

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІАКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного
бізнесу

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів»

на 2020-2021 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 7 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/stud.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	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.
Тривалість	5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичні заняття 40 год., самостійна робота 90 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація Методи: пояснювально-ілюстративний, частково-пошуковий
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних графічних завдань; тестування; поточні модульні роботи Підсумковий контроль: екзамен
Базові знання	Знання та навички, отримані при вивченні дисциплін « Служба матеріально-технічного забезпечення готелю», «Обладнання в готелях та ресторанах», «Проектування готельного підприємства»
Мова викладання	Українська

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

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
РН 28. Володіти навичками основ проектування, реконструкції та дизайну об'єктів готельного господарства за допомогою сучасних графічних редакторів.	СК 17. Здатність використовувати сучасні системи автоматизованого проектування для прийняття ефективних проектних та дизайнерських рішень щодо об'єктів готельного підприємства.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи (СР) у розрізі тем
Модуль 1. Основи автоматизованого проектування. Графічний редактор «Sweet home 3D»		
Тема 1. Основи автоматизованого проектування	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота.	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виконати навчальні завдання за темою у дистанційному курсі (у дистанційному курсі). 2. Розробити та викреслити дизайн інтер'єру приміщень міні-готелю на другому поверсі. 3. Розробити благоустрій території біля міні-готелю. 4. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, давши відповіді на «Контрольні запитання для самостійної оцінки якості засвоєння теми» (у дистанційному курсі). 5. Підготуватись до модульної контрольної роботи.
Модуль 2. Проектування в графічних редакторах Компас та AUTOCAD		
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.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Виконати завдання для самостійної роботи (у дистанційному курсі). 2. Викреслити у графічному редакторі "Компас-3D" нежитлові приміщення готелю: побутового обслуговування і торгівлі, культурно-дозвіллевого та фізкультурно-оздоровчого призначення готелю (за індивідуальним завданням). 3. Ознайомитись з бібліотекою 3-Д моделювання редактора 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 комп'ютерної системи автоматизованого проектування AUTOCAD	Відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання графічних завдань; завдання самостійної роботи.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Розробити компоувальне рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві (за індивідуальним завданням). 2. Викреслити у графічному редакторі AUTOCAD залу ресторанного господарства

		при готелі з роташуванням меблів та обладнання (за індивідуальним завданням). 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.
--	--	--

Інформаційні джерела

Законодавча та нормативна

1. Будинки і споруди. Готелі : ДБН В.2.2-20:2008. - [Чинний від 2009-04-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 53 с. – (Державні будівельні норми України).
2. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення : ДБН В.2.2.-9:2009. - [Чинний від 2010-10-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 68 с. – (Державні будівельні норми України).
3. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення : ДБН В.2.2-17:2006. - [Чинний від 2007-05-01]. – К. : Держбуд України, 2007. – 21 с. – (Державні будівельні норми України).
4. Будинки і споруди. Українська будівельна норма дозволів і заклади : ДБН В.2.2-16:2005. - [Чинний від 2006-04-01]. – К. : Держбуд України, 2005. – 21 с. – (Державні будівельні норми України).
5. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення : ДБН В.2.2-11:2002. - [Чинний від 2002-05-01]. – К. : Держбуд України, 2002. – 42 с. – (Державні будівельні норми України).
6. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі : ДБН В.2.2-23:2009. - [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 75 с. – (Державні будівельні норми України).
7. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. - [Чинний від 2009-07-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 75 с. – (Державні будівельні норми України).
7. Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди: ДБН В.2.2-13:2003. - [Чинний від 2004-03-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 102 с. – (Державні будівельні норми України).
8. Єдина система конструкторської документації. Позначення умовні графічні. Елементи трубопроводів : ГОСТ 2.784-96. - [Чинний від 1998-01-01]. – М. : Міждержавна рада з стандартизації, метрології і сертифікації, 1996. – 9 с. – (Міждержавний стандарт).
9. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
10. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень : ДБН 360-92. – [Чинний від 2002-03-19]. – К. : Держбуд України, 2002. – 135 с. – (Державні будівельні норми України).
11. Послуги перукарень. Загальні вимоги : ДСТУ 4094:2002. - [Чинний від 2003-01-01]. – К. : Держстандарт України, 2002. – 11 с. – (Національні стандарти України).
12. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги : ДСТУ 4268:2003. - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 12 с. – (Національні стандарти України). Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2003. – 16 с. – (Національні стандарти України).
13. Санітарні правила для підприємств громадського харчування: СанПіН 42-123-5777-91. - [Чинні від 1991-05-19]. – М. : Мінздрав СРСР, 1991. – 57 с. – (Санітарні правила та норми).
14. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. - [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).
15. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. - [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).
16. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва : ДБН А.2.2-3:2004. - [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 61 с. – (Державні будівельні норми України).

Базова

17. Компас -3D V14. Руководство пользователя. Том 1-ЗАО АСКОН, 2015.-376 с.
18. Компас -3D V 14. Руководство пользователя. Том 2-ЗАО АСКОН, 2015.-344 с.
19. Компас -3D V 14. Руководство пользователя. Том 3-ЗАО АСКОН, 20115.-424 с.
20. Бирнз, Д. AutoCAD 2010 для чайников : пер. с англ. / Д. Бирнз. – М.:«И.Д. Вильямс», 2010. – 432 с.
21. Орлов, А. Видеосамоучитель. AutoCAD 2010 / А. Орлов. – СПб.:Питер, 2010. – 368 с.
22. Проектування готелів : навч. посіб. / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал та ін. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
23. 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.

24. Олійник О. П. Основи дизайну інтер'єру : навч. посіб. / О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. – К. : НАУ, 2011. – 228 с.

Допоміжна

25. Бойко, М. Г. Організація готельного господарства : підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
26. Ляпина, И. Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов : учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2009. – 272 с.
27. Поплавська О.М. Ергономіка: Навч. посіб. - К.: КНЕУ, 2006. – 320 с.
28. http://www.razlib.ru/kulturologija/osnovy_kompozicii_uchebnoe_posobie/p12.php
29. Писаревський, І. М. Матеріально-технічна база готелів : підручник / І. М. Писаревський, А. А. Рябев. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с.
30. Инновационное проектирование гостиниц и ресторанов. – М.: LAP Lambert Academic Publishing, 2014. – 320 с.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Програма для проектування дизайну інтер'єрів «Sweet home 3D».
- Графічний редактор «Компас -3D» V14, V16.
- Графічний редактор «AUTOCAD» 2017.

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

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

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