

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 | Рябенка 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 | https://m.vtei.edu.ua/enrol/index.php?id=237 |
| Інформація про освітній компонент | |
| Статус компоненту | Вибірковий |
| Освітній ступінь | Магістр |
| Навчальний рік | 2025/2026 |
| Анотація курсу | <p>Освітній компонент «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>Освітній компонент «Проектування готелів» вивчає особливості проектування усіх типів сучасних готелів: апартамент-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 | практичні 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 |
| Індивідуальне завдання | 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 питання – 1 бал. Т/КТ – тестування / комп'ютерне тестування – 1 бал. РЗ – розв'язування задач – 2 бали. РМГ – робота в малих групах – 1 бал. ІЗ – індивідуальне завдання – 15 балів (написання есе – 5 балів; участь у наукових заходах – 10 балів).</p> <p>Загальна сума за поточну навчальну роботу (аудиторну та самостійну) за семестр – 100 балів.</p> | | | | | |
| Основні літературні та інформаційні джерела | <ol style="list-style-type: none"> Бондар Л. Product Design in Ukraine. Предметний дизайн в Україні. Меблі, освітлення, декор. Київ : CP Publishing, 2021. 192 с. Вільямс Р. Дизайн. Книга для недизайнерів. Харків: Vivat, 2022. 240 с. 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. Нечаюк Л. І., Нечаюк Н. О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. 3-тє вид. Київ: Центр учбової літератури, 2021. 344 с. | | | | | |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <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 компонента | |
| Організація навчання | <p>Організація навчання відбувається відповідно до Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти http://www.vtei.com.ua/doc/2024/dok/8.pdf.</p> <p>Відвідування навчальних занять з курсу «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 практичного 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. Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.</p> <p>Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, 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 освітнього компонента, 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 № 25 від 12.12.2024.

Науково-педагогічний працівник



Марина РЯБЕНЬКА

Завідувач кафедри



Наталія ЧОРНА