

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Науково-навчальний інститут денної освіти  
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС**

навчальної дисципліни

**«Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів»  
на 2023-2024 навчальний рік**

Курс та семестр вивчення	4 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

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/studinfo.php">http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.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>	Формування у студентів знань, умінь і навичок з основ автоматизованого проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, необхідних для організації функціонування модернізації підприємств даної галузі.
<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>	<b>Форми:</b> лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. <b>Методи:</b> лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
<b>Система поточного та підсумкового контролю</b>	<b>Поточний контроль:</b> відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних графічних завдань; тестування; поточні модульні роботи. <b>Підсумковий контроль:</b> екзамен
<b>Базові знання</b>	Знання та навички, отримані при вивченні дисциплін «Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», «Обладнання в готелях та ресторанах», «Проектування готельного підприємства»
<b>Мова викладання</b>	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
<p><b>РН 18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</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>РН 28.</b> Володіти навичками основ проектування, реконструкції та дизайну об'єктів готельного господарства за допомогою сучасних графічних редакторів.</p>	<p><b>СК 16.</b> Здатність розробляти об'ємно-планувальні рішення підприємств готельного та ресторанного господарства, виконувати технологічне проектування готельного підприємства.</p> <p><b>СК 17.</b> Здатність використовувати сучасні системи автоматизованого проектування для прийняття ефективних проектних та дизайнерських рішень щодо об'єктів готельного підприємства.</p>

**Тематичний план навчальної дисципліни**

<b>Назва теми</b>	<b>Види робіт</b>	<b>Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем</b>
<b>Модуль 1. Основи автоматизованого проектування. Графічний редактор «Sweet home 3D»</b>		
Тема 1. Основи автоматизованого проектування	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота.	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».
Тема 2. Сучасні графічні редактори для проектування готелів та ресторанів	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота.	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.
Тема № 3. Дизайнерські вимоги до проектування та предметного наповнення середовища об'єктів готельно-ресторанного господарства	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота.	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.
<b>Модуль 2. Проектування в графічних редакторах Компас та AUTOCAD</b>		
Тема 4. Основи проектування готелів та ресторанів у графічному редакторі "Компас-3D"	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; завдання самостійної роботи.	1. Викреслити у графічному редакторі "Компас-3D" нежитлові приміщення готелю: побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвілєвого та фізкультурно-оздоровчого призначення готелю (за індивідуальним завданням). 2. Ознайомитись з бібліотекою 3-Д моделювання редактора "Компас-3D" та побудувати 3-Д зображення міні-готелю. 3. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі).
Тема 5. Основні складові ікомп'ютерної системи автоматизованого проектування AUTOCAD	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання графічних завдань; завдання самостійної роботи.	1. Розробити компоувальне рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві (за індивідуальним завданням). 2. Викреслити у графічному редакторі AUTOCAD залу ресторанного господарства

		<p>при готелі з роташуванням меблів та обладнання (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.Підготуватись до модульної контрольної роботи.</p>
--	--	---

### Інформаційні джерела

1. Компас -3D V14. Том 1-3АО АСКОН, 2015.-376 с.
2. Компас -3D V 14. Том 2-3АО АСКОН, 2015.-344 с.
3. Компас -3D V 14. Том 3-3АО АСКОН, 2015.-424 с.
4. George Omura with Brian Benton. Mastering AutoCAD 2016 and AutoCAD LT 2016. – Published simultaneously in Canada, 2021. – 1046 p.
5. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
6. ДБН Б.2.2-40:2018. «Інклюзивність будівель і споруд» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
7. 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).
8. ДБН Б.2.2-5:2018 : «Захисні споруди цивільного захисту» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. . – 28 с. – (Національний стандарт України).
9. Люсія Бондар PRODUCT DESIGN IN UKRAINE. Предметний дизайн в Україні. Меблі, освітлення, декор.К. : Видавництво: ТОВ «УКМГРУПА», 2021. – 192 с.
10. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 400 с.
11. Крижановская Н. Я., Вотінов М. А., Смірнова О. В. Основи ландшафтної архітектури та дизайну : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 348 с.
12. 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.
13. 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.

### Програмне забезпечення навчальної дисципліни

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

### 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-proczesu.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\\_ocinyvannya.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyvannya.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\\_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-zapobigannavyvpadkam-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-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacziy-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену [https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh\\_pro-apel\\_pidsumkontr.pdf](https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidsumkontr.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/studentyky-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

**Уповноважений з прав 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-zhyttyediynosti/>

## Оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): відвідування занять (6,5 балів); 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) нараховують 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