

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра харчових технологій

КУРСОВИЙ ПРОЄКТ

«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

ДО ВИКОНАННЯ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

для здобувачів вищої освіти

освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
галузь знань	24 Сфера обслуговування
рівень вищої освіти	перший (бакалаврський
факультет	технологій тваринництва та продовольства

Полтава, 2026

Скрипник В. О. Курсовий проєкт «Готельно-ресторанна справа» : методичні рекомендації до виконання курсового проєкту для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Полтава : ПДАУ, 2026. 64 с.

Рецензент:

Левченко Ю. В. – доцент кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, кандидат технічних наук, доцент

Розробник:

Скрипник В. О. – професор кафедри харчових технологій Полтавського державного аграрного університету, доктор технічних наук, професор.

Методичні рекомендації затверджено на засіданні кафедри харчових технологій « 01 » вересня 2026 р., протокол № 1.

Схвалено радою з якості вищої освіти
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
01 вересня 2026 року, протокол № 1

ВСТУП

Проектування закладів готельно-ресторанного господарства є комплексним процесом, у якому поєднуються функціонально-планувальні, технологічні, організаційні та просторові рішення. Від обґрунтованості цих рішень залежать раціональне використання площ, організація сервісних і виробничих процесів, зручність перебування споживачів, умови роботи персоналу, безпечність та ефективність функціонування закладу. Тому здатність аналізувати вихідні дані, визначати склад і взаємозв'язок приміщень, оцінювати їх площі та формувати цілісне планувальне рішення є важливою складовою професійної підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». В опорному конспекті дисципліни проектування розглядається саме як формування матеріально-просторової основи діяльності закладу та системи взаємопов'язаних функціональних зон.

Курсовий проєкт «Готельно-ресторанна справа» є самостійною навчально-проектною роботою здобувача вищої освіти, у якій узагальнюються та практично реалізуються знання й уміння, набуті під час вивчення освітньої компоненти «Проектування готелів та ресторанів» та інших фахових дисциплін. Виконання курсового проєкту передбачає перехід від розв'язання окремих навчальних завдань до комплексного обґрунтування проєктного рішення конкретного закладу готельного або ресторанного господарства чи готельно-ресторанного комплексу.

Під час практичної підготовки здобувачі набувають умінь аналізувати вихідні дані, визначати функціональні групи приміщень, розраховувати їх місткість і площі, обґрунтовувати планувальні рішення з урахуванням потоків споживачів, персоналу та матеріальних ресурсів, а також подавати результати у вигляді розрахункових таблиць і схем. Зміст практичних робіт послідовно охоплює нормативні вимоги, класифікацію закладів, функціональне зонування, розрахунок житлових і громадських приміщень готелю, виробничих, торговельних, складських і допоміжних приміщень закладів ресторанного господарства, підбір обладнання та комплексне проектування готельно-ресторанних об'єктів. Курсовий проєкт об'єднує ці окремі вміння в єдину послідовність прийняття та обґрунтування проєктних рішень.

Основою виконання курсового проєкту є індивідуальне завдання, у якому визначаються тип і місткість закладу, умовне місце його розташування, концептуальна спрямованість та функціональна зона для детального опрацювання. Відповідно до вихідних даних здобувач формує концепцію закладу, визначає цільовий контингент споживачів, склад основних і додаткових послуг, функціональну структуру, склад і площі приміщень, організовує взаємозв'язки між ними та основні внутрішні потоки. Важливим результатом роботи є розроблення цілісного схематичного планувального рішення та детальне опрацювання однієї з функціональних зон із підбором і раціональним розміщенням обладнання, меблів та оснащення.

Під час виконання курсового проєкту особлива увага приділяється функціональному зонуванню, оскільки воно є основою для визначення складу приміщень, їх площ, взаємного розташування, організації потоків та подальшого підбору обладнання. Раціональне зонування повинно забезпечувати логічність

переміщення гостей і персоналу, розмежування гостьових і службових потоків, а для закладів ресторанного господарства – також відокремлення потоків сировини, готової продукції, використаного посуду та відходів.

Графічна частина курсового проєкту має навчально-проєктний і схематичний характер. Її виконання не передбачає розроблення комплексу робочих архітектурно-будівельних креслень. Основна увага приділяється правильності функціонального зонування, взаємозв'язку приміщень, організації потоків, дотриманню просторової логіки та раціональному розміщенню обладнання. Графічна частина складається з двох аркушів формату А4: схематичного планувального рішення закладу з функціональним зонуванням та основними потоками і схеми організації та оснащення заданої функціональної зони.

Методичні рекомендації призначені для організації самостійної роботи здобувачів під час виконання курсового проєкту. У них наведено тематику та вихідні дані, структуру пояснювальної записки, послідовність виконання розрахункової і проєктної частин, рекомендації щодо визначення складу та площ приміщень, функціонального зонування, організації потоків, підбору обладнання і виконання графічних матеріалів, а також вимоги до оформлення, подання та захисту курсового проєкту.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Мета та завдання курсового проєкту

Курсовий проєкт «Готельно-ресторанна справа» є самостійною навчально-проєктною роботою здобувача вищої освіти, спрямованою на комплексне застосування теоретичних знань і практичних умінь, набутих під час вивчення освітньої компоненти «Проектування готелів та ресторанів». Його виконання передбачає послідовне розв'язання взаємопов'язаних завдань — від аналізу вихідних даних і формування концепції закладу до обґрунтування його функціонально-планувальної структури та детального опрацювання окремої функціональної зони.

Зміст курсового проєкту ґрунтується на положеннях навчальної дисципліни, відповідно до яких проектування підприємств готельно-ресторанного господарства передбачає врахування їх функціонального призначення, спеціалізації, місткості та умов експлуатації, визначення складу і взаємозв'язку приміщень, організацію функціональних зон і потоків та обґрунтування прийнятих рішень з позицій раціональності, безпечності й ефективності.

Метою курсового проєкту є формування у здобувачів вищої освіти здатності самостійно розробляти та обґрунтовувати концептуальні й функціонально-планувальні рішення закладів готельного і ресторанного господарства з урахуванням їх типу, місткості, призначення, особливостей обслуговування, нормативних вимог та раціонального використання просторових і матеріальних ресурсів.

Досягнення мети курсового проєкту передбачає розв'язання таких основних завдань:

1) проаналізувати вихідні дані та визначити особливості проєктованого закладу відповідно до його типу, місткості, місця розташування і концептуальної спрямованості;

2) обґрунтувати призначення закладу, цільовий контингент споживачів, перелік основних і додаткових послуг;

3) сформулювати функціональну структуру закладу та визначити склад основних груп приміщень;

4) визначити та обґрунтувати площі приміщень із використанням нормативних, розрахункових і довідкових показників;

5) встановити функціональні взаємозв'язки між приміщеннями та зонами, забезпечити раціональну організацію основних гостьових, службових, виробничих і матеріальних потоків;

6) розробити схематичне планувальне рішення закладу відповідно до його функціонального призначення та прийнятої концепції;

7) виконати детальне опрацювання заданої функціональної зони, визначити необхідний склад обладнання, меблів та оснащення і обґрунтувати їх розміщення;

8) навчитися працювати з нормативною, технічною та довідковою документацією, аргументувати прийняті рішення та представляти результати у вигляді текстових, розрахункових, табличних і графічних матеріалів.

Такий перелік завдань безпосередньо продовжує зміст практичної підготовки, у межах якої здобувачі вже опановують визначення функціональних груп приміщень, розрахунок їх місткості й площ, обґрунтування планувальних рішень з урахуванням потоків та роботу з нормативною документацією.

Виконання курсового проєкту повинно мати послідовний характер. Прийняті на початковому етапі рішення щодо типу, призначення і концепції закладу мають бути безпосередньо пов'язані зі складом приміщень, їх площами, функціональними зв'язками та планувальною організацією. У свою чергу, детальне опрацювання вибраної функціональної зони повинно відповідати загальному планувальному рішенню закладу та логіці технологічних або сервісних процесів.

Курсовий проєкт не передбачає виконання повного комплексу архітектурно-будівельної чи інженерної проєктної документації. Його основним результатом є обґрунтоване навчальне проєктне рішення, що демонструє здатність здобувача бачити заклад готельно-ресторанного господарства як цілісну систему взаємопов'язаних функціональних зон і процесів. Такий принцип відповідає змісту дисципліни, у якій об'єкт проєктування розглядається не як сукупність окремих приміщень, а як система просторових і функціональних зв'язків.

1.2. Компетентності та програмні результати навчання

Виконання курсового проєкту «Готельно-ресторанна справа» забезпечує формування програмних компетентностей та досягнення програмних результатів навчання, визначених освітньо-професійною програмою підготовки бакалаврів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Відповідно до матриць ОПП за

освітньою компонентою ОК 20 закріплено інтегральну компетентність, загальні та спеціальні компетентності, а також відповідні програмні результати навчання.

Інтегральна компетентність (ІК): 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 (ЗК):

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.

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

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Формування зазначених загальних компетентностей забезпечується самостійним опрацюванням нормативних і довідкових матеріалів, аналізом вихідних даних, виконанням розрахунків, використанням цифрових засобів для підготовки текстових і графічних матеріалів, а також необхідністю приймати та обґрунтовувати конкретні проєктні рішення.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, 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 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Зміст курсового проєкту безпосередньо спрямований на реалізацію цих компетентностей. Розроблення концепції закладу пов'язане з визначенням його призначення, цільового контингенту та складу послуг; формування функціонально-планувального рішення – з раціональним використанням простору; детальне опрацювання функціональної зони – з підбором обладнання, меблів та оснащення; розрахункова частина – з роботою з нормативною, технологічною і довідковою документацією.

У результаті виконання та захисту курсового проєкту здобувач повинен продемонструвати досягнення таких *програмних результатів навчання (РН):*

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

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

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

РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

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

Досягнення програмних результатів навчання оцінюється не лише за правильністю виконаних розрахунків. Здобувач повинен показати взаємозв'язок між концепцією закладу, складом і площами приміщень, організацією функціональних зон і потоків, планувальним рішенням та оснащенням вибраної зони, а під час захисту – аргументовано пояснити й представити прийняті рішення.

1.3. Організація виконання курсового проєкту

Курсовий проєкт виконується здобувачем вищої освіти самостійно на основі індивідуального завдання під керівництвом науково-педагогічного працівника. Організація роботи має забезпечувати послідовний перехід від аналізу вихідних даних і формування концепції закладу до розрахункового обґрунтування, розроблення функціонально-планувального рішення, опрацювання заданої функціональної зони та оформлення результатів.

Під час практичної підготовки з дисципліни вже застосовується аналогічна послідовність роботи: аналіз вихідних даних, вибір методики, виконання необхідних розрахунків, обґрунтування прийнятих рішень, побудова таблиць і схем та формулювання висновків. У курсовому проєкті ця послідовність набуває комплексного характеру і застосовується до одного цілісного об'єкта проєктування.

Виконання курсового проєкту рекомендується здійснювати за такими основними етапами:

- 1) одержання та аналіз індивідуального завдання;
- 2) опрацювання нормативних, навчальних, наукових і довідкових джерел, необхідних для виконання проєкту;
- 3) обґрунтування концепції закладу, його призначення, цільового контингенту споживачів та переліку основних і додаткових послуг;
- 4) визначення функціональної структури, складу та площ приміщень;
- 5) аналіз взаємозв'язків функціональних зон і організація основних потоків;
- 6) розроблення схематичного планувального рішення закладу;
- 7) детальне опрацювання заданої функціональної зони, підбір обладнання, меблів та оснащення;

- 8) оформлення пояснювальної записки і графічної частини;
- 9) перевірка відповідності прийнятих рішень вихідним даним і встановленим вимогам;
- 10) подання завершеного курсового проєкту керівникові та підготовка до захисту.

Особливе значення має початковий етап роботи з вихідними даними. Здобувач повинен чітко розуміти тип і місткість закладу, умови його розташування, концептуальну спрямованість та функціональну зону, визначену для детального опрацювання. Подальші рішення не повинні прийматися ізольовано: склад послуг має відповідати концепції закладу, склад приміщень – характеру послуг і місткості, їх площі – функціональному призначенню, а планувальна структура – забезпечувати необхідні взаємозв'язки та раціональну організацію потоків.

Під час виконання розрахункової частини здобувач використовує методики, які опрацьовувалися на практичних заняттях. Розрахунки повинні виконуватися послідовно, із зазначенням використаних нормативних або довідкових показників, одиниць вимірювання та прийнятих вихідних значень. У методичних рекомендаціях до практичних робіт уже встановлено вимогу не обмежуватися наведенням лише кінцевих результатів, а подавати логіку розрахунку та обґрунтування використаних показників. Цей принцип зберігається і під час виконання курсового проєкту.

Консультації керівника проводяться впродовж періоду виконання курсового проєкту. Їх призначення полягає в уточненні вихідних даних, обговоренні методики розрахунків, аналізі проміжних результатів та попередженні принципових помилок у функціонально-планувальних рішеннях. Водночас вибір і обґрунтування конкретних проєктних рішень, виконання розрахунків та підготовка графічних матеріалів є самостійною роботою здобувача.

Пояснювальна записка і графічна частина повинні формувати єдине проєктне рішення. Дані щодо складу і площ приміщень, наведені в тексті та таблицях, мають узгоджуватися з назвами приміщень і функціональних зон, показаними на першому графічному аркуші, а обладнання, меблі та оснащення, обґрунтовані в третьому розділі, – бути відображені на схемі відповідної функціональної зони. Графічні матеріали повинні бути читабельними, логічно пов'язаними з розрахунковою частиною та відповідати змісту завдання, що узгоджується із загальними вимогами, встановленими для практичної підготовки з дисципліни.

Під час виконання курсового проєкту здобувач несе відповідальність за достовірність вихідних даних, правильність виконаних розрахунків, обґрунтованість прийнятих рішень та самостійність виконаної роботи. Використання нормативних, наукових, навчальних та інших інформаційних джерел повинно супроводжуватися коректними посиланнями. Механічне копіювання чужих розрахунків, текстових матеріалів або готових планувальних рішень не допускається. Аналогічна вимога щодо самостійності та коректного використання джерел уже закладена в методичних рекомендаціях до практичних робіт.

Завершений курсовий проєкт подається керівникові для перевірки. Під час перевірки оцінюються повнота виконання завдання, правильність і логічність розрахунків, відповідність прийнятих рішень нормативним і функціональним

вимогам, узгодженість текстової та графічної частин, а також здатність здобувача аргументовано пояснити прийняті рішення. Саме така логіка перевірки застосовується і під час оцінювання практичних робіт з дисципліни.

1.4. Порядок вибору та затвердження теми курсового проєкту

Тематика курсових проєктів формується відповідно до змісту освітньої компоненти «Курсовий проєкт «Готельно-ресторанна справа»» та спрямовується на розроблення проєктних рішень закладів готельного господарства, закладів ресторанного господарства і готельно-ресторанних комплексів. В освітньо-професійній програмі курсовий проєкт визначено як окрему обов'язкову освітню компоненту обсягом 3 кредити ЄКТС із формою підсумкового контролю – диференційований залік.

Тема курсового проєкту визначається на основі переліку рекомендованих варіантів, наведеного в цих методичних рекомендаціях. Для забезпечення самостійності роботи кожний здобувач отримує індивідуальне завдання, що відрізняється сукупністю вихідних даних. Такий принцип відповідає організації практичної підготовки з дисципліни, де варіативність вихідних даних використовується для запобігання формальному відтворенню готових розрахунків і розвитку самостійності у прийнятті проєктних рішень.

Формулювання теми повинно чітко відображати тип об'єкта проєктування та його основну характеристику за місткістю. За необхідності в назві може бути уточнено функціональне призначення або концептуальну спрямованість закладу. Назва теми має бути конкретною, лаконічною та відповідати змісту завдання.

Наприклад:

«Проектне рішення міського готелю на 60 місць»;

«Проектне рішення сімейного ресторану на 100 місць»;

«Проектне рішення заміського готельно-ресторанного комплексу на 40 місць у готелі та 60 місць у ресторані».

Індивідуалізація курсового проєкту здійснюється за такими вихідними даними:

1) тип закладу;

2) місткість;

3) умовне місце розташування;

4) концептуальна спрямованість;

5) функціональна зона для детального опрацювання.

Тип і місткість закладу визначають основні параметри майбутнього проєктного рішення. Умовне місце розташування дає змогу врахувати характер навколишнього середовища та особливості функціонування об'єкта. Концептуальна спрямованість задає загальну ідею закладу та повинна бути пов'язана з його призначенням, складом послуг і організацією простору. Функціональна зона для детального опрацювання визначає зміст третього розділу пояснювальної записки та другого аркуша графічної частини.

Цільовий контингент споживачів окремо у вихідних даних не задається. Здобувач визначає та обґрунтовує його самостійно на основі типу, місця розташування

і концепції проєктованого закладу. Це дозволяє перевірити здатність здобувача встановлювати логічний зв'язок між вихідними умовами, потребами потенційних споживачів та прийнятими проєктними рішеннями.

Конкретний варіант завдання визначається здобувачем вищої освіти або керівником курсового проєкту та закріплюється за здобувачем на початку його виконання. Після погодження теми й вихідних даних оформлюється завдання на курсовий проєкт, у якому зазначаються тема, основні вихідні дані, зміст завдання, склад графічної частини, дата видачі та термін подання завершеної роботи.

Зразок оформлення завдання наведено в додатку А.

Зміна затвердженої теми або суттєвих вихідних даних у процесі виконання курсового проєкту допускається лише за погодженням із керівником. Незначні уточнення окремих проєктних параметрів, які виникають у результаті виконання розрахунків або аналізу нормативних вимог, можуть прийматися здобувачем самостійно за умови їх належного обґрунтування в пояснювальній записці.

Таким чином, вибір теми та формування індивідуального завдання повинні забезпечувати, з одного боку, єдину методичну основу виконання курсового проєкту, а з іншого – достатню варіативність вихідних даних і самостійність прийняття здобувачем проєктних рішень.

2. ТЕМАТИКА ТА ВИХІДНІ ДАНІ ДО КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

2.1. Принцип формування індивідуального завдання

Тематика курсових проєктів формується відповідно до змісту освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» та передбачає розроблення проєктних рішень закладів готельного господарства, закладів ресторанного господарства і невеликих готельно-ресторанних комплексів. Такий добір об'єктів дозволяє охопити основні типи підприємств сфери гостинності та забезпечити застосування здобувачами знань і практичних умінь, набутих під час вивчення дисципліни «Проектування готелів та ресторанів».

Індивідуальне завдання формується таким чином, щоб усі здобувачі виконували курсовий проєкт за єдиною структурою і методикою, але працювали з різними вихідними даними. Варіативність завдань є важливою умовою самостійної роботи, оскільки унеможливорює механічне відтворення однакових розрахунків і спонукає здобувача приймати власні обґрунтовані рішення. Такий принцип уже використовується під час практичної підготовки, де індивідуальні вихідні дані дають можливість оцінити вплив місткості, формату обслуговування та інших характеристик на склад приміщень і організацію простору.

Індивідуалізація завдання здійснюється шляхом поєднання п'яти основних параметрів: типу закладу, його місткості, умовного місця розташування, концептуальної спрямованості та функціональної зони для детального опрацювання. Таке поєднання забезпечує достатню відмінність між проєктами навіть у випадках, коли окремі здобувачі працюють із близькими за типом об'єктами.

Варіанти завдань підібрано так, щоб складність їх виконання була порівнянною. Для готельно-ресторанних комплексів передбачено відносно невелику місткість, що дає змогу уникнути надмірного збільшення обсягу роботи порівняно з окремим готелем або рестораном. Функціональна зона для детального опрацювання визначається у завданні і не обирається здобувачем довільно. Це забезпечує рівномірність навчального навантаження та дозволяє охопити різні типи приміщень і процесів.

Перелік варіантів може уточнюватися керівником з урахуванням фактичної кількості здобувачів у групі. За необхідності допускається зміна місткості, умовного місця розташування або концептуальної спрямованості закладу без зміни загальної логіки та структури курсового проєкту.

2.2. Варіанти індивідуальних завдань

Таблиця 2.1 – Варіанти індивідуальних завдань на курсовий проєкт

№ варіанта	Тип закладу	Місткість	Умовне місце розташування	Концептуальна спрямованість	Функціональна зона для детального опрацювання
1	2	3	4	5	6
1	Міський готель	60 місць	Центральна частина міста	Універсальне міське обслуговування	Приймально-вестибюльна група
2	Готель ділового призначення	80 місць	Ділова частина міста	Обслуговування ділових гостей	Стандартний двомісний номер
3	Сімейний готель	50 місць	Житлова частина міста	Сімейний відпочинок	Сімейний номер
4	Малий готель	30 місць	Історична частина міста	Індивідуалізоване обслуговування	Приймально-вестибюльна група
5	Заміський готель	60 місць	Приміська зона	Короткотривалий відпочинок	Зона відпочинку гостей
6	Апарт-готель	40 місць	Міська забудова	Тривале проживання	Апартамент
7	Мотель	40 місць	Поблизу автомобільної магістралі	Обслуговування транзитних гостей	Приймально-вестибюльна група
8	Ресторан	80 місць	Центральна частина міста	Універсальне ресторанне обслуговування	Торговельна зала
9	Ресторан української кухні	80 місць	Туристична частина міста	Національна кухня	Гарячий цех
10	Сімейний ресторан	100 місць	Житловий район	Сімейне обслуговування	Торговельна зала
11	Ресторан європейської кухні	70 місць	Ділова частина міста	Сучасне ресторанне обслуговування	Гарячий цех

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5	6
12	Кафе	60 місць	Центральна частина міста	Повсякденне обслуговування	Зала для споживачів
13	Молодіжне кафе	70 місць	Район навчальних закладів	Молодіжне дозвілля	Барна зона
14	Кафе-кондитерська	50 місць	Центральна частина міста	Кондитерська продукція та напої	Зона реалізації й обслуговування
15	Малий готельно-ресторанний комплекс	готель – 30 місць; ресторан – 50 місць	Міська забудова	Універсальне обслуговування	Приймально-вестибюльна група
16	Готельно-ресторанний комплекс ділового призначення	готель – 50 місць; ресторан – 60 місць	Ділова частина міста	Обслуговування ділових гостей	Стандартний двомісний номер
17	Заміський готельно-ресторанний комплекс	готель – 40 місць; ресторан – 60 місць	Приміська зона	Короткотривалий відпочинок	Торговельна зала ресторану
18	Сімейний готельно-ресторанний комплекс	готель – 30 місць; ресторан – 50 місць	Приміська зона	Сімейний відпочинок	Сімейний номер
19	Рекреаційний готельно-ресторанний комплекс	готель – 50 місць; ресторан – 70 місць	Рекреаційна територія	Відпочинок та оздоровлення	Приймально-вестибюльна група
20	Мотельно-ресторанний комплекс	готель – 40 місць; ресторан – 50 місць	Поблизу автомобільної магістралі	Обслуговування транзитних гостей	Зала кафе

Номер варіанта визначається керівником курсового проєкту. Один і той самий варіант у межах академічної групи, як правило, повторно не використовується. За необхідності керівник може сформувати додатковий варіант шляхом зміни одного або кількох вихідних параметрів за умови збереження приблизно однакового рівня складності завдання.

2.3. Вихідні дані для проектування

Вихідні дані є основою всіх подальших розрахунків і проектних рішень. Під час практичної підготовки здобувачі вже набувають умінь аналізувати тип підприємства, його потужність, формат обслуговування, визначати склад функціональних груп приміщень, їх площі та взаємозв'язки. У курсовому проекті ці вміння застосовуються комплексно до одного об'єкта.

Тип закладу визначає його функціональне призначення, характер обслуговування, основні групи приміщень та особливості їх взаємозв'язку. Для готельних об'єктів тип закладу впливає на структуру номерного фонду, склад громадських і службових приміщень та організацію гостьових і службових потоків. Для закладів ресторанного господарства він визначає характер сервісу, склад торговельних і виробничих приміщень, а також організацію технологічних процесів.

Місткість закладу є основним кількісним параметром проектування. Для готелю вона задається кількістю місць для проживання, для ресторану або кафе — кількістю місць для споживачів. Для готельно-ресторанних комплексів місткість готельної і ресторанної частин визначається окремо. На основі місткості обґрунтовуються склад і площі приміщень, а також окремі параметри обладнання та оснащення.

Умовне місце розташування характеризує середовище, у якому функціонуватиме заклад, і використовується для обґрунтування його призначення, характеру послуг, цільового контингенту споживачів і деяких особливостей планувального рішення. У межах навчального курсового проекту не вимагається вибір конкретної земельної ділянки або виконання повного містобудівного аналізу. Місце розташування задається на рівні типу території: центральна, ділова, житлова, приміська, рекреаційна, туристична зона або територія поблизу транспортної магістралі.

Концептуальна спрямованість визначає основну ідею функціонування закладу. Вона повинна відображатися у складі послуг, організації простору та характері обслуговування. Концепція не зводиться до стилю інтер'єру або декоративного оформлення, а характеризує передусім функціональне і сервісне призначення об'єкта.

Функціональна зона для детального опрацювання визначає частину об'єкта, яка розглядається більш докладно у третьому розділі пояснювальної записки. Для цієї зони здобувач повинен проаналізувати її призначення та організацію роботи, підібрати основне обладнання, меблі й оснащення та обґрунтувати їх розміщення. Результати опрацювання цієї зони відображаються на другому аркуші графічної частини.

Цільовий контингент споживачів до складу вихідних даних не включається. Він визначається здобувачем самостійно на основі типу закладу, його місткості, умовного місця розташування та концептуальної спрямованості. Це рішення повинно бути обґрунтовано у першому розділі пояснювальної записки.

Усі вихідні дані фіксуються в завданні на курсовий проект і є обов'язковими для подальшої роботи. Якщо під час виконання розрахунків виникає необхідність

уточнення окремих параметрів, здобувач може прийняти обґрунтоване рішення за погодженням із керівником. При цьому уточнення не повинно змінювати сутність затвердженої теми або призводити до необґрунтованого спрощення завдання.

Таким чином, вихідні дані формують логічний ланцюг майбутнього проекту: тип і місткість закладу визначають масштаб об'єкта, місце розташування і концептуальна спрямованість – особливості його функціонування, а задана функціональна зона – напрям детального опрацювання.

3. СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

3.1. Загальна структура курсового проекту

Курсовий проект повинен являти собою завершену навчально-проектну роботу, у якій прийняті рішення послідовно розвиваються від загальної концепції закладу до його функціонально-планувальної організації та детального опрацювання окремої функціональної зони. Пояснювальна і графічна частини курсового проекту мають бути взаємопов'язаними та відображати одне цілісне проектне рішення.

Прийнята структура курсового проекту ґрунтується на логіці навчального матеріалу дисципліни «Проектування готелів та ресторанів». Під час практичної підготовки здобувачі послідовно опановують визначення складу і площ функціональних груп приміщень, обґрунтування планувальних рішень, підбір обладнання та організацію потоків сировини, персоналу і споживачів. Практичні роботи побудовані від засвоєння загальних принципів функціонального зонування до комплексного визначення складу, місткості та площ приміщень, що створює методичну основу для виконання курсового проекту.

Курсовий проект складається з пояснювальної записки та графічної частини. Пояснювальна записка містить текстові, розрахункові й табличні матеріали, якими обґрунтовуються прийняті рішення. Графічна частина наочно відображає функціонально-планувальну організацію закладу та результати детального опрацювання заданої функціональної зони. Такий взаємозв'язок текстових і графічних матеріалів відповідає загальній логіці проектної документації, яка розглядається в опорному конспекті як комплекс взаємопов'язаних матеріалів для обґрунтування проектних рішень.

Пояснювальна записка курсового проекту має таку структуру:

ВСТУП.

1 КОНЦЕПТУАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ

1.1 Характеристика типу, призначення та місткості закладу

1.2 Характеристика цільового контингенту споживачів

1.3 Основні та додаткові послуги

1.4 Обґрунтування концепції закладу

2 ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ЗАКЛАДУ

2.1 Функціональна структура закладу

2.2 Склад приміщень

2.3 Визначення площ приміщень

2.4 Функціональні взаємозв'язки та організація основних потоків

2.5 Обґрунтування схематичного планувального рішення

3 ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ОСНАЩЕННЯ ВИБРАНОЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ЗОНИ

3.1 Призначення та організація роботи функціональної зони

3.2 Підбір основного обладнання, меблів та оснащення

3.3 Обґрунтування їх розміщення

ВИСНОВКИ

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

Структурні частини пояснювальної записки повинні бути логічно пов'язані між собою. Перший розділ визначає, що саме проєктується, для кого і з якою метою. Другий розділ перетворює сформовану концепцію на конкретну функціонально-просторову структуру: визначаються склад і площі приміщень, їх взаємозв'язки, потоки та загальне планувальне рішення. Третій розділ поглиблює проєктування шляхом детального опрацювання однієї функціональної зони та обґрунтування її оснащення.

Основним за змістом і обсягом є розділ 2 «Функціонально-планувальне рішення закладу», оскільки саме в ньому зосереджуються головні розрахункові та проєктні результати. Визначення складу приміщень, розрахунок їх площ і формування функціональних зв'язків є основою подальшого планувального рішення. Для закладів ресторанного господарства практична підготовка також передбачає безпосередній зв'язок між складом і площами приміщень, їх функціональною взаємодією та схемою зонування.

Курсовий проєкт не повинен перетворюватися на механічне об'єднання звітів із практичних робіт. Методики та розрахунки, засвоєні під час практичних занять, використовуються як інструменти для обґрунтування одного конкретного проєктного рішення. До пояснювальної записки включаються лише ті розрахунки, таблиці та пояснення, які безпосередньо необхідні для розроблення об'єкта відповідно до індивідуального завдання.

Графічна частина складається з двох аркушів формату А4:

Аркуш 1 – схематичне планувальне рішення закладу з функціональним зонуванням та основними потоками.

Аркуш 2 – схема організації та розміщення обладнання, меблів і оснащення заданої функціональної зони.

Графічні матеріали повинні відповідати результатам, наведеним у пояснювальній записці. Найменування основних приміщень і функціональних зон на першому аркуші мають узгоджуватися з матеріалами розділу 2, а склад і розміщення обладнання на другому аркуші – з матеріалами розділу 3.

Таким чином, структура курсового проєкту забезпечує послідовність «концепція → функціональна структура → склад і площі приміщень → взаємозв'язки та потоки → планувальне рішення → детальне опрацювання функціональної зони». Саме ця послідовність повинна зберігатися під час виконання всієї роботи.

3.2. Вимоги до вступу

У вступі до курсового проєкту необхідно стисло обґрунтувати значення проєктування для ефективного функціонування закладів готельного та ресторанного господарства і конкретизувати мету та завдання роботи відповідно до отриманого індивідуального завдання. Вступ не повинен містити розгорнутого огляду стану галузі або дублювати теоретичний матеріал навчальної дисципліни.

Під час вивчення дисципліни здобувачі розглядають проєктування як основу формування просторової та функціональної організації закладу, від якої залежать якість обслуговування, умови роботи персоналу, безпечність, ефективність використання площ та узгодженість технологічних і сервісних процесів. Саме цей зв'язок доцільно коротко відобразити у вступі, пов'язавши його безпосередньо з об'єктом конкретного курсового проєкту.

У вступі рекомендується послідовно зазначити:

- 1) актуальність виконання проєктного рішення для обраного типу закладу;
- 2) об'єкт проєктування – конкретний заклад відповідно до індивідуального завдання;
- 3) мету курсового проєкту;
- 4) основні завдання, розв'язання яких забезпечує досягнення поставленої мети.

Актуальність слід викладати стисло, без загальних міркувань про розвиток сфери гостинності. Доцільно показати, чому для заданого типу закладу важливими є раціональна функціональна структура, правильний склад і взаємне розташування приміщень, організація потоків та ефективне використання простору. У практичній підготовці саме ці елементи розглядаються як основа прийняття обґрунтованих проєктних рішень.

Об'єкт проєктування формулюється відповідно до теми курсового проєкту із зазначенням типу та місткості закладу. Наприклад:

Об'єктом проєктування є міський готель на 60 місць.

Або:

Об'єктом проєктування є сімейний ресторан на 100 місць.

Мета курсового проєкту повинна відображати кінцевий результат роботи. Рекомендується використовувати таке базове формулювання:

Метою курсового проєкту є розроблення та обґрунтування концептуального і функціонально-планувального рішення закладу готельно-ресторанного господарства відповідно до його типу, місткості, призначення та умов функціонування.

Це формулювання конкретизують відповідно до теми індивідуального завдання.

Для досягнення поставленої мети у вступі зазначають основні завдання курсового проєкту: обґрунтувати концепцію закладу; визначити цільовий контингент споживачів і склад послуг; сформувати функціональну структуру; визначити склад і площі приміщень; обґрунтувати їх взаємозв'язки та організацію основних потоків; розробити схематичне планувальне рішення; підібрати обладнання, меблі та оснащення заданої функціональної зони й обґрунтувати їх розміщення.

Завдання повинні відповідати фактичному змісту подальших розділів пояснювальної записки. Не слід включати до них роботи, які в межах курсового

проекту не виконуються, зокрема детальне проектування інженерних мереж, конструктивні розрахунки або розроблення робочої архітектурно-будівельної документації.

Рекомендований обсяг вступу – близько 1 сторінки. У ньому не наводять таблиці, громіздкі розрахунки або детальний опис прийнятих рішень. Вступ має дати читачеві чітке розуміння, що проектується, чому це потребує обґрунтування, якою є мета роботи і які завдання необхідно виконати для її досягнення.

3.3. Рекомендації до виконання розділу 1 «Концептуальне рішення проєктованого закладу»

У першому розділі пояснювальної записки здобувач повинен сформулювати вихідну модель майбутнього закладу та обґрунтувати основні рішення, від яких залежатиме подальше визначення складу приміщень, їх площ, функціональних зв'язків і планувальної структури. У лекційному матеріалі саме з передпроектного етапу починається формування об'єкта: на ньому визначаються концепція підприємства, його спеціалізація, місткість, цільова аудиторія та місце розташування.

Розділ повинен мати аналітичний, а не описовий характер. Недостатньо лише повторити вихідні дані із завдання. Здобувач має пояснити, як заданий тип закладу, його місткість, розташування та концептуальна спрямованість впливають на характер обслуговування, склад послуг і подальші проєктні рішення.

Рекомендований обсяг розділу – 3...4 сторінки.

1.1. Характеристика типу, призначення та місткості закладу

У підрозділі необхідно охарактеризувати об'єкт відповідно до індивідуального завдання: визначити його тип, функціональне призначення, місткість і особливості роботи.

Для закладу готельного господарства доцільно зазначити його тип, основне призначення, місткість, передбачуваний характер проживання гостей та, за необхідності, категорію. При цьому категорію готелю не слід визначати формально. У навчальному матеріалі наголошується, що класифікаційні характеристики впливають на склад і площі приміщень, структуру номерного фонду, громадські та сервісні зони і характер внутрішніх зв'язків.

Для закладу ресторанного господарства слід визначити його тип, місткість, характер продукції та спосіб організації обслуговування. Тип закладу пов'язаний з асортиментом, формою обслуговування, рівнем сервісу та умовами споживання продукції, а тому безпосередньо впливає на його торговельну й виробничу структуру.

Для готельно-ресторанного комплексу готельна і ресторанна складові розглядаються не як два незалежні підприємства, а як єдина функціональна система. Під час практичної підготовки комплекс визначається як система, в якій обидві складові пов'язані потоками гостей, персоналу, ресурсів і послуг. Тому необхідно коротко пояснити, яку роль ресторанний заклад виконує у структурі комплексу і чи орієнтований він лише на мешканців готелю або також на зовнішніх відвідувачів.

Характеристика місткості повинна бути пов'язана з подальшим проектуванням. Не потрібно виконувати в цьому підрозділі детальні розрахунки площ — вони наводяться в розділі 2. Проте слід пояснити, яким чином задана місткість визначатиме масштаб об'єкта, склад його функціональних груп і рівень навантаження на приміщення обслуговування.

Наприкінці підрозділу доцільно сформулювати короткий висновок щодо основних вимог, які тип і місткість закладу висувають до його функціонально-планувальної організації.

1.2. Характеристика цільового контингенту споживачів

Цільовий контингент не задається в індивідуальному завданні, тому здобувач визначає його самостійно. Це рішення повинно ґрунтуватися на взаємозв'язку між типом закладу, місцем його розташування та концептуальною спрямованістю.

Наприклад, для готелю ділового призначення у діловій частині міста основну групу можуть становити особи, які прибувають з професійною або діловою метою; для сімейного готелю — сім'ї з дітьми; для мотелю — транзитні гості; для молодіжного кафе в районі навчальних закладів — студентська молодь. Таке визначення повинно бути не формальним, а використовуватися надалі для обґрунтування послуг, складу приміщень і особливостей їх організації.

Характеризуючи споживачів, достатньо визначити основну і, за необхідності, одну-дві додаткові групи. Не потрібно виконувати маркетингове дослідження, прогнозувати обсяг попиту або наводити статистику населення. Завдання підрозділу полягає в іншому — встановити, кому саме призначений заклад і які потреби цих споживачів повинні бути враховані в його проектуванні.

Для закладів ресторанного господарства цільовий контингент впливає на характер торговельної групи приміщень, форму обслуговування, режим роботи та організацію простору. У лекційному матеріалі при проектуванні торговельних приміщень прямо враховуються тип закладу, форма обслуговування, місткість, контингент споживачів, режим роботи і характер технологічного процесу.

Результатом підрозділу має бути чітке формулювання основного контингенту та його ключових вимог до обслуговування.

1.3. Основні та додаткові послуги

Перелік послуг формується відповідно до типу, призначення і цільового контингенту проєктованого закладу. Необхідно розмежувати основні та додаткові послуги.

Для готелю основною є послуга тимчасового розміщення, до якої залежно від типу закладу можуть додаватися харчування, інформаційне обслуговування, організація відпочинку, ділові чи інші послуги.

Для ресторану, кафе або іншого закладу ресторанного господарства основою є виготовлення та організація споживання продукції й обслуговування відвідувачів. Додаткові послуги визначаються концепцією та форматом закладу.

Для готельно-ресторанного комплексу необхідно показати взаємодію послуг двох складових. Послуги не повинні утворювати випадковий перелік. Кожна з них має бути пов'язана з потребами визначеного контингенту і, якщо вона потребує окремого простору, повинна бути врахована в подальшому складі приміщень.

Здобувачеві рекомендується оформити результати у вигляді таблиці.

Таблиця 1.1 – Перелік послуг проєктованого закладу

Вид послуги	Характеристика	Основна група споживачів	Необхідність спеціального приміщення або зони
...	...	...	...

Така таблиця створює безпосередній зв'язок між концептуальною частиною і наступним етапом – формуванням складу приміщень.

1.4. Обґрунтування концепції закладу

У завершальному підрозділі першого розділу необхідно узагальнити попередньо прийняті рішення та сформулювати цілісну концепцію проєктованого закладу.

Концепція закладу повинна відповідати вихідним даним індивідуального завдання та логічно поєднувати його тип, місткість, умовне місце розташування, цільовий контингент споживачів і передбачений комплекс послуг. Вона є основою для подальшого визначення функціональної структури, складу приміщень, їх взаємозв'язків і планувальної організації.

Під час обґрунтування концепції необхідно визначити:

- для кого призначений заклад;
- які основні потреби споживачів він повинен задовольняти;
- які послуги формують його функціональне призначення;
- як місце розташування впливає на характер функціонування закладу;
- які особливості його функціональної та просторової організації впливають із прийнятої концепції.

Концепція в межах курсового проєкту не повинна зводитися до вибору назви закладу, стилю інтер'єру, кольорової гами або декоративного оформлення. Основне її призначення полягає у визначенні функціональної ідеї об'єкта, яка надалі реалізується через склад приміщень, організацію обслуговування, взаємозв'язки функціональних зон та планувальне рішення.

Наприклад, концепція сімейного готелю повинна знайти відображення не лише у формулюванні «сімейний відпочинок», а й у передбаченні відповідного номерного фонду, зручних громадських зон, послуг для сімей із дітьми та безпечної організації простору. Концепція готелю ділового призначення має бути пов'язана з потребами гостей, які прибувають з професійною метою, а концепція молодіжного кафе – з особливостями короткотривалого перебування, спілкування та організації дозвілля цільового контингенту.

Наприкінці підрозділу рекомендується сформулювати концепцію одним узагальнювальним абзацом, у якому послідовно простежується зв'язок:

тип закладу → місце розташування → цільовий споживач → послуги → особливості функціональної організації.

Сформована концепція є вихідною основою для виконання другого розділу курсового проєкту – визначення функціональної структури, складу і площ приміщень, їх взаємозв'язків та планувального рішення.

3.4. Рекомендації до виконання розділу 2 «Функціонально-планувальне рішення закладу»

Другий розділ є основною проєктною частиною курсового проєкту. У ньому концептуальні рішення, сформовані в першому розділі, повинні бути перетворені на конкретну просторову структуру закладу: визначаються функціональні групи та склад приміщень, обґрунтовуються їх площі, встановлюються взаємозв'язки, організовуються основні потоки та формується схематичне планувальне рішення.

Функціональне зонування є основою подальшого визначення площ приміщень, підбору обладнання та формування планувального рішення. Його призначення полягає у просторовому впорядкуванні різних процесів і забезпеченні логічної роботи закладу як єдиної системи.

Рекомендований обсяг розділу – 8...10 сторінок. Основну частину цього обсягу повинні становити результати власної роботи здобувача – таблиці, розрахунки, схеми та обґрунтування прийнятих рішень, а не розгорнутий виклад теоретичного матеріалу.

2.1. Функціональна структура закладу

На першому етапі необхідно визначити основні функціональні групи, з яких складатиметься проєктований об'єкт. Їх склад повинен відповідати типу закладу, місткості, призначенню, концепції та передбаченому комплексу послуг.

Для готелю до функціональної структури залежно від його типу можуть входити приймально-вестибюльна, житлова, громадська, адміністративно-службова, господарська, складська, технічна та інші необхідні групи. Особливе значення має взаємозв'язок громадських приміщень із житловою частиною та службами обслуговування, а також розмежування шляхів руху гостей, персоналу і матеріальних ресурсів. У структурі громадських приміщень можуть передбачатися вестибюль, рецепція, зони очікування та відпочинку, санітарні вузли, приміщення додаткового обслуговування тощо.

Для закладу ресторанного господарства необхідно виділити групи приміщень для споживачів, виробничі, складські, адміністративно-побутові, допоміжні та технічні приміщення. Їх взаємне поєднання повинно забезпечувати послідовний рух сировини, готової продукції, персоналу, посуду та відходів без небажаного перетинання з потоками відвідувачів.

Для готельно-ресторанного комплексу спочатку визначають функціональні групи готельної і ресторанної складових, після чого встановлюють ті приміщення та

зони, які забезпечують їх взаємодію. Комплекс повинен розглядатися як цілісний об'єкт, а не як механічне поєднання окремого готелю та ресторану.

Результати доцільно подати у вигляді таблиці.

Таблиця 2.1 – Функціональна структура проєктованого закладу

№	Функціональна група	Основне призначення	Основні приміщення
1	...	...	...
2	...	...	...

У тексті після таблиці необхідно коротко пояснити роль кожної функціональної групи та її зв'язок із концепцією закладу.

2.2. Склад приміщень

Після визначення функціональної структури формується конкретний перелік приміщень проєктованого закладу. Він повинен бути достатнім для реалізації всіх передбачених функцій і послуг, але не містити приміщень, необхідність яких не обґрунтована типом, місткістю або концепцією об'єкта.

Склад приміщень визначається за нормативними документами, навчальною і довідковою літературою з урахуванням вихідних даних індивідуального завдання. Класифікаційні характеристики закладу необхідно враховувати саме на цьому етапі, оскільки вони впливають на склад приміщень, їх функціональне призначення і подальшу планувальну структуру.

Приміщення рекомендується групувати за функціональним призначенням, а не подавати одним суцільним переліком. Це дозволяє перевірити повноту сформованої структури та полегшує подальше зонування.

Для кожного приміщення необхідно визначити його конкретне призначення. Не допускається включення до переліку приміщень лише тому, що вони наявні в типовому плані іншого закладу. Кожне прийняте рішення має відповідати саме об'єкту, що проєктується.

На цьому етапі формується перелік приміщень, який після визначення їх площ використовується під час розроблення схематичного планувального рішення.

2.3. Визначення площ приміщень

Після формування складу приміщень необхідно визначити їх площі. Для цього використовують нормативні значення, питомі показники, розрахункові залежності або рекомендовані величини залежно від виду приміщення та наявних вихідних даних.

У курсовому проєкті не ставиться завдання виконувати складні інженерні або архітектурно-будівельні розрахунки. Основна вимога полягає в тому, щоб прийнята площа кожного основного приміщення була обґрунтованою та відповідала його функціональному призначенню, місткості закладу і прийнятому способу організації роботи.

Результати рекомендується узагальнити в таблиці.

Таблиця 2.2 – Склад і площі приміщень проєктованого закладу

№	Найменування приміщення	Спосіб визначення площі / нормативний показник	Розрахункова площа, м ²	Прийнята площа, м ²
1	...	...	...	...
2	...	...	...	...

Якщо площа встановлюється без розрахунку безпосередньо за нормативним або рекомендованим значенням, це зазначається у відповідній графі таблиці.

Розрахункова та прийнята площі можуть не збігатися абсолютно. Під час формування планувального рішення допускається обґрунтоване округлення або незначне коригування площ з урахуванням конфігурації приміщення та його функціонального використання.

Наприкінці підрозділу доцільно визначити загальну площу основних функціональних груп та орієнтовну загальну площу об'єкта. Для готельно-ресторанного комплексу доцільно окремо показати площі готельної та ресторанної складових.

Детальна методика визначення складу і площ приміщень для різних типів закладів наводиться в розділі 4 цих методичних рекомендацій.

2.4. Функціональні взаємозв'язки та організація основних потоків

Визначення площ приміщень саме по собі ще не створює планувального рішення. Необхідно встановити, які приміщення повинні безпосередньо прилягати одне до одного, які можуть бути пов'язані через комунікаційні простори, а які необхідно просторово розділити.

Функціональні взаємозв'язки встановлюються з урахуванням послідовності обслуговування гостей, роботи персоналу, виробничих процесів, постачання та господарського обслуговування.

Одночасно необхідно визначити основні потоки.

Для готельного об'єкта передусім розглядаються:

- потік гостей;
- потік персоналу;
- рух матеріальних ресурсів, білизни та господарських вантажів;
- за необхідності – рух відходів.

Для закладу ресторанного господарства необхідно враховувати рух відвідувачів і персоналу, надходження сировини та продуктів, переміщення напівфабрикатів і готової продукції, рух чистого та використаного посуду, а також видалення відходів.

Основний принцип полягає у скороченні довжини маршрутів та уникненні небажаного перетинання потоків, особливо гостьових і службових, а у виробничій частині ресторану – «чистих» і «брудних». Розмежування таких потоків безпосередньо впливає на комфорт гостей, умови роботи персоналу та санітарну організацію закладу.

Для готельно-ресторанного комплексу особливо важливо узгодити потоки двох складових. Загалом його просторова організація повинна забезпечувати раціональний рух гостей, персоналу, сировини та відходів із мінімізацією їх перетинання.

Взаємозв'язки та потоки доцільно попередньо відобразити у вигляді простої функціональної схеми. Вона не є окремим обов'язковим графічним аркушем, але допомагає перейти від переліку приміщень до їх реального просторового розміщення.

2.5. Обґрунтування схематичного планувального рішення

На завершальному етапі другого розділу на основі визначеного складу і площ приміщень, функціональних зв'язків та потоків формується схематичне планувальне рішення закладу.

Планування повинно показувати не архітектурну деталізацію будівлі, а логіку просторової організації об'єкта. Під час розміщення приміщень необхідно забезпечити:

- відповідність їх розташування функціональному призначенню;
- компактність взаємопов'язаних груп приміщень;
- зручність переміщення гостей і персоналу;
- логічність технологічних маршрутів;
- розмежування несумісних потоків;
- доступність основних приміщень;
- можливість нормальної організації роботи заданої функціональної зони.

Раціональне функціональне зонування повинно одночасно забезпечувати комфорт і безпеку гостей, належні умови роботи персоналу та технологічну послідовність процесів.

У пояснювальній записці не потрібно детально описувати кожен ліній або кожне приміщення на плані. Необхідно обґрунтувати ключові рішення: розташування основних функціональних зон, вхідної групи, вертикальних і горизонтальних зв'язків за їх наявності, взаємне положення гостьових і службових приміщень, виробничої і торговельної частин ресторану, а також організацію основних потоків.

Під час розроблення схеми слід дотримуватися приблизної відповідності розмірів приміщень прийнятим площам. Водночас від здобувача не вимагається виконання повноцінного архітектурно-будівельного креслення, розрахунок конструктивної схеми будівлі або професійне володіння системами автоматизованого проектування.

Підсумкове схематичне планувальне рішення є основою першого аркуша графічної частини курсового проєкту. Всі приміщення, їх найменування та площі, наведені на графічному аркуші, повинні відповідати результатам пояснювальної записки.

За результатами виконання другого розділу здобувач повинен отримати цілісне функціонально-планувальне рішення об'єкта, у якому простежується послідовний зв'язок:

функції закладу → групи приміщень → конкретні приміщення → їх площі → взаємозв'язки → потоки → просторове розміщення.

3.5. Рекомендації до виконання розділу 3 «Організація та оснащення вибраної функціональної зони»

Третій розділ курсового проєкту передбачає детальне опрацювання функціональної зони, визначеної в індивідуальному завданні. Його призначення полягає в тому, щоб на прикладі конкретної частини проєктованого закладу показати взаємозв'язок між функцією приміщення, організацією процесів, складом обладнання, меблів та оснащення і їх просторовим розміщенням.

Рекомендований обсяг розділу – 4...5 сторінок.

Функціональна зона повинна розглядатися як складова загального планувального рішення, розробленого у другому розділі. Її площа, місце розташування та зв'язки із суміжними приміщеннями мають відповідати зведеній таблиці складу і площ приміщень та першому аркушу графічної частини.

Склад обладнання визначається відповідно до призначення приміщення, місткості або потужності закладу та характеру виконуваних у ньому процесів. Розміщення обладнання повинно забезпечувати раціональне використання простору і відповідати логіці сервісних або технологічних операцій.

3.1. Призначення та організація роботи функціональної зони

У підрозділі необхідно охарактеризувати задану функціональну зону та визначити її місце у загальній структурі закладу.

Здобувач повинен зазначити:

- основне призначення зони;
- хто нею користується — гості, персонал або обидві групи;
- які основні процеси в ній відбуваються;
- з якими приміщеннями або функціональними зонами вона повинна бути безпосередньо пов'язана;
- які вимоги до організації простору впливають із характеру її роботи.

Зміст підрозділу залежить від функціональної зони, заданої у варіанті.

Для *приймально-вестибюльної групи* необхідно показати послідовність руху гостя від входу до рецепції, зон очікування, вертикальних комунікацій та інших приміщень обслуговування. Вхідна і вестибюльна частини готелю забезпечують перший контакт гостя із закладом, організовують його подальший рух і доступ до основних та додаткових послуг.

Для *готельного номера* або апартаменту потрібно визначити основні функціональні частини приміщення – вхідну, житлову, спальну, робочу, санітарну та інші залежно від типу номера – і пояснити логіку їх взаємного розташування.

Для *торговельної зали* ресторану, зали кафе або зони реалізації й обслуговування необхідно врахувати місткість, форму обслуговування, рух відвідувачів і персоналу, доступ до виробничої частини та організацію основних

проходів. Рациональна організація залу повинна забезпечувати зручний доступ до посадкових місць і скорочувати маршрути обслуговування.

Для *виробничої зони*, зокрема гарячого цеху, основою планування є послідовність технологічних операцій, раціональні маршрути руху персоналу, безпечна експлуатація обладнання та можливість санітарного обслуговування приміщення.

Для *барної зони* слід врахувати одночасно процеси приготування і реалізації напоїв, робоче місце персоналу, зберігання необхідного запасу продукції, розміщення обладнання та взаємодію із залом для споживачів.

Для *зони відпочинку гостей* визначальними є комфорт користування, місткість, характер перебування гостей, вільність основних маршрутів руху та її зв'язок з іншими громадськими просторами.

У цьому підрозділі не потрібно повторювати загальну характеристику закладу. Необхідно зосередитися саме на тому, як функціонує задана зона і які вимоги це створює до її оснащення та планування.

3.2. Підбір основного обладнання, меблів та оснащення

Після визначення призначення і характеру роботи функціональної зони здійснюється підбір необхідного обладнання, меблів та оснащення.

Їх склад повинен бути достатнім для нормального функціонування зони, але не надлишковим. Кожна позиція повинна мати конкретне функціональне призначення.

Залежно від характеру зони до переліку можуть входити:

- технологічне, холодильне, теплове або механічне обладнання;
- меблі для гостей і персоналу;
- санітарно-технічне оснащення;
- обладнання для зберігання;
- засоби організації робочих місць;
- допоміжне оснащення, необхідне для виконання основних функцій.

Для виробничих приміщень ресторанного господарства перелік обладнання формується з урахуванням типу підприємства, кількості місць і характеру виробництва; кількість одиниць повинна відповідати передбаченому навантаженню та призначенню приміщення.

У курсовому проєкті не вимагається повний технологічний розрахунок усього обладнання закладу. Для заданої функціональної зони необхідно обґрунтовано визначити його основний склад і кількість. Якщо для конкретного виду обладнання доцільний нескладний розрахунок продуктивності або потреби, він може бути виконаний. В інших випадках допускається підбір за місткістю закладу, призначенням зони, нормативними рекомендаціями, технічними характеристиками або умовами її функціонування.

Результати підбору рекомендується оформити у вигляді таблиці.

Таблиця 3.1 – Основне обладнання, меблі та оснащення функціональної зони

Поз.	Найменування	Кількість, шт.	Основні характеристики / габаритні розміри	Призначення
1	...	...	...	...
2	...	...	...	...

Позиційні номери в таблиці повинні відповідати номерам, якими обладнання і меблі позначені на другому аркуші графічної частини.

Під час вибору конкретного обладнання допускається використання технічних характеристик сучасних серійних моделей. При цьому основним критерієм є не виробник або торгова марка, а відповідність функціональному призначенню, необхідній продуктивності, габаритам і умовам розміщення.

3.3. Обґрунтування розміщення обладнання, меблів та оснащення

Після визначення складу оснащення необхідно обґрунтувати його просторове розміщення в межах заданої функціональної зони.

Розміщення повинно забезпечувати:

- відповідність послідовності сервісних або технологічних операцій;
- зручність користування обладнанням і меблями;
- достатність проходів і робочих зон;
- скорочення зайвих переміщень персоналу;
- безпечність експлуатації;
- можливість прибирання та обслуговування;
- вільний рух гостей у зонах їх перебування;
- раціональне використання прийнятої площі приміщення.

Для виробничих приміщень взаємне положення обладнання визначається технологічною послідовністю, способом його обслуговування та вимогами безпеки. Обладнання з одностороннім обслуговуванням доцільно розташовувати вздовж стін, а обладнання, яке потребує двостороннього доступу, – з організацією відповідних робочих проходів.

Для гостьових зон принцип розміщення інший: першочергове значення мають комфорт, зрозумілі маршрути руху, доступність функціональних елементів та відсутність перешкод у проходах. У ресторанній залі, наприклад, розташування меблів повинно забезпечувати одночасно зручність відвідувачів і раціональну роботу обслуговуючого персоналу.

Під час опрацювання готельного номера меблі та оснащення розміщують відповідно до функціональних частин номера, забезпечуючи зручність користування, вільний доступ до основних елементів та достатній простір для переміщення.

У пояснювальній записці необхідно описати принцип розміщення, а не перелічувати координати кожного предмета. Слід пояснити, чому основні елементи розташовані саме таким чином і як це забезпечує нормальну роботу функціональної зони.

Результатом підрозділу є схема організації функціональної зони, яка виконується як другий аркуш графічної частини. На ній повинні бути показані межі приміщення або зони, основне обладнання, меблі та оснащення, їх позиційні номери, основні проходи і, за необхідності, напрямок технологічного або сервісного процесу.

Схема повинна бути достатньо детальною для розуміння організації зони, однак вона не є робочим технологічним або монтажним кресленням. Від здобувача не вимагається розроблення схем підключення обладнання до електро-, водо-, газо- чи вентиляційних мереж.

У результаті виконання третього розділу має бути забезпечений послідовний зв'язок:

призначення зони → характер процесів → необхідне оснащення → кількість і характеристики → раціональне розміщення → схема функціональної зони.

3.6. Вимоги до висновків

У висновках до курсового проєкту необхідно стисло узагальнити основні результати виконаної роботи та показати, що поставлена у вступі мета досягнута, а визначені завдання виконані.

Висновки не повинні дублювати зміст розділів або містити нові розрахунки, таблиці, рисунки чи положення, які раніше не розглядалися в пояснювальній записці. Їх завдання – підсумувати прийняті проєктні рішення та показати логічний зв'язок між окремими етапами роботи.

У висновках доцільно послідовно відобразити такі результати:

1) коротко зазначити, який заклад було спроектовано, його тип, місткість, призначення та основну концептуальну спрямованість;

2) навести основний результат формування функціональної структури – які групи приміщень передбачено та яким є загальний принцип їх організації;

3) узагальнити результати визначення складу і площ приміщень, за необхідності зазначити прийняту загальну площу об'єкта або його основних складових;

4) охарактеризувати основні рішення щодо взаємного розташування функціональних зон та організації потоків;

5) коротко оцінити розроблене схематичне планувальне рішення з позицій функціональності та раціонального використання простору;

6) зазначити результати детального опрацювання заданої функціональної зони – яке обладнання, меблі та оснащення підібрано і яким принципом визначалося їх розміщення;

7) сформулювати загальну оцінку прийнятого проєктного рішення та його відповідності вихідним даним індивідуального завдання.

Висновки повинні ґрунтуватися на конкретних результатах курсового проєкту. Недоцільно використовувати загальні фрази на кшталт «готельно-ресторанне господарство відіграє важливу роль у розвитку економіки» або «сучасні заклади повинні відповідати потребам споживачів», якщо вони не характеризують отримані результати.

Формулювання висновків рекомендується будувати у завершеній формі: визначено, обґрунтовано, розраховано, сформовано, встановлено, розроблено, підібрано, запропоновано. Це дозволяє чітко показати, що саме було виконано здобувачем.

Наприклад, висновок може містити такі формулювання:

«Обґрунтовано концепцію міського готелю на 60 місць, орієнтованого на короткотривале проживання гостей. Визначено основні функціональні групи та сформовано склад приміщень відповідно до призначення закладу. Розраховано й прийнято площі основних приміщень, встановлено їх функціональні взаємозв'язки та організовано розмежування гостьових і службових потоків. Розроблено схематичне планувальне рішення закладу. Для приймально-вестибюльної групи підібрано основне обладнання і меблі та обґрунтовано їх розміщення відповідно до послідовності обслуговування гостей».

Для ресторанного закладу акцент у висновках зміщується на взаємозв'язок торговельної, виробничої, складської та допоміжної груп, організацію потоків сировини, готової продукції, персоналу і відвідувачів, а також на результати оснащення заданої функціональної зони.

Для готельно-ресторанного комплексу необхідно окремо підкреслити узгодженість готельної та ресторанної складових і спільну логіку їх функціонування.

Рекомендований обсяг висновків – 1...1,5 сторінки. Оптимально сформувати 5–7 змістовних абзаців або пронумерованих положень, кожне з яких відображає конкретний результат виконаного курсового проекту.

У кінцевому підсумку висновки повинні дати чітку відповідь на питання: що саме було спроектовано, які основні рішення прийнято і чому отримане рішення можна вважати функціонально обґрунтованим.

4. МЕТОДИКА ВИЗНАЧЕННЯ СКЛАДУ І ПЛОЩ ПРИМІЩЕНЬ

4.1. Загальні принципи визначення складу і площ приміщень

Визначення складу і площ приміщень є одним із основних етапів розроблення функціонально-планувального рішення закладу готельно-ресторанного господарства. Його виконують після обґрунтування концепції об'єкта та визначення основних функціональних груп.

Склад приміщень не може формуватися лише за аналогією з існуючими закладами або готовими планувальними рішеннями. Він повинен відповідати *типу, місткості, призначенню, концепції та передбаченим послугам конкретного об'єкта*. Для готелю склад і співвідношення функціональних зон залежать, зокрема, від його місткості, спеціалізації та рівня обслуговування. Для закладу ресторанного господарства площі та склад приміщень пов'язані з кількістю місць, виробничою потужністю, чисельністю персоналу та характером організації обслуговування.

Роботу доцільно виконувати в такій послідовності:

1. визначити функціональні групи приміщень;
2. сформувати перелік приміщень у межах кожної групи;
3. встановити показник, за яким визначатиметься площа кожного приміщення;

4. виконати необхідні розрахунки;
5. прийняти площі приміщень з урахуванням їх функціонального призначення і можливості раціонального планування;
6. визначити площі функціональних груп та загальну площу проєктованого об'єкта;
7. сформуванати підсумкову таблицю складу і площ приміщень.

Для визначення площ у курсовому проєкті можуть застосовуватися декілька способів.

За нормативною площею. Якщо для певного приміщення чинним нормативним документом встановлено мінімальну або рекомендовану площу, її приймають як вихідне значення. У разі встановлення мінімальної площі прийняте значення не повинно бути меншим за нормативне.

За питомою площею на одного користувача або одне місце. Цей спосіб доцільний для приміщень, площа яких безпосередньо залежить від кількості людей або місткості закладу. У загальному вигляді:

$$F = N \cdot f,$$

де: F – розрахункова площа приміщення, м^2 ; N – кількість місць, користувачів або інших розрахункових одиниць; f – нормативна або рекомендована питома площа, м^2 на одну розрахункову одиницю.

Зокрема, площа торговельного залу закладу ресторанного господарства визначається з урахуванням кількості місць і питомої площі на одне місце.

За розрахунковим навантаженням. Для приміщень, інтенсивність використання яких змінюється протягом доби, площу слід визначати з урахуванням найбільшого передбачуваного одночасного навантаження, а не середньої кількості користувачів. Особливо це стосується вестибюльних, приймальних та інших громадських просторів готелю. Орієнтація лише на середнє навантаження може спричинити утворення черг і недостатність проходів у періоди найбільшої інтенсивності.

За складом обладнання, меблів та робочих зон. Такий спосіб застосовують для приміщень, розміри яких значною мірою визначаються необхідним оснащенням. Враховується площа, зайнята обладнанням, простір для його обслуговування, робочі зони, проходи та необхідні відстані. У навчальному матеріалі цей спосіб передбачає послідовне визначення складу обладнання, площі, яку воно займає, та збільшення цієї площі для забезпечення проходів, зон обслуговування і безпечної експлуатації.

За рекомендованим співвідношенням площ. Для окремих допоміжних, адміністративних, комунікаційних або інших груп можуть використовуватися рекомендовані частки від площі основних приміщень чи загальної площі об'єкта. Такі показники мають допоміжний характер і використовуються насамперед для попереднього визначення площ та перевірки збалансованості проєкту. Орієнтовні співвідношення повинні уточнюватися відповідно до типу і місткості закладу та прийнятого планувального рішення.

Під час виконання курсового проєкту не потрібно штучно застосовувати розрахункову формулу до кожного приміщення. Якщо площа чітко визначається нормативним або рекомендованим значенням, достатньо навести відповідне значення і зазначити джерело. Розрахунок необхідний там, де площа залежить від місткості, кількості користувачів, обладнання або інших вихідних параметрів.

Для кожного приміщення слід розрізнити *розрахункову* і *прийнятну* площу. Розрахункова площа є результатом застосування нормативного показника або розрахункової залежності. Прийнята площа – значення, яке фактично використовується при формуванні планувального рішення.

Прийнята площа може дещо перевищувати розрахункову, якщо це необхідно для отримання раціональної конфігурації приміщення, розміщення обладнання, меблів, організації проходів або функціональних зв'язків. Безпідставне зменшення нормативної чи розрахункової площі не допускається.

Наприклад, якщо за розрахунком отримано:

$$F = 34,6 \text{ м}^2,$$

для подальшого планування може бути прийнято 35 м² або 36 м², якщо це забезпечує зручнішу конфігурацію приміщення. Причину суттєвішого коригування необхідно пояснити.

Особливу увагу необхідно приділяти *джерелу вихідного показника*. У пояснювальній записці біля розрахунку або в тексті повинно бути зрозуміло, звідки взято норму площі, коефіцієнт чи інше числове значення. При використанні нормативних документів застосовуються їх чинні на момент виконання курсового проєкту редакції. Якщо значення в навчальній або довідковій літературі відрізняється від вимог чинного нормативного документа, перевага надається нормативному значенню.

Після визначення площ окремих приміщень їх об'єднують за функціональними групами. Це дозволяє оцінити співвідношення між житловими, громадськими, виробничими, торговельними, складськими, адміністративно-побутовими, допоміжними та іншими частинами об'єкта і виявити можливі диспропорції ще до побудови планувальної схеми.

Результати розрахунків доцільно послідовно заносити до робочої таблиці:

Таблиця 4.1 – Визначення площ приміщень

№	Найменування приміщення	Розрахунковий показник або спосіб визначення	Розрахунок	Розрахункова площа, м ²	Прийнята площа, м ²
1	...	...	...	...	...
2	...	...	...	...	...

Після завершення розрахунків на основі цієї таблиці формується підсумковий перелік складу і прийнятих площ приміщень, який використовується під час розроблення схематичного планувального рішення.

Таким чином, площі в курсовому проєкті визначаються не за одним універсальним способом, а *відповідно до функції конкретного приміщення*:

призначення приміщення → відповідний нормативний або розрахунковий показник
→ розрахункова площа → прийнята площа → перевірка можливості раціонального планування.

4.2. Визначення складу і площ приміщень закладів розміщення

Визначення складу і площ приміщень закладу розміщення починається з формування номерного фонду, оскільки саме житлова група забезпечує основну послугу готелю – тимчасове проживання. Прийнята структура номерного фонду впливає на площу житлових поверхів, протяжність коридорів, навантаження на вертикальні комунікації та склад приміщень обслуговування.

Після житлової групи визначають склад і площі приймально-вестибюльних, громадських, адміністративно-побутових, господарських, службових і допоміжних приміщень. Усі вони повинні відповідати типу, місткості, концепції та складу послуг конкретного закладу.

Формування структури номерного фонду

У вихідних даних курсового проєкту місткість готелю задається *кількістю місць*. Тому здобувач самостійно формує структуру номерного фонду, визначаючи кількість одномісних, двомісних, сімейних номерів, апартаментів або інших типів номерів відповідно до призначення закладу.

Загальна місткість сформованого номерного фонду повинна відповідати місткості, зазначеній в індивідуальному завданні:

$$M = \sum_{i=1}^n N_i m_i,$$

де: M – задана місткість готелю, місць; N_i – кількість номерів i -го типу, од.; m_i – кількість місць у номері i -го типу.

Наприклад, якщо проєктується готель на 60 місць, структура номерного фонду може містити різні типи номерів, але сума місць у них повинна дорівнювати 60.

Співвідношення номерів різного типу визначається з урахуванням призначення готелю та його цільового контингенту. Для міських готелів середнього рівня в навчальному матеріалі як орієнтир наводиться переважання двомісних номерів – близько 60–70 %, одномісних – 20–30 %, номерів підвищеної комфортності та апартаментів – 5–10 %. Для сімейних і рекреаційних готелів частка сімейних та багатомісних номерів може бути більшою, а для готелів ділового призначення – більшою може бути частка одномісного розміщення. Наведені співвідношення є *орієнтовними*, а не обов'язковими.

Для курсового проєкту структуру номерного фонду доцільно оформити у вигляді таблиці.

Таблиця 4.2 – Структура номерного фонду

Тип номера	Кількість номерів, од.	Кількість місць у номері	Загальна кількість місць	Площа одного номера, м²	Загальна площа, м²
Одномісний	...	1	...	...	...
Двомісний	...	2	...	...	...
...	...	...	...	...	...
Разом	...		М		...

Визначення площ готельних номерів

Площа номера повинна забезпечувати розміщення необхідних меблів та обладнання, зони користування ними і вільне переміщення гостя. Площа не повинна прийматися довільно лише за бажаними габаритами приміщення.

Стандартний номер включає житлову кімнату та санітарний вузол; залежно від типу і рівня комфортності може передбачатися передпокій або інші функціональні частини. Під час визначення площі враховуються площа меблів, зони користування ними та проходи.

У навчальному матеріалі як орієнтовні наведено такі площі житлової кімнати: одномісного номера – 8–10 м², двомісного – 12–14 м², номера підвищеної комфортності – від 18 м². Площа санітарного вузла з душем орієнтовно становить 2,8–3,5 м², з ванною – 3,5–4,5 м²; для номера, пристосованого для маломобільних осіб, потрібна більша площа санітарного вузла.

Ці значення використовуються як *орієнтир для навчального проєктування*. Остаточні площі повинні перевірятися за чинними нормативними документами, а за наявності більш жорстких нормативних вимог застосовуються саме вони.

Для сімейного номера або апартаменту площа визначається відповідно до прийнятого складу приміщень. Для апартаменту, наприклад, можуть бути передбачені окремі житлова, спальна, санітарна та побутова функціональні частини, що повинно бути враховано при формуванні його загальної площі.

Визначення площ коридорів, холів і вертикальних комунікацій

Після визначення кількості номерів необхідно прийняти кількість житлових поверхів і орієнтовну кількість номерів на одному поверсі. Розташування номерів може бути одно- або двобічним відносно коридору; для навчального проєкту найбільш простою є компактна схема з двобічним розташуванням номерів.

Кількість номерів на поверсі орієнтовно визначається:

$$N_{\text{пов}} = \frac{N_{\text{заг}}}{n_{\text{пов}}},$$

де: $N_{\text{пов}}$ – кількість номерів на житловому поверсі; $N_{\text{заг}}$ – загальна кількість номерів; $n_{\text{пов}}$ – кількість житлових поверхів.

Отримане значення коригується відповідно до прийнятої структури номерного фонду та планувальної доцільності.

Площа коридору визначається як:

$$F_{\text{кор}} = L_{\text{кор}} B_{\text{кор}},$$

де: $L_{\text{кор}}$ – довжина коридору, м; $B_{\text{кор}}$ – його ширина, м.

У навчальному матеріалі для готелів середнього рівня як орієнтир наведено ширину коридорів не менше 1,4–1,6 м; при значній кількості номерів або підвищеному рівні комфортності – 1,8–2,0 м. При цьому коридор є одночасно комунікаційним та евакуаційним простором, тому його остаточні параметри повинні відповідати чинним вимогам безпеки.

У курсовому проєкті не потрібно виконувати детальний інженерний розрахунок ліфтів. Необхідно визначити потребу у вертикальних комунікаціях відповідно до поверховості та місткості готелю, передбачити ліфтовий або сходово-ліфтовий вузол і площу холу, достатню для очікування та проходу гостей. Ліфтові вузли доцільно розташовувати так, щоб скоротити довжину маршрутів від номерів до вертикальних комунікацій.

За потреби для попередньої оцінки площі ліфтового холу може бути використаний принцип:

$$F_{\text{л.х}} = n_{\text{л}} f_{\text{оч}},$$

де: $n_{\text{л}}$ – кількість пасажирських ліфтів; $f_{\text{оч}}$ – площа очікування перед одним ліфтом.

У навчальному матеріалі як орієнтовна величина наведено 3–4 м² площі очікування перед одним ліфтом.

Визначення складу і площ приймально-вестибюльної групи

До приймально-вестибюльної групи залежно від типу готелю можуть входити: вестибюль або лобі, рецепція, зона очікування та короткочасного відпочинку, зона для багажу, гардероб, санітарні вузли загального користування, підходи до ліфтів і сходів та інші необхідні елементи.

Саме через громадську групу організовується послідовність руху гостя *вхід → рецепція → вертикальні комунікації → житлова частина*, тому її площі визначаються не лише кількістю місць у готелі, а й піковою інтенсивністю використання.

Спочатку визначається розрахункова кількість осіб, які можуть одночасно перебувати у вестибюльній зоні:

$$N_{\text{лоб}} = M k_{\text{п}},$$

де: M – місткість готелю, місць; $k_{\text{п}}$ – частка гостей, які можуть одночасно перебувати у вестибюльній зоні в піковий період.

Площа визначається за питомою площею на одну особу з урахуванням необхідного резерву для проходів, багажу та маневрування:

$$F_{\text{лоб}} = N_{\text{лоб}} f_{\text{ос}} k_{\text{р}},$$

де f_{oc} – прийнята питома площа на одну особу; k_p – коефіцієнт планувального резерву.

Саме така послідовність – місткість готелю → пікова кількість користувачів → площа – закладена в навчальній методиці проектування вестибюльної групи.

Рецепція повинна відповідати передбачуваному навантаженню. Кількість робочих місць адміністратора визначається з урахуванням кількості гостей, які прибувають у піковий період, та часу обслуговування одного гостя. Перед стійкою необхідно передбачити зону очікування, яка не повинна перекривати основний маршрут від входу до ліфтів.

Для малих готелів і мотелів допускається компактне об'єднання окремих функцій у межах єдиного вестибюльного простору за умови, що це не погіршує його функціонування.

Громадські приміщення та додаткові сервіси

Склад громадських приміщень визначається концепцією і переліком послуг, сформованим у першому розділі курсового проекту. Не слід автоматично включати конференц-зал, кімнати відпочинку, ділові зони або інші сервіси до кожного готелю.

Якщо певна додаткова послуга була обґрунтована концепцією, для неї необхідно передбачити відповідне приміщення або функціональну зону.

Для приміщень масового використання площа визначається за кількістю осіб, які можуть користуватися ними одночасно:

$$F = N_{\max} f,$$

де: $N_{\max}$ – розрахункова кількість одночасних користувачів; f – нормативна або рекомендована питома площа на одну особу.

Особливо це стосується залів харчування, конференц-просторів, фойє та зон очікування. Під час їх розрахунку потрібно орієнтуватися на **пікове**, а не середнє навантаження.

Якщо ресторан або кафе є окремою повноцінною складовою готельно-ресторанного комплексу, його склад і площі розраховуються вже за методикою для закладів ресторанного господарства, наведеною в підрозділі 4.3.

Санітарні приміщення загального користування

Кількість санітарних приладів визначають за розрахунковою кількістю користувачів у період максимального навантаження з округленням отриманих значень у більший бік. Після визначення кількості приладів площа санітарного вузла формується з урахуванням санітарних кабін, умивальної зони, проходів і необхідних зон користування.

У складі громадської зони необхідно врахувати потреби маломобільних груп населення. Відповідні просторові рішення повинні бути закладені при формуванні площі, а не додаватися після завершення планування.

Адміністративно-побутові, службові та господарські приміщення

До цієї групи залежно від місткості та типу готелю можуть входити адміністративні приміщення, приміщення персоналу, гардеробні, санітарно-побутові приміщення, білизняні, комори чистої та використаної білизни, комори прибирального інвентарю, господарські та підсобні приміщення.

Їх склад не повинен визначатися за залишковим принципом. Службова частина забезпечує роботу готелю і повинна бути пов'язана з реальним обсягом внутрішніх процесів, який у свою чергу залежить від місткості, рівня сервісу та складу послуг.

Площі приміщень персоналу визначаються за чисельністю працівників найбільшої зміни та відповідними нормативними або рекомендованими показниками. Площі білизняних і господарських комор – з урахуванням місткості номерного фонду, прийнятого запасу та організації обслуговування.

Особливу увагу слід приділяти розмежуванню руху гостей і персоналу, а також потоків чистої та використаної білизни. Приміщення покоївок, білизняні та комори доцільно розташовувати поблизу житлової групи, але поза основними маршрутами гостей.

Підсумкове визначення площ закладу розміщення

Після визначення площ усіх приміщень результати узагальнюють за функціональними групами:

$$F_{\text{гот}} = F_{\text{жит}} + F_{\text{вест}} + F_{\text{гром}} + F_{\text{адм}} + F_{\text{госп}} + F_{\text{доп}},$$

де відповідні складові характеризують площі житлової, приймально-вестибюльної, громадської, адміністративно-побутової, господарської та допоміжної частин.

Отримане значення не слід сприймати як остаточну будівельну площу реальної споруди. У межах курсового проєкту це *розрахунково прийнята площа функціонально необхідних приміщень*, яка є основою для розроблення схематичного планувального рішення.

Підсумкові результати рекомендується оформити таблицею.

Таблиця 4.3 – Склад і площі приміщень закладу розміщення

№	Функціональна група	Найменування приміщення	Спосіб визначення площі	Розрахункова площа, м ²	Прийнята площа, м ²
1	Житлова	...	...	...	...
2		...	...	...	...
3	Приймально-вестибюльна	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...
	Разом				...

Таким чином, для закладу розміщення розрахунок ведеться у послідовності:
 задана місткість у місцях → структура номерного фонду → площі номерів → житлові комунікації → приймально-вестибюльна група → громадські сервіси → адміністративно-побутові та господарські приміщення → підсумкове узагальнення складу і площ приміщень.

4.3. Визначення складу і площ приміщень закладів ресторанного господарства

Визначення складу і площ приміщень закладу ресторанного господарства здійснюється відповідно до його типу, місткості, форми обслуговування, асортиментної спрямованості та прийнятої концепції. Основними функціональними групами є приміщення для споживачів, виробничі, складські, адміністративно-побутові, допоміжні та технічні приміщення. У межах виробничої групи склад окремих цехів і ділянок визначається характером сировини та прийнятою організацією виробництва.

У курсовому проєкті розрахунок доцільно виконувати в послідовності:

місткість закладу → торговельна група → виробнича група → складські приміщення → адміністративно-побутові та допоміжні приміщення → підсумкове узагальнення складу і площ приміщень.

При цьому для кожної групи застосовується той спосіб визначення площі, який найбільше відповідає її функціональному призначенню.

Визначення складу і площ приміщень для споживачів

Центральним приміщенням цієї групи є зала для споживачів. До складу групи залежно від типу закладу можуть також входити вестибюль, гардероб, зона очікування, барна зона, зона реалізації продукції, санітарні вузли для відвідувачів та інші приміщення, необхідні для організації обслуговування.

Площа зали визначається за заданою в індивідуальному завданні кількістю місць:

$$F_3 = Nf,$$

де: F_3 – розрахункова площа зали, м²; N – кількість місць у залі; f – питома площа на одне місце, м²/місце.

Як орієнтовні навчальні значення для попереднього розрахунку можуть використовуватися:

- для кафе – 1,8–2,2 м²/місце;
- для ресторану середнього рівня комфортності – 2,0–2,5 м²/місце;
- для ресторану підвищеного рівня комфортності – 2,5–3,0 м²/місце.

Конкретне значення в межах рекомендованого діапазону необхідно обґрунтувати типом закладу, формою обслуговування та прийнятою концепцією. Наприклад, для сімейного ресторану, де передбачається більш вільне розміщення столів, доцільно приймати більшу питому площу, ніж для кафе повсякденного обслуговування.

Якщо у складі зали передбачаються додаткові функціональні елементи – барна зона, простір для групового обслуговування, зона очікування, демонстраційна або інша спеціальна ділянка, – їх необхідно врахувати при визначенні прийнятої площі.

У навчальному матеріалі для таких випадків передбачається можливість збільшення розрахункової площі з урахуванням особливостей планування.

Для попереднього визначення інших приміщень торговельної групи можуть використовуватися такі орієнтовні співвідношення:

Приміщення або зона	Орієнтовний спосіб визначення
Вестибюль	0,25–0,35 площі зали
Гардероб для відвідувачів	0,08–0,10 м ² на одне місце
Барна зона	8–15 % площі зали
Санітарні вузли для відвідувачів	орієнтовно 6–10 м ² на 50 місць

Наведені величини мають використовуватися для *попереднього навчального розрахунку* і уточнюватися відповідно до чинних нормативних вимог та прийнятого планувального рішення.

При формуванні площі торговельної групи необхідно також забезпечити доступність для маломобільних груп населення, вільність основних проходів і зручний маршрут *вхід → вестибюль → зала → вихід*. Потoki відвідувачів не повинні перетинатися з маршрутами постачання сировини та видалення відходів.

Визначення складу виробничих приміщень

Склад виробничої групи визначається не лише місткістю закладу, а й способом організації виробництва.

До неї залежно від типу закладу можуть входити заготівельні цехи, доготівельні цехи, спеціалізовані виробничі приміщення, роздавальна, мийні столового і кухонного посуду та допоміжні виробничі ділянки. У ресторанах повного циклу можуть передбачатися овочевий, м'ясо-рибний, гарячий і холодний цехи; у закладах, що працюють переважно на напівфабрикатах високого ступеня готовності, частина заготівельних приміщень може бути відсутньою.

Отже, студент не повинен механічно включати однаковий набір цехів до ресторану, кафе і кафе-кондитерської. Склад виробничих приміщень має відповідати тому, що фактично передбачається виготовляти в закладі.

Для навчального проєктування виробничу потужність можна оцінити через кількість місць і оборотність одного місця:

$$N_{\text{доб}} = Nz,$$

де: $N_{\text{доб}}$ – орієнтовна кількість відвідувачів за добу; N – кількість місць; z – оборотність одного місця за добу.

У навчальних розрахунках оборотність використовується як змінний показник, що залежить від типу закладу, режиму роботи та тривалості перебування відвідувачів; для попереднього розрахунку застосовують значення приблизно *2–4 обороти на добу*.

Орієнтовну виробничу програму можна визначити:

$$n_{\text{стр}} = N_{\text{доб}} m,$$

де: $n_{\text{стр}}$ – орієнтовна кількість страв за добу; m – середня кількість страв на одного відвідувача.

Для навчального розрахунку в методичних матеріалах використовується значення m у межах 2,5–3,5 *страви на одного відвідувача*.

Цей розрахунок необхідний насамперед для оцінки масштабу виробничої частини, а не для складання повної виробничої програми ресторану.

У межах курсового проєкту *не вимагається розраховувати кожну одиницю технологічного обладнання для всіх виробничих приміщень*. Площі основних цехів можуть визначатися за нормативними або рекомендованими показниками, відповідними виробничій потужності закладу. Для тієї виробничої зони, яка визначена індивідуальним завданням для детального опрацювання, площа додатково перевіряється з урахуванням фактичного складу обладнання.

Для попередньої перевірки збалансованості прийнятого рішення можна орієнтуватися на те, що виробничі приміщення в навчальних матеріалах становлять приблизно 25–35 % загальної площі закладу, а в межах виробничої площі значна частина припадає на гарячий цех, холодний цех та мийні відділення. Ці співвідношення використовуються саме як контрольні, а не як заміна розрахунку.

Розміщення виробничих приміщень повинно забезпечувати послідовність:

приймання сировини → зберігання → первинне оброблення → приготування → відпуск готової продукції → зала.

Потік готової продукції не повинен перетинатися з потоками необробленої сировини, використаного посуду та відходів.

Визначення складу і площ складських приміщень

Складська група забезпечує приймання та короткочасне зберігання сировини і товарів. Її склад залежить від асортименту, виробничої потужності, періодичності постачання та прийнятого способу організації виробництва.

До неї можуть входити зона приймання, комора сухих продуктів, холодильні камери або холодильні комори, приміщення для овочів, тари та інші приміщення відповідно до потреб закладу.

Для орієнтовного визначення обсягу сировини спочатку визначають добову потребу:

$$Q_{\text{доб}} = Nzq,$$

де: $Q_{\text{доб}}$ – добова потреба в сировині, кг/добу; N – кількість місць; z – оборотність одного місця; q – середня кількість сировини на одного відвідувача, кг.

У навчальному матеріалі орієнтовна витрата сировини становить 0,8–1,2 *кг на одного відвідувача* залежно від типу закладу та структури меню.

Запас конкретної групи продуктів визначається:

$$G = Q_{\text{доб}}t,$$

де: G – кількість продукту, що одночасно зберігається, кг; t – прийнятий термін запасу, діб.

Площа приміщення для зберігання:

$$F_{\text{скл}} = \frac{G}{g},$$

де: g – допустиме навантаження продуктів на 1 м² площі, кг/м².

У навчальних матеріалах як орієнтири наведено навантаження 400–600 кг/м² для сухих продуктів, 300–400 кг/м² для овочів та 200–300 кг/м² для продукції у холодильних камерах.

Для курсового проєкту надмірна деталізація запасів за десятками найменувань продуктів не потрібна. Достатньо виділити основні групи сировини, що потребують різних умов зберігання, визначити необхідні приміщення та обґрунтувати їх площі.

Складські приміщення повинні мати зручний зв'язок із завантажувальною і виробничою групами, але не з торговельною залогою.

Визначення адміністративно-побутових і допоміжних приміщень

Склад цієї групи залежить від чисельності персоналу, режиму роботи та організації виробництва. До неї можуть входити адміністративні приміщення, гардеробні персоналу, санітарні вузли, душові, кімната відпочинку, приміщення для прибирального інвентарю та інші необхідні службові приміщення.

Для попереднього визначення чисельності персоналу може застосовуватися залежність:

$$N_{\text{пер}} = N k_{\text{пер}},$$

де: $N_{\text{пер}}$ – орієнтовна чисельність персоналу; N – місткість закладу; $k_{\text{пер}}$ – коефіцієнт забезпеченості персоналом.

Як навчальні орієнтири наведено $k_{\text{пер}} = 0,22$ – $0,28$ для кафе і $0,30$ – $0,40$ для ресторанів. Для розрахунку побутових приміщень враховується передусім чисельність працівників найбільшої зміни.

Орієнтовна площа гардеробної персоналу визначається:

$$F_{\text{гارد}} = N_{\text{зм}} f_{\text{гارد}},$$

де $N_{\text{зм}}$ – чисельність працівників найбільшої зміни, а $f_{\text{гارد}}$ – питома площа.

У навчальних матеріалах для гардеробної наведено $0,6$ – $0,8$ м² на одного працівника.

Площі інших побутових і адміністративних приміщень визначають за їх фактичним призначенням і чисельністю користувачів. При цьому вони повинні утворювати зручний службовий блок, пов'язаний із виробництвом, але відокремлений від маршрутів відвідувачів.

Технічні приміщення

У складі закладу необхідно передбачити технічні приміщення, без яких неможливе його функціонування. Їх конкретний склад визначається прийнятими інженерними системами та нормативними вимогами.

У курсовому проєкті не виконується детальне проєктування систем вентиляції, електропостачання, водопостачання чи теплопостачання. Тому технічні приміщення включають до підсумкової таблиці складу і площ у обсязі, необхідному для формування реалістичної функціонально-планувальної структури.

Підсумкове визначення площ

Після завершення розрахунків площі приміщень об'єднують за функціональними групами:

$$F_{ЗРГ} = F_{торг} + F_{вир} + F_{скл} + F_{адм-поб} + F_{доп} + F_{тех},$$

де відповідні складові характеризують площі торговельної, виробничої, складської, адміністративно-побутової, допоміжної та технічної груп.

Одержане співвідношення площ необхідно оцінити з позицій функціональної доцільності. Орієнтовні частки, наведені в навчальних і довідкових матеріалах, використовуються лише для *контрольної перевірки*, оскільки фактичне співвідношення залежить від типу закладу, його місткості, способу обслуговування та організації виробництва.

Результати доцільно звести до підсумкової таблиці.

Таблиця 4.4 – Склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства

№	Функціональна група	Найменування приміщення	Спосіб визначення площі	Розрахункова площа, м ²	Прийнята площа, м ²
1	Для споживачів	...	...	...	...
2		...	...	...	...
3	Виробнича	...	...	...	...
...	...	...	...	...	...
	Разом				...

Отже, для закладу ресторанного господарства методика має чітку логіку:
кількість місць → площа зали та приміщень для споживачів → виробнича потужність → склад і площі виробничих приміщень → потреба в сировині та складські площі → чисельність персоналу і побутові приміщення → підсумкове узагальнення складу і площ приміщень.

4.4. Визначення складу і площ приміщень готельно-ресторанного комплексу

Готельно-ресторанний комплекс необхідно розглядати як єдиний об'єкт, у якому готельна та ресторанна складові взаємопов'язані потоками гостей, персоналу,

ресурсів і послуг. Тому його проектування не повинно зводитися до механічного об'єднання окремого готелю та ресторану.

Вихідними даними для курсового проекту є *місткість готелю та кількість місць у закладі ресторанного господарства*, задані індивідуальним завданням. Наприклад: готель на 30 місць / ресторан на 50 місць.

Склад і площі готельної частини визначають за методикою підрозділу 4.2, ресторанної – за методикою 4.3. Після цього необхідно узгодити обидві складові та визначити приміщення, які можуть використовуватися спільно.

Основна увага приділяється таким питанням:

- зручному доступу проживаючих із готелю до ресторанної частини;
- можливості обслуговування зовнішніх відвідувачів ресторану без проходу через житлову зону;
- розмежуванню гостьових і службових маршрутів;
- організації постачання ресторану та видалення відходів поза основними гостьовими потоками;
- доцільності спільного використання окремих адміністративних, службових, господарських або технічних приміщень.

На етапі функціонально-планувального проектування саме узгодження готельної, ресторанної та господарської частин, раціональний розподіл площ і мінімізація перетинання потоків формують просторову основу комплексу.

Не слід без обґрунтування дублювати в обох частинах приміщення адміністрації, персоналу, господарські комори або інші допоміжні приміщення. Якщо їх спільне використання не порушує функціональну логіку, у курсовому проекті доцільно сформулювати єдиний службово-господарський блок.

Водночас не допускається об'єднання приміщень лише заради зменшення площі, якщо вони мають різне призначення, санітарний режим або повинні обслуговувати незалежні потоки.

Загальну розрахункову площу комплексу можна подати як:

$$F_{\text{ГРК}} = F_{\text{гот}} + F_{\text{рест}} + F_{\text{сп}},$$

де: $F_{\text{ГРК}}$ – загальна прийнята площа комплексу, м²; $F_{\text{гот}}$ – площа приміщень готельної складової, м²; $F_{\text{рест}}$ – площа ресторанної складової, м²; $F_{\text{сп}}$ – площа спільних приміщень, які не були враховані у попередніх складових, м².

Якщо певні адміністративні, службові чи технічні приміщення вже враховані у площі однієї зі складових і використовуються спільно, повторно до загальної площі їх не додають.

У курсовому проекті не виконуються розрахунки інженерних навантажень, економічної ефективності або строку окупності комплексу. Хоча такі розрахунки належать до повного комплексного проектування, для цієї роботи основним є функціонально-планувальне узгодження готельної та ресторанної частин.

Таким чином, порядок роботи для готельно-ресторанного комплексу має вигляд:

готельна складова → ресторанна складова → визначення спільних приміщень → усунення необґрунтованого дублювання → узгодження потоків і функціональних зв'язків → підсумкове узагальнення складу і площ комплексу.

4.5. Підсумкове узагальнення складу і площ приміщень

Після завершення розрахунків складають зведену таблицю складу і площ приміщень, яка є основою для розроблення схематичного планувального рішення. Послідовність «визначення складу → розрахунок площ → зведення результатів → схематичне розташування» відповідає логіці навчального проектування.

До зведеної таблиці включають усі приміщення, передбачені проєктом, із зазначенням їх функціональної належності та прийнятої, а не проміжної розрахункової площі.

Таблиця 4.5 – Зведена таблиця складу і площ приміщень

№ приміщення	Функціональна група	Найменування приміщення	Площа, м²
1	...	...	...
2	...	...	...
...	...	...	...
		Загальна площа	...

Найменування функціональних груп і приміщень, наведені у зведеній таблиці, повинні узгоджуватися з відповідними позначеннями на першому аркуші графічної частини.

Для готельно-ресторанного комплексу доцільно за допомогою графі «Функціональна група» чітко розмежувати приміщення готельної, ресторанної та спільної службово-господарської частин.

До зведеної таблиці не потрібно повторно вносити формули, нормативні показники або хід розрахунків – вони вже наведені в пояснювальній записці. Її призначення полягає в тому, щоб подати остаточний перелік приміщень і прийнятих площ, що слугує основою для планувальної схеми.

5. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ

5.1. Функціональне зонування

Функціональне зонування передбачає об'єднання приміщень, пов'язаних спільним призначенням і характером процесів, у відповідні групи та визначення їх місця у загальній структурі закладу. Воно є основою для формування планувального рішення, організації потоків і раціонального використання площ.

Під час зонування необхідно керуватися складом приміщень, визначеним у розділі 4, та враховувати їх функціональне призначення.

Для готелю основними є житлова, приймально-вестибюльна, громадська, адміністративно-службова та господарська зони. Для закладу ресторанного

господарства – зона для споживачів, виробнича, складська, адміністративно-побутова та допоміжна. У готельно-ресторанному комплексі додатково визначають спільні функціональні зв'язки між готельною та ресторанною складовими.

Зони слід розміщувати так, щоб пов'язані між собою приміщення утворювали компактні функціональні блоки, а несумісні за призначенням або характером процесів були просторово розмежовані.

5.2. Взаємне розташування приміщень

Після визначення функціональних зон встановлюють взаємне розташування окремих приміщень. Правильно розраховані площі самі по собі не забезпечують раціональності проєкту: невдале розташування приміщень збільшує довжину маршрутів, ускладнює роботу персоналу та погіршує обслуговування.

Під час компонування необхідно забезпечувати насамперед безпосередній або зручний зв'язок приміщень, між якими постійно відбувається рух людей, продукції або матеріалів.

У готелі приймально-вестибюльна група повинна забезпечувати зрозумілий доступ до житлової частини та громадських приміщень, тоді як господарські й службові приміщення доцільно відокремлювати від основних гостьових маршрутів.

У закладі ресторанного господарства складські приміщення повинні бути пов'язані з прийманням і виробничою групою, виробничі — із залом, а мийні — розташовані відповідно до напрямків руху використаного і чистого посуду. Віддалення взаємопов'язаних зон ускладнює технологічні та сервісні процеси.

5.3. Організація основних потоків

Потоки відображають фактичний рух людей, продукції та матеріалів усередині закладу. Їх визначають до остаточного формування планувальної схеми, оскільки саме вони допомагають перевірити правильність взаємного розміщення приміщень.

Для готелю на схемі достатньо показати основні потоки гостей і персоналу, а за необхідності – господарський рух та переміщення білизни.

Для закладу ресторанного господарства основними є потоки відвідувачів, персоналу, сировини і товарів, готової продукції, використаного посуду та відходів. Їх організація повинна відповідати послідовності технологічних і сервісних процесів та запобігати небажаному перетинанню.

На графічній схемі потоки рекомендується показувати стрілками різного типу або з відповідними умовними позначеннями. Не потрібно наносити всі можливі переміщення – достатньо тих, які характеризують основну функціональну логіку об'єкта.

Особливу увагу необхідно приділити розмежуванню гостьових і службових маршрутів, а в ресторанній частині – потоків готової продукції, сировини, використаного посуду та відходів.

5.4. Розроблення схематичного планувального рішення

Схематичне планувальне рішення розробляється на основі визначеного складу і площ приміщень, функціонального зонування, взаємозв'язків приміщень і основних потоків.

На схемі необхідно показати:

- зовнішні межі об'єкта або відповідного поверху;
- основні приміщення та функціональні зони;
- входи й виходи;
- назви основних приміщень і функціональних зон;
- основні внутрішні зв'язки;
- напрямки основних потоків.

Площі приміщень на схемі повинні бути візуально співрозмірними з прийнятими у пояснювальній записці значеннями. Наприклад, приміщення площею 80 м² не може графічно виглядати меншим за суміжне приміщення площею 20 м² без обґрунтованої причини.

Від здобувача не вимагається виконання конструктивної сітки, розрахунку товщини стін, фундаментів, будівельних конструкцій, інженерних мереж або інших елементів робочого архітектурного проекту. Основними критеріями є функціональна правильність, зрозумілість і логічність схеми.

Для багатоповерхового готелю на одному аркуші А4 допускається показати кілька спрощених схем: наприклад, перший поверх із громадськими і службовими приміщеннями та окремо типовий житловий поверх. Це дає можливість відобразити структуру всього закладу без виконання комплексу поверхових будівельних креслень.

Для закладу ресторанного господарства, як правило, достатньо однієї загальної схеми, на якій чітко простежуються зала для споживачів, виробнича, складська і службова частини.

Для готельно-ресторанного комплексу схема повинна показувати як самостійність основних складових, так і їх функціональний зв'язок.

Результатом виконання розділу є перший аркуш графічної частини – «Схематичне планувальне рішення закладу з функціональним зонуванням та основними потоками».

6. ПІДБІР І РОЗМІЩЕННЯ ОБЛАДНАННЯ, МЕБЛІВ ТА ОСНАЩЕННЯ

6.1. Загальні принципи підбору

Детальному опрацюванню підлягає функціональна зона, визначена індивідуальним завданням. Необхідно підібрати обладнання, меблі та оснащення, достатні для виконання її основних функцій, і обґрунтувати їх розміщення.

Склад оснащення визначають з урахуванням призначення зони, кількості користувачів, місткості або виробничого навантаження, характеру сервісних чи технологічних процесів та прийнятої площі.

Для готельного номера основою є принцип функціональної достатності: меблі й обладнання повинні забезпечувати комфортне проживання без необґрунтованого збільшення площі; при їх розміщенні враховуються габарити, зони користування та проходи.

Для виробничих приміщень ресторану перелік обладнання формується відповідно до типу закладу, його місткості та характеру виробництва.

6.2. Визначення складу, кількості та основних характеристик

Для кожної позиції необхідно визначити найменування, кількість, основні габаритні розміри та функціональне призначення.

Використання конкретних серійних моделей обладнання допускається, але не є самоціллю. При виборі важливішими є його функція, продуктивність за необхідності, габарити та можливість раціонального розміщення.

Результати оформлюють у вигляді специфікації.

Таблиця 6.1 – Специфікація обладнання, меблів та оснащення

Поз.	Найменування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Призначення
1	...	...	...	...
2	...	...	...	...

Позиційні номери таблиці повинні відповідати позначенням на схемі функціональної зони.

Повний технологічний розрахунок обладнання виконується лише тоді, коли він необхідний для обґрунтування його кількості. Для інших зон достатньо обґрунтованого підбору відповідно до функціонального призначення та місткості.

6.3. Обґрунтування розміщення

Обладнання і меблі необхідно розміщувати відповідно до послідовності процесів, способу користування та напрямків руху людей.

Для виробничої зони ресторану розташування обладнання має відповідати технологічній послідовності, скорочувати переміщення персоналу та забезпечувати можливість безпечної роботи й санітарного обслуговування. Обладнання з одностороннім обслуговуванням доцільно розташовувати біля стін, а з двостороннім – із забезпеченням доступу з необхідних боків.

Для готельного номера основними є зручність користування меблями, вільні підходи до спального місця, шафи, робочої зони та санітарного вузла.

Для торговельної зали, барної, приймально-вестибюльної або іншої гостьової зони потрібно забезпечити зручність користування, зрозумілі маршрути руху та відсутність перешкод у проходах.

Під час розміщення необхідно перевірити, щоб обладнання і меблі фактично вміщувалися у прийняту площу з урахуванням проходів і зон користування. Якщо це неможливо, коригується склад обладнання, його розміщення або прийнята площа зони.

6.4. Схема функціональної зони

Результатом опрацювання є схема заданої функціональної зони, на якій показують її межі, входи, основне обладнання, меблі й оснащення та їх позиційні номери. За необхідності стрілками позначають напрямок сервісного або технологічного процесу.

Схема виконується з приблизним дотриманням співвідношення габаритів приміщення та обладнання. Вона повинна дозволяти оцінити функціональність, послідовність процесів і раціональність використання площі, але не є монтажним або робочим технологічним кресленням.

На її основі оформлюється другий аркуш графічної частини – «Схема організації та розміщення обладнання, меблів і оснащення заданої функціональної зони».

7. ГРАФІЧНА ЧАСТИНА

7.1. Загальні вимоги

Графічна частина курсового проекту складається з двох обов'язкових аркушів формату А4 і повинна наочно відображати основні проєктні рішення, обґрунтовані в пояснювальній записці.

Обидва аркуші графічної частини виконують у книжковій орієнтації.

Графічні матеріали виконуються у схематичному вигляді. Вони не є комплектом робочих архітектурно-будівельних або технологічних креслень. Від здобувача не вимагаються професійне володіння системами автоматизованого проєктування, виконання конструктивних вузлів, інженерних мереж або повного комплексу вимог до будівельних креслень.

Головними вимогами є правильність функціонального зонування, відповідність графічних матеріалів даним пояснювальної записки, зрозумілість взаємозв'язків приміщень, організація потоків і раціональність розміщення обладнання.

7.2. Аркуш 1. Схематичне планувальне рішення закладу

Назва аркуша:

«Схематичне планувальне рішення закладу з функціональним зонуванням та основними потоками».

На аркуші необхідно показати межі об'єкта або відповідного поверху, основні приміщення і функціональні зони із зазначенням їх назв, входи та виходи й напрямки основних потоків.

Назви основних приміщень і функціональних зон зазначають безпосередньо на схемі. Окрема таблиця на графічному аркуші не вимагається; склад і площі приміщень наводять у відповідних таблицях пояснювальної записки.

Для багатоповерхового готелю допускається розміщення на одному аркуші кількох спрощених схем, наприклад першого поверху та типового житлового поверху.

Площі приміщень повинні бути передані приблизно пропорційно. Точного будівельного масштабу не вимагається, однак схема не повинна суперечити прийнятим площам.

Приклад оформлення аркуша 1 графічної частини наведено в додатку Е.

7.3. Аркуш 2. Схема заданої функціональної зони

Назва аркуша:

«Схема організації та розміщення обладнання, меблів і оснащення заданої функціональної зони».

На аркуші показують межі зони або приміщення, входи, основне обладнання, меблі та оснащення, їх позиційні номери, основні проходи та, за необхідності, напрямки технологічного або сервісного процесу.

Поряд зі схемою розміщують специфікацію обладнання, меблів та оснащення. Позиційні номери на схемі й у специфікації повинні збігатися.

Зображення обладнання і меблів виконують спрощено, але з приблизним дотриманням співвідношення їх габаритів до розмірів приміщення.

Приклад оформлення аркуша 2 графічної частини наведено в додатку І.

7.4. Умовні позначення та оформлення

Усі графічні елементи повинні бути чіткими та читабельними. Назви основних приміщень і функціональних зон зазначають безпосередньо на схемі; обладнання і меблі – позиційними номерами відповідно до специфікації.

Для потоків допускається використання різних типів ліній, стрілок або інших умовних позначень. На аркуші обов'язково наводять коротку легенду, якщо значення позначень не є очевидним.

Текст, цифри й умовні позначення повинні залишатися читабельними після друку на форматі А4. Не допускається перевантаження аркуша дрібними написами або другорядною інформацією.

Графічну частину можна виконувати у Word, PowerPoint, Visio, draw.io або іншому доступному програмному середовищі, яке дозволяє створити чітку схему.

Обидва аркуші повинні бути узгоджені з пояснювальною запискою за назвами приміщень, площами, функціональними зв'язками, складом і нумерацією обладнання.

8. ОФОРМЛЕННЯ ПОЯСНЮВАЛЬНОЇ ЗАПИСКИ

8.1. Загальні вимоги

Пояснювальна записка виконується українською мовою на аркушах формату А4. Рекомендований обсяг основного тексту курсового проєкту – до 20 сторінок, без урахування списку використаних джерел і додатків.

Послідовність матеріалів:

титульний аркуш → завдання → зміст → вступ → основні розділи → висновки → список використаних джерел → додатки.

Титульний аркуш включають до загальної нумерації, але номер сторінки на ньому не проставляють.

Зразок оформлення титульного аркуша наведено в додатку Б, а зразок оформлення змісту – в додатку Д.

Для курсового проєкту встановлюються такі параметри оформлення: шрифт Times New Roman, 14 пт, міжрядковий інтервал 1,5, абзацний відступ 1,25 см, вирівнювання основного тексту – за шириною. Поля: ліве – 30 мм, праве – 10 мм, верхнє і нижнє – 20 мм.

8.2. Оформлення тексту

Розділи та підрозділи нумерують арабськими цифрами. Назви розділів друкують з нового рядка без крапки в кінці. Підрозділи нумерують у межах відповідного розділу: 1.1, 1.2, 2.1 тощо.

Текст повинен бути викладений стисло і послідовно. Не допускаються необґрунтоване дублювання матеріалу, значні теоретичні відступи та інформація, яка безпосередньо не стосується прийнятих проєктних рішень.

Числові значення фізичних величин наводять із відповідними одиницями вимірювання: м, м², осіб, місць, шт. тощо.

8.3. Формули

Формули та математичні вирази необхідно набирати за допомогою вбудованого в Microsoft Word редактора «Рівняння» (Microsoft Equation). Вставлення формул у вигляді рисунків, скриншотів або їх набір звичайним текстом не допускається.

Формули розміщують окремим рядком після тексту, в якому вони згадуються. Основні формули за необхідності нумерують у межах розділу, наприклад (4.1). Після формули наводять пояснення використаних символів. Після підстановки вихідних даних зазначають результат розрахунку та відповідну одиницю вимірювання.

8.4. Таблиці

Таблицю розміщують після першого посилання на неї в тексті. Таблиці нумерують у межах розділу: Таблиця 2.1, Таблиця 4.2 тощо.

Назву розміщують над таблицею, наприклад:

Таблиця 2.2 – Склад і площі приміщень проєктованого закладу

У таблицях допускається використання шрифту 12 пт та одинарного міжрядкового інтервалу. Усі числові показники повинні мати зрозумілі одиниці вимірювання.

8.5. Рисунки і схеми

Рисунки, схеми та інші графічні матеріали розміщують після першого посилання на них у тексті та нумерують у межах розділу.

Підпис розміщують під зображенням, наприклад:

Рисунок 2.1 – Функціональна схема проєктованого закладу

Усі написи на рисунках повинні залишатися читабельними після друку.

8.6. Посилання на джерела

Посилання на використані джерела наводять у тексті у квадратних дужках відповідно до номера джерела у списку, наприклад [5] або [3, 7].

Якщо використовується конкретний нормативний показник, таблиця або числове значення, посилання на джерело повинно бути наведене безпосередньо біля відповідного положення.

8.7. Список використаних джерел

До списку включають лише джерела, на які є посилання в тексті. Бібліографічні описи оформлюють відповідно до ДСТУ 8302:2015, що прямо передбачено Положенням ПДАУ.

Доцільно використовувати чинні нормативні документи, навчальну й наукову літературу, офіційні електронні ресурси та технічну документацію виробників обладнання. Рекомендована кількість джерел — близько 20 найменувань.

Приклади оформлення бібліографічних посилань у списку використаних джерел наведено в додатку К.

8.8. Додатки

У додатках розміщують матеріали, які доповнюють основний текст, але перевантажували б його: великі таблиці, додаткові схеми, технічні характеристики обладнання та інші допоміжні матеріали.

Кожний додаток починають з нової сторінки та позначають послідовно великими літерами української абетки: ДОДАТОК А, ДОДАТОК Б тощо.

Матеріали додатків повинні мати посилання в основному тексті курсового проєкту.

У цих методичних рекомендаціях наведено: зразок завдання – у додатку А; зразок титульного аркуша – у додатку Б; зразок Листа оцінювання – у додатку В; зразок оформлення змісту – у додатку Д; приклади оформлення аркушів 1 і 2 графічної частини – відповідно у додатках Е та И; приклади оформлення бібліографічних посилань – у додатку К.

9. АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ

Курсовий проєкт є самостійною роботою здобувача вищої освіти. Під час його виконання необхідно дотримуватися вимог Кодексу академічної доброчесності ПДАУ

та інших локальних нормативних документів університету з питань запобігання академічному плагіату і перевірки академічних текстів. Чинний перелік відповідних документів оприлюднений на офіційному сайті ПДАУ.

Здобувач повинен самостійно виконувати розрахунки, формувати проєктні рішення, таблиці, схеми та графічні матеріали. Використання нормативних документів, наукових, навчальних, довідкових та електронних джерел здійснюється з обов'язковим посиланням на них.

Перед поданням курсового проєкту керівникові на перевірку здобувач зобов'язаний самостійно перевірити текст роботи на наявність текстових запозичень за допомогою одного з безкоштовних онлайн-сервісів, рекомендованих ПДАУ, та разом із роботою надати сформований сервісом звіт про результати перевірки.

Перелік рекомендованих ПДАУ безкоштовних онлайн-сервісів для перевірки текстів на наявність запозичень розміщений на офіційному сайті університету у розділі «Перевірка на плагіат». На момент підготовки цих методичних рекомендацій до нього входять Grammica, PlagiarismCheck, Dupli Checker, Plagiarism Detector, Plagiarisma, Plag та EduBirdie.

Звіт самостійної перевірки є складовою попереднього контролю академічної доброчесності та не замінює перевірку академічного тексту, що може здійснюватися в Університеті відповідно до встановленого Порядку.

Не допускаються привласнення чужого тексту, розрахунків, таблиць, схем або графічних матеріалів; подання чужої чи раніше виконаної іншою особою роботи як власної; фабрикація або фальсифікація даних; використання джерел без належного посилання.

Окремо треба врахувати нові Правила використання систем штучного інтелекту в освітньому процесі ПДАУ, введені в дію 26 травня 2026 року. Вони встановлюють особисту відповідальність здобувача за поданий матеріал і вимагають розкривати факт використання ШІ із зазначенням назви інструмента та мети його застосування. ШІ може бути допоміжним засобом, але не повинен підміняти самостійну навчальну та проєктну діяльність здобувача.

10. ПОДАННЯ ТА ЗАХИСТ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

10.1. Подання курсового проєкту на перевірку

Завершений курсовий проєкт подається на кафедру в терміни, передбачені графіком освітнього процесу, але не пізніше ніж за два тижні до захисту. У разі порушення строку подання без поважних причин робота приймається на перевірку в період ліквідації підсумкової академічної заборгованості.

На перевірку здобувач подає:

- оформлену пояснювальну записку;
- два аркуші графічної частини формату А4;
- звіт про самостійну перевірку тексту на наявність текстових запозичень відповідно до вимог розділу 9 цих методичних рекомендацій.

Керівник перевіряє відповідність курсового проєкту індивідуальному завданню, повноту виконання, правильність розрахунків і проєктних рішень, оформлення пояснювальної записки та графічної частини. За результатами перевірки керівник зазначає виявлені недоліки та оформлює Лист оцінювання курсової роботи (проєкту).

Зразок Листа оцінювання курсового проєкту наведено в додатку В.

Якщо проєкт потребує доопрацювання, здобувач усуває зауваження керівника та повторно подає його на перевірку. До захисту допускається курсовий проєкт, зміст і оформлення якого відповідають установленим вимогам, про що керівник робить відповідну відмітку в Листі оцінювання.

10.2. Підготовка до захисту

До захисту здобувач готує коротку доповідь, у якій необхідно представити не зміст пояснювальної записки загалом, а основні результати власного проєктування.

Рекомендована тривалість доповіді – 5–7 хвилин. У ній доцільно послідовно висвітлити:

- тип, місткість і концепцію закладу;
- прийняту функціональну структуру;
- склад і площі основних груп приміщень;
- організацію функціональних зв'язків і потоків;
- основне планувальне рішення;
- організацію та оснащення заданої функціональної зони;
- головні результати й переваги прийнятих рішень.

Під час доповіді здобувач використовує два аркуші графічної частини та пояснює представлені на них рішення. Окрема мультимедійна презентація не є обов'язковою.

Здобувач повинен бути готовим пояснити виконані розрахунки, обґрунтувати склад і площі приміщень, функціональне зонування, організацію потоків, вибір обладнання та його розміщення.

10.3. Захист курсового проєкту

Захист курсового проєкту проводиться перед комісією, до складу якої входять 2–3 викладачі кафедри та керівник курсового проєкту. За результатами захисту оформлюється відповідний протокол.

Захист передбачає доповідь здобувача, представлення графічних матеріалів та відповіді на запитання членів комісії. Під час оцінювання враховуються якість виконаного проєкту, обґрунтованість прийнятих рішень, відповідність графічної і текстової частин, самостійність роботи та здатність здобувача аргументовано захищати власні рішення.

Оскільки курсовий проєкт «Готельно-ресторанна справа» є окремим освітнім компонентом, результати його виконання та захисту оцінюються за 100-бальною шкалою, чотирибальною шкалою та шкалою ЄКТС. Це прямо передбачено

Положенням ПДАУ для курсових робіт і проєктів, які є окремими освітніми компонентами.

У разі отримання незадовільної оцінки – 59 балів і менше – за рішенням кафедри здобувачеві може бути запропоновано нову тему та встановлено новий термін виконання курсового проєкту.

11. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ КУРСОВОГО ПРОЄКТУ

Курсовий проєкт оцінюється за 100-бальною шкалою. Підсумкова оцінка складається з оцінки виконаного курсового проєкту до захисту – до 59 балів – та результатів його захисту – до 41 бала. Такий розподіл відповідає чинному Положенню про організацію самостійної роботи здобувачів вищої освіти ПДАУ.

Таблиця 11.1 – Критерії оцінювання курсового проєкту

№	Критерій оцінювання	Максимальна кількість балів
1. Оцінювання виконання курсового проєкту до захисту		
1.1	Обґрунтованість концепції закладу, відповідність вихідним даним індивідуального завдання	6
1.2	Правильність визначення функціональної структури, складу та площ приміщень	14
1.3	Обґрунтованість функціонально-планувального рішення, взаємозв'язків приміщень та організації основних потоків	14
1.4	Якість опрацювання заданої функціональної зони, підбору та розміщення обладнання, меблів і оснащення	10
1.5	Змістовність, відповідність пояснювальній записці та якість графічної частини	5
1.6	Відповідність пояснювальної записки встановленим вимогам до оформлення, правильність посилань і списку джерел	5
1.7	Комплектність курсового проєкту, узгодженість його складових та дотримання встановлених термінів виконання	5
	Разом за виконання курсового проєкту	59
2. Оцінювання захисту курсового проєкту		
2.1	Змістовність, послідовність і чіткість доповіді, уміння використовувати графічні матеріали	10
2.2	Розуміння та обґрунтування виконаних розрахунків, функціонально-планувальних і технологічних рішень	16
2.3	Повнота та аргументованість відповідей на запитання членів комісії, здатність захищати власні проєктні рішення	15
	Разом за захист	41
	ЗАГАЛОМ	100

Під час оцінювання основна увага приділяється не складності графічного виконання, а правильності й обґрунтованості проєктних рішень, узгодженості складу і площ приміщень, організації функціональних зв'язків і потоків, а також раціональності оснащення заданої функціональної зони.

Лист оцінювання курсового проєкту оформлює керівник до захисту. Чинна форма ПДАУ передбачає окремо оцінювання змісту та якості оформлення із загальною максимальною оцінкою 59 балів, а критерії оцінювання захисту встановлюються методичними розробками для конкретного курсового проєкту.

Таблиця 11.2 – Шкала підсумкового оцінювання

Кількість балів	ЄКТС	Оцінка за 4-баловою шкалою
90–100	A	відмінно
82–89	B	добре
74–81	C	добре
64–73	D	задовільно
60–63	E	задовільно
35–59	FX	незадовільно
1–34	F	незадовільно

Ця шкала відповідає чинному Положенню про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти ПДАУ.

У разі отримання за результатами захисту 59 балів і нижче курсовий проєкт оцінюється як «незадовільно».

12. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні:

1. Скрипник В. О. Проєктування готелів і ресторанів : опорний конспект лекцій для здобувачів вищої освіти спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Полтава : ПДАУ, 2026. 137 с. URL: <https://dspace.pdau.edu.ua/entities/publication/d0ba5260-6871-4f8a-a6df-9da44c65f8a8> (дата звернення: 05.09.2026).

2. Нікітчук Т. М., Швець В. В. Проєктування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 246 с.

3. Калугіна І. М., Салавеліс А. Д., Фесенко О. О., Лисюк В. М. Проєктування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2019. 308 с.

4. Борисова О. В. Проєктування готельно-ресторанних закладів : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2020. 312 с.

5. Walker J. R. The Restaurant: From Concept to Operation. 9th ed. Hoboken : Wiley, 2021. 432 p.

6. Penner R. H., Adams L., Robson S. K. A. Hotel Design, Planning, and Development. 2nd ed. London ; New York : Routledge, 2013. 392 p.

Допоміжні:

7. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 342 с.
8. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 340 с.
9. Гайворонський В. С., Погожих М. І. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2020. 281 с.
10. Свідло К. В., Карпенко Л. К. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021.
11. Олійник Л. Ю. Стійкий розвиток туристично-гостинних комплексів : монографія. Львів : ЛНАУ, 2023. 256 с.
12. Floričić T. Architectural Design in Hotel Industry – Contemporary Challenges, Approaches to Sustainability and Emotional Aspects for Competitiveness of the Tourism Offer. ENTRENOVA. 2024. Vol. 10, № 1. P. 360–378. DOI: <https://doi.org/10.54820/entrenova-2024-0030> (date of access: 27.02.2026).
13. Skrypnyk V. O., Yeleussinov B., Semenov A. Conductive frying of meat: current state and prospects : monograph. Kyzylorda, 2025. 374 p. URL: <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/20182> (date of access: 27.02.2026).

Нормативні

14. ДБН В.2.2-9:2018. Громадські будинки та споруди. Основні положення. Київ : Мінрегіон України, 2018. URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199648113669179181?doc_type=2 (дата звернення: 27.02.2026).
15. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. Київ : Мінрегіонбуд України, 2008 (зі змінами). URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199654438578947875?doc_type=2 (дата звернення: 27.02.2026).
16. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). Київ : Мінрегіонбуд України, 2009 (зі змінами). URL: https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2 (дата звернення: 27.02.2026).
17. ДБН В.2.2-40:2018. Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення. Київ : Мінрегіон України, 2018. URL: <https://e-construction.gov.ua> (дата звернення: 27.02.2026).
18. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. Київ : Мінрегіон України, 2016. URL: <https://e-construction.gov.ua> (дата звернення: 27.02.2026).
19. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. Київ : Мінрегіон України, 2013. URL: <https://e-construction.gov.ua> (дата звернення: 27.02.2026).
20. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. URL: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/pdf/dstu_42692003._poslugi_turistich-3-476685.pdf (дата звернення: 27.02.2026).

21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2005. URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (дата звернення: 27.02.2026).

22. ISO 18513:2021. Tourism services — Hotels and other types of tourism accommodation — Vocabulary. Geneva : ISO, 2021. URL: <https://www.iso.org/standard/77685.html> (date of access: 27.02.2026).

23. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Міністерства економіки України від 03.01.2003 № 2. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03> (дата звернення: 16.03.2026).

Інформаційні ресурси

24. Система дистанційного навчання Полтавського державного аграрного університету. Дистанційний курс «Проектування готелів та ресторанів» [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://moodle.pdau.edu.ua> (дата звернення: 27.02.2026).

25. Єдина державна електронна система у сфері будівництва [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua> (дата звернення: 27.02.2026).

26. База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua> (дата звернення: 27.02.2026).

Зразок завдання на виконання курсового проєкту

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій

ЗАВДАННЯ
на курсовий проєкт
«Готельно-ресторанна справа»

видане здобувачу вищої освіти 4 курсу групи 241ГРС_бд_2023_41
освітньо-професійної програми *Готельно-ресторанна справа*
Петренко Петру Петровичу

на тему

Строк здачі проєкту на кафедру – не пізніше «__» _____ 20__ р.

Перелік питань, що підлягають розробці:

1. Обґрунтування концепції, призначення та послуг проєктованого закладу.
2. Визначення функціональної структури, складу та площ приміщень.
3. Обґрунтування взаємозв'язків функціональних зон і організації основних потоків.
4. Розроблення схематичного планувального рішення закладу.
5. Підбір обладнання, меблів та оснащення заданої функціональної зони й обґрунтування їх розміщення.

Графічна частина курсового проєкту:

Аркуш 1. Схематичне планувальне рішення закладу з функціональним зонуванням та основними потоками.

Аркуш 2. Схема організації та розміщення обладнання, меблів і оснащення заданої функціональної зони.

Дата видачі завдання «__» _____ 20__ р.

Керівник курсового проєкту: _____ Іван ІВАНЕНКО
(підпис) (ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання: _____ Петро ПЕТРЕНКО
(підпис здобувача ВО) (ім'я, прізвище)

Зразок оформлення титульного аркуша

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Кафедра харчових технологій

Роботу допущено до захисту

(дата, підпис керівника)

КУРСОВИЙ ПРОЄКТ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

на тему: «_____»
_____»

Проект захищено: «____»
_____ 20____ р.

з оцінкою

_____ за шкалою ЄКТС

_____ кількість балів

Члени комісії:

(підпис) (ім'я, прізвище)

(підпис) (ім'я, прізвище)

(підпис) (ім'я, прізвище)

Виконав(ла): здобувач вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня
____-го курсу, групи

_____ освітньо-професійної програми
«Готельно-ресторанна справа»
спеціальності 241 Готельно-
ресторанна справа
факультету ТТП
денної (заочної) форми навчання

(підпис) (прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник:

_____ (посада, назва кафедри)

_____ (науковий ступінь, вчене звання, ім'я, прізвище)

Полтава – 20____ рік

Приклад Листа оцінювання

ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ТТП

Форма навчання – денна (заочна)

Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа

Курс, група _____

ЛИСТ ОЦІНЮВАННЯ

курсового проєкту «Готельно-ресторанна справа»

Здобувач вищої освіти _____

Тема курсового проєкту _____

Обсяг курсового проєкту _____ стор. Кількість використаних джерел _____

№	Критерій оцінювання	Максимальна кількість балів	Отримані бали
1.	Виконання курсового проєкту до захисту	59	
1.1	Обґрунтованість концепції закладу, відповідність вихідним даним індивідуального завдання	6	
1.2	Правильність визначення функціональної структури, складу та площ приміщень	14	
1.3	Обґрунтованість функціонально-планувального рішення, взаємозв'язків приміщень та організації основних потоків	14	
1.4	Якість опрацювання заданої функціональної зони, підбору та розміщення обладнання, меблів і оснащення	10	
1.5	Змістовність, відповідність пояснювальній записці та якість графічної частини	5	
1.6	Відповідність пояснювальної записки вимогам до оформлення, правильність посилань і списку джерел	5	
1.7	Комплектність курсового проєкту, узгодженість його складових та дотримання встановлених термінів	5	
2.	Захист курсового проєкту	41	
2.1	Змістовність, послідовність і чіткість доповіді, уміння використовувати графічні матеріали	10	
2.2	Розуміння та обґрунтування виконаних розрахунків, функціонально-планувальних і технологічних рішень	16	
2.3	Повнота та аргументованість відповідей на запитання членів комісії, здатність захищати власні проєктні рішення	15	
	ЗАГАЛОМ	100	

Підсумкова оцінка: _____ балів; за національною шкалою _____; за шкалою ЄКТС _____

Висновок керівника: ☐ рекомендовано до захисту ☐ рекомендовано до захисту після доопрацювання
Зауваження:Керівник курсового проєкту _____ «__» _____
20__ р.

Проект захищено «__» _____ 20__ р. Члени комісії:

(підпис)_____

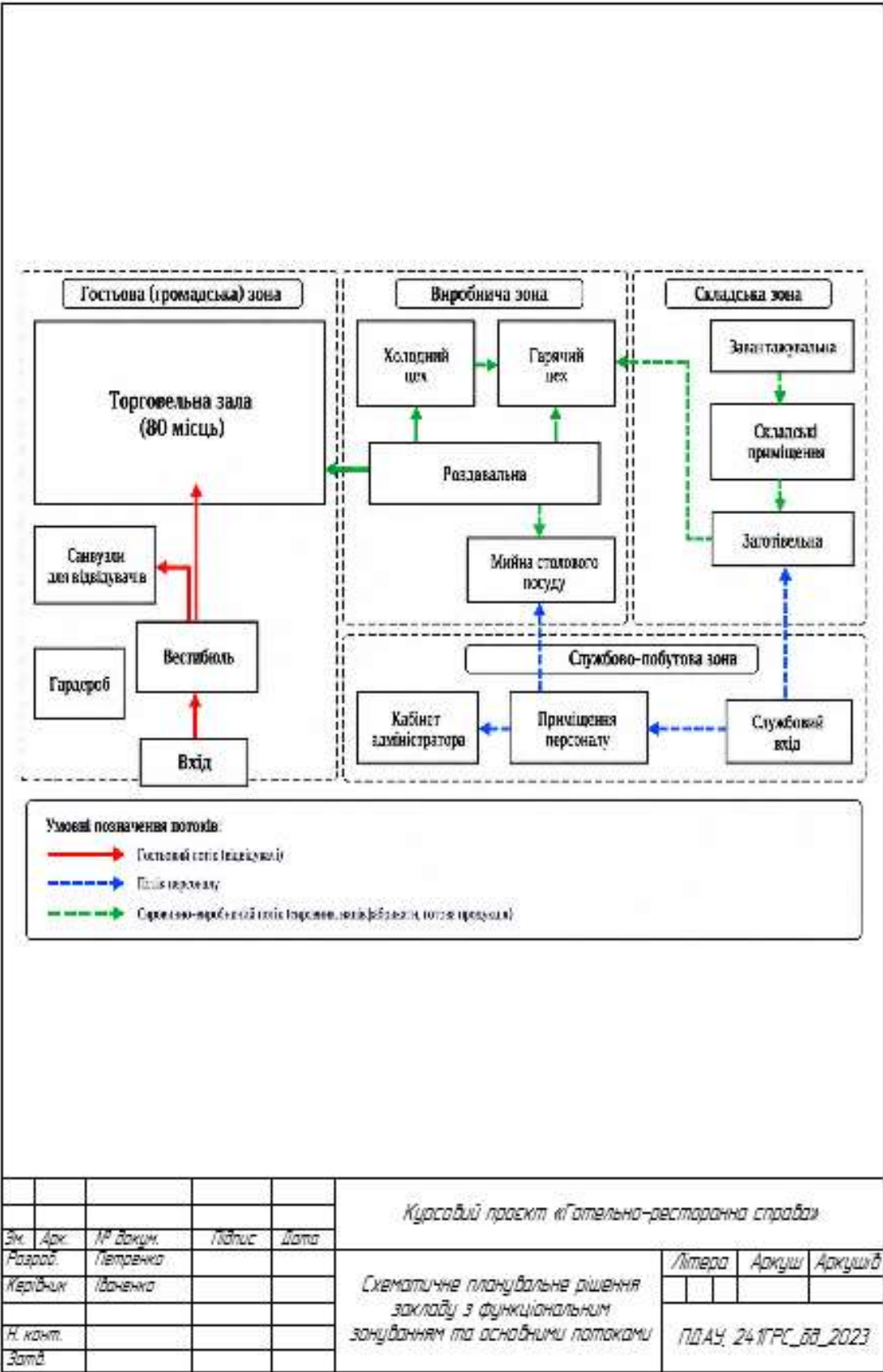
(ім'я, прізвище)

Зразок оформлення змісту

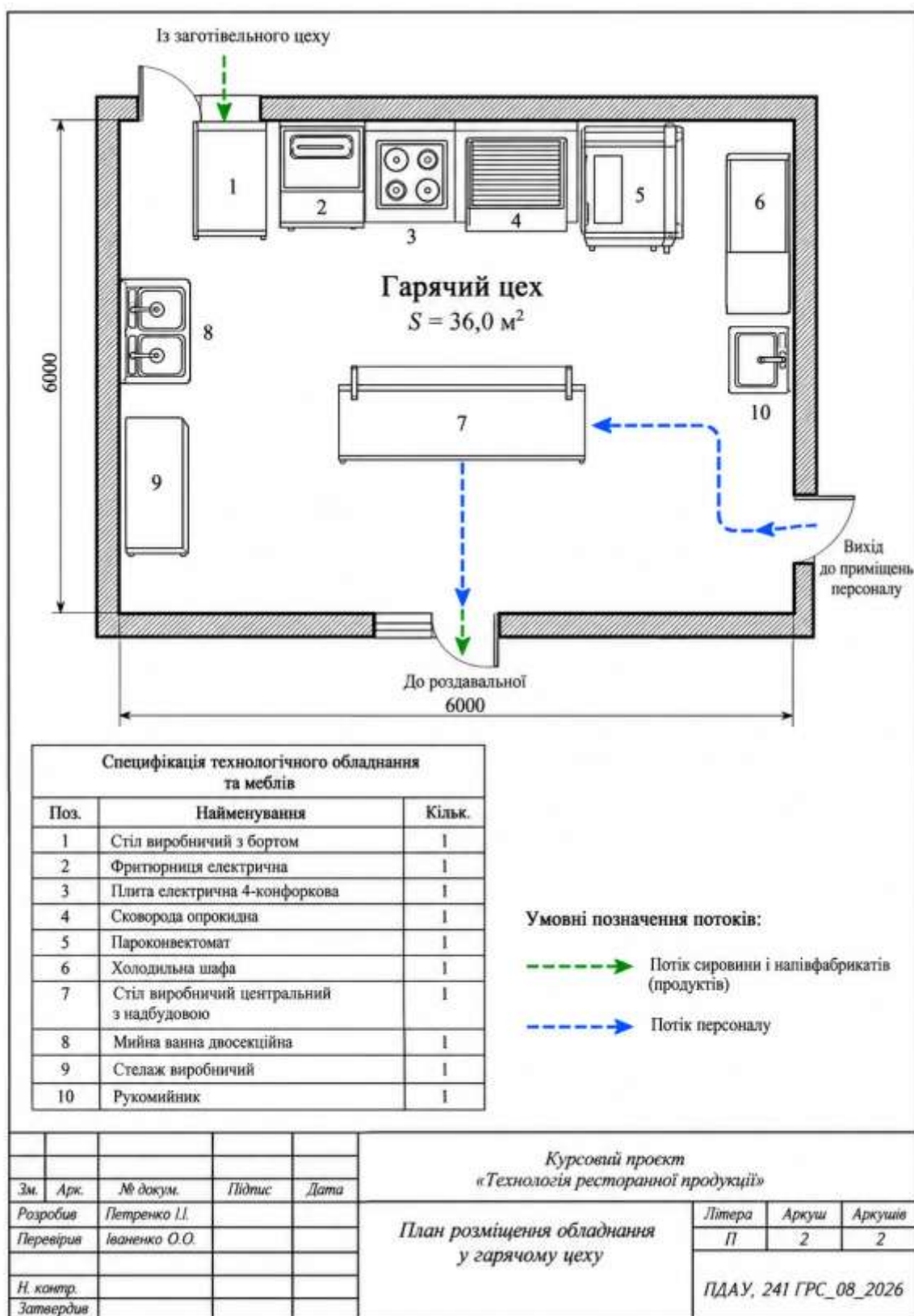
ЗМІСТ

ВСТУП	___
1 КОНЦЕПТУАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ	___
1.1 Характеристика типу, призначення та місткості закладу	___
1.2 Характеристика цільового контингенту споживачів	___
1.3 Основні та додаткові послуги	___
1.4 Обґрунтування концепції закладу	___
2 ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ЗАКЛАДУ	___
2.1 Функціональна структура закладу	___
2.2 Склад приміщень	___
2.3 Визначення площ приміщень	___
2.4 Функціональні взаємозв'язки та організація основних потоків	___
2.5 Обґрунтування схематичного планувального рішення	___
3 ОРГАНІЗАЦІЯ ТА ОСНАЩЕННЯ ВИБРАНОЇ ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ЗОНИ ...	___
3.1 Призначення та організація роботи функціональної зони	___
3.2 Підбір основного обладнання, меблів та оснащення	___
3.3 Обґрунтування їх розміщення	___
ВИСНОВКИ	___
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	___
ДОДАТКИ	___

Приклад оформлення аркуша 1 графічної частини



Приклад оформлення аркуша 2 графічної частини



Приклади оформлення бібліографічних посилань у списку використаних джерел за ДСТУ 8302:2015

Приклади наведено для оформлення списку використаних джерел у навчальній роботі. Відомості про конкретне джерело подають мовою документа; для електронних ресурсів зазначають URL і дату звернення, а за наявності DOI доцільно наводити DOI.

Характеристика джерела	Приклад оформлення
Книги	
Один автор	Скидан О. В. Аграрна політика в період ринкової трансформації : монографія. Житомир : ЖНАЕУ, 2008. 375 с.
Два автори	Крушельницька О. В., Мельничук Д. П. Управління персоналом : навч. посіб. Вид. 2-ге, переробл. і допов. Київ, 2005. 308 с.
Три автори	Скидан О. В., Ковальчук О. Д., Янчевський В. Л. Підприємництво у сільській місцевості : довідник. Житомир, 2013. 321 с.
Чотири автори	Методика нормування ресурсів для виробництва продукції рослинництва / Вітвіцький В. В., Кисляченко М. Ф., Лобастов І. В., Нечипорук А. А. Київ : Укراгропромпродуктивність, 2006. 106 с. Основи марикультури / Грицняк І. І. та ін. Київ : ДІА, 2013. 172 с.
П'ять і більше авторів	Екологія : навч. посіб. / Б. В. Борисюк та ін. Житомир, 2003. 174 с. Методи підвищення природної рибопродуктивності ставів / Андрущенко А. І. та ін. ; за ред. М. В. Гринжевського. Київ, 1998. 124 с.
Колективний автор	Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. матеріалів доп. учасн. III Міжнар. наук.-практ. конф. / Житомир. нац. агрокол. ун-т. Житомир : Полісся, 2015. 648 с.
Багатотомне видання	Генетика і селекція в Україні на межі тисячоліть : у 4 т. / гол. ред. В. В. Моргун. Київ : Логос, 2001. Т. 2. 636 с. Фауна України. В 40 т. Т. 36. Инфузории. Вып. 1. Суктории (Ciliophora, Suctorea) / И. В. Довгаль. Киев : Наукова думка, 2013. 271 с.
За редакцією	Доклінічні дослідження ветеринарних лікарських засобів / за ред. І. Я. Коцюмбаса. Львів : Тріада плюс, 2006. 360 с.
Автор і перекладач	Котлер Ф. Основы маркетинга : учеб. пособие / пер. с англ. В. Б. Боброва. Москва, 1996. 698 с. Брігхем Є. В. Основы фінансового менеджменту / пер. з англ. В. Біленького та ін. Київ : Молодь, 1997. 998 с.
Частина видання	
Розділ книги	Саблук П. Т. Напрями розвитку економіки в аграрній сфері виробництва. Основи аграрного підприємництва / за ред. М. Й. Маліка. Київ, 2000. С. 5–15.
Тези доповідей, матеріали конференцій	Зінчук Т. О. Економічні наслідки впливу продовольчих органічних відходів на природні ресурси світу. Органічне виробництво і продовольча безпека : зб. матеріалів доп. учасн. II Міжнар. наук.-практ. конф. Житомир : Полісся, 2014. С. 103–108. Скидан О. В., Судак Г. В. Розвиток сільськогосподарського підприємництва на кооперативних засадах. Кооперативні читання: 2013 рік : матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 4–6 квіт. 2013 р. Житомир : ЖНАЕУ, 2013. С. 87–91.

Статті з продовжуючих та періодичних видань	Якобчук В. П. Стратегічні пріоритети інноваційного розвитку підприємництва в аграрній сфері. Вісник Київського національного університету ім. Т. Шевченка. Сер. Економіка. 2013. Вип. 148. С. 31–34. Масловська Л. Ц., Савчук В. А. Оцінка результативності і ефективності виробництва органічної агропродовольчої продукції. Агросвіт. 2016. № 6. С. 23–28. Акмеологічні засади публічного управління / Є. І. Ходаківський та ін. Вісник ЖНАЕУ. 2017. № 1, т. 2. С. 45–58. Dankevych Ye. M., Dankevych V. Ye., Chaikin O. V. Ukraine agricultural land market formation preconditions. Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis. 2017. Vol. 65, № 1. P. 259–271.
Електронні ресурси	
Книги	Ілляшенко С. М., Шипуліна Ю. С. Товарна інноваційна політика : підручник. Суми : Університетська книга, 2007. 281 с. URL: ftp://lib.sumdu.edu.ua/Books/1539.pdf (дата звернення: 10.11.2017).
Законодавчі документи	Про стандартизацію : Закон України від 11 лют. 2014 р. № 1315. URL: http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/1315-18 (дата звернення: 02.11.2017). Концепція Державної цільової програми розвитку аграрного сектору економіки на період до 2020 року : проект / М-во аграр. політики та продовольства України. URL: http://minagro.gov.ua/apk?nid=16822 (дата звернення: 13.10.2017).
Періодичні видання	Клітна М. Р., Брижань І. А. Стан і розвиток органічного виробництва та ринку органічної продукції в Україні. Ефективна економіка. 2013. № 10. URL: http://www.m.nayka.com.ua/?op=1&j=efektyvna-ekonomika&s=ua&z=2525 (дата звернення: 12.10.2017). Neave H. R. Deming's 14 Points for Management: Framework for Success. Journal of the Royal Statistical Society. Series D (The Statistician). 2012. Vol. 36, № 5. P. 561–570. URL: http://www2.fiu.edu/~revellk/pad3003/Neave.pdf (дата звернення: 02.11.2017). Colletta L. Political Satire and Postmodern Irony in the Age of Stephen Colbert and Jon Stewart. Journal of Popular Culture. 2009. Vol. 42, № 5. P. 856–874. DOI: 10.1111/j.1540-5931.2009.00711.x.
Сторінки з веб-сайтів	Що таке органічні продукти і чим вони кращі за звичайні? Екологія життя : веб-сайт. URL: http://www.eco-live.com.ua (дата звернення: 12.10.2017).
Інші документи	
Законодавчі і нормативні документи (інструкції, накази)	Конституція України : станом на 1 верес. 2016 р. / Верховна Рада України. Харків : Право, 2016. 82 с. Про внесення змін до Закону України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» щодо удосконалення деяких положень : Закон України від 5 жовт. 2017 р. № 2164. Урядовий кур'єр. 2017. 9 листоп. Інструкція про порядок нарахування і сплати єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування : затв. наказом М-ва фінансів України від 20 квіт. 2015 р. № 449. Все про бухгалтерський облік. 2015. № 51. С. 21–42. Про затвердження Порядку забезпечення доступу ВНЗ і наукових установ, що знаходяться у сфері управління Міністерства освіти і науки України, до електрон. наук. баз даних : наказ М-ва освіти і науки України від 2 серп. 2017 р. № 1110. Вища школа. 2017. № 7. С. 106–107.

Стандарти	ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Чинний від 2016-07-01. Вид. офіц. Київ : УкрНДНЦ, 2016. 16 с.
Патенти	Комбайн рослинозбиральний універсальний : пат. 77937 Україна : МПК A01D 41/02, A01D 41/04, A01D 45/02. № а 2011 09738 ; заявл. 05.08.2011 ; опубл. 11.03.2013, Бюл. № 5.
Авторські свідоцтва	А. с. 1417832 ССРСР, МКИ А 01 F 15/00. Стенка рулонного пресс-подборщика / В. Б. Ковалев, В. Б. Мелегов. № 4185516 ; заявл. 22.01.87 ; опубл. 23.08.88, Бюл. № 31.
Дисертації, автореферати дисертацій	Романчук Л. Д. Оцінка джерел надходження радіонуклідів до організму мешканців сільських територій Полісся України : дис. ... д-ра с.-г. наук : 03.00.16 / Житомир. нац. агроєкол. ун-т. Житомир, 2011. 392 с. Романчук Л. Д. Оцінка джерел надходження радіонуклідів до організму мешканців сільських територій Полісся України : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня д-ра с.-г. наук : 03.00.16. Житомир, 2011. 40 с.