

СИЛАБУС
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
« ПРОЄКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ »

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності Тип і назва освітньої програми	241 Готельно-ресторанна справа ОПП Готельно-ресторанна справа
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова
Курс, семестр	Курс – 3, семестр – 2
Трудомісткість	Загальна кількість годин – 120 Кількість кредитів – 4,0
Мова викладання	Державна
ННІ / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника	<i>викладач:</i> Скрипник Вячеслав, д.т.н., професор, <i>контакти:</i> ауд. 522к, (навчальний корпус № 4) E-mail: viacheslav.skrypnyk@pdaa.edu.ua ; телефон робочий (0532) 56-96-87 <i>сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/skrypnyk-vyacheslav-oleksandrovykh
Мета вивчення навчальної дисципліни	формування системних знань, професійних умінь і практичних навичок з проєктування підприємств готельно-ресторанного господарства відповідно до чинних державних будівельних норм, санітарно-гігієнічних вимог, технологічних та містобудівних регламентів, а також сучасних вимог до функціональності, безпеки, комфорту та енергоефективності об'єктів
Компетентності	- загальні: ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності; ЗК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; - спеціальні: СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства; СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу
Результати навчання	РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі

	існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
Методи навчання	<i>словесні:</i> лекція, розповідь, пояснення; <i>наочні:</i> ілюстрування, демонстрація; <i>практичні:</i> вправи, практичні завдання, робота з навчально-методичною літературою; <i>за мисленням:</i> частково-пошуковий; <i>методи формування пізнавальних інтересів:</i> створення ситуації інтересу; метод використання життєвого досвіду; інтерактивні методи (мозковий штурм, дискусії); комп'ютерні і мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій та відеоконтента).
Програма навчальної дисципліни	Тема 1. Вступ до дисципліни. Мета, завдання та структура проектування готелів і ресторанів. Тема 2. Нормативно-правова база та містобудівні вимоги до проектування готелів і ресторанів. Тема 3. Класифікація готелів і закладів ресторанного господарства та її вплив на проектні рішення. Тема 4. Основи функціонального зонування готелів і ресторанів. Тема 5. Проектування житлової групи приміщень готелю (номери, коридори, ліфтові вузли). Тема 6. Проектування громадських та адміністративно-побутових приміщень готелю. Тема 7. Проектування інженерних систем та вимоги до безпеки в готелях. Тема 8. Функціонально-планувальна структура закладів ресторанного господарства. Тема 9. Проектування виробничих приміщень ресторанів та підприємств харчування. Тема 10. Проектування торговельних, складських і допоміжних приміщень закладів харчування. Тема 11. Комплексне проектування готельно-ресторанних комплексів. Тема 12. Сучасні тенденції та інноваційні напрямки в проектуванні готелів і ресторанів.
Стратегія оцінювання результатів навчання	Форми поточного контролю знань: <i>опитування</i> (денна форма – 16 балів); <i>виконання вправ на практичних заняттях</i> (денна форма – 48 бали); <i>тестування самостійної роботи</i> (денна форма – 16 балів); Форма семестрового контролю – <i>екзамен</i> (20 балів).
ПОЛІТИКА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	- щодо термінів виконання та перескладання: виконання завдань практичних робіт, тестів з самостійної роботи, які здаються з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (-30%). Перескладання поточного та підсумкового контролю відбуваються за наявності поважних причин з дозволу деканату; - щодо академічної доброчесності: дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань

	<p>поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації;</p> <p>- щодо відвідування занять: відвідування усіх видів занять обов'язкове. Допускається вивчення дисципліни за індивідуальним графіком, погодженим за термінами виконання робіт із викладачем і затвердженим деканатом;</p> <p>- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти: на здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті перед опануванням даної освітньої компоненти. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету;</p> <p>- щодо оскарження результатів оцінювання: оскарження результатів оцінювання здійснюється у відповідності із діючими «Положення про освітню діяльність», «Про організацію освітнього процесу в Полтавському державному аграрному університеті», «Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті»</p>
<p>Передумови для вивчення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>Перелік дисциплін, що передують її вивченню: Інформаційні системи, технології та безпека в закладах сфери обслуговування, Безпека життєдіяльності та основи охорони праці в сфері обслуговування, Гігієна та санітарія в галузі, Готельна справа, Курсова робота «Готельна справа», Лікувально-профілактичне та дієтичне харчування, Ресторанна справа, Устаткування готельно-ресторанних закладів</p>
<p>Додаткові матеріали для представлення навчальної дисципліни (за потреби)</p>	<p>презентації</p>
<p>Рекомендовані джерела інформації</p>	<p>Основні:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Нікітчук Т. М., Швець В. В. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посіб. Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 246 с. 2. Калугіна І. М., Салавеліс А. Д., Фесенко О. О., Лисюк В. М. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. Одеса : Освіта України, 2019. 308 с. 3. Борисова О. В. Проектування готельно-ресторанних закладів : навч. посіб. Київ : КНЕУ, 2020. 312 с. 4. Walker J. R. The Restaurant: From Concept to Operation. 9th ed. Hoboken : Wiley, 2021. 432 p. 5. Penner R. H., Adams L., Robson S. K. A. Hotel Design, Planning, and Development. 2nd ed. London ; New York : Routledge,

2013. 392 p.

Допоміжні:

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 342 с.
2. Мазаракі А. А., Пересічний М. І., Шаповал С. Л. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. 340 с.
3. Гайворонський В. С., Погожих М. І. Технологічне проектування підприємств харчування : навч. посіб. Харків : ХДУХТ, 2020. 281 с.
4. Свідло К. В., Карпенко Л. К. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021.
5. Олійник Л. Ю. Стійкий розвиток туристично-гостинних комплексів : монографія. Львів : ЛНАУ, 2023. 256 с.
6. 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).
7. Skrypnyk V. O., Yeleussinov B., Semenov A. Conductive frying of meat: current state and prospects : monograph. Kuzylorda, 2025. 374 p. URL: <https://dspace.pdau.edu.ua/handle/123456789/20182> (date of access: 27.02.2026).

Нормативні:

1. 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).
2. 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).
3. 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).
4. 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).
5. 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).
6. 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).
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. URL: https://zakon.isu.net.ua/sites/default/files/pdf/dstu_42692003._p_oslugi_turistich-3-476685.pdf (дата звернення: 27.02.2026).
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства.

	<p>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).</p> <p>9. 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).</p> <p>10. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : наказ Мінекономіки України від 03.01.2003 № 2. URL: https://zakon.rada.gov.ua/go/v0002569-03 (дата звернення: 16.03.2026).</p> <p style="text-align: center;">Інформаційні ресурси:</p> <p>1. 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).</p> <p>2. Єдина державна електронна система у сфері будівництва [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://e-construction.gov.ua (дата звернення: 27.02.2026).</p> <p>3. База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua (дата звернення: 27.02.2026).</p>
Рік введення	2025-2026