

**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 **«Проектування готельного підприємства»**

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 бакалавр  
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

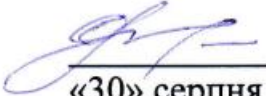
Робоча програма навчальної дисципліни **«Проектування готельного підприємства»** схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи  
*Протокол від «30» серпня 2023 року № 2*

**Полтава 2023**

**Укладач:** Володько О.В., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

**ПОГОДЖЕНО:**

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

 О.В. Володько  
«30» серпня 2023 р.

## ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	4
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	5
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	5
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	7
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	11
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	12
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни .....	13

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Проектування готельного підприємства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> «Основи готельної індустрії», «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», «Обладнання в готелях і ресторанах» <i>Постреквізити:</i> «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів», «Кваліфікаційна робота»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/2	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 6 семестр 120.		
- лекції: 6 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 6 семестр 32		
- самостійна робота: 6 семестр 72		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): <b>екзамен</b>		
Заочна форма навчання :		
Кількість годин: – загальна кількість: 6 семестр -120.		
- лекції: 6 семестр - 8		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 6 семестр - 6		
- самостійна робота: 6 семестр 106		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): <b>екзамен</b>		

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

**Мета:** засвоєння теоретичних основ та опанування сучасними методами проектування готельного підприємства у відповідності до їхніх соціально-культурних, утилітарних та естетичних функцій, набуття практичних навичок розробки і вибору оптимальних проектно-технологічних рішень.

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p><b>РН 24.</b> Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування.</p> <p><b>РН 26.</b> Забезпечувати техніко-економічне обґрунтування проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарства з урахуванням нормативних вимог і сучасних дизайнерських концепцій; володіти навичками розробки завдань на проектування підприємств готельного господарства.</p>	<p><b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.</p> <p><b>СК 16.</b> Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного та ресторанного господарства, виконувати технологічне проектування готельного підприємства.</p>

### Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

#### МОДУЛЬ 1 «Організаційні засади проектування готелів»

**Тема 1. Теоретичні основи проектування готелів.** Предмет, мета, завдання дисципліни. Суть проектування, його цілі і завдання. Класифікація проектувальних видів діяльності. Законодавча і нормативна база проектування. Види проектів. Організація проектування (вхідні дані та стадії проектування). Узгодження та затвердження проектної документації. Вимоги до будівель підприємств сфери обслуговування.

**Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці.** Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії. Архітектурно-планувальна організація готелів. Типологія готельних споруд та їх характеристика. Принципи розміщення підприємств готельно-ресторанного господарства в планувальній структурі міста. Розробка плану благоустрою території підприємства готельно-ресторанного господарства.

**Тема 3. Функціонально-планувальні вимоги до структури будівель готелів.** Внутрішня організація функціональних елементів готелів. Композиційні схеми планувальних рішень готелів. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.

**Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень.** 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. Планувальна організація вертикальних комунікацій в готелях.

**Тема 5. Проектування житлових приміщень готелів.** Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Основні принципи проектування житлових приміщень. Вимоги до проектування номерів готелю: склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю. Декоративне

оформлення інтер'єру житлових приміщень. Вимоги до проектування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхового обслуговування.

## **МОДУЛЬ 2 «Функціонально-планувальні вимоги до проектування окремих груп приміщень і служб»**

**Тема 6. Проектування нежитлових приміщень (побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення, службових, господарських та виробничих приміщень) готелю.** Основні принципи проектування побутових приміщень. Особливості проектування приміщень громадського призначення. Організація та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування. Організація та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю. Особливості проектування та організації приміщень торгового призначення.

**Тема 7. Проектування закладів ресторанного господарства при готелях.** 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. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві готельних комплексів. Проектування торгової та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях.

**Тема 8. Об'ємно-планувальні рішення готельного підприємства.** Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства при готелях. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.

## Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

**Таблиця 4 - Тематичний план навчальної дисципліни «Проектування готельного підприємства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кільк. годин	Назва теми та питання семінар- ського, практичного або лабора- торного заняття	Кільк. годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кі- льк. го- дин
1	2	3	4	5	6
<b>МОДУЛЬ 1 «Організаційні засади проектування готелів»</b>					
<p><b>Тема 1. Теоретичні основи проектування готелів</b></p> <p>1. Предмет, мета, завдання дисципліни. 2. Суть проектування, його цілі і завдання. Класифікація проєктувальних видів діяльності. 3. Законодавча і нормативна база проєктування. 4. Види проєктів. Організація проєктування (вхідні дані та стадії проєктування). Узгодження та затвердження проєктної документації. 5. Вимоги до будівель підприємств сфери обслуговування.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 1. «Нормативна база проектування готельного підприємства»</b></p> <p>1. Визначити призначення і структуру основних нормативних документів, які використовуються в проєктуванні готельного підприємства. 2. Скласти глосарій спеціальних термінів та дати визначення специфічних понять, які опосередковано або безпосередньо використовуються у процесі проєктування готельного підприємства. 3. Заповнити таблицю «Вихідні дані для технічного завдання (проєкт)».</p>	2	<p>1. Вимоги до роботи закладів розміщення в умовах пандемії коронавірусу COVID-19 в Україні. 2. Ознайомитись з нормативною базою проєктування ГП [3, 5- 8]. 3. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу теми 1, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 4. Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.</p>	9
<p><b>Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці</b></p> <p>1. Зовнішня організація функціональних елементів готелів залежно від їх категорії. 2. Архітектурно-планувальна організація готелів. Типологія готельних споруд та їх характеристика. 3. Принципи розміщення підприємств готельно-ресторанного господарства в планувальній структурі міста. 4. Розробка плану благоустрою території підприємства готельно-ресторанного господарства.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 2. «Розміщення готелю на земельній ділянці»</b></p> <p>1. Ознайомитись з характеристикою сельбищної та ландшафтно-рекреаційної території міста. 2. Визначити норми площі земельної ділянки із розрахунку на одне місце різних типів засобів розміщення. 3. Визначити площу земельної ділянки та зовнішніх функціональних елементів готелів різних типів.</p>	4	<p>1. Ознайомитись зі змістом нормативних документів [1, 2, 4]. 2. Розрахувати площу земельної ділянки та площі інших функціональних зон на території готельного підприємства за індивідуальним завданням. 3. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу теми 2, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 4. Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2</p>	9

<p><b>Тема 3. Функціонально-планувальні вимоги до структури будівель готелів</b>  1. Внутрішня організація функціональних елементів готелів.  2. Композиційні схеми планувальних рішень готелів.  3. Функціональне зонування внутрішнього простору готелів.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 3. «Визначення вимог до готелів різних категорій, структури та площі приміщень певного функціонального призначення»</b>  1. Визначити основні вимоги до готелів різних категорій та різної місткості.  2.</p>	4	<p>1. Особливості та відображення архітектурних стилів в закладах розміщення і харчування. Специфіка формування природоінтегрованих будівель.  2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу теми 3, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми».  3. Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.</p>	9
<p><b>Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень</b>  1. 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).  2. Принципи проектування вестибюльної та торговельної групи приміщень.  3. Планувальна організація вертикальних комунікацій в готелях.</p>	2	<p><b>Практичне заняття 4. «Планувальні рішення приймально-вестибюльної групи приміщень»</b>  1. Скласти перелік приймально-вестибюльної групи приміщень готелю кат. «****» на 110 місць та визначити їх площу.  2. Провести зонування приміщень приймально-вестибюльної групи, визначити склад приміщень окремих функціональних зон.</p>	4	<p>1. Скласти перелік приміщень приймально-вестибюльної групи та визначити їх площу (за індивідуальним завданням).  2. Розробити ескіз плану-схеми приміщень приймально-вестибюльної групи за індивідуальним завданням.  2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу теми 4, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми».  3. Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.</p>	9
<p><b>Тема 5. Проектування житлових приміщень готелів</b>  1. Підходи до планувальних рішень житлових поверхів. Основні принципи проектування житлових приміщень.  2. Вимоги до проектування номерів готелю: склад житлових приміщень готелю. Типи номерів, їх співвідношення і площі в залежності від категорії готелю.  3. Декоративне оформлення інтер'єру житлових приміщень.  4. Вимоги до проектування коридорів, холів, віталень та приміщень по поверхово-го обслуговування.</p>	2	<p><b>Практичні заняття 5. «Планувальні рішення житлової зони готельного комплексу»</b>  1. У відповідності до вимог ДБН В.2.2-20: 2008 (додаток А) розрахувати кількість номерів певних типів та їх відсоткове співвідношення  2. Згідно з ДБН В.2.2-20: 2008 (додаток А) визначити характеристику складу номерів певних типів.  3. Визначити загальну площу номерів різних типів, враховуючи склад номерів, житлову площу та площу додаткових приміщень.</p>	4	<p>1. Визначити склад та площу житлових приміщень готелю за індивідуальним завданням.  2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу теми 5, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми».  3. Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5.  4. Підготуватись до модульної контрольної роботи.</p>	9



<b>МОДУЛЬ 2 «Функціонально-планувальні вимоги до проектування окремих груп приміщень і служб»</b>					
<p><b>Тема 6. Проектування нежитлових приміщень (побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення, службових, господарських та виробничих приміщень) готелю</b></p> <p>1. Основні принципи проектування побутових приміщень.</p> <p>2. Особливості проектування приміщень громадського призначення.</p> <p>3. Організація та проектування приміщень розважального та культурно-видовищного обслуговування.</p> <p>4. Організація та проектування приміщень туристсько-спортивного профілю.</p> <p>5. Особливості проектування та організації приміщень торгового призначення.</p>	2	<p><b>Практичні заняття 6 «Методики розрахунку витрат води, стоків та енергоносіїв в готелі»</b></p> <p>1. Визначити структуру і площу нежитлових приміщень на прикладі готелю категорії «****» на 110 місць:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- склад і площу приміщень побутового обслуговування і торгівлі;</li> <li>- склад та площу приміщень культурно-дозвілєвого призначення;</li> <li>- склад і площу приміщень фізкультурно-оздоровчого призначення;</li> <li>- склад та площу адміністративних приміщень;</li> <li>- Склад та площу господарсько-виробничих приміщень.</li> </ul>	6	<p>1. Визначити склад та розрахувати групу приміщень побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення, службові, господарські та виробничі приміщення готелю за індивідуальним завданням.</p> <p>2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу теми 6, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми».</p> <p>3. Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6.</p>	12
<p><b>Тема 7. Проектування закладів ресторанного господарства при готелях</b></p> <p>1. Етапи вибору типу, місткості та складу приміщень закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.</p> <p>2. Вимоги до розташування приміщень закладів ресторанного господарства у готелях різної категорії.</p> <p>3. Проектування приміщень для прийому, зберігання продуктів та предметів матеріально-технічного призначення у ресторанному господарстві <u>готельних</u> комплексів.</p> <p>4. Проектування торгової та адміністративно- побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях</p>	2	<p><b>Практичні заняття 7. «Визначення структури та площі виробничих приміщень закладів ресторанного господарства при готелі»</b></p> <p>1. Згідно з нормативними документами визначити типи і місткість підприємств харчування для готелю категорії «****» на 110 місць.</p> <p>2. Визначити площу виробничих приміщень, для відвідувачів, приміщень приймання і зберігання продуктів та службово-побутових приміщень даних підприємств. Результати подати у вигляді таблиці.</p>	4	<p>1. Визначити типи та місткість закладів ресторанного господарства при готелі за індивідуальним завданням. Розрахувати площі приміщень.</p> <p>2. Особливості технологічного проектування виробничих приміщень ЗРГ.</p> <p>3. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу теми 7, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми».</p> <p>4. Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 7.</p>	6
<p><b>Тема 8. Об'ємно-планувальні рішення готельного підприємства</b></p> <p>1. Мета, завдання та послідовність розроблення об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства при готелі»</p>	2	<p><b>Практичне заняття 8. «Об'ємно-планувальні рішення закладу ресторанного господарства при готелі»</b></p>	4	<p>1. Розробити структурно-планувальну схему готельного підприємства (за індивідуальним завданням).</p> <p>2. Провести самоаналіз якості засвоєння</p>	9

<p>лях.  2. Зонування приміщень ресторанного господарства за їх функціональним призначенням залежно від ролі у процесі обслуговування.  3. Мета, завдання і напрями реконструкції та перепрофілювання закладів ресторанного господарства.</p>		<p>1 Визначити площу приміщень для відвідувачів ресторану на 100 місць при готелі категорії «****» на 110 місць.  2. Визначити розрахункову , корисну та загальну площу приміщень при готелі категорії «****» на 110 місць</p>	<p>матеріалу теми 8, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми».  3.Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 8.  4.Підготуватись до модульної контрольної роботи.</p>	
<b>Всього</b>	<b>16</b>		<b>32</b>	<b>72</b>

## Розділ 5. Оцінювання результатів навчання

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (5 балів); поточна модульна робота (10 балів)	30
Модуль 2 (теми 6 -8): відвідування занять (5 балів); захист домашнього завдання (5 балів); виконання навчальних завдань (5 балів); тестування (3 бали); поточна модульна робота (12 балів)	30
Підсумковий контроль (екзамен)	40
Разом	100

**Примітка:** 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). Перекладання 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-pro-organizacziyu-osvitnogo-procesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_por\\_kryt\\_ocinyuvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf)

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/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](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 опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks\\_chesti\\_studenta.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf).

Положення про академічну доброчесність [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_akadem\\_dobrochnest.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochnest.pdf)

Положення про запобігання випадків академічного плагиату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannavyupadkam-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](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/wp-content/uploads/2023/07/polozha\\_pro\\_akademichnu\\_mobilnist.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/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-zdobutyh-shlyahom-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/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidsontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidsontr.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/studentskyj->

[ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/](http://ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/)

Уповноважений з запобігання прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

**Безпека освітнього середовища:** Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvediyalnosti/>

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

- ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
- ДБН Б.2.2-40:2018. «Інклюзивність будівель і споруд». – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
- 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).
- ДБН Б.2.2-5:2018 : «Захисні споруди цивільного захисту» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. . – 28 с. –(Національний стандарт України).
- ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 86 с. – (Національний стандарт України).
- Зміна №1 до ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К. : Мінрегіонбуд України, 2019. – 86 с. –(Національний стандарт України).
- ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства):– [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Національний стандарт України).
- ДБН В.2.2-11-2002. Підприємства побутового обслуговування; ДБН В.2.2-13-2003. Спортивні та фізкультурно- оздоровчі споруди; ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення; ДБН В.2.2-16-2005. Культурно-видовищні та дозвіллеві заклади.
- Kaplina T. V., Volodko O. V. Ways to minimize the consequences of the COVID-19 pandemic in the field of hotel business of Ukraine: The 7th International scientific and practical conference “The world of science and innovation” (February 10- 12, 2021) Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2021. P. 60-62.
- 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.
11. Володько О.В., Дудник А.В. Сучасний стан та перспективи розвитку готельного господарства Миколаївського регіону: Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. С.22-26.
  12. Volodko O. V., Zhezherya A. I. Promising innovative technologies for implementation in hotel «Guest house» Kharkiv : Збірник наукових статей магістрів. Навчально-науковий інститут денної освіти : у 2 ч. – Полтава : ПУЕТ, 2021. Ч.1. С.46-50.
  13. Володько О.В., Грищенко М. Г. Роль інфраструктурних інновацій у формуванні конкурентоспроможності готелю: Збірник наукових статей магістрів факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ПУЕТ: у 2 ч. Полтава : ПУЕТ, 2018 . Ч. 1. С.189-194.
  14. Мазаракі А. А. Проектування готелів [Текст]: навч. посіб. для студ. ВНЗ / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Р. А. Расулов, О. М. Григоренко; ред.: А. А. Мазаракі; КНТЕУ. К., 2012. 339 с. Бібліогр.: с. 334-339.
  15. Мазаракі А. А. Проектування курортів: навч. посіб.: [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; заред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2014. 304 с.
  16. Апатенко Т. М. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної і заочної форм навчання зі спеціальності – 241 Готельноресторанна справа галузі знань 24 – Сфера обслуговування / Т. М. Апатенко ; Харків.нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. – 45 с.
  17. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства/ Design of Hotel and Restaurant Facilities: навч. посіб. / О. В. Завальний, Т. М. Апатенко, Ю. В. Краснокутська ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. - 225 с.

## **Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Дистанційний курс «Проектування готельного підприємства», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua/>).