

ВІННИЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ ТА ПІДПРИЄМНИЦТВА

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Декан факультету економіки та підприємництва

Салькова І.Ю.

« 03 » вересня 2019 р.

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
ПРОЕКТУВАННЯ ГОТЕЛІВ

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні Ради Студентського
Самоврядування
факультету економіки та підприємництва
Протокол № 1 від
« 02 » вересня 2019 р.

РОЗГЛЯНУТО
на засіданні
Вченої Ради факультету
економіки та підприємництва
Протокол № 1 від
« 21 » серпня 2019 р.

Вінниця 2019 р.

1. Відомості про викладача, який викладає навчальну дисципліну
Польова Олена Леонідівна, доцент, доктор економічних наук, професор кафедри менеджменту зовнішньоекономічної діяльності, готельно-ресторанної справи та туризму, електронна адреса: olena_polova@i.ua

2. Опис навчальної дисципліни

ОПП 05 «Проектування готелів»

кількість кредитів ЄКТС – 5;

кількість годин – 150 годин, у тому числі 58 аудиторних годин, 92 години самостійна робота;

3. Час і місце проведення навчальної дисципліни

Термін викладання – один семестр, II семестр.

4. Пререквізити і постреквізити навчальної програми

- «Проектування готелів» належить до нормативної навчальної дисципліни, освітній компонент циклу професійної та практичної підготовки;

- при вивченні даної дисципліни використовуються знання, отримані з таких дисциплін (пререквізитів): «Економіка готелів і ресторанів», «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Маркетинг готелів і ресторанів».

- основні положення навчальної дисципліни мають застосовуватися при вивченні таких дисциплін (постреквізитів): «Стратегічний маркетинг в готельному та ресторанному бізнесі», «Бренд-менеджмент», «Поведінка споживачів послуг гостинності», «Управління бізнес-процесами», «Ціннісно-орієнтоване управління».

5. Характеристика навчальної дисципліни

5.1. Призначення навчальної дисципліни Дисципліна

«Проектування готелів» ставить за мету ознайомлення студентів з інноваційними професійними рішеннями щодо розроблення бізнес-ідей та формування концепцій готелів; вибору вигідних локацій; використання ефективних та енергоощадних будівельних, архітектурних, дизайнерських технологій; формування асортименту готельних послуг; проектування операційних, сервісних та управлінських процесів.

5.2 Мета вивчення навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Проектування готелів» є вивчення основ проектування готелів у відповідності з їхньою соціально-культурною, утилітарною та естетичною функціями.

5.3 Задачі вивчення дисципліни

Опанувати теоретичні основи проектування закладів готельного господарства, сучасні методики і галузеві вимоги до розробки проектної документації при створенні нових або реконструкції існуючих закладів готельного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

5.4 Зміст навчальної дисципліни

Навчальна дисципліна «Проектування готелів» належить до нормативних дисциплін. Предметні компетентності: здатність застосовувати

теоретичні знання в готельно-ресторанній сфері на практиці; здатність проектувати нові заклади готельно-ресторанного господарства та проводити експертизу готових проектів; спроможність розробляти й обґрунтувати концепцію проекту; формування стандартів сервісу в готельному бізнесі та забезпечення конкурентоспроможності його окремих об'єктів.

Результати навчання: знання теоретичних основ проектування об'єктів готельного господарства; сучасні тенденції і перспективи розвитку індустрії гостинності; існуючу нормативну документацію щодо проектування об'єктів готельного господарства.

5.2. План вивчення навчальної дисципліни

№ заняття	Назва теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Організаційні засади проектування готелів	2	2	6
2,3	Тема 2. Проектування приймально-вестибюльної та житлової групи приміщень.	4	2	6
4	Тема 3. Проектування побутової, торговельної, дозвіллево-анімаційної, спортивно-оздоровчої групи приміщень.	2	2	6
5	Тема 4. Проектування адміністративної, господарської та виробничо-побутової групи приміщень.	2	2	6
6,7	Тема 5. Проектування закладу ресторанного господарства при готелі.	4	4	6
8,9	Тема 6. Проектування технологічного циклу прийому та розміщення гостей (бронювання, дистрибуція, реєстрація, розміщення, виселення).	4	4	6
10	Тема 7. Архітектурне планування закладу готельно-ресторанного господарства та організація території.	2	2	6
11	Тема 8. Проектування інженерних систем закладу (енергозабезпечення, водопостачання, каналізація, теплофікація, газопостачання).	2	2	6
12	Тема 9. Проектування інтер'єру та екстер'єру закладу готельно-ресторанного господарства	2	2	6
13	Тема 10. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека	2	2	6
14	Тема 11. Завершальні стадії роботи служби замовника	2	2	4
15	Тема 12. Застосування систем	2	2	4

	автоматизованого проектування при проектуванні об'єктів готельно-ресторанного господарства			
	Разом	30	28	92

6. Самостійна робота студента

Самостійна робота студента ВНАУ є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових занять час.

Графік самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Термін виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до практичних занять	60	щотижнево	Усне та письмове (тестове) опитування
2	Підготовка рефератів	12	4 рази в семестр	Усний захист
3	Виконання індивідуальних завдань	12	3 рази в семестр	Усне опитування
4	Розрахунки та дослідження з використанням комп'ютера	8	2 рази в семестр	Усний захист
	Разом	92	-	-

7.Список основної та додаткової літератури

Основна література

1. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.

2. ДБН В.2.2-11-2002 «Здания и сооружения. Предприятия бытового обслуживания».

3. ДБН А.3.1.-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.

4. ДБН В.2.2-20-2008. Будинки і споруди. Готелі

Додаткова література

5. Мазаракі А.А. Проектування готелів. Навчальний посібник. Під заг. ред. д.е.н., проф. Мазаракі А.А. - К.: КНТЕУ. - 2012. - 340 с.

6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підруч. для ВУЗів / за ред. Н.О. П'яницької. - К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. - 632 с.

7. Уренев В.П. Основы архитектурного проектирования предприятий общественного питания. - К.: Вища шк., 2010.

8.Контроль і оцінка результатів навчання

Розподіл балів між формами організації навчального процесу і видами контрольних заходів: поточний контроль – загальна відповідність заявленим компетентностям за результатами практичних та семінарських занять – 50 балів (усний контроль: опитування, бесіди, доповіді, повідомлення на задану тему та ін. та письмовий контроль: контрольна робота в письмовій формі, реферат, виклад матеріалу на задану тему в письмовому вигляді та ін.); рубіжний контроль (контрольна робота у письмовій формі) – 20 балів; підсумковий контроль, (іспит в усній або тестовій формі) – 30 балів. Разом:

100 балів. Якщо студент протягом семестру за підсумками поточного та рубіжного контролів набрав (отримав) менше половини максимальної оцінки з навчальної дисципліни (менше 35 балів), то він до іспиту не допускається. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками поточного та рубіжного контролів є виконання студентом підсумкової контрольної роботи.

9. Політика навчальної дисципліни

Активна участь студентів на практичному занятті під час опитування, відвідування лекційних занять, ініціативність студентів в обговоренні дискусійних тем, своєчасність виконання самостійної роботи, заохочення студентів до науково-дослідної роботи.