

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Проектування готельного підприємства»

на 2022-2023 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	3 курс, 6 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Готельно-ресторанна справа»
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Галузь знань	24 Сфера обслуговування
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну,
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Володько Ольга Василівна

К.Т.Н.,

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-881-93-08
Електронна адреса	volodkoolga2@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна: http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	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.
Тривалість	4 кредити ЕКТС/120 годин (лекції 16 год., практичні заняття 32 год., самостійна робота 72 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. Методи: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних завдань; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	Знання та навички, отримані при вивченні дисципліни «Основи готельної індустрії», «Служба матеріально-технічного забезпечення готелів»
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 26. 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.	СК 16. Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного та ресторанного господарства, виконувати технологічне проектування готельного підприємства.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем
МОДУЛЬ 1 «Організаційні засади проектування готелів»		
Тема 1. Теоретичні основи проектування готелів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1.Вимоги до роботи закладів розміщення в умовах пандемії коронавірусу COVID-19 в Україні. 2. Ознайомитись з нормативною базою проектування 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.
Тема 2. Розміщення готелю на земельній ділянці	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитись зі змістом нормативних документів [1, 2, 4]. 2. Розрахувати площу земельної ділянки та 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.
Тема 3. Функціонально-планувальні вимоги до структури будівель готелів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 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.
Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	<ol style="list-style-type: none"> 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.
Тема 5. Проектування житлових приміщень готелів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування, модульна робота	<ol style="list-style-type: none"> 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.

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем
		4. Підготуватись до модульної контрольної роботи.
МОДУЛЬ 2 «Функціонально-планувальні вимоги до проектування окремих груп приміщень і служб»		
Тема 6. Проектування нежитлових приміщень (побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвіллевого та фізкультурно-оздоровчого призначення, службових, господарських та виробничих приміщень) готелю	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Визначити склад та розрахувати групу приміщень побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвіллевого та фізкультурно-оздоровчого призначення, службові, господарські та виробничі приміщення готелю за індивідуальним завданням. 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу теми 6, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 3. Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 6.
Тема 7. Проектування закладів ресторанного господарства при готелях	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування	1. Визначити типи та місткість закладів ресторанного господарства при готелі за індивідуальним завданням. Розрахувати площі приміщень. 2. Особливості технологічного проектування виробничих приміщень ЗРГ. 3. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу теми 7, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми». 4. Виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 7.
Тема 8. Об'ємно-планувальні рішення готельного підприємства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; модульна робота	1. Розробити структурно-планувальну схему готельного підприємства (за індивідуальним завданням). 2. Провести самоаналіз якості засвоєння 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.

Інформаційні джерела

1. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
2. ДБН Б.2.2-40:2018. «Інклюзивність будівель і споруд» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
3. 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).
4. ДБН Б.2.2-5:2018 : «Захисні споруди цивільного захисту» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. – 28 с. – (Національний стандарт України).
5. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 86 с. – (Національний стандарт України).
6. Зміна №1 до ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К. : Мінрегіонбуд України, 2019. – 86 с. – (Національний стандарт України).
7. 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).

8. 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 дозвіллієві заклади.
9. 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.
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., 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.]; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2014. – 304 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

- **Політика щодо термінів виконання, перекладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю:** 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). Порядок допуску студентів до екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalukovo-ekzamenaciynoyi_sesiyi.pdf. Дострокова здача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострокову здачу заліково-екзаменаційної сесії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf).
- **Політика щодо академічної доброчесності:** відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагіату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.
- **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 на платформі Moodle.
- **Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:** http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahuvannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf.

Графічне подання інформації щодо політики визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

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, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання 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 повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни