

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025 Арк 20 / 1
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	

ЗАТВЕРДЖЕНО

Вченою радою факультету
бізнесу та сфер обслуговування

28 серпня 2025 р., протокол № 7

Голова Вченої ради

Галина ТАРАСЮК



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ПРОЕКТУВАННЯ ПІДПРИЄМСТВ ГАЛУЗІ»

для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»
факультет бізнесу та сфери обслуговування
кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

Схвалено на засіданні кафедри
туризму та готельно-ресторанної
справи

26 серпня 2025 р., протокол №5

Завідувач кафедри

Альона КЛИМЧУК

Гарант освітньо-професійної
програми

Віталіна КАЛЕНСЬКА

Розробник: д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Альона КЛИМЧУК

Житомир
2025 – 2026 н.р.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 2

Робоча програма навчальної дисципліни «Проектування підприємств галузі» для здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» затверджена Вченою радою факультету бізнесу та сфери обслуговування від 28 серпня 2025 р., протокол № 7.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 3

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма здобуття вищої освіти	заочна форма здобуття вищої освіти
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		4-й	-
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		7-й	-
		Лекції	
		16 год.	-
		Практичні	
		32 год.	-
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		42 год.	-
		Вид контролю: залік	
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 2 самостійної роботи – 2	Освітній ступінь «бакалавр»		

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної та індивідуальної роботи становить:

для денної форми здобуття вищої освіти – 53 % аудиторних занять, 47 % самостійної та індивідуальної роботи.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 4	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни формування глибоких теоретичних знань та практичних навичок, які надають можливості вільного володіння науковими підходами, принципами, методами проектування і сприяють їх ефективному застосуванню при розробленні концептуальних, інженерно-технологічних та просторових рішень готелів з урахуванням вимог нормативних документів і сучасних підходів до функціонування систем забезпечення закладу, раціональної організації сервісних і технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства, якісному наданню широкого кола послуг в готельному комплексі, ефективній інноваційній діяльності, опанування сучасними методиками і галузевими вимогами до розробки проектної документації при створенні нових і реконструкції діючих підприємств готельного господарства.

Завдання: поглиблення теоретичної та практичної підготовки з питань організації засад проектування готелів, моделювання об'єктів готельноресторанного господарства у просторі, функціонально-планувальні вимоги проектування окремих груп приміщень та служб, матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонування готелів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Проектування підприємств галузі» здобувач повинен **знати:**

- теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного господарства;
- сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності;
- існуючу нормативну документацію щодо проектування закладів готельно-ресторанного господарства.

вміти:

- розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і завдання на проектування закладу готельно-ресторанного господарства;
- моделювати сервісно-виробничі процеси закладів готельно-ресторанного господарства та забезпечити їх апаратурне оформлення;
- розробляти просторове рішення закладу відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій;
- проводити експертизи проектів.

Зміст навчальної дисципліни направлений на формування наступних **компетентностей**, визначених стандартом вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»,

інтегральна компетентність:

здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та прикладні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 5

передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризуються комплексністю та невизначеністю умов.

загальні:

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

спеціальні:

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

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

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств галузі.

Отримані знання з навчальної дисципліни стануть складовими наступних **програмних результатів** навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»:

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

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

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

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

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

ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно-планувальні рішення підприємства галузі.

3. Програма навчальної дисципліни

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. (ІК, ЗК05, ЗК07, СК03, СК06, ПРН01, ПРН04, ПРН06)

Суть проектування, його цілі та завдання. Основні принципи проектування. Підходи до прогнозування споживчого попиту на об'єкти, що проектуються. Історія виникнення та напрямки розвитку проектування. Сучасні напрямки і концепції проектування готелів і готельних комплексів (ГК). Системи автоматизації проектування (САПР).

Класифікація проектувальних видів діяльності. Інженерне, економічне, соціальне, інформаційне, екологічне проектування. Проект як результат проектування. Типовий, індивідуальний, проект експериментального будівництва, проект реконструкції існуючих підприємств. Технологічне проектування, його законодавча та нормативна база. Функціонально-технологічна та архітектурно-будівельна типізація будівель. Типізація та уніфікація об'єктів, що проектуються.

Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці. (ІК, ЗК05, СК03, СК14, ПРН01, ПРН04, ПРН23)

Основні принципи формування і розміщення готелів. Класифікація готелів та їх характеристика. Обґрунтування (з урахуванням наявного попиту та інших чинників) можливих типів підприємств для проектування. Поняття перспективних планів розвитку і розміщення готелів. Регіональний ринок готельного господарства та його характеристика. Вплив конкуренції на вибір можливих типів підприємств для проектування.

Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення. (ІК, ЗК05, СК03, СК06, СК14, ПРН06, ПРН09, ПРН23)

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень готелів. Рекомендовані типи і місткості готелів. Вимоги до розташування приміщень готелів. Зовнішня організація функціональних елементів готелів (залежно від категорії). Автостоянки. Зелені насадження. Архітектурно-планувальна організація готелів: особливості влаштування та використання в якості самореклами. Фактори, що впливають на архітектурно-планувальну організацію готелів. Типологія готельних споруд (залежно від розташування та організації архітектурно-просторових приміщень) та їх характеристика. Правила

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 7	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

оформлення графічної частини проектної документації. Складання і оформлення технологічних схем. Складання планів і розрізів. Послідовність виконання креслень плану. Складання генерального плану забудови території. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень у готелях. Планувальні рішення одно- та багатоповерхових будівель готелів.

Рекомендації щодо об'ємно-планувальних рішень комплексних закладів готельно-ресторанного господарства. Основні вимоги до компонування приміщень. Зонування та правила його організації. Основні схеми поєднання просторів всередині будівлі. Послідовність розміщення основних груп і окремих приміщень у проектованому підприємстві. Монтажна прив'язка технологічного обладнання.

Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства. (ІК, ЗК07, СК12, СК14, ПРН04, ПРН06, ПРН18)

Практична філософія готелю та загальні підходи до її розроблення. Розроблення практичної філософії готельного підприємства за результатами досліджень регіонального ринку потенційних споживачів та основних конкурентів. Визначення місії підприємства.

Методичні рекомендації до розроблення практичної філософії готелю. Функціональне призначення готелів їх вплив на розташування у планувальній структурі міста. Моделі розміщення готелів. Характеристику цільової аудиторії потенційних споживачів. Система проживання і харчування гостей у готелі. Конкурентні перевагами готельного продукту.

Тема 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства. (ІК, ЗК05, СК06, СК12, ПРН06, ПРН09, ПРН18)

Сервісно-виробничий процес у готелі. Взаємозв'язок і загальні функціонально-планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю. Місткість номерного фонду готелю. Культурно-дозвіллева (дозвіллево-анімаційна) група приміщень. Фізкультурно-оздоровча (спортивно-рекреаційна) група приміщень. Група приміщень підприємств ресторанного господарства. Підприємства торгівлі, адміністрації та служби експлуатації. Група приміщень обслуговування. Вбудовано-прибудовані підприємства та заклади. Взаємозв'язок і функціональне зонування будівель готелю.

ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЕКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ ТА СЛУЖБ, ІНЖЕНЕРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ.

Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 8	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

(ІК, ЗК05, СК06, СК14, СК14, ПРН06, ПРН18, ПРН23)

Зонування приймально-вестибюльної групи приміщень: вхідна зона, зона прийому (реєстрація і оформлення документів), очікування та збору організованих груп, інформації, телефонів автоматів, банкоматів і торговельних кіосків, входу до підприємств харчування і побутового обслуговування, комунікаційна зона (з ліфтовими холами). Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень закладів ресторанного господарства. Принципи проектування адміністративно-побутових та технічних приміщень закладів ресторанного господарства. Основні принципи проектування побутових приміщень.

Тема 7. Проектування житлової групи приміщень. (ІК, ЗК07, СК12, СК14, ПРН06, ПРН09, ПРН23)

Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Типи номерів, їхнє співвідношення і площі залежно від категорії готелю. Правила розміщення житлових кімнат. Поповерхове обслуговування. Типи планування житлових поверхів (коридорний, галерейний, секційний, комбінований). Основні принципи проектування житлових приміщень. Функціональні зони житлових приміщень. Обладнання житлових приміщень.

Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі. (ІК, ЗК05, СК06, СК14, ПРН06, ПРН09, ПРН18)

Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії. Основні етапи технологічного проектування. Виробничі і технологічні процеси як основа технологічних розрахунків. Методика складання виробничих програм закладів ресторанного господарства. Проектування виробничої програми для заготівельних та доготівельних закладів ресторанного господарства, з урахуванням типу підприємства, що проектується, та його потужності. Алгоритм технологічних розрахунків закладів ресторанного господарства (розробка виробничої програми підприємства, розрахунок кількості продуктів, проектування складських приміщень, проектування заготівельних цехів, проектування цеху доготовки напівфабрикатів, проектування гарячого та холодного цехів, проектування кондитерського (борошняного) цеху, проектування мийного цеху, проектування приміщення для відвідувачів). Формування технологічних ліній і робочих місць у закладах ресторанного господарства. Вивчення і закріплення вимог до добору обладнання та його розміщення. Принципи формування технологічних ліній і робочих місць. Методика проектування виробничих приміщень заготівельних та доготівельних цехів у закладах ресторанного господарства. Визначення

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 9	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

загальної та корисної площі цехів та чисельності працюючих. Методика проектування приміщень для прийому, зберігання та відпуску продуктів, предметів матеріально-технічного призначення. Вимоги до проектування охолоджувальних та не охолоджувальних комор, камер зберігання сухих продуктів, овочів та фруктів, харчових відходів. Методика розрахунку механічного, холодильного та допоміжного обладнання. Вибір складу та послідовність проектування приміщень для експедиції.

Тема 9. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі. (ІК, ЗК05, СК12, СК14, ПРН06, ПРН23)

Особливості організації діяльності побутового обслуговування і торгівлі при готелі. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від категорії типу готелю.

Розміщення приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі. Склад, розміри, розміщення і площі приміщень надання побутових послуг, медичного призначення та адміністрації залежно від категорії і типу готелю.

Тема 10. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурнооздоровчого призначення. (ІК, ЗК07, СК12, СК14, ПРН06, ПРН23)

Особливості проектування приміщень громадського призначення у готелях. Особливості організації та проектування приміщень культурно-розважального та видовищного обслуговування та їх склад залежно від типу готелю. Особливості організації та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю. Рекомендації щодо розміщення ПКДП в готелі. Склад, розміри і площі споруд фізкультурно-оздоровчого призначення (ПФОП). Рекомендації щодо розміщення ПКДП і ПФОП в готелі. Особливості організації та проектування приміщень торгового та побутового профілю.

Тема 11. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю. (ІК, ЗК05, СК06, СК14, ПРН06, ПРН09)

Особливості проектування адміністративно-господарських приміщень та вестибюлів готелів, вимоги до них. Фронтальне, повздовжнє та концентричне планування вестибюлів. Вимоги до проектування адміністративно-конторських, інженерно-технічних та підсобних приміщень, гардеробних та санітарних кімнат готелів. Проектування приміщень адміністрації, туристичних організації тощо. Склад і площі інженерно-технічних і службово-господарських приміщень.

Тема 12. Характеристика інженерних систем готелю. (ІК, ЗК05, СК06, СК14, ПРН06, ПРН09)

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 10	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

Водопостачання і каналізація. Опалення, вентиляція і кондиціонування. Електропостачання та електрообладнання. Системи зв'язку та сигналізації. Ліфти та інші види механічного транспорту. Сміттєвидалення.

Концепція «комфорту у готелі». Система управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS). Вимоги до житлових і громадських приміщень: об'єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, окислюваність повітря, освітленість приміщень, захист від іонізуючого і високочастотного випромінювання і внутрішніх джерел, рівні електромагнітних полів тощо. Протипожежна безпека в готелі.

Тема 13. Планувальні рішення готелів. (ІК, ЗК05, СК12, СК14, ПРН18, ПРН23)

Цілі, завдання і методи розробки об'ємно-планувальних рішень готельних комплексів. Методи макетного моделювання. Об'ємно-планувальні параметри будівлі підприємства харчування.

Вибір типу, поверховості і конфігурації будівлі. Зонування будівлі з виділенням функціональних груп приміщень. Блок приймально-допоміжних приміщень, блок приміщень житлової групи, блок приміщень харчування, блок приміщень адміністрації, блок підсобних, інженерних та господарських приміщень

Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів. (ІК, ЗК07, СК03, СК06, СК14, ПРН01, ПРН06, ПРН23)

Робота замовника на стадії будівництва. Здача в експлуатацію об'єкта будівництва. Авторський нагляд генерального проектувальника за будівництвом об'єкта. Етапи прийняття об'єктів в експлуатацію. Основні положення експлуатації будівель. Мета, завдання, вимоги до реконструкції та перепрофілювання готелів, заходи з технічного їх переоснащення.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025	
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 11	

4. Структура (тематичний план) навчальної дисципліни

Змістові модулі і теми	Кількість годин							
	денна форма				заочна форма			
	усього	лекції	практичні	самостійна робота	усього	лекції	практичні	самостійна робота
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 1. ОСНОВНІ ПРИНЦИПИ ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА								
Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	6	1	2	3	-	-	-	-
Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.	6	1	2	3	-	-	-	-
Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.	6	1	2	3	-	-	-	-
Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства.	6	1	2	3	-	-	-	-
Тема 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства.	7	2	2	3	-	-	-	-
<i>Разом за змістовий модуль 1</i>	31	6	10	15	-	-	-	-
ЗМІСТОВНИЙ МОДУЛЬ 2. ФУНКЦІОНАЛЬНО-ПЛАНУВАЛЬНІ ВИМОГИ ПРОЕКТУВАННЯ ОКРЕМИХ ГРУП ПРИМІЩЕНЬ ТА СЛУЖБ, ІНЖЕНЕРНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ГОТЕЛЮ.								
Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	6	1	2	3	-	-	-	-
Тема 7. Проектування житлової групи приміщень.	8	1	4	3	-	-	-	-
Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	7	2	2	3	-	-	-	-
Тема 9. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі.	6	1	2	3	-	-	-	-
Тема 10. Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.	8	1	4	3	-	-	-	-
Тема 11. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	6	1	2	3	-	-	-	-
Тема 12. Характеристика інженерних систем готелю.	6	1	2	3	-	-	-	-
Тема 13. Планувальні рішення готелів.	6	1	2	3	-	-	-	-
Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.	6	1	2	3	-	-	-	-
<i>Разом за змістовий модуль 2</i>	59	10	22	27	-	-	-	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 12

ВСЬОГО	90	16	32	42	-	-	-	-
--------	----	----	----	----	---	---	---	---

5. Теми практичних занять

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
1.	Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства.	2	-
2.	Розміщення готелю на земельній ділянці.	2	-
3.	Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення.	2	-
4.	Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства.	2	-
5.	Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства.	2	-
6.	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.	2	-
7.	Проектування житлової групи приміщень.	4	-
8.	Проектування закладів ресторанного господарства при готелі.	2	-
9.	Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі.	2	-
10.	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення.	4	-
11.	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	2	-
12.	Характеристика інженерних систем готелю.	2	-
13.	Планувальні рішення готелів.	2	-
14.	Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів.	2	-
РАЗОМ		32	-

6. Завдання для самостійної роботи

№	Назва теми	Кількість годин	
		Денна форма здобуття вищої освіти	Заочна форма здобуття вищої освіти
1.	Тема 1. Організаційні засади проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства. 1. Опрацювати державні будівельні норми, що регулюють проектування готелів, і підготувати короткий огляд (1–2 стор.). 2. Скласти перелік етапів проектування об'єкта ГРГ	3	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 13

	та описати кожен етап. 3. Визначити основні учасники проєктного процесу та їх функції. 4. Проаналізувати приклад існуючого готелю та визначити, які нормативи були враховані під час його проєктування. 5. Розробити схему взаємодії служб при створенні проєкту готелю. 6. Порівняти процеси проєктування готелів різної категорії (2*, 4*, 5*) — у чому відмінність вимог.		
2.	Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці. 1. Вибрати земельну ділянку (на карті) та оцінити її придатність для будівництва готелю. 2. Визначити оптимальне розташування готелю з урахуванням інсоляції, шуму, транспортної доступності. 3. Побудувати схему функціонального зонування території готелю. 4. Порахувати площі основних зон ділянки за нормативами (під'їзди, зелені зони, парковка). 5. Навести приклади вдалого і невдалого розташування готелів — з поясненням причин. 6. Розробити коротку записку щодо вибору земельної ділянки для нового готелю економ-класу.	3	-
3.	Тема 3. Загальні вимоги до об'ємно-планувального рішення та розробка архітектурно-будівельного рішення. 1. Проаналізувати типові об'ємно-планувальні схеми готелів різних типів. 2. Побудувати схему вертикальних та горизонтальних комунікацій готелю. 3. Визначити вимоги до поверховості та поверхових планів (за нормами). 4. Опрацювати варіанти розміщення ліфтів, сходів і евакуаційних виходів — обґрунтувати вибір. 5. Проаналізувати приклад фасаду реального готелю: які архітектурні рішення використано. 6. Розробити ескіз концепції об'ємно-планувальної структури малого готелю (на 20 номерів).	3	-
4.	Тема 4. Концептуальне рішення закладу готельно-ресторанного господарства. 1. Обрати тип закладу (готель, апарт-готель, хостел, SPA-готель) та описати його концепцію. 2. Розробити цільову аудиторію та позиціонування закладу. 3. Сформувати функціональну структуру закладу відповідно до концепції.	3	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 14	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

	4. Обрати стилістичне рішення інтер'єрів та аргументувати вибір. 5. Побудувати схему концепції “функції – приміщення – обладнання”. 6. Підготувати презентаційний опис концепції (1–2 стор.).		
5.	Тема 5. Проектування сервісно-виробничих процесів в закладі готельно-ресторанного господарства. 1. Визначити перелік ключових сервісних процесів готелю і описати їх логіку. 2. Розробити маршрут гостя від входу до розміщення у номері. 3. Створити схему руху персоналу та логістики в готелі. 4. Проаналізувати відмінності виробничих процесів у ресторані при готелі і в окремому ресторані. 5. Порівняти сервісні процеси в готелях різних категорій. 6. Розробити технологічну схему процесу прибирання номерів.	3	-
6.	Тема 6. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень. 1. Опрацювати структуру вестибюльної групи та описати функції кожного приміщення. 2. Спроекувати схему потоків гостей у вестибюльній групі. 3. Визначити нормативні вимоги до площ вестибюля і ресепшн. 4. Знайти фото прикладів вдалих вестибюльних зон і описати їх характеристики. 5. Розробити планувальну схему вестибюльної групи для готелю на 100 місць. 6. Визначити технологічні вимоги до обладнання стійки реєстрації.	3	-
7.	Тема 7. Проектування житлової групи приміщень. 1. Порівняти типи номерів готелів (standart, superior, suite, family). 2. Спроекувати план типового готельного поверху. 3. Визначити ергономічні вимоги до площі та планування номерів. 4. Скласти таблицю меблювання та обладнання номерів різних категорій. 5. Дослідити підходи до зонування номерів (спальня, робоча зона, санвузол). 6. Розробити ескіз плану готельного номера	3	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 15	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

	середнього класу.		
8.	Тема 8. Проектування закладів ресторанного господарства при готелі. 1. Сформувати структуру ресторану при готелі (зал, кухня, комори, сервісні зони). 2. Розробити планувальну схему кухні згідно з потоками продуктів. 3. Визначити вимоги до площ ресторану відповідно до місткості готелю. 4. Порівняти типи харчування: ВВ, НВ, FB, AI — як впливає на проектування. 5. Дослідити технологічну схему роботи сніданкового ресторану. 6. Розробити концепцію lobby-bar при готелі.	3	-
9.	Тема 9. Проектування приміщень побутового обслуговування та торгівлі. 1. Зробити перелік можливих сервісів у готелі: пральня, перукарня, магазини тощо. 2. Визначити вимоги до пральні: площа, обладнання, логістика білизни. 3. Побудувати схему потоків брудної й чистої білизни. 4. Описати вимоги до приміщень торговельного призначення у готелі. 5. Навести приклади успішних сервісів додаткових послуг у світових готелях. 6. Створити план-схему зони побутових послуг для готелю на 200 гостей.	3	-
10.	Тема 10. Проектування приміщень культурно-дозвілльєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення. 1. Дослідити вимоги до фітнес-зали та СПА-зони в готелі. 2. Описати склад приміщень басейнового комплексу. 3. Визначити вимоги до кіноконференц-залу. 4. Розробити функціональну структуру дитячої кімнати та описати її зони. 5. Проаналізувати різні типи SPA-готелів та їх планувальні особливості. 6. Зібрати приклади сучасних рішень зон відпочинку в готелях.	3	-
11.	Тема 11. Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю. 1. Побудувати схему службових приміщень (housekeeping, персонал, склади).	3	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 16

	2. Визначити вимоги до зберігання обладнання та інвентарю. 3. Розробити схему логістики персоналу. 4. Описати функції господарського блоку готелю. 5. Визначити вимоги до інженерних та технічних приміщень. 6. Проаналізувати приклад реального плану службового блоку.		
12.	Тема 12. Характеристика інженерних систем готелю. 1. Скласти перелік інженерних систем: водопостачання, вентиляція, опалення, електрика, безпека. 2. Описати принцип роботи системи вентиляції в готелі. 3. Провести аналіз вимог до пожежної безпеки готельних будівель. 4. Дослідити варіанти енергоефективних систем для готелів. 5. Порівняти традиційні й смарт-системи керування будівлею. 6. Розробити схему інженерних мереж невеликого готелю.	3	-
13.	Тема 13. Планувальні рішення готелів. 1. Порівняти різні типи планувальних структур готелю (коридорна, атріумна тощо). 2. Розробити план-схему багатоповерхового готелю. 3. Визначити вимоги до поверхового зонування. 4. Проаналізувати відмінності планувальних рішень бізнес-готелю та курортного. 5. Підготувати порівняння планів двох реальних готелів. 6. Розробити блок-схему організації будівлі готелю на 150 номерів.	3	-
14.	Тема 14. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів. 1. Провести аналіз причин необхідності реконструкції (технічні, функціональні, маркетингові). 2. Визначити етапи реконструкції готелю. 3. Порівняти реконструкцію та реновацію — у чому різниця. 4. Розробити пропозиції щодо реконструкції обраного готелю. 5. Оцінити можливість модернізації інженерних систем старого готелю.	3	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 17

6. Проаналізувати міжнародний приклад успішної реконструкції.		
РАЗОМ	32	-

7. Індивідуальні завдання

Мета індивідуальної роботи полягає в створенні умов для реалізації творчих можливостей студентів через індивідуально-спрямований розвиток їх здібностей. Виконання індивідуальної роботи полягає в опрацюванні певної тематики шляхом пошуку та обробки інформації, проведення власних досліджень, аналізу отриманих результатів та їх представлення.

Індивідуальна робота №1

Мета: вивчення концептуальних засад діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, дослідження техніко-економічних та соціальних умов технологічного проектування, набуття навичок формування та обґрунтування практичної філософії готельно-ресторанного комплексу.

Сформулювати з подальшим обґрунтуванням теми індивідуально-розрахункової роботи (проекту) за поданим нижче зразком:

«Проект об'єкту готельно-ресторанного господарства у складі готелю категорії ____ * на ____ місць / номерів із закладом ресторанного господарства у ____ районі м. ____»

Відповідно до визначеної теми виконати наступні завдання:

- дослідити можливість підключення проектного об'єкту готельно-ресторанного господарства до інженерних мереж;
- визначити та сформулювати практичну філософію проектного готельно-ресторанного комплексу, враховуючи наступні ключові елементи: елементи практичної філософії проектного готельного підприємства, які необхідно розробити:
 - місія підприємства;
 - концепція загальної атмосфери готелю;
 - загальна характеристика готелю: місце розміщення (тип і призначення, рівень комфорту, кількість, категорії і дизайнерський стиль номерів), спосіб організації та взаємозв'язку всіх груп приміщень);
 - система проживання і харчування гостей;
 - перелік основних і додаткових послуг готелю;
 - структура закладів харчування готелю, їх кулінарне спрямування, формат виробництва і обслуговування, рівень сервісу, загальна атмосфера;
 - організація надання послуг побутового обслуговування, культурно-дозвілєвого призначення, SPA і Wellness послуг, торговельних та бізнес-послуг;

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 18	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

- характеристика ексклюзивних, унікальних послуг і продуктів, які плануються як конкретні переваги підприємства;
- інновації, що використовуватимуться у роботі готелю.

Індивідуальна робота №2

Мета: ознайомлення з нормативними засадами проектування приміщень житлової групи, обґрунтування структури і складу приміщень житлової групи при готелі.

Відповідно до визначеної теми індивідуальної розрахункової роботи виконати наступні завдання:

- розробити структуру житлових приміщень готелю;
- спроектувати вимоги до функціональної організації житлової групи приміщень готелю;
- розробити об'ємно-планувальне рішення житлової групи приміщень;
- привести правила організації горизонтальних і зв'язків житлової зони в будівлі готелю;
- охарактеризувати форми житлових зон і склад житлових приміщень готелю.

Базові вимоги до організації номерного фонду повинна відповідати вимогам ДСТУ 4269 «Мінімальні вимоги до організації номерного фонду в готелях». Визначити категорії номерів у проектованому закладі та описати їх за складом та наявним технічним оснащенням, а також меблями та інвентарем.

Коридори проектується у житловій зоні як важливий комунікаційний вузол, що з'єднує ліфти, сходи з номерним фондом та іншими приміщеннями. Проектування холів передбачає створення відкритого приміщення, що є комунікаційним вузлом, який з'єднує сходи і пасажирські ліфти.

До блоку приміщень, які надають побутові послуги, належать приміщення для ремонту та прасування одягу, до яких вільний доступ. Проектування цих приміщень здійснюється на кожному поверсі житлового блоку. Приміщення для обслуговуючого персоналу проектується неподалік від поверхового холу. Приміщення для чистої та брудної білизни розташовують поряд із вантажно-пасажирським ліфтом.

Після проведеної характеристики житлової групи приміщень, необхідно представити у табл. загальну площу житлової групи у відповідності до вимог ДБН В.2.2-2014 Готелі.

Таблиця 5 - Склад і площа житлової групи приміщень

Приміщення	Площа, м ²	Кількість на поверсі	Загальна площа, м ²
Номер категорії «Апартамент»			
Номер категорії «Люкс»			
Номер категорії «Дуплекс»			
Номер категорії «Стандарт»			

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 19	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

Коридори			
Холи			
Побутові приміщення			
Корисна площа приміщень			

Індивідуальна робота №3

Мета: досліджуючи питання, винесені на самостійний розгляд, студенти пишуть реферат на одну із запропонованих тем:

1. Розкрити структуру нормативної документації, якою керуються під час проектування підприємств готельного ресторанного господарства
2. Технологічний процес як основа проектування ЗРГ
3. Перерахуєте санітарно-гігієнічні і екологічні вимоги до проектування житлових приміщень готелів. Технологічний процес як основа проектування ЗРГ
4. Сутність та технологія розрахунку виробничої програми ЗРГ
5. Які об'ємно-планувальні схеми взаємного розташування торгової і виробничої групи використовуються при проектуванні ЗРГ?
6. Погодження, експертиза, затвердження проектної документації
7. Структура і склад приміщень готелю. Функціональні групи приміщень готелів та їх призначення
8. Загальні принципи об'ємно-планувальних рішень ЗРГ
9. Технологічний процес закладу ресторанного господарства, його стадії. Послідовність виконання технологічних розрахунків під час проектування закладів ресторанного господарства.
10. Фактори, що впливають на об'ємно-планувальне рішення ЗРГ
11. Особливості проектування ЗРГ, розміщених у будівлях іншого призначення
12. Сформулюйте загальні принципи розміщення у складі міст ЗРГ загального призначення.
13. Назвіть склад приміщень для відвідувачів в ресторанах і сформулюйте загальні вимоги до їх взаємозв'язку у складі підприємства.
14. Структура і склад приміщень закладів ресторанного господарства. Функціональні групи приміщень закладів ресторанного господарства та їх призначення
15. Що необхідно проаналізувати в ТЕО при виборі території забудови ЗРГ?
16. Виробнича програма закладів ресторанного господарства, вихідні дані і послідовність її визначення
17. Структура і склад приміщень готелю. Функціональні групи приміщень готелів та їх призначення
18. Мета і задачі проектування. Опишіть основні стадії проектування.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 20	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

19. Функціональне призначення виробничих, торгових і адміністративних приміщень ЗРГ; принципи їх взаємозв'язку при розміщенні у складі підприємства залежно від рівня послуг, що надаються

20. Особливості проектування ЗРГ при готельних комплексах; санаторіях і курортах, адміністративних установах, видовищних підприємствах і спортивних спорудах, будинках відпочинку, пансіонатах, туристських базах і притулках в будівлях ж/д вокзалів і аеропортах

21. Яку роль при розробці проекту грає його техніко-економічне обґрунтування; яку мінімально необхідну інформацію повинні містити завдання на проектування готельного комплексу і ЗРГ.

22. Основні вимоги до розміщення у складі підприємства всіх функціональних груп приміщень; допустимі відхилення від функціонально-планувальних вимог СНіП.

23. Вимоги до проектування комплексу житлових приміщень готельного підприємства.

24. Склад групи житлових приміщень залежно від «зоряності» готельного підприємства і вимоги СНіП до їх розташування в загальному складі підприємства.

25. Функціональні призначення основних груп приміщень готельного підприємства, принципи їх взаємозв'язку при розміщенні у складі підприємства залежно від рівня послуг, що надаються.

26. Вимоги до проектування приміщень громадського призначення, до службових, господарських і виробничих приміщень готельного підприємства.

27. Порядок проектування громадських будівель і споруд

28. Які вимоги пред'являються до проектування житлових номерів підвищеної комфортності (апартаменти, президентські номери, номери люкс) в готельних підприємствах класу 5*.

29. Перерахуйте санітарно-гігієнічні і екологічні вимоги до проектування житлових приміщень готелів.

30. Назвіть приміщення господарського призначення готелі, які згідно СНіП повинні мати окремий вхід і вихід.

31. Назвіть напрями, по яких дається оцінка екологічності проектних вирішень будівель готелів

32. За яких умов допускається розміщення в будівлях готелів офісів готельних об'єднань і туристичних організацій.

33. Сформулюйте основні протипожежні вимоги до проектування будівель готельних підприємств.

34. Сформулюйте загальні принципи розміщення у складі міст ЗРГ загального призначення.

35. Які обмеження передбачають СНіП для розміщення ЗРГ у складі житлових приміщень.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 21	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

36. Який параметр є основним для визначення місткості ЗРГ у будівлях залізничних і річкових вокзалів.

8. Методи навчання

Під час викладання навчальної дисципліни використовуються наступні методи навчання.

Результат навчання	Методи навчання
ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Проблемний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, проведення розрахунків, підготовка доповідей, написання тез)
ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Проблемний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, проведення розрахунків, підготовка доповідей, написання тез)
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Проблемний метод – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, проведення розрахунків, підготовка доповідей, написання тез)
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 22	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

Результат навчання	Методи навчання
	підготовка доповідей, написання тез)
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей, написання тез)
ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно планувальні рішення підприємства галузі.	– Вербальні методи (лекція, пояснення) – Наочні методи (презентація) – Практичні методи (вирішення кейсів) – Дискусійний метод – Дослідницький метод – Метод активного навчання (проведення ділових ігор) – Методи самостійної роботи (анотування опрацьованого матеріалу, виконання завдань, підготовка доповідей, написання тез)

9. Методи контролю

Перевірка досягнення результатів навчання здійснюється з використанням наступних методів.

Результат навчання	Методи контролю
ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік
ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 23

Результат навчання	Методи контролю
моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання Залік
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік
ПРН 23. Презентувати та візуалізувати концепції дизайну та об'ємно планувальні рішення підприємства галузі.	– Усне опитування, участь у дискусії, відповіді на проблемні запитання – Перевірка виконання домашніх завдань, практичних завдань, кейсів – Поточне тестування – Перевірка виконання індивідуальних завдань – Самооцінювання та взаємооцінювання – Залік

10. Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти

Оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти у Державному університеті «Житомирська політехніка» та розподілу балів, що наведений нижче.

Система оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни включає:

– поточний, модульний та підсумковий контроль – для здобувачів денної форми здобуття вищої освіти.

Поточний контроль проводиться для оцінювання рівня засвоєння знань, формування умінь і навичок здобувачів вищої освіти впродовж вивчення ними

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 24	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Поточний контроль здійснюється під час проведення навчальних занять.

Модульний контроль проводиться з метою оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти за модуль (змістові модулі) навчальної дисципліни. Модульний контроль проводиться під час навчального заняття після завершення вивчення матеріалу модуля (змістових модулів) навчальної дисципліни. Модульний контроль здійснюється у формі тестування.

Підсумковий контроль проводиться для підсумкового оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти з навчальної дисципліни. Підсумковий контроль у формі заліку проводиться у першому семестрі, у формі екзамену – у другому семестрі вивчення навчальної дисципліни. Процедура складання заліку та екзамену визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Розподіл балів з навчальної дисципліни

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр			
	денна форма			
Семестр 1				
Для здобувачів денної форми здобуття вищої освіти				
Виконання завдань поточного контролю	60			
Виконання завдань модульного контролю	40			
Підсумкова семестрова оцінка	100			
Семестр 2				
Для здобувачів денної форми здобуття вищої освіти				
Виконання завдань поточного контролю	60			
Виконання завдань модульного контролю	40			
Підсумкова семестрова оцінка	100			

Розподіл балів за виконання завдань поточного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Семестр 1		
Виконання завдань під час навчальних занять	54	-
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	6	-
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали):		-
1. Участь у студентських предметних олімпіадах,		

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 25	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах 2. Підготовка тез доповідей наукових конференцій 3. Участь у засіданнях наукового гуртка 4. Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів 5. Інші види робіт (участь у науково-дослідних роботах кафедри)	5 до 10 до 5 5 до 10	
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	60
Семестр 2		
Виконання завдань під час навчальних занять	54	-
Виконання та захист індивідуальних самостійних завдань	6	-
Виконання науково-дослідної роботи та інших видів робіт (додаткові – заохочувальні бали): 1. Участь у студентських предметних олімпіадах, Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт, грантах 2. Підготовка тез доповідей наукових конференцій 3. Участь у засіданнях наукового гуртка 4. Участь у вебінарах професійних організацій та стейкхолдерів 5. Інші види робіт (участь у науково-дослідних роботах кафедри)	5 до 10 до 5 5 до 10	-
Разом за виконання завдань поточного контролю	60	60

Розподіл балів за виконання завдань під час навчальних занять

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Семестр 1		
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Участь у дискусії	0,5	-
Виконання тестових завдань	0,5	-
Відвідування лекційних занять	1	-
Виконання та захист практичних завдань, вправ, кейсів	1	-
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	4	-
Семестр 2		
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Участь у дискусії	0,5	-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 26

Види робіт здобувача вищої освіти	Кількість балів за семестр	
	денна форма	заочна форма
Виконання тестових завдань	0,5	-
Відвідування лекційних занять	1	-
Виконання та захист практичних завдань, вправ, кейсів	1	-
Відповіді (виступи) на заняттях	1	-
Разом за виконання завдань під час навчальних занять	4	-

З метою застосування цілих чисел для оцінювання результатів роботи здобувачів під час навчальних занять протягом семестру може використовуватися 100-бальна шкала оцінювання щодо кожного окремо виду робіт. Розрахунок загальної кількості балів, які здобувач може набрати за результатами роботи під час навчальних занять за семестр, проводиться за формулою:

$$P_{\text{НЗ}} = \sum (P_i \times BK_i) \times K_{\text{НЗ}}, \quad (1)$$

де $P_{\text{НЗ}}$ – загальна кількість балів, набраних здобувачем за виконання завдань під час навчальних занять за семестр;

P_i – кількість набраних здобувачем балів за семестр за виконання i -го виду робіт під час навчальних занять (за 100-бальною шкалою);

BK_i – ваговий коефіцієнт за виконання i -го виду робіт під час навчальних занять. Значення вагових коефіцієнтів розраховуються шляхом ділення кількості балів, яка передбачена за виконання окремого виду робіт під час навчальних занять, на сумарну кількість балів за виконання усіх видів робіт під час навчальних занять за семестр;

$K_{\text{НЗ}}$ – коригувальний коефіцієнт, який визначається шляхом ділення кількості балів, що передбачена за виконання завдань під час навчальних занять за семестр, на 100 балів.

Розподіл балів за виконання завдань модульного контролю

Види робіт здобувача вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти	Кількість балів за семестр
Семестр 1	
Виконання завдань модульного контролю 1	20
Виконання завдань модульного контролю 2	20
Разом за виконання завдань модульного контролю	40
Семестр 2	

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск _____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 27

Види робіт здобувача вищої освіти денної форми здобуття вищої освіти	Кількість балів за семестр
Виконання завдань модульного контролю 1	20
Виконання завдань модульного контролю 2	20
Разом за виконання завдань модульного контролю	40

Якщо здобувач денної форми здобуття вищої освіти протягом семестру виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, склав модульний контроль і набрав у сумі 60 балів або більше, він може погодити дану оцінку в електронному кабінеті і вона стане семестровою оцінкою за вивчення навчальної дисципліни.

Якщо здобувач денної форми здобуття вищої освіти протягом семестру виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, і набрав 60 балів або більше та бажає покращити свій результат успішності, він проходить процедуру підсумкового контролю. Набрані бали за виконання завдань підсумкового контролю, а також бали за поточний контроль сумуються і формується семестрова оцінка з навчальної дисципліни. Бали, які здобувач вищої освіти набрав за виконання завдань модульного контролю, при цьому не враховуються під час розрахунку семестрової оцінки з навчальної дисципліни.

На залік з навчальної дисципліни, яка вивчається впродовж двох семестрів, виносяться ключові питання з першого семестру вивчення навчальної дисципліни. На екзамен з навчальної дисципліни, яка вивчається впродовж двох семестрів, виносяться ключові питання з усієї навчальної дисципліни.

Здобувач вищої освіти допускається до процедури семестрового підсумкового контролю, якщо протягом семестру виконав необхідні для досягнення результатів навчання з дисципліни завдання, що передбачені робочою програмою навчальної дисципліни та/або відповідними методичними рекомендаціями, і за поточний контроль у сумі набрав 36 балів або більше.

Якщо здобувач вищої освіти протягом семестру за результатами поточного контролю набрав 25–35 балів, він отримує право за власною заявою опанувати окремі теми (змістові модулі) навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми. Вивчення окремих складових навчальної дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, здійснюється у вільний від занять здобувача вищої освіти час.

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 28	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

Якщо здобувач вищої освіти протягом семестру за результатами поточного контролю набрав від 0 до 24 балів (включно), він вважається таким, що не виконав вимоги робочої програми навчальної дисципліни та має академічну заборгованість.

Процедура надання додаткових освітніх послуг здобувачу вищої освіти з метою вивчення навчального матеріалу дисципліни понад обсяги, встановлені навчальним планом освітньої програми, визначена у Положенні про надання додаткових освітніх послуг здобувачам вищої освіти в Державному університеті «Житомирська політехніка».

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках окремих тем навчальної дисципліни, здійснюється викладачем за зверненням здобувача вищої освіти та представленням документів, які підтверджують результати навчання (сертифікати, свідоцтва, скріншоти тощо). Рішення про визнання та оцінка за відповідну частину освітнього компонента приймається викладачем за результатами співбесіди зі здобувачем вищої освіти.

Визнання результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті в рамках цілого освітнього компонента, здійснюється за процедурою, яка визначена у Положенні про організацію освітнього процесу у Державному університеті «Житомирська політехніка».

Шкала оцінювання

Шкала ЄКТС	Національна шкала		100-бальна шкала
	Екзамен	Залік	
A	Відмінно	Зараховано	90-100
B	Добре	Зараховано	82-89
C			74-81
D	Задовільно	Зараховано	64-73
E			60-63
FX	Незадовільно	Не зараховано	35-59
F			0-34

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 29	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

11. Глосарій

№	Термін українською	Англійський відповідник
1	Проектування	Design / Planning
2	Цілі проектування	Design objectives
3	Завдання проектування	Design tasks
4	Принципи проектування	Design principles
5	Прогнозування попиту	Demand forecasting
6	САПР	CAD (Computer-Aided Design)
7	Інженерне проектування	Engineering design
8	Економічне проектування	Economic design
9	Соціальне проектування	Social design
10	Екологічне проектування	Environmental design
11	Інформаційне проектування	Information design
12	Типовий проект	Standard project
13	Індивідуальний проект	Individual project
14	Проект реконструкції	Reconstruction project
15	Проект експериментального будівництва	Experimental construction project
16	Технологічне проектування	Technological design
17	Типізація	Typification
18	Уніфікація	Unification
19	Архітектурно-будівельна типізація	Architectural and construction typification
20	Функціонально-технологічна типізація	Functional and technological typification
21	Принципи розміщення готелів	Principles of hotel location
22	Класифікація готелів	Hotel classification
23	Тип готелю	Hotel type
24	Регіональний ринок готельних послуг	Regional hotel services market
25	Конкурентне середовище	Competitive environment
26	Перспективний план розвитку	Development master plan
27	Земельна ділянка	Land plot / Site
28	Містобудівні умови	Urban planning conditions
29	Об'ємно-планувальне рішення	Spatial and layout solution
30	Місткість готелю	Hotel capacity
31	Функціональні зони готелю	Functional zones of a hotel
32	Автостоянка	Parking area
33	Архітектурно-планувальна організація	Architectural and planning organization
34	Генеральний план	Master plan / Site plan
35	План будівлі	Floor plan
36	Розріз будівлі	Building section
37	Зонування	Zoning
38	Технологічна схема	Technological scheme
39	Монтажна прив'язка обладнання	Equipment installation layout
40	Типологія готельних споруд	Typology of hotel buildings
41	Практична філософія готелю	Hotel practical philosophy
42	Місія підприємства	Mission statement
43	Цільова аудиторія	Target audience
44	Концепція готелю	Hotel concept

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 30	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

45	Модель розміщення готелів	Hotel location model
46	Конкурентні переваги	Competitive advantages
47	Готельний продукт	Hotel product
48	Сервісно-виробничий процес	Service and production process
49	Номерний фонд	Room stock
50	Дозвілєва група приміщень	Leisure facilities
51	Рекреаційна група	Recreational area
52	Виробничі приміщення	Production premises
53	Служба експлуатації	Maintenance service
54	Функціональне зонування	Functional zoning
55	Вхідна зона	Entrance area
56	Зона реєстрації	Reception area
57	Вестибюль	Lobby
58	Комунікаційна зона	Circulation area
59	Ліфтовий хол	Elevator lobby
60	Торговельна група приміщень	Retail area
61	Житловий поверх	Guest floor
62	Готельний номер	Guestroom
63	Категорія номера	Room category
64	Коридорне планування	Corridor layout
65	Галерейне планування	Gallery layout
66	Секційне планування	Sectional layout
67	Комбіноване планування	Combined layout
68	Функціональні зони номера	Functional zones of a room
69	Технологічне проектування (ресторани)	Technological planning
70	Виробнича програма	Production program
71	Заготівельний цех	Preparation kitchen
72	Доготівельний цех	Finishing kitchen
73	Гарячий цех	Hot kitchen
74	Холодний цех	Cold kitchen
75	Мийний цех	Dishwashing area
76	Складські приміщення	Storage rooms
77	Технологічна лінія	Technological line
78	Робоче місце	Workstation
79	Побутові приміщення	Utility rooms
80	Медичний пункт	Medical room
81	Торговельні приміщення	Retail premises
82	Адміністративні приміщення	Administrative premises
83	Культурно-дозвілєві приміщення	Cultural and leisure facilities
84	Видовищні приміщення	Entertainment facilities
85	Спортивно-оздоровчі приміщення	Sports and wellness facilities
86	Туристсько-спортивний блок	Tourism and sports block
87	Адміністративно-господарські приміщення	Administrative and utility facilities
88	Інженерно-технічні приміщення	Engineering and technical rooms
89	Підсобні приміщення	Auxiliary rooms
90	Гардеробна	Cloakroom

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 31	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1		

91	Санітарні кімнати	Sanitary facilities
92	Водопостачання	Water supply
93	Каналізація	Drainage / Sewerage
94	Опалення	Heating
95	Вентиляція	Ventilation
96	Кондиціонування	Air conditioning
97	Електропостачання	Power supply
98	Система управління будівлею (BMS)	Building Management System
99	Система управління номером (RMS)	Room Management System
100	Протипожежна безпека	Fire safety
101	Об'ємно-планувальна структура	Spatial and planning structure
102	Макетне моделювання	Model simulation
103	Поверховість	Number of floors
104	Конфігурація будівлі	Building configuration
105	Реконструкція	Reconstruction
106	Перепрофілювання	Repurposing
107	Технічне переоснащення	Technical re-equipment
108	Етапи введення в експлуатацію	Commissioning stages
109	Авторський нагляд	Architectural supervision
110	Експлуатація будівель	Building operation

11. Рекомендована література

Нормативно-правові акти

- ДБН 360.92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень».
- Державний реєстр міжгалузевих і галузевих нормативних актів про охорону праці. Держнагляд охорони праці України. – К. : Основа, 2005. – 223с.
- ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
- ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.
- ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
- ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
- ДБН В.2.-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
- ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
- ДБН В.2.2-25-2009. Заклади ресторанного господарства.
- ДБН В.2.5-20-2001. Газопостачання.
- ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
- СНіП 2.04.05-91 Опалення, вентиляція та кондиціонування.
- СНіП 2.04.01-85. Внутрішній водопровід та каналізація приміщень
- ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги.

15. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
16. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
17. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
18. ДСТУ ISO 9004-2-96 Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. - Чинне від 01.07.97.
19. ВСН 54 Підприємства роздрібної торгівлі. Норми проектування

Основна

20. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Підручник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т., 2006. - 448 с.
21. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник / В. Г. Банько – К. : Центр інформаційних технологій, Київ, – 2006. – 292 с.
22. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. – 302 с.
23. Климчук А.О., Левицька І.В., Тарасюк Г.М. Проектування підприємств готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник [Електронне видання]. – Житомир : Державний університет «Житомирська політехніка», 2023. 302 с. https://library.ztu.edu.ua/page_lib.php
24. Климчук А. Мотивація та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством та підвищенні інноваційної діяльності / Климчук А., Михайлов А. // Маркетинг і менеджмент інновацій. – 2018. – №1. – С. 218–234. Режим доступу: <https://essuir.sumdu.edu.ua/handle/123456789/68605>
25. Климчук А.О. Сучасні підходи мотивації та стимулювання персоналу в ефективному управлінні підприємством / Климчук А.О. // Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. – 2018. – № 2. – С.180–184.
26. Климчук А.О. Механізм формування конкурентоспроможності готельних підприємств / Левицька І.В., Климчук А.О. // Науковий журнал «Бізнес інформ» №9 (488). - 2018. – С. 238 – 246.
27. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. посібник. Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
28. Мальська М. П. , Пандюк І. Г. Готельний бізнес : теорія та практика. Навчальний посібник .- К. : Центр учбової літератури, 2009. - 472 с.
29. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
30. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. П 79 [для вищ. навч. закл.]/ А. А.Мазаракі [та ін.] К. : Київ. нац. торг – екон. ун-т,

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ			Ф-19.10-05.01/241.00.1/Б/ОК26-2025 Арк 20 / 33	
	ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»				
	Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019				
	Випуск	Зміни 0	Екземпляр № 1		

2008. – 307 с.

31. Проектування готелів : навч. посіб. [для вищ. навч. закл.] / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. ; за ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. – 340 с.

32. П'ятницька, Н. О. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах ресторанного господарства. / Н. О. П'ятницька. – К.: КНТЕУ, 2005. – 563 с.

33. Технологічне проектування підприємств харчування : навчальний посібник / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк та ін. ; за ред. О.І. Черевко. – Харків.: ДОДХДУХТ, 2005. – 295 с.

34. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. Київ : КНТЕУ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 640 С.

35. HoReCa: Том 1. Готелі./А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 1.Готелі / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

36. HoReCa: Том 2.Ресторани./А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Ресторани / [А.А. Мазаракі та ін.]; за ред А.А. Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

37. HoReCa: Том 3. Кейтерінг./А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін. // Навч.посіб.: у 3 т. Т. 3. Кейтерінг / [А.А.Мазаракі та ін.]; за ред А.А.Мазаракі. - Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 448 с.

38. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.pskopora.com.ua/ru/proectorovanie-hotels.html>

Додаткова

39. Автоматизоване архітектурне проектування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.graphisoft.com>

40. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.delvanteez.com.ua>

41. Концепції та проектування SPA та готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<http://spa-project.com.ua>

42. Українська інформаційна система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.utis.com.ua>

43. Онлайнова служба бронювання готелів [Електронний ресурс]. – Режимдоступу: <http://www.all-hotels.com.ua>

44. Проектування готелів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.avk-project.com>

45. Klymchuk A. The labor assessment in forming the enterprise personnel's motivation. Науковий вісник Національного гірничого університету. Науково-

Житомирська політехніка	МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЖИТОМИРСЬКА ПОЛІТЕХНІКА» Система управління якістю відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 21001:2019			Ф-19.10- 05.01/241.00.1/Б/ ОК26-2025
	Випуск ____	Зміни 0	Екземпляр № 1	Арк 20 / 34

технічний журнал. – 2018. – № 3 (165). – С. 152–159. Режим доступу: <https://nvngu.in.ua/index.php/ru/arkhiv-zhurnala/po-vypuskam/1607-2018/soderzhanie-3-2018>

46. Levytska I., Biletska N., Kotseruba V. Strategy of tourism development for the middle-sized town: from scenarios to strategic maps. Journal of Environmental Management and Tourism /– 2020. - Volume XI, Issue 6(46) – С. 1445-1454 Режим доступу: <https://journals.aserspublishing.eu/jemt/article/view/5532>

47. Levytska I.V. Current situation of the tourist industry in Ukraine: problems of development and ways of improvement / Mykytsei T.D. / Науковий журнал НУБіП України «Біоекономіка і аграрний бізнес» ТОМ 11, . №1 – 2020 с.67-75 <http://journals.nubip.edu.ua/index.php/Bioeconomy/issue/view/597>