

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

**Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри  Т.В. Капліна

(підпис)

«30» серпня 2023 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «Автоматизоване проектування об'єктів
готельної індустрії»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти магістр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

Робоча програма навчальної дисципліни «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Протокол від «30» серпня 2023 року № 2

Укладачі: Володько О.В., доцент, к.т.н.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня магістр

(підпис)



Н.В. Рогова
(ініціали, прізвище)

«30» серпня 2023 р.

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни	3
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання	3
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни	4
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни	5
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання	9
Розділ 6. Інформаційні джерела	10
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни.....	10
Зміни до робочої навчальної дисципліни.....	11

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> дисципліни освітнього ступеню бакалавр «Проектування готельного підприємства», «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів» <i>Постреквізити:</i> «Переддипломна практика», «Кваліфікаційна робота»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90.		
- лекції: 1 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 20		
- самостійна робота: 1 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання:		
- лекції: 1 семестр 8		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 4		
- самостійна робота: 1 семестр 78		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета: формування у студентів знань, умінь і навичок з автоматизованого проектування об'єктів готельної індустрії, необхідних для організації функціонування та модернізації підприємств готельно-ресторанного господарства.

Таблиця 2 – Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
РН 14. Вміння розробляти просторове рішення об'єктів готельної індустрії та оформляти проектну документацію за допомогою сучасних автоматизованих систем	СК 14. Здатність проектувати об'єкти готельної індустрії за допомогою сучасних автоматизованих систем

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Проектування внутрішнього середовища об'єктів готельної індустрії

Тема 1. Основні принципи, норми та правила проектування об'єктів готельної індустрії з основами САПР

Мета і задачі вивчення курсу. Загальні відомості про систему автоматизованого проектування. Класифікація систем автоматизованого проектування. Норми та правила архітектурно-будівельного проектування об'єктів готельної індустрії. Конструктивні елементи об'єктів готельного господарства із сучасних будівельних матеріалів: стіни і перегородки; внутрішні опори; перекриття і підлоги; покриття громадських будівель; вікна і двері; сходи, пандуси, рампи.

Тема 2. Теоретичні основи проектування об'ємно-планувальних рішень та внутрішніх інтер'єрів об'єктів готельної індустрії

Основні характеристики організації внутрішнього простору об'єктів готельної індустрії. Рівні сприйняття інтер'єру. Інтер'єр як художня композиція. Світло-кольорові вирішення інтер'єрів. Психофізіологічні та ергономічні властивості кольорів. Еволюція інтер'єру та трансформація історичних стилів у сучасних інтер'єрах об'єктів готельної індустрії. Інтер'єр готелів у Романському стилі. Інтер'єр готелів у Готичному стилі. Ренесансний архітектурний стиль. Інтер'єр готелів у стилі бідермейер. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру.

Тема 3. Тривимірне моделювання об'єктів готельної індустрії

Тривимірне моделювання в графічному редакторі Компас- 3D. Робота з прикладною бібліотекою «Менеджер об'єкта будівництва». Опції діалогу. Висотні параметри. Створення та редагування поверху. Алгоритм створення фасаду з 3D-моделі будівлі. 3D-моделювання в сучасних графічних редакторах.

Модуль 2. Проектування зовнішнього середовища об'єктів готельної індустрії

Тема 4. Проектування елементів зовнішнього середовища об'єктів готельної індустрії

Класифікація складових міського інтер'єру та прибудинкового простору об'єктів готельної індустрії. Ландшафтний дизайн, вертикальне озеленення, елементи благоустрою території об'єктів готельної індустрії. Композиційні прийоми проектування ландшафтних об'єктів. Зимові сади: прийоми архітектурно-ландшафтної організації. Традиційні та ексклюзивні засоби візуальної комунікації та реклами в дизайні об'єктів готельної індустрії. Розробка плану благоустрою території об'єктів готельної індустрії.

Тема 5. Проектування інтер'єру мобільного простору для виїзного кейтерингового обслуговування споживачів

Концепція мобільної архітектури та принципи сучасного кейтерингу. Сучасні тенденції трансформації простору. Проектування об'єктів готельної індустрії з трансформацією простору. Організація простору території виїзного кейтерингового обслуговування. 3D-візуалізація простору для виїзного кейтерингового обслуговування споживачів.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступінь магістр

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи	Кількість
Модуль 1. Проектування внутрішнього середовища об'єктів готельної індустрії					
<p>Тема 1. Основні принципи, норми та правила проектування об'єктів готельної індустрії з основами САПР</p> <p>1. Мета і задачі вивчення курсу. Загальні відомості про систему автоматизованого проектування.</p> <p>2. Класифікація систем автоматизованого проектування. Норми та правила архітектурно-будівельного проектування об'єктів готельної індустрії.</p> <p>3. Конструктивні елементи:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стіни і перегородки; - внутрішні опори; перекриття і підлоги; - покриття громадських будівель; вікна і двері; сходи, пандуси, рампи. 	4	<p>Практична робота №1: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС- 3D V14: побудова сітки координаційних осей громадської будівлі»</p> <p>Завдання 1. Налаштувати параметри координаційних осей.</p> <p>Завдання 2. Відпрацювання на кресленні сітки прямих координаційних осей, редагування параметрів сітки (зміна довжини осей на довільну відстань, додавання, видалення та перенесення осей).</p> <p>Завдання 3. Виконання побудови сітки осей за зразком.</p> <p>Практична робота №2: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС- 3D V14: стіни у громадській будівлі (прямокутній, дугова, кругова. Редагування параметрів стін)»</p> <p>Завдання 1. Побудова прямокутної, дугової та кругової стіни. Опрацюйте операції редагування стін.</p> <p>Завдання 2. Виконати побудову стін за зразком на аркуші формату А3 в масштабі 1: 100, використовуючи побудовану сітку координаційних осей зі створеного раніше файлу План_ПР № 1.</p> <p>Практична робота №3: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: побудова вікон і дверей»</p> <p>Завдання 1. Виконати побудову вікон і дверей за зразком згідно зі специфікацією.</p> <p>Практична робота №4: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС- 3D V14: побудова колон, сходів, пандусу, рампи»</p> <p>Завдання 1. Виконати побудову колон та сходів за зразком.</p> <p>Практична робота №5: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: позначення площ та найменувань на кресленні, експлікація приміщень»</p> <p>Завдання 1. Виконайте позначення площ і найменувань на кресленні. Відобразіть експлікацію приміщень на кресленні.</p>	10 (5 практ по 2 год.)	<p>1. За індивідуальним завданням викладача прорахувати та викреслити приймально-вестибюльну групу приміщень засобу розміщення в графічному редакторі та надати 3-D візуалізацію приміщень у графічному редакторі «Sweet home».</p> <p>2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, пройшовши тестовий контроль за матеріалом теми у дистанційному курсі.</p> <p>3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.</p>	16

<p>Тема 2. Теоретичні основи проектування об'ємно-планувальних рішень та внутрішніх інтер'єрів об'єктів готельної індустрії</p> <p>1. Основні характеристики організації внутрішнього простору об'єктів готельної індустрії.</p> <p>2. Інтер'єр як художня композиція. Світло-кольорові вирішення інтер'єрів. Психологічні та ергономічні властивості кольорів.</p> <p>3. Еволюція інтер'єру та трансформація історичних стилів у сучасних інтер'єрах об'єктів готельної індустрії. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру.</p>	4	<p>Практична робота «Розробка компонуального рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві»</p> <p>Завдання 1. Визначити склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства (ЗРГ) при готелі та на основі цих даних і відповідно до прийнятої планувальної схеми підприємства харчування виконати креслення плану ЗРГ та надати специфікацію обладнання і експлікацію приміщень.</p>	4	<p>1. За індивідуальним завданням викладача прорахувати площі та викреслити заклад ресторанного господарства при готелі у графічному редакторі Компас -3D.</p> <p>2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.</p>	8
<p>Тема 3. Тривимірне моделювання об'єктів готельної індустрії</p> <p>1. Тривимірне моделювання в графічному редакторі Компас- 3D.</p> <p>2. Робота з прикладною бібліотекою «Менеджер об'єкта будівництва».</p> <p>3. Алгоритм створення фасаду з 3D-моделі будівлі. 3D-моделювання в сучасних графічних редакторах.</p>	2	<p>Практичне заняття «3D-моделювання громадської будівлі»</p> <p>Практична робота: «План покрівлі для 3D-моделювання громадської будівлі»</p> <p>Завдання 1. Побудуйте план покрівлі будівлі Практична робота: «Тривимірна модель будівлі» Завдання 1. Побудуйте тривимірну модель будівлі.</p>	2	<p>1. За індивідуальним завданням викладача прорахувати площі та виконати фрагмент 3- D візуалізації об'єкту готельної індустрії.</p> <p>2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом в теми 3.</p> <p>3. Підготуватись до модульної роботи № 1.</p>	6
Модуль 2. Проектування зовнішнього середовища об'єктів готельної індустрії					
<p>Тема 4. Проектування елементів зовнішнього середовища об'єктів готельної індустрії</p> <p>1. Класифікація складових міського інтер'єру та прибудинкового простору об'єктів готельної індустрії.</p> <p>2. Ландшафтний дизайн, вертикальне озеленення, елементи благоустрою території об'єктів готельної індустрії. 3. Традиційні та ексклюзивні засоби візуальної комунікації та реклами в дизайні об'єктів готельної індустрії.</p> <p>4. Розробка плану благоустрою території об'єктів готельної індустрії.</p>	4	<p>Практичне заняття «План благоустрою території об'єкту готельної індустрії»</p> <p>Практична робота: «Побудова рози вітрів для плану благоустрою території»</p> <p>Завдання 1. Побудуйте розу вітрів для міста Полтава.</p> <p>Завдання 2. Розробити фрагмент плану благоустрою території готельного підприємства у Полтавському регіоні.</p>	2	<p>Виконати розрахунок площі земельної ділянки об'єкту готельної індустрії. Розробити планувальну структуру малого саду при засобі розміщення (у італійському, французькому, англійському, японському та інших стилях). Підготувати презентаційну доповідь з 3-D візуалізацією розробленого проектного рішення.</p> <p>1.3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.</p> <p>2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.</p>	12

<p>Тема 5. Проектування інтер'єру мобільного простору для виїздного кейтерингового обслуговування споживачів</p> <p>1. Концепція мобільної архітектури та принципи сучасного кейтерингу.</p> <p>2. Організація простору території виїздного кейтерингового обслуговування. 3D-візуалізація простору для виїздного кейтерингового обслуговування споживачів.</p>	2	<p>Практичне заняття: «Формування дизайну відкритого простору майданчиків для кейтерингового обслуговування визначеного контингенту споживачів»</p> <p>Завдання 1. Опрацювати методику проектування об'ємно-планувального та конструктивного рішення майданчика для кейтерингового обслуговування барбеку (на 25 персон одночасно, майданчик квадратної форми).</p>	2	<p>1. За індивідуальним завданням викладача виконати розрахунок площі майданчика для виїздного кейтерингового обслуговування та надати 3-D візуалізацію функціональних зон за допомогою графічних редакторів.</p> <p>2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5.</p> <p>3. Підготуватись до модульної роботи № 2.</p>	12
Всього	16		20		54

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): індивідуальні графічні практичні завдання (10 балів); тестування (6 балів); поточна модульна робота (30 балів)	46
Модуль 2 (теми 4-5): індивідуальні графічні практичні завдання (20 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (30 балів)	54
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіади, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-proorganizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опнуванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента:

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність:

https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагиату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перерахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти

https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти

https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyhshlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену

https://puet.edu.ua/wpcontent/uploads/2023/07/poloz_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/> .

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyjombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції;

<https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/> Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності»

<http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyedyalnosti/>

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основна

1. Дистанційний курс «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа» <http://www2.el.puet.edu.ua/st/course/view.php?id=2548>
2. Новітні комп'ютерні технології. – Кривий Ріг : Видавничий центр ДВНЗ «Криворізький національний університет», 2018. – Том XVI. – 317 с. : іл.
3. George Omura with Brian Benton. Mastering AutoCAD 2016 and AutoCAD LT 2016. – Published simultaneously in Canada, 2021. – 1046 p.
4. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
5. ДБН Б.2.2-40:2018. «Інклюзивність будівель і споруд» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
6. ДБН А.2.2-3-2014. Склад та зміст проектної документації на будівництво: . – [Чинний від 2014-10-01]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2014. – 33 с. – (Національний стандарт України).
7. ДБН Б.2.2-5:2018 : «Захисні споруди цивільного захисту» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. – 28 с. – (Національний стандарт України).
8. Кепко О.І., Чумак Н.М. Комп'ютерне проектування садово-паркових об'єктів: Навч. посібн. Умань: «Візаві», 2020. 196 с.
9. Люсія Бондар PRODUCT DESIGN IN UKRAINE. Предметний дизайн в Україні. Меблі, освітлення, декор.К. : Видавництво: ТОВ «УКМГРУПА», 2021. – 192 с.
10. Крижановская Н. Я., Вотінов М. А., Смірнова О. В. Основи ландшафтної архітектури та дизайну : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 348 с.
11. Володько О.В., Діговець О.О. Особливості проектування готелів ділового призначення: Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. – С.18-22.
12. Володько О.В., Озерний В.В. Моделювання концептуального готелю категорії «*****» в графічному редакторі «Sweet Home-3d»/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30–31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.180-181.
13. М. В. Мельник, О. В. Володько. Візуальні елементи доступності в готелях відповідно до принципів універсального дизайну. Наука і молодь у XXI сторіччі : збірник матеріалів ІХ Міжнародної молодіжної науково-практичної інтернетконференції (м. Полтава, 30 листопада 2023 року). – Полтава : ПУЕТ, 2023. – С.84-86. URL: <http://dspace.puet.edu.ua/handle/123456789/13377>

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Програма для проектування дизайну інтер'єрів «Sweet home 3D».
- Графічний редактор «AUTOCAD».