

Львівський державний університет фізичної культури імені Івана Боберського

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

ОК 19 «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

на 2024-2025 навчальний рік

компонент освітньої програми – основний

Курс та семестр вивчення	III курс VI семестр IV курс VII семестр
Освітня програма / спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Ступінь вищої освіти	бакалавр
Форма навчання	денна, заочна

ПІБ НПП, відповідальний за курс
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Тесля Ольга Дмитрівна

канд. техн. наук, доцент

доцент кафедри готельно-ресторанного
бізнесу

Боратинський Олег Володимирович

доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Контактний телефон	+38-067-69-68-126
Електронна адреса	teslyao@i.ua
Розклад навчальних занять	https://3w.ldufk.edu.ua/index.php/fakultet-pedahohichnoi-osvity-6/21-frozklad
Сторінка дистанційного курсу	https://study.ldufk.edu.ua/course/view.php?id=2090

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Метою дисципліни 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 проєктних питань в області сфери обслуговування.
Тривалість	VI семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (30 год. – лекції, 30 год. – практичні, 30 год. – самостійна робота) VII семестр: 3 кредити ЄКТС/90 годин (30 год. – лекції, 30 год. – практичні, 30 год. – самостійна робота) Разом 180 годин
Форми та методи навчання	Лекції, практичні, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Вступний контроль, поточний контроль, підсумковий контроль. Підсумковий контроль – VI семестр - диференційований залік, VII семестр - екзамен
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Інтегральні компетентності, якими повинен оволодіти студент	
- 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, якими повинен оволодіти студент	
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.	
Спеціальні (фахові, предметні) компетентності, якими повинен оволодіти студент	
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.	
Програмні результати 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.	

Тематичний план навчальної дисципліни

№ з/п	Теми	Результати навчання	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
1.	Теоретичні основи проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства	<i>Знати:</i> цілі, принципи і завдання проектування, законодавчу та нормативну бази, стадії проектування й склад проектної документації.	1. Види проектів та принципи проектування. 2. Системи автоматизації проектування (САПР).
2.	Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення	<i>Знати:</i> категорії готелю і функціональні фактори при його проектуванні, структуру будівель і внутрішніх приміщень підприємств гостинності.	1. Композиційні схеми планувальних рішень будівлі готелю

3.	Типологія готельних споруд та їх розміщення	<i>Знати:</i> основні вимоги та правила до розміщення готелів, Типи і підтипи планування готелів.	1. Функціональні зони готельно-ресторанних комплексів 2. Основні схеми поєднання просторів усередині будівлі
4.	Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства	<i>Знати:</i> характеристику регіону розміщення проєктованого готелю.	1. Моделі розміщення готелів.
5.	Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства	<i>Знати:</i> основні принципи при спорудженні будинків готелів, зонування будівель готелю.	1. Функціональне зонування будівель готелю. 2. Основні методи побудови архітектурно-планувальної композиції
6.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	<i>Знати:</i> розміщення та вимоги до рецепції в готелі	1. Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень 2. Вимоги до проектування ліфтів і сходів.
7.	Проектування житлової групи приміщень	<i>Знати:</i> обов'язкові вимоги до житлової зони, типи номерів, та їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю	1. Облаштування житлових номерів різних типів. 2. Приміщення поверхового обслуговування.
8.	Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі	<i>Знати:</i> склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі	1. Площі приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації залежно від категорії і типу готелю.
9.	Особливості організації та проєктування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування	<i>Знати:</i> організацію приміщень розважального та культурно-видовищного призначення	1. Форми анімаційно-дозвільної діяльності. 2. Приміщення демонстраційного комплексу.
10.	Особливості організації та проєктування приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	<i>Знати:</i> особливості споруд приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення	1. Спортивні зали і басейни. 2. Туристсько-спортивні приміщення. Сучасні засоби розміщення туристичного типу.
11.	Проектування службових, господарських й виробничих приміщень готелю	<i>Знати:</i> характеристику адміністративної групи приміщень, площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень	1. Площі адміністративних приміщень залежно від категорії і типу готелю. 2. Зона складських приміщень
12.	Етапи проектування закладів ресторанного господарства при готелях	<i>Знати:</i> норми проектування, вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства	1. Заходи щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу
13.	Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	<i>Знати:</i> основні принципи проектування заготівельних і доготівельних цехів ЗРГ.	1. Виробнича програма для заготівельних закладів РГ. 2. Виробнича програма для доготівельних закладів РГ.
14.	Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному	<i>Знати:</i> класифікацію складських приміщень та вимоги до їх проектування.	1. Вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.

	господарстві готельних комплексів		
15.	Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	<i>Знати:</i> вибір складу та послідовність проектування групи приміщень для експедиції.	1. Особливості проектування торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. 2. Особливості розташування групи складських приміщень.
16.	Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	<i>Знати:</i> мету, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень ЗРГ	1. Зонування приміщень ресторанного господарства 2. Об'ємно-планувальні схеми закладів ресторанного господарства
17.	Архітектурне планування закладу готельного господарства та організація території	<i>Знати:</i> вимоги до компонування приміщень, основні положення архітектурного проектування	1. Основні положення архітектурного проектування 2. Будівельно-технічні показники проекту
18.	Проектування інтер'єру та екстер'єру готельного закладу	<i>Знати:</i> стилі інтер'єру, функціонально-просторові основи організації інтер'єрів	1. Освітлення і колір в інтер'єрі готельного господарства 2. Озеленення приміщень готельного господарства
19.	Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	<i>Знати:</i> вимоги до житлових і громадських приміщень, правила протипожежної безпеки	1. Екологічні вимоги до приміщень готельно-ресторанних комплексів 2. Системи пожежогасіння
20.	Характеристика інженерних систем готелю	<i>Знати:</i> характеристики санітарно-технічного устаткування готелю	1. Системи теплопостачання у готелях 2. Види систем для кондиціонування готелів
21.	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	<i>Знати:</i> мету, завдання і напрями реконструкції закладів ресторанного господарства.	1. Заходи з технічного переоснащення підприємств 2. Вдосконалення номерного фонду готелів

Інформаційні джерела

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 роздрібної торгівлі. Норми проектування

Основна

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. Рябев. – 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>
38. Концепції та проектування SPA та готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://spa-project.com.ua>
39. Онлайн-служба бронювання готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.all-hotels.com.ua>
40. AutoCAD – програмне забезпечення автоматизованого проектування (САПР) - autodesk@uk.com

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання. Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

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

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

Зараховуються бали, набрані при поточному опитуванні, самостійній роботі та бали підсумкового контролю. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням:

- поточне оцінювання – (VI семестр - 70 балів);
(VII семестр - 60 балів);
- диф.залик – 30 балів - VI семестр;
- іспит – 40 балів - VII семестр.
- додаткові бали – присутність студента на усіх лекційних заняттях – 10 балів, наявність конспекту лекцій – 10 балів; написання наукових робіт, участь у конференціях – 10 балів (кожна виконана робота).

Політика щодо академічної доброчесності: недопустиме списування та плагіат. Дотримання правил та норм академічної доброчесності, етичної поведінки та корпоративної культури здійснюється 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>.

Політика зарахування результатів неформальної освіти. Студенти, які здобули освітні компонентності, 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.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
75-81	C	
68-74	D	задовільно
61-67	E	
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни