

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

ННІ неперервної освіти і туризму
27 травня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

Галузь знань: J Транспорт та послуги

Спеціальність J 2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Факультет (ННІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і
туризму

Розробники: професор кафедри готельно-ресторанної справи та туризму,
д.т.н., професор Валентина БАНДУРА

(посада, науковий ступінь, вчене звання)

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства» передбачає формування у здобувачів глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості володіння підходами, принципами, методами проектування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень готелів та ресторанів з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних і технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг в готельному комплексі, ефективній інноваційній діяльності, опанування сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових і реконструкції діючих підприємств готельного господарства. Мета дисципліни: вивчення основ проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. Предмет дисципліни: об'єкти готельних підприємств, мотелів та кемпінгів; об'єкти для підприємств ресторанного господарства; комплекси підприємств готельно-ресторанного господарства, їх основні та допоміжні будівлі і приміщення.

ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

(назва)

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»	
Освітньо-професійна програма	«Готельно-ресторанний бізнес»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	Обов'язкова	
Загальна кількість годин	150	
Кількість кредитів ECTS	5	
Кількість змістових модулів	2	
Курсовий проект (робота) (за наявності)	+	
Форма контролю	Екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм навчання		
	денна форма навчання	заочна форма навчання
Рік підготовки (курс)	IV курс	
Семестр	7	
Лекційні заняття	30 год.	10 год.
Практичні, семінарські заняття	30 год.	10 год.
Лабораторні заняття	-	-

Самостійна робота	90 год.	130 год.
Індивідуальні завдання	-	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми навчання	4 год.	

1. Мета, завдання, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Мета дисципліни – вивчення основ проєктування об'єктів готельно-ресторанного господарства, зокрема, у зміцненні, систематизації і поглибленні знань студентів, розвитку навичок виконання техніко-економічних та технологічних розрахунків, графічного оформлення робіт, вдалого застосування одержаних теоретичних знань при вирішенні практичних питань

Результатом вивчення навчальної дисципліни «Проектування закладів готельно-ресторанного господарства» для освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» є формування комплексу компетентностей:

- Інтегральна компетентність:

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

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

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

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

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

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

Програмні результати навчання:

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

ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

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

ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

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

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

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.

2. Програма та структура навчальної дисципліни для:

- повного терміну денної (заочної) форми навчання;
- скороченого терміну денної (заочної) форми навчання.

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							Заочна форма						
	тижні	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	14	
4 курс, 7 семестр														
Змістовий модуль 1. Технологічне проектування ПГРГ														
Тема 1. Основні етапи проектування та передпроектні роботи. Стадії проектування		8	2	2			4	11	2				9	
Тема 2. Техніко-економічне обґрунтування		8	2	2			4	11		2			9	

(ТЕО) створення ЗГРГ													
Тема 3. Генеральний план підприємства РГ		8	2	2			4	11	2				9
ТЕМА 4 Етапи проектування ЗГРГ при готелях		8	2	2			4	9					9
Тема 5. Проектування виробничої програми ЗРГ різного типу		8	2	2			4	11	2				9
Тема 6. Проектування виробничих цехів та вибір технологічного обладнання		8	2	2			4	11		2			9
Тема 7. Компановка виробничих приміщень		8	2	2			4	9					9
Тема 8. Проектування адміністративно-господарських та складських груп приміщень		8	2	2			4	11		2			9
Разом за змістовим модулем 1		64	16	16			32	79	6	6			67
Змістовий модуль 2. Загально-будівельне і санітарно-технічне проектування													
Тема 9. Загальнобудівельне і санітарно-технічне проектування		8	2	2			4	11	2				9
Тема 10. Цехові комунікації.		8	2	2			4	9					9
Тема 11. Електропостачання ЗГРГ		8	2	2			4	11		2			9
Тема 12. Проектування систем водопостачання		8	2	2			4	9					9
Тема 13. Проектування систем опалення		8	2	2			4	11	2				9
Тема 14. Проектування систем каналізації		8	2	2			4	11		2			9

Тема 15. Проектування монтажних робіт		8	2	2			4	9					9
Разом за змістовим модулем 2		56	14	14			28	71	4	4			63
Разом за семестр		150	30	30			60	150	10	10			130
Усього годин		150	30	30			60	150	10	10			130

3. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
4 курс, 7 семестр		
Змістовий модуль 1. Технологічне проектування ПГРГ		
1	Концептуальні підходи до створення готелю та ресторану і організації їх діяльності	2
2	Законодавча і нормативна база проектування	2
3	Розробка техніко-економічного обґрунтування проекту закладу готельно-ресторанного господарства	2
4	Розроблення ситуаційного плану території підприємства закладу	2
5	Основи технологічного проектування закладів готельно-ресторанного господарства	2
6	Розрахунок складських приміщень	2
7	Розрахунок виробничих приміщень	4
Змістовий модуль 2. Загально-будівельне і санітарно-технічне проектування		
8	Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу підприємства.	2
9	Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу підприємства	2
10	Розрахунок витрати електроенергії на освітлення	2
11	Розрахунок водопостачання	2
12	Розрахунок системи опалення виробничих приміщень	2
13	Розрахунок холодопостачання	2
14	Розрахунок механічної вентиляції	2
	Разом	30

4. Теми самостійної роботи

№ з.п	Назва теми	Кількість годин
1.	Обрати тип готелю, розрахувати необхідну кількість обладнання та устаткування для ресепшину, житлової кімнати, адміністративних приміщень та допоміжних (відповідно до варіанту). Розрахувати кількість і вид матеріально-технічних засобів у новому готельному господарстві. Підготувати презентацію за матеріалами дослідження.	30
2	Обрати тип закладу ресторанного господарства, розрахувати необхідну кількість обладнання та устаткування для цехів (згідно варіанту). Підготувати презентацію за матеріалами дослідження.	30

5. Засоби діагностики результатів навчання:

- екзамен;
- модульні тести;
- захист практичних робіт;
- інші види (презентаційний матеріал).

6. Методи навчання:

- словесний метод (лекція, дискусія, співбесіда тощо);
- практичний метод (практичні заняття);
- наочний метод (метод ілюстрацій, метод демонстрацій);
- робота з навчально-методичною літературою (конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату);
- відеометод (дистанційні, мультимедійні, веб-орієнтовані тощо);
- самостійна робота (виконання завдань);
- індивідуальна науково-дослідна робота здобувачів вищої освіти.
- інші види.

7. Методи оцінювання.

- екзамен;
- усне або письмове опитування;
- модульне тестування;
- захист практичних робіт;
- презентації та виступи на наукових заходах
- інші види.

8. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти. Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Технологічне проектування ПГРГ		
Концептуальні підходи до створення готелю та ресторану і організації їх діяльності	ПРН 01, 04, 05, 06, 07, 09, 11, 12, 14, 20, 23	8
Законодавча і нормативна база проектування	Засвоєння теоретичних основ проектування підприємств харчування, сучасних методик і галузевих вимог щодо розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів	8
Розробка техніко-економічного обґрунтування проекту закладу готельно-ресторанного господарства		8
Розроблення ситуаційного плану території підприємства закладу		8

Основи технологічного проектування закладів готельно-ресторанного господарства	ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури. Вимоги до оформлення, узгодження та затвердження проектної документації, існуючу нормативну документацію з проектування, порядок виконання технологічних розрахунків.	8
Розрахунок складських приміщень		8
Розрахунок виробничих приміщень		8
Самостійна робота 1		14
Модульна контрольна робота 1		30
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Загально-будівельне і санітарно-технічне проектування		
Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу підприємства.	ПРН 01, 04, 05, 06, 07, 09, 11, 12, 14, 20, 23 Виконувати технологічні розрахунки, проводити підбір технологічного устаткування та розташовувати його у приміщеннях відповідно до галузевих вимог, вирішувати основні питання щодо улаштування інженерного обладнання; виконувати планування приміщень у відповідності до їх функціонального призначення, виконувати графічні креслення.	8
Інженерне забезпечення сервісно-виробничого процесу підприємства		8
Розрахунок витрати електроенергії на освітлення		8
Розрахунок водопостачання		8
Розрахунок системи опалення виробничих приміщень		8
Розрахунок холодопостачання		8
Розрахунок механічної вентиляції		8
Самостійна робота 2		14
Модульна контрольна робота 2.		30
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен/залік	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	
Курсовий проект/робота (за наявності)		100

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна та результати складання	
	екзаменів	заліків
90-100	відмінно	зараховано
74-89	добре	
60-73	задовільно	
0-59	незадовільно	не зараховано

8.3 Політика оцінювання

Політика щодо деделайнів та перескладання	<i>НАПРИКЛАД:</i> роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	<i>НАПРИКЛАД:</i> списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування	<i>НАПРИКЛАД:</i> відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

9. Навчально-методичне забезпечення

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/my/>;
- конспекти лекцій та їх презентації (в електронному вигляді на порталі eLearn);
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

Нормативно-правові документи

1. Будинки і споруди. Будинки і споруди навчальних закладів : ДБН В.2.2-3-97. [Чинний від 1998-01-01]. Київ: Держкоммістобудування України, 1997. 39 с. (Державні будівельні норми України).
2. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. [Чинний від 2009-04-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 53 с. (Державні будівельні норми України).
3. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. [Чинний від 2010-10-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 68 с. (Державні будівельні норми України).
4. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення: ДБН В.2.2-17:2006. [Чинний від 2007-05-01]. Київ: Держбуд України, 2007. 21 с. (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади: ДБН В.2.2-16:2005. [Чинний від 2006-04-01]. Київ: Держбуд України, 2005. 65 с. (Державні будівельні норми України).
6. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с. (Державні будівельні норми України).
7. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди : ДБН В.2.2-13:2003. [Чинний від 2004-03-01]. Київ: Держбуд України, 2004. 102 с. (Державні будівельні норми України).

8. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національні стандарти України).

9. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень : ДБН 360-92. [Чинний від 2002-03-19]. Київ: Держбуд України, 2002. 135 с. (Державні будівельні норми України).

10. Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів : [закон України : від 24 травня 2012 р. № 4844-VI]. Вісник Верховної Ради України. Офіц. Вид. Київ: Парлам. Вид-во, 2012. 107 с.

11. Про порядок затвердження проектів будівництва і проведення їх експертизи : [постанова Кабінету Міністрів України : від 11 травня 2011 р. № 560]. Офіційний вісник України. – Офіц. Вид. Київ : Парлам. Вид-во, 2011, № 41. С. 1674.

12. Санітарні правила для підприємств громадського харчування: СанПіН 42-123-5777-91. [Чинні від 1991-05-19]. Київ: МОЗ України, 1993. 57 с. (Санітарні правила та норми).

13. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. [Чинний від 2010-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 51 с. (Національні стандарти України).

14. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. [Чинний від 2010-01-01]. Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. 73 с. (Національні стандарти України).

15. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва: ДБН А.2.2-3:2004. [Чинний від 2004-07-01]. Київ: Держбуд України, 2004. 61 с. (Державні будівельні норми України).

Базова:

16. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник. А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. 184 с.

17. Сорокіна Г.О., Кашинська О.Є., Безрученков Ю.В., Мельникова О.А. Проектування підприємств готельного та ресторанного господарства: навч. посібник для вищ. навч. закл.; за ред. проф. В. С. Курила. Луганськ: Вид-во ДЗ Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка, 2013. 315 с.

18. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства: навч. посібник. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба. Херсон : Олді- Плюс, 2016. 312 с.

19. 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.

20. 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.

21. 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.