

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



ПОГОДЖУЮ

Гарант освітньої програми

Олена КРУКОВСЬКА

"26"серпня 2022 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

Мечислав ЧЕКАНОВИЧ

Протокол засідання кафедри будівництва, архітектури та дизайну ХДАЕУ

від "26" серпня 2022 р. № 1

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ПРОЕКТУВАННЯ ОБ'ЄКТІВ ГРБ

Назва навчальної дисципліни

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Освітня програма – Готельно-ресторанна справа

Спеціальність – 241 Готельно-ресторанна справа

Галузь знань – 24 Сфера обслуговування

Херсон – 2022

Загальна інформація

Назва навчальної дисципліни	Проектування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу
Факультет	Архітектури та будівництва
Назва кафедри	Будівництва, архітектури та дизайну
Викладач	<p>ХЕСІН Вадим Олександрович; академік Української Академії архітектури - член Президії Академії, дійсний член ICOMOS – Міжнародної Ради з питань пам'яток і визначних місць, член Українського Національного комітету ICOMOS, член Правління Національної Спілки архітекторів України, член Асоціації експертів будівельної галузі, атестований архітектор, атестований експерт вищої категорії; старший викладач кафедри будівництва, архітектури та дизайну ХДАЕУ – <u>лекційний курс</u>.</p> <p>ВІГАНД Анастасія Сергіївна; асистент кафедри будівництва, архітектури та дизайну ХДАЕУ - <u>практика</u>.</p>
Контактна інформація	Хесін В. О. - моб. тел. 095 579 4351, Email: at.arx.khesin@ukr.net Віганд А. С. - моб. тел. 050 149 4736, Email: anastasiyalucik61@gmail.com
Графік консультацій	Консультації online: Viber +380 95 579 4351
Програма дисципліни	<p>Змістовна частина 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА</p> <p><u>Тема 1.</u> Загальні вимоги до проектування будівель закладів ресторанного бізнесу.</p> <p><u>Тема 2.</u> Проектування основних груп приміщень у будівлях закладів ресторанного бізнесу.</p> <p><u>Тема 3.</u> Розроблення функціонально-комунікаційної схеми технологічного процесу у закладах ресторанного бізнесу, об'ємно-планувальні рішення будівель закладів ресторанного бізнесу, здійснення комплексу заходів з дотримання санітарно-гігієнічних норм у технологічному процесі.</p> <p>Змістовна частина 2. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНІ ВИМОГИ ДО БУДІВЕЛЬ ТА ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЗАХОДИ ІЗ ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА</p> <p><u>Тема 4.</u> Архітектурно-будівельні вимоги до будівель та приміщень закладів ресторанного бізнесу.</p> <p><u>Тема 5.</u> Особливості розміщення будівель закладів ресторанного бізнесу в структурі населених місць і територій, регламентація містобудівних умов і обмежень земельних ділянок під їх розташування.</p> <p><u>Тема 6.</u> Архітектурні, конструктивні та інженерно-технологічні рішення будівель та приміщень закладів ресторанного бізнесу.</p> <p><u>Тема 7.</u> Заходи із забезпечення нормальних умов охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.</p> <p><u>Тема 8.</u> Організаційні засади та нормативно-правові підстави проектування будівель готелів та готельних комплексів. Типологія будівель готелів та готельних комплексів.</p>

	<p><u>Тема 9.</u> Особливості розміщення будівель готелів та готельних комплексів в структурі населених місць і територій, регламентація містобудівних умов і обмежень земельних ділянок під їх розташування.</p> <p><u>Тема 10.</u> Об'ємно-планувальні рішення готелів, архітектурні, конструктивні та інженерно-технологічні рішення будівель готелів, архітектурно-планувальні рішення генеральних планів готельних комплексів.</p> <p><u>Тема 11.</u> Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень будівлі готелю, приміщень готелю житлового та громадського призначення.</p> <p><u>Тема 12.</u> Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.</p> <p><u>Тема 13.</u> Проектування вбудовано-прибудованих приміщень ресторанного бізнесу у будівлях готелів та окремо стоячих закладів ресторанного бізнесу у готельних комплексах.</p> <p><u>Тема 14.</u> Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення у будівлях готелів та готельних комплексах.</p> <p><u>Тема 15.</u> Характеристика інженерних систем та внутрішніх інженерних мереж будівель готелів, внутрішньо-майданчикових інженерних мереж готельних комплексів. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.</p>
Мова викладання	українська

1. Анотація курсу

Анотація курсу	Дисципліна спрямована на формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних та прикладних знань і навичок в сфері проектування об'єктів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу в системі населених місць і територій, розуміння сучасних концепцій і напрямів проектування та цих об'єктів, методичних, нормативно-правових та організаційно-управлінських засад їхнього системного розвитку.
Інформаційний пакет дисципліни	Силабус та робоча програма початкової дисципліни, конспект лекцій, методичні вказівки до практичних занять, методичні рекомендації щодо самостійного вивчення курсу.

2. Мета та завдання курсу

Мета викладання дисципліни	Формування у здобувачів вищої освіти системних теоретичних знань і в сфері проектування об'єктів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу в системі населених місць і територій та набуття практичних навичок самостійної роботи щодо ефективного управління процесом прогнозування розвитку, проектування та створення об'єктів нового будівництва, реконструкції та реставрації для організації підприємств готельно-ресторанного і туристичного бізнесу на основі сучасних концепцій і принципів архітектури та містобудування, інноваційних розробок науки та технологій.
Завдання вивчення дисципліни	Опанування здобувачами вищої освіти методичним, нормативно-правовим та фаховим інструментарієм управлінського та функціонально-технологічного планування, передпроектного аналізу, розробки технологічної складової проектної документації та реалізації у будівництві проектів об'єктів готельно-ресторанного і туристичного бізнесу; формування базових теоретичних знань в сфері архітектури та містобудування, набуття фахової компетентності в галузі професійної архітектурно-будівельної діяльності.

3. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності здобувача вищої освіти, сформовані в результаті вивчення курсу	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.
Загальні	ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями ЗК 04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні (фахові)	СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	
ПРН	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства. РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства. РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

4. Місце навчальної дисципліни у структурі освітньої програми

Рік викладання	2023 р.
Семестр	8-й
Курс	4
Обов'язкова компонента / Вибіркова компонента	Обов'язкова компонента
Пререквізити	«Дизайн об'єктів ГРБ», «Основи екскурсійної справи», «Основи індустрії гостинності», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Конкурентоспроможність підприємств сектору ГР послуг».
Постреквізити	«Маркетинг ГРБ», «Менеджмент ГРБ», «Бізнес планування в ГРБ», «Логістичне забезпечення ГРБ», «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг», «Інноватика та адаптація до змін», «Захист прав споживачів».

5. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів / годин	4/120
Лекції	30 годин
Практичні / Семінарські	30 годин
Лабораторні	-
Самостійна/ Індивідуальна робота	60 годин
Форма підсумкового контролю	Іспит

6. Технічне та програмне забезпечення / обладнання

Технічне та програмне забезпечення	Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності: ArchiCAD, AutoCAD, REVIT. Вивчення курсу не потребує використання іншого програмного забезпечення, крім загальноновживаних програм та операційних систем Microsoft Office.
Обладнання	Ноутбук, персональний комп'ютер, мобільний пристрій (телефон, планшет) з підключенням до Інтернет, інше обладнання: мультимедійний проектор для: комунікації та опитувань; виконання домашніх завдань; виконання завдань самостійної роботи; проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль)

7. Політика курсу

Загальні вимоги	Здобувачі вищої освіти повинні планомірно та систематично засвоювати навчальний матеріал. Активно працювати під час лекцій та практичних занять, брати участь в обговореннях дискусійних питань та кейсів, повною мірою долучатись до активних форм навчання. Заохочується робота у міждисциплінарних студентських проектних майстернях, наукових гуртках, підготовка тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей, участь у конкурсах проектних та наукових робіт, тощо.
Політика щодо дедлайнів і перескладання	Письмові роботи, надані з порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання відбувається з дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, хвороба).
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. Процедура відпрацювання пропущених занять з об'єктивних причин (хвороба, міжнародне стажування, інші, передбачені законом випадки). Не допускати запізнення на заняття. Дотримуватись техніки безпеки. Завчасно ознайомлюватись з темою лекції та/або практичної роботи. Пропущенні заняття відпрацьовувати у встановлений викладачем час.
Політика щодо виконання завдань	Позитивно оцінюються відповідальність, старанність, креативність, фундаментальність. Під час підготовки до лекцій та практичних занять, виконання самостійної роботи, необхідно спиратись на конспект лекцій та рекомендовану літературу. Водночас вітається використання інших джерел з альтернативними поглядами на ті чи інші питання задля формування продуктивної дискусії та різнобічного вивчення тем дисципліни
Академічна доброчесність	Роботи здобувачів є виключно оригінальним проектним рішенням, дослідженням чи міркуванням. Будь-яке списування або плагіат (використання, копіювання підготовлених завдань та/або розв'язання задач іншими здобувачами) тягне за собою анулювання зароблених балів. Використання друкованих і електронних джерел інформації під час підсумкового контролю, виконання контрольних робіт заборонено. Списування під час контрольних, тестових робіт та протягом іспиту заборонено.

8. Структура курсу

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				балів
			годин				
			Лк	лаб.	сем./пр.	СР	
Змістовна частина 1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ЗАСАДИ ПРОЕКТУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА							
1	Тема 1	Загальні вимоги до проектування будівель закладів ресторанного бізнесу.	2		2	4	3
2	Тема 2	Проектування основних груп приміщень у будівлях закладів ресторанного бізнесу.	2		2	4	3
3	Тема 3	Розроблення функціонально-комунікаційної схеми технологічного процесу у закладах ресторанного бізнесу, об'ємно-планувальні рішення будівель закладів ресторанного бізнесу, здійснення комплексу заходів з дотримання санітарно-гігієнічних норм у технологічному процесі.	2		2	4	3
	ПК ЗЧ 1	Підсумкова контрольна робота № 1	-		-	-	10
		Всього за змістовною частиною 1	6		6	12	19
Змістовна частина 2. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНІ ВИМОГИ ДО БУДІВЕЛЬ ТА ПРИМІЩЕНЬ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ, ЗАХОДИ ІЗ ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ, ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА							
4	Тема 4	Архітектурно-будівельні вимоги до будівель та приміщень закладів ресторанного бізнесу.	2		2	4	3
5	Тема 5	Особливості розміщення будівель закладів ресторанного бізнесу в структурі населених місць і територій, регламентація містобудівних умов і обмежень земельних ділянок під їх розташування.	2		2	-	
6	Тема 6	Архітектурні, конструктивні та інженерно-технологічні рішення будівель та приміщень закладів ресторанного бізнесу.	2		2	6	3
7	Тема 7	Заходи із забезпечення нормальних умов охорони праці, техніки безпеки, протипожежної безпеки та охорони навколишнього середовища.	2		2	-	
8	Тема 8	Організаційні засади та нормативно-правові підстави проектування будівель готелів та готельних комплексів. Типологія будівель готелів та готельних комплексів.	2		2	6	3
9	Тема 9	Особливості розміщення будівель готелів та готельних комплексів в структурі населених місць і територій, регламентація містобудівних умов і обмежень земельних ділянок під їх розташування.	2		2	4	3

Номер тижня	Вид занять	Тема заняття або завдання на самостійну роботу	Кількість				
			годин				балів
			Лк	лаб.	сем./пр.	СР	
10	Тема 10	Об'ємно-планувальні рішення готелів, архітектурні, конструктивні та інженерно-технологічні рішення будівель готелів, архітектурно-планувальні рішення генеральних планів готельних комплексів.	2		2	6	3
11	Тема 11	Проектування приймально-вестибюльної групи приміщень будівлі готелю, приміщень готелю житлового та громадського призначення.	2		2	4	3
12	Тема 12	Проектування службових, господарських та виробничих приміщень готелю.	2		2	6	3
13	Тема 13	Проектування вбудовано-прибудованих приміщень ресторанного бізнесу у будівлях готелів та окремо стоячих закладів ресторанного бізнесу у готельних комплексах.	2		2	4	3
14	Тема 14	Проектування приміщень культурно-дозвілєвого і фізкультурно-оздоровчого призначення у будівлях готелів	2		2	4	3
15	Тема 15	Характеристика інженерних систем та внутрішніх інженерних мереж будівель готелів, внутрішньо-майданчикових інженерних мереж готельних комплексів. Санітарно-гігієнічні, екологічні вимоги та протипожежна безпека.	2		2	4	3
	ПК ЗЧ 2	Підсумкова контрольна робота №2	-		-	-	11
		Всього за змістовною частиною 2	24		24	48	41
	Іспит						40
	Сума		30		30	60	100

9. Форми і методи навчання

Лекція	Словесні методи навчання: пояснення (інформаційно-повідомче, інструктивно-практичне, пояснювально-спонукальне, система зображувально-виражальних засобів. Словесний метод (лекція – вступна, тематична, оглядова, підсумкова). Проведення лекційних занять включає: викладення теоретичного матеріалу, оглядові лекції з використанням демонстраційного матеріалу, опорного конспекту, візуалізації змісту лекції з використанням мультимедійних технологій. Наочні методи навчання, ілюстрування
Практичні /Семінарські	Презентації, демонстрація, обговорення, аналіз конкретних ситуацій, дискусія, бесіди, дебати, клаузули, кейс-методи, роботи в малих групах тощо.
Лабораторні	-

Самостійна робота	Конспектування, тезування, анотування, рецензування, підготовка рефератів, функціональних та технологічних схем, ескізів проектних рішень, демонстраційних матеріалів презентацій, тез доповідей та участь у конференціях, підготовка та публікація наукових статей.
Індивідуальна робота	Підготовка та захист самостійної проектної розробки та/або реферату, та захист її на заняттях.

10. Система контролю та оцінювання

Поточний контроль	
<p>Конкретно визначаються методи поточного контролю: усний контроль (опитування, бесіда, доповідь, повідомлення тощо); письмовий контроль (контрольна робота, твір, реферат, проектна пропозиція, виклад матеріалу на задану тему в письмовій формі тощо); комбінований контроль; презентація самостійної роботи здобувача; практичний контроль (під час практичних робіт, на практикумах, під час усіх видів практики); спостереження як метод контролю; тестовий контроль; проблемні ситуації тощо.</p> <p>Вимоги та методи до поточного контролю: індивідуальне опитування, фронтальне опитування, співбесіда, реферат, презентація тощо. Оцінювання знань здобувачів на основі поточного контролю відбувається: а) способом перевірки систематичності та активності роботи здобувача над вивченням програмного матеріалу курсу протягом семестру; б) способом виконання завдань самостійної роботи здобувача.</p>	
Підсумковий контроль за змістовою частиною	
<p>Дві ПК ЗЧ передбачено за результатами вивчення модулю 1 і модулів 2, 3, 4. Для проведення підсумкового контролю розроблено контрольні завдання. Варіанти завдань для підсумкового контролю є рівнозначні за трудомісткістю.</p>	
Підсумковий контроль	
<p>Форма проведення екзамену – усна. Види запитань з відкритими відповідями. Загальна підсумкова оцінка з навчальної дисципліни складається із суми балів за поточну успішність (не більше 60 балів) та екзамен (не більше 40 балів).</p>	

Розподіл балів з дисципліни

Поточне оцінювання і контроль змістовних частин (бали)															Всього	Іспит	Підсумкова оцінка	
Змістова частина 1				Змістова частина 2														
T1	T2	T3	ПК ЗЧ 1	T4-T5	T6-T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	ПК ЗЧ 2				
Max 3	Max 3	Max 3	Max 10	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 3	Max 11	Max 60	Max 40	Max 100

Шкала оцінювання

Шкала рейтингу ХДАЕУ	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90 – 100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

11. Рекомендована література та інформаційні ресурси

Основна література	<ol style="list-style-type: none"> 1. ДБН Б.2.2-12:2019 «Планування та забудова територій». 2. ДБН А.2.2-3:2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво». 3. ДБН В.2.2.-9:2018 «Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення». 4. ДБН В.2.2-11:2002 «Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення». 5. ДБН В.2.2-13:2003 «Будинки і споруди. Спортивні та фізкультурно-оздоровчі споруди». 6. ДБН В.2.2-16:2019 «Культурно-видовищні та дозвілєві заклади». 7. ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд. Основні положення». 8. ДБН В.2.2-20:2008 «Будинки і споруди. Готелі». 9. ДБН В.2.2-23:2009 «Будинки і споруди. Підприємства торгівлі». 10. ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». 11. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги». 12. ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів». 13. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». 14. ДСТУ 4094:2002 «Послуги перукарень. Загальні вимоги». 15. ДСанПіН 2.2.2.022-99 «Державні санітарні правила та норми для перукарень різних типів». 16. ДСТУ Б А.2.4-4:2009 (із змінами 01.02.2012) «Основні вимоги до проектної та робочої документації». 17. ДСТУ Б А.2.4-7:2009 «Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень». 18. Проектування готелів: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
Додаткова	<ol style="list-style-type: none"> 1. Система класифікації за категоріями готелів та інших закладів розміщення (проживання) в Україні. Редакція № 2 – матеріали для передачі органам державної влади. 09.10.2020. Welcomer Network, HTL Ukraine 2. Матеріально-технічна база готелів: підручник / І.М. Писаревський, А.А. Рябев; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2010. – 286 с. 3. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. – К.: Кондор, 2009. – 408 с.
Інформаційні ресурси	<ol style="list-style-type: none"> 1. Законодавство України / [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://www.rada.kiev.ua/ 2. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/. 3. Кабінет Міністрів України [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.kmu.gov.ua/. 4. Національна бібліотека ім. В.І. Вернадського [Електронний ресурс]. - Режим доступу: http://www.nbuv.gov.ua/. 5. http://online.budstandart.com/ua/ 6. https://www.minregion.gov.ua/ 7. https://www.kmu.gov.ua/ 8. http://kreativ.group/poslugi/arhitekturne-proektuvannya/