Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»
Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2026 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ПРОЄКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: обов'язкова

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2026/2027 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«27» серпня 2026 року, протокол №1

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Червоний Віталій Миколайович, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «26» серпня 2026 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

_____ Наталя ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

_____ Олена МИКОЛЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «27» серпня 2026 року

Голова науково-методичної комісії ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

_____ Ганна ПАНАСЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни **«Проєктування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві»** складена відповідно до освітньо- професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно- ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Метою викладання навчальної дисципліни «**Проєктування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві**» є вивчення теоретичних та методологічних основ проєктування готельно-ресторанного господарства, формування у здобувачів фундаментальних знань, умінь і навичок, розширення і поглиблення фахових компетенцій основних принципів проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства, і підготовка фахівця, який буде володіти знаннями, пов'язаними з рішенням проектних питань в області сфери обслуговування.

1.2. Основними завданнями вивчення дисципліни «Проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства» є

- **формування наступних загальних компетентностей**

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

- **формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей**

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.

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

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

СК 15. Здатність планувати діяльність готельно-ресторанних підприємств, розробляти бізнес-плани.

1.3. Кількість кредитів – 4.

1.4. Загальна кількість годин – 120.

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
Обов'язкова	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	4-й
Семестр	
7-й	7-й
Лекції	
32 год.	10 год. (в т. ч. 2 год. ауд., 8 год. дист.)
Практичні, семінарські заняття	
16 год.	-
Лабораторні заняття	
-	-
Самостійна робота	
72 год.	110 год.
в т.ч. Індивідуальні завдання (контрольна робота)	
10 год.	

1.6. Заплановані результати навчання.

Програмні результати навчання:

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

РН11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

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

Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проєктування.

1. Завдання дисципліни, її структура та зв'язок з іншими дисциплінами.

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.

2. Мета і завдання проєктування. Класифікація проектувальних видів діяльності.

Історія виникнення та перспективи розвитку проєктування. Поняття проекту, технологічного проєктування. Мета і завдання проєктування. Класифікація проектувальних видів діяльності.

3. Технологічне проєктування та його законодавча і нормативна база.

Терміни та визначення понять стосовно проекту та технологічного проєктування. Законодавча та нормативна база проєктування. Обґрунтування проекту, його види та особливості.

Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів.

1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії.

Сучасні напрямки і концепції проєктування 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 послу.

2. Архітектурно-планувальна організація готелів.

Фактори, що впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів: місце у міській забудові, характер природного ландшафту, категорія готелю, економічні та етнічні особливості регіону.

3. Типологія готельних споруд та їх характеристика.

Типологія готельних споруд та їх характеристика. Централізоване планування, блочне планування, подіумне планування, спрощене планування, компактне планування, ускладнене планування, атріумне планування.

Тема 3. Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах.

1. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.

Готелі, як поліфункціональні універсальні споруди. Головні типи приміщень готелів, їх характеристика та призначення. Внутрішня організація функціональних елементів готельних комплексів різної категорії.

2. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

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.

Тема 4. Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів.

1. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень об'єктів готельного і ресторанного господарства.

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.

2. Планувальні рішення одноповерхових та багатоповерхових будівель готелів.

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.

Розділ 2. Проєктування приміщень готельного господарства

Тема 5. Проєктування адміністративно-господарських приміщень готелів.

1. Вимоги до проєктування адміністративно-господарських приміщень готелів.

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, проєктування та особливість компонувального рішення адміністративно-господарських приміщень готелів.

2. Вимоги до проєктування вестибюльної групи готелів.

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 компонувального рішення вестибюльної групи приміщень у готелях.

Тема 6. Проєктування приміщень громадського призначення у готелях.

1. Особливості проєктування приміщень громадського призначення готелів.

Типи приміщень громадського призначення: розважальні, торгові, спортивно-оздоровчі, туристсько-пізнавальні, побутові. Розподіл простору приміщень громадського призначення на основні, додаткові, допоміжні, вимоги до їх проєктування. Склад приміщень громадського призначення готелів та вимоги до просторового розміщення залежно від їх міста у технологічному процесі обслуговування.

2. Особливості організації та проєктування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування.

Особливості організації та проєктування приміщень розважального та інформаційно-пізнавального обслуговування: конференційні зали, універсальні зали, виставкові зали, танцювальні зали, дискоклуби, холи, тераси, кегельбани, більярдні, павільйони тощо.

3. Особливості організації та проєктування приміщень туристсько- спортивного профілю.

Типи приміщень туристсько-спортивного профілю. Особливості організації та проєктування приміщень туристко-спортивного профілю: басейни,відкриті спортивні споруди, тенісні корти, гольф-поле тощо. Вимоги до проєктування та розташування приміщень туристсько-спортивного профілю.

4. Особливості проєктування та організації приміщень торгового та побутового призначення.

Склад приміщень торгового та побутового призначення. Особливості організації та вимоги до проєктування приміщень торгового та побутового призначення, вимоги до їх розташування у плані поверхів в закладах готельногоі ресторанного господарства.

Тема 7. Проєктування житлових побутових приміщень готелів

1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів.

Зонування житлових номерів та побутових приміщень в плані поверхів готелю. Типи планувальних рішень житлових поверхів (коридорне, галерейне, секційне, комбіноване) та їх характеристика.

2. Основні принципи проєктування житлових приміщень.

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.

3. Основні принципи проєктування побутових приміщень.

Порядок визначення складу та площі побутових приміщень готелів та варіанти їх компонувального рішення. Особливості та вимоги до проєктування побутових приміщень у готелях.

Розділ 3. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелях

Тема 8. Етапи проєктування закладів ресторанного господарства при готелях.

1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.

Етапи проєктування 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.

2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.

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.

Тема 9. Проєктування виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу

1. Проєктування виробничої програми для заготівельних закладів ресторанного господарства.

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.

2. Проєктування виробничої програми для доготівельних закладів ресторанного господарства.

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.

Тема 10. Проєктування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів

1. Основні принципи проєктування заготівельних цехів ЗРГ.

Послідовність розрахунків та проєктування 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 проєктування заготівельних цехів, розміщення устаткування, робочих місць тощо.

2. Основні принципи проєктування доготівельних цехів ЗРГ.

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 проєктування доготівельних цехів, розміщення устаткування робочих місць тощо.

3. Основні принципи проєктування спеціалізованих цехів ЗРГ.

Склад допоміжних цехів. Особливості та послідовність розрахунків спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства. Вимоги до проєктування спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства та особливість їх компонувального рішення.

Тема 11. Проєктування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів

1. Проєктування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.

Вибір складу та послідовність проєктування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів.

Вимоги до проєктування приміщень для прийому та зберігання продуктів. Особливості розміщення охолоджувальних та неохолоджувальних комор для зберігання сировини та напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства в планах поверхів та по відношенню до інших приміщень поверху.

2. Проєктування складської групи приміщень матеріально-технічного призначення.

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

3. Вибір складу та послідовність проєктування групи приміщень для експедиції.

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

Тема 12. Проєктування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях

1. Принципи проєктування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства.

Послідовність розрахунків та проєктування 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 вимогидо їх проєктування.

2. Принципи проєктування адміністративно-побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

Склад адміністративно-побутових та технічних приміщень, вимоги до їх проєктування. Послідовність розрахунків та проєктування адміністративно- побутових і технічних приміщень закладів ресторанного господарства.

Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях

1. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

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.

2. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.

Правила зонування будівлі за функціональним призначенням приміщень залежно від їх ролі у процесі обслуговування. Основні принципи та вимоги до зонування приміщень ресторанного господарства.

Розділ 4. Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії гостинності

Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктівготельно-ресторанного господарства

1. Мета, завдання і напрямки реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.

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.

2. Порядок виконання розрахунків, проєктування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.

Сучасні напрямки реконструкції та перепрофілювання. Порядок виконання розрахунків, проєктування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.

Тема 15. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів

1. Основні тенденції щодо підвищення комфортності готелів.

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, кондиціювання, 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.

2. Типи реконструкцій.

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.

Тема 16. Планувальні рішення під час реконструкції готельно- ресторанних комплексів

1. ***Техніко-економічне обґрунтуванням проекту реконструкції.***

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.

2. ***Методика виконання розрахунків, проєктування та компонування закладів, що підлягають реконструкції або перепрофілюванню.***

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.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Теоретичні основи проєктування об’єктів готельно-ресторанного господарства												
Тема 1. Вступ. Суть, мета, завдання, історія виникнення та напрямки розвитку проєктування	7	2	1			4	7	1				6
Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	7	2	1			4	7	1				6
Тема 3. Організація сервісного процесу уготельно-ресторанних комплексах	7	2	2			3	7	2				5
Тема 4. Об’ємно-планувальні рішення готельно- ресторанних комплексів	7	2	1			4	7					7
Разом за розділом1	28	8	5			15	28	4				24
Розділ 2. Проєктування приміщень готельного господарства												
Тема 5. Визначення складу та проєктування адміністративно-господарських приміщень готелів	7	2	1			4	7					7
Тема 6. Проєктування приміщень громадського призначення у готелях	7	2	1			4	7					7
Тема 7. Проєктування житлових та побутових приміщень готелів	7	2	1			4	7	2				5
Разом за розділом2	21	6	3			12	21	2				19

Розділ 3. Проєктування закладів ресторанного господарства при готелях												
Тема 8. Етапи проєктування закладів ресторанного господарства при готелях	7	2	1			4	7	2				5
Тема 9. Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	7	2	1			4	7					7
Тема 10. Проєктування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готелів	7	2	1			4	7					7
Тема 11. Проєктування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів	7	2	1			4	7					7
Тема 12. Проєктування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях	7	2	1			4	7					7
Тема 13. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	6	2	1			3	6					6
Разом за розділом3	41	12	6			23	41					39
Розділ 4. Реконструкція та технічне переоснащення закладів індустрії гостинності												
Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції об'єктів готельно-ресторанного господарства	6	2				4	6	2				4
Тема 15. Реконструкція номерного фонду готельних комплексів	7	2	1			4	7					7
Тема 16. Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів	7	2	1			4	7					7
Разом за розділом 4	20	6	2			12	20	2				18
Контрольна робота	10					10	10					10
Усього годин	**120**	**32**	**16**			**72**	**120**	**10**				**110**

4. **Теми практичних занять**

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вступ. Мета, завдання, історія виникнення та напрямки проєктування Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	2
2	Організація сервісного процесу у готельно-ресторанних комплексах	2
3	Об’ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів Визначення складу та проєктування адміністративно-господарських приміщень готелів	2
4	Проєктування приміщень громадського призначення у готелях Проєктування житлових та побутових приміщень готелів	2
5	Етапи проєктування закладів ресторанного господарства при готелях Розрахунок виробничої програми закладів ресторанного господарства різного типу	2
6	Проєктування виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів Проєктування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готелів	2
7	Проєктування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях Об’ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	2
8	Реконструкція номерного фонду готелів Планувальні рішення під час реконструкції готельно-ресторанних комплексів	2
Разом		**16**

5. **Самостійна робота**

№з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин	
		Очна форма	Заочна форма
1	Тема 1.Вивчити особливості діяльності закладів ГРГ у сучасних умовах, та їх вплип на розробку проектів.	4	6
2	Тема 2. Розглянути сучасні напрямки і концепції проєктування готелів, фактори, що впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів. Вивчити характеристики готельних споруд.	4	6
3	Тема 3. Ознайомитися з функціональним зонуванням внутрішнього простору готелів.	3	5
4	Тема 4. Вивчити загальні принципи та послідовність об'ємно- планувальних рішень об'єктів ГРГ.	4	7
5	Тема 5. Розглянути вимоги до проєктування адміністративно-господарських приміщень та приміщень вестибюльної групи в готелях принципи проєктування житлових та побутових приміщень .	4	7
6	Тема 6. Ознайомитися з проєктуванням приміщень громадського призначення у готелях	4	7
7	Тема 7. Розглянути принципи проєктування житлових та побутових приміщень.	4	5
8	Тема 8. Вивчити етапи проєктування закладів ресторанного господарства при готелях	4	5
9	Тема 9. Визначити кількість працівників, що необхідно для виконання виробничої програми вибраного закладу ресторанного господарства	4	7
10	Тема 10. Ознайомитися з проєктуванням виробничих цехів закладів ресторанного господарства готельних комплексів	4	7
11	Тема 11. Описати вимоги до проєктування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві на прикладі вибраного готельного комплексу	4	7
12	Тема 12. Вивчити принципи проєктування приміщень торгової групи закладів ресторанного господарства при готелях	4	7
13	Тема 13. Розглянути принципи та вимоги до зонування приміщень закладів ресторанного господарства при готелях	3	6
14	Тема 14. Ознайомитися з порядком виконання розрахунків закладів ГРГ , що підлягають реконструкції.	4	4
15	Тема 15. Розглянути основні тенденції підвищення комфортності та типи реконструкції готелів.	4	7
16	Тема 16. Описати напрямки здійснення реконструкції в готелі на прикладі вибраного заходу.	4	7
17	Розв'язання індивідуального розрахункового завдання (контрольна робота)	10	10
	Разом	72	110

6. Індивідуальні завдання (контрольна робота)

У якості індивідуальної роботи студенти виконують розрахункову контрольну роботу.

Пропонується наступна тематика розрахунково-графічних завдань:

Проєктування приміщень готельного господарства

1. Проєктування приймально-допоміжних приміщень 1-зіркового міні-готелю на 30 номерів.
2. Проєктування основних адміністративних приміщень 3-зіркового готелю на 50 місць.
3. Проєктування приміщень групи лобі 3-зіркового готелю на 70 місць.
4. Проєктування основних господарсько-виробничих приміщень 4-зіркового готелю на 100 місць.
5. Проєктування допоміжних адміністративно-конторських приміщень 4-зіркового готелю на 100 місць.
6. Проєктування інженерно-технічних приміщень 3-зіркового готелю на 50 місць.
7. Проєктування приміщень вестибюльної групи 4-зіркового готелю на 40 номерів.
8. Проєктування приміщень вестибюльної групи 4-зіркового готелю на 50 місць.
9. Проєктування стандартного житлового поверху 3-зіркового готелю на 70 місць.
10. Проєктування стандартного житлового поверху 2-зіркового готелю сезонного функціонування на 100 місць.
11. Проєктування стандартного житлового поверху 2-зіркового мотелю на 50 місць.
12. Проєктування приміщень поверхового обслуговування для 4-зіркового готелю на 300 місць.
13. Проєктування приміщень поверхового обслуговування для 4-зіркового готелю на 100 місць.
14. Проєктування приміщень приймально-вестибюльної групи для 1- зіркового готелю на 50 місць.
15. Проєктування приміщень для розважального обслуговування для 4-зіркового готелю на 300 місць.
16. Проєктування приміщень інформаційно-пізнавального обслуговування для 5-зіркового готелю на 200 місць.
17. Планування приміщень для надання фізкультурно-оздоровчих послуг на зимовий період для туристичного готелю на 500 місць.
18. Планування та проєктування приміщень туристсько-спортивного призначення для закладу розміщення на 300 місць.
19. Планування та проєктування приміщень туристсько-спортивного призначення для готелю на 250 місць.
20. Проєктування приміщень ділового призначення у 5-зірковому готельно-ресторанному комплексі на 200 місць.
21. Проєктування приміщень для нестандартних додаткових послуг при5-зірковому готельно-ресторанному комплексі на 500 місць.
22. Проєктування приймально-вестибюльної групи приміщень для 5-зіркового готелю на 500 місць.

Проєктування закладів ресторанного господарства при готелях

1. Проєктування приміщень для надання додаткових послуг рестораном у 3-зірковому готелі на 200 місць.
2. Проєктування складської групи приміщень ресторану при 4-зірковому готелю на 300 місць.
3. Проєктування холодного цеху ресторану у 4-зірковому готелі на 250місць.
4. Проєктування гарячого цеху ресторану у 5-зірковому готелі на 500місць.
5. Проєктування гарячого цеху кафе у 1-зірковому готелі на 100 місць.
6. Проєктування приміщень для відвідувачів у закладі ресторанного господарства у 3-зірковому готелю на 150 місць.
7. Проєктування торговельних приміщень бару при вестибюлі 3- зіркового готелю на 120 місць.
8. Проєктування виробничих приміщень бару на житловому поверсі у 4-зірковому готелі на 200 місць.
9. Проєктування допоміжних приміщень їдальні у 1-зірковому готелі на 250 місць.
10. Проєктування торговельних приміщень ресторану у 4-зірковому готелі на 400 місць.
11. Проєктування поверхового бару у 4-зірковому готелі на 500 місць.
12. Проєктування цеху з доробки напівфабрикатів для ресторану 3-зіркового готельно-ресторанного комплексу на 200 місць.
13. Проєктування мийних відділень ресторану у 3-зірковому готелі на 100 місць.
14. Проект доготівельних цехів у ресторані класу-люкс при готелі 5 зірок.

Реконструкція об'єктів готельно-ресторанного господарства

1. Реконструкція приміщень для надання послуг у ресторані при готелі (розглянути на конкретному прикладі).
2. Реконструкція торговельної групи приміщень ресторану у готельно-ресторанному комплексі на 300 місць (розглянути на конкретному прикладі).
3. Реконструкція роздавальної у ресторані при 3-зірковому готелі на 300 місць (розглянути на конкретному прикладі).
4. Реконструкція складської групи приміщень закладу ресторанного господарства у 3-зірковому готелі на 200 місць (розглянути на конкретному прикладі).
5. Реконструкція виробничих приміщень закладу ресторанного господарства у 1-зірковому готелю на 200 місць (розглянути на конкретному прикладі).
6. Реконструкція житлових приміщень готелю (розглянути на конкретному прикладі).
7. Реконструкція вестибюльної групи готелю (розглянути на конкретному прикладі).
8. Реконструкція торгівельних приміщень вестибюльної групи готелю з метою покращення обслуговування та поширення номенклатури послуг (розглянути на конкретному прикладі).
9. Реконструкція господарсько-виробничих приміщень готелю з метою удосконалення організації роботи (розглянути на конкретному прикладі).
10. Реконструкція допоміжних приміщень фізкультурно- оздоровчого призначення готельно-туристичного комплексу (розглянути на конкретному прикладі).
11. Реконструкція мийних столового та кухонного посуду ресторану у готельному комплексі (розглянути на конкретному прикладі).
12. Реконструкція приміщень приймально-вестибюльної групи готельного комплексу (розглянути на конкретному прикладі).
13. Перепланування та реконструкція житлових номерів готельного комплексу з метою підвищення класності готелю (розглянути на конкретному прикладі).
14. Реконструкція адміністративних приміщень готелю з метою покращення процесу обслуговування (розглянути на конкретному прикладі).
15. Реконструкція приміщень побутового обслуговування у готелі з метою удосконалення процесу надання послуг (розглянути на конкретному прикладі).

7. Методи навчання

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Проєктування»

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
РН 02.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 05.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит
РН11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.	Лекція, виконання в командах проблемно-орієнтованого завдання, аналітичне завдання	Оцінювання рішень ситуаційних задач тестових завдань; усних відповідей на практичних заняттях, контрольна робота, іспит

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

– проходження тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на платформах Coursera, Prometheus тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

– участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом);

– участь у науково-дослідних та прикладних дослідженнях з проблем використання сучасних освітніх технологій (в розробці анкетних форм, проведенні опитувань, підготовці та проведенні фокус-груп, обробці результатів дослідження, підготовці звіту, презентації результатів тощо, що підтверджується демонстрацією відповідних матеріалів).

8. Методи контролю

Під час навчання одним із важливих моментів є оцінювання критеріїв знань здобувачів вищої освіти, які є невід'ємною складовою частиною будь- якого навчального процесу.

До контрольних заходів належить поточний та семестровий (підсумковий) контролі, які проводяться з метою оцінювання результатів на певному етапі навчання.

Поточний контроль – це оцінювання засвоєння здобувачем вищої освіти навчального матеріалу під час проведення лекцій, практичних занять тощо.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів здобувачів та/або тестування. Максимально здобувач може отримати 60 балів.

9. Схема нарахування балів

Розподіл балів, які отримують студенти спеціальності «Готельно- ресторанна справа» за практичні заняття (max).

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання																	Екзамен	Сума
Розділ 1				Розділ 2			Розділ 3					Розділ 4				Контрольна робота, передбачена навчальним планом	Разом	
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	-	-	-	-
2		4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4		10	60	40	100

Т1, Т2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 10 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

Оцінювання здобувачів здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування (в т.ч. онлайн)	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з одним/декількома варіантами відповідей	0,2
Опитування, оцінка практичних завдань	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамот-но інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури	2-3
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1

Кожний розділ обов'язково оцінюється. Здобувач повинен позитивно скласти поточний контроль. Незадовільні оцінки складання поточного контролю
вважаються академічною заборгованістю, яка не може бути компенсованою за рахунок позитивного складання інших блоків змістових модулів.

Семестровий **підсумковий контроль** з дисципліни є обов'язковою формою контролю навчальних досягнень здобувача вищої освіти. Він проводиться відповідно до навчального плану у вигляді семестрового екзамену в терміни, встановлені графіком навчального процесу.

Сумарна оцінка за вивчення дисципліни розраховується як сума балів, отриманих за результатами підсумкового семестрового контролю і поточного контролю складає 100.

Загальна кількість балів за успішне виконання екзаменаційних завдань – 40 (1 і 2 відкриті питання по 15 балів, 3 питання (тестовий блок) – 10 балів).

Вид завдання, що оцінюється	Система оцінювання знань, бали	Критерії оцінки
Оцінка відповідей на відкриті питання у екзаменаційних завданнях	11-15	виставляється здобувачу вищої освіти, який продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання
	6-10	виставляється здобувачу вищої освіти, який продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок
	1-5	виставляється здобувачу вищої освіти, який продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення
Тестовий блок	2	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. В кожному білеті пропонується 5 тестових питань закритого типу та з одним варіантом відповідей

Час виконання – 60 хвилин.

У разі використання заборонених джерел студент залишає аудиторію та одержує загальну нульову оцінку.

Академічні успіхи студента визначаються за допомогою системи оцінювання, що використовується в університеті, а саме: оцінки виставляються згідно схеми.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльностіпротягом семестру	Оцінка
	для чотирирівневої шкали оцінювання
90 – 100	відмінно
70 – 89	добре
50 – 69	задовільно
1 – 49	незадовільно

10. Рекомендована література

Основна література

1. Дистанційний курс: Червоний В.М. Проєктування об'єктів в готельно-ресторанному господарстві // Навчально-методична праця. - Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2023-2024. 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 : ДБНВ.2.2-3-97. Київ : Держкоммістобудування України, 1997. 39 с.

4. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллєві заклади : ДБНВ.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 України, 2010. 68 с.

8. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади 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. унт, 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 проєктування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. /П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2019. 312 с.

15. Проєктування 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 література

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. Design Media 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. Подлєпіна, 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. Горєлков 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. Горєлков Д.В. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства. Практикум: навчально-методичний посібник / Д.В. Горєлков, 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.

11. Посилання на інформаційні ресурси в інтернеті, відеолекції, інше методичне забезпечення

1. Autodesk for students and educators [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.autodesk.com/education/home
2. Roomstyler Design, Style and Remodel Your Home [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://roomstyler.com/
3. Sweet Home 3D [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://www.sweethome3d.com

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з забороною відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5095