

**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 готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів»**

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 готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів»** схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

*Протокол від «30» 08 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.....	6
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	10
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	11
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни .....	11

## Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1 – Опис навчальної дисципліни «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів» 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», «Проектування готельного підприємства» <i>Постреквізити:</i> «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: 7 семестр 120.		
- лекції: 7 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 7 семестр 32		
- самостійна робота: 7 семестр 72		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): <b>екзамен</b>		
Заочна форма навчання :		
Кількість годин: – загальна кількість: 7 семестр 120.		
- лекції: 7 семестр 8		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 7 семестр 6		
- самостійна робота: 7 семестр 106		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): <b>екзамен</b>		

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

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

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

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
<p><b>СК 18.</b> Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного та ресторанного господарства, виконувати технологічне проектування готельного підприємства.</p> <p><b>СК 19.</b> Здатність використовувати сучасні системи автоматизованого проектування для прийняття ефективних проектних та дизайнерських рішень щодо об'єктів готельного підприємства.</p>	<p><b>РН 27.</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>РН 28.</b> Володіти навичками основ проектування, реконструкції та дизайну об'єктів готельного господарства за допомогою сучасних графічних редакторів.</p>

### **Розділ 3. Програма навчальної дисципліни**

#### **МОДУЛЬ 1 «Основи автоматизованого проектування. Графічний редактор «Sweet home 3D»**

**Тема 1. Основи автоматизованого проектування.** Загальні відомості про систему автоматизованого проектування. Класифікація систем автоматизованого проектування. Загальна характеристика комп'ютерної графіки. Формати графічних файлів.

**Тема 2. Сучасні графічні редактори для проектування готелів та ресторанів.**

Графічні редактори CorelDraw, Macromedia Flash, Maya, Bryce 3D. Графічний редактор Archicad. Графічний редактор FloorPlan3D. Графічний редактор Будинок 3D. Графічний редактор Visicon. Графічний редактор «Sweet home 3D».

**Тема 3. Дизайнерські вимоги до проектування та предметного наповнення середовища об'єктів готельно-ресторанного господарства.** Класифікація елементів наповнення середовища об'єктів готельно-ресторанного господарства. Компоненти дизайну предметного наповнення середовища об'єктів ГРГ: форма; матеріал; колір; світло, стиль.

#### **МОДУЛЬ 2 «Проектування в графічних редакторах Компас та AUTOCAD»**

**Тема 4. Основи проектування готелів та ресторанів у графічному редакторі «Компас- 3D».** Інтерфейс графічного редактора. Панель властивостей. Редагування графічних об'єктів. Панель розміри. Нанесення і редагування розірів. Налаштування /зміна параметрів поточного документа. Таблиці в графічному документі. Нанесення тексту. Прикладні бібліотеки.

**Тема 5. Основні складові і комп'ютерної системи автоматизованого проектування AUTOCAD.** Елементи інтерфейсу вікна AUTOCAD. Панель інструментів «малювання». Панель інструментів «редагування». Питання 4. Панель інструментів «шари». Кнопки режимів.

#### Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

**Таблиця 4 - Тематичний план навчальної дисципліни «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»**

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кіль- кість годин	Назва теми та питання семінар- ського, практичного або лабора- торного заняття	Кіль- кість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кіль- кість годин
1	2	3	4	5	6
<b>МОДУЛЬ 1 «Організаційні засади проектування готелів»</b>					
<p><b>Тема 1. Основи автоматизованого про- ектування.</b></p> <p>1. Загальні відомості про систему автоматизованого проектування. 2. Класифікація систем автоматизованого проектування. 3. Загальна характеристика комп'ютерної графіки. 4. Формати графічних файлів.</p>	<b>2</b>	<p><b>Практичне заняття 1. «Читання креслень об'єктів готельно-ресторанного господарства»</b></p> <p>1. Ознайомитись з: - ДСТУ ISO 5457:2006 (ISO 5457:1999, IDT) Національний стандарт України. «Документація технічна на вироби. Кресленики. Розміри та формати»; - ДСТУ ISO 5455:2005 «Масштаби»; - ДСТУ Б А.2.4-7:2009 «Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень»; - ДБН А.2.2-3:2004 «Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва».</p> <p>2. Використовуючи знання та навички, отримані при вивченні дисципліни «Проектування готельного підприємства» та нормативні вимоги до проектної документації прочитати креслення приймально-вестибюльної групи приміщень готелю, плану кафе при хостелі, плану ресторану.</p>	<b>4</b>	<p>1. Виконати завдання 1-2 для самостійної роботи (у дистанційному курсі). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі). 3. Завантажити на ПК графічний редактор «Sweet home».</p>	<b>12</b>

<p><b>Тема 2. Сучасні графічні редактори для проектування готелів та ресторанів</b>  1.Графічні редактори CorelDraw, Macromedia Flash, Maya, Bryce 3D.  2.Графічний редактор Archicad.  3.Графічний редактор FloorPlan3D.  4.Графічний редактор Будинок 3D.  5.Графічний редактор Visicon.  6. Графічний редактор «Sweet home 3D».</p>	4	<p><b>Практичне заняття 2. Проектування у графічному редакторі «Sweet Home 3D»</b>  1.Викреслити у графічному редакторі «Sweet home» план житлової кімнати.  <b>Практичне заняття 3. «Проектування поверхів міні-готелю у графічному редакторі «Sweet Home 3D»</b>  1. Викреслити у графічному редакторі «Sweet Home 3D» міні-готель (цокольний поверх, перший та другий поверхи).</p>	4  4	<p>1. Закріпити навички роботи в графічному редакторі «Sweet home», розробивши план своєї кімнати.  2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі).  3. Розглянути бібліотеки меблів та текстур на сайті «Sweet home», завантажити у графічний редактор необхідний для подальшої роботи перелік.</p>	15
<p><b>Тема 3. Вимоги до проектування та предметного наповнення середовища об'єктів готельно-ресторанного господарства</b>  1.Класифікація елементів наповнення середовища об'єктів готельно-ресторанного господарства.  2.Компоненти дизайну предметного наповнення середовища об'єктів ГРГ: форма; матеріал; колір; світло, стиль.</p>	4	<p><b>Практичне заняття 4. «Колір в інтер'єрі об'єктів ГРГ»</b>  1.У графічному редакторі «Sweet home» для приміщень запроєктованого міні-готелю виконати дизайн внутрішнього наповнення середовища (підібрати меблі, устаткування та їх кольорове рішення).  2. Використовуючи функцію «віртуальний відвідувач» зробити у програмі «Sweet home» фотографії розроблених інтер'єрів приміщень. Зберегти їх у PDF файлі або у вигляді презентації.  <b>Практичне заняття 5. «Благоустрій території біля готелю»</b>  1.Запроєктувати елементи благоустрою біля міні-готелю.</p>	6  2	<p>1.Розробити та надати 3-D візуалізацію інтер'єру приміщень міні-готелю на другому поверсі.  2.Розробити та надати 3-D благоустрою території біля міні-готелю.  3. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі).  4. Підготуватись до модульної контрольної роботи.</p>	15
<b>МОДУЛЬ 2 «Проектування в графічних редакторах Компас та AUTOCAD»</b>					
<p><b>Тема 4. Основи проектування готелів та ресторанів в графічному редакторі «Компас-3 D»</b></p>	4	<p><b>Практичне заняття 6. «Проектування плану номеру готельного підприємства»</b></p>	4	<p>1.Викреслити у графічному редакторі «Компас-3D» нежитлові приміщення готелю: побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвілєвого та фі-</p>	15

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Інтерфейс графічного редактора.</li> <li>2. Панель властивостей. Редагування графічних об'єктів.</li> <li>3. Панель розміри. Нанесення і редагування розмірів.</li> <li>4. Налаштування /зміна параметрів поточного документа.</li> <li>5. Таблиці в графічному документі.</li> <li>6. Нанесення тексту.</li> <li>7. Прикладні бібліотеки.</li> </ol>		<p>1.Відповідно до нормативних вимог виконати креслення плану готельного номера відповідної категорії та надати специфікацію встановленого в ньому обладнання та меблів.</p> <p><b>Практичне заняття 7. «Креслення плану поверху міні-готелю за допомогою графічного редактора КОМПАС-3D»</b></p> <p>1.Користуючись схемами планів міні-готелів та описом конструктивних елементів будівлі, виконати креслення марки АР (архітектурні рішення) плану поверху за допомогою графічного редактора КОМПАС-3D.</p>	4	<p>культурно- оздоровчого призначення готелю (заіндивідуальним завданням).</p> <p>2.Ознайомитись з бібліотекою 3-Д моделювання редактора «Компас-3D» та побудувати 3-Д зображення міні-готелю.</p> <p>3.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі).</p>	
<p><b>Тема 5. Основні складові і комп'ютерної системи автоматизованого проектування AUTOCAD.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Елементи інтерфейсу вікна AUTOCAD.</li> <li>2. Панель інструментів «малювання».</li> <li>3. Панель інструментів «редагування».</li> <li>4. Панель інструментів «шари».</li> <li>5. Кнопки режимів.</li> </ol>	4	<p><b>Практичне заняття 8. «Розробка компоновального рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві у графічному редакторі Автокад»</b></p> <p>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	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Розробити компоновальне рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві (за індивідуальним завданням).</li> <li>2. Викреслити у графічному редакторі AUTOCAD залу ресторанного господарства при готелі з роташуванням меблів та обладнання (за індивідуальним завданням).</li> <li>3.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі).</li> <li>4.Підготуватись до модульної контрольної роботи.</li> </ol>	15
<p><b>Всього</b></p>	16		32		72



## 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): відвідування занять (6,5 бали); захист домашнього завдання для (7 балів); індивідуальні графічні роботи (16 балів); поточна модульна робота (5 балів)	34,5
Модуль 2 (теми 4-5): відвідування занять (5,5 балів); захист домашнього завдання (7 балів); індивідуальні графічні роботи (8 балів); поточна модульна робота (5 балів)	25,5
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). 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-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-vyshhoji-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 опрацюванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

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

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

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

**Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:**

Положення про порядок перезарахування 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-rezultatuv-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-pravyly-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\\_pidscontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf)

уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>.

**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/studentskyi-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений особа з запобігання та виявлення 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

1. Володько О.В. Дистанційний курс «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів», який розміщено у програмній оболонці Moodle на платформі Центру дистанційного навчання ПУЕТ (<https://el.puet.edu.ua>)
2. George Omura with Brian Benton. Mastering AutoCAD 2016 and AutoCAD LT 2016. – Published simultaneously in Canada, 2021. – 1046 p.
3. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
4. ДБН Б.2.2-40:2018. «Інклюзивність будівель і споруд» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
5. 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).
6. ДБН Б.2.2-5:2018 : «Захисні споруди цивільного захисту» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. .– 28 с. –(Національний стандарт України).
7. Люсія Бондар PRODUCT DESIGN IN UKRAINE. Предметний дизайн в Україні. Меблі, освітлення, декор.К. :Видавництво: ТОВ «УКМГРУПА», 2021. – 192 с.
8. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 400 с.
9. Крижановская Н. Я., Вотінов М. А., Смірнова О. В. Основи ландшафтної архітектури та дизайну : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 348 с.
10. 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., Озерний В.В. Моделювання концептуального готелю категорії «\*\*\*\*\*» в графічному редакторі «SweetHome-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.

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

1. Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
2. Програма для проектування дизайну інтер'єрів «Sweet home 3D».
3. Графічний редактор «AUTOCAD» 2016.