

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Факультет харчових технологій готельно-ресторанного та туристичного бізнесу  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

## СИЛАБУС

навчальної дисципліни

### «Проектування готельного підприємства»

на 2020-2021 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	<a href="mailto:Volodkoolga2@gmail.com">Volodkoolga2@gmail.com</a>
Розклад навчальних занять	<a href="http://schedule.puet.edu.ua/">http://schedule.puet.edu.ua/</a>
Консультації	очна <a href="http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php">http://www.grks.puet.edu.ua/stud.php</a> он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	<a href="https://el.puet.edu.ua/">https://el.puet.edu.ua/</a>

#### Опис навчальної дисципліни

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

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ПРН 4. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	ЗК 4. Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
ПРН 5. Здатність до використання інформаційних і комунікаційних технологій, пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	ЗК 5. Володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами та засобами отримання, зберігання, переробки й використання технологічної інформації у професійній діяльності.
ПРН 10. Здатність аналізувати ефективність технологічних процесів виробництва та надання послуг підприємствами	ФК 2. Здатність організувати сервісно-виробничий процес із урахуванням вимог і потреб споживачів,

<b>Програмні результати навчання</b>	<b>Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач</b>
готельно-ресторанного господарства, моделювати процеси виробництва та обслуговування.	забезпечувати його ефективність.
ПРН 19. Забезпечувати техніко-економічне обґрунтування проектних рішень підприємств готельного та ресторанного господарства з урахуванням нормативних вимог і сучасних дизайнерських концепцій, проводити їх якісну оцінку.	ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.

### **Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем</b>
<b>МОДУЛЬ 1 «Організаційні засади проектування готелів»</b>		
Тема 1. Теоретичні основи проектування готелів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати завдання 1-3 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. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом.
Тема 2. Основні чинники формування архітектурних типів споруд готельно-ресторанних комплексів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати розрахунок площі земельної ділянки готелю та функціональних зон за індивідуальним завданням. 2. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» у дистанційному курсі. 3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 2.
Тема 3. Організація сервісного процесу у готельному підприємстві	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати навчальні завдання за темою завдання 1-2 (у дистанційному курсі). 2. Розробити завдання на проектування готелю за індивідуальним завданням. 3. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі). 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 3.
Тема 4. Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; самостійна робота; тестування	1. Виконати навчальні завдання за темою (у дистанційному курсі). 2. Розрахувати приймально-вестибюльну групу приміщень та розробити ескіз компановки цих приміщень за індивідуальним завданням. 3. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі). 4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 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	1. Виконати навчальні завдання за темою (у дистанційному курсі). 2. Розрахувати житлові приміщення готелю за індивідуальним завданням.

		<p>3.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі).</p> <p>4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 5.</p> <p>5.Підготуватись до модульної контрольної роботи.</p>
<b>МОДУЛЬ 2 «Функціонально-планувальні вимоги до проектування окремих груп приміщень і служб»</b>		
Тема 6. Проектування нежитлових приміщень (побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвілєвого 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	<p>1.Виконати завдання 1-2 для самостійної роботи (у дистанційному курсі).</p> <p>2.Розрахувати нежитлові приміщення побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення, службових, господарських та виробничих приміщень) готелю за індивідуальним завданням.</p> <p>3.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі).</p> <p>4. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 6.</p>
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	<p>1.Виконати завдання 1 2 для самостійної роботи (у дистанційному курсі).</p> <p>2.Виконати технологічне проектування закладів ресторанного господарства при готелі за індивідуальним завданням.</p> <p>3.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі).</p> <p>3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 7.</p>
Тема 8. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного та готельного господарств.	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних завдань; завдання самостійної роботи; тестування; модульна робота	<p>1.Виконати об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства та готелю за індивідуальним завданням.</p> <p>2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі).</p> <p>3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом, позглянутим в темі 8.</p> <p>4.Підготуватись до модульної контрольної роботи.</p>

#### **Інформаційні джерела**

1. 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. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб./ А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал. – Київ: КНТЕУ, 2008. – 307 с.
2. 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.

3. Будинки і споруди. Грамадські будинки та споруди. Основні положення: ДБН В.2.2.-9:2009.– [Чинний від 2010-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009.– 49 с. – (Національний стандарт України).
  4. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення: ДБН В.2.2-17:2006.– [Чинний від 2007-05-01]. – К. : Мінбуд України, 2007.– 21 с. – (Національний стандарт України).
  5. ДСТУ Б А.2.4-7.-2009. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень. На заміну ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-93), зі скасуванням в Україні СТ СЭВ 1633-79, СТ СЭВ 2825-80, СТ СЭВ 2826-80, СТ СЭВ 4937-84. К.: Держкоммістобудування України, 1996.
  6. ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010.– 84 с. – (Національний стандарт України).
  7. ДСТУ БА.2.4-6:2009. СП ДБ. Правила виконання робочої документації генеральних планів. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009.– 102 с. – (Національний стандарт України).
  8. ДСТУ БА.2.4-2:2009. Умовні позначки і графічні зображення елементів генпланів– К. : Мінрегіонбуд України, 2009.– 21 с. – (Національний стандарт України).
  9. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009.– 86 с. – (Національний стандарт України).
  10. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010.– 83 с. – (Національний стандарт України).
- \*Повний перелік основної та додаткової літератури дивись у дистанційному курсі <https://el.puet.edu.ua/>.*

### **Програмне забезпечення навчальної дисципліни**

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

#### **Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання**

- Політика щодо термінів виконання та перескладання: 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).
- Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.
- Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі (Moodle) за погодженням із провідним викладачем.

#### **Оцінювання**

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

<b>Види робіт</b>	<b>Максимальна кількість балів</b>
Модуль 1 (теми 1-5): відвідування занять (6,5 бали); захист домашнього завдання для (7 балів); тестування (5 балів); контрольна робота ( 5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	28,5
Модуль 2 (теми 6-8): відвідування занять (5,5 балів); захист домашнього завдання (7 балів) тестування (3 балів); контрольна робота ( 5 балів); поточна модульна робота (5 балів)	25,5
Підсумковий тестовий контроль	6
Екзамен	40
Разом	100

#### **Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни**

<b>Сума балів за всі види навчальної діяльності</b>	<b>Оцінка за шкалою ЄКТС</b>	<b>Оцінка за національною шкалою</b>
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