

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

СИЛАБУС

ПРОЄКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ / HOTELS DESIGN

Інформація про викладача	
Викладач(-і)	Рябенська Марина
Науковий ступінь	кандидат економічних наук
Вчене звання	доцент
Посада	доцент
Адреса кафедри	м. Вінниця, вул. Соборна, 87, каб. 37
Контактний телефон	0681017239
E-mail:	m.riabenka@vtei.edu.ua
Електронна сторінка курсу в системі дистанційного навчання	http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=835
Інформація про освітній компонент	
Статус компоненту	Вибірковий
Освітній ступінь	Магістр
Навчальний рік	2024-2025
Анотація курсу	<p>Навчальна дисципліна «Проектування готелів» сприяє розширенню та поглибленню у здобувачів системи знань із питань основ проектування готелів відповідно до їх соціокультурної, утилітарної та естетичної функцій, особливостей розміщення, плану благоустрою прилеглої території; організації зонування внутрішнього простору закладів, здійснення вибору основних конструктивних їх елементів, основ архітектурного проектування, принципів об'ємно-планувальних рішень приміщень тощо.</p> <p>Освітня компонента «Проектування готелів» вивчає особливості проектування усіх типів сучасних готелів: апарт-готелів бізнес-, конгрес- і конференц-готелів, туристичних готелів, курортних готелів, а також невеликих кемпінгів і мотелів. При розробці проекту визначаються основні параметри майбутнього готелю, узгоджується зміст технічного завдання, розробляється комплекс проектної документації (ескізний проект, робочий проект з архітектурно-будівельним та інженерним розділами, кошторис будівництва, 3D-візуалізація й інша документація).</p>
Мова викладання	Українська
Результати навчання	<ol style="list-style-type: none">знати сучасні підходи до обґрунтування концептуальних рішень готелів;знати вимоги до проектування функціональних груп приміщень готелів, порядок розроблення планувального рішення;

	<p>3. знати вимоги до оформлення і затвердження робочої документації;</p> <p>4. вміти розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і проектну документацію готелю;</p> <p>5. вміти проектувати сервісні і виробничі процеси у готелях закладах, їх просторове і матеріально-технічне забезпечення;</p> <p>6. вміти розробляти планувальне рішення готелю відповідно до моделі його роботи, нормативних вимог, сучасних презентаційних і дизайнерських концепцій.</p>
--	---

Тематичний план та оцінювання результатів навчання

Назва теми	Кількість годин			Форми контролю	Бальна оцінка	
	Усього годин / кредитів	з них				
		лекції	лабораторні заняття			самостійна робота студентів
1	2	3	4	5	6	7
Тема 1. Теоретичні основи проектування об'єктів готелів	8	2	2	4	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 2. Формування і розміщення готелів. Класифікаційні ознаки готелів	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 3. Етапи проектування готелів	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 4. Основні чинники формування архітектурних типів споруд об'єктів готелів	10	2	2	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 5. Організація сервісного процесу в готелях	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 6. Об'ємно-планувальні рішення в готелях	10	2	2	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 7. Проектування адміністративно-господарських приміщень готелів	10	2	2	6	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 8. Проектування житлових та побутових приміщень готелів	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 9. Проектування приміщень громадського призначення у готелях	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 10. Етапи проектування закладів ресторанного господарства у готелях	8	2	2	4	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5

1	2	3	4	5	6	7
Тема 11. Проектування виробничої програми ресторанів у готелях різної категорії	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 12. Проектування виробничих цехів закладів ресторанного господарства ц готелях	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 13. Проектування приміщень для прийому та зберігання продуктів харчування, предметів матеріально-технічного призначення	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 14. Проектування торговельної та адміністративно-побутової групи приміщень закладів ресторанного господарства у готелях	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 15. Завершальні стадії роботи служби замовника	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 16. Організаційно-технологічні підходи до реконструкції готелів	8	2	2	4	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
Тема 17. Економічна ефективність проектування готелів	9	2	2	5	В, Т/КТ, РЗ, РМГ	5
	27			27	ІЗ	15
Разом	180/6	34	34	112		100
Підсумковий контроль - екзамен						

Поточний контроль / критерії оцінювання	<p>Перелік умовних позначень форм контролю та оцінка їх у балах: В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал. Т/КТ – тестування / комп'ютерне тестування – 1 бал. РЗ – розв'язування задач – 2 бали. РМГ – робота в малих групах – 1 бал. ІЗ – індивідуальні завдання – 15 балів (написання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів). Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p>
Основні літературні та інформаційні джерела	<p>1. Бондар Л. Product Design in Ukraine. Предметний дизайн в Україні. Меблі, освітлення, декор. Київ : CP Publishing. 2021. 192 с. 2. Вільямс Р. Дизайн. Книга для недизайнерів. Харків: Vivat, 2022. 240 с. 3. Завальний О. В., Апатенко Т. М., Краснокутська Ю. В. Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства: навч. посіб. М-во освіти і науки України, Харків. нац. ун-т міського госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2021. 226 с. 4. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 344 с.</p>

	<p>5. Шаповал С. Л., Палієнко О. О., Плешкань Н. М. <i>Інжиніринг будівель. Практикум : навч. посіб. / за ред. А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2018. 232 с.</i></p> <p>6. <i>HoReCa : навч. посіб. Т.1 : Готелі / [авт.: А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко, Н. І. Ведмідь, Т. І. Ткаченко, М. Г. Бойко, М. Ф. Кравченко, М. В. Босовська, М. В. Кулик, Р. А. Расулов, О. М. Григоренко, І. І. Тарасенко, Ю. І. Антонюк та ін.]: за ред. А. А. Мазаракі. 2-ге вид., перероб. і допов. Київ : КНТЕУ, 2019. 348 с.: іл.</i></p>
Політика освітнього компоненту	
Організація навчання	<p>Відвідування навчальних занять з дисципліни «Проектування готелів» є обов'язковим, згідно розкладу.</p> <p>Конспектування лекційного матеріалу у вигляді коротких тезисів вітається, але не є обов'язковим.</p> <p>Підготовка до лабораторного заняття передбачає опрацювання переліку питань, що виносяться на обговорення, та створення конспекту, проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, розв'язування задач.</p> <p>Виконання індивідуального завдання передбачає написання есе, участь у наукових заходах Виконані завдання оцінюються у межах визначених критеріїв.</p>
Відпрацювання пропусків занять	<p>Пропущені навчальні заняття мають бути відпрацьовані. Відпрацювання пропущеного лекційного заняття передбачає підготовку конспекту з відповідної теми. Пропущені практичні заняття відпрацьовуються шляхом проходження комп'ютерного тестування в системі MOODLE, короткого усного опитування з відповідної теми. Відпрацювати пропущені заняття можна щопонеділка та щочетверга, з 14⁰⁰ до 15⁰⁰ (каб. 37, к. 1).</p>
Допуск до підсумкового контролю	<p>Підсумковий контроль - екзамен. До екзамену допускаються всі здобувачі, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.</p> <p>Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компоненту для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компоненту, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).</p>
Академічна доброчесність	<p>При вивченні освітньої компоненти, в т. ч. підготовці наукових робіт (наукових статей, тез, рефератів, ін.), здобувачам вищої освіти необхідно дотримуватися академічної доброчесності, відповідно до Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними та науково-педагогічними працівниками та здобувачами вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/35.pdf.</p>

Інші складові політики компоненту	Здобувачі вищої освіти мають право на визнання (перезарахування) результатів навчання, набутих у неформальній та/або інформальній освіті, згідно з Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти http://www.vtei.com.ua/doc/dtu/pol/82.pdf .
-----------------------------------	---

Затверджено на засіданні кафедри протокол № 01 від 15.01.2024.

Науково-педагогічний працівник

Марина РЯБЕНЬКА

Завідувач кафедри

Наталія ЧОРНА