



# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО  
ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ  
Кафедра інженерно-технічних дисциплін

## СИЛАБУС (SYLLABUS)

**Назва дисципліни**

**Проектування готелів  
HOTELS DESIGN**



*«У споруд, як і у людей, є своя душа і своє  
обличчя, на якому відображається їхня  
внутрішня сутність»*

Олександр Дюма

**Викладає дисципліну:**



ГРИГОРЕНКО ОЛЕГ МИХАЙЛОВИЧ  
канд. техн. наук, доцент

**Контакти**

м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. А-242, тел.: (044) 531-47-53

**E-mail:**

[o.m.hryhorenko@knute.edu.ua](mailto:o.m.hryhorenko@knute.edu.ua)

**Сторінка дисципліни  
в системі дистанційного  
навчання КНТЕУ**

<http://ldn.knute.edu.ua/course/view.php?id=616>

**Консультації**

Відповідно до графіку індивідуальних консультацій:  
<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=11189&uk>

**Мова викладання:** українська

**Рік навчання:** 2020/2021

**Семестр:** II

**Коротка анотація.** Сучасний готель – складний організм, наповнення якого і надаєми послуги мають відповідати міжнародним стандартам якості. Дисципліна «Проектування готелів» вивчає особливості проектування усіх типів сучасних готелів: апарт-готелів бізнес-, конгрес- і конференц-готелів, туристичних готелів, курортних готелів, а також невеликих кемпінгів і мотелів. При розробці проекту визначаються основні параметри майбутнього готелю, узгоджується зміст технічного завдання, розробляється комплекс проектної документації (ескізний проект, робочий проект з архітектурно-будівельним та інженерним розділами, кошторис будівництва, 3D-візуалізація й інша документація).

**Освітній ступінь:** магістр / magistr

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація	Тип дисципліни
24 «Сфера обслуговування» / Services	241 «Готельно-ресторанна справа» / Hotel and Restaurant Business	Готельний девелопмент / Hotel development	Обов'язкова

**2. Мета дисципліни:** є формування у студентів 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.

**3. Результати навчання** - полягають у досягненні мети та виконанні означених завдань:

- вивчення теоретичних основ проектування готелів;
- ознайомлення з діючою нормативною документацією з проектування готелів;
- знати сучасні підходи до обґрунтування концептуальних рішень готелів;
- знати вимоги до проектування функціональних груп приміщень готелів, порядок розроблення планувального рішення;
- знати вимоги до оформлення і затвердження робочої документації.
- вміти розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і проектну документацію готелю;
- вміти проектувати сервісні і виробничі процеси у готелях закладах, їх просторове і матеріально-технічне забезпечення;
- вміти розробляти планувальне рішення готелю відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій.

**4. Обсяг дисципліни.** Обов'язкова дисципліна «Проектування готелів», містить 7,5 кредитів ECTS. Загальна кількість годин – 225 з них 44 – лекцій, 44 – лабораторних занять

і 137 – самостійна робота (для здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології» (Food Technologies)).

**5. Пререквізити** – дисципліна «Проектування готелів» займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки магістрів та у структурно-логічній схемі, викладається після вивчення дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Організація готельного господарства», «Інженерна графіка», «Громадське будівництво», «Інженерне обладнання будівель», «Безпека життєдіяльності», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Гігієна і санітарія» та ін.

**6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання** – Вивчення дисципліни передбачає використання комп'ютерної техніки та програмних продуктів (візуальних засобів моделювання).

#### 7. Календарно-тематичний план (схема вивчення дисципліни)

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Навчальний тиждень
	Всього годин/кредитів	з них				
		Лекції	Лабораторні заняття	самостійна робота студентів		
Тема 1. Організаційні засади і нормативна база проектування готелів	13	2	2	9	У,Т,ІЗ	1
Тема 2. Концептуальні рішення готелів	14	2	2	10	У,КР,ІЗ	1,2
Тема 3. Проектування сервісних процесів в готелях	18	4	2	12	У,Т,ІЗ	2,3
Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	24	6	4	14	У,Т,ІЗ	3,4
Тема 5. Проектування житлової групи приміщень	24	6	4	14	У,КР,ІЗ	5
Тема 6. Проектування закладів ресторанного господарства в готелях	24	6	4	14	У,Т,ІЗ	6,7
Тема 7. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі	20	4	6	10	У,КР,ІЗ	8
Тема 8. Проектування приміщень культурно-дозвілленого призначення	22	4	4	14	У,Т,ІЗ	9,10
Тема 9. Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого і лікувального призначення	22	4	4	14	У,ІЗ	11,12
Тема 10. Проектування адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації	18	2	4	12	У,Т,ІЗ	13,14
Тема 11. Планувальні рішення готелів	26	4	8	14	У,Т,ІЗ	14
	225/7,5	44	44	137		
Підсумковий контроль – <b>Письмовий екзамен</b>						

Примітка: У – усне опитування; Т- тестування; КР – виконання контрольної роботи; ІЗ – виконання індивідуального завдання та його захист.

## 8. Система оцінювання та вимоги

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка 100 балів.

Вид робіт	Максимальна кількість балів
<b>Тема 1. Організаційні засади і нормативна база проектування готелів</b>	
Лабораторна робота 1. Організаційні засади і нормативна база проектування готелів і курортних закладів	3
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	4
<b>Тема 2. Концептуальні рішення готелів</b>	
Лабораторна робота 2. Концептуальні рішення готелів і курортів	4
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	4
<b>Тема 3. Проектування сервісних процесів в готелях</b>	
Лабораторна робота 3. Проектування сервісних процесів в готелях	4
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	3
<b>Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень</b>	
Лабораторна робота 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю	4
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	3
<b>Тема 5. Проектування житлової групи приміщень</b>	
Лабораторна робота 5. Проектування житлових приміщень.	5
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	4
<b>Тема 6. Проектування закладів ресторанного господарства в готелях</b>	
Лабораторна робота 6,7. Проектування закладів ресторанного господарства в готелях і курортних закладах	8
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	6
<b>Тема 7. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі</b>	
Лабораторна робота 8. Проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі в готелі	4
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	3
<b>Тема 8. Проектування приміщень культурно-дозвілльового призначення</b>	
Лабораторна робота 9. Проектування приміщень культурно-дозвілльового призначення	4
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	3
<b>Тема 9. Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого і лікувального призначення</b>	
Лабораторна робота 10. Проектування приміщень фізкультурно-оздоровчого і лікувального призначення	4
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	3
<b>Тема 10. Проектування адміністративних, службово-побутових приміщень і приміщень служб експлуатації</b>	
Лабораторна робота 11. Проектування адміністративних, службово-побутових, господарських, виробничих і технічних приміщень	4
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	3
<b>Тема 11. Планувальні рішення готелів</b>	
Лабораторна робота 12. Планувальні рішення готелів	11
Виконання індивідуального завдання (ІЗ)	4
<b>Участь у науковій конференції</b>	5
Разом:	100

Екзаменаційна оцінка є результатом виконання екзаменаційного іспиту. Робочою програмою передбачено 22 лабораторні заняття, загальна сума балів за виконання лабораторних робіт складає 50 балів, за виконання самостійних робіт – 50 балів.

Максимальна екзаменаційна оцінка становить 100 балів.

## 9. Рекомендована література ( основні джерела):

### Законодавчі акти і нормативна література

1. Закон України от 16.11.92 №2780-ХІІ. Об основах градостроительства.
2. Закон України от 20.04.2000 № 1699-ІІІ. О планировке и застройке территорий.
3. Закон України от 14.10.94 № 208-94-ВР. Об ответственности предприятий, их объединений, учреждений и организаций за правонарушения в сфере градостроительства.
4. Наказ МОЗ України від 19.06.1996 № 173 «Про затвердження Державних санітарних правил планування та забудови населених пунктів».
5. Національний стандарт України «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення».
6. ДСТУ 4268:2003 Засоби розміщування.
7. ДСТУ 4269:2003 Класифікація готелів.
8. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
10. ДСТУ 4303-2004 «Роздрібна та оптова торгівля».
11. ДБН Б.1.1-4-2002. Склад, зміст, порядок розроблення, погодження та затвердження містобудівного обґрунтування.
12. ДБН А 2.2-1-2003. Состав и содержание материалов оценки влияния на окружающую среду (ОВОС) при проектировании и строительстве предприятий, зданий и сооружений. Основные положения проектирования.
13. ДБН А.2.2-3-2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва»
14. ДБН В2.2-3-2012 Склад та зміст проектної документації на будівництво.
15. ДБН А.2.2-9-99 «Громадські будівлі та споруди».
16. ДБН В.2.2-10-2001. Будівлі і споруди. Установи охорони здоров'я.
17. ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування.
18. ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди.
19. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення.
20. ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
21. ДБН В.2.2-17:2006 «Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення»
22. ДБН В.2.2-20:2008. Готелі.
23. ДБН В.2.2-23:2009 «Підприємства торгівлі»
24. ДБН В.2.2-25:2009 Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
25. ДБН 360-92 Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
26. СНиП 2.09.04-87 «Административные и бытовые здания»
27. СанПіН 42-123-5777-91. Санитарные правила для предприятия общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженное.
28. ДСПіН 2.2.2 –0.22-99 «Перукарні різного типу».
29. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219.
30. Приказ Госстроя Украины от 23.10.91 № 51/-839/1. Положение об эскизном архитектурном проекте.

### Основний

31. 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.
32. Проектування готелів: навч. посіб. : [для вищ. навч. закл.] / А.А. Мазаракі [та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. — К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с. – ISBN 978-966-629-244-9.
33. Проектування закладів ресторанного господарства./ А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал та ін. // Підручник / П79 [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, О.М.Григоренко та ін.]; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.
34. 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.
35. 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.
36. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. – 2-е изд. – Ростов-н/Д. : Феникс, 2004. – 287 с. (Сер. «Высшее профессиональное образование»).
37. Клименко Є.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: Навч. посіб. - К: Центр навч. л-ри, 2004. - 304 с.
38. Гельфонд А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений: Учеб. Пособие. – М.: Архитектура-С, 2007. – 280 с.

### Додатковий

39. Профессиональная кухня 100 готовых проектов – М: «Веди», 2002.
40. Журнал профессионалов ресторанного бизнеса "Ресторатор".
41. Журнали "Ресторанная жизнь", "Харчова і переробна промисловість", «Готельний, ресторанный бизнес» "Питание и общество», «Капитал», «КаБаРе (кафе, бари, рестораны)», «Магазин, ресторан, отель», «Светские развлечения», «Витрина Ресторанный бизнес», «ПИР Питание и развлечения», «Гостиничный бизнес», «Ресторанные ведомости», «Бізнес».
42. ДСТУ Б А.2.4-2–95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. – К.: Держбуд України, 1995.
43. Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року №2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування".

### Интернет-ресурси та посилання на бази даних

44. ІМПЕРІЯ- архітектурне проектування. – Режим доступу: [www.empirem.com.ua](http://www.empirem.com.ua)
45. Premier Hospitality Consulting. – Режим доступу: [www.premier-hospitality.com](http://www.premier-hospitality.com)
46. Центр сучасної творчості. – Режим доступу: [www.csz.com.ua/ru/proekti](http://www.csz.com.ua/ru/proekti)
47. Проектування готелів. – Режим доступу: [www.avk-project.com](http://www.avk-project.com)
48. Професійне оснащення. – Режим доступу: [www.eto.ua](http://www.eto.ua)
49. Проектування готелів. – Режим доступу: [www.pskopora.com.ua/ru/proectorovanie-hotels.html](http://www.pskopora.com.ua/ru/proectorovanie-hotels.html)
50. Проектування готелів і SPA. – Режим доступу: [www.schletterer.ru](http://www.schletterer.ru)
51. Проектування готелів. – Режим доступу: [www.delvanteez.com.ua](http://www.delvanteez.com.ua)
52. Концепції та проектування SPA та готелів. – Режим доступу: <http://spa-project.com.ua>
53. Автоматизоване архітектурне проектування. – Режим доступу: [www.graphisoft.com](http://www.graphisoft.com)