бізнесу за покликанням https://rsvp.withgoogle.com/events/ai-basics_2023_short/home. Сертифікат, який студент отримає після проходження онлайн-курсу є підставою для перезарахування балів (30 балів) у рамках політики неформальної освіти.

12 Розподіл балів, які отримують студенти

Форма навчання	Поточне тестування та самостійна робота																					Сума	
	Змістовий модуль № 1					Змістовий модуль № 2						Змістовий модуль № 3						Змістовий модуль № 4					
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	T19	T20	T21		
Денна (усього балів)	0-5	0-7	0-7	0-6	0-6	0-7	0-6	0-7	0-6	0-6	0-7	0-6	0-5	0-7	0-6	0-6	0-6	0-6	0-6	0-6	0-6		
Конспекти самопідготовки	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
Практичні роботи	2	4	4	4	3	4	3	4	3	4	4	3	3	4	4	3	4	3	3	3	4		
Самостійні роботи	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2	2	2	1		
Підсумковий контроль	Диф.залік - 30											Екзамен - 40											
Заочна (усього балів)	0-4	0-10	0-5	0-5	0-6	0-6	0-9	0-9	0-6	0-4	0-6	0-5	0-9	0-5	0-5	0-5	0-9	0-5	0-4	0-5	0-8		
Конспекти самопідготовки	3	3	3	3	4	4	3	3	4	3	4	3	3	4	3	4	3	3	3	3	2		
Практичні роботи	-	5	-	-	-	-	5	5	-	-	-	-	5	-	-	-	5	-	-	-	5		
Самостійні роботи	1	2	2	2	2	2	1	1	2	1	2	2	1	1	2	1	1	2	1	2	1		
Підсумковий контроль	Диф.залік - 30											Екзамен - 40											