

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



Факультет туризму  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**  
**ОСНОВИ АРХІТЕКТУРИ ТА ДИЗАЙНУ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-**  
**РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітньо-професійна програма «Міжнародний готельний бізнес»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол № \_\_\_\_ від 29.03. 2022  
р..

м. Івано-Франківськ – 2022

## ЗМІСТ

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

<b>1. Загальна інформація</b>	
<b>Назва дисципліни</b>	Основи архітектури та дизайну закладів готельного і ресторанного господарства
<b>Освітньо-професійна програма</b>	Міжнародний готельний бізнес
<b>Спеціалізація</b>	-
<b>Спеціальність</b>	241 «Готельно-ресторанна справа»
<b>Галузь знань</b>	24 «Сфера обслуговування»
<b>Освітній рівень</b>	Бакалавр
<b>Статус дисципліни</b>	Вибіркова
<b>Курс/семестр</b>	1/2
<b>Обсяг дисципліни</b>	Лекції –30 /10год. Семінарські заняття – 30/10 год. Самостійна робота – 120/160 год.
<b>Мова викладання</b>	Українська
<b>Посилання на сайт дистанційного навчання</b>	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?">https://d-learn.pnu.edu.ua/index.php?</a>
<b>2. Опис дисципліни</b>	
<p><b>Мета курсу:</b> викладання навчальної дисципліни “ Основи архітектури та дизайну закладів готельного та ресторанного господарства ” є ознайомлення студентів з :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- архітектурою та проектуванням закладів ГРС, стилями дизайну.</li> <li>- необхідними законодавчими актами, що регулюють будівництво ЗГРГ</li> <li>- розрахунком місць в ресторанах і готелях, що обслуговують певну територію.</li> </ul> <p>Основними <b>цілями</b> вивчення дисципліни “Основи архітектури та дизайну закладів готельного та ресторанного господарства ” є:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- набуття практичного вміння розраховувати і проектувати заклади ГРС,</li> <li>- застосовувати і використовувати ДСТУ і ДБН В для проектування відповідних закладів,</li> <li>- розпізнавати різні заклади ресторанного і готельного бізнесу і підбирати відповідні до виділеної місцевості та ресурсів,</li> <li>- на основі вихідних даних вміти розраховувати місткість закладів ресторанного і готельного господарства ,</li> <li>- враховуючи розміри ділянки та завдання на проектування, розраховувати кількість і розміри будівель ресторанів і готелів, допоміжних будівель та споруд.</li> <li>- вміти робити ТЕО пропонованого будівництва та вибору стилю дизайну.</li> <li>- вміти вибирати планувальні та конструктивні схеми закладів готельного та ресторанного господарства.</li> <li>- Вміти вибирати доцільну технологічну схему процесів ресторанного та готельного виробництв.</li> </ul>	
<b>Компетентності:</b>	
<p>ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.  СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.  СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.  СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p>	

СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**Програмні результати навчання:**

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 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.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Загальні вимоги до архітектурного проектування закладів ресторанного господарства.	Знати предмет, мету, завдання дисципліни. Вимоги до проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Принципи проектування закладів готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, семінарське заняття
2.	Проектування основних груп приміщень закладів ресторанного господарства. Завдання на проектування.	Знати моделювання сервісного, виробничого процесів. Проектування технологічних процесів кулінарної обробки сировини. Проектування процесу виробництва готової продукції. Проектування адміністративно-побутових приміщень. Проектування складських приміщень. Визначення загальної площі приміщень та етажності. Розроблення заходів щодо забезпеченості санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу. Розроблення об'ємно-планувального рішення. Розроблення схеми комунікаційного технологічного процесу.	Питання, тести, семінарське заняття
3.	Архітектурні і будівельні вимоги до	Розроблення пропозицій щодо розміщення об'єктів	Питання, тести, семінарське заняття

	закладів ресторанного господарства.	будівництва на земельних ділянках. Визначення інженерних характеристик. Інженерно-будівельні рішення закладів.	
4.	Заходи щодо охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.	Заходи з охорони праці в виробничих приміщеннях. Санітарно-гігієнічні заходи у приміщеннях закладів ресторанного господарства. Засоби та заходи електробезпеки при експлуатації устаткування. Евакуація людей з приміщень та будівель. Заходи з охорони навколишнього середовища.	Питання, тести, семінарське заняття
5.	Організаційні засади проектування готелів.	Сучасні напрями та концепції проектування готелів і готельних комплексів. Законодавча і нормативна база проектування. Види проектів. Організація проектування (вхідні дані та стадії проектування). Узгодження та затвердження проектної документації. Основні складові комп'ютерної системи автоматизованого проектування ArchiCAD.	Питання, тести, семінарське заняття
6.	Методика розташування закладів та допоміжних будівель та споруд на земельній ділянці	Призначення готелів та вимоги, які висувають до будівель готельних підприємств. Принципи розміщення підприємств готельно-ресторанного господарства в планувальній структурі міста. Розробка ТЕО проектування закладів готельно-ресторанного господарства. Розроблення ситуаційного плану території готельного підприємства. Розробка плану благоустрою території підприємства готельно-ресторанного господарства.	Питання, тести, семінарське заняття

7.	Об'ємно-планувальні рішення готелів.вертикальні та горизонтальні комунікації	Призначення готелів та вимоги, які висувають до будівель готельних підприємств. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень. Композиційні схеми планувальних рішень готелів. Функціональне зонування приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до сервісного процесу. Виконання креслень повздовжніх та поперечних розрізів будівлі готелю.	Питання, тести, семінарське заняття
8.	Проектування номерного фонду	Склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю. Оснащення номерів. Правила розміщення житлових кімнат в загальній структурі готелю. Вимоги до проектування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхового обслуговування. Розроблення плану різних категорій номерів готельного закладу.Розробка плану житлового поверху готелю.	Питання, тести, семінарське заняття
9.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень та приміщень громадського призначення.	Основні принципи проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі. Технологічні розрахунки: визначення складу і площ всіх приміщень готелю залежно від його місткості та категорії, розрахунок корисної та загальної площ приміщень, визначення поверховості та вибір конфігурації будівлі.	Питання, тести, семінарське заняття

		Розроблення плану першого поверху готелю.	
10.	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	<p>Основні принципи проектування групи приміщень ресторанного господарства. Склад приміщень закладів харчування при готелі. Рекомендації щодо проектування складських приміщень. Технологічні вимоги до проектування виробничих приміщень. Проектування приміщень зони обслуговування. Проектування службово-побутових та технічних приміщень. Створення апаратурно-технологічної схеми виробництва кулінарної продукції. Порядок виконання технологічних розрахунків: складання виробничої програми підприємства ресторанного господарства, визначення добової потреби сировини та напівфабрикатів, розрахунок чисельності виробничого персоналу, розрахунок і підбір обладнання (теплового, механічного, холодильного та допоміжного), розрахунок корисної та технологічної площ приміщень. Проектування виробничих цехів підприємств харчування при готелі. Розробка компонувального рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві.</p>	Питання, тести, семінарське заняття
11.	Проектування приміщень культурно-дозвіллевого і фізкультурно-оздоровчого призначення.	<p>Рекомендації щодо проектування приміщень культурно-дозвільного призначення. Проектування приміщень</p>	Питання, тести, семінарське заняття

		та споруд фізкультурно-оздоровчого призначення.	
12.	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	Проектування приміщень адміністрації. Склад і площі інженерно-технічних та службово-господарських приміщень. Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу готельного підприємства.	Питання, тести, семінарське заняття
13.	Характеристика інженерних систем готелю.	Характеристика інженерних систем готелю.	Питання, тести, семінарське заняття
14.	Санітарно-гігієнічні, екологічні інклюзивні вимоги та протипожежна безпека.	Основні санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	Питання, тести, семінарське заняття
15.	Композиційні особливості інтер'єрних просторів, ландшафтний дизайн та його елементи.	Історична довідка зародження дизайну. Особливості сприйняття інтер'єру. Принципи організації інтер'єрного простору. Композиційні засоби дизайну інтер'єру. Засоби формування простору інтер'єру. Природне освітлення інтер'єру. Колористика предметного середовища. Поняття про колір. Основні закони кольорознавства. Екстер'єр.	Питання, тести, семінарське заняття

#### 4. Система оцінювання курсу (2 семестр)

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекції	0
Семінарські заняття	75
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	10
Залік	10
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

#### 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу (2 семестр)

	Навчальні тижні	Разом
--	-----------------	-------

Види навчальної роботи	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Лекції																0
Семінарське заняття	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	75
Самостійна р-та															5	5
Проміжний тестовий контроль							5						5			10
Залік																10
Всього за тиждень	5	5	5	5	5	5	10	5	5	5	5	5	10	5	10	100

## 6. Ресурсне забезпечення

### Методична література

1. Барінов В. А. Организационное проектирование: Учебник. М.: ИНФРА- М, 2011. 399 с.
2. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
3. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд.
4. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. К. : Мінрегіонбуд України, 2009.
5. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.
6. ДСТУ Б А.2.4-10-95 (ГОСТ 21-110-95). Правила виконання специфікації обладнання, виробів і матеріалів.
7. ДСТУ Б А.2.4-4-99 (ГОСТ 21 101-97). Основні вимоги до проектної і робочої документації.
8. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
9. Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. К.: Центр навч. л-ри, 2004. 304 с.
10. Кукоба В. П. Організаційне проектування підприємств: монографія. К.: КНЕУ, 2009. 269 с.
11. Кукоба В. П. Організаційне проектування підприємства: Навч. посіб. К.: КНЕУ, 2011. 276 с.
12. М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2002 р. № 219.
13. Положення про ескізний архітектурний проект: наказ Держбуду України від 23.10.1991р. № 51/-839/1.
14. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування : наказ Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи : постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483.
15. Проектування готелів : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2012. 340 с.
16. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. К.: КНТЕУ, 2008. 307с.
17. Сапицька І. К. Організаційне проектування: навч. посіб. Донецьк: ДонНУ, 2012. 198 с.

### Допоміжна

1. Закон України № 4844-VI від 24.05.2012 "Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів".

2.	ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
3.	ДБН А.2.2-3:2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».
4.	ДБН В.2.2.-9:2009 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення».
5.	ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення».
6.	ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди».
7.	ДБН В.2.2-16:2005 «Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади».
8.	ДБН В.2.2-17:2006 «Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення».
9.	ДБН В.2.2.-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». – К.: Мінрегіонбуд України, 2009. – 56 с.
10.	ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі».
11.	ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».
12.	ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів».
13.	ДСТУ Б.А.2-4-4-99 (ГОСТ 21.101-97) «Основні вимоги до робочої документації».
14.	ДСТУ Б.А.2-4-7-95 «Система проектної документації для будівництва. Правила використання архітектурно-будівельних робочих креслень».
15.	ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги».
16.	ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги».
17.	ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів».
18.	ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
19.	СанПіН 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування».
20.	Доценко В.Ф., Іщенко Т.І. Проектування підприємств галузі: Конспект лекцій для студентів спеціальності 6.091700 «Технологія харчування» денної форми навчання. – К.: НУХТ, 2009. – 110 с.
21.	Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.

## 7. Контактна інформація

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b> <b>Гостьові лектори</b>	Старший викладач Богославець І.М.
<b>Контактна інформація</b> <b>викладача</b>	interduzajn@ukr.net

## 8. Політика навчальної дисципліни

<b>Академічна</b> <b>добросесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну добросесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено
---	--

	<p>«Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.</p>
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин.
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали за проходження онлайн-курсів на платформах Coursera чи Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

**Викладач**

**Богославець І.М.**